



A PRESERVAÇÃO DOS SABERES, SABORES E FAZERES DA GASTRONOMIA TRADICIONAL NO BRASIL

THE PRESERVATION OF TO KNOW, TASTES AND TO DO FROM THE TRADITIONAL GASTRONOMY IN BRAZIL

Silvana Graudenz Muller¹

Francisco Antonio Pereira Fialho²

RESUMO: O objetivo deste artigo é discutir as possibilidades trazidas pelas novas tecnologias de preservação do patrimônio cultural, em particular, da gastronomia típica brasileira, entendida neste contexto, como aquela que identifica uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural. O estudo propõe o início da construção de um museu virtual de saberes sobre os sabores, mapeando os conhecimentos e os fazeres relativos à Gastronomia Típica Brasileira, ameaçada ante um processo de homogeneização dos sabores, consequência direta da globalização. O artigo aponta possibilidades de preservação deste Bem como Patrimônio Cultural.

PALAVRAS CHAVE: Patrimônio cultural, Conhecimento tradicional, Gastronomia típica.

ABSTRACT: The aim of this paper is to discuss the possibilities brought by new preservation technologies applied to our cultural heritage. In particular we discuss Brazilian cuisine, understood in this situation as the cuisine which identifies a location within a historical-cultural milieu. The research points to the construction of a virtual museum containing cuisine knowledge and flavors, mapping data and practices related to Brazilian Typical Gastronomy. The article points toward the possibility of preservation of this cultural heritage..

KEYWORDS: Cultural Heritage, Traditional Knowledge, Typical Gastronomy.

INTRODUÇÃO

Somos nossas memórias. Quando as perdemos, junto com elas se vai nossa identidade. As tecnologias prometem, hoje, mecanismos poderosos de preservação dos conhecimentos. Se muito já foi perdido é necessário desenvolver uma cultura que cultue as lembranças de nossos pais e avós.

Citando a palestra de um professor de sociologia sueco, em licença sabática em nossa universidade (Universidade Federal de Santa Catarina), temos: *“Quando comecei minha vida como sociólogo, buscávamos estabilidade ‘Emile Durkheim’.* Depois nos contentamos com ilhas de estabilidade ‘Jodelet e Moscovici’. Agora só falamos em mudança ‘Ivana Marková’”.

¹ Doutoranda do Programa de Pós Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento da Universidade Federal de Santa Catarina

² Professor do Programa de Pós Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento da Universidade Federal de Santa Catarina



È para esta sociedade em rápida mudança, em que além de espécies materiais em estado de extinção, se acumulam saberes e sabores que vão desaparecendo com a globalização acelerada, que convidamos os pesquisadores para a proposta da construção de repositórios de conhecimentos, com base em conceitos a nós familiares, como mapas cognitivos, ontologias de domínio, e outros, capazes de capturar e armazenar o conhecimento antes que este se perca.

A pergunta que nos leva a busca por uma resposta é: “*Como preservar o conhecimento coletivo específico a um domínio antes que este se perca*”? “*Como resgatar nosso patrimônio cultural empregando as técnicas de engenharia do conhecimento e da ergonomia, na construção de repositórios hipermídia complexos de acesso amigável?*”

Para ilustrar o tema vamos nos focar, aqui, nos saberes gastronômicos, saberes saborosos, como diria Roland Barthes³.

Segundo Brillat- Savarin (1995), a Gastronomia de uma forma geral, pode ser compreendida como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem à medida que ele se alimenta.

Garcia (2003) fala da desterritorialização de alimentos e serviços. O consumo foi afetado pela característica relacionada a 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.

A palavra desterritorialização foi proposta, inicialmente, por Felix Guattari, para o entendimento de processos inicialmente psicanalíticos, sendo posteriormente ampliado para toda a filosofia desenvolvida por ele e Deleuze, especialmente na obra *Mil Platôs*. Muitos autores defendem a tese de que a desterritorialização é a marca da chamada sociedade pós-moderna, dominada pela mobilidade, pelos fluxos, pelo desenraizamento e pelo hibridismo cultural.

