



## TURISMO E NUTRIÇÃO: ESTABELECENDO RELAÇÕES ATRAVÉS DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

<sup>1</sup>Giselle Salaman Rodrigues (IC-UNIRIO); <sup>2</sup>Maria Amália Silva Alves de Oliveira (orientadora).

1 – Escola de Nutrição; Centro de Ciências Biológicas e da Saúde; Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

2 – Departamento de Ciências do Ambiente; Instituto de Biociências; Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Apoio Financeiro: UNIRIO, CNPq

Palavras-chave: **Alimentação; Cultura; Turismo**

### Introdução:

As formas de consumo e preparação dos alimentos estão intimamente relacionadas ao sistema de relações sociais e simbólicas. Segundo Gimenes (2006), a alimentação extrapola a satisfação fisiológica e a fome biológica, e cumpre funções que se traduzem em costumes, rituais e demais comportamentos. Sendo assim, na fronteira entre natureza e cultura, a alimentação ao ser percebida como um ato cultural envolve uma série de valores e significados, em decorrência de processos de escolhas, classificações, representações sociais acerca de tal processo. Desta forma, é possível pensar a alimentação como um sistema simbólico. Nessa linha de raciocínio, objetivando analisar processos de afirmações identitárias constituídos a partir de sistemas alimentares de duas populações tradicionais do estado do Rio de Janeiro foi candidatado no Edital Bolsa de Produtividade em Pesquisa nº 09/2022, o projeto de pesquisa intitulado “Para além dos bares e botequins cariocas: sistemas alimentares, populações tradicionais e projetos de desenvolvimento no estado do Rio de Janeiro”. No âmbito do referido projeto foi estabelecido a pesquisa em nível de Iniciação Científica denominada “Mapeando a comida turística do estado do Rio de Janeiro” e cujo plano de trabalho discente forneceu as bases do presente trabalho. Pelo exposto, a relevância da pesquisa discente além de facultar a disseminação do pilar pesquisa em âmbito da graduação na UNIRIO contribuindo para o aprimoramento da formação discente; recai sobre o estreitamento dos conhecimentos inerentes a Nutrição que vem a ser a área de formação da discente, e a área de Turismo através da análise de Políticas Públicas que abordam alimentação e cultura.

### Objetivo:

O plano de trabalho relativo ao projeto Mapeando a comida turística no estado do Rio de Janeiro foi estruturado em torno de um objetivo geral que incidia em analisar a relação da criação de um patrimônio cultural e o conceito de identidade ao sistema alimentar e promover interação interdisciplinar no debate do tema alimentação e dos objetivos específicos voltados para: 1) análise e descrição do vínculo entre turismo e alimentação, relacionando com Políticas Públicas que abordam alimentação e cultura e, 2) oportunizar acesso a debates sobre temas correlacionados a área de formação e estimular o pensamento crítico em relação ao conhecimento produzido e sua aplicabilidade social. Com base nos objetivos aqui expostos e relacionados ao projeto discente, objetivamos no presente trabalho apresentar resultados parciais relativos ao objetivo específico 1.



#### Metodologia:

Considerando que a presente proposta favorece a reflexão acerca de inúmeros debates passíveis de serem reunidos sob temas aglutinadores inerentes às formas de reprodução cultural e fortalecimento identitário, o referencial teórico oriundo dos Estudos Interdisciplinares em Memória Social. Desta forma, o estudo foi realizado a partir de uma revisão bibliográfica, com textos selecionados com base no amadurecimento de pesquisas anteriores onde os dados coletados evidenciam processos de afirmação identitárias estabelecidos por populações tradicionais a partir de suas práticas alimentares. Os textos que relacionam turismo e alimentação, com enfoque em identidade e patrimônio, foram pesquisados no banco de dados de teses e dissertações da CAPES pelas palavras-chaves “alimentação e cultura”, “alimentação”, “turismo”, “identidade”, “ressignificação do alimento”, “saberes tradicionais”, “atrativos gastronômicos”, “desenvolvimento regional”, “gastronomia”, “patrimônio gastronômico”, “patrimônio imaterial”. Foram selecionados trabalhos no idioma português, publicados entre os anos de 2004 e 2021. Além da revisão bibliográfica, também realizou-se uma pesquisa documental, no canal virtual do governo federal “gov.br”, a fim de obter Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição no Brasil, que consideram a questão cultural no contexto da alimentação.

