

## SUMÁRIO

<b>MANIBA; MANDIOCA E AIPIM: ORIGEM, HISTÓRIAS E GASTRONOMIA DA RAIZ BRASILEIRA.....</b>	<b>2</b>
<b>O MILHO-PIPOCA.....</b>	<b>3</b>
<b>SITIO DO PICA PAU AMARELO .....</b>	<b>4</b>
<b>GASTRONOMIA E TURISMO: UMA EXPERIÊNCIA DE APRENDIZAGEM PARA A EDUCAÇÃO PATRIMONIAL .....</b>	<b>5</b>
<b>GERAÇÃO CÓDIGO DE BARRAS.....</b>	<b>6</b>

## MANIBA; MANDIOCA E AIPIM: ORIGEM, HISTÓRIAS E GASTRONOMIA DA RAIZ BRASILEIRA.

Gabriel Chaves Amorim<sup>1</sup>; Mayara Flores<sup>1</sup>; Hosana Maria Speranza Cimadon<sup>2</sup>

A História da alimentação aparece como fio condutor do problema abordado neste trabalho. Por intermédio de revisão bibliográfica busco lançar bases entender e para estabelecer uma caracterização da história da gastronomia brasileira. Entendemos aqui a gastronomia como um saber oriundo das relações do homem com a alimentação. Ao estabelecer relações de trabalho, espiritualidade, gratidão, gosto, requinte com a alimentação o homem produz marcas e patrimônios. Qual a gastronomia e patrimônio dos primeiros habitantes do território brasileiro? Este problema determinou nossas leituras e ensaios neste artigo e em um trabalho desenvolvido na disciplina: "introdução a Gastronomia e Nutrição" que trata das raízes históricas e nutricionais da alimentação. Nesse trabalho a Gastronomia é entendida como os projetos que o homem estabelece para com sua alimentação. Estes projetos podem ser entendidos como identidade, crenças, representações e tabus alimentares próprios de cada cultura, ou seja, gastronomia. Entende-se aqui o gosto dos alimentos como "um saber" sensorial para distinguir alimentos próprios e impróprios para consumo. Usando relato de viajantes, padres, religiosos e outros, buscamos exemplificar alguns dos hábitos alimentares pré-coloniais. Como resultado desta pesquisa, podemos ver a recorrência da Gastronomia da Mandioca e seus insumos como principais hábitos e identidades alimentares. Ha um capítulo também dedicado a nutrição e gastronomia tradicional através das carnes de caça. Esse pequeno apanhado nos ajuda a entender um pouco mais sobre os hábitos alimentares, ingredientes, subprodutos, técnicas, locais de consumo, da gastronomia Amazônica. Desenvolvemos ainda a metodologia de adaptação histórica de uma receita. Constituindo uma importante ferramenta lúdica de pesquisa e ensino na area da história da alimentação. O resgate ou adaptação histórica de receitas é uma ferramenta pois possibilita aos experientadores a interação com ingredientes, insumos, técnicas que remetem a história. Para tanto é nessesária uma densa apropriação da história de tais ingredientes, insumos, técnicas. No final do trabalho trazemos a receita "Escondidinho de Mandioca com charque." como tentativa de adaptação histórica com ingredientes e temperos tipicamente brasileiros.

**Palavras-chave:** História da alimentação, História da mandioca, Gastronomia amazônica.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (i\_cristo@yahoo.com.br e cimadon@feevale.br)

## O MILHO-PIPOCA

Teresinha Backes Piccinini<sup>1</sup>; Andressa de Bortoli<sup>1</sup>; Angélica Auana Vieira da Silva<sup>1</sup>; Thamires Carlos Magnus<sup>1</sup>; Hosana Maria Speranza Cimadon<sup>2</sup>