A digitalização da informação operou uma revolução profunda no mundo da comunicação, caracterizada, em particular, pelo aparecimento de dispositivos multimídia e por uma ampliação extraordinária das redes telemáticas. [...] Observa-se, igualmente, uma crescente penetração destas novas tecnologias em todos os níveis da sociedade, facilitada pelo baixo custo dos materiais, o que os torna cada vez mais acessíveis. (DELORS, 1996, p.55).

³ Roland Barthes ingressou, em 1977, no Collège de France. Em sua aula inaugural, propõe “o saber com sabor” como um projeto de vida, na verdade, seu testamento intelectual.



Hoje é possível recuperar imagens de relíquias, arquivá-las em um computador, ou mesmo imprimindo cópias perfeitas em máquinas impressoras, com tecnologia 3D, em que se pode, inclusive, escolher o tipo de material em que a “escultura” será impressa. Fotografar tudo... armazenar... reproduzir.

Nossa intenção, aqui, é mais simples, queremos, apenas, resgatar conhecimentos que estão desaparecendo, visitando as diferentes culturas e ouvindo as pessoas que detém os conhecimentos relativos aos saberes, sabores e fazeres. O conceito utilizado é o de “Knowledge Object” (Objetos de Conhecimento). Um exemplo mais familiar são os objetos de aprendizagem.

Entendemos conhecimento aqui, de forma ampliada. Temos o conhecimento arquetípico, o subjetivo, o tácito, o implícito, o objetivo e o explícito. O conceito de tácito e explícito vem de Nonaka e Takeushi (1997), com base em Polany (1964); a expansão para considerar o subjetivo, crenças, o implícito, cultural e o objetivo, incorporado aos objetos vem de Firestone e McElroy (2003). O arquetípico é contribuição de um de nós, com base em Jung.

A figura 1, abaixo, apresenta um primeiro esboço dos tipos de objetos de que estamos falando e a forma pela qual serão armazenados no repositório proposto. Textos contendo o saber explícito a respeito dos diferentes “pratos”. Entrevistas registradas em áudio sobre o conhecimento explícito dos especialistas em fazer ou saborear tais delícias. Vídeos capturando o conhecimento tácito e oficinas permitindo experimentos e simulações para garantir a aprendizagem.

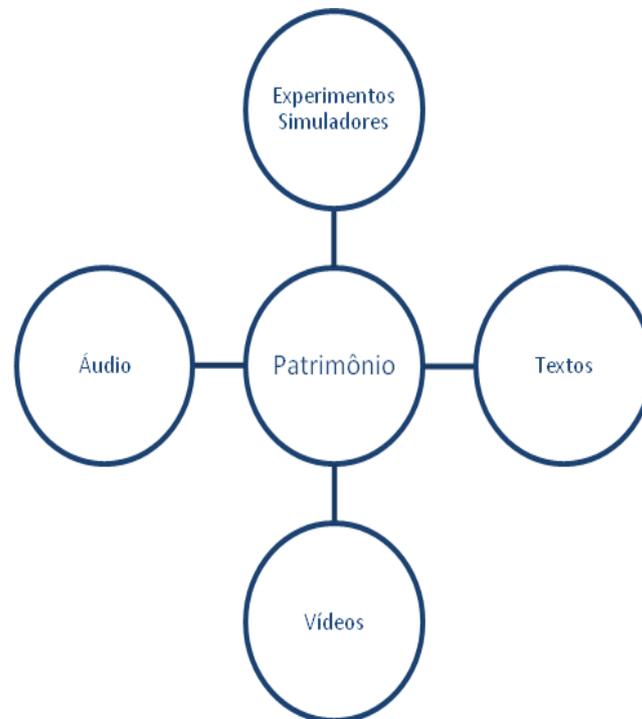


Figura 1. Esboço de objeto de conhecimento para armazenagem de patrimônios culturais

Todos os tipos de conhecimentos são difíceis de capturar, mesmo os explícitos. O conhecimento arquetípico é acessado através dos mitos e as lendas contadas ao pé do fogo; os subjetivos, ligados a crenças, a maioria delas inconscientes; os tácitos, pela observação armada e outras técnicas; os implícitos, ligados à cultura, também acessíveis por entrevistas, mitos e lendas; e os objetivos, incorporados aos produtos. Várias técnicas de Engenharia do Conhecimento se somam para nos ajudar, como “thinking aloud”, etc.

