

**MUDANÇA DE HÁBITOS ALIMENTARES: ESTRATÉGIAS EFETIVAS PARA O RESGATE DA CULTURA ALIMENTAR DO RURAL.****Área Temática: Cultura (Apresentação Oral)**

Thomás Antônio Burneiko Meira<sup>1</sup> (Coordenador da Ação de Extensão)

Aline Raquel de Oliveira<sup>2</sup>  
Aline Mendes de Lima<sup>3</sup>  
Caroline Salvadego Martins<sup>4</sup>  
Edson Lopes Júnior<sup>5</sup>  
Maria Clara Corrêa Tenório<sup>6</sup>  
Maria das Graças Ramos<sup>7</sup>  
Lígia Fernandes da Silva<sup>8</sup>  
Stefany Ferreira Feniman<sup>9</sup>

**Palavras-chave: extensão rural, alimentação, cultura, identidade.**

**Resumo:** É fato que, nos últimos tempos, a forma das pessoas se alimentarem vem passando por muitas mudanças, seja na produção, armazenamento, preparo variedade ou qualidade dos alimentos. Neste sentido, os conhecimentos culinários tradicionais estão perdendo espaço, gradativamente. Partindo deste panorama, esta apresentação oral tem por objetivo divulgar os resultados obtidos por meio do projeto extensionista denominado “Resgatando a Alimentação e Cultura em comunidades rurais do Paraná - RESGATE”, fomentado pela Secretária de ciência, tecnologia e ensino superior do Paraná. Com objetivo de promover o resgate e valorização dos hábitos alimentares tradicionais de três comunidades rurais de agricultura familiar do noroeste do Paraná. Foram realizadas nove oficinas teórico-práticas; três concursos de receitas do campo e uma cartilha de receitas camponesas. Assim, tornou-se possível a manifestação e valorização de saberes e fazeres tradicionais, relativos à culinária, bem como ao artesanato.

<sup>1</sup> Professor Mestre do Departamento de Ciências Sociais (DCS) da UEM - tbmeira@yahoo.com.br

<sup>2</sup> Psicóloga, UNITRABALHO/UEM, técnica bolsista (SETI)

<sup>3</sup> Graduanda em Psicologia, Universidade Estadual de Maringá

<sup>4</sup> Graduanda em Agronomia, Universidade Estadual de Maringá

<sup>5</sup> Graduando em Ciências Sociais, Universidade Estadual de Maringá

<sup>6</sup> Técnica-administrativa em assuntos universitários, UNITRABALHO/UEM

<sup>7</sup> Graduanda em História, Universidade Estadual de Maringá

<sup>8</sup> Psicóloga, UNITRABALHO/UEM, técnica bolsista (SETI)

<sup>9</sup> Cientista Social, mestranda pelo Departamento de pós-graduação em Ciências Sociais (PGC) da UEM

Muitas modificações nos hábitos alimentares dos brasileiros passaram a ocorrer a partir do século XX, momento em que inovações técnico-científicas despontaram no país, fazendo com que novos produtos surgissem, técnicas agrícolas e industriais fossem renovadas, além das contribuições dos avanços na genética, que permitiram o aprimoramento do cultivo de plantas, a criação de animais, a mecanização agrícola, e ainda o desenvolvimento dos processos técnicos para conservação de alimentos (FRANCA, 2012). Porém, a crescente padronização e homogeneização da alimentação advinda da produção industrial em massa e o ampliação da monocultura, provocam o desmantelamento dos sistemas locais de produção, impactando diretamente na distribuição e consumo de alimentos, na diversidade e no direito de escolha da alimentação (BRAGA, 2004).

O meio rural apresenta elevado patrimônio sociocultural, principalmente relacionado à alimentação, pois o ato de comer envolve muito mais que se alimentar para repor as energias vitais para a sobrevivência. A alimentação faz parte também de um sistema de comunicação, que diz respeito a raízes históricas, àquilo que é tradicional. Alimentos ligados aos antepassados estão renegados a segundo plano, modo de preparo, condimentos, uma série de elementos típicos que deveriam ser recuperados para a valorização da diversidade alimentar e reforço aos aspectos referentes à saúde e a nutrição, levando em conta características culturais dos grupos. A alimentação, compreendida no sentido social, é capaz de comunicar identidades grupais (CANESQUI; GARCIA, 2005).

