



Culinária como identidade cultural: a perspectiva dos acadêmicos da UTFPR Ponta Grossa

Culinary as a cultural identity: the perspective of academics at UTFPR Ponta Grossa

Sâmela Aldrea Leite de Oliveira¹, Gabriel Virginio Pereira², Juliana Vitória Messias Bittencourt³

RESUMO

A vida universitária apresenta diversos desafios, mas a alimentação é um dos limites para uma rotina saudável. Os restaurantes universitários são a opção onde os alunos fazem suas principais refeições, por um preço justo, mantendo as políticas de permanência universitária. Este projeto foi desenvolvido com apoio do Edital BIPAC que visa trazer a diversidade cultural dos acadêmicos da UTFPR-PG. O trabalho começou com a divulgação de um formulário do Google. Onde o formulário explorou a origem regional dos alunos e suas respectivas culinárias típicas, a principal proposta era atingir um número significativo de alunos do campus, mas devido ao baixo número de respostas, isso foi um limitante. Apesar disso, os resultados revelaram que a UTFPR é uma instituição que abriga uma ampla diversidade cultural, com estudantes de 15 estados e das cinco regiões do Brasil. Essa diversidade enriquece tanto o ambiente acadêmico quanto as memórias desta etapa de desenvolvimento profissional, refletindo a riqueza cultural do Brasil todo. Atualmente, está em andamento a seleção de receitas para compor um e-book, o qual promete ser uma celebração da variedade culinária presente na comunidade acadêmica da UTFPR-PG.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação. Culinária típicas. Diversidade cultural. Vida universitária.

ABSTRACT

University life presents various challenges, and nutrition is one of the key elements for a healthy routine. University cafeterias provide an option for students to have their main meals at a fair price, adhering to university residency policies. This project was developed with the support of the BIPAC Grant, aiming to bring forth the cultural diversity of UTFPR-PG's students. The project commenced with the dissemination of a Google form. The form explored the regional origins of the students and their respective traditional cuisines. The main goal was to reach a significant number of campus students, but due to a low response rate, this proved to be a limitation. Nevertheless, the results revealed that UTFPR is an institution that accommodates a broad cultural diversity, with students hailing from 15 states and all five regions of Brazil. This diversity enriches both the academic environment and the memories of this stage of professional development, reflecting the cultural richness of Brazil as a whole. Currently, the selection of recipes is in progress to create an e-book, which promises to be a celebration of the culinary variety present in the academic community of UTFPR-PG.

KEYWORDS: Food. Typical cuisine. Cultural diversity. University life.

INTRODUÇÃO

A Universidade Tecnológica Federal do Paraná campus Ponta Grossa, conta atualmente com uma população acadêmica de cerca de 3.000 (três mil) alunos, muitos

¹ Bolsista do(a) BIPAC. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Ponta Grossa, Paraná, Brasil. E-mail: samela@alunos.utfpr.edu.br. ID Lattes: 5220997150730659.

² Discente do curso de Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Ponta Grossa, Paraná, Brasil. E-mail: gabrielp.2019@alunos.utfpr.edu.br. ID Lattes: 8966308611120098.

³ Docente no Curso de Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia - Departamento Acadêmico de Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Ponta Grossa, Paraná, Brasil. E-mail: E-mail: julianavitoria@utfpr.edu.br. ID Lattes: 5844979052853050.



destes sendo de outras regiões do país, fazendo da cidade um polo de muitas culturas de diferentes localidades, trazidas através dos alunos.

A alimentação e nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde e potencializam o crescimento e desenvolvimento humano com qualidade de vida e cidadania. Uma alimentação saudável, entendida como um direito humano, compreende um padrão alimentar adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos de acordo com as fases do curso da vida. Além disso, uma alimentação saudável deve ser baseada em práticas alimentares assumindo os significados socioculturais dos alimentos como fundamento básico conceitual (BRASIL, 2012).