Patrimônio Cultural Gastronômico

Estudiosos da área de Alimentação e Cultura (Hernandez, 2005; Garcia, 2003; Fagliari, 2005; Poulain, 2006) vêm observando que os saberes e fazeres de determinadas cozinhas estão perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento oriundo do processo de elaboração das preparações tradicionais estão sendo influenciados em muitos aspectos.



Para os novos ritmos e mudanças no cotidiano alimentar, alguns autores estabelecem correspondência com o conceito de globalização, que operou modificações sociais como o êxodo rural, a urbanização, a determinação da economia de mercado sobre a economia de subsistência, a expansão dos transportes e do sistema de comunicação, que juntos, implicaram em alterações desde as condições de produção, acesso, preparo e consumo dos alimentos (Oliveira et al, 2009).

Sobre esses fatores, Fischler (1995, apud Oliveira et al, 2009) comenta que:

La urbanización, la modificación de la estructura familiar, el trabajo asalariado de las mujeres, el número creciente de comidas hechas fuera, todo ello ha contribuido a modificar considerablemente la transmisión del saber y de las habilidades culinarias.

Proença (2010), afirma que alguns autores discutem que essas tendências podem levar tanto à homogeneização quanto à diferenciação da alimentação. Um exemplo dado pelo autor é a ascensão das preocupações com a gastronomia, com destaque para a comida que representa etnias tradicionais.

Gastronomia Tradicional, entendida aqui como sinônimo de Gastronomia Típica, pode ser compreendida como a junção dos saberes e sabores que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma. É um movimento que pertence a um espaço-tempo determinado e acredita-se que têm ligação com tradições e hereditariedade, ou origens de uma determinada região e das pessoas que ali habitavam.

Nesse sentido, nas palavras de Maciel (2001, pág.152):

A constituição de uma cozinha típica vai assim mais longe que uma lista de pratos que remetem ao "pitoresco", mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento. Nem sempre o prato considerado "típico", aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano. Ele pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas.

Garcia (1999) enfatiza a ligação da gastronomia com a identidade regional, pois a alimentação é uma linguagem relacionada à cultura regional pelos costumes e comportamentos de um povo.

Dialogando, Brillat-Savarin (1995) lembra que a gastronomia se encaixa neste contexto, pois está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem, ou seja, sua identidade. Além dessa representatividade, a gastronomia sempre será



proporcionadora de prazeres não somente palatais, mas também acrescentando ao homem conhecimentos culturais e, conseqüentemente o status social e a capacidade de convivência e relacionamento com a sociedade.

Segundo Flandrin e Montanari (1996), as cozinhas de comidas típicas são elementos de valorização da cultura regional, de perpetuação da memória culinária das famílias e podem oferecer ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local.

Partindo deste pressuposto de que a Gastronomia Típica permite simbolizar uma cultura, gerar divisas para a localidade em que esta inserida, promover o desenvolvimento regional e fortalecer a auto-estima da população, este estudo tem como objetivo buscar formas de preservar estes saberes em repositórios do conhecimento.

Epistemologias da alimentação enquanto manifestação cultural

Os significados da alimentação para as sociedades não podem ser compreendidos, dentro de uma epistemologia que abrange somente indicadores nutricionais e biológicos. O comportamento relativo à comida revela a cultura em que cada um está inserido.

A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas são geradoras da formação das culturas regionais. Para Beluzzo (2004) uma tendência das sociedades 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.

Canesqui (2005) e Lody (2004) apontam que os modos alimentares se articulam com outras dimensões sociais e com a identidade e que comer é reconhecer-se, sendo um ato simbólico, portador de sinais, de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas e de estética. Consiste num ato que une memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidades próprias da experiência vivida.

“Reconhecer-se em um lugar, uma música, uma sensação é mais do que reencontrar essa sensação: é reencontrar nela o nosso próprio ser”

(Georges Poulet - La Dialectique d'Être)

A identidade é indissociável do lugar em que desenvolvemos nossos talentos. No passado os sobrenomes identificavam cidades e vilas. O poeta François Villon, por exemplo, vinha da cidade de Villon. Caetano, Gil e Ivete representam sua Bahia. Preservar o patrimônio cultural é



preservar nossa própria identidade. A Bahia também nos fala de acarajés, moquecas... Mas, para não haver briga, temos que diferenciar a moqueca baiana da capixaba.