O milho-pipoca transformado em pipoca, além do seu sabor macio aliado ao prazer, é um alimento que se consome, mas pouco se sabe a respeito. Há quem não associe a pipoca a alimento; a valoração gastronômica possui relação com o conhecimento que se tem da comida. Pontos esses que justificaram a decisão pelo estudo analítico sobre o milho-pipoca que se transforma em pipoca: a sua história, o cultivo e sua regulamentação no país, bem como os avanços tecnológicos na produção; as diferenças entre o milho tradicional e o milho-pipoca, e por que este estoura; o seu valor nutricional; a análise comparativa entre a pipoca tradicional feita na panela e a pipoca preparada no micro-ondas, com insumos pré-temperados em processos industrializados; cultura popular de comer pipocas. A condição de estudante da gastronomia desperta o desejo de experimentar possibilidades culinárias que transcendem a praticidade e simplicidade de estourar e comer pipocas. Por fim, filosofar sobre a transformação do milho-pipoca em pipoca, sustentado na metáfora de Rubem Alves (1999). Consultas em fontes de referências bibliográficas e virtuais, enriquecidas por enquetes, entrevista e experimentação culinária, resultaram no maior conhecimento sobre o milho-pipoca, em todos os pontos acima projetados. É um produto importante no desenvolvimento agrário e econômico do país. A saborosa pipoca, consumida por “crianças” de todas as idades, é um alimento nutritivo, especialmente na cocção tradicional. Há de se explorar possibilidades de receitas para ampliar seu consumo. PIPOCA, uma ideia feliz que se transformou feito “milho-pipoca” em “pipoca”, em consciência ampliada e desejo de “quero mais”, por se tratar de um vasto tema com muito mais a aprofundar.

**Palavras-chave:** Milho-pipoca. Alimento. Prazer. Transformação. Possibilidades culinárias

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (terepicc62@gmail.com e cimadon@feevale.br)

## SITIO DO PICA PAU AMARELO

Nicóli Katharine Vargas<sup>1</sup>; Marcelo Mendes Gelpi<sup>1</sup>; Rosangela Cristina Boes<sup>1</sup>; Clarice da Costa Tormes<sup>1</sup>; Deyse Jociane Arnecke<sup>1</sup>; Hosana Maria Speranza Cimadon<sup>2</sup>

O Sítio do Pica-pau Amarelo Monteiro Lobato Este trabalho apresenta a obra Sítio do Pica-Pau Amarelo, do autor Monteiro Lobato, através da perspectiva da gastronomia, pois no sítio o cardápio era outro diferente dos dias atuais. Lá havia menos tecnologia, menos conservantes, menos alimentos processados. A alimentação do sítio é a lembrança de outros tempos. A comida que o autor Monteiro Lobato levou até a cozinha do sítio não está lá sem motivo ou por acaso, mas porque o escritor adorava sabores tradicionais do Brasil. O autor Monteiro Lobato, criou a personagem Tia Nastácia com muitas habilidades na cozinha, auxiliada por Dona Benta que era uma profunda conhecedora dos sabores e tradições populares da culinária do Brasil. A cozinha, as preparações e a gastronomia devem ser o resultado das vivências, pois o que fica é a memória afetiva, a lembrança gustativa. Na obra de Monteiro Lobato Dona Benta e Tia Nastácia são a união do conhecimento popular da gastronomia, pois todo cozinheiro/chef sabe que comida é algo carregado de história e conhecimento, por isso é difícil imaginar as histórias sem os quitutes das duas. Na obra a comida é o elemento de sustentação, o fio condutor das histórias infantis. E como todos grandes cozinheiros/chefs a Tia Nastácia também gosta de experimentar, por isso dentro da obra aparecem outras histórias onde os personagens viajam pelo mundo buscando sabores e ingredientes para testar na cozinha do sítio. Já a cozinheira Tia Nastácia, com orientações da Dona Benta, consegue transformar pratos corriqueiros em pequenas maravilhas, dando assim uma dimensão mágica a comida. Este trabalho possibilitou várias pesquisas nas obras do autor Monteiro Lobato e a constatação que a gastronomia pode e é envolvida a histórias mágicas que fazem viajar. Assim percebeu-se que como Monteiro Lobato escrevendo suas histórias e comendo seu doce favorito, a Rapadura, viajava em seus contos, estudantes, cozinheiros, chef podem viajar, criar, desenvolver, aperfeiçoar as receitas dos mais deliciosos quitutes e prepará-los com carinho e dedicação, pois este é o maior segredo de todos os pratos. O autor Monteiro Lobato já dizia em sua obra que cozinhar era um dom inato que as boas cozinheiras seriam produtoras de idéias e as outras meras copiadoras de receitas. Palavras chave: Fubá, alimento, criatividade, desenvolvimento, dedicação.