A culinária possui significados e simbolismos diversos nas diferentes formas de cultura. A comida, portanto, transcende seu significado para algo além do que satisfazer-se biologicamente. O aprendizado dos modos à mesa, os hábitos atribuídos ao ato de comer são socializados desde a infância e podem ser modificados parcial ou completamente ao se chegar à vida adulta (BARBOSA, 2012). A comida típica que representa uma tradição não necessariamente faz parte do dia a dia de seu povo, o importante é que ela desperta um sentimento de apropriação, que faz com que a comida vista a “roupagem” de seu país de origem (REINHARDT, 2007).

A culinária brasileira é diversificada, refletindo características específicas de cada região e estado. Mesmo sem visitar determinados lugares, é possível reconhecer a importância cultural de ingredientes como o pequi, associado ao cerrado, ou pratos como o acarajé, típico da Bahia. A expressão cultural por meio da culinária impulsiona um mercado inovador e lucrativo, gerando riqueza e empregos em restaurantes, franquias de sorveterias e outras empresas (SILVA, 2020).

No campo da alimentação, o regionalismo se manifesta como os hábitos seguidos pelo desenvolvimento social de um grupo. MACIEL (2005) acredita que a alimentação, além de vital, revela identidade cultural e evoca memórias emocionais. O projeto visa resgatar a memória e a cultura destas áreas através da alimentação. Nos restaurantes universitários, de fácil acesso e consistentes com a política permanente, os estudantes a tempo inteiro enfrentam desafios na preparação de alimentos típicos da sua cidade natal devido à falta de tempo e à falta de programas universitários dedicados à preservação das culturas alimentares pessoais.

OBJETIVO GERAL

Levantar a cultura alimentar regional dos acadêmicos, trazendo a diversidade culinária representadas pela memória afetiva desses acadêmicos durante a vida universitária na UTFPR-PG.

MATERIAIS E MÉTODOS

1- COLETA DE RECEITAS BRASILEIRAS NA COMUNIDADE ACADÊMICA DA UTFPR-PG

Foi proposta uma abordagem digital para a divulgação de um formulário do Google, contendo as seguintes perguntas: nome, curso, estado, cidade, contato, nome da



receita e a razão que motivou a escolha dessa receita, bem como se existe algum motivo especial que a torna significativa para o entrevistado.

2- SELEÇÃO DAS RECEITAS

Foi realizado um levantamento abrangente de todas as receitas obtidas por meio do formulário do Google. Na sequência, procedemos à seleção das receitas de cada estado de acordo com a facilidade do preparo. Além disso, é relevante mencionar que o projeto foi desenvolvido com base no cronograma do Edital Bolsa de Incentivo à Produção Artística e Cultural, com início em Agosto de 2023 e conclusão prevista para o mês de dezembro de 2023.

Após a seleção inicial com critérios de representatividade regional e facilidade de preparo, haverá uma votação por meio de uma enquete no Instagram na conta do Diretório Central dos Estudantes (DCE-PG) para escolher os melhores pratos das 5 regiões do Brasil. Os pratos mais votados serão incluídos em um livro de receitas digital disponibilizado para a comunidade acadêmica, seguido por um evento de degustação organizado pelos autores.

SEI-SICITE
2023

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Ao total, foram coletadas 38 respostas por meio do formulário do Google. Sendo 26 receitas salgadas, 10 doces e 2 versáteis (cuscuz de tapioca e virado de banana). Destas, 35 são cozidas e 3 são servidas geladas. A tabela com todas as receitas, encontra-se no material suplementar, essa tabela reflete o elemento representativo da cultura regional de que os alunos tem origem no território (MONTANARI,2013), logo a construção do pertencimento à região passa pela alimentação. A carga semiótica que a comida carrega é de grande importância na construção e socialização dos indivíduos, em especial no desenvolvimento de uma identidade (MACIEL, 2005). Esta propriedade da alimentação, de ser capaz de trazer um reconhecimento de um local, de uma cultura e de uma história conjunta é o que a transforma em uma importante marca da identidade cultural (HALL, 1996).

Com base na tabela inserida no material suplementar, notou-se que algumas receitas não podem ser preparadas para degustação, devido à falta de ingredientes disponíveis na cidade de Ponta Grossa, como o cupuaçu.