Hernandez (2005, p.219) argumenta ainda que certos pratos de convertem em “pratos totens”, sendo atribuído um valor simbólico peculiar, servindo como indicadores de identidade, especificidades e diferenças. Em suas palavras:

Es así como ciertos platos se convierten en **platos-tótem**, atribuyéndoles un valor simbólico muy peculiar que hace de ellos una clave de la identidad cultural, unos indicadores de la especificidad y de la diferencia. Estos platos recrean una identidad y las reuniones para degustarlos conjuntamente recrean una comunidad de origen existente, precisamente, como consecuencia de la inmigración. De forma paralela, estas prácticas se convierten en parte del patrimonio de pertenencia y sirven después para la rememoración emotiva e identitaria por parte de la generación siguiente, a pesar de que las presiones homogeneizadoras de la sociedades industrializadas tiendan, cada vez más, a anular ciertas especificidades.

Os modos alimentares se articulam com diferentes dimensões sociais e com a identidade. Produtos locais elaborados a partir de processos gastronômicos tradicionais podem ser considerados “Pratos-Totens” por constituírem a base da identidade cultural local. O valor cultural da alimentação que pertence a um espaço-tempo determinado e que identifica uma localidade é cada vez mais entendido enquanto patrimônio, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias.

Conforme Rozin y Rozin (1981, apud Hernandez e Grácia-Arnaiz 2005), cada cultura gera uma gastronomia peculiar, com receitas, ingredientes, aromas, técnicas de preparação, maneiras de servir e até de comer, têm classificações particulares e regras precisas, tanto em relação à preparação como na combinação dos alimentos, como relativos à sua colheita, produção, conservação e consumo.

As elaborações da Gastronomia Típica se opõem aos produtos e processos que tendem a padronização das culturas por se tratar de especificidades locais. Pode-se perceber uma valorização dos sabores pertencente aos elementos nativos da região, produzidos pelo pequeno produtor com peculiaridades geoclimáticas (*terroir*⁴), em conformidade com padrões artesanais.

⁴ Terroir: significado abrange toda a gama de aspectos referentes ao clima, propriedades do solo, temperaturas, umidade e incidência solar, que tornam o local único, produzindo assim, alimentos únicos em suas características. Esta palavra inicialmente era somente utilizada para a viticultura, porém hoje em dia seu uso ampliou para outros alimentos. Usa-se também a expressão produtos de terroir para designar um produto próprio de uma área limitada.



As práticas de valorização da Gastronomia Típica propõem a utilização de pratos e produtos que retratam as diferenças alimentares de cada lugar.

Fagliari (2005) aponta que pratos e produtos típicos são elementos que podem ser facilmente trabalhados de forma a se tornarem atrativos turísticos. A utilização destes elementos vem ao encontro daquilo que é almejado também pelo Turismo Gastronômico que demonstra interesse em corroborar a “experiência gastronômica local” vivida pelos turistas, através das peculiaridades territoriais.

Essas “experiências gastronômicas” são muitas vezes oferecidas por restaurantes típicos e Uggioni (2010) em sua pesquisa com Restaurantes Tradicionais, conclui que os restaurantes típicos e seus pratos constituem uma diferencial importante, pois apresentam um pouco da história local e que os restaurantes típicos são as melhores referências para o consumo de ingredientes regionais.

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.

Fagliari (2005) concordando com Ginani (2005) considera que a receita gerada pela aquisição de pratos e produtos típicos é interessante, sobretudo considerando a predominância de pequenos produtores locais na produção e venda desse tipo de elemento. Ressalta também que existe a possibilidade de inserção da população local na produção e comercialização dos produtos típicos, uma vez que a comunidade é a detentora das habilidades para sua produção.

Neste sentido, a utilização dos ingredientes disponíveis na região facilita a aquisição de produtos mais frescos e de qualidade, pois se trata de um alimento produzido com as características geoclimáticas locais, como também auxilia na preservação do meio-ambiente por ser possível evitar em grande parte o deslocamento de alimentos pelo país.

