

**UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO - PRPPG  
MESTRADO EM PATRIMÔNIO CULTURAL E SOCIEDADE**

**SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES NA PAISAGEM CULTURAL DO RIO DA  
PRATA, EM JOINVILLE/SC**

**JOINVILLE  
FEVEREIRO DE 2020**

**CARMEN LORENA FERNANDES MORALES**

**SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES NA PAISAGEM CULTURAL DO RIO DA  
PRATA, EM JOINVILLE/SC**

Dissertação de Mestrado apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural e Sociedade, da Universidade da Região de Joinville-UNIVILLE como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre.  
Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup>. Mariluci Neis Carelli.

**JOINVILLE  
FEVEREIRO 2020**

Catálogo na publicação pela Biblioteca Universitária da Univille

M828s	Morales, Carmen Lorena Fernandes Saberes e práticas alimentares na paisagem cultural do Rio da Prata, em Joinville/SC/ Carmen Lorena Fernandes Morales; orientadora Dra. Mariluci Neis Carelli. – Joinville: UNIVILLE, 2020.  113 p.: il. ; 30 cm  Dissertação (Mestrado em Patrimônio Cultural – Universidade da Região de Joinville)  1. Hábitos alimentares – Joinville (SC). 2. Paisagens culturais. 3. Queijo – Variedades. 4. Patrimônio cultural. I. Carelli, Mariluci Neis (orient.). II. Título.
-------	--

CDD 394.1

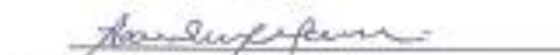
**Termo de Aprovação**

“Saberes e Práticas Alimentares na Paisagem Cultural do Rio da Prata, em Joinville/SC”

por

Carmen Lorena Fernandes Moraes


Dissertação julgada para a obtenção do título de Mestra em Patrimônio Cultural e Sociedade, área de concentração Patrimônio Cultural, Identidade e Cidadania e aprovado em sua forma final pelo Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural e Sociedade.

  
✓  
Prof. Dra. Mariluci Neis Carelli  
Orientadora (UNIVILLE)

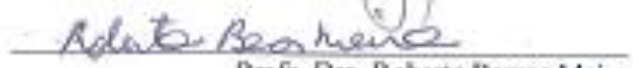
  
✓  
Prof. Dra. Mariluci Neis Carelli  
Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural e Sociedade

**Banca Examinadora:**

  
Prof. Dra. Mariluci Neis Carelli  
Orientadora (UNIVILLE)

  
Prof. Dra. Yolanda Flores e Silva  
(UNIVALI)

  
Prof. Dra. Dione da Rocha Bandeira  
(UNIVILLE)

  
Prof. Dra. Roberta Barros Meira  
(UNIVILLE)

Joinville, 20 de fevereiro de 2020.

Todo homem seletto procura instintivamente seu castelo e seu retiro, onde esteja *sa/vo* do grande número, da maioria, da multidão. (NIETZSCHE).

## RESUMO

A dissertação apresentada ampara-se em definições e categorizações sobre a paisagem cultural dando ênfase ao patrimônio alimentar em diálogo com áreas interdisciplinares que abordam o tema, com a intenção de ressaltar a paisagem, o patrimônio rural e as suas práticas alimentares. A pesquisa é de natureza qualitativa descritiva. A sistematização e análise dos dados têm como referência a revisão de literatura, convergindo aos objetivos propostos, dialogando paisagem e patrimônio alimentar. A organização e o cruzamento das informações, interpretações e análise dos dados foram realizados a partir da pesquisa bibliográfica, visitas de campo e das entrevistas realizadas. Empregou-se a estratégia de comparação contextualizada dos dados, seguindo esse caminho objetivou-se analisar e identificar os saberes e as práticas alimentares em especial o queijo *Kochkäse*, no âmbito da paisagem rural do Rio da Prata, em Joinville e a legislação pertinente. O produtor artesanal emprega na preparação de seus alimentos um conhecimento individual e genuíno, que de forma única produz deliciosos quitutes, de tal modo, para assegurar o manejo e a continuidade desses saberes é imprescindível discutir políticas públicas. Assim, dar prosseguimento a uma cultura alimentar requer transmissão do conhecimento entre gerações e a paisagem é um bem cultural que resulta dos intercâmbios das relações sociais e alimentares.

**Palavras-chave:** Saberes e práticas alimentares; paisagem cultural, paisagem rural; produção artesanal; queijo *Kochkäse*; legislação alimentar; alimentação artesanal.

## ABSTRACT

The dissertation is based on definitions and categorizations about the cultural landscape emphasizing the food heritage in dialogue with interdisciplinary areas that address the theme, with the intention of highlighting the rural heritage and its eating practices. The research is qualitative descriptive in nature. The systematization and analysis of the data have as reference the literature review, converging to the proposed objectives, dialoguing landscape and food heritage. The organization and crossing of information, interpretations and data analysis were based on bibliographic research, field visits and interviews. The strategy of contextualized comparison of the data was used, following this path. The objective was to analyze and identify the knowledge and eating practices, especially the *Kochkäse* cheese, in the context of the rural landscape of Rio da Prata, in Joinville. The artisan producer employs in the preparation of his food an individual and genuine knowledge, which uniquely produces delicious delicacies, so as to ensure the management and continuity of this knowledge is essential to discuss public policies. Thus, continuing a food culture requires the transmission of knowledge between generations and the landscape is very cultural, resulting from these exchanges of social relations.

**Keywords:** Food knowledge and practices; cultural landscape, rural landscape; craft production; *Kochkäse* cheese; food legislation.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço à Doutora Mariluci Neis Carelli, que me orientou neste estudo. Obrigada professora por ter me conduzido pelo caminho longo do saber. Fico igualmente grata às professoras Dione Bandeira, Roberta Barros Meira e Yolanda Flores e Silva por terem aceitado o convite de banca de dissertação, cujas contribuições foram importantes para essa pesquisa.

Agradeço ao Programa de Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade da Universidade da Região de Joinville e à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), que apoiou financeiramente essa pesquisa.

Aos sujeitos da pesquisa por dividirem seus conhecimentos, à Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de Julho (FMDR25J), em especial à Marisa Fock por suas enriquecedoras contribuições.

Minha gratidão especial aos familiares e amigos.

Agradeço ao meu filho, Vicente, por ter suportado minha ausência, e a melhor forma que encontrei de compensá-lo foi levar o “urbano até o rural”, e compartilhar um mergulho nas águas refrescantes do Rio da Prata, e ao meu filho Pedro Afonso por suas singulares contribuições.

Também, agradeço a todos que direta ou indiretamente colaboraram para a realização desta dissertação.



## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

AHJ - Arquivo Histórico de Joinville

EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina

FMDR25 - Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de Julho

FCJ - Fundação Cultural de Joinville

GDMR - Grupo de Desenvolvimento da Mulher Rural

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

IPPUJ - Fundação Instituto de Pesquisa e Planejamento para o Desenvolvimento Sustentável de Joinville

PMJ - Prefeitura Municipal de Joinville

SEPUD - Secretaria de Planejamento Urbano e Desenvolvimento Sustentável de Joinville

SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar

UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> – Localização de Joinville em Santa Catarina .....	15
<b>Figura 2</b> – Localização da Bacia Hidrográfica do Rio da Prata, em Joinville/SC.....	16
<b>Figura 3</b> – Queijo de Minas, etapa “maturação ou cura”, 2006.....	35
<b>Figura 4</b> – Produção tradicional e práticas socioculturais da Cajuína no Piauí .....	36
<b>Figura 5</b> – O ofício das Baianas de Acarajé .....	37
<b>Figura 6</b> – Antiga edificação localizada na Estrada Mildau. ....	40
<b>Figura 7</b> – Paisagem rural da Estrada do Rio da Prata .....	41
<b>Figura 8</b> – Residência na Estrada Mildau, Rio da Prata/Joinville, 2019 .....	43
<b>Figura 9</b> – Pirógue - pastel cozido originário da Polônia .....	46
<b>Figura 10</b> – Aipim cultivado no Rio da Prata, descascado manualmente pela produtora Ana (E6, 2019) e seus familiares .....	48
<b>Figura 11</b> – Bolachas artesanais de melado produzidas no Rio da Prata .....	50
<b>Figura 12</b> – Forno à lenha pertencente à entrevistada E3.....	52
<b>Figura 13</b> – Rio da Prata – Picos da Serra do Mar ao fundo .....	60
<b>Figura 14</b> – Rio Cubatão, Estrada Quiriri, Joinville/SC .....	61
<b>Figura 15</b> – A Estrada Mildau .....	62
<b>Figura 16</b> – Paisagem Rio da Prata em frente à propriedade de Frida (E1).....	63
<b>Figura 17</b> – Feira de produtos artesanais casa Krüger Rodovia SC 418.....	65
<b>Figura 18</b> – Produtos artesanais vendidos na feira local, 2019 .....	66
<b>Figura 19</b> – Criação de bovinos na região do Rio da Prata em Joinville .....	71
<b>Figura 20</b> – Gado leiteiro na pastagem do Rio da Prata.....	75
<b>Figura 21</b> – Aquecimento do leite no fogão à lenha .....	77
<b>Figura 22</b> – Queijo <i>Kochkäse</i> em processo produtivo, Joinville.....	78
<b>Figura 23</b> – Maturação do queijo <i>Kochkäse</i> , Joinville/SC, 2019.....	79

## SUMÁRIO

<b>RESUMO</b> .....	<b>6</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>7</b>
<b>AGRADECIMENTOS</b> .....	<b>8</b>
<b>LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS</b> .....	<b>9</b>
<b>LISTA DE FIGURAS</b> .....	<b>10</b>
<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>12</b>
<b>1 A PAISAGEM CULTURAL E A ALIMENTAÇÃO</b> .....	<b>19</b>
1.1 A paisagem e os significados sociais e culturais das práticas alimentares .....	19
1.2 A produção artesanal alimentar.....	25
1.3 As políticas públicas de proteção ao patrimônio alimentar .....	28
<b>2 O QUE TEM AQUI PARA COMER? CULTURA ALIMENTAR NA PAISAGEM DO RIO DA PRATA, EM JOINVILLE</b> .....	<b>39</b>
2.1 Bens culturais de natureza alimentar na paisagem rural do Rio da Prata .....	40
2.2 Os hábitos alimentares dos moradores e seus olhares sobre a paisagem .....	54
<b>3 PRÁTICAS E SABERES NA PRODUÇÃO DO QUEIJO <i>KOCHKÄSE</i> EM JOINVILLE</b> .....	<b>67</b>
3.1 O queijo <i>Kochkäse</i> como alimento cultural.....	68
3.2 O modo de fazer o queijo <i>Kochkäse</i> : narrativas do processo artesanal.....	74
3.3 A Legislação normatiza a produção artesanal de queijos .....	81
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>87</b>
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>89</b>
<b>ANEXOS</b> .....	<b>98</b>

## INTRODUÇÃO

Um argumento forte para definir nossas relações sociais é a comida e tudo que engloba nossos hábitos alimentares, ela agrega valores e sentimentos impregnados de significados no ato de comer.

O fato de usar o fogo no cozimento de alimentos demonstra o cuidado que o ser humano tem no modo de prepará-los, inclusive nas escolhas dos locais em que irá produzi-los. De tal modo, a produção alimentar é o resultado da culinária típica e regional que está vinculada à paisagem, uma vez que as paisagens construídas pelo homem denotam a cultura local.

O significado de paisagem dado por Rafael Winter Ribeiro, em sua obra Paisagem Cultural e Patrimônio, conduziu ao início desta pesquisa, assim como, examinando outros autores que estudam sobre os temas patrimônio imaterial, práticas culturais alimentares, paisagem cultural rural e sua proteção.

[...] A paisagem pode ser lida como um documento que expressa a relação do homem com o seu meio natural, mostrando as transformações que ocorrem ao longo do tempo. A paisagem pode ser lida como um testemunho da história dos grupos humanos que ocuparam determinado espaço. (RIBEIRO, 2007, p. 09).

Esses temas foram motivações para pensar este estudo, o qual tem principal objetivo discutir saberes e práticas alimentares no âmbito da paisagem rural do Rio da Prata, em Joinville.

A cidade de Joinville possui uma extensa área rural e rica cultura alimentar que está inserida na paisagem, esse patrimônio se torna relevante à pesquisa, podendo servir de suporte às políticas de proteção dos saberes e práticas alimentares intensas no município.

Nas observações empreendidas sobre a temática abordada fez-se necessário escrever sobre a produção artesanal do queijo *Kochkäse* como patrimônio cultural na área rural de Joinville, apesar da normatização contida na Lei Estadual/SC nº 17.486/2018 (Anexo V), que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais, ainda assim existem exigências<sup>1</sup> não acessíveis aos pequenos

---

<sup>1</sup> Tais como: exames, análise do leite em laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite (RBQL), para composição centesimal, contagem de células somáticas e bacterianas total com periodicidade mínima trimestral.

produtores, até mesmo podendo esse patrimônio necessitar de medidas de salvaguarda.