#### Resultados:

Após a leitura dos textos selecionados, elaborou-se fichamentos de cada texto com os seguintes dados: autores/ano, objetivo do estudo e principais discussões na interface turismo e alimentação. Dentre esses artigos, foram selecionados quatro, que atendiam melhor o critério de inclusão para a pesquisa. Os textos escolhidos abordam, em comum, gastronomia típica como patrimônio cultural imaterial e relações com o fenômeno turístico, considerando as expectativas das próprias comunidades, oportunidades econômicas e os efeitos desse processo, que podem ser desde modificações na forma de produção e consumo de alimentos até alterações nos hábitos alimentares locais causados pelo desenvolvimento da atividade turística motivado pelo alimento como a principal atração. Dentre a pesquisa documental, foi selecionado como objeto de estudo o Guia Alimentar para a População Brasileira que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição e tem como objetivo fornecer orientações sobre alimentação saudável e adequada, respeitando a diversidade cultural da comunidade. O Guia Alimentar para a População Brasileira é um instrumento de apoio e incentivo, incorpora aspectos culturais e sociais brasileiros, na recomendação de práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, e propõe o fornecimento de informações à população para facilitar a adoção das escolhas alimentares em uma linguagem acessível a todas as pessoas. As preparações culinárias a partir da combinação e preparo de alimentos específicos e os modos de comer particulares representam parte importante da cultura de uma comunidade e, desse modo, estão fortemente relacionados com a identidade. Gimenes-Minasse (2013) aponta que os “pratos típicos”, são denominados iguarias tradicionalmente preparadas e degustadas em uma região, ou seja, possuem uma ligação com a história do grupo e abarca um panorama cultural que extrapola o prato em si. Ao evidenciar a história do grupo nos debates acerca da relação entre sistemas alimentares e identidade, a memória emerge como elemento questão, pois diversos estudos produzidos no âmbito da Memória Social demonstram que é o caráter coletivo que reforça ou enfraquece a reprodução de memórias e considerando que todas os grupos produzem socialmente esta articulação acerca que será lembrado e sobre o que será esquecido na atualização de seus laços sociais, fica evidenciado que tais processos são construídos em torno de disputas, conflitos e relações de poder, tal como chama atenção Michael Pollak (1989). Nessa linha de raciocínio, a degustação de uma comida típica pode representar um consumo simbólico, de aproximação com a realidade, o que configura uma grande importância no turismo, por ser um atrativo. Lucas (2021) destaca que a transformação da comida em patrimônio ocorre quando é reconhecida uma dimensão coletiva, pela comensalidade ou por uma ideia de passado partilhado, de ritual e repetição. Além disso, também aponta que a criação de patrimônio cultural e imaterial, fenômenos relevantes para a Antropologia, tem servido de mote para a criação de novas atrações turísticas. O patrimônio imaterial é transmitido de geração em geração e são representativos para sua comunidade por expressar sua interação com a natureza e sua história, gerando um sentimento de identidade, pertencimento e continuidade, o que contribui para o respeito à diversidade cultural e valoriza a criatividade humana. Ainda, o Guia demonstra a importância do conhecimento gerado por diferentes saberes, por contribuir na ampliação da autonomia das pessoas nas escolhas alimentares, e reforça que o conjunto



do sentimento de pertencimento social, com a sensação de autonomia e o prazer propiciado pela alimentação têm grande influência no estado de bem-estar da pessoa. Nesse contexto, observa-se que estudos populacionais combinados a estudos antropológicos, apresentam informações notáveis sobre os padrões alimentares e sua distribuição social, essenciais para assegurar que recomendações sobre alimentação sejam consistentes, apropriadas e que respeitem a identidade e a cultura alimentar da população. Por isso, a alimentação vai além da ingestão de nutrientes, ela também se refere a como os alimentos são combinados entre si e preparados, a características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares, e todos esses aspectos influenciam a saúde e o bem-estar. O Guia Alimentar recomenda que a alimentação seja baseada no consumo de alimentos in natura (não sofrerem qualquer alteração após deixarem a natureza) ou minimamente processados, que garantem um aporte nutricional balanceado, saboroso, culturalmente apropriado, e que tenha preferência por preparações culinárias. Então, em contrapartida, os alimentos processados e ultraprocessados não são recomendados. A produção, distribuição, comercialização e consumo dos alimentos ultraprocessados afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente. Isso porque os ultraprocessados vão em direção contrária a diversidade e por meio da intensa publicidade desses produtos há uma distorção da imagem das culturas alimentares genuínas, que passam a ser vistas como desinteressantes, especialmente pelos jovens. Contudo, nesse sentido, o turismo gastronômico, com a oferta dos pratos típicos, promove a valorização dos alimentos regionais, geralmente mais naturais e resiste ao consumo de ultraprocessados, além dessa atividade também apresentar grande importância econômica para a região.

#### Conclusões:

A alimentação vai além da satisfação fisiológica e fome biológica, cumpre funções referentes a costumes, rituais e demais comportamentos. Com isso, diz-se que a comida, para além de nos proporcionar nutrientes essenciais, ela possui um significado simbólico. O ato de alimentar-se está diretamente ligado à cultura e aos hábitos de uma comunidade e por isso, podem representar um patrimônio imaterial, que valoriza a identidade do povo. Para a promoção da alimentação saudável e adequada, é preciso conhecer e respeitar a diversidade cultural. O turismo pode configurar notória relevância no intercâmbio entre alimentação, cultura e saúde, por ter a gastronomia típica como um atrativo para os visitantes e despertar interesse e curiosidade para saber mais sobre os alimentos, a produção e oportunizar a aproximação com as preparações culinárias. Essa reflexão ampla sobre alimentação é também importante no âmbito da Nutrição que tem o alimento como objeto central de trabalho para garantir saúde e bem-estar para a população.

#### Referências:

- Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a População Brasileira. Brasília, 2014.
- GIMENES, M. H. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. Anais do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – SEMINTUR, Caxias do Sul, jul. 2006.
- GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Cozinhando a tradição: festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense. Curitiba: UFPR, 2013.
- GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta S. G. Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo. Tessituras, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 175-194, jul./dez. 2015.
- LONG, Lucy M. Política Cultural no Turismo Gastronômico com Alimentos Étnicos. RAE-Revista de Administração de Empresas | FGV EAESP, São Paulo, v. 58, n. 3, p. 316-324, maio/jun. 2018.
- LUCAS, Joana. O patrimônio alimentar enquanto atração turística: a conversão da Dieta Mediterrânica em mercadoria, em Chefchaouen (Marrocos). Etnográfica [Online], vol. 25 (1). 2021.
- MINTZ, Sidney. Comida e Antropologia: uma breve revisão. In: Revista Brasileira de Ciências Sociais, Brasília, no 47, 2001
- POLLAK, Michael. Memória, Esquecimento, Silêncio. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3. 1989. p. 3-15