

# CONTEXTOS DA ALIMENTAÇÃO

COMPORTAMENTO,  
CULTURA E SOCIEDADE

Volume 7 Número 1 Ano 2019

ISSN 2238-4200



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!

# O bacalhau na culinária portuguesa: uma revisão de literatura

*The codfish in the portuguese cuisine: a literature review*

Isis Fonseca Sá, Bianca Eloi da Silva

Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ

Instituto de Nutrição Josué de Castro - Bacharelado em Gastronomia

isisfsa@ufrj.br, belo9040@gmail.com

**Resumo.** O presente trabalho tem por objetivo fazer um levantamento bibliográfico sobre o bacalhau e sua presença na culinária portuguesa. De forma breve, foram abordados os tipos mais relevantes de bacalhau para os portugueses, sua pesca, consumo e classificação, bem como os motivos que fizeram deste peixe mais que um símbolo de Portugal: tornaram-no parte da identidade e um patrimônio português. Também dissertou-se sobre a importância deste pescado nos rituais portugueses e, por fim, apresentou-se as receitas mais famosas e sua origem. Desta maneira, construiu-se um panorama que pretende ajudar a compreender a antiga relação entre Portugal e o fiel amigo.

**Palavras-chave:** Bacalhau. Culinária Portuguesa. Receitas. Identidade. Patrimônio.


**Abstract.** The present work aims to make a bibliographic survey about codfish and its presence in Portuguese cuisine. Briefly, the most relevant types of cod for the Portuguese, their fishing, consumption and classification were discussed, as well as the reasons that made this fish a symbol of Portugal. It was also discussed about the importance of this fish in Portuguese rituals and, finally, the most famous recipes and their origin were presented. In this way, a panorama was constructed that intends to help to understand the old relation between Portugal and the faithful friend.

**Key words:** Codfish, Portuguese cuisine, Recipes, Identity, Heritage.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 7 no. 1 – Novembro de 2019, 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.Introdução**

O consumo do bacalhau, em Portugal como em outros países, está ligado às prescrições religiosas do Cristianismo, que impunham outrora a abstinência do consumo de carne e de outros produtos de origem animal muitos dias do ano, com particular destaque para o período de 40 dias da Quaresma e para os 30 dias do Advento antes do Natal (KIPLE, 2007, p. 86). Mas, enquanto peixe, o bacalhau estava associado figurativamente ao cristianismo de várias maneiras. Cristo era representado simbolicamente como um peixe desde o início do cristianismo e o peixe servia também de símbolo das almas, sendo os pregadores cristãos os pescadores que procuravam capturá-las para as salvar (MALAGUZZI, 2006, p. 161). Depois, a necessidade transformou-se em hábito e o bacalhau veio a ter um sucesso único na cozinha portuguesa. Transformou-se, em grande parte do país, na comida ritual da noite de Natal; invadiu a antroponímia, com o apelido "Bacalhau" e foi incorporado na cultura popular, através de manifestações como o "enterro do bacalhau" (VASCONCELOS, 1982) – uma farsa em que se diz adeus à Quaresma, em que não se podia comer carne – típica da cultura de paródia.

Em Portugal, e de modo geral nos países mediterrânicos, o bacalhau passou a ser o peixe salgado e seco mais consumido. (SOBRAL,2011).

### **1.1 Objetivo geral**

O presente estudo tem como principal objetivo abordar, por meio de levantamento bibliográfico, a utilização e importância do bacalhau para a culinária de Portugal. Trazer aspectos históricos da sua pesca e traçar um panorama de seu consumo, processamento e classificação. Destacar o papel deste pescado na construção da identidade portuguesa, além de apontar as receitas mais tradicionais à base do peixe.

## **2. Metodologia**

Foi realizada uma revisão de literatura através de buscas sistemáticas em duas bases de dados: o Google Acadêmico e o portal de Periódicos da Capes. Foram utilizados os seguintes descritores para a localização dos textos: Bacalhau, Culinária Portuguesa, Gastronomia, Receitas e Portugal. No quadro I, estão sistematizadas as combinações utilizadas na busca e os critérios utilizados para a seleção dos textos que compuseram o corpus de análise.

**Quadro 1** - Síntese dos procedimentos de busca para a revisão da literatura: Base de dados, palavras-chave, número de resultados, critérios para inclusão e quantidade de textos selecionados.

<b>Busca</b>	<b>Base de Dados</b>	<b>Chave de Busca</b>	<b>Resultados</b>	<b>Selecionados</b>
1ª	Google acadêmico	Bacalhau AND Culinária Portuguesa	Obteve-se 1440 resultados. A seleção foi feita a partir do título e descrição do buscador, textos que se aproximavam da temática escolhida.	Foram selecionados 13 textos.
2ª	Periódicos Capes	Bacalhau AND Portugal AND Gastronomia	Obteve-se 7 resultados. Observou-se a repetição de alguns artigos realizados na 1ª busca e os que eram diferentes não foram relevantes para a pesquisa com a exceção de um texto.	1 texto foi selecionado
3ª	Google acadêmico	Bacalhau AND Portugal AND Receitas	Obteve-se 3060 resultados. Observou-se a repetição de artigos realizados na 1ª busca e os que eram diferentes não foram relevantes para a pesquisa, com a exceção de 3 textos. Atingiu o ponto de saturação.	Foram selecionados 3 textos.

**Fonte: Elaboração própria dos autores, 2018.**

Para compor a matriz final do corpus de análise, foram selecionados 13 textos usando como critérios de inclusão e exclusão o exame dos textos (título e resumo) e o quanto eles se aproximavam da temática abordada pelos autores, por uma leitura na íntegra destes trabalhos. Os textos selecionados para integrar o corpus de análise estão identificados no quadro 2.

**Quadro 2** - Identificação dos trabalhos selecionados para compor o corpus de análise da revisão de literatura: Título do texto, autor(es) e ano de publicação e tipo de documento.

<b>Título</b>	<b>Autor/ Ano</b>	<b>Tipo de documento</b>
Alimentação, comensalidade e cultura: o bacalhau e os portugueses.	SOBRAL, 2011	Artigo
A saga do "fiel amigo": as indústrias portuguesas do bacalhau.	DIAS, et. al., 2001	Artigo
Os alimentos nos rituais familiares portugueses (1850-1950).	LOPES, 2012	Livro
El festival del bacalao como manifestación de la gastronomía portuguesa en Pelotas, Brazil	CERETTA, HERES, 2012	Artigo
Comensalidade à Portuguesa, o resgate da Memória no Almoço das Quintas.	FERNANDEZ, 2015	Artigo
A Memória e o Património Marítimo da Costa Norte de Portugal.	AZEVEDO, 2013	Dissertação
A feijoada no Brasil e o bacalhau em Portugal: a construção da comida como identidade cultural.	ROCHA, 2014	Artigo
Efeitos da origem e da espécie na qualidade nutricional do bacalhau consumido em Portugal.	JARDIM, 2011	Dissertação
O "fiel amigo": o bacalhau e a identidade portuguesa.	SOBRAL E RODRIGUES, 2013	Artigo
O bacalhau: De Alimento de penitência a ícone português.	SOBRAL, 2016	Artigo
Tecnologia em gastronomia: Uma revisão bibliográfica sobre a história e a utilização do bacalhau.	FALCONE E ALVES, 2014	Artigo
Cozinha, nacionalismo e cosmopolitismo em Portugal (séculos XIX- XX)	SOBRAL, 2008	Livro
Fraseoloxía culinaria. Unidades fraseolóxicas portuguesas con bacalhau: locucións e enunciados fraseolóxicos.	BENITO, 2017	Artigo

**Fonte: Elaboração própria dos autores, 2018.**

Os trabalhos identificados no quadro 2 e que compuseram o corpus de análise foram sendo agrupados e organizados de acordo com unidades de sentido que deram origem ao desenvolvimento do artigo. Para compreender o importante papel do bacalhau na culinária portuguesa, é preciso antes definir o que é o bacalhau (além de suas classificações e o processo de salga) e fazer uma viagem no tempo até os primórdios de sua pesca, para ajudar a entender o alto consumo deste pescado. Também destacou-se a presença do bacalhau nos rituais portugueses e sua dimensão além do alimento: este peixe faz parte da identidade e é um patrimônio de Portugal. Finalmente, as inúmeras receitas de bacalhau que compõem a culinária lusitana são elencadas na parte final do trabalho.

### **3. Um peixe de muitos nomes**

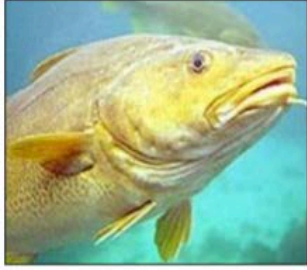

Bacalhau para os povos de língua portuguesa; Torsk para os dinamarqueses, suecos e noruegueses; Þorskur para os islandeses; Bacalao para os espanhóis; Bacallà para os catalães; Bakailao para os bascos; Baccalà para os italianos; Morue para os franceses; Stockfish para os anglo-saxônicos; Codfish para os ingleses. O nome muda consoante a língua, mas a sua importância tornou-o conhecido e apreciado por muitos povos, levando o interesse por este alimento, a disputar as águas geladas do Atlântico Norte (AZEVEDO, 2008, p. 28 apud GARRIDO, 2004, p. 29)

Considerando-se, a história, a tradição e o gosto dos portugueses, dificilmente se encontrará equivalente, na gastronomia nacional, ao bacalhau. No passado, o bacalhau salgado seco tinha uma enorme importância na dieta do povo português devido ao seu baixo custo e à facilidade de preservação. A importância deste peixe na dieta dos portugueses valeu ao bacalhau o epíteto de fiel amigo (JARDIM, 2011). A pesquisadora sustenta que o nome Bacalhau, de acordo com o Dicionário Universal da Língua Portuguesa, tem origem no Latim *baccalaureu*, que corresponde ao nome comum para os peixes do gênero *Gadus* e da família *Gadidea*.

Quando se trata de bacalhau, para os portugueses, duas espécies são mais importantes: *Gadus morhua* e *Gadus macrocephalus*. O quadro a seguir faz um comparativo entre elas.



**Quadro 3 - Gadus morhua x Gadus macrocephalus**

Espécie	<i>Gadus morhua</i> (Bacalhau do Atlântico) 	<i>Gadus macrocephalus</i> (Bacalhau do Pacífico) 
Características	Cor variável desde o acastanhado ao esverdeado ou cinzento dorsalmente e mais pálido ventralmente; o peritônio é prateado	Cor dorsalmente castanha acinzentada, com manchas e ventralmente mais pálido
Ocorrência	Encontra-se ao longo da costa norte americana do Atlântico, costa leste e oeste da Gronelândia, estendendo-se até à Islândia, e costas europeias desde a Baía de Biscaia ao Mar de Barents, incluindo a região ao longo das Ilhas Bear	Imediações do Pacífico Norte, desde o Mar Amarelo até ao Estreito de Bering e para Sul, até Los Angeles
Risco de extinção	Sim	Não

Fonte: Adaptado de JARDIM, 2011

#### 4. A pesca do bacalhau

É muito pouco provável que um dia se possa vir a estabelecer com precisão a época em que os portugueses iniciaram a pesca do bacalhau, pela falta de documentos concludentes sobre o assunto. Entretanto, pelo tratado de 1353 entre Pedro I de Portugal e Eduardo II de Inglaterra, autorizando os moradores de Lisboa e do Porto a pescar na Inglaterra por 50 anos, confirma-se que os portugueses já pescavam no Atlântico Norte, na vizinhança dos mares da Noruega, ricos em bacalhau. Porém, em 1588, já sob o domínio filipino, a frota bacalhoeira portuguesa sofre um duro golpe com a perda da maioria dos barcos de grande porte no desastre da Invencível Armada, só retomando atividade significativa no século XIX. (DIAS, et, al., 2001)

Segundo Jardim (2011), no fim do século XIX, as embarcações portuguesas enviadas para a pesca do bacalhau eram movidas à vela e construídas em madeira, sendo praticada a pesca à linha de mão, munida de um único anzol, a bordo dos dóris, pequenas embarcações individuais de fundo chato, com 4 a 5 metros de comprimento e 80 a 100 Kg de peso. Esta prática era bastante árdua e apenas rentável em regiões onde abundava o peixe. Com o passar do tempo, os pescadores portugueses mantiveram-se fieis a esta forma de pesca, ao contrário de outros países que modernizaram a frota pesqueira e as artes de pesca. Consequentemente, a demora dos portugueses no processo de industrialização determinou um considerável atraso tecnológico na frota de pesca do bacalhau, a qual foi ultrapassada por outros países europeus.

De acordo com Azevedo (2013, p. 31 apud GARRIDO 2004), uma vez iniciada a ruína no domínio da pesca na 'rota do bacalhau' pelos portugueses e bascos, foram as frotas inglesas e francesas, cujos estados competiam ferozmente pelo domínio dos territórios da Terra Nova, as que expandem-se e tomam o controle, assumindo a disputa do mercado do bacalhau até as primeiras décadas do século XX .

A pesca em Portugal ressurgiu através de políticas de Estado. Durante o salazarismo (1933 a 1974), um período autoritário, nacionalista, tradicionalista e corporativista, uma série de medidas foram tomadas com o intuito de fomentar a pesca e a indústria do bacalhau.

O período de 1936 a 1967 está associado à reorganização corporativa da indústria pelo Estado Novo, no que se designou por "campanha do bacalhau", onde foi nuclear o DL 23968/34. A reorganização, num contexto protecionista, de regulação estatal e de livre acesso a vastos recursos, tinha como objetivos: o aumento das capturas; a promoção das atividades nacionais dos estaleiros e das secas; a redução da importação, que era contingenciada e subordinada à compra prévia duma dada percentagem da produção nacional; a promoção do consumo através duma política de preços baixos tabelados. (DIAS et. al., 2001, p.4)

Como fruto destas políticas, em 1958, Portugal foi o primeiro produtor mundial de bacalhau salgado e seco, com perto de 60 mil toneladas, tendo, ainda assim, de importar pouco mais de 25 mil. A pesca entraria em declínio com a liberação do comércio em 1967 (SOBRAL, 2016). Em 1970 as águas territoriais do Canadá são expandidas e são estabelecidas cotas máximas de captura para as frotas estrangeiras. A diminuição das populações de bacalhau no Atlântico Norte e o estabelecimento de cotas máximas para a captura, aliadas à dificuldade da pesca na modalidade de pesca à linha levaram a uma progressiva redução da frota bacalhadeira portuguesa, que se mantém até a atualidade (JARDIM, 2011). Para Dias et. al., (2001), o colapso da atividade da pesca pela frota portuguesa (o qual não foi acompanhado por qualquer diminuição comparável do consumo nacional de bacalhau salgado) implicou que as importações de bacalhau apresentassem, como seria de esperar, um comportamento inverso do das capturas nacionais. Na primeira década do século atual, na sequência da interdição da pesca nas águas dos países em que era habitualmente realizada, as capturas de barcos portugueses não ultrapassaram os 4% do consumo nacional. (SOBRAL, 2016)

## **5. O processo de salga**

A peculiar forma de utilização do bacalhau (salgado seco) tem uma justificativa técnico-econômica lógica que só a generalização da conservação pelo frio na segunda metade do século XX veio pôr em causa. A salga e a secagem eram há muito utilizadas para a conservar os alimentos. Ora, a pesca do bacalhau demorava em regra mais de 4 meses no mar, logo, a melhor forma de conservar o peixe era empilhá-lo salgado (DIAS, et. al., 2001).

Jardim (2011, p. 7) cita MADDISON, at. al., (1999) para explicar o processo de salga do pescado, no qual a extração de água que ocorre do interior do músculo, acontece porque a solução salina exterior tem uma concentração superior à da água residual do músculo do pescado, dando origem à formação de um exsudado que se mantém até ao ponto em que se atinge o equilíbrio salino entre o interior e o exterior, altura em que está finalizado o processo. Ocorre a redução da atividade de água (aw) e não só: o sal afeta também lipídios, proteínas e outras substâncias presentes no peixe.

O preparo para a salga inicia-se por eviscerar o bacalhau, retira-se a cabeça, escala-se e lava-se. Depositam-se camadas de sal e de pescado, sempre com a pele para baixo,

e mantém-se por três semanas . Posteriormente, colocam-se as peças de bacalhau com a pele para cima em pilhas de 90 cm, de modo que o seu peso faça sair a salmoura do pescado. A cada 24 horas refaz-se a pilha para que a salmoura contendo água, sal e também proteína dissolvida continue a exsudar. O percentual de sal do bacalhau varia entre 4 e 20% e a percentagem de umidade também é variável diminuindo com a conjugação do método da secagem. O produto final salgado seco perde cerca de 60 % do seu peso em relação ao pescado fresco, eviscerado e sem cabeça (JARDIM, 2011, p. 10 apud ORDONÉZ et al., 2005).

Conforme aponta Dias, et. al, 2001, ao longo de quase meio milhar de anos houve pouca inovação no processo e no produto. No processo pode-se destacar a substituição gradual e completa da salga a bordo pela congelação e a substituição parcial da secagem ao sol pela secagem em estufa. No produto, a inovação mais importante é o lançamento do bacalhau (salgado seco) demolhado congelado, em resposta à menor disposição e disponibilidade de tempo do consumidor para planejar antecipadamente a refeição, em parte, devido à crescente participação das mulheres no mercado de trabalho.

## 6. Formas de apresentação e tipos de classificação comercial de bacalhau

De acordo com o Decreto-Lei nº 25/2005, em Portugal, o bacalhau pode apresentar-se como Bacalhau Salgado Verde, Bacalhau Salgado Semi-seco, Bacalhau Salgado Seco e Bacalhau Salgado Seco de Cura Amarela. Em todas estas formas, o bacalhau foi previamente sangrado, eviscerado, descabeçado, escalado ou filetado, contudo, e após maturação físico-química pelo sal, diferem nos teores de sal, bem como nos teores de umidade. (JARDIM, 2011. p. 11)

A diferença está no teor de sal (expresso em cloreto de sódio) e umidade de cada variedade. No quadro a seguir encontram-se as especificações dos tipos de bacalhau.

**Quadro 4** - Tipos de bacalhau segundo o Decreto-Lei nº 25/2005

Tipo	Bacalhau Salgado verde	Bacalhau Salgado Semi-seco	Bacalhau Salgado seco	Bacalhau salgado seco de Cura Amarela
Teor de sal (expresso em NaCl)	Igual ou superior a 16%	Igual ou superior a 16%	Entre 12% e 16%	Igual ou superior a 16%
Umidade	Entre 51% e 58%	Entre 47% e 51%	Igual ou inferior a 47%	Igual ou inferior a 45%

**Fonte: Adaptado de JARDIM (2011)**

Ainda segundo a autora supracitada, em Portugal a classificação do bacalhau salgado seco, quanto ao tipo comercial, é a seguinte:

- Especial — peixe de 1ª categoria com peso superior a 3 kg;
- Graúdo — peixe de 1ª categoria com peso igual ou inferior a 3 kg e superior a 2 kg;
- Crescido — peixe de 1ª categoria com peso igual ou inferior a 2 kg e superior a 1kg;
- Corrente — peixe de 1ª categoria com peso igual ou inferior a 1 kg e superior a 0,5 kg;
- Miúdo — peixe de 1ª categoria com peso igual ou inferior a 0,5 kg;
- Sortido — peixe de 2ª categoria com os seguintes padrões : >3 kg ; 2 kg-3 kg ; 1 kg-2 kg; 0,5 kg-1 kg; <0,5 kg.

## **7. O consumo de bacalhau**

O consumo de peixe, tanto em Portugal quanto nas outras sociedades da Europa, está associado a motivações de ordem religiosa. O cristianismo impunha, como penitência, jejuns e a abstinência da carne e das gorduras animais numa boa parte do ano, o que tornava obrigatório recorrer ao peixe para escapar a uma alimentação inteiramente composta por vegetais (SOBRAL e RODRIGUES, 2013). A igreja católica também obrigava seus fiéis a excluir de suas dietas carnes consideradas quentes. O consumo de bacalhau, uma carne fria, era estimulado pelos comerciantes nos dias de abstinência (FALCONE e ALVES, 2014). Em relação à vinculação entre os portugueses e o bacalhau, é preciso refletir sobre enraizamento e popularização. Deve-se ressaltar que a aquisição de um gosto alimentar implica também em uma habituação do gosto, um treino em determinados tipos de alimentos e sabores, que ocorre através da mediação dos sentidos. Os habitus culinários (como os demais) formam-se pela incorporação, a qual naturaliza e exalta certos alimentos e sabores em detrimento de outros. Afinal, só o enraizamento cultural explica porque um produto que não é pescado na costa portuguesa e tem uma apresentação tão peculiar (salgado e seco) seja tão apreciado por toda uma população.

O bacalhau salgado e seco é muito importante na alimentação atual em Portugal, pois os portugueses são o seu primeiro consumidor mundial (DIAS, et al., 2001). Antes da Segunda Guerra Mundial, o consumo médio anual era de 7 Kg por habitante; entre 1946 e 1967 de 8,8 Kg per capita (SOBRAL e RODRIGUES, 2013). Segundo matéria veiculada pelo jornal português Expresso em 2016, o consumo anual per capita desta espécie é de 6,5 Kg.

Sobral (2006) assevera que, antes da Segunda Grande Guerra, o consumo de bacalhau variava fortemente de acordo com a região de Portugal. Os maiores consumidores situavam-se no litoral do Norte e Centro, nos grandes centros urbanos, onde havia mais poder de compra - e menos no interior, ou no Algarve, onde se consumiam peixes locais. A influência econômica seria determinante no consumo deste peixe, provavelmente mais ao alcance dos mais abastados do que de pobres (porém deve-se ponderar que há diferentes qualidades de peixe, umas mais ou menos acessíveis, e a constância com que era ingerido). Segundo o autor, pão, batatas e hortaliças constituíam a base da dieta dos mais pobres, com alguma carne de porco da mais gorda. Mas haveria também fatores de natureza cultural, ligados a hábitos enraizados, que devem ser considerados. Nos anos 30 do século 20, a sardinha, sobretudo, mas também o bacalhau, ainda entrariam na esfera do consumo das classes trabalhadoras agrícolas do Noroeste, mas não seriam gêneros usuais na Beira Baixa e no Alentejo.

Rocha (2014) citando BRAGA, 2012; SOBRAL E RODRIGUES, 2013 afirma que mesmo com um consumo distinto entre as regiões do país, existem razões para a assimilação do bacalhau nos hábitos alimentares em Portugal, entre elas, o bacalhau faz parte da história e da memória dos portugueses, além de estar registrado em livros de receitas culinárias portuguesas setecentistas, encadernações de obras do século XVIII, folhetins humorísticos,

literatura de Eça de Queiroz, receitas médicas (óleo de bacalhau), divertimentos (Enterro do Bacalhau) e também fez parte da ideologia do Estado Novo de Salazar.

## **8. O bacalhau como identidade e patrimônio portugueses**

O bacalhau possui um status único na cozinha e na cultura portuguesa, não há dúvidas, uma vez que é ao mesmo tempo um alimento muito frequente no seu receituário e um símbolo da própria identidade portuguesa. Os motivos e os processos que, ao longo da história, conduziram a esta situação remetem à dinâmicas de natureza diversa: religiosa, econômica, política e ideológica, em combinação com um gosto específico pelo produto por parte dos portugueses. (BENITO, 2017). A autora relembra que este produto não se pesca em Portugal, porém o processo de transformação do bacalhau é considerado legitimamente português e conta com reconhecimento internacional. Descoberto pelos vikings e mais tarde pelos espanhóis, foram os portugueses e suas técnicas de processamento do bacalhau os principais responsáveis por uma das revoluções gastronômicas mais importantes da história. Fontes históricas testemunham o uso do bacalhau em Portugal já nos séculos XIII e XIV, em virtude das relações políticas e econômicas com os reinos da Dinamarca.

Conforme Sobral e Rodrigues (2013, p. 622) ao longo de séculos, o bacalhau transformou-se de simples gênero alimentar em símbolo da identidade portuguesa, de comida socialmente conotada com situações de abstinência e mesmo própria de pobres, em alimento caro e prestigiado no campo gastronômico. O que se observa é que este peixe tem um papel marcante na vida e na cultura dos portugueses, que reconhecem o bacalhau como algo que os remete às suas origens, à sua terra natal ou à determinados momentos familiares e festivos, fazendo parte da memória coletiva de um povo. Benito (2017, p. 155) diz que podemos afirmar, portanto, sem medo de exagerar, que o bacalhau é na atualidade um marcador explícito da identidade portuguesa, passando de simples produto alimentício a prato nacional, a símbolo da portugalidade.

Pode-se, de forma correlata, reconhecer o “fiel amigo” como um patrimônio imaterial português.

O patrimônio cultural imaterial se caracteriza por ser intangível e dinâmico. Está sujeito a mudanças impostas pela vida cotidiana do homem já que se trata de seus modos de vida, saberes e práticas que evoluem constantemente. Pode ser representado por uma receita, um artesanato ou um saber transmitido de geração em geração, que muitas vezes não é registrado e pode se perder com o passar dos anos por diversos motivos, como a dinâmica e as mudanças da cultura social. (CERETTA e HERES, p.1561, 2012)

Em 2010 a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) declarou as cozinhas mexicana, mediterrânea (Grécia, Itália, Espanha e Marrocos) e francesa como patrimônio imaterial da humanidade. Isso significou um importante avanço para o campo da gastronomia, afinal, pela primeira vez, o modo de comer de uma sociedade se protegia internacionalmente para garantir a continuidade das tradições alimentares. (CERETTA e HERES, 2012). No ano de 2013, a UNESCO incluiu Portugal, Chipre e Croácia na lista de países de cozinha mediterrânea. Porém, muito antes do reconhecimento internacional, Portugal (ainda no ano 2000) publicou no Diário da República a Resolução do Conselho de Ministros relativa à proteção e salvaguarda da gastronomia portuguesa. No documento, a gastronomia portuguesa é elencada como “bem imaterial do patrimônio cultural de Portugal”.

O fato é que nenhum outro alimento foi investido de tamanha importância, estando presente na imaginação e cultura populares, na literatura portuguesa, nas celebrações e até na filatelia. O bacalhau tem, ainda, uma forte presença na toponímia, batizando um sem número de lugares em Portugal.

## 9. A presença do bacalhau na culinária : pratos típicos portugueses

Nobre (2013) define que o bacalhau não trata apenas de um peixe para os portugueses, mas sim de uma história de amor única no mundo, entre um país e um alimento que nem sequer legítimo é seu.

Uma autêntica história, esta relação dos portugueses com o bacalhau. Amor à primeira vista o que o tempo outorgou profundidade e perpetuidade. Amor quase incompreensível por um peixe que mora a milhares de milhas, sendo a nossa costa tão rica de espécie. Mas só aqui alcança a plenitude, seco, protegido e embelezado pelo sol, pelo sal pelo azeite de Portugal (MARTINS, 2009 apud QUITÉRIO, 1997).

O bacalhau e os portugueses se fundiram para a construção de inúmeros pratos, além de contribuir para a difusão na gastronomia e dentre eles destacam-se como típicos do país: Bacalhau à Lagareiro, Bacalhau à Zé do Pipo, Bacalhau à Gomes de Sá, Bacalhau à Brás, Pasteis de Bacalhau ou bolinho de bacalhau, Bacalhau Espiritual, Bacalhau à Assis.

“O Bacalhau com batatas ao murro”, mais conhecido como Bacalhau à Lagareiro, é uma das receitas mais conhecidas e preparadas. Seu nome deriva de ser cozinhado em fornos nos lagares de azeite, período do azeite novo em que se moía a azeitona, e possui a sua origem nas Beiras, em Portugal (SOBRAL, 2013, p.25).

O Bacalhau à Zé do Pipo, foi criada pelo proprietário, Zé do Pipo, de um restaurante tradicional da cidade do Porto. O prato teve grande notoriedade quando em 1960 a receita ganhou um prêmio em um concurso gastronômico, sendo a melhor refeição e o melhor preço. A partir de então, o prato foi adotado por muitos restaurantes do Porto como especialidade da casa (SOBRAL, 2013, p. 25). Na confecção do prato, as postas de bacalhau são cobertas com maionese e rodeadas com purê de batata que vão ao forno para gratinar.

Falecido em 1926, a receita autoral de José Luís Gomes de Sá Júnior, deu origem ao Bacalhau Gomes de Sá. Na época cozinheiro do Restaurante Lisbonense no Porto, lugar em que a criou. Sua receita tradicional propõe que o bacalhau seja cortado em pequenas lascas marinadas no leite por mais de uma hora e que seja assado no forno com azeite, alho, cebola, acompanhando azeitonas pretas, salsa e ovos cozidos. A receita que é preparada hoje é semelhante a tradicional, usando os mesmos ingredientes com exceção do leite (SOBRAL, 2013, p. 25).

Morador do Bairro Alto em Lisboa, Brás, foi o taberneiro responsável pela criação do Bacalhau à Brás Este prato típico português consiste em misturar bacalhau desfiado com ovos mexidos e batatas fritas. A receita se popularizou e hoje é possível encontrar o prato no cardápio de alguns restaurantes na Espanha com o nome de “Revuelto de Bacalao a la Portuguesa” (SOBRAL, 2013, p. 25).

Em regiões distintas apresentam nomenclaturas diferenciadas como por exemplo, na região na região central e sul de Portugal são conhecidos por pastéis de bacalhau e na região norte por bolinhos de bacalhau. Pensa-se que a primeira receita oficial de pastéis de bacalhau, teve origem em 1904, sendo citada pelo autor Carlos Bandeira de Melo no livro “Tratado de Cozinha e Copa”. Esta obra ficou na história como sendo a primeira a apresentar esta receita tipicamente portuguesa (SOBRAL, 2013, p. 25).

[...] Toma-se o bacalhau cozido, limpa-se de peles e espinhas, mistura-se com batatas cozidas e bastante salsa cortada em pedaços, passa-se tudo pela máquina de picar. O polme resultante liga-se com leite e gemas de ovos e tempera-se com um pouco de sal fino e pimenta em pó. Bate-

se a massa, à qual juntam-se as claras de ovos, previamente batidas em castelo,liga-se tudo rapidamente, tira-se a massa às colheradas, que tendem, fazendo-se passar de uma para outra, (as colheres molham-se no azeite fervente em que os bolos hão de ser fritos) e, em seguida e sucessivamente, põe a frigar. O azeite deve ser abundante, para que os bolos mergulhem nele sem tocar o fundo. Tiram-se do azeite com uma colher crivada e põem-se a escorrer [...] (SOBRAL, 2013, p. 25 apud MELO, 1904).

A Receita Bacalhau Espiritual foi conhecida em 1947, quando a Condessa Almeida Araújo saiu de Portugal e foi para França conhecer vários restaurantes conceituados pela gastronomia. Ela precisava descobrir pratos diferentes para seu restaurante de luxo instalado nas antigas cozinhas do Palácio Nacional de Queluz (Cozinha Velha). Foi em um desses restaurantes que a condessa apreciou em particular uma receita de "Brandade Chaude de Morue". Onde descobriu um prato leve e com textura, que despertou-lhe a atenção pelo fato de utilizar o bacalhau, um produto tão habitual e a gosto português. Foi de bom grado que o chef do restaurante vendeu-lhe a receita, esperando que os portugueses pudessem provar este modo de saborear o bacalhau (SOBRAL, 2013, p. 25).

E em relação à criação do Bacalhau à Assis, acredita-se que a receita tenha sido criada por um proprietário de uma pensão que, ao ser surpreendido por uma apavorante nevada e não tendo mais que dar de comer aos hóspedes, lançou mão dos últimos alimentos que lhe restavam na despensa e preparou esta deliciosa receita (SOBRAL, 2013, p. 26).

Fernandez (2015) descreve outra forma de preparo: o Bacalhau à Romeu, que consiste em uma receita que empana tanto o bacalhau como as batatas em farinha e ovo, fritando-os no azeite. Às batatas acrescenta-se também pão ralado antes de serem fritas. O tempero, tanto do bacalhau quanto das batatas é feito a base de colorau e pimenta.

Segundo a opinião de médicos e especialistas em nutrição, o bacalhau é uma opção mais saudável, e é considerado hoje em dia fundamental na gastronomia portuguesa, com Portugal como seu primeiro consumidor mundial. Em suma, o bacalhau transformou-se em um alimento apreciado e elogiado por todos ao longo da história : artistas como Rafael Bordalo Pinheiro, grandes da literatura como Eça de Queirós ou Aquilino Ribeiro, líderes políticos como Salazar ou Mário Soares, etc (BENITO, 2017).