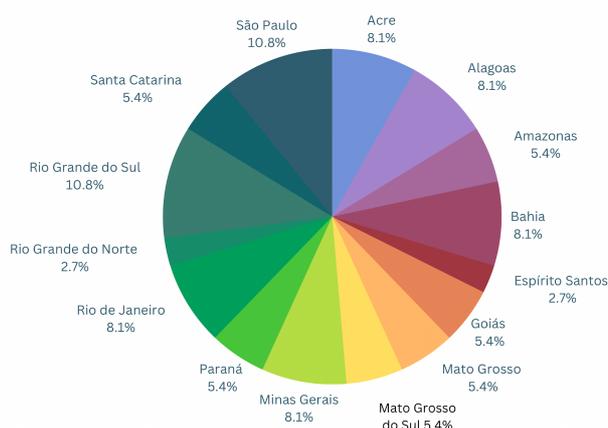
Com os relatos coletados nos formulários, nota-se que muitas das receitas estão ligadas à afetividade do indivíduo com o local. Conforme relato de um participante do formulário *“Tradicional de minas, todo lugar tem, lá o prato possui um valor acessível e é símbolo da mesa de café do mineiro, minha família compra todo dia, me remete ao seio familiar, tenho memória afetiva com essa comida”*.

O curso com maior número de respostas foi Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia. Isso sugere que o formulário pode não ter recebido muito engajamento dos demais cursos do campus Ponta Grossa. Iniciativas como o BIPAC, projetos culturais vem adicionar à rotina universitária um outro olhar, além das atividades acadêmicas. O termo



qualidade de vida é abrangente, pois envolve o bem-estar físico e mental, englobando o estado emocional e psicológico e relacionamentos sociais, portanto fatores objetivos e subjetivos (SANTOS, CASTRO E ALVARENGA, 2022). (TEIXEIRA et al. 2008), o ingresso no ensino superior é uma transição que traz repercussões para o desenvolvimento psicológico dos estudantes, já que representa, muitas vezes, a primeira tentativa de uma identidade autônoma.

Gráfico 1- Porcentagem referente a quantidade de resposta de cada estado



Fonte: Elaborado pelos autores (2023).

Com base no gráfico acima, é possível identificar os estados que apresentaram as maiores porcentagens em relação ao número de respostas. O estado do Rio Grande do Sul e São Paulo obtiveram 4 respostas cada, representando 10,8% cada um. Os estados do Acre, Alagoas, Bahia, Minas Gerais e Rio de Janeiro registraram 3 respostas por estado, correspondendo a 8,1% cada. Já os estados do Amazonas, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná e Santa Catarina receberam 2 respostas cada, o que equivale a 5,4% para cada um desses estados. Por fim, os estados do Espírito Santo, Rondônia e Rio Grande do Norte receberam apenas uma resposta cada, representando 2,7% cada.

Vários estudos vêm sendo feitos sobre a questão da diáspora estudantil, um estudo feito por Gómez e Torres (2015) observou que o estado do Paraná em 2013 foi o sétimo estado que mais recebeu estudantes oriundos de outras UFs. Neste ano cerca de 32% dos alunos matriculados pelo Sisu migraram para o estado para cursar o ensino superior. Outro estudo de caso para a Universidade Federal de Pelotas (UFPel), realizado por Neves et al. (2010), apontou que em 2010, com a adoção do Sisu, houve uma diminuição dos estudantes oriundos de Pelotas e do Rio Grande do Sul, bem como um aumento dos estudantes vindos de outros estados. Tais estudos vêm em consonância com os dados obtidos em nossa pesquisa visto que tende-se a ter um número grande de acadêmicos oriundos de outras regiões do Brasil.

Em relação ao estado do Paraná tivemos uma baixa porcentagem de receitas, apenas 2, isso pode ser explicado pela facilidade dos alunos residentes nas cidades paranaenses em ir para suas casas com maior frequência em relação aos demais que residem em outros estados.



