

Prezados leitores,

Em 2019, a nutrição comemora 80 anos de atuação no Brasil. Este evento nos remete aos primórdios dos estudos da nutrição que apontam que a ciência emergiu de duas vertentes médicas fortemente influenciadas por Josué de Castro e por Pedro Escudero. O primeiro, com uma atuação direcionada aos aspectos coletivos, sociais e econômicos da alimentação e, o segundo, Pedro Escudero, reforçou a vertente voltada para a fisiopatologia e nutrição experimental. Passados 80 anos, observa-se, nas últimas décadas, a necessidade de uma abordagem da nutrição mais voltada para as questões sociais, culturais, econômicas, comportamentais, históricas, ecológicas e filosóficas, que ultrapassam a dimensão biológica de nutrir, promover ou recuperar a saúde.

Por outro lado, considerando as demandas sociais atuais, a Gastronomia também percebe a necessidade de aproximar-se das questões alimentares que favorecem o resgate as identidades culinárias, a valorização dos produtos regionais, a produção sustentável dos alimentos, o resgate às práticas de cozinhar e a atenção aos preceitos da alimentação saudável.

Nesse contexto, torna-se fundamental a aproximação entre as ciências da Gastronomia e da Nutrição e de áreas correlatas que estudam a alimentação em suas diversas dimensões. Essa aproximação é valorizada nesta edição da Contextos que traz artigos que tratam dos aspectos históricos e culturais da alimentação, aspectos biológicos e de boas práticas, bem como artigos que olham para os aspectos afetivos e comportamentais da alimentação.

Nos artigos "O bacalhau na culinária portuguesa: uma revisão de literatura" e "FEIJOADA: origem e considerações acerca de um patrimônio cultural imaterial" os autores trazem um olhar sob os aspectos históricos e culturais. Nesses textos, o leitor poderá compreender, por um lado, de que forma o bacalhau, considerado um símbolo de Portugal, torna-se parte da identidade e um patrimônio português. Do outro lado, acessar uma revisão de como a feijoada, de origem europeia, aproveita-se das técnicas de preparo e adaptação de ingredientes e torna-se um prato representativo da cozinha brasileira.

Um dos temas que merece bastante atenção nos estudos sobre alimentação, é o controle higiênico e sanitário dos alimentos e sua produção. A partir da leitura do artigo "Percepção da importância das boas práticas agropecuárias na produção de leite no Brasil: uma revisão", o leitor poderá compreender o panorama da produção de leite quanto a boas práticas, bem como os seus impactos para a qualidade e segurança alimentar. Já no artigo "Avaliação qualitativa dos bolos de noiva comercializados na grande João Pessoa: aspectos microbiológicos e físico-químicos", os autores apresentam os aspectos históricos e culturais da produção do bolo de noiva em João Pessoa, bem como uma análise da qualidade físico-química na preservação desta cultura.

Esta edição, reúne, ainda, dois artigos que tratam da dimensão afetiva e do cuidado em alimentação. No artigo "Fidelização e memórias afetivas em restaurantes", a partir da análise de filmes, o leitor poderá compreender os diferentes desafios enfrentados pelos restaurantes e profissionais da área da alimentação e a importância da boa gestão e da força da gastronomia como geradora de memórias afetivas. Em "Comfort food e Gastronomia Tradicional, a busca pelo conforto e identidade alimentar", os autores apresentam uma análise entre os preceitos da gastronomia tradicional e o comfort food, destacando o conjunto de semelhanças e diferenças entre as tendências.

Na seção ensaio, o leitor poderá acessar ao vídeo produzido pela parceria entre o Senac e a Fundação Alicia e entender qual é o método de trabalho desta Fundação, que tem como premissa desenvolver estudos voltados à sociedade, com ênfase na área de conforto alimentar para pessoas com problemas de saúde, crianças e adolescentes com distúrbios alimentares e melhorias na qualidade de vida da população, aliando a nutrição e a gastronomia, para que todos se alimentem melhor.

Por fim, reforçamos o convite para que os pesquisadores e demais interessados, que têm desenvolvido estudos na área da alimentação, nos seus diversos contextos, a submeterem seus achados e observações de maneira a contribuir para olhar mais amplo e democrático dessa dinâmica tão elementar e, ao mesmo tempo elaborada, que é a alimentação.

Boa leitura!