Segundo Nobre (2012) a vida dos portugueses e a sua cultura estão marcadas pelo consumo do bacalhau. Onde quer que esteja, o português considera o bacalhau como algo que o algo que o coloca na sua origem, na sua terra natal ou em certos momentos familiares.

Existem diversas outras receitas tendo o bacalhau como principal ingrediente e alguns podem aqui ser apresentados através da coleta de denominações feitas por Consiglieri e Abel (1999): Bacalhau à João Buraco, à Tia Rosa, à Timoteo, à Senhora Ana... O volume de receitas com nomes locais permite-lhe fazer uma viagem ao longo da geografia portuguesa: Bacalhau à Alentejana, bacalhau à Algarvia, à Beira Alta, à Coimbra, à Minhota, à moda da Guarda, à moda da Régua, à moda de Viana do Castelo, à moda de Resende... Outros revelam origens fidalgas: bacalhau à Conde da Guarda, à Fidalga, à Aristocrata...; verdadeiro exotismo: bacalhau à Africanista, à Preta, bacalhau de Fantasia, bacalhau Exótico... Um grande grupo se refere a profissões: à Alfaiate, à Fragateiro, à Marinheiro, à Pescador... Outros identificam estados da alma: bacalhau à Bon Vivant, à Bonne Femme, à Mamã, bacalhau Pensado na Cama... Há os internacionais: à Espanhola, à Provençal, à Biscainha, à Cádiz, à Costa Azul, à Saragoça, à Sevilhana, à Húngara, à Peruana, à Americana, à Antilhana . Algumas relacionam o bacalhau com a religião: bacalhau à Abade, à Benedictina, à Frade, à Madre Paula, à Convento de Odivelas, à Diácono; com política ou com políticos: bacalhau à Salazar, à Batalha Reis; com o mundo imaterial: bacalhau à Bruxa, Espiritual. Outros são simples frutos da criatividade

e inventiva, como o bacalhau à Escondidinha, com Capote, de Segredo ou Surpresa. Em suma, as denominações constituem um conjunto quase tão luxuriante quanto as próprias receitas, e atualmente existem até mesmo hambúrgueres de bacalhau.

## **10. A presença do bacalhau nos rituais portugueses**

Os rituais – familiares ou não – celebram, solenizam e fixam na memória dos próprios e da comunidade momentos especiais. Podem ser formais ou informais, ter ou não um vies religioso, ser festivos ou fúnebres. O que todos têm em comum é a repetição dos gestos e palavras, previamente conhecidos, e que são formas de comunicação simbólica (LOPES, 2012).

Na cultura popular, o bacalhau está presente em festas e romarias, como a bênção do bacalhau (ritual ao cortá-lo), o enterro do bacalhau (o sábado de Páscoa que celebra o fim das privações), uma espécie de representação teatral que consiste num cortejo fúnebre com bacalhau como réu, o juiz, os advogados e as testemunhas (alho, cebola e piri-xel - um condimento), a bênção dos bacalhoeiros em maio, ao início da pesca, para a despedida dos pescadores e dos barcos bacalhoeiros, a caminho de Terra Nova (BENITO, 2017).

Lopes (2012) destaca que o consumo de alimentos, como parte de ritos fúnebres, é praticado em muitas partes do globo. Na região de Ponte de Lima, é servido bacalhau cozido com batatas; a chamada refeição do enterro no dia do funeral era corrente no Alto Minho do século XIX. Consumia-se pão, vinho e sardinhas ou, na falta destas, bacalhau.

No sábado de aleluia, ainda é comum em Portugal a realização do enterro do bacalhau, uma reprodução de julgamento em tom de paródia deste peixe. Nele, o réu bacalhau tem de responder a um rol de acusações, entre as quais se inserem a da concorrência movida às vendedeiras de peixe fresco e a de ser responsável pela saída de dinheiro do país, para pagar as suas importações de Inglaterra. Em sua defesa, o peixe alega a sua enorme utilização na cozinha, bem como o fato de ser comido por grupos sociais muito diferentes, dos humildes galegos, pau para toda a obra, e cavadores de enxada aos mais elegantes e sofisticados. A sua defesa é inútil e não escapa à condenação à morte, pois agora, com a Páscoa, chega de novo o tempo em que se pode comer carne (SOBRAL, 2016).

O consumo de bacalhau no Natal é um hábito muito antigo em Portugal. Sobral (2016) afirma que não é possível datar o seu início. O pesquisador cita um texto de 1866, escrito por Ferraz Júnior, que já faz referência ao papel do bacalhau nesta ocasião: "Qualquer, vendo que o centro do sistema culinário daquela noite está representado pelo peixe popular de que a Terra Nova fornece os nossos mercados, julgará estar assistindo a uma ceia puramente aldeã. Não é, porém, assim. No Minho, desde o mais rico habitante da cidade até ao pobre camponês que janta um magro caldo e um bocado de boroa junto da sua enxada, todos comem bacalhau naquela noite. É essencial, é da festa: e sabe Deus quantos passam grandes privações para o obter".

A ceia de Natal em Portugal chama-se consoada. Sobral e Rodrigues. (2013, p.629) também fazem referência a Ferraz Júnior (1866) quando afirma que desde meados do século XIX – mas a prática seria anterior, não saberemos quanto –, o bacalhau, acompanhado com batatas e legumes (couves), aparece descrito como um elemento central na ceia de Natal no Norte, a consoada, a "festa da família".



## 11. Conclusão

Neste levantamento, procurou-se (apesar das limitações de espaço) explanar a relação do bacalhau com a culinária portuguesa. Para isso, foi preciso voltar no tempo, até o início da pesca - e sua técnica tão peculiar - deste peixe tão apreciado mundo afora, mas sobretudo em Portugal. O processamento do pescado também é algo muito identificado com o país que, apesar de ser o maior consumidor, hoje precisa importar a maioria do bacalhau que consome.

O fiel amigo já foi utilizado politicamente também, como uma forma de exaltar a portugalidade. Seu nome foi empregado para batizar ruas e pessoas, deu origem à expressões populares e está presente no mais português dos ritmos, o fado:

Dantes era o mais fiel  
Dos amigos deste povo  
Até com espinhas na pele  
Marchava com couves, com alho e com ovo  
Agora subiu de posto  
Está pela hora da morte  
Quem quiser saber-lhe o gosto  
Vai pagar com juro e tem muita sorte  
Ai! Que saudades do meu bacalhau  
Das pataniscas, das postas na brasa  
Com cebolinhas e com colorau  
Com feijão frade à moda da casa  
(Trecho da música Fadinho do Bacalhau)

Poucos alimentos possuem uma identificação tão forte com um lugar. Não importa o modo de preparo: à Brás, à Gomes de Sá, à Lagareiro...esses pratos expressam os significados criados pelo povo ao longo do processo de construção de sua identidade e transmitem as características deste povo. Por mais diversificadas que sejam as regiões, as receitas a base de bacalhau remetem os sujeitos a sua pátria e dão a eles um sentimento de pertencimento ao lugar, uma vez que se fizeram presentes no passado e certamente continuarão fazendo parte da memória gustativa de quem as provou. A importância do bacalhau foi oficialmente reconhecida quando a culinária portuguesa tornou-se patrimônio imaterial, primeiramente em Portugal e posteriormente a nível mundial.

## Referências

- AZEVEDO, Catarina S.S. **A Memória e o Património Marítimo da Costa Norte de Portugal**. 2013. Dissertação (Mestrado em Planeamento e Gestão do Território / Geografia) - Escola de economia e Gestão, Universidade do Minho, Braga, 2013.
- BENITO, Ana B.G. **Fraseoloxía culinaria. Unidades fraseolóxicas portuguesas con bacalhau: locucións e enunciados fraseolóxicos**. Cadernos de Fraseoloxía Galega, Santiago de Compostela ,n. 18, p. 151-175, 2016. Disponível em [http://www.cirp.gal/pub/docs/cfg/cfg18\\_05.pdf](http://www.cirp.gal/pub/docs/cfg/cfg18_05.pdf). Acesso em 28 nov. 2018.
- CARMO, Carlos. **Fadinho do bacalhau**. Disponível em: <https://www.lettras.mus.br/carlos-do-carmo/239887/>. Acesso em 30 nov. 2018
- CARDOSO, Margarida. **“Bacalhau 500 milhões já está a caminho e não vem a nado”**. Expresso, Paço de Arcos. jul. 2016. Disponível em: <https://expresso.sapo.pt/economia/2016-07-15-Bacalhau-500-milhoes-ja-esta-a-caminho-e-nao-vem-a-nado#gs.TFn65iw>. Acesso em 30 nov. 2018.
- CERETTA, Carolina .C.; HERES, Denise da.S. **El festival del bacalao como manifestación de la gastronomía portuguesa en Pelotas, Brazil**. Estudios y Perspectivas en Turismo, Buenos Aires, v. 21, p. 1558 – 1577, 2012. Disponível em: <http://www.estudiosenturismo.com.ar/PDF/V21/N06/v21n6a11.doc.pdf>. Acesso em 28 nov. 2018.
- DIAS, João F. et. al.; **A saga do “fiel amigo”: as indústrias portuguesas do bacalhau**. Repositório do ISCTE-IUL, Lisboa, v. VI, n. 1, p. 103-117, 2001. Disponível em: <https://repositorio.iscte-iul.pt/handle/10071/808>. Acesso em 27 nov. 2018.
- FALCONE, Irene .P. S; ALVES, Aldo. **Tecnologia em gastronomia: Uma revisão bibliográfica sobre a história e a utilização do bacalhau**. Disponível em: [http://famesp.com.br/wp-content/uploads/2016/10/manual\\_de\\_normalizacao\\_2014\\_2edicao.pdf](http://famesp.com.br/wp-content/uploads/2016/10/manual_de_normalizacao_2014_2edicao.pdf). Acesso em 30 nov. 2018.
- FERNANDEZ, Leandro R.G. **Comensalidade à Portuguesa, o resgate da Memória no Almoço das Quintas**. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 28., 2015, Florianópolis, 2015. Disponível em: [http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1434415199\\_ARQUIVO\\_Texto\\_artigo\\_final.pdf](http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1434415199_ARQUIVO_Texto_artigo_final.pdf). Acesso em 29 nov. 2018.
- JARDIM, Ângela R.. L. M. C. **Efeitos da origem e da espécie na qualidade nutricional do bacalhau consumido em Portugal**. 2011. Dissertação (Mestrado em Segurança Alimentar)-Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa, 2011.
- KIPLE, Kennteh F. **A Movable Feast: Ten Millennia of Food Globalization**. 1. ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2007. 386p.
- LOPES, Maria A. **Os alimentos nos rituais familiares portugueses (1850-1950)**. In: Araújo, Maria M. L. et. al. (org.). O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo. Braga: CITCEM, 2012. p. 167-180. Disponível em: <https://estudogeral.sib.uc.pt/bitstream/10316/25023/1/Alimentos%20nos%20rituais%20familiares.pdf>. Acesso em 29 nov. 2018.
- MALAGUZZI, Silvia. **Boire et Manger: Traditions et Symboles**. 1. ed. Paris: Éditions Hazan, 2006. 383p.

NOBRE, João. **A Importância do Bacalhau na Civilização Europeia.** História Maximus, 13 de set. 2013. Disponível em: <http://historiamaximus.blogspot.com/2013/09/a-importancia-do-bacalhau-na.htm> . Acesso em : 28 nov. 2018.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA. **L'UNESCO et Le Portugal: Donnes et Reperes Essentiels.** Disponível em [https://en.unesco.org/system/files/countries/Importing/prt\\_facts\\_figures.pdf](https://en.unesco.org/system/files/countries/Importing/prt_facts_figures.pdf). Acesso em 28 nov. 2018.

ROCHA, Ariza M. **A feijoada no Brasil e o bacalhau em Portugal: a construção da comida como identidade cultural.** Mneme, Revista de humanidades, Caicó, v. 15, n. 35, p. 224-243, 2014. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/mneme/article/view/6210/5824>. Acesso em 27 nov. 2018.

SOBRAL, José Manuel. **Alimentação, comensalidade e cultura: o bacalhau e os portugueses.** In: CONGRESSO LUSO AFRO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, 11., 2011, Salvador, 2011.

SOBRAL, José Manuel.; RODRIGUES, Patrícia. **O "fiel amigo": o bacalhau e a identidade portuguesa.** Etnográfica, v. 17, n 3, p. 619-649, 2013. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=372339177010>. Acesso em 28 nov. 2018.

SOBRAL, José Manuel. **O bacalhau: De Alimento de penitência a ícone português.** Argos, Revista do Museu Marítimo de Ílhavo, 4 ed., p. 27-33, 2016. Disponível em: [http://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/25040/1/ICS\\_JMSobral\\_Bacalhau\\_ARN.pdf](http://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/25040/1/ICS_JMSobral_Bacalhau_ARN.pdf). Acesso em 28 nov. 2018

SOBRAL, José Manuel. **Cozinha, nacionalismo e cosmopolitismo em Portugal (séculos XIX- XX).** In: Cabra, Manuel V. et. al. (org). Itinerários: a investigação nos 25 anos do ICS. Lisboa: ICS, 2008. p. 99-123. Disponível em: [https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=MhaC\\_60YC&oi=fnd&pg=PA99&dq=Bacalhau+and+culinaria+portuguesa&ots=cREpnmOwsN&sig=A\\_KzuOrx82WiaUvmMWJ7JA5ZOjE#v=onepage&q=Bacalhau%20and%20culinaria%20portuguesa&f=false](https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=MhaC_60YC&oi=fnd&pg=PA99&dq=Bacalhau+and+culinaria+portuguesa&ots=cREpnmOwsN&sig=A_KzuOrx82WiaUvmMWJ7JA5ZOjE#v=onepage&q=Bacalhau%20and%20culinaria%20portuguesa&f=false). Acesso em: 27 nov. 2018

SOBRAL, Vítor. **As minhas receitas de bacalhau: 500 receitas.** 1. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013. 588p.

VASCONCELOS, José L. de. **Etnografia Portuguesa, vol. VIII.** Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1982. 800p.

## **FEIJOADA: origem e considerações acerca de um patrimônio cultural imaterial**

*FEIJOADA: origin and considerations about an intangible cultural heritage*

*FEIJOADA: origen y consideraciones sobre un patrimonio cultural inmaterial*

Fábio Molinari Bitelli

Programa de Pós-graduação Integração da América Latina (PROLAM/USP); Mestre em Hospitalidade (UAM), Professor Gastronomia Centro Universitário Senac Santo Amaro – SP, Professor Gastronomia UniRitter - RS (fabioombitelli@usp.br)

Maria Luíza Melquiades Jurema

Pós-Graduação em Culinária Brasileira Centro Universitário Senac Santo Amaro – SP (luizamel195@gmail.com)

**Resumo.** Existem diversos pratos, alimentos, receitas que são carregados de história e fazem parte da cultura de uma sociedade. No Brasil, a cultura alimentar além de diversificada, carrega a história e formação de seu povo, motivo irrefutável da importância em identificá-la, reconhece-la e principalmente preserva-la, considerando as particularidades do território nacional. Partindo dessa motivação, o estudo propõe como objeto de estudo um prato representativo da cozinha brasileira: a feijoada. O objetivo do estudo foi inventariar, analisar e apresentar considerações que permitam entender sua origem, história e importância sociocultural. Para o desenvolvimento, optou-se pela pesquisa exploratória de abordagem qualitativa, com base em um levantamento bibliográfico e documental. As características e as influências que culminaram na formação da feijoada foram discutidas por pesquisadores, fato que oportunizou acesso à diversas publicações, estudos de maioria historiográficos. Por fim, pode-se afirmar que a feijoada carrega importância para a cultura alimentar brasileira, seja por influência do passado ou construção do presente.

**Palavras-chave:** feijoada, cultura alimentar, cozinha brasileira, patrimônio cultural

**Abstract.** There are various dishes, foods, recipes that are loaded with history and are part of the culture of a society. In Brazil, the food culture, besides being diversified, carries the history and formation of its people, an irrefutable reason for the importance of identifying it, recognizing it and especially preserving it, considering the particularities of the national territory. Based on this motivation, the study proposes as a study object a representative dish of Brazilian cuisine: the feijoada. The aim of the study was to inventory, analyze and present considerations that allow us to understand its origin, history and sociocultural importance. For the development, we opted for the exploratory research with qualitative approach, based on a bibliographic and documentary survey. The characteristics and influences that culminated in the formation of feijoada were discussed by researchers, which provided access to several publications, mostly historiographical studies. Finally, it can be said that feijoada carries importance for the Brazilian food culture, either by influence of the past or construction of the present.

**Key words:** feijoada, food culture, Brazilian cuisine, cultural heritage

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 7 no. 1 – Novembro de 2019, 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 

**Resumen.** Hay varios platos, comidas, recetas que están cargadas de historia y son parte de la cultura de una sociedad. En Brasil, la cultura alimentaria, además de estar diversificada, lleva la historia y la formación de su gente, una razón irrefutable de la importancia de identificarla, reconocerla y especialmente preservarla, considerando las particularidades del territorio nacional. Basado en esta motivación, el estudio propone como objeto de estudio un plato representativo de la cocina brasileña: la feijoada. El objetivo del estudio fue inventariar, analizar y presentar consideraciones que nos permitan comprender su origen, historia e importancia sociocultural. Para el desarrollo, optamos por la investigación exploratoria con enfoque cualitativo, basada en la investigación bibliográfica y documental. Los investigadores analizaron las características e influencias que culminaron en la formación de la feijoada, quienes dieron acceso a varias publicaciones, principalmente estudios historiográficos. Finalmente, se puede decir que la feijoada es importante para la cultura alimentaria brasileña, ya sea por la influencia del pasado o la construcción del presente.

**Palabras claves:** feijoada, cultura gastronómica, cocina brasileña, patrimonio cultural

## 1. Introdução

Entre o fim do século XX e o início do XXI, diversas mudanças ocorreram na sociedade mundial. A globalização reforçou as possibilidades de conexão e troca de diferentes culturas. Logo, a necessidade da preservação cultural se evidencia, impactada pelo ritmo da renovação dos costumes ou por influência das trocas transnacionais em diversas esferas, da econômica à social, em áreas que perpassam a história das expressões culturais, como os hábitos alimentares, por exemplo.

Para França, Mendes e Perrotta (2010, p. 2) o estudo da alimentação é oriundo “[...]de uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia seja relacionada com o imaginário, o simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa” ou seja, esses aspectos vêm do fato da alimentação ser uma ação sociocultural, podendo ser descrita como parte de um sistema simbólico, em que se tornam presentes aspectos sociais e diversos processos de socialização do homem.

A cultura popular envolve conceitos como hábitos, valores, crenças e história, que definem a alimentação de uma comunidade e os conhecimentos referentes a ela, considerando que não há alimentação sem o contexto sociocultural. Estes conhecimentos são aprendidos e transmitidos nos núcleos familiares e comunidades, porém a homogeneização dos mercados impulsionado pelo poder industrial e o aumento da população, podem levar a perda destes comportamentos; conseqüentemente, a identidade de um povo (RONCHETTI & MÜLLER, 2016).

Considera-se tal contexto como norteador desta pesquisa, potencializada por apontar para a importância da comida típica como representante cultural de uma região, de um povo ou de uma nação. Segundo Matias e Mascarenhas (2008), a transformação da culinária local em gastronomia típica se dá gradativamente, pois incorpora a utilização do prato, o qual pode demorar gerações para se fixar na dieta da população.

Com a importância da prática alimentar ressaltada, este estudo tem como objetivo revisar a literatura relacionada à história da feijoada, buscando organizar e esclarecer informações sobre sua origem, ingredientes que a compõem e como ela permaneceu tornando-se um prato tradicional brasileiro. Com motivação oriunda do interesse pela presença do prato dentre os hábitos culturais, considerando os saberes e fazeres, que transferidos de geração em geração, possibilitou que a feijoada fosse um dos pratos mais representativos da culinária brasileira, sendo reconhecida inclusive como patrimônio cultural imaterial no estado do Rio de Janeiro, território onde documentou-se sua origem.

Ao final, apresenta-se uma pesquisa exploratória descritiva, com base em levantamento bibliográfico e análise teórico-conceitual, no qual adotou-se como referencial publicações que exploram a temática, tendo como norte a problemática: qual a origem e importância da feijoada, tratada como um dos pratos identitários da cultura alimentar brasileira?

Como resultados, encontrou-se na historiografia ligada ao prato, características que incluem os comportamentos socioeconômicos, aspectos acerca da disponibilidade de alimentos e ingredientes (principalmente os insumos utilizados no preparo do prato), a introdução e a permanência de novos hábitos alimentares e, por fim, como chancela da importância do prato: o tombamento como patrimônio imaterial do estado do Rio de Janeiro.

## **2. Alimentação como ato social**

O ato de comer não é apenas um ato isolado do ser humano, comer é parte da origem da vida em sociedade, prova disso são as formas coletivas de se obter o alimento, que vinculadas ao uso do fogo é parte dos elementos sociais que envolvem a alimentação. (CARNEIRO, 2005). Ainda segundo Carneiro (2005, p. 71) "a comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida, sua origem é tão antiga quanto a espécie humana, pois até mesmo espécies animais a praticam", porém com uma fundamental diferença entre a comensalidade humana e a dos animais: os humanos atribuem sentidos aos atos da partilha, e eles se alteram com o tempo.

A prática da comensalidade ajuda também a definir regras que compõem a identidade de um povo, ajuda a organizar as regras das hierarquias sociais. Há sociedades, por exemplo, em que as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum, nesse sentido pode-se criar novas relações ou delimitar fronteiras sociais, políticas, religiosas etc. Ainda, Carneiro (2005, p. 72) afirma que:

Ao longo das épocas e regiões, as diferentes culturas humanas sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujo sentido buscamos atualmente identificar e classificar como "políticos" ou "religiosos". O significado desses conteúdos não é interpretado pelas culturas que o praticam, mas sim cumprido como um preceito inquestionável, para o qual não são necessárias explicações.

Tais costumes alimentares (de um povo ou nação) "podem revelar aspectos das civilizações desde a eficiência produtiva, passando pela capacidade de obter, conservar e transportar os componentes de primeira necessidade, que é o caso dos alimentos, além de expor suas representações políticas, religiosas, estéticas, etc." (CARNEIRO, 2003).

Ao discutir que a civilização se apoia em grande variedade de fatos, nível de tecnologia, desenvolvimento dos conhecimentos científicos, ideias religiosas e costumes, Elias (1897) defende que existe variação de acordo com as nações, definindo e diferenciando-as; entretanto, pontua os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados diretamente com os costumes alimentares. Dessa forma, pode-se observar, em cada grupo social, a relação da economia com a alimentação, que define a indicação da capacidade de sobrevivência, passando pelo provimento dos gêneros alimentícios suficientes para sua manutenção e reprodução, daí uma relação direta entre a economia alimentar e a composição/evolução demográfica. Ou seja, ao considerar que o sistema de trocas e intercâmbio foram fundamentados tendo como base os alimentos. Logo, torna-se impossível o olhar histórico ao comércio sem que os alimentos sejam mencionados.

Se comer é um ato natural, instintivo, cognitivo, reconhece-se um alimento pelo gosto, cheiro e aparência, portanto reafirma-se que a ingestão de alimentos é influenciada pelos aspectos culturais de um grupo ou sociedade. Por sua vez, a manipulação e produção dos

alimentos se dá através de técnicas de preparo, com apresentação e consumo realizados de forma específica, bem como sua ingestão em horários e circunstâncias determinadas. Tais práticas compõem a questão cultural de hábitos que envolvem a ingestão de alimentos, ou seja, os hábitos alimentares. Segundo Barbosa (2007, p. 92):

[...] Hábitos alimentares implicam o conhecimento da comida e das atitudes em relação a ela e não a classe de alimentos consumidos por uma população. E comida significa o que, o como, o quando, o com quem, o onde e de que maneira os alimentos selecionados por um determinado grupo humano são ingeridos.

Sendo assim, o prato e os ingredientes considerados típicos de uma nação ou região são resultados de influências culturais dos sujeitos que a produzem, sob influências históricas e étnicas diversas. No caso dos hábitos alimentares brasileiros, utilizando como exemplo a feijoada, Carneiro (2005, p. 76) defende que "tanto os produtos (porco, leguminosas, alho e cebola) como a técnica são de origem europeia, mais especificamente ibérica e, se quisermos buscar uma origem mais longínqua, judia sefardita" e complementa apontando para a presença do feijão:

Já havia, no velho continente, um tipo de feijão, menor, que foi substituído pelas espécies americanas. Esse feijão antigo e medieval tinha o nome de faséolo e dele restou apenas uma variedade africana, o dólico, branca com um "olho" preto. O feijão americano apropriou-se do nome científico (*Phaseolus*) e das denominações populares (feijom, em português; fasoulia, em grego; fasulê, em albanês; fagiolo, em italiano; fasola, em polonês; fayot ou flagelot, em francês) do antigo feijão europeu, que passou a ser chamado pelo nome científico de *Dolichos*. Em francês, também adotou-se para designar o feijão americano o termo antigo para o nabo, haricot, confundido com a denominação mexicana em náuatle (ayacotl). (CARNEIRO, 2005, p. 77)

O cultivo do feijão é bastante antigo, há referências a ele na Grécia antiga e no Império Romano. A leguminosa foi levada à Europa em 1540, o seu cultivo colaborou para livrar a Europa da fome, aumentando a expectativa de vida. Já no Brasil, os indígenas, por volta do século XVI, chamavam o feijão de "comanda" e comiam com farinha.

O antigo feijão europeu, o dólico, inseria-se na categoria que os romanos chamavam de legumina, denominação que incluía as sementes comestíveis (favas, grão de bico, lentilha, tremoço), distintos das holera, ou seja, plantas de que se comem a raiz e a parte verde (como as couves). Galeno definia as leguminosas como os "grãos de Deméter não usados para fazer pão" (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 226).

Hoje na Europa, os feijões brancos de origem americana são amplamente utilizados em diversos pratos tradicionais, alguns cozidos são semelhantes à feijoada brasileira, como o cassoulet francês ou o tsholem polonês (CARNEIRO, 2005).

Anteriores a essas feijoadas, no entanto, são os cozidos de favas. A (fava, *Vicia faba*), tem origem no Oriente Médio e Mediterrâneo, nas antigas civilizações clássicas, havendo a tese de que seu nome deriva da família romana dos Fábios, que a cultivavam amplamente. Seu uso em Roma ultrapassava o alimentar, servindo como mecanismo para o sistema de voto (favas brancas para o "sim" e negras para o "não"). Existem cerca de 300 variedades de favas de diversas cores (brancas, negras, vermelhas, marrons, com pintas etc.). Em inglês estadunidense, utilizam-se os termos *english bean*, *european bean* ou *broad bean* para as favas, distinguindo-as do feijão americano, chamado de *kidney bean*. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A origem mais remota, no entanto, viria na Península Ibérica das técnicas culinárias judaicas, que se especializaram em fazer um prato cozido num fogo muito lento, que era aceso antes da noite de sexta-feira para poder durar todo o sabá, permitindo comer comida quente sem ser preciso acender o fogo, proibido nesse dia como qualquer outro tipo de "trabalho". O prato judaico na Espanha chamava-se adafina, e vem do termo árabe dafana, "tapar". (CARNEIRO, 2005, p. 78)

Mas foi a partir do século XVII no Brasil, com as penetrações das Entradas e Bandeiras nos sertões (e interiores do país), que tanto os roçados de milho – já reconhecido alimento indígena – como o feijão, cresciam rapidamente e podiam ser transportados secos, servidos como a ração básica, com um pouco de sal e sempre com farinha de mandioca ou milho.

### **3. Os ingredientes da feijoada**

Desde a Antiguidade as leguminosas foi ingressando na dieta dos povos europeus, graças ao seu valor nutritivo, começaram então a surgir em vários países diversos pratos elaborados com essa leguminosa.

Ao contrário do que se convencionou afirmar quanto à origem da feijoada, essa não foi inventada nas senzalas, mas sim uma criação brasileira baseada em um costume europeu. No entanto, encontra-se o relato do etnógrafo suíço Johann Jakob von Tschudi que esteve duas vezes na América do Sul a explorar alguns países, dentre eles o Brasil, em 1857, onde relatou os costumes observados nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro, desta última deixou o seguinte registro: "O alimento dos escravos compõe-se principalmente de angu, feito com farinha de milho e água, feijão preto e carne seca" e complementa que "A quantidade distribuída entre os escravos varia em cada fazenda, numas a distribuição é farta, mas noutras quase não dá para matar a fome dos pobres desgraçados" (TSCHUDI, 1953, p. 54).

Para Cascudo (2007[1967]), a feijoada brasileira, da qual se subentende o feijão com a adição das carnes, só ocorreu no século XIX e bem longe das senzalas, lugar onde o alimento básico era uma mistura de feijão com farinha, hábito alimentar de herança indígena. Com os portugueses, essa mistura recebeu o acréscimo da carne guisada, refogada, cozidos conjuntamente, como descreve Luís da Câmara Cascudo em sua antologia História da Alimentação no Brasil, publicada em 1967.

Para entender a origem da feijoada é preciso revisitar a história de seus principais ingredientes. Podendo haver variações, a base do prato é composta pelo feijão preto, onde são acrescentados: carne-seca bovina; pés, orelhas, rabos e pele de suínas; embutidos como a linguiça e o paio. Vale pontuar que o feijão-preto, utilizado na feijoada brasileira, é de origem sul-americana.

O viajante Auguste de Saint-Hilaire esteve no Brasil por volta do ano de 1816 a 1822 e registrou os hábitos alimentares dos habitantes, indicando que faziam três refeições por dia e que o feijão preto era indispensável na mesa do rico; esse alimento constituía quase a única iguaria comum à mesa do pobre. Também apontou que o costume permitia acrescentar arroz, couve ou ervas picadas, bem como a gordura que escorria do toucinho frito.



**Figura 1.** Armazém para venda de carne seca (séc. XIX)



**Fonte: Boutique de Carne Secca. DEBRET (1835, pp. 122-123).**

No que se refere ao consumo de carne, Silva (1977, pp. 11-12) relata que além da carne fresca se vendiam carnes de charque ou secas (figura 1) e que sobretudo as carnes de porco e carneiro tinham grande consumo: "A carne de porco preparada conservava-se por mais de um ano sob a forma de lombos, entrecostos, pernis, toucinhos e banhas" e ao apontar para o cardápio do homem comum, relata a composição de um deles "Tinha carne de vaca ou de porco, dois pães, farinha de guerra, arroz e toucinho".

O prato completo é servido com ao menos três elementos fundamentais: o feijão preto cozido com as carnes, servida com arroz branco e farinha de mandioca (MACIEL; MENASCHE, 2003). Porém, entre sua origem até a atualidade, alguns ingredientes foram substituídos, outros acompanhamentos/guarnições foram acrescentados, ou seja, sua composição e preparo passam pelos tempos e regionalismos de um país com um território tão extenso e diversificado de costumes. Conforme Ferreira (2017, p. 65) ao se tratar a gastronomia como elemento cultural suporta que ela esteja exposta a modificações constantes, culminando na afirmação de que "um prato típico, sendo parte da gastronomia característica de determinado grupo e sua localidade, também está dotado de valores culturais podendo, dessa forma, sofrer alterações como qualquer outro elemento. Com a feijoada não é diferente".

No que perpassa as alterações na preparação, Ferreira (2017) concentrou-se em analisar justamente como tais modificações ocorrem nos patrimônios culturais imateriais, mais especificamente os gastronômicos, utilizando como estudo o caso da feijoada carioca. Como resultado, Ferreira (2017, p. 87) reforça que a feijoada permanece como uma das "iguarias mais características e representativas do Rio de Janeiro e até mesmo do Brasil, não perdendo as suas características tradicionais" e afirma que foi possível observar que "a feijoada está apenas expandindo a sua presença e influência, se tornando cada vez mais importante e significativa".