Entendendo que a Gastronomia Típica de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência ou do prazer do homem em se alimentar, mas expressa sua história, geografia, clima e organização social, podemos inseri-la no rol de bens que compõem os chamados Patrimônios Imateriais ou Patrimônios Intangíveis.

Resultados e discussão



Para manter viva a gastronomia própria de uma localidade, faz-se necessário estudar a história, a região, os produtos, os hábitos alimentares, buscando compreender os significados que compõem a memória coletiva do seu povo. Esta memória coletiva tem uma importante função de contribuir para o sentimento de pertinência a um grupo de passado comum, que compartilha memórias. Ela garante o sentimento de identidade do indivíduo não só no campo histórico, do real, mas, sobretudo no campo simbólico.

Porem não é só identificando o receituário e os hábitos locais que conseguiremos preservar a gastronomia típica. Faz-se necessário discutir as políticas públicas de patrimonialização de bens culturais e as políticas de certificação de gêneros alimentícios com diferencial de qualidade, que neste caso é um diferencial cultural, para averiguar as possibilidades existentes de preservação da Gastronomia Típica, como um Bem Cultural de Natureza Imaterial.

Acredita-se que através de Políticas Públicas, pode-se preservar a memória coletiva da localidade, as práticas de produção artesanal tanto de produtos quanto de elaborações de consumo imediato, como pratos prontos e artefatos; podendo refletir em ganhos diretos e indiretos para a localidade.

A Gastronomia Típica como Patrimônio Regional pode ser uma resposta imediata à dinâmica da cultura global de mercado, pois pretende apontar uma diferenciação com base na originalidade regional, propondo a reconstituição ou definição de elementos expressivos que sejam capazes de configurar marcas regionais de identificação.

Observa-se que no Brasil existem vários pratos que são elaborados em diversas regiões, como por exemplo, o Vatapá. Esta dispersão dos pratos típicos nacionais explicitou um interesse em pesquisar maneiras de fazer com que estas produções típicas de uma localidade, possam ser produzidas em outros lugares, em conformidade com o processo de produção característico de seu local de origem.

A idéia, que já se encontra em desenvolvimento, é a elaboração de um caderno de especificações, construído a partir de instrumento de sistematização e preservação do conhecimento tradicional, utilizados no Brasil e na União Européia.

As atuais certificações brasileiras (Indicação de Procedência e Denominação de Origem) que tem como principal critério a Indicação Geográfica (que vincula a elaboração ao local de origem) exige que a reprodução desta, seja feita na própria região de origem, não sendo possível a utilização do nome ou da certificação se a iguaria for produzida em outro local. Neste caso o prato citado anteriormente, Vatapá, se fosse certificada nestes termos, não poderia ser elaborada



em nenhuma outra parte do Brasil a não ser no lugar de origem da produção e certificação (Bahia).

Este procedimento para a Gastronomia Típica Brasileira fica inviável porque o hábito de se fazer pratos de uma região brasileira em outra região é muito comum e benéfico para a socialização e disseminação da cultura gastronômica brasileira em geral.

É importante ressaltar que a criação de uma certificação de origem cultural para pratos prontos (elaborações finalizadas) que aponte a localidade com seu processo histórico de construção, a matéria prima e o modo de preparo do prato na sua origem, possibilitará que na reprodução do prato, todo o conteúdo simbólico, cultural, histórico e geográfico da iguaria sejam resguardados e valorizados.

Para preservar e disseminar o conhecimento existente nas produções gastronômica típica brasileira sugere-se uma combinação dos critérios existentes nas políticas públicas de preservação cultural do IPHAN e da União Européia.

Sendo mais específicos, devemos mesclar itens existentes no método de Inventário Nacional de Referências Culturais e outros existentes no processo de certificação do selo Especialidade Tradicional Garantida.

Desenvolvendo uma base metodológica e empregando um rigor científico adequados; é necessário apresentar os sujeitos da pesquisa, comprovando suas vivências no processo histórico-cultural de criação dos hábitos alimentares locais.