Seguindo essa linha, essa dissertação faz a discussão de práticas alimentares mantidas em Joinville/SC, marcadas como referência local, por isso faz-se relevante políticas públicas de proteção desse patrimônio cultural. De acordo com Soares e Pragmácio (2018, p. 75):

[...] é necessária a identificação de práticas “vivas”, mantidas por grupos sociais que as reconhecem como referências culturais significativas de sua identidade, e que se interessem em receber reconhecimento e, eventualmente, apoio externos para a preservação de seu patrimônio cultural.

Nesse contexto, é importante refletir sobre a intensificação dos fluxos humanos, ideias, alimentos, mercadorias, animais e plantas decorrentes de diversas mudanças no cotidiano dos grupos humanos na sociedade industrial, que repercutem no modo de alimentar-se. Conseqüentemente os motivos e os métodos pelos quais os alimentos são ou não produzidos também sofrem transformação. Igualmente, modificam-se o modo como os alimentos são pensados, preparados, consumidos, disputados, compartilhados e imaginados.

Além disso, a diversidade e a hibridização alimentar decorrem de diferentes imigrações que se hospedam nos territórios, os grupos humanos trazem consigo seus modos de vida e absorvem, recriam e produzem releituras de seus modos de fazer e produzir o alimento. Conforme os grupos vão convivendo no território os alimentos “tradicionais” passam por ajustes no modo de produzir, abordar e preparar, necessidade de se adaptar às condições climáticas, ao solo ou às condições em que o alimento é produzido num determinado espaço. Esse processo todo promove mudanças, inovações e criações na produção alimentar e também daqueles alimentos ditos “tradicionais” ou “típicos”.

Nesse horizonte as práticas alimentares sofrem adaptações inevitáveis, influenciadas por diversos aspectos contingenciais da vida e da interação sociedade e ambiente. Na atualidade os movimentos constantes e aligeiramento revogam as práticas alimentares que requerem maior tempo e dedicação e, acabam sofrendo rupturas e muitas vezes são abandonadas.

Este estudo ampara-se em definições e categorizações sobre a paisagem cultural, dando ênfase ao patrimônio alimentar em diálogo com áreas

interdisciplinares que abordam o tema, com a intenção de ressaltar o patrimônio rural e as suas práticas alimentares.

A presente pesquisa é de natureza qualitativa descritiva e com o intuito de atingir os objetivos propostos, inicialmente foi realizada uma pesquisa bibliográfica sobre a região do Rio da Prata, uma das áreas rurais de Joinville. As regiões rurais de Joinville existem práticas alimentares de longa data, decorrente do processo imigratório germânico do século XIX.

O levantamento de fontes primárias ocorreu em: Anais de congressos, conferências e simpósios; Legislações; Periódicos; Entrevistas; Catálogos de bibliotecas; Artigos de jornais e de revistas; Fotografias; Documentos governamentais; e de fontes secundárias em: Base de dados e banco de dados; Livros; Teses e dissertações, na busca de conceitos interdisciplinares que expõem os elementos simbólico-peculiares das práticas alimentares no âmbito teórico e local (de Joinville).

A análise de conteúdo foi o método escolhido para a análise das entrevistas realizadas. Tal método constitui-se de várias técnicas utilizadas para descrever o conteúdo emitido no processo de comunicação, seja de falas ou de textos. A análise de conteúdo desdobra-se em pré-análise, preparação do material ou reunião e tratamento dos resultados obtidos e a interpretação.

Segundo Minayo e Sanches (1993, p. 246):

Checar o que é dito com o que é feito, com o que é celebrado e/ou está cristalizado. Desta forma, uma análise qualitativa completa interpreta o conteúdo dos discursos ou a fala cotidiana dentro de um quadro de referência, onde a ação e a ação objetivada nas instituições permitem ultrapassar a mensagem manifesta e atingir os significados latentes.

Uma compreensão dos significados por meio da hermenêutica dos discursos possibilita revelar processos sociais pouco estudados. Um dos autores que deu apoio teórico na análise de conteúdo foi Laurence Bardin que define “como um conjunto de técnicas de análise das comunicações, que utiliza procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens.” (1980, p. 33), assim busca-se um maior rigor na obtenção de resultados expressivos e fidedignos.

A sistematização e análise dos dados teve como referência a revisão de literatura, convergindo aos objetivos propostos. A organização e o cruzamento das

informações, interpretações e análise dos dados foram sistematizados a partir da pesquisa bibliográfica e das entrevistas realizadas. Prosseguindo, empregando a estratégia de comparação contextualizada dos dados, sempre considerando a revisão de literatura e os objetivos delineados, seguindo esse caminho, objetiva-se analisar e identificar os bens culturais de natureza imaterial acerca dos saberes e práticas alimentares em especial o queijo *Kochkäse*, no âmbito da paisagem do Rio da Prata, em Joinville no estado de Santa Catarina. (Figura 1).

**Figura 1 – Localização de Joinville em Santa Catarina<sup>2</sup>**



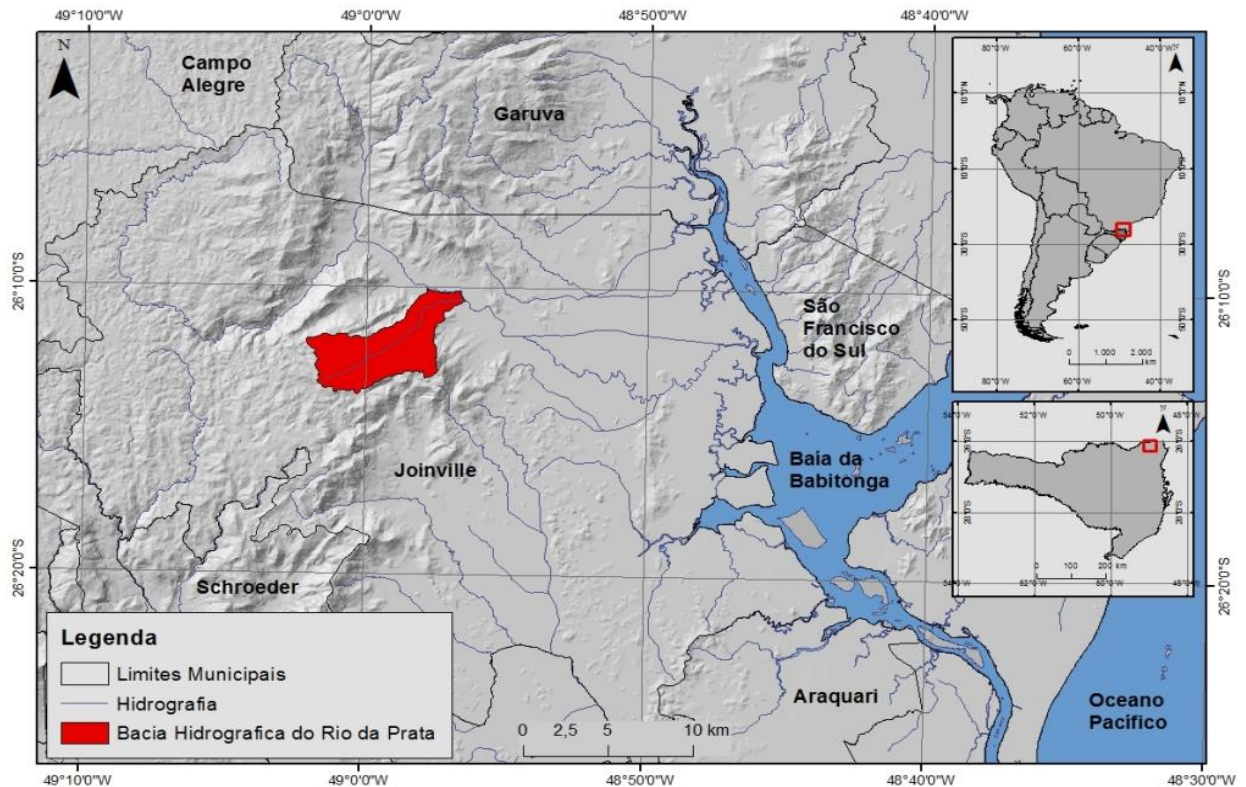
Fonte: [https://www.suapesquisa.com/mapas/mapa\\_santacatarina/](https://www.suapesquisa.com/mapas/mapa_santacatarina/). Acesso em: 10 Dez. 2019.

O local geograficamente delimitado de abrangência do estudo foi a área rural do Rio da Prata, especificamente as Estradas: Mildau, Guilherme, da Tromba, do Morro (Francisco A. Fleith), Rio da Prata, Izaak, João Fleith, Pico, Quiriri e SC-418 (Dona Francisca). Na figura 2, buscou-se delimitar a região do Rio da Prata determinada no mapa pela área destacada em vermelho. Foi feita uma identificação dos elementos da vida coletiva dos moradores que denotam a paisagem rural. Além

<sup>2</sup> Limites geográficos: Paraná (norte); Rio Grande do Sul (Sul); Oceano Atlântico (leste) e Argentina (oeste). <[https://www.suapesquisa.com/mapas/mapa\\_santacatarina/](https://www.suapesquisa.com/mapas/mapa_santacatarina/)> Acesso em: 06 set. 2019.

disso, na pesquisa de campo foi realizada visita aos locais de feiras artesanais de produtos alimentares.

**Figura 2** – Localização da Bacia Hidrográfica do Rio da Prata, em Joinville/SC.



Fonte: Haak e Silveira (2016, p. 3).

Conforme nos instrui Thompson (1998, p. 254) “A melhor maneira de dar início ao trabalho pode ser mediante entrevistas exploratórias, mapeando o campo e colhendo idéias e informações”. Seguindo esse ensinamento, as primeiras aproximações de campo desta pesquisa iniciaram em abril de 2018, com o mapeamento da área a ser estudada. Após a aprovação do comitê de ética<sup>3</sup>, deu-se início a coleta de dados por meio de entrevistas semiestruturadas presenciais e gravadas, após prévia autorização dos envolvidos. Foram realizadas com 8 (oito) participantes, desses foram 5 (cinco) mulheres e 3 (três) homens. O perfil dos sujeitos da pesquisa é: Idade de 47 (quarenta e sete) a 70 (setenta) anos, lideranças e produtores rurais do Rio da Prata/Joinville/SC e produtores/produtoras artesanais do queijo *Kochkäse*. Para preservar a identidade dos entrevistados foram

<sup>3</sup> Foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade da Região de Joinville – Univille, de acordo com as atribuições definidas na Res. CNS 466/12, no parecer consubstanciado nº. 3.187.013.



denominados por nomes fictícios (Frida - E1; Marta - E2; Catarina - E3; Aldo - E4; Valter - E5; Ana - E6; Marília - E7 e Carlos - E8).

As entrevistas ocorreram na Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de Julho (Rodovia SC 301, Km 0), na feira de produtos artesanais da Casa Krüger (Rodovia SC 418, 14530) e, na própria residência de alguns participantes desse estudo, utilizando-se de um roteiro de perguntas que posteriormente foram transcritas. Ao encerrar a coleta dos dados de campo, os dados das entrevistas foram transcritos e analisados por meio da análise de conteúdo.

O interesse pelo objeto dessa pesquisa iniciou no final do ano de 2017, durante a prática de uma disciplina no Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade (UNIVILLE), e por ter conhecido a área rural do Rio da Prata no ano de 1996, atuando profissionalmente em um programa de saúde da família, implantado pela Prefeitura Municipal de Joinville, no qual, tive a oportunidade de participar e conhecer a região mais detalhadamente.

O tema da pesquisa aqui apresentado está vinculado à linha de pesquisa Patrimônio, Ambiente e Desenvolvimento Sustentável e recebeu apoio do Programa Institucional de Formação Científica na Pós-Graduação *stricto sensu* (PICPG) da Universidade da Região de Joinville (UNIVILLE), atrelado ao Programa de Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade e agradeço à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior- CAPES pelo apoio financeiro ao desenvolvimento desta pesquisa.

A dissertação foi estruturada em três capítulos, o primeiro faz uma abordagem sobre a paisagem cultural e a alimentação, tratando de significados sociais das práticas alimentares, discutindo como se dá a produção artesanal alimentar e expondo as políticas públicas de proteção ao patrimônio alimentar no Brasil.

No segundo capítulo serão abordados os saberes alimentares na paisagem rural e as práticas alimentares dos moradores locais, por meio das entrevistas realizadas com as lideranças locais, produtores rurais e a comunidade do Rio da Prata, com essa abordagem destacam-se narrativas sobre esses saberes e práticas.

O terceiro e último capítulo destaca a produção artesanal do queijo *Kochkäse*, sua fabricação como um alimento cultural, para mostrar uma das práticas artesanais “tradicionais” que podem desaparecer se não for protegida como patrimônio, bem como, trazer a legislação do Estado de Santa Catarina sobre a normatização da

produção artesanal de alimentos, especialmente os produtos elaborados com leite cru.

Nas buscas de referências bibliográficas, houve um esclarecimento mais intenso sobre paisagem cultural/rural e sua importância para o incremento das práticas tradicionais ligadas ao patrimônio. As contribuições, deste estudo, poderão cooperar com a comunidade acadêmica, os gestores públicos, os produtores artesanais e a sociedade interessada na proteção de tradições alimentares na paisagem cultural rural.