## Feijão: o alimento do brasileiro

Os escritores e historiadores dos primeiros anos de colonização do Brasil já citavam o feijão na dieta indígena. A segunda edição de *Historia Naturalis Brasiliae*, do holandês Willen Piso – revista que foi ampliada e publicada pelo autor em 1658 – apresenta um capítulo inteiro dedicado à semente do feijoeiro. Não há consenso sobre a história do feijão, arqueólogos indicam que o feijão era conhecido há cinco anos (MENDES, 2005).

Os cronistas do Brasil quinhentista mencionam feijões e favas na alimentação indígena. Diziam-nos comandá, comaná, cumaná, segundo Teodoro Sampaio, valendo o feijão, a fava, o legume. *Phaseolus vulgaris*, *lunatus*, com variedade e subespécies, com muitas dimensões e cores. Camanaí de Stradelli, comanda-guirra de Marcgrave, comandatuba, comandaroba, comandá-pucu, comandá-tupaxama, comandá-uaçu. [...]. Já não parece haver debate sobre a origem sul-americana, ou mesmo, brasileira de alguns tipos. (DÓRIA, 2009, p. 433)

Sabe-se, porém, que a semente existe em diversos continentes. França, Mendes e Perrotta (2010, p. 4) afirmam que “os índios conheciam essa leguminosa como comandá, sendo que a mistura com a farinha já existia no cardápio quando os portugueses por aqui chegaram”. Elias (2010) explica que o nome atual, feijão, é de origem portuguesa uma vez que, quando os europeus chegaram à América, diversas variedades dessa leguminosa já eram conhecidas e apreciadas no Velho Mundo, sendo a palavra feijão escrita em Portugal pela primeira vez no século XIII.

A América Central e a região Andina da América do Sul são os prováveis centros de origem do feijão, sendo que estudos arqueológicos nestas regiões indicam que o feijão era conhecido há cerca de 5.000 anos [...] havendo registros de seu consumo há, pelo menos, nove mil anos antes de Cristo. Das Américas, o feijão espalhou-se pelo mundo. Relatos destacam que no Egito, por volta de quinhentos anos antes de Cristo, os sacerdotes acreditavam que os feijões, por terem forma de fetos, continham as almas dos mortos. No Japão, os grãos eram espalhados pela casa para exorcizar maus espíritos [...]. Já na Europa, durante a Idade Média, houve uma ruptura com os padrões da Antiguidade, deixando-se de se valorizar apenas os cereais, para englobar as leguminosas em seus cultivos, sendo que a cultura do feijão destacou-se nos campos mediterrâneos e no norte europeu ainda no século XIII [...]. O avanço do cultivo desse insumo permitiu que os europeus, africanos e asiáticos eliminassem de seu conhecimento popular uma velha visão grega de que o consumo de leguminosas poderia conduzir à demência. (FRANÇA, MENDES & PERROTTA, 2014, p. 4-5)

O feijão tem diversas variedades, no caso do feijão preto destaca-se a sua origem americana, para os que apreciaram pela primeira vez, fato ocorrido com os portugueses em 1587, foi considerado como muito saboroso (ELIAS, 2010). O feijão preto é o principal componente da feijoada, porém para que o prato receba este nome, é preciso o acréscimo de carne. Tais ingrediente são listados por França, Mendes & Perrotta (2014, p. 6) “a feijoada utiliza-se de muitas carnes suínas e bovinas, tem o corte em geral são os lombos, costelas e lagarto, além das orelhas, pés, rabos e focinhos dos suínos”.

Pinto e Silva (2014) reforça que a introdução do feijão com caldo como comida diária era prática lusitana sobreposta aos hábitos dos nativos brasileiros. Os feijões, assim como outras leguminosas, eram cozidos pelo indígenas apenas com água e depois eram escorridos com a ajuda da peneira ou apenas com as mãos, ou seja, o caldo era desprezado, daí o hábito de comer aos punhados, jogando com as mãos a comida para dentro da boca.

Logo, a mudança no hábito de consumo e técnica de preparo do feijão já evidenciava a necessidade de certo refinamento na dieta alimentar, deixando para trás o costume de comer com as mãos, dos povos originários (classificado como rudimentar entre os europeus).

Nesse rumo, o feijão com caldo foi a solução encontrada para umedecer os alimentos mais secos e, a mistura dele com a farinha não indica apenas um ajuste ao paladar, mas também uma adaptação ao modo de vida tropical, sujeita a irregularidades das condições climáticas e dificuldades de conservação e transporte.

### **O Arroz como o alimento de todos**

Historiadores e cientistas apontam o sudeste da Ásia como o local de origem do arroz, bem antes de qualquer evidência histórica, este provavelmente foi o principal alimento e a primeira planta cultivada na Ásia. As mais antigas referências ao arroz são encontradas na literatura chinesa, há cerca de cinco mil anos (BRONDANI et al., 2005). Para Burlamaqui (1864, p. 5), "Durante muito tempo considerou-se o arroz como uma planta originária da Índia ou da China; mas sabe-se agora que em diversos pontos da América e da África existem variedades de arroz indígena no estado selvagem, susceptível de melhorar muito pela cultura".

No Brasil, as notícias sobre cultivo do arroz remontam ao início da colonização (séc. XVI), em especial na Capitania de São Vicente. Mais tarde o produto se espalha por outras regiões do litoral e, especialmente, no nordeste brasileiro. São pequenas as lavouras nestes locais (para subsistência), porém com a abertura dos portos por D. João VI, em 1808, o cereal começou a entrar em grandes quantidades no país, fazendo sucesso a ponto de modificar os hábitos alimentares da população da época.

Em 1864, foi publicado o Manual da Cultura do Arroz pela Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional, cujo objetivo principal foi divulgar informações sobre o alimento (desde as espécies e variedades até as formas de plantio e cultivo), em seu conteúdo Burlamaqui (1864, p. 5) pontua a importância do arroz para a alimentação dos povos, sendo item de nutrição quase exclusiva para numerosas populações:

O arroz sustenta talvez mais das duas terças partes das raças humanas disseminadas em todos os pontos do globo, e existem povos que quasi exclusivamente se nutrem com arroz, ou pelo menos que com elle formão a base principal da alimentação, taes como os chins, a maior parte dos habitantes da India, do Japão, etc.

Assim, no decorrer da formação do hábito alimentar brasileiro, a presença de arroz (na maioria das vezes servidos com feijões) vem confirmando sua permanência, porém nos períodos iniciais de sua inserção, serviam-se iguarias feitas de arroz, em ocasiões distintas das quais os feijões iam à mesa (esses eram consumidos tradicionalmente com farinha de milho ou mandioca).

### **A farinha no Brasil**

O milho e a mandioca são as bases das farinhas brasileiras. Seus cultivos datam de antes da colonização, Hans Staden viajante que permaneceu refém de indígenas Tupinambás durante os primeiros anos de colonização (seus registros datam da década de 1540), descreveu como legenda de uma de suas diversas ilustrações (figura 2): "Como os selvagens comem como pão e como plantam e preparam as raízes de mandioca", apontando para a importância da raiz para a dieta indígena, bem como as técnicas de preparo e conservação.

Figura 2. Cultura da mandioca do grupo indígena Tupinambás (séc. XVI)



Fonte: STADEN (1999, p. 54)

Já nos séculos XVII e XVIII, a farinha de mandioca era considerada moeda de troca, pois garantia o sustento de muitos viajantes de exploração e desbravamento, caso dos bandeirantes, por isso também era conhecida como “farinha de guerra, mais seca, utilizada nas viagens e expedições”, (DÓRIA & BASTOS, 2018, p. 84), podendo ser seca ou torrada, sempre pronta para ser consumida.

A cultura do milho acompanhou o movimento dos indígenas tupis-guaranis, adquirindo importância vital na alimentação desses povos nômades. O consumo da farinha de milho, feita do cereal seco triturado no pilão de madeira no sudeste do Brasil, local onde esse alimento ficou conhecido como “o pão da terra”, por ser de fácil armazenamento e, conservando-se bem durante o período de viagens (PINTO E SILVA, 2014). Já para seus vizinhos nortistas, a farinha de milho era um alimento menos apreciado que aquela extraída da mandioca.

Já o retratista e explorador Jean-Baptiste Debret, destacou mais um hábito de consumo da farinha acompanhada de outros ingredientes: “Não eram de tanta fartura, apenas um pequeno pedaço de carne-seca, o feijão preto era cozido com uma grande quantidade de água, uma pitada de farinha cuja cor era cinzenta, esmagavam os grãos para formar uma pasta consistente e se comia com a ponta de uma faca arredondada e larga” (DEBRET, 1835, P. 142).

Segundo Cascudo (2004 [1967], p. 446), “o binômio feijão-e-farinha, estava governando o cardápio brasileiro desde a primeira metade do século XVII”. Também crônicas de viajantes que passaram pelo Brasil colonial e imperial registraram a importância do feijão em muitas misturas, com coco, com carnes e, mais comumente, com sal e farinha.

#### 4. Abordagens acerca da feijoada como patrimônio cultural

A culinária pode expressar a identidade de um povo, envolve o conjunto de saberes e fazeres, que são os conhecimentos tradicionais, inseridos nas práticas cotidianas de populações específicas e transmitidas entre gerações. Muitas vezes tal repetição, sugere tradição, assim sustenta o tombamento enquanto patrimônio cultural, preservando os conhecimentos, os rituais, códigos morais e os costumes.

Em 1962, o cantor e compositor Vinícius de Moraes, colaborou para os saberes e fazeres do prato com a poesia intitulada "Feijoada à Minha Moda", letra que foi oferecida à amiga, Helena Sangirardi (autora e culinária), onde relata de forma detalhada, os ingredientes e o processo de produção do prato:

[...] Os elementos componentes  
De um saboroso refogado  
Tais: cebolas, tomates, dentes  
De alho - e o que mais for azado

[...] Uma vez cozido o feijão  
(Umás quatro horas, fogo médio)  
Nós, bocejando o nosso tédio  
Nos chegaremos ao fogão

De carne-seca suculenta  
Gordos paios, nédio toucinho  
(Nunca orelhas de bacorinho  
Que a tornam em excesso opulenta!)

E - atenção! - segredo modesto  
Mas meu, no tocante à feijoada:  
Uma língua fresca pelada  
Posta a cozer com todo o resto.

Feito o quê, retire-se caroço  
Bastante, que bem amassado  
Junta-se ao belo refogado  
De modo a ter-se um molho grosso

Que vai de volta ao caldeirão  
No qual o poeta, em bom agouro  
Deve esparzir folhas de louro  
Com um gesto clássico e pagão.

Inútil dizer que, entrementes  
Em chama à parte desta liça  
Devem fritar, todas contentes  
Lindas rodela de lingüiça

Enquanto ao lado, em fogo brando  
Desmilingüindo-se de gozo  
Deve também se estar fritando  
O torresminho delicioso

Em cuja gordura, de resto  
(Melhor gordura nunca houve!)  
Deve depois frigar a couve  
Picada, em fogo alegre e presto.

Uma farofa? - tem seus dias...  
Porém que seja na manteiga!  
A laranja gelada, em fatias  
(Seleta ou da Bahia) - e chega.

Só na última cozedura  
Para levar à mesa, deixa-se  
Cair um pouco da gordura  
Da lingüiça na iguaria - e mexa-se.

Que prazer mais um corpo pede  
Após comido um tal feijão?  
- Evidentemente uma rede  
E um gato para passar a mão...

Dever cumprido. Nunca é vã  
A palavra de um poeta... - jamais!  
Abraça-a, em Brillat-Savarin  
O seu Vinicius de Moraes.

Tal registro ultrapassa a contribuição musical ou poética e vai além da linguagem refinada que vislumbra a rima, pois ao valorizar a preparação do prato, acrescido da segurança e proximidade de quem sabe fazê-lo na prática (tanto sabe, que ensina), sugere referências culinárias e importância enquanto prato cultural (ao transforma-lo em objeto da canção). Obras como esta, também são documentos valiosos que colaboram para o reforço, manutenção e tombamento de determinados patrimônios culturais.

O consumo e a preparação de alimentos dão informações valiosas sobre a comunidade que os executa, trazem significados de uma realidade atual e histórica, fazendo conexões com a construção étnica dos indivíduos (NORIZA, 2012). Dória (2009) potencializa o uso da gastronomia como construção histórico-social a ser protegida, ao afirmar que "A gastronomia define nossa identidade tanto quanto os sons do samba, a arquitetura barroca ou a modernista".

Em termos técnicos, o patrimônio que contempla o saber e o fazer relacionados à comida é denominado imaterial e tal expressão consta no texto da Constituição Federal cujo Artigo nº 216 (BRASIL, 2012) estabelece que "Patrimônio cultural constitui-se dos bens de natureza material e imaterial, tombados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira". Mediante o conceito, entende-se que patrimônio não existe isolado, é parte de um conjunto de bens materiais ou imateriais que conta a história de um povo e sua relação com o meio social, ambiental, econômico, transformando-se no legado que herdamos do passado e que transmitimos a gerações futuras.

Embora não seja consenso entre as instituições de tombamento, é necessário seguir determinada metodologia, no geral, três instrumentos importam no processo de proteção a um bem imaterial: o mapeamento inicial e inventário de referências culturais, o registro (por meio de projetos e leis) e a prática de salvaguarda. Em resumo, cada uma das fases é composta e detalhada por etapas que perpassam a demanda da sociedade, o levantamento preliminar, a identificação do bem e sua documentação, por exemplo.

Um levantamento documental apurado foi realizado por El-Kareh (2012), cujo conteúdo e análise proporcionou estudo relevante sobre a resistência da feijoada, com principal ambientação na cidade do Rio de Janeiro, enquanto capital colonial (período que foi desde 1763 até 1960). E, acerca da influência europeia nos hábitos cariocas e sobre o abastecimento de gêneros alimentícios, esse último como apoio para a disponibilidade de

insumos na então sede do reino português no Brasil, discorre sobre o fato do Rio de Janeiro ser uma cidade portuária e seu abastecimento atender às necessidades de um grande e renovável contingente populacional, realidade que impulsionou o comércio ambulante de alimentos, esses por sua vez, preocupados em atender ao gosto da mais diversificada clientela (desde trabalhadores à recém chegados de origens distintas).

Os portugueses trouxeram para o Brasil vacas, bois, touros, ovelhas, cabras, carneiros,

**Figura 3.** Armazém para venda de carne de porco (séc. XIX)



**Fonte: Boutique de Carne Secca. DEBRET (1835, pp. 142-143).**

porcos, galinhas, galos, pombos e gansos, sendo que a carne bovina e a suína são itens essenciais para a elaboração da feijoada. Já para os africanos, o consumo de carne consistia em elefantes, zebras, hipopótamos, búfalos, porcos selvagens e antílopes. Em relação a carne bovina, a criação desses animais era destinada, em sua maioria, como oferenda aos deuses (CASCUDO, 2004[1967]).

O costume de comer carne de gado começou com a vinda dos rebanhos para o continente americano no século XVI. Assim, sarapatel, panelada, buchada, entre outros, não foram técnicas africanas, mas processos europeus. O sarapatel ou sarrabulho, alimento preparado com sangue e vísceras de porco e carneiro, o português aprendeu na Índia. A panelada e a buchada, preparadas com vísceras assadas em grelha ou chapa do fogão, têm origem castelhana e entraram no país por influência da vizinhança e contato espanhol. Os indígenas nem conheciam o consumo de carne bovina e os africanos nunca tiveram tal costume. Em períodos de escassez, o negro africano vendia boi para adquirir comida no comércio (RECINE & RADAELLI, s/d).

Contrapondo a ideia de que os escravos foram os criadores da feijoada, Elias (2010) ressalta que as partes salgadas do porco, como orelha, pés, e rabo, nunca foram restos, eram bastante apreciados e consumidos na Europa enquanto que o alimento básico nas senzalas do Brasil era uma mistura de feijão com farinha (FRANÇA, MENDES & PERROTTA, 2014).

Contudo, seja o prato de origem francesa, espanhola, portuguesa ou brasileira, pode-se destacar que todos eles possuem em comum o método de cocção conhecido como guisado. Para tal, precisa-se cortar os insumos em pedaços pequenos ou medianos, primeiramente selando-se em gordura quente e, posteriormente, acrescenta-se líquido para finalizar sua cocção. [...] esse método era usado pelos portugueses no século XV para preparar alimentos de forma rápida. A técnica foi trazida ao Brasil por mãos portuguesas, onde se acrescentou o feijão preto, já encontrado em território nacional. [...], nossos “descobridores” usavam esse método para preparar uma comida com molho gordo, contendo óleos vegetais ou gordura animal, com muitos insumos variados. Tanto indígenas, quanto africanos, não cozinhavam os alimentos conjuntos, sendo que a mistura de milho com feijão, comida considerada típica dos escravos, foi uma imposição “branca”. Para o povo em geral, a mistura de alimentos representava um veneno ou extravagância perigosa [...] Os indígenas utilizavam um método conhecido como moqueado, onde colocava o alimento sob uma esteira com tripé de varas, sobre uma fogueira, o moqué (FRANÇA, MENDES & PERROTTA, 2014, p. 7).

Portanto, a feijoada não foi inventada nas senzalas, mas sim uma criação brasileira com base em costumes europeus. As referências antigas à feijoada guardam relação com a elite escravocrata urbana, ao frequentar restaurantes no Recife em 1833, onde às quintas-feiras eram servidas “feijoada à brasileira” (ELIAS, 2010).

Cascudo (2004[1967]) defende a feijoada completa como o primeiro prato brasileiro, mas registrado somente no século XX. O cozimento em água com temperos é uma técnica portuguesa que se mistura, a partir do hábito indígena, a farinha de mandioca, por isso, o que chamamos feijoada é o resultado do uso da técnica europeia com o material brasileiro.

Em 1849, no Rio de Janeiro aparece pela primeira vez a referência a este prato em um jornal da época, sendo o artigo intitulado como “a bela feijoada à brasileira”, onde se informava que a partir daquela data, todas as terças e quintas-feiras seria servido o prato, em resposta ao pedido de diversos clientes (ELIAS, 2010).

O contexto Modernista segundo Dória (2012), também contribuiu na construção simbólica da feijoada como símbolo da cultura brasileira. Várias obras de expoentes modernistas mencionam o feijão ou a feijoada. Em Macunaíma, obra expoente do Modernismo, o autor Mário de Andrade não deixa de retratar o anti-herói se alimentando de feijão (ANDRADE, 2008, p. 178):

Oibê estava cozinhando a comidinha dele. Macunaíma não tinha fome nenhuma porém botou a gaiola no chão e só de embusteiro esfregando a mão na barriga fez:

- Juque! Oibê resmungou
- Que é isso gente!
- É fome, é fome

Oibê pegou numa gamela, botou cará com feijão dentro, encheu uma cuia com farinha-d’água e ofereceu pro herói.

Também Oswald de Andrade, um dos protagonistas da Semana de 22 (movimento modernista brasileiro, que entre outras coisas, promoviam a cultura nacional) e muito próximo de Mário de Andrade, escreve na Revista Pau Brasil, o poema “A roça” (ANDRADE, 1925, p. 40): “Os cem negros da fazenda / Comiam feijão e angu / Abóbora chicória e cambuquira / Pegavam uma roda de carro / Nos braços”, ou seja, o alimento do negro, povo que trabalhava à força (com força) para o Brasil.



Leme (2013, p. 12) consoante ao movimento modernista expõe que “o feijão como alimento nacional foi um elemento importante e amplamente utilizado pelo projeto modernista. [...] Modernismo no sentido amplo, de momento histórico e não apenas de movimento literário”. Fato que confirma e reafirma a feijoada (onde o ingrediente de base é o feijão) como um dos pratos identitários da cultura alimentar brasileira.

A feijoada representa, de certo modo, a própria sociedade nacional. Nascida na cultura brasileira, símbolo da miscigenação, ela é representação de diversas raças unidas e carrega contribuições étnicas dos indígenas, negros e europeus. Dessa forma, a feijoada foi se tornando um bem nacional e serviu como signo de brasilidade, enquanto o feijão se transformou “na expressão mais clara do patrimônio culinário brasileiro e da sua dinâmica” (DÓRIA, 2012, p. 134). Leme (2013, p. 11) endossa ao dizer que “a feijoada é a expressão mais clara deste processo. [...] ele pode ser visto também na indústria do turismo e nos retratos da mesa verde e amarela junto com futebol, samba e Carnaval, como expressão fiel de brasilidade”.

Tombada no Rio de Janeiro como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado desde 2013 (Lei nº 6.647), a “feijoada carioca” tem tanto a chancela de origem neste território bem como “o reflexo da identidade de um povo” (BRASIL, 2013), porém a iguaria já era considerada um patrimônio por seu povo muito antes do dispositivo legal.

## **5. Conclusão**

Os estudos sobre a feijoada não são recentes, porém percebeu-se que as publicações e seus pesquisadores estão concentrados predominantemente em uma área específica do conhecimento, a História. Entende-se ao pesquisar a temática à luz áreas como Gastronomia, Turismo e/ou Antropologia, por exemplo, é possível contemplar informações que podem enriquecer e reforçar a formação de inventários multidisciplinares de qualquer natureza, que incentivam o esforço de tombamento e conservação das práticas alimentares nacionais, enquanto patrimônios culturais imateriais.

Este estudo ao inventariar alguns documentos e confrontá-los às informações reproduzidas pelo senso comum – como a de que a feijoada foi criada nas senzalas, culminando na crença de que os escravos foram os criadores do prato, a visão de que se originou exclusivamente de pratos mediterrâneos ou até que fazia parte dos hábitos alimentares indígenas –, pôde elucidar alguns motivos pelos quais são disseminados, talvez de forma mais sistemática ao considerar que alguns deles estão minimamente fundamentados. De qualquer forma, informações científicas coletadas no levantamento bibliográfico e documental favorecerem as evidências de sua origem, possibilitando ao final afirmar que toda história tem a sua verdade: a feijoada é resultado da miscigenação étnico-cultural brasileira, uma cultura híbrida, fruto dos saberes indígenas, negros e europeus.

Por fim, é possível reconhecer na feijoada, dentre outros pratos autóctones, a contribuição para emancipação e valorização da cultura alimentar nacional e, neste sentido, seu tombamento registrado no estado do Rio de Janeiro como Patrimônio Cultural Imaterial foi de fundamental importância para a preservação, caracterização e reforço enquanto prato original brasileiro.

## Referências

- ANDRADE, Oswald. **Revista Pau Brasil**. Paris: Sans Pareil, 1925.
- ANDRADE, Oswald. **Macunaíma: o herói sem nenhum caráter**. São Paulo: Agir Editora, 2008.
- BARBOSA, Livia. **Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros**. Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007.
- BRASIL, Constituição Federal do. **Art. 216**, 2012. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/constituicao\\_federal\\_art\\_216.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/constituicao_federal_art_216.pdf)
- BRASIL. **Lei nº 6.647 de 19 de dezembro de 2013**. Considera como patrimônio cultural imaterial do estado do Rio de Janeiro a Feijoada Carioca. ALERJ. Rio de Janeiro, 2013. Disponível em < <http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/CONTLEI.NSF/e64db53b032564fe005262ef/26620ade46f0854783257c54005e3514?OpenDocument>>. Acesso em 13 de Dez. de 2018.
- BRONDANI, Gilberto; MADRUGA, Sérgio; MORALES, Ronaldo; Trindade, Larissa; VENTURA, Jonas e VEY, Ivan. **Diferenciais de Custos em Culturas de Arroz**. IX Congresso Internacional de Custos – Florianópolis, SC, Brasil – 28 a 30 de novembro de 2005
- BURLAMAQUI, Frederico Leopoldo César. **Manual da cultura do arroz**. Rio de Janeiro. 1864. Disponível em: [http://memoria.bn.br/pdf/302295/per302295\\_1864\\_00001.pdf](http://memoria.bn.br/pdf/302295/per302295_1864_00001.pdf)
- CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade: Significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.
- CARNEIRO, Henrique S. **Comida e sociedade**. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004[1967].
- DEBRET, Jean Baptiste. **Voyage pittoresque et historique au Brésil [...]**. Volume 2, 1835. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3802>
- DÓRIA, Carlos Alberto. Culinária e alta cultura no Brasil. In **Novos Rumos**. Ano 16, n. 34, 2009.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da Culinária Brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2012.
- DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia**. São Paulo: Três Fronteiras, 2018.
- ELIAS, Norbert. O **processo Civilizador**, Vol. I, Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 1897.
- ELIAS, Rodrigo. **Feijoada: breve história de uma instituição comestível**. Sabores do Brasil. n.13, 2010.
- EL-KAREH, Almir Chaiban. **A vitória da feijoada**. Editora da UFF, 2012.
- FERREIRA, Carla Beatriz Guedes. Feijoada Carioca: um estudo de caso sobre a modificação dos patrimônios culturais imateriais. **Dissertação de Mestrado Programa de Pós-Graduação em Museologia e Patrimônio da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO**, 2017.

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

FRANÇA, Elissa, MENDES, Bruna C. PERROTTA, Regina C. A origem da feijoada. VII **Anais VII Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo ANPTUR**, São Paulo/SP. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/7/19.pdf>

LEME, Adriana Salay. **Diálogos sobre o feijão** - a construção da imagem da cozinha brasileira dentro do contexto Modernista. Conhecimento histórico e diálogo social. Natal, RN. 2013.

MACIEL, Maria Eunice; MENASCHE, Renata. Alimentação e cultura, identidade e cidadania: você tem fome de quê. **Democracia Viva. Especial Segurança Alimentar**, v. 16, p. 3-7, 2003.

MATIAS, Lindon Fonseca; MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin. Culinária tropeira e suas potencialidades no turismo dos Campos Gerais do Paraná: uma análise dos municípios de Castro, Lapa e Tibagi. **CULTUR - Revista de Cultura e Turismo**. Ano 2, n. 02, jul. 2008. Disponível em: <http://www.uesc.br/revistas/culturaeturismo>. Acesso em: 06 set. 2018.

MENDES, Wladimir Marcon. Comparação da qualidade física do feijão preto importado da Argentina com o feijão preto produzido em Santa Catarina. **Monografia em Relações Internacionais na Universidade do Sul**, Santa Catarina, 2005.

MORAES, Vinicius. **Feijoada À Minha Moda**. Rio de Janeiro, 1962.

NORIZA, I.; ZAHARI, M. S. M.; SHAZALI, M. S.; ROSMALIZA, M.; HANNITA, S. Acculturation, foodways and Malaysian food identity. **Current Issues in Hospitality and Tourism Research and Innovations**, 2012.

PINTO E SILVA, Paula. **Farinha, Feijão e Carne-Seca: Um tripé culinário no Brasil colonial**. Editora Senac: São Paulo. São Paulo, 2014.

RECINE, Elisabetta; RADAELLI, Patrícia. **Alimentação e Cultura**. Texto desenvolvido como apoio ao vídeo Alimentação e Cultura da série "TV Escola" do Ministério da Saúde. Brasília, s/d. Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cuidado\\_alimentos.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cuidado_alimentos.pdf)

RONCHETTI, Anita de Gusmão; MÜLLER, Silvana Graudenz. Identidade e Comida: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. **Revista Memorare**, Tubarão/SC, 2016.

SILVA, Maria Beatriz Nizza da. **Cultura e sociedade no Rio de Janeiro: 1808-1821**. Brasileira, 1977. Disponível em: <http://www.brasiliana.com.br>

STADEN, Hans. **Hans Staden: primeiros registros escritos e ilustrados sobre o Brasil e seus habitantes**. Terceiro Nome, 1999.

Tschudi, Johann Jakob von. **Viagem às províncias do Rio de Janeiro e S. Paulo**. Biblioteca Histórica Paulista, 1953. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/7001>. Acesso realizado em: 12 dez. 2018.

# Percepção da importância das boas práticas agropecuárias na produção de leite no Brasil: uma revisão

*Perception of the importance of good agricultural practices in milk production in Brazil: a review*

Karen Santos Félix de Abreu<sup>1</sup>, Juliana Poletto<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Parte do Trabalho de Conclusão de Curso

<sup>1,2</sup>Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC

<sup>2</sup>Docente do curso de especialização em Gestão da Segurança de Alimentos

Gestão da Segurança de Alimentos - Pós Graduação Lato Sensu - EAD

karen.abreu@zootecnista.com.br, juliana.poletto@sp.senac.br

**Resumo.** O Leite pode ser definido como produto oriundo da ordenha completa, em condições de higiene, de animais sadios, bem alimentados apresentando bem-estar. A presente pesquisa descritivo-exploratória objetivou avaliar o panorama atual da produção de leite nacional quanto as Boas Práticas Agropecuárias (BPAs) e seus impactos. Frente a essa realidade, buscou-se revisar e discutir os principais pontos, as tecnologias de produção e programas de incentivos à produção sustentável. Foram notados que pequenos produtores ainda necessitam intensificar a utilização das BPAs visando melhorias na qualidade e melhor rentabilidade. E a ausência de apoio técnico aos pecuaristas via programas de políticas públicas e assistência técnica dificulta o crescimento da atividade de pequenos produtores. Além disso, em fazendas de produção orgânica foi percebida a necessidade da intensificação e comprometimento de toda a cadeia quanto às BPAs. Diante deste cenário, se pôde constatar que as utilizações das normas quanto às boas práticas agropecuárias ainda necessitam serem potencializadas promovendo melhorias na qualidade e segurança alimentar.

**Palavras-chave:** alimentos, qualidade do leite, segurança alimentar.

**Abstract.** Milk can be defined as the product of complete milking, under hygienic conditions, of healthy animals, well fed and well-being. The present descriptive-exploratory research aimed to evaluate the current panorama of the national milk production as Good Agricultural Practices (GAP) and yours impacts. Faced with this reality, we sought to review and discuss the main points, production technologies and incentive programs for sustainable production. It was noted that small producers still need to intensify the use of GAP in order to improve quality and better profitability. And the lack of follow-up of cattle ranchers through public policy programs and technical assistance hamper the growth of the activity of small producers. In addition, in organic production farms, it was perceived the need for the intensification and commitment of the whole chain regarding GAPs. Given this scenario, it can be seen that good agricultural practices still need to be intensified in order to promote improvements in food quality and safety.

**Key words:** food, milk quality, food safety.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 7 no. 1 – Novembro de 2019, 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.Introdução

A produção leiteira nacional representa importante atividade agropecuária, constatado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE – 2018), no primeiro trimestre de 2018 as indústrias de lácteos receberam cerca de 5,47 bilhões de litros de leite cru, 8,8 % inferior ao mesmo período em 2017. E, deste total, parte da produção leiteira, com produção de mais de 50 mil litros/dia, advém se médios e grandes produtores de leite, principalmente da região centro-sul do Brasil, destacando-se principalmente os estados de Minas gerais, Rio Grande do Sul e Paraná. No entanto, de acordo com o IBGE, em 2006 a contribuição da pecuária familiar alcançou 58% da produção nacional de leite, representando assim boa parte da produção.

Esta produção leiteira de pequenos produtores caracteriza-se como grande parcela da produção, além de ser responsável em atender a demanda do consumo interno, parte da produção que geralmente não é quantificada por ser caracterizada como atividade de subsistência e possuir escoamento da produção no comércio local (ANUALPEC, 2017). Desprovidos de conhecimentos técnicos esta parcela de produtores dificilmente crescem e solidificam na cadeia leiteira. Atividade que necessita de assistência técnica visando eficiência da produção, promovendo melhorias na qualidade do produto final, bem como fixação do homem no campo (MACEDO et al. 2014).

O leite pode ser caracterizado como alimento completo e necessário em todas as fases do desenvolvimento humano e sua qualidade pode ser influenciada por diversos fatores, como por exemplo: manejo dos animais, alimentação e sanidade das glândulas mamárias, minimizando problemas com a mastite (DOMINGUES et al. 2001). Fatores estes que podem ser prevenidos através da implementação das Boas Práticas Agropecuárias (BPAs) promovendo melhorias na produtividade pecuária. Entretanto, é conhecido que ainda hoje a utilização das BPAs na atividade agropecuária ainda são pouco utilizadas.

Visando melhorias na qualidade do leite o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) estabeleceu em 2002 a Instrução Normativa 51 e, em 30 de dezembro de 2011 a Instrução Normativa 62, que regulamenta a produção, identidade, qualidade, coleta e transporte do leite tipo A, leite cru refrigerado e leite pasteurizado, fixa valores para os parâmetros físico-químicos, Contagem Bacteriana Total (CBT), Contagem Células Somáticas (CCS), além de propor um controle de resíduos inibidores e antibióticos no leite (MELO et al., 2017). Para que o leite seja considerado um alimento de qualidade se faz necessário rígido controle quanto à higiene, que deve ser exercida desde a produção, distribuição e processamento. Destacando ainda que, um leite de má qualidade pode promover riscos à saúde do consumidor.