Diante destas constatações, o objetivo do projeto de extensão “Resgatando a Alimentação e Cultura em comunidades rurais do Paraná - RESGATE”, fomentado pela Secretária de ciência, tecnologia e ensino superior do Paraná, visou o reavivamento dos hábitos alimentares tradicionais, em três assentamentos rurais do noroeste do Paraná. Para tanto, fora realizado, inicialmente, uma coleta de dados nas três assentamentos de reforma agrária – que se localizam nos municípios de Santo Inácio, Cafeara e Itaguajé - Paraná. Este levantamento de dados ocorreu a partir da aplicação de 45 questionários semiestruturados que forneceu informações a respeito dos hábitos alimentares das famílias e receitas. Os questionários foram transcritos e interpretados a partir da análise de conteúdo e, as receitas coletadas deram origem a uma cartilha receitas camponesa.

A partir dos dados coletados, foram estruturadas atividades que contribuiriam para que o objetivo do projeto fosse alcançado. As atividades desenvolvidas foram: nove (9) oficinas, uma em cada comunidade rural, que versaram sobre os temas “Economia Solidária e Segurança Alimentar”, “Roda de conversa: compotas e Conservas” e “Trocas e diálogos culturais: oficina de Artesanato”. Outra atividade proposta, que teve grande peso no alcance dos objetivos propostos diz respeito à realização do Concurso de Receitas do Campo, nas três comunidades rurais. Os moradores foram convidados a participar do concurso, preparando uma receita culinária que tivesse algum valor histórico ou simbólico para si e sua família. Ao todo, foram premiadas mais de 30 receitas, em diversas categorias.

Com relação às oficinas teórico práticas - primeira das atividades desenvolvidas nas comunidades – contou-se com participação majoritariamente feminina. O interesse e engajamento pelas atividades propostas foram notórios, de modo que superaram positivamente as expectativas da equipe. Dentre os temas das três (3) oficinas

ministradas, a de artesanato foi a que teve maior aceitação e repercussão. Em idas posteriores às comunidades, a oficina recebeu elogios e alguns moradores solicitaram a realização de outras oficinas de artesanato. Surgiram também relatos de que as práticas repassadas estavam sendo reproduzidas. Contatou-se que a atividade de artesanato promoveu a troca de saberes e fazeres, além de demonstrar grande potencial para o estreitamento de laços interpessoais, o foi considerado uma demanda a ser trabalhada naquelas comunidades.

Após a conclusão de todas as oficinas, nas três comunidades rurais, foram organizados os concursos de receitas culinárias, que contaram com a presença de jurados da área da Gastronomia, além de pessoas envolvidas indiretamente com o projeto de extensão. As receitas culinárias foram premiadas de acordo com os seguintes critérios: história do Prato, ingredientes utilizados, aparência e sabor. Além dos 1º, 2º e 3º lugares, o concurso também realizou premiações extras em cada comunidade para os pratos que obtiveram as maiores notas nos critérios: Melhor história relativa ao prato apresentado; Maior número de ingredientes provenientes da produção familiar utilizados na receita; Prato mais saboroso e Melhor arranjo estético.

Em suma, acredita-se que o projeto de extensão provocou impactos em diversos âmbitos. No econômico, levando em conta que as oficinas teórico-práticas contribuíram para que os integrantes das comunidades tomassem conhecimento de normas para comercialização de produtos alimentícios, bem como, recebessem instruções, além de incentivo, sobre a prática da Economia Solidária. As oficinas que abordaram as temáticas de artesanato, estimularam as participantes a exporem e comercializarem seus trabalhos. Contribuindo assim, com o incentivo de gerar de novas fontes de renda. No âmbito social, promoveu mobilização e interação dos moradores das comunidades, algo que notou-se não ocorrer espontaneamente entre muitos dos moradores. Acredita-se que os eventos realizados contribuíram para estimular uma maior aproximação entre os moradores. O impacto ambiental também foi contemplado, na medida em que algumas das oficinas ministradas estimularam a reutilização de materiais para o artesanato, além do reaproveitamento de alimentos na produção de receitas culinárias e compotas. E por fim, afinando-se com os objetivos do paradigma de ciência pós-moderna, promoveu contribuições científicas/acadêmicas, já que suscitou integração entre o saber científico e o saber popular, contribuindo para trocas e enriquecimento de ambos. Permitiu identificar novas possibilidades de atuação, tanto com relação à temática do próprio projeto, quando com relação a outras, que o tocam indiretamente.

### Referências:

BRAGA, V. **Cultura Alimentar**: contribuições da antropologia da alimentação. Piracicaba: Saúde em Revista. 2004.



CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W.D. (Orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

FRANÇA, F. **Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro**. Anais do I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia. Disponível em: [http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/FRANCA\\_Fabiana.pdf](http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/FRANCA_Fabiana.pdf)