## **1 A PAISAGEM CULTURAL E A ALIMENTAÇÃO**

Este capítulo inicial busca discutir os significados sociais e culturais das práticas alimentares na paisagem cultural, estabelece-se uma trajetória da alimentação em uma visão interdisciplinar, abrangem-se áreas tais como: a sociologia, a antropologia e a gastronomia, entre outras. Será abordado a produção artesanal alimentar e suas práticas, seus usos e costumes. Além disso, trará uma reflexão sobre as políticas públicas de proteção ao patrimônio imaterial.

A paisagem cultural e a alimentação compõem um conjunto de bens e valores culturais de natureza material e imaterial que fazem jus aos estudos das práticas e saberes alimentares, arraigados de significados sociais. Assim, tem-se a preocupação que esses conhecimentos tradicionais não se percam com o tempo.

A paisagem é uma forma de inter-relação entre o homem e o mundo, num espaço temporal definido pelo habitar, no qual deixamos marcas na paisagem e ao mesmo tempo somos marcados por ela, a formação dessas marcas se dá pelos nossos hábitos e afazeres cotidianos, pode-se dizer que esse “residir” na paisagem está em uma constante mutação que nos caracteriza socialmente.

### **1.1 A paisagem e os significados sociais e culturais das práticas alimentares**

As descrições sobre alimentação e suas formas de preparo são relatados desde os primórdios da humanidade, muitas vezes evidenciam uma ligação mais estreita entre indivíduo e a paisagem que habita, revelam importantes tradições culturais, que vão se perpetuando em grupos familiares e sociais.

Conforme certa narrativa “O discurso social é fundamental nas mudanças que sofre o paladar, individual ou socialmente. O desejo, a água na boca só de ouvir falar, a sofisticação, a rejeição e atração variam segundo as regiões geográficas.” (NASCIMENTO, 2007, p. 48), essa variação faz parte de raízes culturais diversificadas.

Os alimentos quando ingeridos produzem, além da saciedade, as mais diversas sensações, tais como: excitação, euforia, tranquilidade, calma, sonolência,

uma gama infinita provocada pela digestão de alimentos e bebidas. “[...] o alimento não é um produto de consumo banal, ele é incorporado. [...] Comer é também um ato que religa o homem à natureza, ao real”. (POULAIN, 2004, p. 53). Assim se faz fundamental resgatar alguns significados sociais da alimentação, pelos saberes e práticas alimentares.

As maneiras que o ser humano produz sua alimentação são detentoras de sabedoria cultural, pois por meio de suas práticas alimentares ensinam e, ao mesmo tempo, aprendem novos significados sociais, constroem condutas e padrões que serão executados por seus grupos e transmitidos a outros.

Fez-se um breve ingresso pela trajetória da alimentação, pois se entendeu pertinente expor algumas considerações de pesquisadores nas áreas da sociologia, antropologia, psicologia e gastronomia, dando enfoque às tradições<sup>4</sup> alimentares.

Os segredos das práticas alimentares não estão guardados somente em livros de receitas, mas encontram-se na memória das pessoas, estas revivenciam aromas e sabores provados em suas infâncias, como formas de prazer e aconchego, retornando a um passado acolhedor nas lembranças de um fogão a lenha e tudo ao seu entorno, por exemplo, o odor do café, o aroma de pão quentinho saindo do forno, as panelas exalando os mais diversos “perfumes” culinários.

Essas vivências não deixam de estar inseridas numa paisagem, a qual permite às pessoas propagarem suas habilidades culinárias, bem como suas tradições culturais.

Além de permitir práticas da vida social, a paisagem é construída por grupos sociais e marca a experiência humana com a Terra e a natureza, nela estão as lavouras e os subsídios usados no cultivo de alimentos o que acaba se tornando um artifício humano, conforme interpreta Arruda (2009, p.190):

O espaço atual é um espaço híbrido, o que significa que devemos, para a “supremacia da evidência”, dispensar a possibilidade de uma “paisagem natural”. As paisagens são construções, são cultura, são artifício humano. Além disso, as noções de cultura e patrimônio encontram-se associadas à memória social, uma das formas de transmissão da cultura, e à identidade, inerente a identificação.

---

<sup>4</sup> Entre os múltiplos significados de tradição, nessa dissertação, adotamos o enfoque atribuído por Castriota (2014), conforme o autor a tradição se reflete em três elementos: “a substância, o processo de transmissão e o valor que se atribui à tradição pela sociedade”. (2014, p. 12). Em síntese, considera-se a tradição um saber fazer transmitido entre gerações reconhecido pela comunidade, criado no passado e de permanência existente no presente. Pode-se dizer que tradição é a “inserção temporal desse saber fazer” que está ligada a continuidade da cultura, bem como, as circunstâncias que envolvem sua execução. (CASTRIOTA, 2014).

Desse modo, a existência de uma paisagem denota um conjunto de relações afetivas, onde as pessoas interagem com a paisagem coabitada. Assevera Jean-Marc Besse (2013, p. 35), “Devíamos habituar-nos, parece, à ideia de que as paisagens são locais nos quais estamos inseridos, antes de serem objetos de contemplação e de criação”.

A propósito, “As paisagens evoluem no tempo, sob o efeito das forças naturais e da ação dos seres humanos [...] no qual os elementos naturais e culturais são considerados simultaneamente.” (RIBEIRO, 2007, p. 54). Assim, podemos dizer que a paisagem é um retrato da interação do homem com a natureza.

Os indivíduos, muitas vezes, definem as afinidades com suas regiões, pelo modo mais satisfatório de intercâmbio entre o meio ambiente e a atividade produtiva, ou seja, existe uma troca entre natureza, plantio e criação de animais que auxiliam na fixação da cultura local.

Para Alves (2001, p. 68), “A concepção de paisagem transforma-se – as paisagens são criadas pelas pessoas através da sua experiência e pelo seu envolvimento com o mundo que as rodeia – as formas de arte acompanham essa mudança.”.

Pode-se observar que a alimentação ou a produção alimentar está no contexto de uma paisagem. Assim, entendemos que a paisagem é uma forma de interação entre as pessoas e suas adaptações locais, tais como o cultivo e o preparo de determinados alimentos que fazem parte de sua cultura que se fazem presentes na paisagem.

Na pré-história a alimentação, segundo instrui Catherine Perlès (2018, p.51), “não responde exclusivamente às necessidades nutricionais. Se foi assim na aurora da humanidade, tornou-se progressivamente expressão de opções culturais, reflexo de uma ideologia e quem sabe até, mais tarde, de relações de poder.”.

A alimentação foi e é elemento de poder e troca para as sociedades, isto reflete a abordagem de Luís da Câmara Cascudo (2011, p. 34) quando diz: “Ainda a refeição é elemento pacificante. “Quem come, amansa”. Não há Congresso ou Conferência de Paz que não termine com um banquete. Depois da refeição é que se devia solicitar alguma coisa ao imperador [...]”.

É válido ressaltar que a socialização de interesses inclui-se entre os diversos motivos de um delicioso festim, onde seriam serenados os ânimos pela satisfação

do paladar e, conseqüentemente, aumentariam as chances de consumir os objetivos dos comensais.

Durante a Idade Média, uma das formas emblemáticas para anunciar um pacto de paz e concórdia era a refeição e o banquete (*convivium*), conforme nos ensina o professor Gerd Althoff (2018) da Universidade Justus-Liebig, Giessen (Alemanha). Nesse contexto, o referido autor, busca elucidar alguns significados sociais das relações entabuladas por meio dos rituais alimentares:

Entre a gama de meios de comunicação não-verbais da Idade Média, a refeição era um dos principais sinais que permitiam dar a conhecer decisões, inovações e mudanças; aqueles que davam tais sinais comprometiam-se a pôr em prática o que tinham se proposto. Essas refeições eram organizadas em diversas ocasiões: quando indivíduos ou coletividades selavam a paz ou faziam alianças; quando grupos celebravam ritualmente, em datas fixas, a continuidade de seus laços; quando um acontecimento particular (batismo, casamento, sagração de um cavaleiro, investidura) exigia que as relações fossem explicitadas e reforçadas por um comportamento adequado. A refeição era reconhecida e utilizada como sinal de criação ou de reconhecimento de um laço social. (ALTHOFF, 2018, p. 301).

Nota-se que os vínculos associativos, nessa época, eram fortalecidos à medida que os costumes se realizavam, sendo demonstrados por meio de refeições pomposas, com o intuito de publicitar fatos importantes de interesse privado e coletivo.

Esses hábitos e crenças de culturas antecedentes reportam-se na forma de comer e cozinhar os alimentos. “Comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social” (CASCUDO, 2011, p. 37) e o processo de “compartilhar o pão é ritualizado em várias culturas. Partir o pão e partilhá-lo com os amigos significa a própria amizade e também confiança, prazer e gratidão pela partilha” (NASCIMENTO, 2007, p. 91). Assim, entendemos que a maneira de dividir o alimento é uma tradição cultural que simboliza ações humanas de afeto.

Considerando que as práticas alimentares identificam socialmente as pessoas, nesse sentido Franco (2010, p. 25) ensina que: “Os hábitos alimentares têm raízes profundas na identidade social dos indivíduos. São, por isso, os hábitos mais persistentes no processo de aculturação dos imigrantes”. Os migrantes carregam consigo sua cultura alimentar, sendo um modo de não esquecerem suas raízes.

As influências das imigrações foram enriquecedoras para a diversidade da cultura alimentar no Brasil, assim descreve Ana Lúcia da Cunha:

A formação de uma cozinha deve ser entendida como parte de um processo. O Brasil desenvolveu-se como um país de imigrantes, o que fez com que as influências, sobretudo no âmbito gastronômico, resultassem numa diversidade impar. Por todas as regiões encontram-se pratos típicos inspirados na cultura dos povos que por ali passaram e imprimiram a marca de seus hábitos e costumes alimentares que hoje estão enraizados no cotidiano de seus habitantes. A cultura se desenvolve como processo de intercâmbio, ressaltando o valor do encontro de diferentes tradições. (CUNHA, 2018, p. 125).

Por sua parte Jean-Pierre Poulain (2004, p. 34) deduz que: “O interesse contemporâneo pelas cozinhas regionais deve ser situado na nostalgia de um “espaço social” em que o comedor vivia sem angústia, ao abrigo de uma cultura culinária claramente identificada e identificante.”, sob esta escrita poderíamos dizer que somos reconhecidos e identificados pela culinária regional que ingerimos.

A carga nutricional de um alimento por vezes o define socialmente. “O processo de construção social de identidade alimentar é o conjunto de regras de inclusão ou de exclusão de um produto que dispõe de uma carga nutricional no espaço do comestível”. (POULAIN, 2004, p. 252).

Os espaços comestíveis sofreram drásticas modificações refletindo nas práticas alimentares atuais, criando novos hábitos alimentares, digam-se, não muito saudáveis para as pessoas, no entanto, inseridos na vida cotidiana. Assim, “Como não se pode servir a dois senhores, quem come não conversa e quem conversa não come”. (CASCUDO, 2011, p. 348).

O tempo escasso para preparar e comer os alimentos mudou a dinâmica alimentar, conversas demoradas ao redor de uma mesa, na hora do almoço, praticamente não existem mais, logo, os intercâmbios familiares mais expressivos restringiram-se ao horário do jantar e aos finais de semana. Essas configurações tiveram berço na revolução industrial, um dos fatores indicado por Franco (2010, p. 249) foi “o aumento do número de mulheres exercendo atividades profissionais”.

A modernização dos utensílios culinários e a industrialização dos alimentos impulsionaram as atitudes femininas, assim as mulheres decidem entrar no mercado de trabalho, motivadas pela independência financeira, pela necessidade de colaborar nas despesas familiares, e também, pela comodidade e praticidade das

tecnologias modernas usadas na cozinha, as quais reduziram consideravelmente o tempo de preparo dos alimentos.

A forma automática de execução das tarefas caseiras “se refletiria nos hábitos alimentares e na estrutura da vida familiar e social. O próprio ritmo da vida passou a exigir refeições mais simples”. (FRANCO, 2010, p. 240).

Uma expansão cultural dos Estados Unidos chamada “*fast-food*” é discutida por alguns autores que alegam ser um dos problemas enfrentado pela sociedade, vejamos o que diz Henrique Carneiro (2005):

A importância do fenômeno do *fast-food* tem sido corretamente apontada como uma das chaves para a compreensão da natureza dos problemas sociais de nossa época. Vários analistas têm identificado uma corrosão dos hábitos alimentares familiares, como as refeições partilhadas, o que leva à substituição da alimentação em casa pelos sistemas de restaurantes ou lanchonetes. (CARNEIRO, 2005, p. 75).

Conforme Beluzzo (2006, p. 186), “A industrialização dos alimentos tende a interferir nos hábitos alimentares [...] mas o paladar local,[...] ainda é mais forte, pois tem suas raízes baseadas na cozinha autêntica, oposta aos enlatados e ao *fast-food*”. Receitas tradicionais, ainda, são resgatadas e permanecem fortes diante da “*Mcdonaldização*” dos alimentos.