Buscando melhorias da qualidade do leite, atualmente as indústrias disponibilizam pagamentos diferenciados de acordo com a qualidade do produto, visto que uma matéria prima de qualidade produzirá um derivado lácteo de melhor qualidade, enquanto outra de má qualidade resultará num derivado lácteo de menor vida útil de prateleira. Adicionalmente, podem ser encontradas bonificações pelo leite de melhor qualidade, ou até penalidades, caso contrário (ÁLVARES, 2005 apud PAIXÃO et al. 2014; FONSECA et al. 2006).

Segundo Paixão et al. (2014) por desconhecer as BPAs e o retorno financeiro que sua utilização pode gerar muitos produtores não acreditam na relação custo benefício. Em simulação constituída de três cenários (aplicação das BPAs, aplicação e construção de sala de ordenha ou ainda construção da sala de ordenha e utilização de tanque de expansão), estes autores afirmam que a utilização das BPAs quando praticadas eficientemente, mostrou-se com rápido retorno do capital investido e ótima taxa interna de retorno aos pecuaristas que já possuíam a sala do leite e investiram no tanque de expansão.

Diante do exposto, esta revisão de literatura objetiva avaliar o panorama da percepção das Boas Práticas Agropecuárias (BPAs) na produção de leite de pequenos produtores do Brasil, seus impactos e destacar os benefícios que as mesmas podem promover aos pequenos produtores.

## **2. Metodologia**

O presente estudo pode ser caracterizada como revisão bibliográfica baseada em periódicos científicos (nacionais e internacionais) relacionados ao tema proposto, análise da legislação, bem como identificação de perigos, análise da percepção dos riscos e estudos de casos. Foram avaliados diversos periódicos científicos, como por exemplo: SciELO, LILACS, Periódicos Capes, documentos eletrônicos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Codex Alimentarius, livros e trabalhos apresentados em eventos.

A primeira etapa compreendeu compilação e leitura de trabalhos científicos, após isto, as informações foram sistematizadas e apresentadas na forma de revisão de literatura. Os resultados selecionados foram escolhidos de acordo com sua importância no tema abordado (manejo nutricional, boas práticas na ordenha, qualidade microbiológica do leite, panorama da mastite, agentes contaminantes do leite, Sistema Agrossilvipastoril, Boas Práticas Agropecuárias e implantação do Sistema Agropecuário de Produção Integrada (SAPI)), analisando ainda a inter-relação destes fatores. As palavras-chave utilizadas nas pesquisas foram, por exemplo: "boas práticas agropecuárias", "produção de leite", "pequenos agricultores", "qualidade do leite", etc.

## **3. Resultados e Discussão**

### **Manejo Nutricional**

Um correto manejo nutricional permite manutenção da saúde animal e consequente adequada produção de leite. Vale ressaltar que, a alimentação da vaca dependerá de sua fase fisiológica e respectivas exigências nutricionais. Promovendo ao animal uma boa alimentação serão minimizados distúrbios nutricionais, o que pode acarretar doenças e sua retirada do rebanho. Salientando que o bem-estar animal é progressivamente considerado fundamental pelos consumidores como requisito na compra do produto (BHILEGAONKAR et al. 2014).

Dentro deste contexto, a alimentação do rebanho deve ser garantida promovendo melhores índices produtivos. No entanto, infelizmente é comum o manejo das novilhas e das vacas secas ser desprezado devido a estas fêmeas não estarem na fase de produção de leite. Porém, o produtor deve lembrar que estas fêmeas encontram-se em fase de crescimento ou em preparo fisiológico para um novo parto e nova produção de leite. Logo, durante o pré e pós-parto e para as vacas secas a alimentação animal deverá ser de acordo com cada fase.

Além do manejo nutricional o manejo higiênico-sanitário é de suma importância na vida do animal e na produção de leite. As instalações e equipamentos necessários no manejo devem ser diariamente higienizados minimizando a proliferação de agentes contaminantes. Melo et al. (2017) enfatizam a importância de manter um funcionário específico para a coleta das fezes na sala de ordenha, e que este procedimento não seja realizado pelo ordenhador, evitando contaminação cruzada. Destacando ainda a importância que da construção de esterqueiras seja distante da sala de ordenha.

Para garantir melhorias na produtividade pode ser recomendada ainda a utilização de planilhas de controle zootécnico visando adequado acompanhamento produtivo do

rebanho, porém são práticas de manejo escassas, ou até mesmo desconhecidas por pequenos produtores. Pires et al. (2018) observaram que após acompanhamento das BPAs em propriedades de Bragança – Pará e com a implantação de planilhas de controle sanitário, reprodutivo e de custos houve melhorias na produtividade leiteira.

### **Boas Práticas Agropecuárias na ordenha**

Para garantir a qualidade do leite além da nutrição animal se deve promover correta higiene animal e do ordenhador, das instalações e equipamentos, pois a ordenha pode ser considerada um ponto crítico de controle (PCC) por correr o risco de apresentar contaminação, como por exemplo, via fezes ou secreções de animais doentes. Podendo ser destacados os seguintes procedimentos que devem ser considerados: Manter a sala de ordenha sempre limpa; Utilizar sempre roupas limpas para ordenhar as vacas; Utilizar água de qualidade (potável); Higienizar as mãos e mantê-las limpas durante a ordenha, utilizar luvas de borracha; Imergir as tetas do animal em solução desinfetante (pré e pós dipping); Lavar os equipamentos e utensílios após cada ordenha, usando detergentes permitidos; Trocar borrachas e mangueiras do equipamento de ordenha na frequência recomendada pelo fabricante ou quando ocorrerem rachaduras; Lavar os tanques de refrigeração, usando água aquecida além de detergentes adequados cada vez que o leite for recolhido pelo transportador, além de manutenção e desinfecção adequada dos equipamentos e a refrigeração (BHILEGAONKAR et al., 2014; BRASIL, 2011; DÜRR 2012; MALLET et al., 2012).

Segundo Almeida et al. (2015) a alimentação dos animais após a ordenha é um procedimento comumente utilizado pelos produtores, porém sem o conhecimento de que mantendo o animal em pé auxilia na prevenção de doenças. O tempo em que a vaca mantém-se em pé durante a ordenha e tempo gasto na alimentação permite adequado estreitamento do esfíncter mamário minimizando a contaminação por microrganismos indesejáveis. Prática de manejo positiva, indicando que sua importância seja reapassada. Por outro lado, Leite Júnior et al. (2011) verificaram que os ordenhadores não apresentam o hábito de manter as unhas limpas e aparadas, geralmente com ferimentos abertos nas mãos, não utilizam luvas, utilizam roupas sujas e não realizam exames médicos periódicos. Além de poucos conhecerem a importância das práticas, destacando que o grau de instrução pode representar grande entrave na implantação das BPAs.

Apesar dos procedimentos higiênico-sanitários listarem de simples atividades do manejo até hoje estas ainda representam implicações na produção de leite. Além disso, a prática de treinamentos dos colaboradores ainda é pouco difundida (PIRES et al. 2018). Leite Júnior et al. (2011) avaliando as BPAs numa pequena propriedade do Estado de Minas Gerais constatou que nenhum dos funcionários da fazenda havia recebido treinamentos quanto à mão-de-obra e afirmaram desconhecer as BPAs.

Parcerias como a da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) podem promover melhorias de manejo e da qualidade do leite. De acordo com Ramos et al. (2014) a utilização do kit Embrapa de ordenha manual permitiu melhorias na qualidade do leite caprino de pecuaristas do Ceará e Rio Grande do Norte. Apesar do leite produzido já se encontrar dentro dos padrões recomendados pela legislação foi observada uma melhoria de 21,15% da qualidade do leite. No entanto, estes autores destacam a necessidade de treinar e acompanhar os produtores e trabalhadores quanto à utilização das BPAs, enfatizando a importância da eliminação dos três primeiros jatos de leite, os quais podem apresentar alta carga de micro-organismos.

## Qualidade microbiológica do leite

Leite cru refrigerado pode ser definido como produto da ordenha, ininterrupta, higiênica, de animais sadios, bem nutridos, respeitando seu bem-estar; sendo o leite refrigerado e mantido em adequadas temperaturas constantes (igual ou inferior a 4°C), transportado em carro-tanque isotérmico da fazenda para a indústria para ser processado (BRASIL, 2002). Com a implantação da Instrução Normativa 51 (IN 51) pelo MAPA, alterada pela IN 62 de 2011, sobre a regulamentação de identidade e qualidade do leite cru refrigerado houve redução da contaminação e menor taxa de micro-organismos mesófilos. A Contagem das Células Somáticas (CCS) e totais (CCT – micro-organismos aeróbios) são constituídas das células presente no leite oriundo da descamação do epitélio secretor e leucócitos e seu número pode ser um indicador de mastite, onde a IN 62 escalonou os níveis aceitáveis das CCS e CBT de acordo com a produção e região do país (BRASIL, 2011; JAMAS et al. 2018).

Jamas et al. (2018) observaram que a CBT/ml estavam fora dos padrões estabelecidos (300.000 UFC / ml de leite) o que pode ser explicado pela higiene precária realizada durante as ordenhas. Zeni et al. (2013) afirmam que no Brasil, o leite in natura apresenta baixa qualidade devido à influência das estações do ano, práticas de produção, manejo na fazenda, localização geográfica, temperatura ambiental e distância do transporte (entre a fazenda e a recepção da indústria) contribuindo para o desenvolvimento de microrganismos contaminantes do leite. Além disso, a comercialização ilegal do leite sem adequada refrigeração via bicicletas, motos, carros e até em garrafas pets acarreta na baixa qualidade do leite comercializado e, até mesmo entregue nos laticínios (SILVA et al. 2017).

O pH e a acidez do leite são parâmetros que estão intimamente relacionados com a qualidade do produto final. Os autores mencionados anteriormente, observaram que o leite comercializado informalmente no sertão paraibano apresentou uma temperatura variando de 27 a 33°C, enquanto este deveria estar entre 7°C na propriedade e no 10°C no tanque coletivo do laticínio. Os autores encontraram acidez variando de 0,19 a 0,23g de ácido láctico/100 ml leite e pH entre 5,57 a 5,83, valores estes considerados alterados sendo recomendado um pH variando entre 6,4 a 6,9. Lordão et al. (2013) observaram que após treinamentos (teórico e prático) houve melhorias na acidez do leite com um incremento da conformidade de 54,55 para 81,82% de produtores do município de Paty do Alferes - RJ. Concluindo que os treinamentos quanto às BPAs trouxeram melhorias da qualidade do leite dos pequenos produtores.

Por outro lado, para a indústria de lácteos houve o favorecimento da proliferação de bactérias psicrotróficas devido ao tempo prolongado em refrigeração do leite cru. Micro-organismos psicrotróficos são bactérias gram positivas e negativas de aproximadamente 15 gêneros, destacando-se as *Pseudomonas* devido ao curto tempo de proliferação e a *Yersinia*, *Bacillus* e *Listeria* as quais podem provocar enfermidades em humanos (SHIRAI, 2010). Estas bactérias produzem enzimas termo resistentes e mesmo após processo de pasteurização e tratamento Ultra High Temperature (UHT) elas continuam agindo no leite, podendo acarretar alterações sensoriais (sabor e odor), perda da consistência e gelatinização através da degradação da caseína (ZENI et al. 2013).

Mallet et al. (2012) avaliando a influência das práticas de manejo versus as quantidades e qualidades de micro-organismos em propriedades leiteiras da França observaram que o tipo de micro-organismos pode ser encontrado no leite (bactérias gram-positivas, gram-negativas, *Pseudomonas* e *Lactococci*) dependem principalmente da utilização das BPAs nas propriedades leiteiras, a exemplo do pré e pós-dipping e testes de detecção da mastite. Caracterizando ainda o leite cru como um "ecossistema microbiano complexo" que pode variar de fazenda para fazenda, sendo necessário preservar a segurança alimentar através da efetivação das BPAs.



## Panorama da mastite

A mastite consiste numa inflamação do úbere da vaca podendo ser clínica (fácil detecção) ou subclínica (assintomática), doença que prejudica a saúde animal bem como a produção leiteira. Através do teste da caneca antes da ordenha se pode identificar a sanidade animal. A presença de grânulos no fundo escuro da caneca confirma a doença devendo este animal ser ordenhado por último, seu leite deve ser descartado e a vaca ser devidamente tratada. Tal prática de ordenhar o animal contaminado por último minimiza a contaminação cruzada, principalmente pelos utensílios e equipamentos utilizados.

Além do teste da caneca a mastite clínica pode ser detectada pelo teste California Mastitis Test (CMT). Teste que consiste na coleta do leite de cada teto, individualmente, diretamente em uma bandeja coletora, adicionando-se detergente aniônico neutro, o qual atua rompendo a membrana das células e liberando o material nucléico (DNA), apresentando alta viscosidade. E de acordo com a intensidade da reação, pode ser classificado em: negativo (0), reação leve (+), moderado (++) ou intenso (+++).

Almeida et al. (2015) verificaram que das 27 fazendas avaliadas em São Bento do Uma - PE apenas uma utilizava o teste CMT para o teste de mastite. Já Nogueira et al. (2018.a) observaram que a interpretação do teste CMT pode ser considerada subjetiva, podendo variar de acordo com quem o executa, sendo assim indicado que a mesma pessoa o realize cotidianamente, a fim de minimizar erros. Além disso, de acordo com estes autores, foi detectado um aumento dos casos de mastite subclínica observado no segundo mês de teste com o kit CMT indicando que os proprietários/ordenhadores não haviam executado as ordenhas de acordo com o treinamento repassado.

Através da utilização de planilhas de produção leiteira, anotando e identificando os animais e tetos infectados se podem obter um controle de prevenção e tratamento da mastite no rebanho. Sendo indicado o tratamento e, em último caso, descarte de animais com mastites recorrentes. Ao adquirir animais o produtor deve assegurar que as fêmeas não apresentem mastite clínica tampouco possua histórico da subclínica, assim devendo adquirir animais de fonte segura e a erradicação da mastite promoverá minimização da contaminação do leite (DÜRR, 2012). Silva et al. (2017) encontraram que do total de fêmeas avaliadas 33,8% apresentavam mastite, e, em 100% das propriedades que usam ordenha manual foram encontrados resultados positivos para a doença, em contrapartida, 75% das fazendas que utilizam ordenha mecânica mostraram-se com mastite.

Por outro lado, a mastite subclínica é uma doença silenciosa, não apresentando sintomas (animal para de comer, ter febre, úbere avermelhado e inchado, redução da produção e leite com grânulos, ou, até mesmo, secreções purulentas), ocorrendo apenas à redução da produção de leite, tornando a doença imperceptível e somente através da Contagem de Células Somáticas (CCS) se podem detectar alterações na qualidade e produção do leite. Lordão et al. (2013) verificaram que após a introdução das técnicas das BPAs houve uma redução de 820.818,18 células/ml para 294.272,73 células/ml afirmando que a redução das não conformidades demonstra que houve boa execução das BPAs.

Para tratar animais contaminados é comum a utilização de fármacos na produção animal e quando não administrada corretamente pode trazer transtornos a produção e saúde dos consumidores. De acordo com o Codex Alimentarius resíduos de medicamentos veterinários podem ser definidos como a fração da droga administrada, seus metabólitos, produtos de conversão ou reação e resíduos que permanecem no alimento (carne ou leite) originário de animais tratados (BHILEGAONKAR et al. 2014). Em revisão bibliográfica, Silva et al. (2013) observaram que a utilização desenfreada de antibióticos e desrespeito ao período de carência de tratamento animal, além da comercialização indevida deste alimento contaminado acarretar riscos à saúde humana e até problemas de saúde pública (câncer, resistência da simbiose humana relacionada com o consumo de leite e derivados contaminados), enfatizando o risco de exposição de idosos, gestantes e crianças.

Quanto a nível industrial, podem ser destacados prejuízos na produção de derivados lácteos, como por exemplo, prejuízos na produção de queijos e leite fermentado acarretando em falhas do processo tecnológico. Destacando ainda que o processamento do leite UHT não inibe os antibióticos que podem estar presentes no leite. Na produção de queijos pode ocorrer falha na coalhada, na maturação, além de alterações sensoriais (aroma, sabor e textura, por exemplo), e, conseqüentemente, grandes perdas econômicas.

Ribeiro et al. (2014) avaliando a quantidade e resistência de micro-organismos causadores da mastite a antimicrobianos observaram que as amostras de leite cru apresentaram 17,0% com *Staphylococcus aureus*, 31,9% com coliformes totais, 85,4% com coliformes fecais e 38,3% com *Escherichia coli*. Verificando ainda resistência do *S. aureus*, principal bactéria da mastite subclínica, quanto aos antibióticos avaliados (ampicilina, tetraciclina e ácido nalidixico) caracterizando esta resistência devido à utilização descontrolada de fármacos contra a mastite. Entretanto, estes autores recomendam que novos estudos sejam necessários quanto á utilização da aroeira como antimicrobiano natural.

### Agentes contaminantes do leite

O leite e seus derivados podem ser contaminados por uma série de agentes contaminantes em toda a cadeia produtiva. De acordo com Raza & Kim (2018), podem ser citados como exemplos de vias de contaminação o uso de pesticidas nos pastos e plantações, uso de antimicrobianos, antibióticos e antiparasitários contra doenças, contaminação da água, etc. (Figura 1).

**Figura 1** - Possíveis vias de contaminação em produtos lácteos.



Fonte: Raza & Kim (2018).

### Contaminação via água

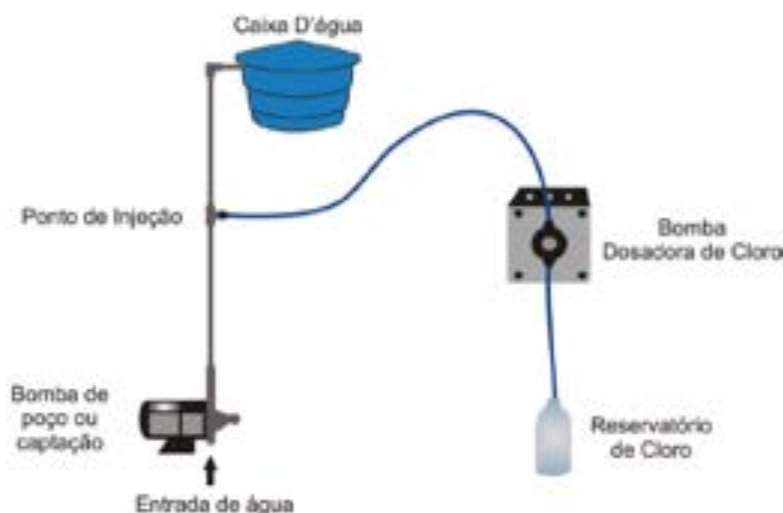
A água utilizada em todo manejo também pode ser uma fonte de contaminação. De acordo com a IN 51 a água destinada à produção de leite e na indústria deve ser água potável (tratada e clorada), livre de micro-organismos e com padrões físico-químicos de qualidade. Adicionalmente, de acordo com as normas do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) uma fazenda deve disponibilizar aproximadamente 100 litros de água/vaca/dia e 6 litros adicionais.

Comumente a água de bebida e utilizada no manejo sanitário nas pequenas propriedades rurais são oriundas de poços artesianos, riachos, cacimbas, etc., por se tratar de fonte hídrica disponível, porém desprovidas de tratamento prévio e, comumente os produtores desconhecem a importância que a potabilidade da água representa para a qualidade do produto final, o leite (OTENIO et al. 2010). E, tal negligência pode promover riscos à saúde do animal (mastites, diarreias, etc.), do produtor (diarreias, conjuntivite, gastroenterite, hepatite, infecções respiratórias, etc.) e do consumidor final (em nível de saúde pública), além de perdas econômicas (MOE, 1997; RAZA & KIM. 2018).

Lacerda et al. (2009) avaliando a qualidade da água utilizada na produção leiteira de três municípios do Maranhão encontraram nas amostras de água utilizada durante a ordenha contaminação máxima (> 2419,6 NMP) para coliformes totais e 770,1 NMP para E. coli. O que pode ser explicada pela forma de captação da água, onde apenas 10% utilizavam água proveniente da rede de distribuição, 40% de poços, 40% de açudes e 10% de cacimbas. Salientado que, cerca de 85% das fazendas não realizavam nenhum tratamento da água e 21,88% das fazendas não estavam de acordo com a distância mínima (30 m) das áreas de risco de contaminação. Já Ramires et al. (2009) encontraram que das 162 propriedades da região de Campos Gerais (PR), 100 estavam fora dos padrões de potabilidade da água, 100 fazendas fora dos padrões para coliformes totais e 92 para coliformes fecais, podendo estar relacionado com a localização irregular das fontes de água. Enquanto positivos resultados obtidos para CCS e CBT demonstraram inadequada higienização dos utensílios e equipamentos utilizados na ordenha.

Otenio et al. (2010) afirmam que para manutenção da qualidade da água é indicada sua cloração através da utilização de cloro líquido (hipoclorito de sódio) ou na forma sólida (granulado ou pastilhas), sendo comum à utilização na forma líquida, devendo possuir cerca de 2 a 2,5% de cloro ativo, variando de acordo com o tipo do produto. No caso de propriedades maiores indica-se a utilização de bombas dosadoras (Figura 2), ressaltando que independente da escolha do método de cloração se faz necessário constante fiscalização quanto ao funcionamento e nível de cloro da água que podem ser realizados através de kit cloro teste (Figura 3).

**Figura 2 - Funcionamento da Bomba Dosadora.**



**Fonte: OTENIO et al. (2010).**

**Figura 3** - Kit para aferição do cloro ativo residual: o procedimento para análise deve seguir a recomendação do fabricante.



Fonte: Otenio et al. (2010).

### Contaminação via pesticida

Com a maior demanda de leite e derivados ocorre intensificação da produção de leite e consequente maior utilização de fármacos e agroquímicos (RAZA & KIM, 2018). Segundo Silva et al. (2012) existem cerca de 7.222 produtos veterinários autorizados nacionalmente pelo MAPA, entretanto, sua utilização pode desencadear problemas de saúde pública.

Utilizações descontroladas de pesticidas e antimicrobianos podem acarretar na contaminação do leite quando não são respeitadas as técnicas de manejo e BPAs. Contaminações que podem ocorrer via ração animal ou ainda através de pesticidas utilizados na pastagem e no tratamento inadequado de ectoparasitos, oriundos do desrespeito do tempo de carência de medicação e coleta do leite, acarretando em prejuízos econômicos em seu emprego na produção de derivados industrializados (BHILEGAONKAR et al. 2014).

Nero et al. (2007) observaram que 93,8% das amostras de leite cru analisadas apresentaram resultados positivos para organofosforados e carbamato, inseticidas utilizados no controle de pragas em plantações e parasitas animal. Quando a aplicação é realizada indevidamente pode acarretar em contaminações no solo e na água, além de gerar resíduos químicos que, ao animal ingerir esta água ou consumir pasto contaminado cai na corrente sanguínea e é depositado no tecido adiposo, dessa forma podendo ser encontrado no leite. Ainda segundo estes autores, mesmo que as quantidades destes pesticidas não tenham sido exatas, as quantidades encontradas podem ser consideradas acima dos Limites Máximos de Resíduos (LMRs) especificados pelo Codex Alimentarius.

Quando há necessidade de utilização de fármacos para a sanidade animal, se faz necessário respeitar o tempo de carência para que estes sejam metabolizados e excretados do corpo animal minimizando assim sua detecção em alimentos (carne, leite e ovos). Neste contexto, Borsanelli et al. (2014) avaliando a influência da escolaridade dos produtores quanto à importância da qualidade do leite encontraram que, dentre os 171 produtores entrevistados 139 (81,3%) afirmaram respeitar o período de carência dos fármacos. Entretanto, quando questionados quanto aos tipos e tempos de carência 121 (70,8%) responderam erroneamente, 35 (20,4%) acertaram e apenas 5 (8,8%) responderam corretamente os tempos de carência, caracterizando a necessidade de assistência técnica visando melhorias na aplicação das BPAs. Destacando ainda que, esta preocupação quanto à qualidade do leite foi maior em fazendas com cerca de 500 litros de leite/dia do que nas

pequenas propriedades (50 litros/dia). Estes autores verificaram ainda que, 117 (68.4%) produtores afirmaram descartar o leite contaminado com carrapaticidas. Sendo observado à necessidade de conscientização e treinamento dos pequenos produtores quanto às BPAs, visto que, produtores com alta produção tendem a possuir maior nível de escolaridade (médio e superior) consideram as BPAs e recebem bonificações pelas melhorias na qualidade do leite quando comparado aos pequenos produtores.

Por outro lado, a utilização de agrotóxicos e/ou produtos veterinários podem trazer ainda sérios problemas através do manuseio ou até mesmo inalação destes produtos quando não são utilizados os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) ou até mesmo devido á grandes períodos de exposição humana. Silva et al. (2012) observaram que autoridades sanitárias, veterinários, trabalhadores de casas agrícolas e produtores expostos a estes tipos de produtos correm riscos relacionados a doenças como neuropatias periféricas, taquicardias, fraquezas musculares, midríases e até problemas durante a gravidez e na saúde materno-infantil. Adicionalmente, estes autores encontraram que o não entendimento dos riscos que a contaminação do leite, carne ou ovos representam para a saúde dos consumidores, os produtores acabam por não respeitar o tempo de carência da ação dos medicamentos e agrotóxicos, comercializando assim normalmente o leite contaminado. Enfatizando ainda a necessidade de maiores fiscalizações sanitárias, assistência técnica aos pequenos produtores e fiscalizações quanto ao meio ambiente (RAZA & KIM, 2018).

Donato et al. (2015) em revisão bibliográfica observaram um levantamento quanto aos principais contaminantes do leite (Tabela 1), destacando agrotóxicos, antimicrobianos e antiparasitários. Salientando ainda que, a presença destes resíduos no leite pode acarretar alergias, efeitos tóxicos, teratogênicos (pela flora intestinal ou resistência bacteriana), além de prejuízos industriais.

**Tabela 1** - Levantamento de contaminantes que podem ser encontrados no leite observados na literatura

<b>Residue</b>	<b>Amstrads</b>	<b>Positives</b>	<b>Negatives</b>	<b>% Positives</b>	<b>% Negatives</b>
Antimicrobiano	4909	2318	2591	47,22	52,78
Antiparasitário	4588	1368	3220	29,82	70,18
Chumbo	218	43	175	19,72	80,28
Cadmio	218	0	218	0	100
Anti-inflamatório	4505	9	4496	0,20	99,80
Hormônios	4505	302	4203	6,70	93,30
Mucolítico	4505	5	4500	0,11	99,89
Agrotóxico	209	196	13	93,78	6,22
<b>Total</b>	<b>23657</b>	<b>4241</b>	<b>19416</b>	<b>17,93</b>	<b>82,07</b>

**Fonte: Adaptado de DONATO et al. (2015).**

## Produção de leite sustentável

Atualmente a preocupação do consumidor não está apenas focada na qualidade do produto final, este progressivamente se preocupa com a forma de produção, armazenamento e comercialização do alimento, ou seja, o atual consumidor, com seu poder de compra se preocupa em saber de toda a cadeia produtiva do alimento. Diante dos impactos ambientais observados pela utilização extrativista das terras agricultáveis é notável a necessidade dos produtores de leite se adequar quanto à sustentabilidade visando promover alimentos que respeite o meio ambiente, bem como as atuais exigências dos consumidores. Logo, para garantir estabilidade e crescimento na cadeia produtiva do leite o produtor precisa atender as exigências nacionais e internacionais quanto à segurança alimentar, que engloba a sustentabilidade.

Visando promover o desenvolvimento tecnológico da produção de leite no Brasil se faz necessário implementar técnicas como: recuperação das pastagens degradadas, intensificação da produção leiteira, utilização de técnicas de manejo visando melhorias na eficiência da produção, nutrição e sanidade do rebanho, tratamento de resíduos da produção ou ainda descarte e reutilização consciente (Figura 4) (BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS, 2015).

**Figura 4** - Tecnologias sustentáveis aplicáveis à bovinocultura: manejo do pastejo, recuperação de pastagens degradadas e integração lavoura-pecuária-floresta.



Fonte: Alves et al. (2012).

Alves et al. (2012) relatam ainda que no país há vários programas governamentais visando promover desenvolvimento da produção agropecuária de pequenos e médios produtores, além de garantir tecnificação da produção e melhorias ao meio ambiente (Quadro 1).

**Quadro 1** - Exemplos de Programas Governamentais existentes visando à melhoria da produção agropecuária e sua adaptação às práticas sustentáveis

<b>Programas</b>	<b>Objetivos</b>	<b>Práticas</b>
Plano Agrícola e Pecuário - MAPA (2011/2012)	Assegurar ao produtor superações tecnológicas impostas pelos mercados nacional e internacional.	Mitigar práticas de geração do efeito estufa e recuperação das pastagens.
Agricultura de Baixo Carbono (ABC)	Incentivar práticas agrícolas que minimizem a geração de gases promotores do efeito estufa.	Recuperação das pastagens; utilização da técnica integração lavoura-pecuária; manutenção das áreas de reserva legal; fixação biológica de nitrogênio e tratamento de resíduos.
Integração Lavoura-Pecuária-Floresta (ILPF) - EMBRAPA	Sistematizar tecnologias já existentes e repassá-las aos produtores rurais.	Recuperar pastagens e agregar a produção de grãos, carne e leite na propriedade; reduzir o uso de agroquímicos e aberturas de novas pastagens; promover incremento na biodiversidade e reduzir a erosão.
Programa de Estímulo à Produção Agropecuária Sustentável (PRODUSA) - BNDS	O Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDS) visa disseminar o conceito de agronegócio sustentável.	Recuperação de áreas degradadas; regularização das propriedades a legislação ambiental; uso racional das terras, etc.
Plano Safra da Agricultura Familiar (Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA)	Melhorar e promover a produção agrícola de pequenos produtores.	Estimular pequenos produtores a implementar práticas; fornecer assistência técnica e extensão rural.
Grupo de Trabalho da Pecuária Sustentável (GTPS)	Constituído de representantes das indústrias, pecuaristas, varejistas e universidades buscando debater e formular práticas a serem seguidas na pecuária sustentável.	Definir critérios auditáveis na cadeia; atuar como interlocutor entre o governo e pecuaristas; sistematizar e disseminar as BPAs; desenvolver projetos de adequação da produção quanto às BPAs.

Fonte: Adaptado de Alves et al. (2012)

Adequar à produção leiteira quanto às normativas apresentadas promove aos consumidores alimento seguro e de qualidade. Porém, vale ressaltar que tais implementações, promovem, principalmente a saúde e o bem-estar animal e dos profissionais que trabalham na atividade. O planejamento e organização da atividade permite maior eficiência na produção, maior rentabilidade e, conseqüentemente melhorias na qualidade de vida do homem do campo. Já aos animais, respeitar as BPAs minimiza o estresse animal, surgimento de doenças, promove o bem-estar, além de aumentar a produção de leite.

Outro exemplo que pode ser destacado é a introdução do pasto arborizado permitindo minimizar o estresse térmico, maximizar a prolificidade e produção. Sendo assim, de suma importância pesquisas que envolvam toda a cadeia leiteira visando melhorar a qualidade do leite nacional. Não esquecendo ainda, em considerar as raças adaptadas de acordo com o clima local, um dos fatores chave para garantir sucesso na atividade leiteira. Neste contexto, Neto e Bittar (2018) avaliaram o conforto térmico e sua influência na produção leiteira de vacas mestiças (Girolando) do Cerrado e observaram que em áreas arborizadas e com água sempre disponível não houve influência do clima local em relação ao conforto térmico durante os meses de maio a setembro quanto à qualidade do leite.

### **3.7 Sistema Agrossilvipastoril e Boas Práticas Agropecuárias**

Sistemas agrossilvipastoris podem ser definidos como atividades agropecuárias de desenvolvimento sustentável assegurando as necessidades de alimentos aos seres humanos, aliando a preocupação ambiental e econômica, sem comprometer o meio ambiente e desenvolvimento econômico das futuras gerações. De acordo com a FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION - FAO (1999), esses sistemas caracterizam alternativas sustentáveis para produção pecuária nos trópicos, onde se evidenciam diversos tipos de benefícios econômicos, sociais e ambientais.