Dentro desta proposta inicial, o instrumento de campo a ser utilizado, deve ser capaz de apurar:

- Nome da elaboração e possíveis variações (contendo o local de origem da receita, o valor tradicional e simbólico para a comunidade)
- Ficha técnica (contendo o preparo com a especificação detalhada da matéria-prima tradicional, variações quanto ao *terroir*, métodos de cocção e apresentação)
- Descrição do processo histórico-cultural de criação e transformações do prato e dos produtos.
- Caderno de especificações (contendo além dos citados acima, a especificidade de cada um dos ingredientes)

Uma comida típica necessita ter seu nome, origem e receituário resguardados de alguma forma, seja por lei estadual, federal ou registro em uma entidade municipal, estadual ou federal de



preservação cultural. Só desta forma podemos minimizar os impactos do tempo na perda de nossas memórias. Precisamos lutar para que o conhecimento e a cultura não desapareçam ou para que determinada receita não venha a ser extremamente alterada com produtos estranhos a sua origem⁵, dificultando sua identificação como um patrimônio local.

Considerações finais.

Atualmente, em âmbito federal, a gastronomia típica brasileira possui poucos registros e certificações que dão conta de preservar os pratos prontos (elaborações finalizadas) em conformidade com suas práticas e conhecimento tradicional.

Quase a totalidade das manifestações gastronômicas brasileiras de pequena, média e grande abrangência estão à mercê de todo o tipo de influência e descaracterização de sua identidade, construída ao longo de um processo histórico-cultural.

Nas últimas décadas, a preservação do Patrimônio Cultural Intangível tem sido valorizada em virtude da necessidade de reafirmação das identidades coletivas face às tendências de homogeneização e ao fenômeno da globalização, objetivando um equilíbrio sustentado entre as manifestações tradicionais e o progresso econômico e social. O reconhecimento por parte da comunidade internacional da existência de uma herança cultural universal, típica de cada localidade, que urge salvaguardar tornou-se patente em diversos instrumentos da ordem internacional.

O Patrimônio Cultural, lato senso, compreende não só as manifestações culturais criadas pelo Homem, mas também os elementos que fundem a identidade de um grupo e o que o diferenciam dos demais.

Este Patrimônio Cultural Imaterial, de construção social, é passado de geração para geração sob a forma de tradição, cultos, ritos, onde incluem usos e costumes, expressões idiomáticas, técnicas e conhecimentos próprios das comunidades.

Tanto a Recomendação para a Salvaguarda da Cultura Tradicional e do Folclore (1989) quanto a Declaração Universal da UNESCO para a Diversidade Cultural (2001) e a Convenção

⁵ É importante ressaltar que esta pesquisa não tem uma visão passadista. Observa-se que toda cultura é um processo em transformação permanente, não é engessada. Estudar a Gastronomia Tradicional não tem como objetivo petrificá-la, mas compreender o seu desenvolvimento para que a localidade possa continuar se apropriando do que reconhece como identidade, desenvolvendo e passando para as novas gerações.



para a Salvaguarda do Patrimônio Intangível (2003), visam sensibilizar instâncias locais, nacionais e internacionais para a importância do patrimônio cultural intangível.

Cabe a cada uma destas instâncias a adoção de políticas públicas, programas e medidas que promovam o respeito e a salvaguarda deste patrimônio, através de instrumentos que contemplem: a identificação e inventariação dos bens culturais imateriais, a promoção de estudos científicos, tecnológicos, técnicos e artísticos, com o uso de metodologias suportadas cientificamente e que dêem conta de abarcar as especificidades das manifestações culturais e adequadas às áreas de especialização própria de uma cultura intangível.

Como implicações estratégicas derivadas destes resultados, podemos apontar: a possibilidade de contribuições vindas das Instituições Federais, Estaduais e Municipais de ensino, envolvidas nos processos de pesquisa e extensão na área de Gastronomia Brasileira, para:

- Aperfeiçoar os métodos de identificação e mapeamento das comidas regionais, considerando os aspectos culturais e de transformações, com vistas a sua preservação;
- Implementação de planos de salvaguarda com o objetivo de disseminar os Patrimônios gastronômicos locais para as novas gerações.