Os significados sociais do ponto de vista alimentar englobam várias abordagens, entre as quais, estuda-se a sua produção, o seu preparo, o seu consumo, o seu entendimento cultural e também, os lugares, os modos, os atores que se envolvem nas ações alimentares. Aqui procurou fazer-se uma explanação sobre esses temas, apresentando alguns pontos históricos atinentes às práticas alimentares e às paisagens delas decorrentes.



## 1.2 A produção artesanal alimentar

Os ajustes, com relação aos erros e acertos ocorridos ao longo do caminho, entre a semeadura e o fruto final do cultivo alimentar, possibilitam experiências aos produtores acerca das culturas já existentes e de incentivos a novas culturas, por isso, produzir algo é dar sentido ao conhecimento adquirido de nossos antepassados e, partilhá-lo supõem manter vivo esse “fazer”.

A cientista social Rosa Beluzzo salienta a diversidade de etnias que foram influentes na produção alimentar brasileira:

Nesses cinco séculos, o Brasil cultivou a diversidade alimentar, à qual se conjugaram resquícios da cultura indígena com a superposição de etnias de diferentes culturas, fatores que se encarregaram de formar nossos hábitos alimentares. De norte a sul do país, encontramos uma riqueza culinária com influências indígenas, portuguesas e africanas somadas às diversas outras etnias que imigraram para o Brasil e contribuíram para a formação da culinária brasileira. (BELUZZO, 2006, p. 182).

Que o Brasil absorveu essa multiculturalidade não há dúvida, entretanto, cabe lembrar que a primeira cozinheira, mencionada por pesquisadores como Câmara Cascudo (2011), foi a cunhã, moça indígena, que teve seu espaço na preparação de alimentos disputado pelas moças africanas escravizadas, por esse motivo as cunhãs perderam seu lugar na cozinha e acabaram seguindo suas tribos, afastando-se dos povoamentos. Cabe salientar que houve a hibridização dos saberes indígenas e africanos no decorrer do tempo no Brasil.

Um exemplo de cereal é o milho que quando cultivado transforma a paisagem e por meio dela revela hábitos e costumes culturais. Articula Paula Pinto e Silva, “O milho, depois de seco, era pilado em farinha grossa, único modo de conservação possível por longo tempo, e utilizado também no preparo de mingaus ou angus por indígenas e africanos [...]” (2014, p. 83). Para essas etnias o milho era alimento de subsistência que com o passar do tempo tornou-se um alimento tradicional, quando moído vira a farinha de fubá, que foi e ainda é utilizada no preparo do conhecido e tradicional “bolo de fubá”.

Afiança Câmara Cascudo que, “Herdamos do indígena a base da nutrição popular, os complexos alimentares da mandioca, do milho, da batata e do feijão,

decisivos na predileção cotidiana brasileira. “Acompanhantes” indispensáveis. Ou constituindo, sozinhos, a refeição humilde.” (CASCUDO, 2011, p. 155).

Para que certos alimentos fossem incorporados na produção e na dieta brasileira, foi necessário desenvolver apetrechos que aprimorassem o cozimento dos alimentos. O que diz Franco sobre as preparações culinárias:

Os primórdios da arte culinária estão associados à invenção dos utensílios de pedra e de barro. Graças a eles, diferentes processos de cozimento permitiram maior variedade na dieta humana. As preparações culinárias não passariam dos níveis mais simples sem um vasilhame para ferver líquidos e manter alimentos sólidos em temperatura constante. Só com a fabricação desses artefatos puderam os homens iniciar-se na culinária propriamente dita, isto é, cozer os alimentos, condimentando-os com ervas e sementes aromáticas. (FRANCO, 2010, p. 18).

Para Mascaranhas e Moss (2018, p. 45): “A alimentação torna-se uma forma de expressão das culturas, é um meio em que determinado grupo pode exprimir seus valores, suas posições sociais, entre outros”. Nesse contexto, a alimentação é considerada como um indicador social, que é utilizado para qualificar o indivíduo perante a comunidade e revelar padrões de comportamento, modos de pensar e agir.

Cabe pontuar que a comensalidade foi consecutivamente entendida como uma forma de estreitar relações e promover a solidariedade entre integrantes de um grupo, tanto analisada por um aspecto piedoso ou profano. (FRANCO, 2010).

Entre os que comem e bebem juntos há, em geral, vínculos de amizade e obrigações mútuas, pois a fraternidade e a afinidade são inerentes à comensalidade. [...] Os seres humanos atribuem grande função social à refeição e à comensalidade. (FRANCO, 2010, p. 24).

As pessoas se mantêm nutridas por causa de sua ingesta alimentar, afirma Angelina Bulcão Nascimento (2007, p. 62), que: “O estilo de vida é estabelecido pelas diferenças relativas às necessidades básicas – relativas à sobrevivência, sem as quais o homem não pode viver. A alimentação é a principal delas”. Por conseguinte, as formas como se alimentam definem seu status no grupo social.

O prazer de comer está diretamente ligado ao tempo que dispomos para alimentarmo-nos, diz Nascimento (2007, p. 124):

Outra reviravolta significativa da contemporaneidade é a falta de tempo que origina a pressa, inimiga do prazer. Dentro de um processo mais amplo, qual seja o desenrolar da civilização industrial ocidental, a alimentação, dentre inúmeras expressões culturais, também tem sido influenciada por este processo acelerado.

As comunidades, povos e sociedades fazem uma representação da paisagem como forma de identidade territorial, e muitas vezes, revelam seus usos e costumes nas formas artesanais que empregam em suas produções, esses saberes e práticas foram obtidos ao longo de anos, por meio das gerações que os representam.

Atualmente nós não necessitamos obter comida da mesma forma que as nossas origens pré-históricas, contudo, diz Franco: “[...] a necessidade ancestral de busca, anterior à domesticação de animais e à agricultura, vai se refletir também em nossa atividade lúdica e na forma pela qual preferimos nos abastecer.” (2010, p. 258), para o autor esse modo lúdico de conseguir o alimento é observado na maneira que atuamos em supermercados, visto que, entre seus corredores as pessoas procuram livremente os alimentos.

Nesse sentido de patrimonialização da alimentação, explica Poulain (2004, p. 37):

[...] o fenômeno da patrimonialização da alimentação coloca-se como lugar de leitura privilegiada das mutações sociais. Ela consiste numa transformação das representações associadas ao espaço social alimentar e colocam os produtos alimentares (quer sejam ou não elaborados), os objetos e habilidades utilizadas em sua produção, em sua transformação, em sua conservação e em seu consumo, assim como os códigos sociais, “os modos de cozinhar” ou “os modos de comer e de beber” – o que no Ocidente chamamos de “maneiras à mesa” – como objetos culturais portadores de uma parte da história e da identidade de um grupo social.

Angélica Bulcão Nascimento (2007) discorre sobre a ambiguidade da industrialização, houve por um lado aumento na capacidade de produção globalizando a troca de produtos, porém tirou a independência que sociedades agrícolas tinham na identificação e produção de alimentos na sua origem, no seu sentido e no seu contexto exato.

O produtor artesanal emprega no cultivo e, posteriormente, na preparação de seus alimentos um conhecimento individual e genuíno, que de forma única produz deliciosos acepipes, de tal modo políticas públicas são necessárias para assegurar o manejo e a continuidade desses saberes.

Uma pesquisa sobre a trajetória da alimentação deve proceder-se na base da informação doméstica. E da investigação rural e nos núcleos urbanos de mediana importância dêmica (CASCUDO, 2011). A partir dessa visão do autor enfoca a investigação rural, que se ampara para verificar saberes e práticas dos produtores e suas lideranças, os quais serão abordados no capítulo seguinte.

### **1.3 As políticas públicas de proteção ao patrimônio alimentar**

Com base na premissa de que o patrimônio alimentar é um legado cultural dos povos, sua valorização, por meio de políticas públicas, possibilita a proteção dos usos e das práticas de uma região.

É importante mencionar que o patrimônio alimentar estimula a economia, gera emprego e renda, fatos estes que impactam na vida dos brasileiros e, além disso, implementam o desenvolvimento social, portanto, merece devida tutela jurídica e políticas de salvaguarda.

Para Bogéa (2017):

As cidades brasileiras enfrentam inúmeros problemas. Muitos dos quais atingem diretamente os núcleos com valores patrimoniais, comprometendo as características que, ao longo dos anos, buscamos preservar, além da própria qualidade de vida dos cidadãos. Para reverter este quadro e continuar a cumprir com sua missão, o Iphan entende que é fundamental inserir as questões relacionadas com a preservação na pauta das políticas públicas prioritárias para o Brasil.

Desta forma, para proteger a “herança” patrimonial alimentar deixada pelos povos, torna-se necessário que as políticas públicas contemplem a relevância das comidas, não no sentido de torná-las fixas, mas no sentido de confrontar interesses políticos e que visam a proteção do patrimônio alimentar praticado.

Conforme Gusso e Tobar (2018, p.11): “A relação entre o Direito e o Patrimônio Cultural, embora constitucionalizada e institucionalizada, ainda carece de uma plena aceitação e uma atuação mais significativa da ordem jurídica e dos poderes públicos.”.

Nos dizeres de Soares e Pragmácio (2018, p. 6):

[...] a percepção da necessidade de proteger os bens intangíveis já pairava no ar desde os anos 1920. As discussões que antecederam o Decreto-lei 25/37 (conhecido como Lei do Tombamento) se deram sob a influência do movimento modernista, em uma conjuntura sociocultural que buscava a valorização da identidade brasileira e seus vários elementos. Foi neste contexto que Mario de Andrade redigiu um anteprojeto de lei cuja classificação octogonal de arte já abarcava o que hoje se entende como bens culturais imateriais, ou seja, as várias formas de expressão e manifestação do povo brasileiro, os elementos da identidade brasileira, mesmo que sem suporte físico.

Atualmente o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) é um dos órgãos responsáveis pela política de preservação do patrimônio cultural no âmbito do território nacional. Criado pela Lei n. 378, de 13 de janeiro de 1937, este órgão sofreu diversas transformações, mas trabalhando em parceria com a União, Estados, Municípios, comunidade e o setor privado na promoção da valorização do patrimônio.

Considerada uma das mais longevas instituições no Brasil, suas significativas ações ao longo dos anos deixaram um legado de bens culturais salvos do desaparecimento. Inicialmente o instituto supracitado era voltado à sensibilização da população quanto ao valor cultural e histórico dos edifícios tombados e bens móveis que os compunham. Com o passar dos anos, o IPHAN passou a proteger “aquilo que se entendia por patrimônio histórico e artístico nacional, numa tarefa ou obra civilizadora de reconhecimento e afirmação de uma identidade nacional.” (BOGÉA, 2017).

Entre as décadas de 70 e 80, o órgão estabeleceu uma relação entre o turismo e o patrimônio, posteriormente o conceito de patrimônio histórico e artístico foi substituído pela noção de bens culturais, tornando claro o avanço histórico sobre o tema.

Em 1997 o IPHAN promoveu na cidade de Fortaleza o Seminário Patrimônio Imaterial: Estratégias e Formas de Proteção, tendo como objetivo agregar subsídios que permitissem a “elaboração de diretrizes e a criação de instrumentos legais e administrativos visando a identificar, proteger, promover e fomentar os processos e bens portadores de referência à identidade, à ação e a memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”. (ALVES, 2012, p. 19).

O seminário ora mencionado discutiu e apresentou estratégias e formas de proteção ao patrimônio imaterial, exemplificadas por meio de experiências brasileiras e internacionais no que tange ao resgate e valorização da cultura tradicional popular. “Além disso, foram discutidas a ação institucional neste campo, os instrumentos legais e medidas administrativas que podem ser propostos para sua preservação e, especialmente, o conceito de ‘bem cultural de natureza imaterial’.” (SANT’ANNA, 2006).

A Carta de Fortaleza pode ser considerada o documento final resultante deste seminário, que instigou um maior estudo sobre o conceito de patrimônio imaterial e desenvolveu estudos para a criação de instrumentos legais de proteção tendo o “registro” como o principal modo de preservação destes bens.

A menção aos eventos históricos supra citados são de extrema relevância pois marcam “o surgimento da importante e expressiva produção discursiva que estabeleceu as bases conceituais, metodológicas e legais da salvaguarda deste patrimônio [...]”. (SANT’ANNA, 2018, p.9).

Uma interpretação da UNESCO (2019), na sua página oficial, sobre a cultura imaterial de um povo:

É amplamente reconhecida a importância de promover e proteger a memória e as manifestações culturais representadas, em todo o mundo, por monumentos, sítios históricos e paisagens culturais. Mas não só de aspectos físicos se constitui a cultura de um povo. Há muito mais, contido nas tradições, no folclore, nos saberes, nas línguas, nas festas e em diversos outros aspectos e manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo. A essa porção imaterial da herança cultural dos povos, dá-se o nome de patrimônio cultural imaterial.