A maior parte da produção leiteira nacional é baseada na alimentação animal a pasto, e de forma extensiva, além de incorreta ou ausência de manutenção da pastagem, havendo progressiva degradação do solo e devastação florestais acarretando em abertura de novas áreas. Além disso, atualmente a produção de carne e leite são apontadas como grandes promotoras do aquecimento global e produção dos gases do efeito estufa (GEE). Diante deste cenário, destaca-se a necessidade dos produtores rurais se adequarem a preservação ambiental, bastante exigida pelos consumidores.

Alves et al. (2012) destacam que, na maioria dos casos, para os produtores rurais a preocupação ambiental é vista como incremento nos custos e obstáculo no crescimento da atividade agropecuária. Cenário que exige intensificação de políticas públicas, incremento da assistência técnica, bem como maior atuação das universidades e da indústria junto aos pecuaristas para conscientizá-los quanto ao seu importante papel na sustentabilidade ambiental. Sendo necessário esclarecer a comunidade agrícola que através da adoção de práticas que respeitem o meio ambiente tanto os seres humanos quanto o planeta Terra são beneficiados.

### **BPA's na produção de leite em fazendas orgânicas**

No Brasil a demanda por leite e derivados orgânicos cresce progressivamente, no entanto, a produção desse tipo de leite ainda pode ser considerada pequena diante da demanda. De acordo com Rocha, (2017), existem empresas no mercado dispostas a fomentar a produção orgânica de leite visando produzir leite UHT orgânico. Segundo estes autores, há um projeto em andamento em parceria com 50 produtores da região de Araraquara – SP. Porém, apenas 11 produtores conseguiram se adequar ao manejo da produção orgânica e obtiver a certificação, já os demais pecuaristas estão em processo de adaptação. Atualmente o país produz cerca de 20 a 30 mil litros de leite/ano e a meta é dobrar esta produção.

Alimentos orgânicos, seja de origem animal ou vegetal, são aqueles produzidos sem uso de fertilizantes, pesticidas, inseticidas, antimicrobianos, antiparasitários, transgênicos, ou qualquer outra droga que possua resíduos nocivos à saúde humana, incluindo ainda produtos de uso agropecuário, além de elevado valor nutricional (ALVES et al. 2009). As fazendas de produção orgânica são credenciadas por órgãos competentes e priorizam pela otimização de recursos naturais e socioeconômicos, respeitando ainda a integridade e bem-estar do homem do campo e dos animais, visando uma produção ecológica, racional e sustentável.



Quanto às doenças que podem ser encontradas na produção leiteira orgânica a mastite subclínica ainda apresenta altos números de casos, indicando que ainda há a necessidade de melhorias das implementações das BPAs neste ramo de produção pecuária. Diversos autores verificaram maiores índices de mastite subclínica em fazendas orgânicas. Siqueira et al. (2012), verificaram 1,1% de mastite clínica nas vacas leiteiras, enquanto a subclínica apresentou 34,8 e 72,6% de casos em propriedades certificadas do estado de São Paulo. Além disso, detectaram a presença de resíduos antimicrobianos nestas duas propriedades (6,97 e 9,24%), caracterizando que as normatizações do sistema orgânico não foram bem implementadas.

Para contornar esta problemática, segundo Alves et al. (2009), o planejamento e um bom gerenciamento da produção são a chave para eficiência e rentabilidade na produção de alimentos orgânicos. Uma boa administração do rebanho permite independência da utilização de insumos externos (fármacos e agroquímicos). No entanto, estes autores destacam que a produção de leite orgânico pode ser uma alternativa desde que haja reconhecimento e valor agregado do produto final tanto pelas indústrias quanto pelos consumidores. Nogueira et al. (2015) também observaram que a produção de leite orgânico nem sempre é reconhecida pelas indústrias, e que a falta de uma boa gestão administrativa em toda a cadeia pode prejudicar a atividade. Estes autores encontraram propriedades certificadas que comercializavam leite orgânico, porém o mesmo era homogeneizado ao leite comum, perdendo seu valor nutricional agregado. Enfatizando assim, a necessidade de ações políticas, agregação de valor e diferenciação dos sistemas agroalimentares acompanhadas de propostas de coordenação da cadeia, especialmente quanto aos agentes intermediários (atravessadores) entre o produtor e consumidor.

### **Boas Práticas Agropecuárias e Sistema Agropecuário de Produção Integrada (SAPI)**

O Sistema Agropecuário de Produção Integrada (SAPI) foi criado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA e constitui de uma política pública que visa produzir alimentos seguros atendendo as demandas sanitárias, sociais e ambientais, através da concessão de certificações aos produtores, sendo as BPAs uma das normativas.

Podem ser encontrados exemplos do SAPI na produção leiteira no Paraná e na Paraíba, esta última em parceria com a Embrapa Caprinos e Ovinos e da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural da Paraíba (EMATER – PB), financiado pelo MAPA/CNPQ. O Estado da Paraíba se destaca pela grande produção de leite caprino oriunda de pequenos produtores da região da Caatinga, os quais recebem assistência técnica, além destas instituições realizarem diagnósticos das propriedades nas seguintes áreas: ambiental, qualidade do leite, sanidade, manejo alimentar, produção de volumoso, economia e gestão, além da avaliação dos impactos socioambientais do uso das tecnologias pelos produtores. Com a implementação do SAPI se espera melhorias na produtividade leiteira e, assim, promover desenvolvimento da economia local, além de garantir a produção de leite e derivados de qualidade (SOUZA & BENEVIDES, 2014).

### **4. Conclusão**

Baseado na literatura pode ser considerado escassa utilização das boas práticas agropecuárias, demonstrando necessidade de potencializar ações de assistência técnicas além de programas de incentivo aos produtores de leite quanto à importância de seu papel na qualidade do produto final e segurança alimentar.

## 5. Referências

ALMEIDA, T.J.O.; ARAÚJO, V.V.; FEITOSA, P.J.S.; SILVA, A.F.A. Perfil sociocultural de produtores de leite bovino do município de São Bento do Una (PE) e suas implicações sobre o manejo da ordenha. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, v.9, n.1, p.122-135, 2015. <http://dx.doi.org/10.5935/1981-2965.20150013>

ANUALPEC. 2017. **Anuário da Pecuária Brasileira**, 20th edn. Instituto FNP, São Paulo, SP, Brasil.

ALVES, C.O.; OAIGEN, R.P.; DOMINGUES, F.N.; MIRANDA, A.S.; MAIA, J.T.S.; FERREIRA, G.V. Tecnologias e programas de fomento em prol da sustentabilidade na bovinocultura: revisão de literatura. **Veterinária em Foco**, v.9, n. 2, p. 110-127, 2012.

ALVES, A.A.; LANA, A.M.Q.; YAMAGUCHI, L.C.T.; AROEIRA, L.J.M. Análise de desempenho econômico da produção orgânica de leite: estudo de caso no Distrito Federal. **Ciência e agrotecnologia**, Lavras, v. 33, n. 2, p. 567-573, mar./abr., 2009.

BHILEGAONKAR, K.N.; RAWAT, S.; AGARWAL, R.K. Good Animal Husbandry Practice. Encyclopedia of Food Safety, Vol. 4. doi:10.1016/B978-0-12-378612-8.00344-9

Domingues P.F., Langoni H. 2001. **Manejo Sanitário Animal**. Editora de Publicações Biomédicas (EPUB), Rio de Janeiro. 209 p. 2014.

\_\_\_\_\_. **Boas Práticas Agropecuárias** – Portifólio. Livro 1. Brasília, junho de 2015.

BORSANELLI, A.C.; SAMARA, S.L.; FERRAUDO, A.S.; DUTRA, I.S. Escolaridade e volume de produção têm associação com a percepção de risco de produtores de leite no uso de produtos veterinários. **Pesquisa Veterinária Brasileira**, v. 34, n. 10, p. 981-989, outubro 2014.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Instrução Normativa n. 51, de 18 de setembro de 2002**. Coleta de leite cru refrigerado e seu transporte a granel. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, v. 172, p. 8-13, 20 set. 2002. Seção 1.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. **Instrução Normativa Nº 62, de 29 de dezembro de 2011**. Disponível em: [http://www.sindilat.com.br/gomanager/arquivos/IN62\\_2011\(2\).pdf](http://www.sindilat.com.br/gomanager/arquivos/IN62_2011(2).pdf) Acesso em: 20 de julho de 2015.

\_\_\_\_\_. CODEX. **Committee on residues of veterinary drugs in food**. IDF News – News from Codex. Bulletin of the International Dairy Federation (IDF), n. 317, 1996.

DOMINGUES, P.F.; LANGONI, H.; PADOVANI, C.R.; GONZALES, J.A.H.; FREGONESI, O.B. Determinação de gordura, proteína, cobre, ferro, manganês, zinco e contagem de células somáticas no leite de vacas com mastite subclínica. **Semina: Ciências Agrárias**, Londrina, v. 22, n.2, p. 169-174, jul./dez. 2001.

DONATO, F.C.D.; ZAMBOM, D.A.; OLIVEIRA, L.; BERNARDI, L.S. Resíduos no leite brasileiro: problema em saúde pública. In: **Anais... XXIII Seminário de Iniciação Científica - UNIJUÍ – 2015** Disponível em: [https://scholar.googleusercontent.com/scholar?q=cache:HmHYCc1bI\\_sJ:scholar.google.com/&hl=pt-BR&as\\_sdt=0,5](https://scholar.googleusercontent.com/scholar?q=cache:HmHYCc1bI_sJ:scholar.google.com/&hl=pt-BR&as_sdt=0,5) Acesso em: 01 de julho de 2018.

DÜRR, J. W. **Como produzir leite de qualidade**. 4. ed. Brasília: SENAR, 44 p. 2012. ISBN 85-8849-725-5.

\_\_\_\_\_. Instituto Brasileiro de geografia e Estatística – IBGE. **Estatística da Produção Pecuária de Abril a Junho de 2018**. Disponível em: [ftp://ftp.ibge.gov.br/Producao\\_Pecuaria/Fasciculo\\_Indicadores\\_IBGE/abate-leite-couro-ovos\\_201801caderno.pdf](ftp://ftp.ibge.gov.br/Producao_Pecuaria/Fasciculo_Indicadores_IBGE/abate-leite-couro-ovos_201801caderno.pdf) Acesso em: 19 de julho de 2018.

JAMAS, L.T.; SALINA, A.; ROSSI, R.; MENOZZI, B.D.; LANGONI, H. Parâmetros de qualidade do leite bovino em propriedades de agricultura familiar. **Pesquisa Veterinária Brasileira**, v. 38, n. 4, p.573-578, 2018. <http://doi.org/10.1590/1678-5150-PVB-5372>

LEITE JÚNIOR, B.R.C.; OLIVEIRA, P.M.; MARTINS, M.L.; PINTO, C.L.O.; MARTINS, E.M.F.; SOUZA, G.H. Aplicação das boas práticas agropecuárias no processo de ordenha em uma propriedade rural do município de Rio Pomba, Minas Gerais. **Revista Institucional Laticínios “Cândido Tostes”**, Mai/Jun, nº 380, 66: 31-39, 2011.

LACERDA, L.M.; MOTA, R.A.; SENA, M.J. Qualidade microbiológica da água utilizada em fazendas leiteiras para limpeza das tetas de vacas e equipamentos leiteiros em três municípios do estado do Maranhão. **Arquivo do Instituto Biológico**, v.76, n.4, p.569-575, out./dez., 2009.

LORDÃO, A.G.; FRANCO, R.M.; MALAVOTA, L.C.M.; MANO, S.B.; CORTÊZ, M.A.S. Implantação de medidas de higiene na ordenha para melhoria da qualidade do leite no município de Paty do Alferes/RJ, Brasil. **Archives of Veterinary Science**, v.18, n.4, p.65-73, 2013. ISSN 1517-784X

MACEDO, L.P.; BARIONI, G.; RODRIGUES, P.R.; SIQUEIRA, J.B.; OLIVEIRA, M.T.; UZAI, G.J. S.; GUERSON, Y.B.; FARIA, B.P. Perfil social dos agricultores familiares da bovinocultura de leite da microrregião do Caparaó- ES. In: **Anais... Congresso Brasileiro de Zootecnia-Zootec**, 24., 2014, Espírito Santo. Anais... Espírito Santo: Universidade Federal do Espírito Santo, 2014. Disponível em: [http://www.abz.org.br/publicacoes-tecnicas/anais-zootec/artigos-cientificos/ensino\\_extensao/77676-Perfil-social-dos-agricultores-familiares-bovinocultura-leite-microrregio-Capara-.html](http://www.abz.org.br/publicacoes-tecnicas/anais-zootec/artigos-cientificos/ensino_extensao/77676-Perfil-social-dos-agricultores-familiares-bovinocultura-leite-microrregio-Capara-.html) Acesso em: 23 de julho 2018.

MALLET, A.; GUÉGUEN, M.; KAUFFMANN, F.; CHESNEAU, C.; SESBOUÉ, A.; DESMASURES, N. Quantitative and qualitative microbial analysis of raw milk reveals substantial diversity influenced by herd management practices. **International Dairy Journal**, v. 27, p. 13-21, 2012. <http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2012.07.009>

MELO, I.L.C.; TEIXEIRA, R.M.A. Perfil das Propriedades Leiteiras Pertencentes ao Programa Curral Bonito do Município de Rio Pomba, MG. **Revista Institucional Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v. 72, n. 1, p. 19-30, jan/mar, 2017. DOI: <http://dx.doi.org/10.14295/2238-6416.v72i1.551>

MOE, C.L. Waterborne transmission of infectious agents. In: HURST, C.J.; KNUDSEN, G.R.; McINERNEY, M.J. et al. (Ed.). **Manual of Environmental Microbiology**. Washington: ASM Press, 1997. p.136-152.

NERO, L.A.; MATTOS, M.R.; BELOTI, V.; BARROS, M.A.F.; PONTES NETTO, D.; FRANCO, B.D.G.M. Organofosforados e carbamatos no leite produzido em quatro regiões leiteiras no Brasil: ocorrência e ação sobre *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 27, n. 1, p. 201-204, jan.-mar. 2007.

NETO, O.V.; BITTAR, D.Y. Análise do conforto térmico e sua influência na produção e qualidade do leite em ambiente de domínio de cerrado. **PUBVET**, v.12, n.4, a75, p.1-6, Abr., 2018. <https://doi.org/10.22256/pubvet.v12n4a75.1-6>

NOGUEIRA, C.R.; BANKUTI, S.M.S.; LOURENZANI, A.E.B.S.; BANKUTI, F.I.; LOURENZANI, W.L. Coordenação de sistemas agroalimentares diferenciados: um estudo sobre o leite orgânico no Paraná. **Gestão e Regionalidade**, v.34, n. 100, jan-abr, 2015.

NOGUEIRA, M.N.; PONTES, L.A.E.; SOUZA, H.B.; RAGAZZI, F.G.; BARRETO, J.G. Perfil da qualidade do leite em propriedade rural do município de Itaperuna, Rio de Janeiro, Brasil. **Acta Biomedica Brasiliensia**, Vol. 9, nº 1, 2018.a DOI: <http://dx.doi.org/10.18571/acbm.162>

OTENIO, M.H.; CARVALHO, G.L.O.; SOUZA, A.M.; NEPOMUCENO, R.S.C. Cloração de água para propriedades rurais. EMBRAPA - **Comunicado Técnico**, 2010. ISSN 1678-3131

PAIXÃO, M.G.; LOPES, M.A.; PINTO, S.M.; ABREU, L.R.; Impacto econômico da implantação das boas práticas agropecuárias relacionadas com a qualidade do leite. **Revista Ceres**, Viçosa, v. 61, n.5, p. 612-621, set/out, 2014. <http://dx.doi.org/10.1590/0034-737X201461050003>

PIRES, C.R.S.; COSTA, C.S.; MELO, A.S.T.; CARVALHO, A.E.N. Sustentabilidade no sistema de produção de leite em pequenas propriedades rurais em Bragança – Pará. **PUBVET**, v.12, n.1, a11, p.1-5, 2018.

RAMIRES, C.H.; BERGER, E.L.; ALMEIDA, R. Influência da qualidade microbiológica da água sobre a qualidade do leite. **Archives of Veterinary Science**, v.14, n.1, p.36-42, 2009. ISSN 1517 – 784X

RAMOS, M.O.; MORORÓ, A.M.; NERES, L.S.; LOURENÇO JÚNIOR, M.J.B.; CHAPAVAL, L. Eficiência do kit Embrapa de ordenha manual para caprinos leiteiros em propriedades do Rio Grande do Norte e do Ceará, Brasil. **Acta Veterinaria Brasilica**, v.8, n.1, p.43-46, 2014. ISSN 1981-5484

RAZA, N.; KIM, K. Quantification techniques for important environmental contaminants in milk and dairy products. **Trends in Analytical Chemistry**, 98, 79-94 p., 2018. <https://doi.org/10.1016/j.trac.2017.11.002>

RIBEIRO, O.R.; OLIVEIRA, R.L.; MARTINS, M.L.; MARTINS, J.M.; ARCANJO, A.H.M.; ALMEIDA NETO, O.B. Enumeração de microrganismos causadores da mastite bovina e estudo da ação de antimicrobianos. **Revista Institucional Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v. 69, n. 1, jan/fev., 2014. 45-52 p. <http://doi.org/0.14295/2238-6416.v69i1.305>

ROCHA, A.M. **Nestlé fomenta produção de leite orgânico no país**. 2017. Disponível em: <https://www.valor.com.br/agro/5020552/nestle-fomenta-producao-de-leite-organico-no-pais> Acesso em: 07 de agosto de 2018.

SHIRAI, M. A. **Conservação do leite cru pela aplicação de dióxido de carbono**. Curitiba, 2010. Disponível em: <http://www.posalim.ufpr.br/Pesquisa/pdf/DissertaMarianne.pdf> Acesso em: 21 de julho de 2018.

SILVA, T.P.P.; MOREIRA, J.C.; PERES, F. Serão os carrapaticidas agrotóxicos? Implicações na saúde e na percepção de riscos de trabalhadores da pecuária leiteira. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 17, n. 2, 2012. 311-325 p.

SILVA, D.P.; GELLEN, L.F.A.; SILVA, T.S.; COSTA, J.L.; LOPES, A.L.; SCHEIDT, G.N. Resíduos de antibiótico em leite: prevalência, danos à saúde e prejuízos na indústria de laticínios. **Revista Evidência**, Joaçaba, v. 13 n. 2, jul./dez. 2013. 127-152 p.

SILVA, G.W.N.; OLIVEIRA, M.P.; LEITE, K.D.; OLIVEIRA, M.S.; SOUSA, B.A.A. Avaliação físico-química de leite in natura comercializado informalmente no sertão paraibano. **Revista Principia**, Divulgação científica e Tecnológica do IFPB, nº 35, 2017.

SIQUEIRA, A.K.; SALERNO, T.; LARA, G.H.B.; CONDAS, F.J.P.; SILVA, A.V.; LEITE, D.S.; RIBEIRO, M.G. Indicadores de Qualidade do Leite Bovino Orgânico em Duas Propriedades Leiteiras Certificadas do Estado de São Paulo. **Arquivo Instituto Biológico**, São Paulo, v.79, n.3, jul./set., 2012. 411-414 p.

SOUZA, V.; BENEVIDES, S.D. **Sistema agropecuário de produção integrada da caprinocultura leiteira no bioma caatinga. 2014**. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/95272/1/Midia-Sistema-agropecuário-de-produção-integrada.pdf> Acesso em: 12 de agosto de 2018.

ZENI, M.P.; MARAN, M.H.S.; CARLI, E.M.; PALEZI, S.C. Influência dos microrganismos psicrotóxicos sobre a qualidade do leite refrigerado para produção de UHT. **Unoesc & Ciência - ACET**, Joaçaba, v. 4, n. 1, jan./jun. 2013. 61-70 p.

# **Avaliação qualitativa dos bolos de noiva comercializados na grande João Pessoa: aspectos microbiológicos e físico-químicos.**

*Qualitative evaluation of wedding cakes marketed in the great João Pessoa: microbiological and physical-chemical aspects.*

Fabiano Silva dos Santos, Alinne Lima de Souza Pontes, Karlla Karinne Gomes de Oliveira.

Universidade Federal da Paraíba - UFPB

Departamento de Gastronomia - Bacharelado em Gastronomia

Binho\_kil@hotmail.com, allinesouza@hotmail.com, karinnegoliveira@gmail.com

**Resumo.** Um bolo com massa escura e frutas, que leva vinho em sua composição faz parte da do Nordeste, herança trazida pelos ingleses e que ganha cada dia mais notoriedade, tornando-se o preferido de muitas noivas. Particularmente no Nordeste existe o costume de guardar uma fatia do bolo tradicional de noiva, sob congelamento, após a festa, para que este seja descongelado e consumido na data de aniversário de 1 ano de casamento, as Bodas de papel. Este trabalho tem como objetivo avaliar as condições físico-químicas e microbiológicas das amostras de bolos de noiva tradicional comercializados em João Pessoa/PB, antes e após serem colocados sob congelamento, nos tempos, 30 e 60 dias, respectivamente. A pesquisa foi realizada com quatro amostras: AM1, AM2, AM3 e AM4. Todas apresentaram resultados satisfatórios quanto aos parâmetros microbiológicos, estando os valores abaixo do permitido pela resolução CNNPA nº 12, de 1978. Apenas nos resultados de bolores e leveduras as amostras AM1, AM2 e AM3 apresentaram resultados  $1 \times 10^1$ ,  $4 \times 10^1$  e  $6 \times 10^2$ , respectivamente, uma vez que o máximo tolerável é  $10^3$ /g. Quanto às análises físico-químicas, tomou-se como parâmetro as análises do tempo 0d, sendo assim é possível concluir que houve alteração nas características físico-químicas das amostras nos tempos 30d e 60d, nos aspectos analisados.

**Palavras-chave:** bolo de noiva, cultura, microbiologia, físico-químico.

**Abstract.** A cake with dark batter and fruits, which carries wine in its composition is considered to be a culture of the Northeast region, an inheritance brought by the English and that gains every day more notoriety, making the darling of many brides. Particularly in the Northeast there is the custom of storing a piece of the wedding cake under freezing so that after the party, it is thawed and consumed on the anniversary date of one year of marriage, the paper wedding. to evaluate the physical-chemical and microbiological conditions of the bridal cakes marketed in João Pessoa, before and after being placed under freezing at the times, 30 and 60 days, respectively. The research was carried out with four samples: AM1, AM2, AM3 and AM4 presented satisfactory results regarding the microbiological analyzes, being the values below that allowed by resolution CNNPA nº 12, of 1978. Only in the results of molds and yeasts samples AM1, AM2 and AM3 presented results  $1 \times 10^1$ ,  $4 \times 10^1$  and  $6 \times 10^2$ , respectively, since the maximum tolerable is  $10^3$  / g. As for the physicochemical analyzes, we took as parameter the time 0d analyzes, so it is possible to conclude that there was change in the centesimal characteristics of the samples at times 30d and 60d, differentiating different aspects analyzed.

**Key words:** bridal cake, culture, microbiology, physico-chemical.

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 7 no. 1 – Novembro de 2019, 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. Introdução

As cerimônias de casamento, há anos, são marcadas pela presença da gastronomia, desde as mais simples comemorações até os grandes banquetes. A gastronomia, como ciência que conhecemos, ganhou essa notoriedade há pouco tempo, pois nos primórdios da humanidade, ela serviu apenas de meio para o homem primitivo sobreviver. Com a evolução do homem, a descoberta do fogo, conseqüentemente os métodos de cocção, o surgimento dos metais, que servem até hoje de utensílios para cozinhar, como também a permanência do homem em um só lugar, dando origem a agricultura e ao comércio, surge a gastronomia, arte e ciência que mistura sabores, reações químicas e diversas cores e texturas, sendo reconhecida atualmente como a ciência gastronômica (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

De acordo com Barrozo (2011), a tradição dos bolos de casamento está relacionada aos costumes da Roma Antiga. O costume de comemorar ocasiões especiais com bolo é bem mais antigo do que imaginamos e os primeiros registros históricos encontrados são de mais de 7000 anos a.C. e remontam à Palestina. Conforme encontrado em uma passagem da Bíblia, três anjos foram à casa de Sara e Abraão para anunciar que eles, mesmo velhos, teriam filhos. O anfitrião pediu à mulher: "Depressa, amasse três medidas de farinha e faça bolos" — a melhor maneira de celebrar, com os visitantes, a dádiva concedida por Deus. Assim como Sara e Abraão, os homens vêm repetindo esse gesto de comunhão, em volta de bolos, ao longo dos séculos (BRAGA, 2008).

O bolo torna-se uma peça importante nas festividades do casamento, por ser símbolo de fartura e prosperidade, por ser o centro das atenções e por ser algo que ficará eternizado nos álbuns de fotografias. Por essa razão, ganha uma atenção especial das noivas, as quais passam meses escolhendo o confeitiro e seus modelos, sabores e cores, entre outros detalhes. De acordo com esse costume, na região Nordeste, a tradição propõe um bolo de casamento com massa escura com frutas secas como uvas passas, frutas cristalizadas, ameixa e vinho, tradicionalmente sem recheio por ter todos esses ingredientes, herança dos colonizadores ingleses na época das capitânicas hereditárias, podendo ser modificado de acordo com o confeitiro e o estado onde é produzido, no caso da cobertura, não sendo padronizadas, podem ser do tradicional glacê mármore até a mais nova pasta americana, sendo retirado ou acrescentado algum item além dos expostos acima (FREIRE, 2007).

Além disso, tem sido uma prática frequente também no Nordeste, a noiva guardar uma fatia desse bolo de casamento para congelar e após um ano comer nas Bodas de papel, celebrando assim novamente a sua união. Embora seja congelada a fatia do bolo toda, a cobertura é feita de açúcar, que é um conservante por natureza, não faz parte do costume comê-la nas Bordas de papel. A importância do tema em estudo parte do princípio de que não se tem conhecimento se há alguma alteração da composição desse bolo sob congelamento, já que o mesmo é dito como hábito dos nordestinos na prática de congelar esse produto para posterior consumo (BRAGA, 2008). Diante disso, esse trabalho objetiva analisar parâmetros físico-químicos e microbiológicos das amostras do tradicional bolo de noiva nordestino sem cobertura e recheio de diferentes estabelecimentos da Grande João Pessoa/PB.

## **2. Material e métodos**

### **2.1. Material**

#### **2.1.1 Locais de execução**

As análises experimentais desta pesquisa foram realizadas no Laboratório de Físico-química, situado no Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional - CTDR, da Universidade Federal da Paraíba - UFPB, Campus I, Anexo Mangabeira. As análises experimentais microbiológicas foram realizadas no Laboratório de Tecnologia de Alimentos, situado no Departamento de Tecnologia de Alimentos, do Centro de Tecnologia - CT, da Universidade Federal da Paraíba, Campus I.

#### **2.1.2 Obtenções da matéria prima**

Foi estabelecido o contato com 10 confeitores da grande João Pessoa, através de e-mail, telefone e redes sociais. Desses 10 confeitores, foi obtido o retorno de 6, dos quais 2 se recusaram a participar e 4 aceitaram disponibilizar uma amostra de 2 kg de seu bolo tradicional de noiva sem recheio e cobertura para as análises. Após esse contato, foi realizado o agendamento dos laboratórios, para posterior retirada das amostras no local especificado por cada confeiteiro. A amostra da pesquisa resultou num total de 4 bolos, cada bolo separado em 4 amostras de 250 gramas cada, classificadas por mês ( 0, 1, 2 e 3) , a amostra 0 destinada a análise microbiológica e as demais as análises físico químicas. As amostras aceitas foram coletadas no intervalo de 23 de julho a 28 de julho de 2017, estando devidamente envoltas com plástico filme desde o local de origem e conservadas em temperatura ambiente, livres de qualquer exposição ao sol, até a data das análises. Todas as amostras foram codificadas conforme a ordem de coleta, sendo AM1, AM2, AM3 e AM4, com a finalidade de manter em sigilo a identidade dos participantes da pesquisa. As análises físico-químicas das amostras foram realizadas no tempo 0 entre os dias 24 a 29 de julho e após o congelamento a -4°C (temperatura de congelamento domiciliar), nos tempos de 30 e 60 dias. Por seu turno, as análises microbiológicas das amostras foram realizadas no tempo 0 entre os dias 24 a 29 de julho.

### **2.2. Métodos**

#### **2.2.1 Análises físico-químicas**

As amostras dos bolos foram analisadas quanto aos parâmetros físico-químicos de umidade, cinzas, lipídios e proteínas, de acordo com os métodos descritos pela AOAC (2000). Já os açúcares foram determinados segundo os métodos físico-químicos descritos pelo IAL (2008). O teor de proteínas foi determinado, em triplicata, pelo método semi-microKjeldahl. Determinou-se o nitrogênio total das amostras e utilizou-se o fator 6,25 para a conversão deste em proteína total. O teor de lipídios foi identificado, em duplicata, pelo método intermitente de Soxhlet, após secagem das amostras em estufa. A determinação de umidade foi realizada, em triplicata, colocando-se as amostras em estufas a 105°C até que obtivessem peso constante. O teor de minerais também foi quantificado em triplicata, por meio de incineração, em mufla a 550°C, segundo AOAC (2000). Para a determinação de pH foi utilizado o aparelho pHmetro digital (EVEN, modelo PHS-3E), provido de um eletrodo de vidro, calibrado com solução tampão pH 7,0 e 4,0. Para determinação da atividade de água foi utilizado o aparelho Aqualab 4TEV. Para a determinação de acidez total titulável foi realizada a titulação com hidróxido de sódio (NaOH) a 0,01 mol/ L, usando como indicador a fenolftaleína a 1% e o resultado expresso em porcentagem de acidez em solução molar. As determinações acima foram realizadas segundo metodologia descritas pela AOAC (2000).



## 2.2.2 Análises microbiológicas

As análises microbiológicas foram realizadas segundo padrões estabelecidos pela resolução RDC n. 12, ANVISA (BRASIL, 2001) e seguiram os procedimentos descritos pela American Public Health Association (DOWNES; ITO, 2001) para cada microorganismo analisado – contagem de *Bacillus cereus*, coliformes a 45 °C, *Staphylococcus aureus* coagulase positiva, ausência de *Salmonella* sp, bolores e leveduras em 25 g (BRASIL, 2001).

## 2.2.3 Análise Estatística

As análises foram realizadas em triplicata e os resultados expressos como média  $\pm$  desvio-padrão, sendo comparados por análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey, utilizando-se o software ASSISTAT 7.7, considerando nível de 5% de significância.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 3.1 Aspectos físico-químicos

A composição físico-química das quatro amostras de bolo de noiva tradicional está apresentada na Tabela 1.

**Tabela 1-** Composição físico- química das quatro amostras

AM1	AM2	AM3	AM4
Doce de ameixa	Chocolate em pó	Doce de ameixa	Frutas no vinho
Açúcar refinado	Ameixa	Vinho	Doce de ameixa
Frutas com vinho	Frutas com vinho	Leite	Chocolate em pó
Doce de goiaba	Manteiga	Especiarias	Manteiga
Manteiga	Leite	Manteiga	Açúcar refinado
Leite	Açúcar refinado	Ovos	Ovos
Farinha de trigo	Ovos	Açúcar refinado	Coca cola
Ovos	Farinha de trigo	Chocolate em pó	Leite
Vinho	Vinho	Farinha de trigo	Farinha de trigo

**Fonte: Proprio, 2017**

De acordo com previsto pela Resolução - CNNPA nº 12, de 1978, o bolo (produto assado, preparado à base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto), não possui características físicas e químicas pré-estabelecidas, pois estas podem mudar de acordo com o tipo e os ingredientes adicionados, sendo assim, não existe padrão para cada parâmetro. Contudo é possível observar que todas as amostras levam, ameixa seca desidratada (alto teor de açúcar concentrado), açúcar refinado, vinho tipo moscatel ou vinho do Porto fortificado em sua composição, sendo esses ingredientes capazes de evitar a proliferação de microrganismos por terem em sua composição carboidratos e álcool no caso do vinho que ajuda a aumentar a vida de prateleira. A Tabela 2 apresenta os valores médios dos resultados das análises físico-químicas e desvio padrão obtidos da Amostra 1 nos diferentes tempos de análise.