Também pode ser observado no gráfico 1 que a maior porcentagem veio do estado de São Paulo com um total de 10,8%, isso pode estar relacionado ao elevado número de estudantes oriundos do estado matriculados na instituição, visto que o estado do Paraná e a UTFPR são de proximidade e fácil localização com o estado de São Paulo.

CONCLUSÃO

A Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) é uma instituição de ensino superior pública brasileira com uma grande diversidade de pessoas e culturas em seus corredores. Essa diversidade traz uma perspectiva única para o cenário acadêmico e regional, refletindo a diversidade do Brasil como um todo.

Durante o desenvolvimento do projeto voltado para promover a visibilidade da culinária e tradições de diferentes estados brasileiros, observamos que ainda há espaço para maior engajamento dos acadêmicos em iniciativas e projetos dentro do campus.

No futuro, almejamos obter as receitas restantes dos estados que ainda não foram abordados. Acreditamos firmemente que em nosso ambiente acadêmico, há representantes de todos os estados brasileiros, e esperamos que possamos explorar e celebrar ainda mais essa riqueza cultural.

SEI-SICITE
2023

Material suplementar

Tabela com todas as respostas do formulário do Google. [Link de acesso](#).

Agradecimentos

Ao Edital BIPAC, aos alunos voluntários que disponibilizaram para responder ao Formulário e aos alunos que participaram da entrevista presencial.

Conflito de interesse

Não há conflito de interesse.

REFERÊNCIAS

AMBROSI, Claudia et al. Saberes e práticas no ambiente alimentar universitário da UFSC. 2021.

BARBOSA, Talita P. Antropologia e gastronomia: a identidade de ser brasileiro a partir da alimentação. SEMINÁRIO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA DA UFSCAR, 3. São Carlos, 2012. Anais..., p. 1-14, 2012.

BRASIL; Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Ministério da Saúde: Brasília, 2012.

CARDOSO, Renata Pereira et al. Migração estudantil: uma análise do impacto da política de cotas e do Programa Universidade para Todos. 2022.



DA SILVA SANTOS, Iara; DE MOURA CASTRO, Regina Celi Alvarenga. Qualidade de Vida dos Estudantes Universitários: Revisão de Literatura do período compreendido entre os anos de 2015 a 2019: Quality of Life of University Students: Literature Review for the period from 2015 to 2019. Revista Cocar, v. 16, n. 34, 2022.

GÓMEZ, M. R. F.; TORRES, J. C. Discutindo o acesso e a permanência no ensino superior no contexto do Sisu (Sistema de Seleção Unificada). Revista Org & Demo, Marília, v. 16, n. 1, 2015.

HALL, Stuart. Identidade cultural e diáspora. Revista do patrimônio histórico e artístico nacional, v. 24, p. 68-76, 1996.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. Revista Estudos Históricos, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

NEVES, T. S. et al. Impacto do Sisu/Enem no perfil do aluno do curso de engenharia civil de UFPel. In: CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 19., 2010, Pelotas, Rio Grande do Sul. Anais... Pelotas: UFPel, 2010.

SEI-SICITE
2023

MONTANARI, M. Comida como cultura. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

OLIVEIRA, Túlio Martins de. O gosto pelo regional: alimentação e regionalismo no restaurante universitário da Universidade Federal Rural de Pernambuco. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso. Brasil.

REINHARDT, J.C. Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade. 2007. 204f. Dissertação (Doutorado em História) –Faculdade de Ciências, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007. Disponível em: <http://dspace.c3sl.ufpr.br:8080/dspace/handle/1884/15966>

SILVA, Francieli Rezende. Culinária goiana como identidade cultural: uma perspectiva de Mineiros - Goiás. Patrimônio, direitos culturais e cidadania : propostas, práticas e ações dialógicas. [Ebook] / organizadoras, Fátima Regina Almeida de Freitas, Marisa Damas Vieira e Welbia Carla Dias. – . Dados eletrônicos. - Goiânia : CEGRAF UFG, 2020.

TEIXEIRA, M. A. P. et al. Adaptação à universidade em jovens calouros. Revista Semestral da Associação Brasileira de Psicologia Escolar e Educacional, São Paulo, v. 12, n. 1, p. 185-202, 2008.