Nesse contexto, a UNESCO esclarece que a cultura imaterial de um povo, também, está em suas tradições e que por meio delas se deixa um legado aos futuros integrantes dessas culturas, bem como enriquecendo e fortalecendo tradições culturais para futuras gerações.

A Lei Maior, ou seja, a Constituição Federal de 1988, por sua vez, assegura a proteção jurídica aos bens culturais no capítulo da Ordem Social por meio de seus capítulos que versam sobre Direitos Culturais, Patrimônio Cultural e Meio Ambiente. A tutela jurídica constitucional vem expressa no artigo 216 que afirma que o patrimônio cultural brasileiro é constituído pelos bens de natureza material e

imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira.

Na visão de Gil (2006, p. 8), a ideia do decreto nº. 3.551/2000 foi:

[...] ampliar o raio de proteção, preservação e valorização dos bens simbólicos de nosso povo – uma ideia que, na verdade, já havia sido sugerida por Mario de Andrade, nos tempos de Rodrigo Melo Franco de Andrade, no contexto do nascimento do Iphan, quando a consciência da preservação da memória nacional começou a se enraizar na sociedade brasileira.

Importante avanço no que tange à tutela jurídica do patrimônio imaterial brasileiro ocorreu com a promulgação do Decreto nº. 3.551, de 2000 que criou o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e o Programa Nacional do Patrimônio Cultural. Pela leitura desse decreto, é possível analisar critérios de seleção e inclusão de bens culturais imateriais em seus livros bem como suas consequências políticas e conceituais. Por outro lado, as políticas de salvaguarda a bens culturais imateriais têm um sentido mais amplo, ou seja, focam no incentivo e fomento a estes bens.

Ao discorrer sobre a tutela jurídica e as políticas de proteção conferidas aos bens culturais imateriais, Fonseca (2018, p.72) destaca que:

[...] o objetivo do Registro dos “*bens culturais de natureza imaterial*” é bem mais difuso, uma vez que o texto do decreto presidencial no. 3551, de 4 de agosto de 2000, que instituiu esse instrumento, é intencionalmente sucinto, deixando ao processo de sua implementação o detalhamento de diretrizes, metodologias e procedimentos de salvaguarda. Por este motivo, a avaliação contínua dessa política tem se mostrado fundamental, e vem sendo conduzida pelo Departamento do Patrimônio Imaterial do IPHAN-DPI, criado em 2004.

Interessante posicionamento da autora no que tange às diferenças existentes de proteção aos bens materiais e imateriais. Enquanto a abertura do processo de tombamento pode ser feita compulsoriamente visto que não depende da iniciativa ou anuência do proprietário do bem, o pedido de registro de um bem imaterial “precisa ser respaldado por apoio explícito de sua base social” (FONSECA, 2018, p. 73). Ou seja, tal registro deve ser “acompanhado pela expressão de anuência por parte da

comunidade detentora do bem quanto à instauração do devido processo” (FONSECA, 2018, p. 73).

Um dos desafios enfrentados pelos órgãos que conferem proteção a estes bens imateriais é a caracterização do bem a ser registrado, pois “resulta de “construções” feitas a partir de recortes em suas manifestações e nos contextos em que ocorrem.” Isto decorre ainda, segundo mencionada autora, da “natureza processual e dinâmica dos bens culturais de natureza imaterial” (FONSECA, 2018, p. 73).

Esclarece Maria Custódia Martins Fernandes Pereira Correa (2009, p.17), o patrimônio abrange tanto elementos materiais como imateriais e deve ter um forte significado para os grupos que o constroem, portanto:

[...] património um conceito mais abrangente que compreende simultaneamente os elementos materiais e os imateriais, que testemunham as relações que uma comunidade estabeleceu no decurso da história com o território em que está inserida. Neste âmbito, importa ainda contextualizar o que se entende por patrimonialização. A “patrimonialização” de um bem ou de um saber reside no facto de se lhe atribuir um “sentido”. [...] A título de exemplo, o carácter patrimonial de um muro não advém somente do seu contributo estético para a paisagem, mas também da sua técnica de construção ou da sua relação com a história local.

O fato é que a proteção de um patrimônio necessita da divulgação de uma trajetória histórica, vivida por um grupo que tenha um sentimento de pertencimento à localidade e que reconheça seus saberes como bens patrimoniais.

A proteção jurídica e o consequente reconhecimento pelo poder público de um bem imaterial cultural expressam a necessidade de salvaguardá-lo diante de sua significativa importância para a diversidade cultural de uma região.

Vale lembrar que com o advento da Constituição Federal de 1988, o respeito aos direitos individuais, coletivos e difusos passa a ser observado no momento da avaliação da candidatura de bens imateriais para registro. Para Fonseca (2018, p.76), [...] “a tese do reconhecimento do Registro como “instrumento constitucional garantidor de direitos culturais” vem sendo invocada com cada vez mais frequência”.

Destaca-se que tal preceito constitucional, embora não esteja presente nos instrumentos normativos do IPHAN, é mencionado na Convenção Internacional para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de 17 de outubro de 2003.



Isto posto, o registro de um bem patrimonial cultural imaterial deve observar os critérios de continuidade história e significação de sua prática para a comunidade, servindo de tutela para sua manutenção, preservando tal patrimônio na história e cultura de um determinado povo.

Para Sant'Anna (2010):

O instituto do Registro, criado pelo Decreto n. 3.551/2000 é um instrumento de reconhecimento patrimonial que afirma o compromisso do Estado com o fortalecimento das condições que propiciam a continuidade dos bens culturais imateriais. [...] O registro é o “retrato” de um momento e deve ser refeito após dez anos do reconhecimento oficial. O objetivo é acompanhar as transformações ocorridas no bem ou no contexto que viabiliza sua existência e reavaliar o registro realizado. É importante não se perder de vista que este tipo de bem cultural é passível de desaparecimento não somente devido a ameaça ou fatores exógenos, mas também por eventual perda de função simbólica, tecnológica ou mesmo econômica junto à base social que o sustenta. Por isso, como documentação exaustiva da expressão cultural, o Registro permite preservar sua memória para a posteridade.

A autora ora mencionada destaca que o registro não deve ser caracterizado como um instrumento de tutela e acautelamento comparável ao tombamento, mas sim, como um instrumento de reconhecimento e valorização do patrimônio imaterial. Isto decorre da ideia de que o patrimônio imaterial, na visão da autora, “[...] não requer proteção e conservação [...] mas identificação, reconhecimento, registro etnográfico, acompanhamento periódico, divulgação e apoio. Enfim, mais documentação e acompanhamento e menos intervenção.” (SANT’ANNA, 2010, p. 19).

No que tange ao patrimônio alimentar, sua tutela e conseqüente registro não preserva somente o bem em si, no entanto, espera-se que conserve costumes familiares, transformando o hábito alimentar em característica cultural de uma determinada região.

Para a cientista social Rosa Beluzzo (2006, p.184): “Foram as mulheres as responsáveis pela formação do gosto brasileiro, detentoras do patrimônio culinário e da transmissão oral dessa cultura secular”. De tal modo, as memórias afetivas são evocadas quando da elaboração de um prato tradicional.

Vale destacar que muitos fatores são responsáveis pelo abandono e conseqüente desaparecimento de práticas culinárias presentes nas principais

refeições familiares e que aos poucos foram perdendo seu valor e sendo esquecidas.

Considerando que “a gastronomia define nossa identidade tanto quanto os sons do samba, a arquitetura barroca ou a modernista”, lembra o sociólogo Carlos Alberto Dória (2006), torna-se clara a necessidade de proteção aos bens imateriais relacionados ao patrimônio alimentar.

Segundo Marina Nery (2006), o sistema de proteção ao patrimônio imaterial, além de eficaz deve ser permanente.

O sistema de proteção ao patrimônio imaterial é comum em vários países de culturas diversas, como Coréia, França e Japão. Não basta definir conceitos e critérios, aprovar uma lei, criar e institucionalizar um sistema nacional de proteção do patrimônio imaterial. É preciso ir, mais além. Os conceitos têm de ser operacionalizáveis, os critérios devem ser representativos, a lei tem que ser eficaz, e o sistema, permanente e poderoso. (NERY, 2006).

Contudo, o IPHAN, ao proceder ao registro de bens culturais imateriais, “não dá certificado de originalidade ou de origem. A intenção do órgão, com os registros e inventários, é garantir que estas tradições, muitas vezes orais, não morram e possam ser recuperadas e pesquisadas futuramente” (NERY, 2006).

Em 2005, o Iphan lançou o primeiro Edital de Mapeamento, Documentação e Apoio ao patrimônio cultural imaterial. Com o objetivo de fomentar projetos de salvaguarda ao patrimônio cultural imaterial brasileiro, o instituto viabilizou informações sobre bens daquela natureza “além da promoção de melhorias das condições fundamentais para sua manutenção e continuidade”. (IPHAN, 2005).

Desta feita, os bens imateriais podem ser catalogados em quatro linhas principais chamadas de livros e estes foram denominados respectivamente de Livro das Celebrações – para o registro das festas e rituais que marca a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e outras práticas sociais; Livro das Formas de Expressão – para a inscrição de manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas; Livro dos Lugares – para inscrição de espaços como mercados, feiras, praças e santuários destinados às práticas culturais coletivas e Livro dos Saberes – para o registro de conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades. (SANT’ANNA, 2006). Este último livro é aquele destinado ao registro de bens culturais imateriais ligados às práticas culinárias.

É nele que está armazenado o ritual culinário das baianas do acarajé, por exemplo. Este quitute foi, ao lado do ofício das 'paneleiras' de Goiabeiras e do samba-de-roda do Recôncavo Baiano, um dos primeiros bens culturais de natureza imaterial tombados no país pelo Iphan. As origens do prato, as tradições que seu fazer guardam, a oralidade ancestral na transmissão da receita, o ritual para servi-lo e degustá-lo, tudo isso fazem do acarajé, sim, um bem cultural, digno de seu reconhecimento e sua preservação (NERY, 2006).

Alguns exemplos de bens registrados no Livro dos Saberes ligados às práticas culinárias são o Modo Artesanal de Fazer o Queijo de Minas, Ofício das Baianas de Acarajé, Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí e o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro. (IPHAN, 2019).

**Figura 3** – Queijo de Minas, etapa “maturação ou cura”, 2006



Fonte: Fotografia de Rodolfo Cruz. Acervo do IPHAN (2006)

A produção tradicional da Cajuína e seu modo de fazer tipicamente piauiense consagram a cultura local e seu registro no Livro dos Saberes proporciona, de certo modo, uma proteção a esse conhecimento.

**Figura 4 – Produção tradicional e práticas socioculturais da Cajuína no Piauí**



Fonte: Acervo do IPHAN (2019b)

O Livro de registro dos Saberes foi criado pelo IPHAN para catalogar os bens que reúnem conhecimento e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades.

Os saberes são conhecimentos tradicionais associados a atividades desenvolvidas por atores sociais reconhecidos como grandes conhecedores de técnicas, ofícios e matéria primas que identifiquem um grupo social ou uma localidade. Geralmente, estão associados à produção de objetos e/ou prestação de serviços que podem ter sentidos práticos ou rituais. Trata-se da apreensão dos saberes e dos modos de fazer relacionados à cultura, memória e identidade de grupos sociais (IPHAN, [2019b])

Comenta Maria Cecília Londres Fonseca sobre o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro (AM) que foca no cultivo da mandioca brava e na grandeza social e cultural dessa prática. A autora destaca que a mandioca e seu modo de cultivo são à base da organização de vários povos indígenas daquela região. Assim, o termo “sistema” foi utilizado no momento do registro para compreender “(...) um conjunto estruturado de elementos interdependentes que compreendem as inúmeras variedades da planta, o uso do solo, as redes sociais, os objetos utilizados, os sistemas alimentares, os saberes, as normas e os direitos” (FONSECA, 2018, p.84).

Portanto, ainda segundo os ensinamentos acima, o registro deste “sistema” poderá proporcionar a “[...] produtividade sustentável da agricultura, e a conservação da biodiversidade, revelando um conhecimento ancestral voltado para a

sobrevivência dos habitantes com os recursos disponíveis, e que é compartilhado por diferentes grupos indígenas.” (FONSECA, 2018, p. 84).

O conhecimento encontrado no saber fazer de um grupo, povo ou comunidade, é “conservador” de sua cultura e pode ser entendido, inclusive, como um meio de sustentabilidade por esses indivíduos, contudo, sem perder suas características de bens imateriais.

A análise da “construção” deste objeto de Registro, assim como das configurações de outros bens associados à alimentação, deixa claro que o foco de uma política de salvaguarda de bens culturais deve ser voltado para a preservação dos processos de produção e não para produtos de qualquer natureza, por mais que sejam considerados emblemáticos de uma identidade local (FONSECA, 2018, p.84).

Aqui citamos mais um alimento registrado no Livro dos Saberes como patrimônio cultural no Brasil, o ofício das Baianas de Acarajé. As baianas são referência da tradição cultural inserida na paisagem de Salvador, que se observa no modo de preparar o acarajé.

**Figura 5 – O ofício das Baianas de Acarajé**



Fonte: Fotografia de Arisson Marinho<sup>5</sup>

<sup>5</sup> Disponível em: <https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/baianas-querem-protger-forma-tradicional-de-preparo-do-acaraje/>. Acesso em: 28 mai. 2019.