**Palavras-chave:** sitio

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (nicoli.katy@gmail.com e cimadon@feevale.br)

## **GASTRONOMIA E TURISMO: UMA EXPERIÊNCIA DE APRENDIZAGEM PARA A EDUCAÇÃO PATRIMONIAL**

Helen Vargas Stein<sup>1</sup>; Roslaine Kovalczuk de Oliveira Garcia<sup>2</sup>

**Introdução:** O projeto de extensão continuada “Turismo e Gastronomia: unindo sabores e saberes” está sendo desenvolvido no biênio 2014/2015 e conta com a parceria entre os cursos de Graduação em Turismo e Tecnólogo em Gastronomia da Universidade Feevale. **Objetivo:** Tem como objetivo contribuir para qualificação da gastronomia regional como atrativo turístico cultural nos municípios de Campo Bom e Novo Hamburgo, por meio de ações extensionistas de educação patrimonial voltados à comunidade escolar de ensino fundamental -estudantes e merendeiras- e empreendedores gastronômicos e turísticos. **Metodologia:** Especificamente sobre as ações junto aos estudantes, foi realizado um conjunto de atividades com alunos do 4º e 5ª anos de cinco escolas municipais de ensino fundamental de Campo Bom. A atividade inicial envolveu uma dinâmica para identificar e conhecer os principais temperos como salsa, cebolinha, sálvia, tomilho, orégano, entre outras, seguida de uma explanação sobre o uso desses temperos na culinária. A atividade posterior envolveu uma cartilha desenvolvida pelo projeto que foi aplicada pelos professores das turmas com abordagens sobre a contribuição das etnias indígena, italiana, alemã, africana e espanhola para a gastronomia da região. Depois do estudo da cartilha foi realizada a aplicação de um jogo de tabuleiro envolvendo as aprendizagens desenvolvidas. Observa-se que um questionário foi aplicado no início e ao final das atividades. **Resultados:** Constatou-se que houve uma significativa aprendizagem dos estudantes em relação aos alimentos e as etnias formadoras da região depois de vivenciarem as atividades do projeto: Dinâmica dos temperos, Cartilha e Jogo de Tabuleiro. Em relação ao alimento “uva” estar relacionado aos imigrantes italianos houve um percentual de crescimento no entendimento de 95%. Quanto ao alimento “aipim/mandioca” e sua relação com os indígenas houve acréscimo de 17,5%. Quanto à “batata” estar relacionada aos imigrantes alemães houve crescimento de 14,81%. Quanto à “sopa” estar relacionada aos imigrantes portugueses foi de 37,29%. Quanto à “tortilha de batata” ser um alimento característico dos imigrantes espanhóis foi de 74,47%. **Considerações Finais:** Considera-se que estas atividades de aprendizagem oportunizaram aos estudantes um melhor conhecimento sobre a diversidade gastronômica como patrimônio cultural imaterial da sua própria cidade e região, por meio de ações dinâmicas e centradas na aprendizagem do saber e do fazer.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Turismo. Educação Escolar.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (helenvs.sm@hotmail.com e roslainek@cpovo.net)

## GERAÇÃO CÓDIGO DE BARRAS

Luiza Porsch Timm<sup>1</sup>; Debora Leticia Carpinski<sup>1</sup>; Luana Maria Denardi<sup>1</sup>; Alexandra Marcella Zottis<sup>2</sup>

O presente resumo apresenta o trabalho intitulado Geração Código de Barras desenvolvido por alunas do Curso de Gastronomia, na disciplina de Organização de Banquetes e Eventos I, com o objetivo de desenvolver em crianças o gosto e conhecimentos pela cozinha. Também objetiva instigar a curiosidade das novas gerações diante de práticas não mais habituais na alimentação cotidiana e promover a sustentabilidade ambiental, econômica e cultural. Como procedimentos metodológicos, utilizou-se a pesquisa documental com consulta a sites relacionadas a temática alimentar, que evidenciou que na atualidade as crianças estão acostumadas à alimentação sem valorização de nutrientes básicos, ou sem a participação familiar no momento das refeições. No cotidiano, as opções alimentares muitas vezes se concentram em pratos prontos (comida código de barras) e em fast-food. Para o desenvolvimento do projeto propõe-se executar junto a escolas o ciclo completo dos alimentos para que haja completo entendimento do que são, como devem ser plantados, usados e respeitados. Inclui ainda a etapa de cultivo em horta, testes e demonstrações, em cozinha, para pratos a serem servidos em um evento a todos os envolvidos e familiares dos aprendizes de cozinheiro. Espera-se obter resultados que comprovem tais hábitos na rotina alimentar das famílias, dando noções de cultivo às crianças e ainda mostrar como a gastronomia é, hoje, objeto de aprendizado em todos os meios da sociedade.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Sustentabilidade. Crianças. Alimentação Saudável.

---

<sup>1</sup>Autor(es) <sup>2</sup>Orientador(es)

Email (luizaptimm@gmail.com e alexandraz@feevale.br)