**Tabela 2** - Análise de composição química da Amostra 1 referente aos períodos 0, 30 e 60 dias.

<b>AMOSTRA 1</b>			
	0d	30d	60d
Umidade	5,52 a± 0,03	5,15 a± 1,23	5,39 a± 0,19
Aw	0,86 a±0,01	0,82 b±0,02	0,83 ab±0,01
Cinzas	5,52 a± 0,001	5,15 a± 0,002	5,39 a± 0,001
Ph	5,72 a± 0,9	5,66 ab ±0,21	5,32 b ±0,10
Lipídios	24,65 a±0,8	22,71 a ±0,05	14,51 b±,19
Açúcares	6685,09 a±0,02	3907,71 b±0,23	3788,02 b±0,22
Proteínas	5,50 a± 0,67	4,91 a± 0,23	5,57 a± 0,86
Acidez	0,45 a±0,0	0,45 a± 0,15	0,45 a± 0,05

Resultados expressos como média ± desvio padrão. As análises foram realizadas em triplicata. Letras diferentes na mesma coluna indicam diferenças significativas ( $p < 0,05$ ) pelo teste de Tukey. Fonte: Autor, 2017.

A amostra 1 não apresentou alteração significativa quanto aos parâmetros de umidade, cinzas, proteínas e acidez do tempo 0d para os tempos 30 e 60 dias. Já o teor de lipídios totais da Amostra 1 no tempo 0d foi maior que do tempo 60d. Esse aumento pode ser explicado pelo fato de que o teor lipídico pode sofrer alteração pela quantidade de leite, que mesmo desnatado, possui certa quantidade de lipídios, e ainda pelas vitaminas lipossolúveis que também são extraídas pelo solvente (FREITAS, 2004). No entanto, a relação do aumento de lipídios com a adição de maior quantidade de leite, derivados do leite ou cacau em pó, aumentaria também o teor protéico do último tempo, pois as proteínas podem sofrer uma desnaturação protéica, isso por consequência da mudança de fase, causada por alterações no meio químico e físico das proteínas (SALAS-MELLADO, 2003). Observa-se ainda, através dos dados obtidos, que isso ocorre apenas para os tempos 0d e os dois últimos, que passaram pelo processo de congelamento. Avaliando os açúcares totais, houve alteração significativa da amostra no tempo 0d em relação aos 30 e 60 dias, em que estes sofreram uma queda significativa, sendo explicado pelo estudo de Neitzel (2006) que constata que em massas não congeladas o açúcar por possuir caráter hidrofílico, faz com que em temperatura ambiente adsorva a água livre da massa, mostrando que quando sob efeito de congelamento há uma inversão nessa absorção.

Na Tabela 3, encontram-se expressas as diferenças obtidas nas análises físico-químicas da Amostra 2.

**Tabela 3** - Análise de composição química da Amostra 2 referente aos períodos 0, 30 e 60 dias.

<b>AMOSTRA 2</b>			
	0d	30d	60d
Umidade	5,79a±0,01	5,79a±0,26	5,09 b±0,09
Aw	0,87 a±0,01	0,86 a±0,00	0,85a±0,00
Cinzas	0,03 a±0,04	0,03 a±0,3	0,04 a±0,4
Ph	5,28 a±0,07	5,35 a±0,12	5,26 a±0,07
Lipídios	22,28 a±0,05	18,45a±0,05	14,76a±0,60
Açúcares	5162,54 a±0,07	4398,06 ±0,07	3217,43 b±0,06
Proteínas	4,98b±0,29	6,02 ab±0,28	6,18 a±0,64
Acidez	0,87 a±0,05	0,45 c±0,0	0,75 b±0,05

Resultados expressos como média ± desvio padrão. As análises foram realizadas em triplicata. Letras diferentes na mesma coluna indicam diferenças significativas ( $p < 0,05$ ) pelo teste de Tukey. Fonte: Autor, 2017

A Amostra 2 apresentou alterações significativas apenas para análises de umidade, açúcares, pH e acidez. Em relação ao teor de carboidratos avaliado para os três tempos, verificaram-se valores mais baixos para o segundo e terceiro tempos. Como o processo de fabricação é artesanal, os bolos não são processados de forma homogênea. Segundo um estudo feito com bombons, constata-se que quando não há essa padronização na fabricação desses produtos, não há controle da quantidade de recheio em relação a massa, fazendo com que haja diferença, tanto de lipídios, carboidratos e até mesmo em relação à umidade (REIS, 2011). Já essa amostra foi a única que apresentou uma alteração significativa na perda de umidade no tempo 60d, mostrando que esta apresenta um equilíbrio em relação às demais analisadas nesse parâmetro. Isso justificado por que a perda de umidade é um dos fatores responsáveis pelo prejuízo na qualidade da massa congelada durante armazenamento a baixas temperaturas, sendo indicado pelo estudo de Neitzel (2006) a utilização de embalagem para conservar as massas congeladas, que possuam características de impermeabilidade à água e ao oxigênio, flexibilidade, resistência a baixas temperaturas e facilidade de solda.

Isso também se repete nas análises de proteínas, acidez e pH, mostrando uma alteração significativa nos tempos 0d, 30d e 60d, em todos esses parâmetros.

A seguir, na Tabela 4 pode-se observar a evolução dos dados da Amostra 3, sendo explicado a seguir conforme os testes estatísticos aplicados.

**Tabela 4-** Análise de composição química da Amostra 3 referente aos períodos 0, 30 e 60 dias.

<b>AMOSTRA 3</b>			
	0d	30d	60d
Umidade	5,13ab±0,02	5,25a±0,02	5,11 b±0,03
Aw	0,87a±0,02	0,87 a±0,01	0,86 a±0,01
Cinzas	0,02a±0,02	0,02 a±0,02	0,02 a±0,02
Ph	5,58a±0,02	5,16 b±0,04	5,25 ab±0,23
Lipídios	24,89a±0,06	23,12a±0,06	22,96a±00,04
Açúcares	6431,86a±0,05	5955,83b±0,08	3247,44a±0,04
Proteínas	4,02 a±1,07	4,40 a±0,59	3,96 a±0,03
Acidez	0,45 b±0,0	0,72 a±0,0	0,48 b±0,05

Resultados expressos como média ± desvio padrão. As análises foram realizadas em triplicata. Letras diferentes na mesma coluna indicam diferenças significativas ( $p < 0,05$ ) pelo teste de Tukey. Fonte: Autor, 2017.

A amostra não apresentou alterações significativas quanto aos parâmetros de Aw, cinzas, lipídios e proteínas. A acidez titulável apresentou uma variação significativa em relação aos demais tempos conforme mostra a tabela acima. No pH houve também uma alteração, repetindo-se nos açúcares e umidade.

Na Tabela 5 encontram-se apresentados os dados tratados estatisticamente da Amostra 4, apresentando os seguintes resultados:

**Tabela 5 -** Análise de composição química da Amostra 4 referente aos períodos 0, 30 e 60 dias.

<b>AMOSTRA 4</b>			
	0d	30d	60d
Umidade	5,14 a±0,01	5,02 a±0,01	5,16 a±0,07
Aw	0,86 a±0,01	0,86 a±0,01	0,77b±0,01
Cinzas	0,03 a±0,04	0,04 a±0,04	0,037a±0,04
Ph	5,48 a±0,04	5,66 a±0,08	5,47a±0,07
Lipídios	24,21 a±0,07	17,18 b±0,01	16,71b±0,07
Açúcares	5009,99 a±0,06	4535,93c±00,11	3347,06b±0,08
Proteínas	5,55 b±0,13	6,56 a±0,19	5,83 b±0,07
Acidez	0,72 b±0,0	0,60 c±0,05	0,81 a±0,0

Resultados expressos como média ± desvio padrão. As análises foram realizadas em triplicata. Letras diferentes na mesma coluna indicam diferenças significativas ( $p < 0,05$ ) pelo teste de Tukey. Fonte: Autor, 2017.

A Amostra 4 não apresentou alterações significativas em relação a umidade, cinzas e pH no decorrer dos 60 dias. Já os açúcares apresentaram uma diminuição gradativa em relação aos tempos 30d e 60d. As proteínas apresentaram um aumento em relação ao tempo 30d e uma queda no tempo 60d, não sendo possível, para fins dessa análise, a explicação desse fenômeno, uma vez que há estudos que comprovam que sob congelamento há um declínio das proteínas, acontecendo assim sua desnaturação (NEITZEL, 2006). Além disso, também houve uma alteração significativa no tempo 60d para a acidez, havendo assim um aumento de 0,81450, quanto à análise de 30d em que se obteve 0,60333. Outros aspectos que sofreram, com o método de congelamento, alterações em relação aos tempos foram a acidez e a atividade de água, havendo diferença significativa no tempo decorrido.

### **3.2 Aspectos Microbiológicos**

De acordo a Organização Mundial da Saúde (OMS, 2002) a contaminação de alimentos ocorre principalmente por meio de seus manipuladores. As doenças transmitidas por alimentos são causadas primariamente pelas más condições higiênicas, decorrentes de hábitos precários de higiene pessoal e que conduzem à elaboração de um produto não seguro ao consumidor. Um manipulador de alimentos é qualquer pessoa que entra em contato direto ou indireto com os alimentos. Este contato pode ser em qualquer parte da cadeia produtiva, desde a produção até a comercialização do alimento.

Dentre os microorganismos mais frequentemente encontrados em contaminações, decorrentes de más condições higiênicas sanitárias e da matéria-prima, em produtos doces de confeitaria estão: *Staphylococcus aureus* coagulase positiva, *Salmonella* sp., *Bacillus cereus* e *Listeria monocytogenes* (PEIXOTO; WECKWERH; SIMIONATO, 2009).

A ANVISA, na Resolução RDC n. 12 de 02 de janeiro de 2001 (BRASIL, 2001) estabelece como padrão microbiológico para produtos de confeitaria o máximo de  $10^2$  UFC/g de Coliformes a 45°C, para *Staphylococcus aureus* coagulase positiva, o máximo de  $10^3$  UFC/g, para *Bacillus cereus*, o máximo de  $10^3$  UFC/g e ausência de *Salmonella* sp., em 25g. *Staphylococcus aureus* são cocos gram positivos, não resistentes ao calor, podendo ser destruídos na pasteurização ou na cocção de alimentos. A presença desse microrganismo no alimento pode ser proveniente de portadores que não estão atentos às boas práticas de higiene, uma vez que está frequentemente presente nas fossas nasais, na garganta e nas mãos (SILVA et al., 2010).

Na Figura 1, encontram-se os critérios de análises microbiológicas para produtos de confeitaria, estabelecidos pela da RDC nº 12 (2001). As amostras de bolo de noiva foram analisadas segundo esses critérios.

**Figura 1** - Critérios de análises microbiológicas para produtos de confeitaria.

18 - PRODUTOS DE CONFEITARIA, LANCHONETE, PADARIAS E SIMILARES, doces e salgados - PRONTOS PARA CONSUMO						
a) bolos, tortas e similares, doces ou salgados, com ou sem recheio e cobertura, estáveis a temperatura ambiente; pastéis, empadas, sanduíches quentes e outros salgados	Coliformes a 45°C/g	10 <sup>2</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Estaf.coag.positiva/g	10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	B.cereus/g	10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	C.sulf.redutor a 46°C/g (específico para produtos à base de carnes)	10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
b) bolos, tortas e similares, doces ou salgados, com ou sem recheio e cobertura, refrigerados ou congelados	Coliformes a 45°C/g	10 <sup>2</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Estaf.coag.positiva/g	10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	B.cereus/g	10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	C.sulf.redutor a 46°C/g (específico para produtos à	10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

Fonte: RDC nº 12 (2001).

As amostras foram analisadas conforme a legislação em vigor para os seguintes microrganismos: Coliformes à 45°C/g, *Staphylococcus aureus* coagulase positiva (UFC/g), *Bacillus cereus* (UFC/g), Bolores e Leveduras (UFC/g), *Salmonella* sp em 25g. Os resultados encontrados estão descritos a seguir, na Tabela 6.

**Figura 1** - Critérios de análises microbiológicas para produtos de confeitaria.

<b>ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS</b>					
<b>ANALISES</b>	<b>PADRÕES</b>	<b>AM 1</b>	<b>AM 2</b>	<b>AM 3</b>	<b>AM 4</b>
Coliformes à 45°C/g	Máx. 10 <sup>2</sup> /g	0,0	0,0	0,0	0,0
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulase positiva (UFC/g)	Máx. 10 <sup>3</sup> /g	0,0	0,0	0,0	0,0
<i>Bacillus Cereus</i> (UFC/g)	Máx. 10 <sup>3</sup> /g	0,0	0,0	0,0	0,0
Bolores e Leveduras (UFC/g)	Máx. 10 <sup>3</sup> /g	1 x 10	4 x 10	6 x 10 <sup>2</sup>	0,0
<i>Salmonella</i> sp em 25g	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência

Fonte: RDC nº 12 (2001).

Quanto aos coliformes a 45°C/g, as quatro amostras analisadas apresentaram ausência desses microorganismos, estando próprias para o consumo. Em relação ao *Bacillus cereus*, em todas as amostras não foi detectada a presença. Segundo uma pesquisa realizada por Peixoto, Weckwerh e Simionato (2009) em que se avaliou a qualidade microbiológica de produtos de confeitaria comercializados em Ribeirão Preto – São Paulo, verificou-se que a contagem de *Staphylococcus aureus* coagulase positiva atendeu ao padrão microbiológico estabelecido pela legislação em amostras de doces à base de creme, mas 27,6% dos resultados apresentaram coliformes termotolerantes acima do estabelecido, estando, portanto, impróprias para o consumo. Quanto à contagem de *Bacillus cereus* não foi detectada a presença. Sendo assim não é necessário fazer nenhuma intervenção, pois se fosse identificada a presença do *Bacillus cereus*, deveria ser feita uma intervenção durante o processamento e armazenamento, devido ao potencial de multiplicação desse bacilo ao ser transferido aos alimentos, podendo colocar em risco a saúde da população (COELHO et al., 2010). *Bacillus cereus* é uma bactéria gram positiva, aeróbia facultativa, formadora de esporos e produtora de toxinas, presente em plantações como trigo e arroz (SILVA et al., 2010). A contaminação de alimentos por *Bacillus cereus* constitui não somente uma importante causa de deterioração, mas também está associada com a ocorrência de cepas patogênicas produtoras de toxinas (MENDES et al., 2004).

Em todas as amostras estudadas não foram identificadas a presença de *Salmonella* sp. Isto se dá porque esse microorganismo é facilmente controlado pela temperatura (exposição a 66°C por um minuto), e como o bolo de noiva é assado a 180°C aproximadamente, isso explica a ausência deste microrganismo. A pressão osmótica exercida pela alta concentração de açúcar que existe nesse tipo de bolo pode também ter sido um fator que dificultou o desenvolvimento deste tipo de microorganismo. O mesmo resultado foi detectado por Carneiro, Gonçalves e Hoffmann (2005), ao analisarem 10 amostras de bombas de chocolate. Todas foram consideradas em conformidade com os padrões estabelecidos pela legislação para *Salmonella* sp. O patógeno *Salmonella* sp. constitui-se de bacilos gram negativos, aeróbios ou anaeróbios facultativos, oxidase negativa, pertencentes à família Enterobacteriaceae. Distribui-se amplamente no trato intestinal humano e de animais. A intoxicação direta ocorre pela ingestão de alimentos contendo um elevado número de microrganismos. O patógeno também pode ser encontrado no ambiente de empresas que processam ou manipulam alimentos, tais como: carnes, leites, ovos e seus produtos derivados (FRANCO, 2005).

O índice de coliformes totais avalia as condições gerais de higiene e o de coliformes fecais é um indicador de possível contaminação fecal, avaliando as condições higiênico-sanitárias deficientes, visto que a maior parte dessas bactérias é constituída de uma alta proporção de *Escherichia coli* (SIQUEIRA, 1995). O grupo dos coliformes totais é um subgrupo da família Enterobacteriaceae. No grupo dos coliformes totais estão apenas enterobactérias capazes de fermentar a lactose com produção de gás, em 24 a 48 horas a 35°C. Incluem-se assim bactérias originárias do trato gastrointestinal de humanos e outros animais de sangue quente. O grupo dos coliformes fecais é um subgrupo dos coliformes totais que continuam fermentando a lactose com produção de gás a 44,4 ou 45,5°C (SILVA et al., 2010). Os coliformes são utilizados principalmente para avaliar a segurança e a higiene de um alimento (FORSYTHE, 2002). A multiplicação de microrganismos pode ser controlada pelo uso de barreiras tecnológicas tais como: redução da atividade de água, baixo pH e restrição de nutrientes (CARNEIRO; GONÇALVES; HOFFMANN, 2005; FRANCO, 2005). Esses fatores associados às boas práticas de higiene reduzem o risco de perigos em alimentos e propiciam maior segurança ao consumidor. Ainda foi solicitado ao Laboratório de Tecnologia de Alimentos a análise de bolores e leveduras, a análise deste item, que por não estar presente nos critérios exigidos para produtos de confeitaria não tem um limite de aceitação estabelecido, porém segundo a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978, as características aceitáveis microbiologicamente para bolores e leveduras devem ser de no máximo 10<sup>3</sup>/g por amostra. Sendo assim, será esse o valor que adotado como referência

para padrão dessa análise. Conforme observados os resultados apenas as amostras AM1, AM2 e AM3 apresentaram resultados  $1 \times 10$ ,  $4 \times 10$ ,  $6 \times 10^2$ , respectivamente, estando de acordo com os parâmetros padrões da legislação acima.

#### **4. CONCLUSÕES**

Ainda que na legislação em vigor para produtos de confeitaria não exista padrão estabelecido para análises físico-químicas desse tipo de bolo, tomou-se como padrão as análises do bolo de noiva no tempo 0d. Então, a partir dos valores identificados, foram analisadas as alterações ocorridas no decorrer de 30 e 60 dias de congelamento.

Nas análises físico-químicas houve alteração em alguns parâmetros analisados, justificados pelos testes estatísticos, sendo mais significativas em algumas amostras. Devido à sua composição, as amostras AM1, AM2, AM3 e AM4 apresentaram variação dos açúcares entre os três tempos, já em relação às proteínas, apenas AM2 e AM4 apresentaram valores diferentes nos três tempos. Em relação às cinzas, como podemos observar nas amostras AM1, AM2, AM3 e AM4, não ocorreu alteração significativa nos três tempos.

Nas análises microbiológicas, as amostras de bolo de noiva tradicional analisadas apresentaram resultados dentro dos limites especificados pelas resoluções vigentes. Ainda que tenham sido detectadas em 3 amostras a presença de bolores e leveduras, os valores detectados se mantiveram nos níveis toleráveis de menos de  $10^3/g$ , sendo respectivamente  $1 \times 10$ ,  $4 \times 10$  e  $6 \times 10^2$ , para as amostras AM1, AM2 e AM3 que foram, portanto, aprovadas nesse parâmetro, enquanto a amostra AM4 não apresentou valores significativos. Em relação às demais análises, de coliformes, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* e *Salmonella*, todas apresentaram resultados coerentes com a legislação.

Portanto, mesmo sabendo que o processo de congelamento é um método de conservação que auxilia os alimentos a obterem um maior tempo de durabilidade, é imprescindível a observação das mudanças ocorridas nesse processo em relação às características físico-químicas e microbiológicas, especificamente em relação ao sujeito da pesquisa que é o bolo de noiva tradicional, para garantir a qualidade do produto quando submetido a esse método. Foi possível observar alterações em sua composição centesimal em alguns dos parâmetros físico-químicos analisados, comprovando que há alterações dessas características, através do método de congelamento, com o decorrer do tempo. Quanto aos aspectos microbiológicos pode-se concluir que as amostras de bolo de noiva tradicional coletadas na grande João Pessoa/PB estão dentro dos limites toleráveis para todos os parâmetros analisados nesta pesquisa, o que mostra diretamente as boas condições de manipulação na produção deste produto.



## REFERÊNCIAS

AOAC. Association of Official Analytical Chemists. **Official Methods of Analysis**. Washington: AOAC, 2000. 1018 p.

BARROZO, R. **Bolo de casamento**: história e significados. 2011. Disponível em: <<https://www.hagah.com.br/roteiros/bolo-de-casamento-historia-e-significados-3353950>>. Acesso em: 18 de abril de 2017.

BRAGA, A. **História do bolo de noiva pernambucano**. 2008. Disponível em: <<http://aninha-braga.blogspot.com.br/2008/08/historia-do-bolo-de-noiva-pernambucano.html>>. Acesso em: 18 de abril de 2017.

BRASIL. **Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001**. Aprova o regulamento técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, v. 139, n. 7-E, p. 45-53, 10 jan. 2001. Seção 1.

CARNEIRO, A. A. J.; GONÇALVES, T. M. V.; HOFFMANN, F. L. **Estudo higiênico-sanitário de bombas de chocolate com recheio de creme**. Revista Higiene Alimentar, Mirandópolis, v. 19, n. 128, p. 78-86, 2005.

COELHO, A. Í. M.; MILAGRES, R. C. R. M.; MARTINS, J. F. L.; AZEREDO, R. M. C.; SANTANA, Â. M. C. **Contaminação microbiológica de ambientes e de superfícies em restaurantes comerciais**. Ciência & Saúde Coletiva, Manguinhos, v. 15, p. 1597-1606, 2010. Suplemento 1.

DOWNES, F. P.; ITO, K. (Ed.). **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**. 4. ed. Washington: American Public Health Association, 2001. 676 p.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Org.); tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. **História da Alimentação**. – São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005. p 28-60.

FREITAS, M.; LANNES, S. C. S. **Achocolatados: Análise Química**. Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas. São Paulo, vol. 40, n. 3, jul./set., 2004.

FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.

INSTITUTO ADOLF LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 4 ed. Versão eletrônica. São Paulo: IAL, v.1, 2008. 1020 p.

NEITZEL, L. H. **Influência da formulação no congelamento de massas de bolo e na qualidade do produto final**. Laone Hellwig Neitzel. - Pelotas, 2006. 122f.

MENDES, R. A; AZEREDO, R. M. C.; COELHO, A. I; OLIVEIRA, S. S; COELHO, M. S. **Contaminação ambiental por Bacillus cereus em unidade de alimentação e nutrição**. Nutri. vol.17 n 2. Campinas abril-junho de 2004.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Food safety and foodborne illness**. Genebra, 2002. Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237>. Acesso em: 27 de julho de 2017.

PEIXOTO, D.; WECKWERH, P.H.; SIMIONATO, E.M.R.S. **Avaliação da qualidade microbiológica de produtos de confeitaria comercializados na cidade de Ribeirão Preto/ SP**. Alimentos e Nutrição Araraquara, v.20, n.4, 2009.

REIS, E. C. **Physical and Chemical Analysis Microbiological Handmade Chocolates**. 2011. 36 f. Trabalho de Conclusão de Curso, Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Apucarana, 2011.

SALAS-MELLADO, M. M. **Estudo da influência da formulação e das condições operacionais dos tipos de congelamento na qualidade da massa e do pão**. 2003. 242p. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos), Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Campinas.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; GOMES, R.A.R.; OKAZAKI, M.M. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 4.ed. São Paulo: Varela, 2010b. 625p.]

SIQUEIRA, R.S. **Manual de Microbiologia de alimentos**. Brasília: Embrapa, 1995,159 p.

## FIDELIZAÇÃO E MEMÓRIAS AFETIVAS EM RESTAURANTES

### *Fidelity and affective memories in restaurants*

Luciana Eleutério Wallau, Gerson Bonilha, Cláudia Martins Pantuffi

Centro Universitário Senac

Graduação Hotelaria

luciana\_wallau@hotmail.com, gjunior@sp.senac.br, claudia.mpantuffi@sp.senac.br

**Resumo.** Este artigo aborda as experiências e estratégias que os restaurantes podem adotar para criar momentos inesquecíveis na vida dos consumidores, gerando memórias afetivas associadas à experiência, criando vínculos sociais e fidelização. Para atingir o objetivo proposto, foi utilizada a ficção, que muitas vezes reproduz a realidade. São analisados os filmes *Ratatouille*, *Pegando Fogo* e *Chef*, os quais contribuem para compreensão e apreensão dos diferentes desafios enfrentados pelos restaurantes e profissionais da área. Todas as cenas escolhidas e analisadas retratam a realidade. As análises demonstraram a importância da boa gestão e a força da gastronomia como geradora de memórias afetivas, tanto para quem produz o prato, quanto para quem o consome.

**Palavras-chave:** Restaurante. Gastronomia. Memórias afetivas. Sensações. Experiência.

**Abstract.** This article approaches restaurants' experiences and possible strategies to create unforgettable moments in the lives of its customers, generating affective memories associated to the experience, building social bonds and loyalty. In order to reach the proposed goal, fiction examples, that many times reproduce reality, were used. The movies *Ratatouille*, *Burnt* and *Chef* were analyzed, due to their contribution in understanding and apprehending the different challenges faced by the restaurants and professionals of the segment. All the scenes that were chosen and analyzed portray reality. The analysis demonstrated the importance of good management and the strength of gastronomy as provider of affective memories, both for those who cook the meal and for those who eat it

**Key words:** Restaurant. Gastronomy. Affective memories. Loyalty. Sensations. Innovation. Experience.

## Introdução

O processo de alimentação é importante para economia e sociedade, pois se, por um lado, gera empregos, por outro, promove momentos de bem-estar e socialização. O “comer fora de casa” tem sido cada vez mais frequente, não só por praticidade, mas também por lazer, curiosidade, prestígio social e busca de novas experiências. Desde uma simples refeição para satisfazer uma necessidade fisiológica, até um evento gastronômico elaborado por profissionais especializados, o “sair para comer”, muitas vezes, é algo relacionado à experiência, aquisição de novas sensações, conhecimento de novas pessoas e descobrimento de novos sabores.

O tema deste trabalho são as experiências vividas no universo dos restaurantes e os momentos memoráveis gerados a partir do alimentar (CAMARGO, 2004). Esse tipo de experiência pode gerar memórias afetivas ligadas ao prato escolhido, às pessoas envolvidas e ao local. Pode-se supor que a fidelização seja uma das consequências, que agrega valores não só para o empreendimento, mas também para o cliente. Cabe destacar que as memórias afetivas de uma refeição têm significados e sentimentos diferenciados para cada indivíduo e são gerados pela experiência em torno da alimentação.

O segmento de Alimentos e Bebidas sofre com as crises econômicas, pelo declínio na qualidade do cardápio e atendimento. De acordo com o portal Infood (2016), o setor enfrentou um número considerável de fechamentos de empresas de alimentação. Em 2014, o jornal O Estado de São Paulo informava que em torno 50% dos empreendimentos gastronômicos com dois anos de vida fecharam suas portas.

De acordo com a ABRASEL- Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (2016), dos bares e restaurantes que surgem no Brasil a cada ano, 80% quebram, fecham, desistem ou vão à falência antes de completarem dois anos.

A reflexão apresentada por Oliveira et al. (2015, p. 5) alerta para os desafios que o segmento enfrenta

O desenvolvimento intenso da gastronomia e a acirrada concorrência em torno dos restaurantes têm exigido das empresas a busca por um valor diferencial, valor que pode ser traduzido por padrão de qualidade, ou valor percebido pelo cliente de forma que o satisfaça em relação aos produtos recebidos e custos praticados. Essa percepção é construída pelo cliente desde o momento de sua chegada até sua saída do estabelecimento, passando pelo conjunto de atividades e processos que tenham acontecido.

Considerando a relevância do segmento de A&B e a relação do Alimentar (CAMARGO, 2004) com as experiências dos consumidores, este artigo tem como objetivo relacionar as memórias afetivas que podem ser geradas a partir do consumo de uma refeição em um restaurante e sua gestão. Para atingir o objetivo proposto, a metodologia utilizada foi qualitativa, com pesquisa bibliográfica em artigos científicos, teses e análise cinematográfica, com os filmes “Ratatouille”, “Pegando Fogo” e “Chef”, os quais retratam a realidade de restaurantes e a construção de memórias afetivas.

O artigo está estruturado, inicialmente, pela discussão teórica a partir do conceito de Gastronomia, memórias afetivas e sua relevância, história dos restaurantes e, por fim, a apresentação e análise dos filmes escolhidos.

## **1. Discussão teórica**

### **1.1 Gastronomia**

Para Montanari (2008), o ato de comer em conjunto está além do processo de alimentação no sentido de sobrevivência, significa relações sociais e reforça os laços entre os indivíduos. A gastronomia como pensamento conceitual e/ou prático envolve história, cultura, receitas e preparos, contextos sociais e antropológicos da sociedade (CARNEIRO, 2003).

Compartilhar a mesa ou a refeição com mais alguém é uma forma de hospitalidade, ou seja, torna-se um ritual simbólico, superior a simplesmente satisfazer uma necessidade fisiológica alimentar. A comensalidade é reconhecida por uma forma de compartilhar ingredientes, trocar experiências e conhecimentos. A noção da comensalidade entrelaça os traços da hospitalidade com os rituais à mesa (BOUTAUD, 2011).

A comida marca fronteiras étnicas, mas não é algo permanente ou fixo. Comida revela identidades e se molda de acordo com ideias que movimentam representações sociais e regionais, famílias e faixas etárias. Fatores como etnia, reconhecimento, exclusão, distinção social, classe, geração e gênero podem ser identificados pela comida e constituem o “comer” e a gastronomia (DOUGLAS, 1975). A autora reforça que a gastronomia é fruto de arranjos culturais específicos, para elucidar um panorama distinto de suas representações. Gastronomia pode ser uma refeição caseira ou de restaurante, preparada por chefs de renome ou donas de casa que fazem experiências em suas cozinhas, baseadas em livros, cursos, programas de televisão. Gastronomia é a procura por produtos artesanais, diferentes formas e técnicas de preparo, viagens, experiências inusitadas, e, além de tudo isso, é motivo de encontros, conversas, reuniões, e, basicamente, relacionamentos sociais.

Fischler (1990, p.32) atesta que a cozinha de uma comunidade pode ser entendida como “um corpo de práticas, representações, regras que são compartilhadas pelos indivíduos que são parte de uma cultura ou de um grupo inserido em uma cultura”. Para Goody (1982), a cozinha é um sistema alimentar que, para ser composto, deve levar em consideração a produção, distribuição, preparo e consumo dos alimentos e o modo que se articulam na composição social.

A Gastronomia pode ser entendida como um produto cultural com um caminho definido e com execuções próprias. Com o progresso e desenvolvimento das sociedades, observa-se que, cada vez mais, os ingredientes típicos de cada região são mais e mais explorados. A imigração contribui na medida em que permite que novas culturas sejam abraçadas, levando à mescla destas comunidades, compondo uma gastronomia com novos sabores para aquele local (SAVARIN,1995).

O alimento vai além da comida material, sobrepõe-se aos limites de comestível e não comestível. Desta maneira, a cozinha e o comer simbolizam elementos que, além de relacionados ao alimentar-se, abrangem também a memória, tradição e contestações de identidade. A culinária típica de uma sociedade ou país é uma forma de repensar os vínculos sociais, pois vai além de características fixas, pratos típicos e ingredientes familiares. A gastronomia evidencia o movimento cultural, sendo que a cozinha deve estar em constante adaptação a novos produtos, épocas, pessoas e espaços (SAHLINS, 1997). O termo *comfort food* traduz o que Sahlins (1997) retrata quando o alimento vai além de saciar a fome, tem a capacidade de relacionar a comida com a memória de um passado percebido gratificante. A definição do que é ou não *comfort food* para um indivíduo depende de conteúdos subjetivos, muitas vezes ligados à história de cada um. Os estudos sobre o tema permitem entender as relações afetivas que o indivíduo estabelece com diferentes tipos de alimentos, e as lembranças por eles acionadas (GIMENES-MINASSE, 2016)

O alimento e a refeição são considerados como um processo afetivo, ou seja, compõem a história de um indivíduo, de uma comunidade e até mesmo de uma sociedade. Com o ritual do preparo e consumo de alimentos que fazem parte da rotina, da história e das memórias, aquele que está cozinhando também expressa seus sentimentos e desenvolve memórias afetivas. As receitas, tradições e sensações de amor, conforto e amizade podem ser passadas por meio de pratos. O ato de alimentar-se não significa apenas cumprir uma função fisiológica, mas também cumprir com sua função de satisfazer o lado emocional e gerar oportunidades de estabelecer vínculos sociais.