Segundo Queiroz (2018. p. 404) “o acarajé é [...] frito na hora no azeite-de-dendê fervente, em frente ao consumidor, que geralmente o come de pé e não utiliza talheres, senão apenas um papel grosso e adequado à “quentura” do azeite [...]”. A disseminação do saber fazer vem de receitas antigas de origem africana, que continuam sendo executadas por gerações enriquecendo a paisagem cultural baiana.

Os anseios da sociedade e suas expectativas em relação às políticas de proteção ao patrimônio imaterial necessitam de uma dimensão jurídica mais fortalecida para dar suporte a estratégias eficientes na salvaguarda desses bens.

Diante desta realidade, Gusso e Tobar (orgs.) (2018, p. 11) afirmam que “[...] podemos até afirmar que há no ordenamento jurídico brasileiro um interessante sistema jurídico de declaração e de proteção dos bens culturais. Contudo, apenas a escrita da lei está longe de ser suficiente para sua concretização”. Assim, descortina-se uma (re) avaliação do nosso sistema de proteção do patrimônio alimentar.

Desta feita, conclui-se que o processo de registro proporciona um maior conhecimento sobre as manifestações culturais e permite ao Estado oferecer formas mais adequadas de apoio a sua continuidade.

## **2 O QUE TEM AQUI PARA COMER? CULTURA ALIMENTAR NA PAISAGEM DO RIO DA PRATA, EM JOINVILLE**

Neste capítulo, será tratado dos saberes e das práticas culturais alimentares da área rural de Joinville, tendo como objetivos identificar os bens culturais de natureza alimentar, junto aos entrevistados produtores rurais do Rio da Prata. Entende-se que essas práticas alimentares à paisagem relacionada à alimentação de imigrantes e suas implicações multiculturais nos modos de vida.

Além disso, este capítulo discorre sobre as entrevistas realizadas com os produtores artesanais, líderes locais e pessoas da comunidade envolvidas no estudo. O capítulo foi contextualizado em dois subitens: Identificação dos bens culturais de natureza alimentar na paisagem rural e os hábitos alimentares dos moradores locais e seus olhares sobre a paisagem. Desse modo, por meio da análise de conteúdo foi possível uma percepção do processo social relacionado às práticas alimentares.

Expõem-se alguns autores que deram base a este capítulo: Ellen Fensterseifer Woortmann; Klaas Axel A. W. Woortmann; Maria Laura P. B. Franco; as cientistas sociais Rosa Beluzzo e Paula Pinto e Silva; Luís da Câmara Cascudo; Angelina de Aragão Bulcão Soares Nascimento; Gilberto Freyre; Rafael Winter Ribeiro; Jean-Pierre Poulain; Ariovaldo Franco; Henrique S. Carneiro; Claude Lévi-Strass; Massimo Montanari; Luiz Fernando de Melo Brettas; Marilda Checcucci G. da Silva; Ana Lúcia Cunha, Osmar Tomaz de Souza; Hermano Fabrício Oliveira Guanais e Queiroz; Maria Cecília Londres Fonseca; Alfio Brandenburg; Carlos Loch; Laurence Bardin; Paul Thompson.

Um panorama sucinto sobre o Rio da Prata foi feito pela Secretaria de Planejamento Urbano e Desenvolvimento Sustentável de Joinville descrevendo a região de natureza abundante, flora e fauna diversificada, moradias (figura 6) construídas em estilo germânico, lagoas de águas límpidas, e que o desenvolvimento local deu-se pela agropecuária (cultivo de aipim, batata, banana e cará, criação de porcos, aves, cavalos e vacas) e indústria. (JOINVILLE, 2017).



**Figura 6** – Antiga edificação localizada na Estrada Mildau.



Fonte: Acervo pessoal da autora, mar. 2018.

Buscou-se uma visão abrangente das noções de cultura alimentar por meio das inferências relatadas nas entrevistas realizadas, assim como, o imbricamento entre saberes, paisagem e recursos locais.

## **2.1 Bens culturais de natureza alimentar na paisagem rural do Rio da Prata**

O município de Joinville tem uma extensão territorial de 1.127,946 Km<sup>2</sup> (IBGE, 2019), na qual 913,75 Km<sup>2</sup> são consideradas áreas rurais, e nessas áreas existe a densidade demográfica de 21 habitantes por Km<sup>2</sup>. (JOINVILLE, 2017). Ainda segundo o IBGE (2019), a população de Joinville, do último censo, em 2010, é de 515.288, destes 497.850 habitantes pertencem à área urbana e 17.438 habitantes à rural. O IBGE estima que em 2019 a população seja de 590.466 habitantes.



A divisão política e administrativa do município foi estabelecida conforme os seguintes parâmetros: Os limites da área urbana e rural de Joinville constam na Lei Complementar nº 318/2010, na descrição do perímetro urbano. Os limites do município são descritos pela Lei Estadual nº 13.993, de 20 de março de 2007, que consolida divisas dos municípios catarinenses. O Distrito de Pirabeiraba tem seus limites definidos na Lei Municipal nº 1.526, de 5 de julho de 1977. Lei de criação do município nº 566 - 15 de março de 1866. (SEPUD, 2018, p. 17).

O território do Município de Joinville divide-se em macrozona rural e macrozona urbana. A macrozona rural se divide em área rural de proteção ambiental (ARPA) e área rural de utilização controlada (ARUC), conforme dispõe a Lei Complementar nº 470 de 09 de janeiro de 201, do Município de Joinville.

As regiões rurais de Joinville estão a norte as localidades Dona Francisca/SC-418, Quiriri e Rio Bonito (Distrito de Pirabeiraba), a oeste e ao sul a região do Piraí (Bairro Vila Nova). A maior parte da área rural está situada no Rio Bonito e na Dona Francisca. (MARTINS, 2015).

**Figura 7 – Paisagem rural da Estrada do Rio da Prata**



Fonte: Acervo pessoal da autora, out. 2019.

No Rio da Prata, atualmente, as propriedades são pequenas devido à criação da APA (Área de Proteção Ambiental), segundo relata a senhora Marília (E7) diz que antigamente se via os morros, muito mato e plantações de aipim, banana e outros cultivos, agora se vê mata atlântica novamente. Ela entende como uma forma

de preservação ambiental e pensa positivamente sobre isso, contudo, a entrevistada indica que limitou muito a área cultivável e pastoril.

A região rural do Rio da Prata, em Joinville, possui exuberantes paisagens que enriquecem o olhar (figura 7), um local descrito pela maioria dos entrevistados como “*tranquilo para se viver*”. Para chegar a esse local (figura 7), partiu-se da casa Krüger (Rodovia SC 418, 14530) e foi percorrida a SC 418 (antiga Estrada Imperial Dona Francisca), passando pelas estradas Mildau, Guilherme, da Tromba e do Morro/Francisco A. Fleith até chegar à estrada do Rio da Prata. Essa estrada não possui calçamento, ela é de chão batido, na qual foram percorridos aproximadamente uns 600 metros até visualizar a paisagem rural da figura 7, que permitiu um encantamento ao ver o campo, a terra e o exuberante azul do céu.

Durante o período da investigação de campo, a região estudada revelou-se um local arborizado (figura 8), sossegado e muito acolhedor, confirmado pela receptividade dos moradores locais e participantes dessa pesquisa, os quais se teve a oportunidade de conhecer.

Antes de adentrar na identificação dos bens culturais de natureza alimentar, cabe indicar que a Constituição Federal (artigos 215 e 216), vigente em nosso país, dispõe que os bens de natureza material e imaterial constituem patrimônio cultural brasileiro e dentre esses bens incluem-se os modos de criar, fazer e viver. Assim como, a comunidade deve colaborar com o Poder Público para proteger o patrimônio cultural brasileiro. Dessa forma, entende-se que um grupo que mantém ativo seu modo de fazer, criar e viver na paisagem rural contribuirá na proteção do patrimônio cultural brasileiro e, por conseguinte, valorizando os bens culturais.

É pertinente o enfoque do rural como um espaço social, onde a comunidade desempenha um leque de “funções”, é o que nos ensina Souza e Brandenburg quando menciona que houve mudança na percepção:

[...] o rural, antes tido como um “espaço privado” onde se realizava a produção e a reprodução de um determinado grupo social começa a ser identificado como um “espaço público”, cumpridor de múltiplas “funções”, como de preservação do meio ambiente e da paisagem, de turismo e lazer, de preservação do patrimônio cultural e de manutenção do tecido social. (2010, p. 51).

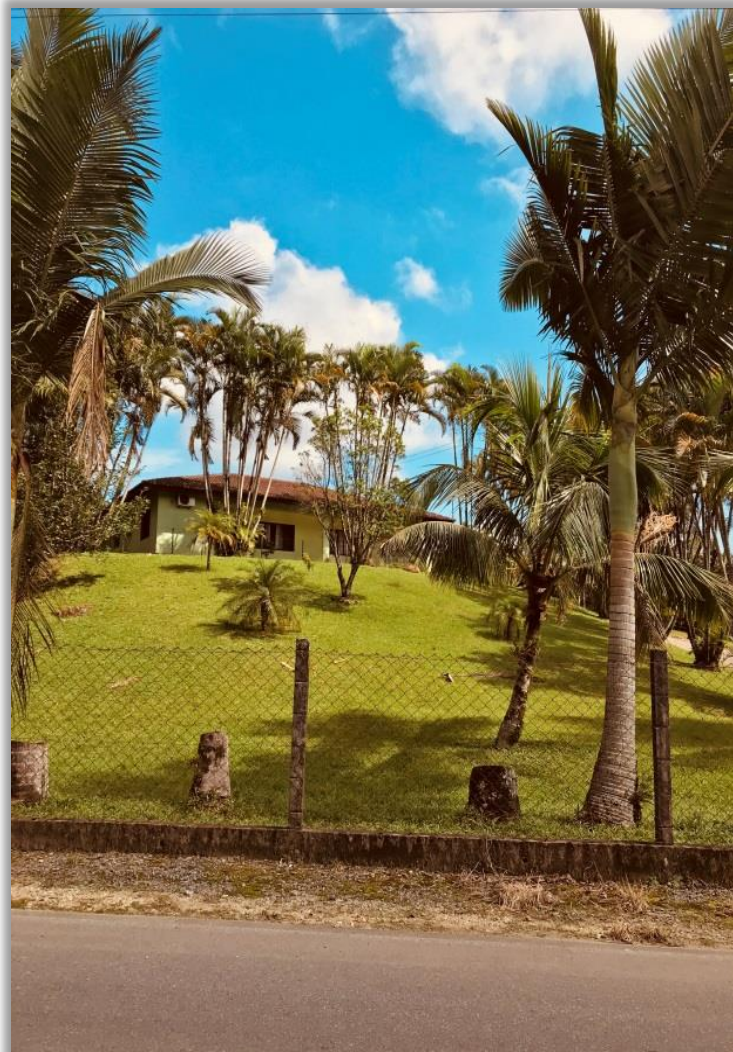
Levando em conta que o meio rural possui múltiplas funções, não se pode negar que “por sua vez, o que um grupo humano gosta de comer e as técnicas que ele emprega para procurar ou produzir alimentos para si, transformam e modificam o

meio natural”. (POULAIN, 2004, p. 247), diante disso, a produção alimentar que envolve um núcleo familiar ou um grupo social que preserva o ambiente rural e perpetua seu saber, do plantio ao preparo de sua comida, consolida sua cultura, logo haverá um fortalecimento dos laços familiares.

Segundo Woortmann (2006, p. 26), a comida pode ser conceituada como:

[...] uma coisa que, para além de sua materialidade, fala da família, do corpo e de relações sociais. Núcleos de representações seriam, por exemplo, em nossa própria cultura, categorias tais como trabalho, família, terra (em grupos camponeses), mãe e tantas outras que nucleiam conjuntos de representações, os quais, em sua comunicação dentro da rede de representações, se articulam e compõem a totalidade que é a cultura.

**Figura 8** – Residência na Estrada Mildau, Rio da Prata/Joinville, 2019



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2019

Necessariamente uma reflexão sobre as práticas alimentares rurais seria salutar para configurar um patrimônio sociocultural. Durante a realização dessa pesquisa, foram encontradas diferentes comidas no Rio da Prata, algumas peculiares como o biscoito de torresmo, feito a partir do torresmo do porco, porém trata-se de um biscoito adocicado. A entrevistada Marília (E7, 2019), ao ser indagada sobre receitas praticadas na região, lembrou-se da cuca, da bolacha de melado, da linguiça, da schwartzauer (sopa preta) e do biscoito de torresmo como alimento tradicional preparado por sua família. Ela relatou que aprendeu a receita com sua avó, afirmando “fazíamos com a minha avó, minha mãe fazia e eu faço”. A entrevistada fez referência que esse biscoito é uma cultura alimentar que as pessoas acham estranho, porém é uma prática de sua geração familiar.

