

Prezados leitores,

É uma grande satisfação apresentar mais uma edição da revista Contextos da Alimentação!

Alimentação é um assunto que não se esgota facilmente, tendo em vista os inúmeros aspectos que podem ser analisados ao tratar desta temática. E este número da revista mostra, mais uma vez, que os diversos aspectos da alimentação têm sido abordados por pesquisadores das mais variadas instituições no Brasil.

O artigo **“Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas”** propõe uma reflexão sobre a complexidade da alimentação humana que permite entender a comida não apenas como ato biológico, mas também como ato social e cultural, e que, portanto, implica em representações e imaginários, envolvendo escolhas diversas e que pode ser pensado também como sistema simbólico, cujos códigos permitem ao homem estabelecer relações entre si e com a natureza.

Já o artigo **“Dimensões conceituais da gastronomia”** procura refletir sobre o termo gastronomia enquanto conceituação, bem como sobre os diversos termos frequentemente utilizados como sinônimos de gastronomia, tais como cozinha, culinária, comida, alimento e alimentação,

O aspecto étnico da alimentação é discutido no artigo **“Feijoada quilombola: chancela de etnicidade”**, abordando-a numa perspectiva identitária, multidisciplinar e multicultural. A autora procurou etnografar a Feijoada da Liberdade, promovida por moradores do Quilombo da Machadinho, localizado em Quissamã, Norte Fluminense, e que acontece em duas datas importantes: no dia 13 de maio (abolição da escravatura) e 20 de novembro (dia da Consciência Negra).

O preparo de doces típicos de Minas Gerais, entre eles os doces bordados em cascas de frutas, por doceiras cujo ofício é passado de geração em geração e que atualmente lutam pela valorização de seu conhecimento pelos mais jovens, que não veem retorno financeiro adequado nesta atividade, é discutido no artigo **“Doces**

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 5 no 2 – julho de 2017, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

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

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

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

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

bordados de Carmo do Rio Claro: patrimônio artesanal das doceiras mineiras”. Para refletir sobre esta temática, as autoras, além de levantamento bibliográfico, entrevistaram doceiras e carmelitanos envolvidos com a história e a confecção dos doces em Carmo do Rio Claro.

A biodiversidade brasileira vem sendo pesquisada e transformada em cosméticos e alimentos há alguns anos, tendo em vista o grande potencial da flora regional. O estudo apresentado no artigo **“O Brasil em compotas: um estudo sobre a utilização de alimentos regionais em compotas”** buscou identificar as principais frutas e hortaliças regionais que são aproveitadas para fazer compotas, ou que tenham potencial para serem comercializadas na forma de compotas. Por meio deste estudo, os autores verificaram que há diversas oportunidades para aumentar o uso de frutas e hortaliças, o que contribui também para a preservação da biodiversidade, bem como o uso sustentável de espécies nativas.

Alimentação e sustentabilidade são dois assuntos muito comentados em todos os meios de comunicação atualmente, e que se entrelaçam em vários aspectos. Um conceito que precisa estar cada vez mais inserido no dia a dia de toda a população é o aproveitamento integral de alimentos, que visa diminuir o desperdício de alimentos, bem como incentivar a utilização de todas as partes comestíveis dos alimentos de origem vegetal e animal. O artigo **“Aproveitamento da semente de jaca no Brasil: uma revisão integrativa sobre a utilização em preparações gastronômicas”** faz um estudo sobre a utilização de farinha de semente de jaca na preparação de quibe, bebidas lácteas, e pães.

Encerra esta edição o artigo **“Avaliação das competências dos alunos do curso de Gastronomia em uma Instituição de Ensino Superior de Santa Catarina”**, um estudo oportuno sobre o perfil do egresso de curso de gastronomia, tendo em vista o importante papel que cabe a este profissional como agente de valorização da gastronomia no mercado de trabalho.

Boa leitura!

Ingrid Schmidt-Hebbel Martens

Editora