## **1.2 Memórias Afetivas**

A afetividade é constituída pelas emoções, pelos afetos e pelos sentimentos. A alimentação, a comida e o comportamento alimentar têm uma carga afetiva inegável e significativa, que, em muitas circunstâncias, é capaz de gerar memórias tanto positivas como negativas (ROTHES; CUNHA, 2016).

As memórias afetivas são como registros representativos para além das coisas físicas e materiais, como textos e livros. Envolvem os sentidos como olfato e paladar e a percepção gerada. É necessário esforço da memória pessoal e significado particular para representar a "intangibilidade" de objetos momentâneos, como os sabores e aromas, para registrar lembranças, que podem ser interpretadas e compartilhadas a partir das experiências vividas; no caso deste artigo, voltadas à alimentação (PETRINI, 2009).

Para Petrini (2009), a memória positiva se constrói de boas experiências e, para determiná-las, dois aspectos intangíveis são essenciais: o sabor (que deve ser pessoal e associado à sensorialidade individual) e o "saber" (cultural, associado à história das sociedades e o "como fazer").

Petrini (2009) observa que as memórias descritas pela maioria das pessoas representam acontecimentos que se passaram na época da infância, em momentos familiares e em situações nas quais foram atribuídos significados e importância para o indivíduo que vivenciou a situação. No caso dos alimentos, são substanciados por sensações visuais, olfativas e/ ou gustativas.

O ato de comer em família e entre amigos pode permitir o contato com as raízes dos relacionamentos humanos, gerando, como consequência, memórias positivas ou não (WEINSTEIN, 2005). Neste contexto, quando, além do "tocar e ver", as portas para o "sentir" são abertas, há possibilidade de contato com sensações inéditas, que, se combinadas com as tradições já incorporadas, possibilitam a obtenção de novas memórias (RIBEIRO et al., 2015).

O sentido da alimentação possui diversos valores, como a memória na qual o alimento teria significado de recordação e certificaria a sobrevivência de algumas tradições. As pessoas sentem a necessidade de reconhecer e identificar ingredientes e sabores, trabalho desafiador na atualidade. Por este motivo, a saudosa comida caseira continua viva, fundamentada na segurança oferecida pelo conhecimento dos ingredientes e de sua forma de preparo (FONSECA et al., 2011).

Fisher (2004) destaca que o alimento está enraizado nas origens dos indivíduos, nas famílias e lares, e que se torna impossível pensar na sensação de total satisfação física, emocional e psicológica sem pensar na experiência gerada na refeição/alimentação. Nos lares, são encontradas comidas e ingredientes já conhecidos, que podem ser associados ao amor dos pais e dos avós. E, conseqüentemente, os indivíduos procuram retomá-lo em algum momento, por meio da busca de restaurantes que tenham a chamada "comida caseira", para reviverem as memórias afetivas construídas a partir da infância e ao longo da vida.

Existem memórias que podem acompanhar cada um desde a infância: “o doce de bolacha da avó” ou “o bolo de chocolate da tia Iride” são referências afetivas que existem para além dos bons sabores, dos cheiros intensos e da satisfação e prazer do saborear, sendo reveladores de sentimentos e significados. Ou seja, as comidas e as memórias estão interligadas numa complexa associação de ideias e emoções, conscientes ou inconscientes. Podem transportar o indivíduo para um momento, um lugar, uma casa, uma cozinha e/ou para todo um contexto afetivo (ROTHES; CUNHA, 2016).

Os restaurantes podem estar presentes na retomada ou construção de novas memórias, pois são ambientes que, a partir de seus cardápios, serviços e tematizações propiciam a vivência de experiências que podem ir além do alimentar fisiológico.

### **1.3 O restaurante**

De acordo com Riccetto (2013), fazer as refeições fora de casa, por diversão ou necessidade, oferece a oportunidade de refletir sobre como pode ter surgido um estabelecimento como o restaurante. A palavra “restaurante” significava algo completamente diferente do seu conceito atual. Conforme Spang (2003), no século XV, um restaurant não era um local onde se ia para comer, e sim algo de comer, um caldo restaurativo. Os restaurants do século XVIII eram muito concentrados e preparados sem a adição de líquidos, e, por isso, eram diferentes dos caldos e dos populares consomês. Foi a partir do consomê que surgiu o restaurante como um espaço social: era um local para tomar caldos restaurativos. O restaurateurs originais ofereciam poucas preparações com ingredientes sólidos e faziam a divulgação de seus estabelecimentos enfatizando que eram especializados em preparos para pessoas com estômagos sensíveis para refeições noturnas (SPANG, 2003).

Portanto, inicialmente, os restaurantes eram lugares para que pessoas que se sentiam debilitadas pudessem se sentar e se alimentar de um restaurant, em vez de comer e socializar.

O modelo atual de restaurante surgiu na França e progrediu em função dos burgueses durante a Revolução Francesa (RICCETO, 2013). Franco (2001) complementa que vários chefs, que antes eram empregados da aristocracia francesa, foram contratados pelos restaurantes de Paris, enquanto outros abriram seus próprios estabelecimentos.

Para a definição da tipologia e sucesso de um restaurante, existem alguns fatores primordiais a serem seguidos. São eles: cardápio (TORRE, 2002), ambiente, que vai desde o espaço físico à decoração (CASTELLI, 2001, CANDIDO, 2010, RICCETO, 2013), qualidade do serviço e sua importância para fidelização do cliente (DAVIES, 2001, MARICATO, 2001, RICCETO, 2013), preço como estratégia (OLIVEIRA, 2008) e variação do público e perfil (OLIVEIRA, 2008, RICCETO, 2013). Com estas informações, o consumidor tem a oportunidade de definir que tipo de restaurante busca para cada ocasião, escolhendo o estabelecimento que mais atenda às expectativas e experiências almejadas.

## **2. Metodologia**

A metodologia utilizada para o desenvolvimento deste trabalho foi qualitativa, com pesquisa bibliográfica e análise cinematográfica dos filmes “Ratatouille”, “Pegando Fogo” e “Chef”. Segundo Godoy (1995), este método é indicado quando a pesquisa tem caráter exploratório, está buscando o entendimento de questões ou problemas pouco conhecidos, descrição de fenômenos ou, ainda, quando busca compreender relações sociais ou culturais, sendo estes últimos o foco deste artigo. Creswell (2010) destaca a possibilidade de utilização de diferentes métodos de coleta e interpretação do conteúdo obtido.

A pesquisa qualitativa utiliza abordagens Interpretacionista e Naturalista. Enfatiza, ainda, as qualidades dos objetos de estudo e os processos (GEPHART, 2004). A característica central da pesquisa qualitativa é tratar-se de uma construção individual da realidade com interação com o mundo social (MERRIAM, 2002).

A escolha pela análise de filmes se justifica pelo cinema ser um meio de conhecimento e de espelhar a realidade pela ficção, bem como pela capacidade de desvendar o imaginário. O cinema absorve partes da realidade e partes de representações. O espectador é levado a crer que participa daqueles acontecimentos, mesmo que apenas de testemunha. Os filmes têm um realismo que tem por objetivo conquistar a confiabilidade do público, entrando em um estágio de homogeneização e padronização sobre o que as pessoas pensam a respeito do que aquele longa metragem representa (FANTINI, 2009). Oliveira (2006, p.35) complementa relatando que

Não apenas documentários e ficções científicas exprimem os conhecimentos desejados e os alcançados, mas até mesmo os dramas [...] e as comédias revelam a penetração da ciência em nossa cultura. Isso faz dos filmes um ótimo material para análise da cultura e também para a compreensão da história da ciência. [...] Mais do que aprendizagens derivadas das práticas educativas formais, as experiências vivenciadas nos filmes acabam compondo boa parte do arsenal simbólico através do qual a opinião pública passa a vislumbrar o alcance dos empreendimentos científicos e tecnológicos.

A arte- como exemplo, o cinema - tem papel ativo, pois, além de entreter, transmite mensagens, lições e espelha a realidade, promovendo, inclusive, reflexão e representando, muitas vezes, o cotidiano (YOUNG, 2000), como, neste caso, reproduzindo contextos de alimentação e as memórias afetivas envolvidas.

O cinema é capaz de despertar emoções e alterar experiências. Todavia, a utilização de filmes em pesquisas pode apresentar limitações relativas ao próprio repertório de quem assiste e analisa a obra. Buscando minimizar este aspecto, foram selecionadas, para análise e relação com a proposta do artigo, cenas de filmes que representam, em seu roteiro, as situações que refletem a realidade de muitos estabelecimentos de alimentos e bebidas funcionando atualmente.

O procedimento metodológico envolveu assistir os filmes mais de uma vez, inicialmente com objetivo de elaborar a sinopse e identificar, nos roteiros, as cenas que permitiriam construir uma relação entre o referencial teórico e a proposta do artigo. Após a identificação das cenas chave, foi realizada a análise, considerando a discussão teórica apresentada.

### **3.Arte imitando A Realidade: Análise de filmes ligados a restaurantes**

Segundo Fantini (2009), desde a invenção do cinema pelos irmãos Lumière, na França, em 1895, este tem oferecido lazer e conhecimento, sendo nomeado como "a Sétima Arte". Apesar de ser uma arte atemporal, o cinema reproduz a vida como ela é ou como se pretende que ela seja. A escolha pelos filmes *Ratatouille*, *Pegando Fogo* e *CHEF* se justificou pois, mesmo os filmes analisados não sendo baseados em fatos, estes retratam situações que espelham com maior proximidade os temas abordados neste artigo e vão ao encontro do objetivo proposto.



## **3.1 Ratatouille**

### **3.1.1 Sinopse**

Remy é um rato que vive com sua comunidade e família nos arredores de Paris. Porém, ele é diferente dos demais: tem o olfato e o paladar muito aguçados e sonha em ser um chef de cozinha, inspirado por seu ídolo Auguste Gusteau, que foi um chef lendário da França. Contudo, seus companheiros não compreendem seu desejo e acham-no estranho por querer coisas típicas de humanos.

Um acidente leva Remy a Paris, próximo ao restaurante de seu falecido ídolo. Lá, conhece Linguini, um faxineiro desajeitado que gostaria de ser cozinheiro, mas não tem talento para isso. Dessa forma, ele e Linguini criam uma parceria na qual o rato se esconde embaixo do toque blanch (alto chapéu dos chefs de cozinha) e induz comandos ao rapaz sobre o que ele deveria fazer para produzir pratos excelentes, surpreendendo ao rígido chef de cozinha do restaurante Gusteau, Skinner, e a bela e eficiente sub chef, Colette.

O sucesso da parceria dos dois ocorre rapidamente. O crítico gastronômico Anton Ego decide visitar o restaurante após ter feito uma crítica ruim que fez o estabelecimento decair. Linguini e Remy se encarregam de preparar o prato para o crítico. Ao ser servido, o crítico se surpreende pela simplicidade do prato, um ratatouille. Mas, ao provar, Anton Ego é pego de surpresa por adorar o sabor do prato, que o lembrou de sua mãe e infância (RATATOUILLE, 2007).

### **3.1.2 Análise**

Este filme representa a situação atual de diversos restaurantes famosos: um estabelecimento que um dia já foi aclamado e que depois de algum incidente ou má avaliação gastronômica, tem dificuldades de se reerguer para novamente alcançar o sucesso. O filme "Ratatouille" é um exemplo de história, na qual, com algumas ferramentas e estratégias, é possível gerar nos clientes memórias afetivas positivas relacionadas ao restaurante. O filme apresenta diversos problemas que podem ser enfrentados por este tipo de empreendimento, tais como: tipologia, periodicidade na reformulação do cardápio, treinamento, adequação e conhecimento de funcionários e fornecimento de novas e memoráveis sensações aos clientes.

O filme retrata a satisfação e o cuidado no ato de cozinhar, indicando a relevância de se produzir algo que proporcione o máximo de deleite ao consumidor, apresentando, ainda, o cozinheiro que pode criar memórias afetivas a partir do preparo dos pratos. Não se come apenas para "matar" a fome, mas, acima de tudo, para se ter prazer (LEAL, 1997).

Há também elementos que ligam as memórias afetivas, abordam o prazer gerado por comer bem e as experiências sensoriais decorrentes de uma boa comida (ROTHES; CUNHA, 2016). São estas sensações que criam vínculos com o lugar, com o momento e com as pessoas que compartilham a refeição.

O ambiente (CASTELLI, 2001, CANDIDO, 2010, RICCETO, 2013) encontra-se entre os pontos que se relacionam à tematização de um restaurante, tornando-o atrativo para clientes. No filme, o ambiente físico é decorado de modo sofisticado, com tons quentes e cortinas, que propiciam sensação de acolhimento, conforto e luxo. O cliente pode associar estas características com eventos refinados, acontecimentos únicos e memoráveis e certa exclusividade, criando bons sentimentos e até prestígio social, podendo, dessa forma, gerar memórias afetivas positivas.

A memória afetiva é retratada quando Remy e Linguini criam um prato considerado simples para apresentar ao rígido crítico gastronômico, Anton Ego: um ratatouille. No momento em que o crítico experimenta o prato, seus sabores o levam à sua infância e a uma feliz lembrança de sua mãe. O prato e todos os seus sabores simbolizavam o conforto da casa da mãe, o consolo, e a recompensa depois de um dia difícil (SAHLINS, 1997; GIMENES-MINASSE, 2016). A sequência de cenas é significativa e simbólica e, no seu decorrer, não há diálogo. Apenas imagens sequenciais, representando um momento inesquecível e único, demonstrando quão intangível e significativa pode ser a evocação de uma memória afetiva.

Bee (2003) informa que a percepção e os sentidos são importantes geradores de lembranças e atitudes, pois há uma interpretação pessoal produzindo um significado específico que pode ser armazenado na memória. "Quando estudamos a percepção, estamos querendo saber o que o indivíduo faz com a informação sensorial, como ela é interpretada ou combinada" (BEE, 2003, p. 141). Entende-se, também, que os alimentos podem não só ser consumidos por necessidade fisiológica, mas também por necessidades sentimentais e psicológicas. O que retoma ao termo Comfort Food, baseado nas boas sensações provocadas pelos alimentos e que levam a proporcionar reações como lembranças, conforto, excitações, entre outras.

## **3.2 PEGANDO FOGO**

### **3.2.1 Sinopse**

Adam Jones era um chef renomado que trabalhava em um restaurante com a categoria de duas estrelas Michelin em Londres. Depois de ter problemas com bebidas e drogas e por ser um chef com síndrome de estrelismo e intolerante com seus funcionários, sua carreira fica prejudicada. Para se reerguer, Adam assume um emprego como limpador de ostras em Nova Orleans.

Ao retornar a Londres, Adam encontra Tony, um maître que gerencia um restaurante. Adam pede uma oportunidade para Tony, porém este recusa, temendo que Adam não tenha mudado e que traga confusões para seu negócio.

Após a visita de uma crítica londrina, Tony percebe que seu restaurante não está no nível que gostaria e cede à proposta de Adam. O restaurante é reestruturado, considerando cardápio, serviços e equipe, pontos relevantes para o sucesso de um empreendimento. A inauguração não é o sucesso esperado, pois há publicação de críticas sobre o menu: é retratado como pouco inovador e não está à altura da alta gastronomia.

Uma reinauguração é planejada e, para recuperar a credibilidade e divulgá-la, Adam participa de programas na TV.

Um dos pontos frágeis do restaurante é a falta de atualização de Adam, que não está acostumado com equipamentos tecnológicos na cozinha. A partir da parceria com Helene, o cardápio é reformulado e a reinauguração recebe uma excelente crítica. Adam considera que a gastronomia representa não apenas matar a fome, ir a um restaurante e comer, mas que um restaurante é um local onde se obtém prazeres e deleites totalmente inesperados, que excedem expectativas (PEGANDO FOGO, 2015).

### **3.2.2 Análise**

O filme "Pegando fogo" apresenta as dificuldades que alguns profissionais da alta gastronomia têm em colocar seus restaurantes em destaque. Eles devem ter um cardápio inovador, surpreendente, equilibrado e moderno; uma equipe que tenha conhecimentos

de diversas técnicas, seja criativa, saiba utilizar equipamentos tecnológicos; uma imagem que esteja à altura da categoria em que se encontra. (DAVIES, 2001, MARICATO, 2001, TORRE, 2002, RICETTO, 2013). O filme ressalta a importância da atualização profissional e de acompanhar as novas tendências gastronômicas, pois os clientes podem ser conquistados por novos sabores, texturas diferentes, preparações que tragam sensações e emoções a quem as prova, que exaltem os sentidos, pois estas experiências surpreendem paladares, fascinam e encantam as pessoas, agregando novas sensações que ficarão em suas memórias afetivas e que as farão criar vínculos com a origem destas experiências memoráveis.

Há uma relação entre a busca por experiências a partir da identificação do cliente com o local em que fará a refeição, por exemplo, um executivo no horário de almoço busca um serviço rápido (OLIVEIRA, 2008). Em uma cena, o personagem principal faz uma refeição em uma rede de fast food, discutindo sobre a proposta do tipo de serviço. A análise dessa cena leva à reflexão de que, para um restaurante fazer sucesso, este depende do produto que oferece e para quem o oferece, os dois fatores devem se adequar um ao outro.

Helene e Adam consideram que cozinhar é uma arte que reflete a identidade de quem está cozinhando. Essa experiência pode ser estendida a quem consome, pois, ao alimentar-se, esse cliente pode ter uma experiência afetiva conforme descrita por Proust (1994, p. 47 apud COELHO, 1994, p.52):

Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou o meu paladar, estremei, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem noção da sua causa [...] tal como faz o amor, enchendo-me de uma preciosa essência: ou antes, essa essência não estava em; era eu mesmo [...] de onde vinha? O que significava? Onde apreendê-la? [...] De ponho a taça e volto-me para o meu espírito. É a ele que compete achar a verdade. Mas como?

Apesar de, no filme, Adam buscar estas sensações com pratos sofisticados e inovadores, e a citação de Proust utilizar ingredientes mais comuns como vinho e bolo, as sensações tangíveis, surpreendentes e maravilhosas são as mesmas nos dois contextos, retomando à questão do prazer de cozinhar e de se alimentar.

### **3.3 CHEF**

#### **3.3.1 Sinopse**

Carl Casper é um reconhecido chef que trabalha em um renomado restaurante de Los Angeles. Como é comum nestes restaurantes, o crítico gastronômico Ramsey Michel marca uma visita. O Chef Carl quer surpreendê-lo e, para tal, inova o cardápio, faz diversas receitas que destoam do conceito do empreendimento por sua diversidade, porém são bem recebidas e aprovadas por sua equipe de trabalho.

Durante o preparo do jantar, o dono do restaurante veta as inovações de Carl e retoma o cardápio anterior, alegando a preferência dos clientes habitués. Sendo assim, quando o crítico vai ao restaurante degustar o cardápio, tece uma crítica negativa sobre o estabelecimento, argumentando que, apesar dos pratos terem um bom sabor, são monótonos e sem criatividade, passando a impressão de que são servidos como um desesperado apelo por um elogio. Esta crítica afeta a autoestima do Chef Casper, fazendo com que este desrespeite o crítico nas mídias sociais. A falta de possibilidade de inovação do cardápio culmina com o desligamento do Chef. Sendo assim, Carl se vê desempregado, e sem conseguir nenhuma entrevista de trabalho, por ter esta imagem de "descontrolado".

Então, resolve ir para Miami com a família. Já na cidade, vão a um clube típico cubano e comem sanduíches cubanos. Neste momento, Carl se lembra de como gostava daqueles sanduíches e daquele tipo de culinária e decide aderir a uma antiga ideia de sua ex-esposa: abrir um food truck de comida típica cubana, chamado El Jefe.

No processo de abertura do empreendimento, Carl acaba criando um laço com seu filho, ensina-o a cozinhar, o valor que deve ser dado aos alimentos feitos em casa, e não apenas vendidos em lojas, e a importância de sempre servir produtos bons. Estas cenas apresentam que o preparo dos alimentos também pode estabelecer laços e memórias afetivas.

Chegando a Los Angeles com seu food truck, muitos clientes são atraídos, inclusive o crítico Ramsey, que conversa com o Chef Casper propondo parceria na abertura de um novo restaurante El Jefe, onde o chef tem a chance de criar e inovar. O restaurante tem uma decoração típica cubana, com música ambiente, climatização e recebe eventos (CHEF, 2014).

### **3.3.2 Análise**

O filme "Chef" apresenta as dificuldades de um negócio de alimentação, os preconceitos da área da gastronomia sobre tipos de estabelecimentos menos "glamorosos", a valorização das memórias afetivas na carreira e no negócio, e os pratos típicos como possíveis geradores de memórias. Cabe destacar que estes pontos, além de influenciar no sucesso ou fracasso de um restaurante, também podem impactar na carreira das pessoas que trabalham nestes locais. Chefs executivos, cozinheiros, garçons e proprietários buscam um local de trabalho onde se sintam realizados, respeitados e ouvidos.

A presença da relação entre comida típica, inovação e prazer em cozinhar destaca as emoções e a geração de memórias afetivas, tendo como fonte a valorização do viés cultural e o fortalecimento dos laços afetivos. Valoriza, ainda, a importância dos alimentos regionais, uma vez que podem proporcionar lembranças, com seus sabores e aromas, que remetem a lugares visitados, pessoas e sentimentos.

Gimenes (2009) ressalta que, muitas vezes, a atração de um passeio ou viagem é fruto das comidas e bebidas tradicionais. Estes pratos, criados e preparados ao longo dos tempos, e que são componentes da cultura imaterial das sociedades nas quais se originam, evidenciam-se no meio de um universo de comidas padronizadas que predominam nos grandes centros urbanos. Os pratos tradicionais são um meio de conexão cultural, ou representam um estilo de vida que se deseja recuperar ou alcançar, aumentando a fascinação por estas localidades.

Reinhardt (2007) se refere à comida típica como uma representação de uma tradição que, não obrigatoriamente, faz parte da rotina de seu povo. Todavia, cumpre seu papel, estimulando um sentimento de apropriação, que faz com que a comida vista a "roupagem" de seu país de origem, lembrando, muitas vezes, ao imigrante o "gosto de sua terra". O autor esclarece que a comida típica nos envolve quando estamos longe de nossas raízes, quando precisamos trabalhar, relacionar-nos e viver. Ela pode não fazer mais parte do dia a dia, mas está na essência dos indivíduos que foram criados por ela.

Observa-se, no decorrer do filme, que a paixão pela culinária cubana por parte do Chef contagia os clientes, tornando o alimento fonte de memórias afetivas. Ribeiro (2016) resume esta análise, dizendo que os métodos de inovação dos chefs e seu poder de influência nos novos modos de alimentação da atualidade podem indicar um caminho novo para os estudos sobre hábitos alimentares. Nestes tempos de modernizações gastronômicas, a criatividade, as experiências pessoais e profissionais e os sentimentos provocados no cliente são as razões do trabalho de um profissional da gastronomia.

A referência ao food truck destaca as reflexões de Ribeiro (2015) quanto ao papel da globalização na renovação dos hábitos alimentares das pessoas. Pratos tradicionais que eram comercializados em restaurantes tiveram que abrir espaço para comidas de culturas estrangeiras, como a oriental, mexicana, árabe e diversas outras. Portanto, este processo de inclusão provocou uma onda de "gourmetização" da comida de rua. tal processo foi renomado por proprietários preocupados em oferecer a seus clientes produtos funcionais e que os levassem a uma experiência gastronômica, por meio do consumo de produtos de alta qualidade e adaptados para o comércio urbano e que satisfaçam a necessidade da alimentação e o desejo de conhecer ou lembrar alguns pratos. Dessa forma, a comida de rua, além de prática, é também um símbolo de satisfação e prazer alimentar.

Considerando as análises dos três filmes, pode-se afirmar que se relacionam a representações da realidade de empreendimentos de alimentação. Abordam temas relevantes que reforçam a teoria, como a importância da gestão, cardápio, serviços e tematização.

Quanto às memórias afetivas, a contribuição da análise dos filmes é significativa, uma vez que se observa, como em *Ratatouille*, a importância das memórias afetivas geradas na infância. Outro ponto relevante é o papel do alimento, que pode atuar para o resgate de memórias, no caso, comidas típicas ou a criação de novas memórias, como apresentado no filme *CHEF*.

#### **4.Considerações Finais**

A partir da discussão teórica e análise dos filmes, observa-se que a fidelização e as memórias afetivas de clientes para com restaurantes são resultado de uma série de esforços por parte dos estabelecimentos, de forma a proporcionar aos consumidores experiências memoráveis. Os estudos e análises propostos neste artigo permitem concluir que os componentes de um restaurante, como cardápio, ambiente, preço, público e serviço são motivadores de uma boa experiência, mas, acima de tudo, há a otimização destes elementos para aumentar o nível de qualidade deste momento. O sucesso ou fracasso de um estabelecimento depende, além de outros aspectos, da capacidade dos restaurantes de fazerem aflorar em seus clientes novas experiências, a sensação de nostalgia, de encantamento, de fascinação. Estas sensações podem promover a lealdade de seus consumidores por oferecerem um diferencial que os conquiste.

Estudando os filmes selecionados, identifica-se uma série de situações que poderiam ser encontradas em diversos estabelecimentos reais. Percebem-se restaurantes mal gerenciados, profissionais sendo constantemente oprimidos, novas tecnologias e conceitos que devem ser aderidos para se encaixarem em modelos pré-existentes. Com o filme "*Ratatouille*", compreende-se o valor que um prato de infância, caseiro tem para conquistar um cliente saturado de "coisas da moda", e que, por ser algo simples, não quer dizer que não possa ser adaptado para ser servido em um restaurante de luxo. Com o longa "*Pegando Fogo*", constata-se a necessidade de os profissionais da área estarem se atualizando constantemente sobre tecnologias e ingredientes para atingir determinado público. Em "*Chef*", são deixados de lado certos pré-conceitos que existem em relação à área de alimentação e expandidas as experiências, experimentando novos formatos de restaurante e o poder das mídias sociais.

O objetivo de desmistificar e entender as memórias afetivas e a fidelização em restaurantes foi alcançado com sucesso. Muitas vezes, as memórias afetivas e a atração de um cliente por certo estabelecimento é algo intangível, cuja origem é de difícil identificação e pouco palpável. Porém, com os textos estudados e os filmes analisados, é possível tornar estas sensações um pouco mais concretas, discernindo, com muito cuidado e esforço, suas fontes. Deste modo, é possível que os donos de estabelecimentos possam valorizar estes elementos e desenvolver sentimentos em clientes que buscam referências de ligação afetiva com a gastronomia. Por fim, não deve ser perdido de vista que um restaurante não

é apenas um lugar onde se come, é muito mais: pode inspirar ambiente, sabor, energia, informalidade, poder, envolvimento e, principalmente, prazer (CÂNDIDO, 2002).

## Referências

- ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Pesquisa de Conjuntura Econômica do Setor de Alimentação Fora do Lar. 2016. Disponível em: < <http://pe.abrasel.com.br/noticias/707->
- BEE, H.. **A criança em desenvolvimento**. Porto Alegre: Editora Artmed, 2003.
- BOUTAUD, J.J.. Compartilhar a Mesa. In MONTANDON A.; **O Livro da Hospitalidade – Acolhida do Estrangeiro na História e nas Culturas**. São Paulo: Editora Senac, 2011.
- CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.
- CANDIDO, I. **Restaurante: administração e operacionalização**. Rio de Janeiro: Educ, 2010.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade; uma história de alimentação**. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CASTELLI, G. **Administração Hoteleira**. 9 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
- CHEF. Direção: Jon Favreau. Estados Unidos: Imagem Filmes (114 minutos), 2014.
- COELHO, L M S. Imagens da Memória: na prova de Rorschach e na obra de Proust. **Revista Imaginário**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, n.2, p. 47-62, 1994.
- CRESWELL, J.W. **Projeto de Pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 3ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- DAVIES, C. A. **Alimentos e Bebidas**. 2 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
- DOUGLAS, M. **Implicit meanings**. London, Routledge & Kegan Paul, 1975.
- FANTINI, J.A. Diálogos entre história e cinema – do real ao virtual. In GUILERMO, J., **O Feitiço do Cinema**. São Paulo: Ed. Saraiva, 2009.
- FISHER, M. F. K. **The art of Eating**. Houghton Mifflin Harcourt, 2004.
- FISCHLER, C.. **L’Honnivore**. Paris, Édition Odile Jacob, 1990.
- FONSECA, A. B.; SOUZA, T. S. N.; FROZI, D. S.; PEREIRA, R. A. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio antropológicas para a pesquisa em nutrição. **Ciência saúde coletiva [online]**. vol.16, n.9 pp.3853-3862, 2011. Available from: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232011001000021&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011001000021&lng=en&nrm=iso)>. ISSN 1413-8123. <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232011001000021>.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac São Paulo, 2001.
- GEPHART, R. From the editors: qualitative research and the Academy of Management Journal. **Academy of Management Journal**, v. 47, n. 4, p. 454-461, 2004.

GIMENES, M.H.S.G. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). **Revista Turismo & Sociedade**, v. 2, n. 1, 2009, p. 8-24.

GIMENES-MINASSE, M.H.S.G. Comfort food: sobre conceitos e principais características. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade** Vol. 4 no 2, 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac.

GOODY, J. **Cooking, cuisine and class**. Cambridge, Cambridge University Press, 1982.

GODOY, A. S. Introdução à Pesquisa Qualitativa e suas Possibilidades. **RAE-Revista de Administração de Empresas**, v. 35, n. 2, mar-abr, p.57-63, 1995.

INFOOD. Perspectivas do setor gastronômico para 2016. Disponível em: Acesso em 20 de jun de 2016.

LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. São Paulo: Ed. Senac Nacional, 1998  
MARICATO, P. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 7.ed. São Paulo: Senac, 2007.

MERRIAM, S. B. **Qualitative research in practice**. Examples for discussion and analysis. San Francisco: Jossey-Bass, 2002.

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

O ESTADO DE SÃO PAULO. A mortalidade de negócios na gastronomia (2016). Disponível em: Acesso em 20 de jun de 2016.

OLIVEIRA, B. J.: Cinema e imaginário científico. História, Ciências, Saúde. – **Manguinhos**, v. 13 , p. 133-50, 2006.

OLIVEIRA, F. **Sabor e Gestão: Boas ideias para alimentação fora do lar**. Brasília: SEBREA: Futura, 2008.

OLIVEIRA, M. S.; MORETTI, S. L. A.; POZO, H. A Hospitalidade e a Gestão de Restaurantes: Evidências de um Estudo Múltiplo de Casos em São Paulo. **Rosa dos Ventos-Turismo e Hospitalidade**, v. 7, n. 1, 2015.

PEGANDO FOGO. Direção: John Wells. Estados Unidos: Paris Filmes (102 minutos), 2015.

PETRINI, C. **Slow Food: Princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Editora Senac, 2009.

RATATOUILLE. Direção: Brad Bird. Estados Unidos: Walt Disney Pictures – Pixar Animation Studios (110 minutos), 2007.

RIBEIRO, L. **Memórias afetivas: Como lembrar e representar a informação**. Dissertação. Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação. Rio de Janeiro: Unirio, 2015.

RIBEIRO, L.B.; DOBEDEI, V.; ORRICO, E.G.D. **Memórias afetivas: Como lembrar e representar a informação**, in. XVI ENANCIBI, 2015.

REINHARDT, J.C. **Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade.** ( Tese Doutorado em História) - Departamento de História. Universidade Federal do Paraná. Curitiba 2007.

RICCETTO, L. N. **A e B de A a Z: Entendendo o Setor de Alimentos e Bebidas.** Brasília: Ed. Senac Distrito Federal. 2013.

ROTHES, I.A.; CUNHA, S. Dimensão Simbólica e afetiva da alimentação. A escolha alimentar: uma experiência multidimensional, in PAES S.C.; FERREIRA, P.D. (orgs). **A redução das assimetrias sociais no acesso à alimentação e a saúde: Políticas e Práticas.** Ed. Mais Leitura, 2016.

SAHLINS, M. O 'pessimismo sentimental' e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um "objeto" em via de extinção (parte 1). **Mana**, v. 3, n. 1, pp 41-73, 1997.