Um alimento descrito pelo entrevistado Valter (E5, 2019) provocou certa curiosidade, pois se tratava de uma receita originária da Polônia, o Pirógue (figura 9), um prato polonês feito com batatinha e requeijão, um pastel cozido na água e comido com molho de frango, geralmente com o molho de frango ou a carne de porco. Tal cultura alimentar também foi assinalada no estudo sobre a cozinha e o cotidiano da Estrada Bonita (Pirabeiraba-Joinville/SC) da autora Valéria König Esteves:

Todas as mulheres entrevistadas costumam cozinhar diariamente e sempre fazem seus quitutes, pelo motivo de terem os ingredientes em abundância em casa ou pelo pedido dos filhos que querem sempre comer as coisas que a mãe faz. A sra. Regina não participa da atividade de turismo rural, mas como agricultora e participante do Grupo de Desenvolvimento da Mulher Rural, também sempre fez muitas coisas em casa como: geléia de carambola ou de outra fruta que tem no quintal, bolachas, queijinho, pão de cará e frequentemente o prato principal da família, o Pirógue, pois todos em casa pedem que ela faça sempre, e nos dá a receita com bastante detalhes. (ESTEVEES, 2010, p. 69).

Esse prato típico polonês nominado “Pirógue” faz parte, não só da cultura local do Rio da Prata, mas está arraigado em outra região próxima dali (Rio Bonito), dessa forma, poder-se-ia identificar como um bem cultural de natureza alimentar. O senhor Valter (E5, 2019) contou que a família criou uma variante no preparo do “Pirógue”, incrementando com o feijão preto que é amassado e tirado da casca, ou seja, o caldo do feijão grosso sem a casca e mencionou que se tornaram três receitas em uma, com recheios diferentes. Uma de requeijão com purê, outra de

frango com purê e a do caldo do feijão, esta última disse que foi invenção do seu pai. Por fim, esboçou: “*O de feijão é maravilhoso! É uma “briga” lá em casa, é que cada um não consegue comer só um, né!*” (E5, 2019). A criatividade usada pela família de Valter ao preparar o “Pirógue”, inovando na criação de novos recheios, pode-se perceber a flexibilidade do patrimônio alimentar.

Porque será que o “Pirógue”, um alimento de origem polonesa, faz parte da cultura alimentar da região rural do Rio da Prata, tendo em vista que essa e outras regiões rurais de Joinville, foram povoadas por imigrantes germânicos no século XIX?

Brigite Brandenburg (2009, p.15) explica que “O distrito de Pirabeiraba, além do núcleo urbano, é cortado por 16 estradas, abertas quase todas na fase da colonização, pelos imigrantes germânicos (sobretudo pomeranos) e por luso-brasileiros que começaram a chegar à região na década de 1860.”

Continua a autora:

Entre 1870 e 1875 aproximadamente, a Sociedade Colonizadora, proprietária da parte sul do Mildau, que confrontava com o limite norte das terras da Colônia, vendeu lotes de 25 hectares [...] a imigrantes pomeranos, em totalidade, oriundos em sua maioria de Köslin e Regenwalde, dois dos três distritos localizados naquele período, no centro oeste da Província da Pomerânia, de influência eslava. (BRANDENBURG, 2009, p.15).

Por maioria das famílias residentes na Estrada Mildau serem de origem pomerana, pode-se inferir o motivo pelo qual o Pirógue é uma de suas comidas afetivamente praticadas com frequência. A memória alimentar dessas famílias requer verificar a trajetória dos pomeranos. A Pomerânea foi um país que abrange população de origem polonesa e alemã, assim pode-se deduzir que a comida Pirógue é um prato transmitido culturalmente entre muitas gerações de povos germânicos e, também entre os descendentes pomeranos que residem no Rio da Prata, em Joinville/SC.



**Figura 9** – Pirógue - pastel cozido originário da Polônia



Fonte: Foto de Nilo Biazetto<sup>6</sup>

Para a família do senhor Valter (E5, 2019), além de ser tradicional o preparo do “Pirógue”, esse alimento é tão saboroso e apreciado por todos da família que gera uma “disputa” festiva na hora de comê-lo. Ao ser indagado se esse prato pode ser considerado um bem cultural que transmite sua cultura, ele responde com expressiva emoção que: *“Simmmm! Muito, muito, transmite porque a gente “brilha” os olhos quando fala do Pirógue”*. Valter nos conta o caráter simbólico dessa prática:

[O prato Pirógue] Recorda a vó, o vô, a mãe e as irmãs. Quando éramos criança, [...] no dia de fazer o Pirógue, todos se reuniam em volta da mesa. A gente tinha os dedos pequenos, daí as irmãs mais velhas abriam a massa. Os irmãos mais novos sempre queriam ajudar, mas as irmãs mais velhas nunca queriam, não deixavam ajudar, né! Daí nós ficávamos de olho na receita, de olho como se fazia e a Mãe ou o Pai sempre participavam. Nós somos em 8 irmãos, então aquele momento era... Aquilo era uma falação, entendeu? Sempre foi o auge lá, da conversa.  
[...] Ocorre a Confraternização. Esquece o celular, esquece a TV, é uma troca de parcerias. (E5, 2019).

Outro alimento produzido e consumido na localidade é a mandioca<sup>7</sup>, a qual o autor Gilberto Freyre nos esclarece que a cultura indígena da mandioca foi vitoriosa sobre o cultivo do trigo, e explica: “Ainda hoje a mandioca é o alimento fundamental

<sup>6</sup> Disponível em: <https://revistasaboresdosul.com.br/pierogi/>. Acesso em: 10 set. 2019.

<sup>7</sup> Em algumas regiões brasileiras a mandioca também é denominada de macaxeira ou aipim.

do brasileiro e a técnica do seu fabrico permanece, entre grande parte da população, quase que a mesma dos indígenas”. (2003, p. 191).

Compartilha desse ponto de vista Luís Câmara Cascudo (2011, p. 155): “Her damos do indígena a base da nutrição popular, os complexos alimentares da mandioca, do milho, da batata e do feijão, decisivos na predileção cotidiana brasileira. [...] Ou constituindo, sozinhos, a refeição humilde.”.

Por esse viés verificou-se um entendimento do influente legado deixado pela mulher aborígine, pertinente à formação da cultura alimentar do Brasil, de acordo como Freyre (2003, p. 163):

À mulher gentia temos que considerá-la não só a base física da família brasileira [...] mas valioso elemento de cultura. [...] Por seu intermédio enriqueceu-se a vida no Brasil, [...] de uma série de alimentos ainda hoje em uso, de drogas e remédios caseiros, de tradições ligadas ao desenvolvimento da criança, de um conjunto de utensílios de cozinha, de processos de higiene tropical.

[...]

Da cunhã é que nos veio o melhor da cultura indígena. O asseio pessoal. A higiene do corpo. O milho. O caju. O mingau. O brasileiro de hoje, amante do banho e sempre de pente e espelinho no bolso, o cabelo brilhante de loção ou de óleo de coco, reflete a influência de tão remotas avós. (FREYRE, 2003, p. 163).

Curioso foi notar uma apropriação da cultura indígena pelos entrevistados como comida considerada tradicional em algumas narrativas, a senhora Frida (E1, 2019) expressa sua visão sobre a cultura alimentar de sua comunidade:

É muito variado [...] A gente come o legume, **o aipim**, a batata [...]” e outro relato que merece destaque, é o da produtora rural, senhora Ana (E6, 2019) que cultiva, colhe e descasca o aipim (figura 10), ela indica o fim para a produção desse alimento: “[...] isso vai ser com verdura, **com o aipim**, essas coisas. E isso vai ser, daqui uns anos vai se acabar. [...] Tem altos e baixos. [...], o manter tudo em ordem, limpo. Isso que o mato vem, tem que trabalhar muito.

Quanto a essa consideração, a senhora Ana deixa claro sua preocupação com o desaparecimento da cultura da roça e considera que o trabalho na lavoura não é fácil.

**Figura 10** – Aipim cultivado no Rio da Prata, descascado manualmente pela produtora Ana (E6, 2019) e seus familiares



Fonte: Acervo pessoal da autora, abr. 2019.

Afirma Poulain (2004, p. 38) que “a história da alimentação mostrou que cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência”. Desse modo, houve uma compreensão do aipim como alimento de resistência cultural que foi categorizado nas palavras dos participantes da pesquisa.

Na cultura alimentar do Rio da Prata, também foi apontado o marreco recheado, o marreco com repolho roxo, a galinha caipira, o aipim com bacon (toucinho defumado), o eisbein (joelho de porco), o pernil à pururuca e a língua de vaca tocante ao preparo dessa o entrevistado (E4) nos conta o seu modo de fazer: pega a língua bovina e coloca para cozinhar por muito tempo em uma panela normal, ela deve cozinhar por umas 4 horas em média para poder amolecer. Depois é feito o molho, bem temperado, com louro, pimenta Jamaica, tomate e cebola. Na água do cozimento já pode temperar a língua. Mas, se preferir só ela, pode-se cozinhar ela e gratinar para fazer um molho mais escuro, daí só engrossar com



farinha de trigo, aqui não se usa tomate e cebola. O Entrevistado (E4) diz preferir a língua de vaca somente com o molho dela.

Com relação aos açúcarados a cuca e a bolacha de melado (figura 11) destacaram-se como os mais significativos bens culturais de natureza alimentar. Há significativa produção de banana e melado na região, quanto a isso, pode-se entender determinante o aproveitamento dessa produção na culinária rural.

A entrevistada Marília (E7, 2019), nos conta lembranças e sentimentos no preparo dos biscoitos de natal (Figura 11) ou bolacha de melado:

O preparo dos biscoitos ou bolachas de natal requer tempo e dedicação também, né? E o gostoso de fazer isso é quanto mais pessoas da família se reúnem. Tanto que uma vez, eu peguei a minha mãe, ainda era viva, e minha prima [...] vamos fazer biscoito de melado para natal. Vamos fazer para nossas filhas olharem como a gente fazia com a minha vó. Minha vó fazia e nós pintávamos. Era uma diversão! Só que naquela época, a gente fazia o biscoito de natal só no natal, hoje não, hoje você encontra o ano todo em todos os supermercados. Naquela época, aqui era praxe, duas semanas antes do natal, fazer biscoito para o natal. Fazíamos aquelas latas de margarina cheias. E aí a gente fez com as nossas meninas [...]. Mas, essa é a diversão de fazer isso [biscoito e bolacha de natal]. Que nem fazer cuca, sabe? Legal é quando você faz mais cuca, que você junta ou ah... vai ter festa de família, vamos fazer um monte de cuca, fazer o pão. (E7, 2019).

Na narrativa de Marília (E7, 2019), conseguimos perceber a importância da família para a prática de um saber alimentar. Esse modo de fazer entendeu-se carregado de significados para a entrevistada. Sua vontade de ensinar a filha e a sobrinha revela seu interesse em deixar esse conhecimento para seus descendentes.

**Figura 11** – Bolachas artesanais de melado produzidas no Rio da Prata



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2019.

Considerada por muitos uma iguaria, a “cuca” e seus variados recheios foi fortemente indicada pelos sujeitos deste estudo como um alimento cultural, intensamente elaborado na região do Rio da Prata.

Ao ser indagado sobre qual seria a cuca mais tradicional o senhor Aldo (E4, 2019) respondeu prontamente: “Maçã com castanha. Quando nós éramos crianças, [essa cuca] era feito só no natal e na páscoa, porque isso era muito caro. Era feito uma fornada de cuca de maçã com castanha com antecedência, aguardava para ser degustada no domingo. Só no domingo poderia ser consumida essa cuca.”.

Por ser dispendioso o preparo da cuca, a família de Aldo reservava para os domingos, ocasião em que poderiam saborear esse quitute, havia uma limitação os

custos de seus componentes. Essa prática social alimentar do Rio da Prata testemunha o que menciona Cascudo (2011, p. 596):

A vulgarização da doçaria no Brasil explica-se pela limitação de seus recursos formadores. A própria precariedade justificou a fácil manipulação familiar. Havia pouca necessidade de adquirir lá fora os elementos indispensáveis para o bolo festeiro. Os doces nasciam feitos porque estavam em casa as possibilidades de sua criação. Nenhuma extravagância condimentadora. Nenhuma criação. Nenhuma imaginação ousando modificar a técnica das avós. Todas as mulheres faziam seus doces e bolos porque as mães, fazendo-os também, ensinavam com o exemplo a curiosidade das filhas e netas.

De acordo com a senhora Ana (E6, 2019) que nos conta sua receita da “cuca” que é uma tradição familiar, aprendeu a fazer com a sua mãe, explica que os ingredientes são a farinha, o leite, o ovo, a manteiga, informa que usa a manteiga ao invés de margarina, pois a massa fica mais gostosa. Coloca uma xícara de leite, uma colher cheia de manteiga, umas quatro colheres cheias de açúcar, um ovo e a farinha, esta vai colocando aos poucos quando mistura os ingredientes, pois para ela não tem medida e conforme dizia sua mãe “*tem que bater até a massa soltar da palma da mão*”(não deve ficar muito dura). O fermento de pão é colocado no início do preparo, depois de finalizada a mistura deixa crescer a massa, daí espalha na forma e deixa crescer mais um pouco, logo em seguida recheia e leva ao forno. Entre os recheios que a família aprecia está o de queijo, de farofa com fruta, de coco e de amendoim.