Referências

- ALVES, A.C.L. *Processos e produtos alimentares reconhecidos como patrimônio cultural: A experiência do IPHAN*. 2º Simpósio de segurança alimentar. Bento Gonçalves, 2008. Disponível em: http://www.sbctars.ufrgs.br/ssa2/programacao/ana_claudia.pdf. Acesso em Janeiro 2011.
- BELUZZO, R. *A Valorização da Cozinha Regional*. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.
- BRABET, C; PALLET, D. *Os Selos Oficiais de Qualidade dos Alimentos na França e na Europa*. In: Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: Indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios / organizado por Vinícius Lages, Lea Lagares e Christiano Lima Braga. Brasília: SEBRAE, 2005.
- BRILLAT-SAVARIN, A. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- CANESQUI, A. M. *Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação*. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. 1º ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.
- CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. Disponível em <http://www.planalto.gov.br> Acesso: janeiro, 2010.
- ETG. Especialidade Tradicional Garantida. Endereço: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:034:0007:0016:PT:PDF>. Acesso: janeiro, 2010.
- FAGLIARI, G. S. *Turismo e Alimentação: Análises introdutórias*. Ed. Roca, São Paulo, 2005.



- FIRESTONE, Joseph M. e McELROY, Mark . *Key Issues in New knowledge management*. Burlington: Butterworth-Heinemann, 2003.
- FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. *A história da alimentação*. Paris. Ed. Fayard, 1996.
- GARCIA, R. W. D. *A Comida, a Dieta o Gosto. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana*. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999.
- GARCIA, R. W. D. Reflexos da Globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição, Campinas*, v.16, n°4, 2003.
- GIMENES, M. H. S. G. *Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil*. Apresentado no GT3, 2006. Disponível em: <http://www.uces.br/ucs>. Acesso em setembro, 2008.
- GINANI, V. *Índice de Aceitação de Preparações Regionais com Teor Lipídico Reduzido*. Dissertação de mestrado. Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2005.
- HERNANDEZ, J. C. *Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares*. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- HERNANDEZ, J. C.; GRACIA-ARNAIZ M. *Alimentação e Cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona. Ariel 2005.
- INPI. Instituto Nacional de Propriedade Industrial. Disponível em http://www.inpi.gov.br/menu-esquerdo/indicacao/index_html. Acesso em Julho de 2010.
- IPHAN. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em janeiro 2011.
- JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPÉIA: Endereço: <http://eur-lex.europa.eu/JOIndex.do>. Acesso: janeiro, 2010.
- LODY, R. *Comer é pertencer*. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília, DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.
- MACIEL, M. E. *Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin*. Horizontes Antropológicos. Porto Alegre. v.7, n.16, p. 01-10, 2001
- NONAKA, I.; TAKEUCHI, H. **Criação de conhecimento na empresa**: como as empresas japonesas geram a dinâmica da inovação. Rio de Janeiro: Campus, 1997.
- OLIVEIRA et al, 2008. Saberes e fazeres de agricultores familiares; (Re) Significações do comer e da comida. Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e sociologia Rural. Porto Alegre de 26 a 30 de Julho de 2009. Disponível em <http://www.sober.org.br/palestra/13/1046.pdf>. Acesso Dezembro de 2010.
- POLANYI, Michael. *Personal Knowledge: Towards a Post-critical philosophy*. New York: Harper Torchbook, 1964.
- POULAIN, J. P. *Sociologia da Alimentação*. Florianópolis. Editora da UFSC, 2006.
- PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. *Ciência e Cultura*, v.62 n.4 São Paulo out. 2010.
- SENA, T. C. Atribuição de valor nas práticas de preservação do Patrimônio. IV ENECULT. Encontros Multidisciplinares em Cultura. UFBA, maio 2008.
- SHULTER, R. G. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.
- UGGIONI, Paula Lazzarin; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa and ZENI, Lúcia Andréia Zanette Ramos. *Assessment of gastronomic heritage quality in traditional restaurants*. *Rev. Nutr.* [online]. 2010, vol.23, n.1, pp. 7-16.
- UNESCO. Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular. 1989. Disponível em: <<http://www.unesco.org.br/areas/cultura/imaterial/mostra>> acesso em março 2010



UNESDOC. <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540por.pdf>. Acesso, janeiro, 2010

WIKIPÉDIA. Disponível em <http://pt.wikipedia.org>. Acesso em janeiro 2011.