SAVARIN, B. **A filosofia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SPANG, R. L. **A invenção do Restaurante.** Rio de Janeiro: Record, 2003.

TORRE, F. **Administração Hoteleira: parte II: alimentos e bebidas.** São Paulo: Roca, 2002.

YOUNG, S.D. Movies as equipment for living: A developmental analysis of the importance of film in everyday life. **Critical Studies in Media Communication**, vol., 17, n.4, p. 447-468, 2000.



## **Comfort Food e Gastronomia Tradicional, a busca pelo conforto e identidade alimentar**

### *Comfort Food and Traditional Gastronomy, the quest for comfort and food identity*

Marina Saciloto Frigo, Letícia Carpes da Costa, Camila Nemitz de Oliveira Saraiva  
Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja – RS  
Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia  
marinafrigo@outlook.com, leticiacarpesc@gmail.com, camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br

**Resumo.** Em uma sociedade globalizada, as tendências alimentares mudam rapidamente, na busca de novos sabores, praticidade, preço ou conveniência. Neste cenário dinâmico nasceram duas novas tendências: Comfort food e a Gastronomia tradicional, que chegaram com uma proposta de comida confortável, sem pressa, utilizando ingredientes naturais e locais, contrapondo-se à linha Fast food. O presente trabalho tem como objetivo analisar os conceitos de cada uma das duas tendências, comparativamente, e tentar diferenciá-las. Enquanto a Gastronomia tradicional procura perpetuar os conhecimentos e técnicas, passando-os através de gerações, a Comfort food refere-se ao calor familiar e as boas experiências da infância. Comparando os dois conceitos, a bibliografia pesquisada nos dá como resultados um conjunto de semelhanças e diferenças entre eles, relatadas neste trabalho. Concluindo, embora às vezes sejam confundidos como sendo a mesma tendência, cada uma possui características próprias que as diferenciam em sua essência.

**Palavras-chave:** comfort food; gastronomia tradicional; tendências.

**Abstract.** In a globalized society, food trends change rapidly, in the search for new flavors, practicality, price or convenience. In this dynamic scenario were born two new trends: Comfort food and Traditional Gastronomy, which arrived like a proposal of comfortable, unhurried food, using natural and local ingredients, counterpointing to the Fast food line. The present work aims to analyze the concepts of each of the two trends comparatively, and to try to differentiate them. While the Traditional Gastronomy seeks to perpetuate the knowledge and techniques, passing them through generations, Comfort food refers to the familiar warmth and good childhood experiences. Comparing both concepts, the bibliography researched give us like results in a set of similarities and differences between them, reported in this work. Concluding, although they are sometimes confused as being the same tendency, each one has its own characteristics that differentiate them in their essence.

**Key words:** comfort food; traditional gastronomy; tendencies.

## 1.Introdução

No mundo globalizado e contemporâneo em que vivemos, existem temas muito discutidos, estudados e pesquisados, como é o caso da alimentação do ser humano. Nunca antes este assunto foi tão presente na vida das pessoas quanto agora.

Está muito em voga assistir filmes e séries de televisão que abordam a vida e o trabalho de chefs de cozinha e cozinheiros, que discorrem sobre alimentos orgânicos, funcionais e tradicionais, a sua produção, bem como os efeitos que estes causam no homem e no meio ambiente em que vivem. As prateleiras das bibliotecas e livrarias estão repletas de livros e revistas que também abordam estes assuntos ou temas ligados a eles. Os supermercados, lojas, empórios e armazéns oferecem uma gama de produtos alimentares e utensílios diferenciados que vão do mais simples e barato ao mais 'gourmetizado' e caro dando acesso para a população a uma alimentação globalizada. Todos estes assuntos são estudados através da gastronomia.

Esta gastronomia é definida, por Brillat-Savarin (1995), como todos os processos fundamentados de tudo o que se refere ao homem e a relação deste com a sua alimentação. Concordando com o autor, Ribeiro (2006) complementa que o ato de cozinhar é uma ponte que nos liga para sempre ao nosso passado, presente e futuro, além de evidenciar nossas crenças, projetos e sonhos, ou seja, envolve uma ação cultural. Segundo Freixa e Chaves (2013, p. 19) " a gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos".

No mundo inteiro, as influências de vários povos e a exuberância da natureza criaram uma enorme diversidade gastronômica, com uma fartura de sabores e saberes à mesa. Pode-se entender que a formação da cultura brasileira como um todo, sofreu essas mesmas influências sentidas pela gastronomia mundial, definidas por Candau (2012, p. 11), que argumenta:

Entrincheirada no ponto de passagem entre o indivíduo e o grupo, esforça-se em compreender, a partir de dados empíricos, como os indivíduos chegam a compartilhar práticas, representações, crenças, lembranças, produzindo, assim, em uma determinada sociedade, aquilo que chamamos de cultura.

A cultura alimentar está implícita na sociedade e o indivíduo é nela incluído desde cedo, aprendendo a apreciar os sabores e adotar os hábitos alimentares, de acordo com o que é amplamente aceito naquela determinada sociedade. Segundo Schlüter (2006) alimentação é um processo que socializa o ser humano desde quando nasce, que é voluntário e consciente se adequando aos variados formatos de regras, leis e normas de acordo com cada cultura. A mesma autora discorre ainda que o ato de comer define não apenas o que se come, mas também a própria pessoa que come, denotando suas emoções e identidades culturais (SCHLÜTER, 2006).

As pessoas tendem a buscar os alimentos que lhes são familiares e as remetem ao local em que viveram, de acordo com as suas vivências e a sua cultura alimentar. Para Montanari (2008), comida é cultura quando produzida, preparada e consumida, sendo um elemento decisivo da identidade humana e um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la.

Em meio a tendência de padronização de hábitos alimentares, estabelecidos pela globalização, onde a facilidade de acesso a culturas diversas também ocasiona a modificação de comportamentos, escolhas e preferências, surge a busca pelo conforto alimentar e o

reforço da identidade cultural, como forma de aliviar as tensões do dia a dia e trazer sensação de pertencimento a um grupo ou comunidade. Essas buscas se dão através do consumo de alimentos que remetam à alegria da infância ou priorizem a preservação dos saberes e sabores em seu preparo, bem como a utilização de insumos naturais e locais.

A discussão em torno da alimentação, no mundo globalizado em que vivemos, tornou necessário estarmos amparados por conceitos bem definidos das coisas que vivenciamos, com as quais trabalhamos e com o que oferecemos as demais pessoas. Diante disto, surgiu a necessidade de conceituar e contrapor duas vertentes estudadas e praticadas na gastronomia que, muitas vezes, são confundidas entre si. A partir daí o objetivo a que se propõe este trabalho é compreender a conceituação de Comfort food e Gastronomia Tradicional, no Brasil e analisar comparativamente as semelhanças e/ou diferenças entre essas duas tendências alimentares, que por vezes, não são distinguidas como sendo diversas.

## **2. Materiais e Métodos**

O presente trabalho caracteriza-se por ser uma pesquisa descritiva, com viés qualitativo. Foi elaborado a partir de uma revisão bibliográfica que contrapõe diversos autores.

Constitui-se, no primeiro momento, pelo aprofundamento do tema através de pesquisa bibliográfica em livros, artigos e sites na internet, devidamente referenciados e, posteriormente, houve a comparação de conceitos dos autores referenciados, bem como a diferenciação dos termos pesquisados.

Foi utilizada a análise dos dados para o procedimento de discussões e resultados qualitativos desta pesquisa. Foram conceituadas, através da visão de diversos autores, as duas tendências gastronômicas selecionadas. Inicialmente conceituou-se os temas: cultura, identidade e gastronomia, para, logo após, se entender os conceitos de Gastronomia tradicional e de Comfort food. Posteriormente, os dados foram interpretados e comparados em função das suas características comuns e as que se diferenciam para gerar o resultado final deste estudo.

## **3. Resultados e Discussão**

### **Alimentação, cultura e identidade**

A comida sempre desempenhou um papel importante na história da humanidade. Além de ser essencial para a existência humana, sob o ponto de vista biológico, a alimentação motivou as primeiras migrações em busca de alimento, tendo desencadeado o processo evolutivo do homem, na medida em que domesticou plantas e animais. O ato de comer representa, também, um importante apelo cultural e social visto que a alimentação é fortemente influenciada pela cultura e pela sociedade de referência, e constitui-se como um meio de comunicação, de identidade e de pertencimento.

Apesar de ser, atualmente, assunto relevante nas discussões, na mídia e nos apelos mercadológicos, a alimentação foi, por muito tempo, uma temática social negligenciada. Tal condição pode ser explicada por seu vínculo a uma atividade doméstica, sem glamour, de domínio tradicional das mulheres, cuja produção remete ao meio rural, distanciado do apelo intelectual de um mundo machista. Começou a ganhar espaço e o status de estudo sociológico a partir de 1960 com a manifestação de autores franceses e anglo-saxões, passando a ser percebida como construtora da identidade individual e da diferenciação social. A partir do ano 2000 o tema ganha, cada vez mais, o interesse de uma pluralidade de áreas, demandando a atenção de muitas disciplinas para abarcar a sua complexidade

(AZEVEDO, 2017).

A cultura pode ser entendida e conceituada de diversas formas e por diferentes áreas de estudo. Assim temos, por exemplo, a cultura agrícola, cultura erudita, cultura de massa, cultura organizacional, cultura popular, cultura local, entre outras. Originada do termo em latim, *colere*, que significa cultivar, ela é dinâmica, estando sempre em processo de transformação. Então, muitos fatos, características ou traços culturais de um determinado povo ou local são acrescentados ou desaparecem no tempo, tendo em vista que o homem está em constante adaptação ao meio em que vive (SARAIVA, 2015). Neste sentido, os registros referentes as mudanças culturais, especialmente em relação a alimentação, são importantes ferramentas para a sua preservação, visto que a comida comunica a sua história e a sua evolução.

Quando se fala em alimentação é impossível dissociá-la da cultura já que o alimento faz parte do complexo processo de formação de identidade cultural de um povo. A cultura alimentar é um conjunto de elementos que estão presentes na relação que se estabelece entre os homens, o meio e a comida. O ato alimentar não é apenas uma condição biológica para manter-se vivo, mas representa o contexto histórico da vida dos grupos sociais. Assim, comer constitui um ato impregnado de significados que são incorporados as escolhas alimentares, vinculando as estratégias utilizadas desde a produção até o momento do seu consumo e que são características inerentes àquele grupo social (FLANDRIN & MONTANARI, 1998). A identidade cultural está inteiramente relacionada às referências simbólicas, como condições sociais, aspectos religiosos, memórias afetivas, comportamentos alimentares, apontando tradições e aspectos culturais de um grupo.

A comida e o ato de comer são considerados como uma poderosa ferramenta de comunicação, possuindo uma linguagem própria que expressa identidades e significados. Por meio dos alimentos comunicam-se valores e cultura. Como ressalta Montanari (2008), a comida é cultura pois o homem escolhe o que quer comer, dentre várias opções, motivado pelas influências intrínsecas do seu modo de vida, de sua bagagem vivencial e do contexto cultural onde está inserido. Segundo Franzoni (2016) a comida e a gastronomia podem ser consideradas cultura por constituir fator determinante da identidade, bem como ferramentas de manifestação das sociedades e das identidades individual e coletiva.

Se pode perceber duas concepções de identidade, conforme a visão seja individual ou de um grupo. A identidade individual refere-se a forma como cada indivíduo constrói ou representa a si mesmo, como parte de um grupo social. A identidade social vem do modo como esse grupo social permite ao indivíduo atuar, pensar, colocar-se e relacionar-se com o grupo em si ou com grupos externos (MEGLIO apud FRANZONI, 2016). Com o advento da globalização, na sociedade contemporânea, a tecnologia tem o poder de aproximar universos diferentes, permitindo conhecer e conviver com fragmentos de culturas situados em qualquer parte do planeta, "em uma variabilidade e densificação cada vez maiores". Neste cenário, a identidade adquire significativa importância e o ato de consumir torna-se vetor para a construção identitária (VENDRUSCOLO, 2016).

A construção da identidade, seja de um indivíduo ou de um grupo social, depende de uma série de fatores, elementos, história e cultura que os torna únicos, particulares, reconhecíveis entre si e pelos demais. A comida, como elemento cultural, pode constituir-se em importante marcador identitário no processo de construção dessas identidades. Parodiando o conhecido adágio de BrillatSavarin, "diz-me o que comes e te direi quem és", que já foi transformado em "diz-me o que comes e te direi de onde vens", Sophie Bessis (1995, p. 10) assim afirma: "Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te incluis". O processo é dinâmico e está em constante construção, não devendo ser visto como uma constante imutável. As cozinhas agem como referenciais identitários que estão sujeitos a constantes transformações (MACIEL, 2005).

Segundo Souza (2014, p. 145), “a identidade é expressa em basicamente todas as categorias alimentares, pois elas determinam aquilo que define, em termos de práticas alimentares, certa identidade[...]”. As práticas alimentares definem a cultura alimentar de um povo, sendo expressas através das dietas regulares, dos rituais e dos eventos sociais. Como afirma Souza (2014, p. 158), “desde os tempos mais remotos até os dias de hoje a comida parece exercer também a importante função de marcar ocasiões, no sentido de formalizá-las e materializá-las”.

Assim, os modos de preparações, que podemos definir como um conjunto de técnicas, saberes, ingredientes e hábitos, são importantes formas de influências e de construção cultural, absorvidas ao longo do tempo, tornando-se parte histórica da identidade das sociedades. Donde se conclui que, a alimentação é um símbolo de identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual se pode orientar ou distinguir. Mais do que a expressão de hábitos ou comportamentos, a alimentação é uma forma de percepção e expressão de um determinado modo de vida particular a um determinado grupo, servindo como sinalizador de pertencimento e código de reconhecimento social.

Diante do exposto, identificaram-se duas tendências gastronômicas principais que têm suas bases construídas através da identidade e cultura alimentar de territórios, povos ou grupos sociais, que são: Gastronomia Tradicional e Comfort food. Estas tendências são conceituadas a seguir e, logo após, são apontados os preceitos que se coadunam ou diferem-se entre elas.

### **Comfort Food – A cozinha do conforto e das memórias gustativas**

A globalização impactou e transformou comportamentos em um ritmo proporcional a velocidade dos acontecimentos em nossa sociedade, resultando em uma padronização de comportamentos, a nível mundial. Essas influências, com ajuda da internet, espalharam ideias e tendências sobre ingredientes e técnicas de preparo, quando se trata de padrões alimentares. “Ficar antenado a tudo o que acontece no mundo tornou-se uma necessidade do nosso tempo, mas gerou comportamentos padronizados, como vestir as mesmas roupas, assistir aos mesmos filmes, comer as mesmas comidas” (FREIXA; CHAVES, 2013, p. 253).

Neste contexto, as refeições em família foram substituídas por lanches rápidos em lanchonetes, restaurantes ou Fast food ou ainda, por comida pronta, de supermercado, levada para aquecer no micro-ondas. Cada um come em horário diferente do outro, conforme sua conveniência e o ritual da comida é ditado pela pressa, carrasco de todas as possibilidades de convívio e comensalidade.

Esse novo estilo de vida impõe novas expectativas de consumo, que acabam orientando as escolhas de alimentos. Em contrapartida à mecanização no preparo e à padronização na forma de consumir os alimentos, o stress e o desconforto psicológico gerado pelo ritmo acelerado de vida moderno favoreceu o surgimento e a necessidade de Comfort foods, comidas que confortam ou dão amparo, que são escolhas personalizadas para cada indivíduo, baseado nas suas experiências pessoais, preferências e hábitos, sua origem ou aprendizados da infância. Também chamadas comidas de memória, fazem lembrar alguém muito querido e familiar, normalmente a mãe ou a avó, preparando aquele tipo de comida. Comidas de memória fazem reviver outra época da vida, lembrar de conversas altas e alegres nas mesas grandes e fartas. A memória gustativa caracteriza-se como uma forma de memória que está ligada ao gosto, as memórias obtidas a partir de experiências passadas relacionadas ao degustar determinado alimento. Conforme Candau (2012, p. 15), “a memória nos dará esta ilusão: o que passou não está definitivamente inacessível, pois é possível fazê-lo reviver graças à lembrança.” Segundo Cascudo (2011), 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 Gimenes-Minasse (2015), Comfort food designa toda comida escolhida e consumida com o intuito de proporcionar alívio emocional ou sensação de prazer em situações de stress, sendo associada muitas vezes a períodos significativos da vida como a infância e/ou à convivência com a família. É geralmente degustada de forma privada, justamente porque o indivíduo está experimentando uma sensação de solidão, e precisa conectar-se, mesmo que simbolicamente, às pessoas associadas à lembrança alimentar em questão. O termo Comfort food, traduzido literalmente para o português, significa "comida confortável", mas várias ressignificações foram dadas ao termo como "comida de memória", "comida do coração", "comida que é um abraço", ou "comida da alma" como definiu Horta (1996, p. 15 - 16):

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.

Comfort food desperta conforto e bem-estar ao ser consumida, justamente por recuperar, no baú das memórias, lembranças de momentos especiais, seja um almoço em família, um jantar com os amigos, um piquenique ou o passeio em um parque. Pode ser o arroz com feijão feito pela mãe, a macarronada da avó ou o bolinho de chuva na casa da tia, heranças de saberes nas experientes mãos, para quem cozinhar era alquimia. A combinação dos ingredientes e o modo como foram preparados influenciam no sabor do prato e, conseqüentemente, na experiência de cada pessoa.

A escolha das comidas conforto, normalmente, estão associadas a simplicidade infantil. O Comfort food estimula as memórias boas, preza pelo uso de ingredientes naturais e saudáveis e apresenta pratos simples e gostosos, embora exigindo maior dedicação e tempo ao preparo. Se aplica às comidas simples, fartas e que trazem memória gustativa.

No estudo de Gimenes-Minasse (2015, p. 93), o autor salienta que "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".

Comidas conforto são representadas por pratos que remetem à tenra infância, associados a aromas, sabores e sons, quando se ouve na memória o tilintar metálico das panelas de ferro sobre um fogão de lenha. O colorido e o saboroso da infância transformam-se em perfumes que fazem viajar no tempo e dão a sensação de segurança emocional, mesmo que por alguns momentos e de forma inconsciente.

### **Gastronomia Tradicional: os saberes fazeres histórico-culturais**

Gastronomia tradicional são os saberes e fazeres gastronômicos, com características específicas, transmitidos de geração para geração, dentro de uma determinada cultura ou sociedade, oriundos da experiência vivida por seus integrantes. Os saberes e fazeres de determinadas cozinhas estão perdendo suas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento do processo de elaboração das preparações tradicionais estão sendo influenciados em muitos aspectos. Garcia (2003) discorre sobre a desterritorialização de alimentos e serviços, onde o consumo foi afetado pela redução do tempo de preparação das refeições, pelo avanço tecnológico, pela transformação e conservação, pela crescente oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo, pelo arsenal publicitário, pela flexibilização dos horários, e a crescente individualização e redução dos rituais alimentares. Como bem lembra Maciel (2005) alguns viram nessas

inovações uma ameaça às cozinhas tradicionais. No entanto, essas mudanças acabaram contribuindo, indiretamente, para a recuperação de conhecimentos e práticas alimentares tradicionais em muitos lugares, como uma forma de afirmação identitária.

A globalização, ao tempo que trouxe efeitos negativos para a gastronomia tradicional, foi fonte de fatores positivos, que impulsionaram a sua valorização. Os movimentos de repúdio e combate aos fast foods e a quantidade de agrotóxicos usados na agricultura, prejudicando a saúde das pessoas, foram traduzidos numa consciência global que busca alimentos mais saudáveis e naturais, servindo como forma de revelar aspectos culturais, crenças, heranças, rituais, saberes etc. Na mesma linha de raciocínio, Vendrusculo (2009, pg.33) argumenta que

Em contraposição aos padrões de consumo global baseados na praticidade, na rapidez e na obsolescência, surgem tendências que apontam um consumo diferenciado, uma valorização de estilos de vida ligado a proximidade com a natureza, de sociedades ditas tradicionais que cultivam costumes e práticas, que resgatam saberes e modos de vida 'antigos', tradicionais, bem como laços de solidariedade, aspectos até então alheios à dinâmica da sociedade global.

Ginani (2005) afirma que as receitas regionais são conhecidas e valorizadas por comporem os hábitos alimentares nativos, sendo elaboradas com os ingredientes disponíveis na região e preparadas com técnicas transmitidas de geração a geração. Neste sentido, a utilização dos ingredientes locais facilita a aquisição de produtos mais frescos e de melhor qualidade, fomentando o desenvolvimento regional e auxiliando na preservação do meio-ambiente por ser possível evitar, em parte, o deslocamento de alimentos pelo país.

A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas contribuem para a formação das culturas regionais. Observa-se uma tendência da sociedade à valorização patrimonial de sua cozinha, bem como o resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais (BELUZZO, 2004). Para Montanari (2009, p. 11), "[...] exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo [...]". Sendo assim, esta tendência gastronômica envolve todo um conjunto de saberes e fazeres específicos, que são os conhecimentos tradicionais, aprendidos e transmitidos nos núcleos familiares e nas comunidades, como expressão da identidade cultural de um povo.

Independente de registro oficial, os saberes e fazeres que constroem as identidades culturais são patrimônios intangíveis para a comunidade que os detém. Dentro do processo histórico-cultural de construção dessa comunidade, é um movimento que têm ligação com tradições, hereditariedade e origens das pessoas que ali habitavam, buscando compreender os significados que compõem a memória coletiva do seu povo e contribuindo para o sentimento de pertinência a esse determinado grupo.

Em seu estudo, sobre tendências gastronômicas, López; Castillo; Rodríguez (2014, p. 30), argumentam sobre a disputa entre as novas tendências gastronômicas, que surgem a cada dia, e a gastronomia tradicional:

La gastronomía actual se encuentra en momento clave para su historia, ya que día a día se reinventan y crean nuevos platos, mejores conceptos, pero por otro lado, se continua en la lucha por conservar la cocina tradicional al tiempo de que se busca crear nuevas tendencias gastronómicas, se lucha por otorgarle y dignificar a la cocina como patrimonio creando en los gustos de los comensales una brecha entre lo tradicional o lo innovador.

Os mesmos autores completam afirmando que se deve permitir tanto conhecer os novos conceitos, aprender as novas técnicas, estar a par do inovador, do recém criado, assim como seguir conservando, aprendendo e difundindo as técnicas, sabores e experiências sensoriais da cultura tradicional gastronômica (LÓPEZ; CASTILLO; RODRÍGUEZ, 2014).

A busca por alimentos mais naturais, com sabor caseiro ou com preparo tradicional tem movimentado o turismo gastronômico, fazendo com que restaurantes passem a usar esse apelo para atrair clientes. A relação entre turismo e gastronomia potencializou-se rapidamente nessa dimensão cultural, porque passou a permitir aos turistas um contato autêntico com a cultura local e com produtos mais saudáveis, com melhor qualidade na produção.

Os dois principais fatores que marcam esta valorização gastronômica estão relacionados com a preferência em consumir alimentos tradicionais e ao mesmo tempo saudáveis e menos industrializados. Neste contexto, a criação de programas de televisão com chefes renomados, que passaram a apresentar produtos típicos de seu país, auxiliaram a promover a valorização do simples, da originalidade regional, do habitual, como parte da cultura popular.

### **Comfort foods x Gastronomia Tradicional**

Mesmo se tratando de conceitos distintos, Comfort food e gastronomia tradicional, por vezes, são confundidos como sendo um só. Importante salientar que os dois conceitos tem muitas semelhanças, tendo surgido a partir da necessidade de contrapor uma outra tendência que foi o Fast food. Tem, portanto, em comum, a mesma preocupação cultural com o meio ambiente, com a necessidade de se consumir um alimento mais saudável, valorizando os ingredientes locais e naturais, bem como incentivando a sua produção. Ambas as tendências primam pelo resgate cultural nas preparações de forma que alimentem o corpo e a alma, além de trazer expressa a identidade do indivíduo ou grupo social a que pertence, como uma marca da sua cultura.

Comfort food é levada à mesa com apelo familiar e memórias individuais enquanto a gastronomia tradicional procura perpetuar os segredos de suas preparações, passando-os de geração em geração como forma de preservação da cultura de um determinado lugar ou povo.

Na gastronomia tradicional, os pratos exigem um tempo maior de preparo, pois fazem uso de processos manuais em detrimento à mecanização, priorizando o sabor antes da produção em escala. Já as Comfort foods trazem em seu sabor incomparável a essência da infância, quando a pressa ainda não ditava regras à mesa.

A gastronomia tradicional é a salvaguarda dos saberes e fazeres que trazem conexão com grupos sociais significativos, enquanto as Comfort foods são o acalanto, em forma de sabores, do grupo social ou familiar, trazido à tona pela memória gustativa.

Os alimentos consumidos por determinado grupo social estão intimamente relacionados com os hábitos e costumes que o compõe, possuindo uma força de pertencimento, uma identidade, nas quais determinada sociedade pode ser identificada. Assim sendo, integrantes de grupos sociais tendem a compartilhar certas aptidões de escolha (preferências) que terminam por conectá-los, tornando-os passíveis de serem reconhecidos como tal, inclusive no plano das decisões alimentares (GIMENES, 2006). Essa dimensão da gastronomia tradicional permite identificar e diferenciar uma cultura entre outras, refletindo as crenças, rituais, produtos disponíveis no território, interações culturais, contextos históricos, dentre muitos outros fatores, que revelam e caracterizam aquela determinada sociedade.



Quando se trata de Comfort food pensa-se em algo personalizado: comidas definidas prioritariamente a partir de experiências pessoais, embora possam ser identificados padrões desta tendência em grupos com referências socioeconômicas e culturais semelhantes (GIMENES-MINASSE, 2015). Nessa situação, Comfort food pode se configurar como uma forma poderosa de reforçar identidades e o pertencimento a um determinado grupo, com importante papel na preservação de receitas e sabores.

De acordo com Santos (2005), os hábitos e práticas alimentares de cada grupo social podem se constituir em tradições culinárias, fazendo com que os indivíduos se sintam inseridos em um contexto sociocultural que lhes dá uma identidade, reafirmada pela memória gustativa. Apesar de se configurar tanto em nível individual como em nível coletivo, a memória gustativa é muito inerente ao indivíduo, especificamente a determinada experiência obtida em decorrência de um alimento com forte apelo emocional, que traz conforto e sentimentos prazerosos.

#### **4. Conclusão**

A limitação do presente trabalho refere-se a sua delimitação espacial no âmbito acadêmico, não havendo a divulgação e demonstração dessas duas tendências gastronômicas à população. Sugere-se novas pesquisas direcionadas ao tema e eventos que visem difundir essas informações a todos os envolvidos nas unidades de alimentação da região, propiciando conhecimento, utilização de insumos naturais e produzidos localmente, gerando renda aos pequenos produtores rurais e retorno positivo pela valorização da cultura local.

Independente da cultura, sociedade ou tendência gastronômica, o ato de cozinhar é uma declaração de amor e este é um ingrediente tangível, notável como pimenta e forte como gengibre, que calibra e aperfeiçoa. Seja no cotidiano, em casa ou em ocasiões especiais, pequenas ou grandes, cozinhar é construir grandes encontros com mesas fartas de receitas acolhedoras. Preparar alimentos estimula o uso de todos os sentidos, e é por isso que cozinhar é uma oportunidade de viver intensamente.

#### **Referências**

- AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, [s.l.], v. 19, n. 44, p.276-307, jan. 2017. FapUNIFESP (SciELO). Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/15174522-019004412>. Acesso em: 17 abr. 2019.
- BELUZZO, R. **A Valorização da Cozinha Regional**. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.
- CANAU, Joël. **Memória e Identidade**. 1.ed. São Paulo: Contexto, 2012.
- CASCUDO, Luís Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4.ed. São Paulo: Global, 2011.
- FLANDRIN, Jean-louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. 3. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. 2016. 81 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciências da Educação, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2016. Disponível em: <[https://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/\\_ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural\\_,%20símbolo%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf](https://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/_ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural_,%20símbolo%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf)>. Acesso em: 17 abr. 2019.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2.ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da Globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição, Campinas**, v.16, nº4, 2003.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil**. 2006. Trabalho apresentado ao GT 3 "Gastronomia y Desarrollo Local" do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 2006. Disponível em: <[https://www.ucs.br/ucs/tpISemMenus/eventos/seminarios\\_semintur/semin\\_tur\\_4/arquivos\\_4\\_seminario/GT03-1.pdf](https://www.ucs.br/ucs/tpISemMenus/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_4/arquivos_4_seminario/GT03-1.pdf)>. Acesso em: 05 maio 2018.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Comfort food: sobre conceitos e principais características. 2015. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. V.4, n.2. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>. Acesso em: 05 maio 2018.

GINANI, V. **Índice de Aceitação de Preparações Regionais com Teor Lipídico Reduzido**. Dissertação de mestrado. Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2005.

HORTA, Nina. **Não é sopa**. São Paulo: Cia das Letras, 1996.

LÓPEZ, Lina Sarai Mejía; CASTILLO, Sonia Edith Mejía; RODRÍGUEZ, Miriam Bravo. **Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador**. 2014. **Revista Virtual Especializada em Gastronomia**. Disponível em: <[http://web.uaemex.mx/Culinaria/ocho\\_ne/PDF\\_finales\\_8/Tendencias\\_gastronomicas.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/ocho_ne/PDF_finales_8/Tendencias_gastronomicas.pdf)>. Acesso em: 15 maio 2018.

MACIEL, Maria Eunice. **Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação**. 2005. Disponível em: <[books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf](http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf)>. Acesso em: 17 abr. 2019.

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

MONTANARI, Massimo. **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Senac, 2009.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. **Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional**. 2010. Apresentado no VI Seminário de Pesquisa e Turismo no Mercosul, pela Universidade de Caxias do Sul, em julho de 2010. Disponível em: <[https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios\\_semintur/semin\\_tur\\_6/arquivos/13/Alimentacao\\_e\\_Cultura\\_Preservacao\\_da\\_Gastronomia\\_Tradicional.pdf](https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/13/Alimentacao_e_Cultura_Preservacao_da_Gastronomia_Tradicional.pdf)>. Acesso em: 05 maio 2018.

MULLER, Silvana Graudenz; FIALHO, Francisco Antonio Pereira. **A Preservação dos Saberes, Sabores e Fazeres da Gastronomia Tradicional no Brasil**. 2011. Disponível em: <<http://e-revista.unioeste.br/index.php/travessias/article/view/5274>>. Acesso em: 15 maio 2018.

RIBEIRO, C.M.A. **Gastronomia: História e Cultura**. São Paulo: Hotec, 2006.

RONCHETTI, Anita de Gusmão; MÜLLER, Silvana Graudenz. **Identidade e Comida: Gastronomia Tradicional de Florianópolis Apreciada como Patrimônio Cultural Imaterial**. 2016. **Revista Memorare**, Tubarão, SC, v. 3, n. 3, p. 37-53 set./dez. 2016. ISSN: 2358-0593. Disponível em: <[http://www.portaldeperiodicos.unisul.br/index.php/memorare\\_grupep/article/view/4368](http://www.portaldeperiodicos.unisul.br/index.php/memorare_grupep/article/view/4368)>. Acesso em: 15 maio 2018.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba: UFPR, n.42. 2005.

SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira. **Gastronomia, Cultura e Desenvolvimento: um estudo no município de São Borja**. 2015. 138 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Gestão Empresarial, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí, 2015.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2006.

SOUZA, P. R. **Religião e Comida**. 2014. 275 p. Dissertação (Mestrado em Ciências da Religião) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2014.

VENDRUSCOLO, Rafaela. **Somos da Quarta Colônia: Os sentidos de uma Identidade Territorial em Construção**. Saarbrücken: Novas Edições Acadêmicas, 2016.

### **Seção Ensaio:**

O vídeo apresenta o trabalho realizado pela Fundação Alicia, que é um centro de pesquisa, formado por uma equipe multiprofissional com estudos voltados à sociedade em geral, 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.

**[https://www.youtube.com/watch?v=RJGz8MZf\\_TY&feature=youtu.be](https://www.youtube.com/watch?v=RJGz8MZf_TY&feature=youtu.be)  
Vídeo: Fundação Alicia – Escopo de atuação e projetos realizados.**