A cuca produzida, no Rio da Prata, o recheio não fica exatamente no entremeio da massa, no modo de preparo o recheio é uma espécie de ornamento em que, antes de assar a cuca, é colocado por cima da massa e, ao assar, ele acaba por perpassar e abraça a iguaria por dentro e por cima, devido ao crescimento da massa. A cuca do Rio da Prata pronta é fina, em torno de 3 cm, no máximo. Para o alimento adquirir o sabor preferido dos moradores do local, ele é assado no forno à lenha. Muitos alimentos são assados no forno à lenha.

O forno à lenha é frequente e intensamente utilizado para assar pães,ucas, biscoitos e bolachas de melado. A produtora Catarina (E3, 2019) diz que sua receita é bastante artesanal, já que não usa maquinário, nem amassadeira, faz tudo manualmente e seus produtos são assados em seu forno à lenha (Figura 12).

**Figura 12** – Forno à lenha pertencente à entrevistada E3



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2019.

A bolacha de melado (Pfefferkuchen)<sup>8</sup> é um fazer que se perpetua na comunidade e para algumas famílias tornou-se um meio de subsistência, para Carlos (E8, 2019) além de ser um recurso econômico, afirma que esse saber é praticado por várias gerações em sua família e suas sobrinhas, provavelmente, irão continuar exercendo esse modo de fazer a bolacha. Percebe-se como é importante para Carlos o modo de fazer ao definir esse saber como: **“A arte de fazer”**.

A esse respeito, Carlos (E8, 2019) considera a receita um bem cultural válido para o futuro comentando que muitas receitas se perderam e alega:

*[...] muitos não passam a receita adiante porque tem medo [...] que pegarão a receita para vender o produto, mas no final é ruim para todos, a receita acaba se perdendo [...] porque assim, tu podes ter a mesma receita, mas não vai ficar igual.*

Aqui o entrevistado ensina que não é suficiente ter a receita, mas sim o saber fazer no diálogo com a experiência familiar em relação ao modo de fazer. O

<sup>8</sup> Uma receita da bolacha de melado fornecida pela entrevistada Marília (E7) foi anexada ao final desta pesquisa.

modo de fazer um alimento no âmbito cultural leva em conta a experiência, os saberes vividos e experimentados afastam as medidas simplificadas, o que conta são as práticas e os saberes compartilhados no grupo social. Por exemplo, a quantidade de farinha para compor a massa da cuca deve ser o suficiente para soltar da palma da mão, na receita mencionada anteriormente, ou seja, é difícil mensurar a porção. Nos toca constatar que os entrevistados indicaram não costumarem registrar o processo produtivo de um alimento em livro de receitas, justificaram que suas receitas estavam guardadas na “cabeça”.

Cabe, nesse contexto, a reflexão de Câmara Cascudo sobre prato nacional, para que possibilite uma sensata compreensão das inferências narradas.

O que é um prato nacional? Uma composição culinária rebelde à escrita dos manuais, característica, inconfundível, incapaz de se exprimir em quantidades de ingredientes, frações de tempo, e ação rápida ou lenta do frio, do calor, da água, do gelo, do uso da peneira, do passador, da faca, ou da colher. Transmite-se por tradição. [...] O prato nacional é, como o romanceiro nacional, um produto do gênio coletivo: ninguém o inventou e inventaram-no todos: vem-se ao mundo chorando por ele, e quando se deixa a pátria, lá longe, antes de pai e mãe, é a primeira coisa que lembra. (CASCUDO, 2011, p. 885).

Essa noção de prato nacional dada pelo autor poderia ser retratada em pratos regionais, sem perder o simbolismo que desenvolve esse autor sobre a transmissão por tradição da culinária.

Marília (E7, 2019), nos conta sobre a tradição do “schwarzsauer”, antigamente quando havia casamentos, as famílias se reuniam na sexta-feira e preparavam o “schwarzsauer” (sopa preta feita com sangue do pato ou marreco), também chamado “quebra caco”. No sábado eram servidos os marrecos no casamento e no domingo havia o “fritschtick de gato” quando retornavam todos os familiares, assim ajudavam a desmontar as barracas da festa e comiam o que havia sobrado dos pratos preparados para a cerimônia. A entrevistada considera um patrimônio local essa tradição.

Esses alimentos praticados por alguns grupos sociais, de acordo com Rodriguez (2012, p. 66), “a gastronomia regional revela a história e a cultura de determinada comunidade, limitada a um espaço físico”, e o reconhecimento de alimentos peculiares da paisagem local podem incrementar “o desenvolvimento econômico e social de determinada região”.

A paisagem é uma perspectiva para compreender as práticas alimentares e suas implicações sociais, políticas, econômicas, culturais e subjetivas denota a complexidade do patrimônio alimentar. Para os estudos aqui realizados, Berque expressa o que foi observado em estudo da paisagem do Rio da Prata e a alimentação: significados, sensações, sentimentos, subjetividades e laços familiares e sociais. No trecho a seguir, para o autor a paisagem dialoga com as coletividades, marcado pelos sentidos atribuídos ao espaço e ao tempo.

De fato o que está em causa não é somente a visão, mas todos os sentidos; não é somente a percepção, mas todos os modos de relação do indivíduo com o mundo; enfim, não é somente o indivíduo, mas tudo aquilo pelo qual a sociedade o condiciona e o supera, isto é, ela situa os indivíduos no seio de uma cultura, dando com isso um sentido à sua relação com o mundo (sentido que, naturalmente, nunca é exatamente o mesmo para cada indivíduo) (BERQUE, 1998b, p.87).

Procurou-se apresentar os bens culturais de natureza alimentar encontrados nos relatos dos sujeitos da pesquisa, no escopo de resgatar o valor da alimentação como cultura na paisagem do Rio da Prata, em Joinville/SC.

## **2.2 Os hábitos alimentares dos moradores e seus olhares sobre a paisagem**

Seria prudente articular de forma resumida, ponderações no tocante a formação social e sua diversidade cultural influente na alimentação do brasileiro. Em vista disso, buscou-se nos ensinamentos de Gilberto Freyre, Mary Del Priore e outros autores, considerações sobre esse tema.

Para Freyre a sociedade colonial foi ancorada em sistema agrícola que se utilizou do índio e do negro para sua estruturação.

[...] organizada a sociedade colonial sobre base mais sólida e em condições mais estáveis que na Índia ou nas feitorias africanas, no Brasil é que se realizaria a prova definitiva daquela aptidão. A base, a agricultura; as condições, a estabilidade patriarcal da família, a regularidade do trabalho por meio da escravidão, a união do português com a mulher índia, incorporada assim à cultura econômica e social do invasor.

Formou-se na América tropical uma sociedade agrária na estrutura, escravocrata na técnica de exploração econômica, híbrida de índio – e mais tarde de negro – na composição. (FREYRE, 2003, p. 65).

A sociedade brasileira tende a ser considerada híbrida desde sua tenra criação, adotando saberes e práticas do povo nativo na sua economia, sem deixar de advertir que o “contato das raças chamadas superiores com as consideradas inferiores é sempre a mesma. Extermínio ou degradação. Principalmente porque o vencedor entende de impor ao povo submetido a sua cultura moral inteira.” (FREYRE, 2003, p. 178). Segundo o renomado autor, houve no Brasil exclusão e exploração da população ameríndia, no entanto, seus costumes são praticados até os dias atuais, principalmente a cultura alimentar.

A diversidade cultural brasileira promoveu uma variedade alimentar. A diversidade étnica, igualmente, foi um elemento estruturante do processo de ocupação da cidade de Joinville. Para Martins (2015), no período colonial, Joinville teve assentamentos de imigrantes suíços, alemães, noruegueses, austríacos, suecos, dinamarqueses, franceses, belgas, holandeses e italianos, estes em menor número e, já habitavam na região os descendentes portugueses.

Essas pessoas ao se estabelecerem nas áreas rurais de Joinville trouxeram na bagagem saberes culinários que influenciaram as práticas alimentares da região do Rio da Prata e absorveram algumas práticas já existentes no Brasil. Como afirma Frida (E1, 2019) sobre os hábitos alimentares: “É muito variada, aqui na nossa região tem o alemão, tem o italiano e daí o italiano é a polenta, o alemão é... a gente come o legume, o aipim, a batata, tem que ter uma carne, salada.” Apesar de a imigração italiana ter sido mais reduzida, ainda é representativa na comunidade. A mandioca, um alimento indígena, torna-se uma permanência na mesa dos habitantes locais.

Mary Del Priore colabora para refletirmos sobre a colonização alemã no Brasil, em particular no estado de Santa Catarina:

A primeira colônia alemã no Brasil foi fundada ainda antes da Independência. Em julho de 1824, os primeiros alemães chegaram ao Sul, sendo assentados à margem sul do rio dos Sinos, na atual cidade de São Leopoldo. [...] Em 1829, colônias alemãs foram criadas em Santa Catarina e no Paraná. A primeira fase da imigração se encerrou em 1830, em decorrência da falta de recursos financeiros e da dificuldade de trazer imigrantes, agravada pela eclosão da Guerra dos Farrapos. Nesse período, entraram no Brasil

cerca de 5 mil alemães, entre soldados e imigrantes destinados à produção agrícola. No Sul, desenvolveram um sistema produtivo baseado na pequena propriedade com mão de obra familiar, em lotes que mediam cerca de 80 hectares cada. Os alemães iniciaram um processo de ocupação das terras de floresta desprezada pelos latifundiários gaúchos, resultando na ocupação de extensa área relativamente próxima a Porto Alegre. O mesmo se deu em Santa Catarina, onde a primeira colônia estava próxima da capital, Desterro, hoje Florianópolis. (PRIORE, 2016, p.159).

Essa colonização teve um modelo baseado na agricultura familiar, que ainda vigora na comunidade do Rio da Prata, contudo, essa forma de trabalhar o solo é utilizada não só pelos descendentes germânicos, mas por todos os produtores rurais que foram entrevistados, independente de suas origens.

Segundo Franco (2010, p.25), “Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas.”

A refeição familiar é um momento favorável para propagar valores e transferir a cultura alimentar, Aldo (E4, 2019) declarou que sua mãe foi a maior professora que teve e tem muita satisfação em ter aprendido com amor e carinho recebidos de suas ancestrais (mãe e avós, tanto materna como paterna), aponta as avós como grandes cozinheiras e doceiras da região. O entrevistado expressou intenso sentimento familiar em relação aos ensinamentos da avó, quando preparava a “cuca”, interpretou com um forte elo fraternal construído entre familiares de gerações diferentes.

Aldo (E4, 2019) ainda argumentou que todas as famílias da região rural deveriam ter um conhecimento na área gastronomia, da culinária, principalmente nos pratos mais praticados, que ele chamou de “típicos”, elaborados pelos antigos, dessa forma poderiam manter as tradições.

Nesse sentido, assinala Priore (2016, p. 160), “onde estiveram, os alemães e seus descendentes mantiveram sua culinária. [...] trouxeram consigo a tradição de geleias e picles.”. Essa tradição de preparar as geleias, a senhora Marta (E2, 2019) pratica há muito tempo, ela utiliza as frutas da estação, tais como: banana, acerola, maçã, goiaba, principalmente faz a geleia de banana, pois os filhos têm grande plantação dessa fruta. Algumas dessas frutas são originárias de outros países e do



Brasil, nota-se uma troca de saberes, uma adaptação do conhecimento ao uso de novos alimentos no preparo de geleias.

Inúmeros caminhos levam o alimento à mesa e a culinária rural pode-se dizer é autônoma, na maioria das vezes só dependente da matéria prima que produz, pratos são preparados conforme o período de coleta da safra, tendo o cuidado de aproveitar os alimentos da estação evitando seu perecimento e desperdício, no caso das geleias de frutas, elas serão consumidas o ano inteiro.

No intento de aproximar dos hábitos alimentares dos sujeitos da pesquisa, anotamos algumas narrativas determinantes das práticas alimentares. A senhora Catarina (E3, 2019) fala que é comum na sua alimentação ter batatinha, arroz, aipim e cará. Marília (E7, 2019) explica que o forte da região é o marreco no forno, o cará e que a base da alimentação é o ovo caipira, a galinha caipira criada na região. Para o senhor Aldo (E4, 2019) o creme de batata com bacon e linguiça é muito tradicional na sua casa, bem como o eisbein.

Além dos pratos salgados também tem, conforme declara o senhor Valter (E5, 2019), na comunidade, bolachas, biscoitos, cucas, pães, “hoje a comunidade produz mel, melado. Meu sogro, por exemplo, faz melado, a família dele faz mousse de laranja, de goiaba, de carambola, eles fazem muito, vendem muito melado batido, também.”.

O senhor Carlos (E8, 2019) apontou inicialmente o aipim como prática alimentar de sua família, depois designou como um prato tradicional do Rio da Prata o aipim com bacon, o marreco, a galinha e a cuca de banana.

Alguns alimentos indicados pelos entrevistados são de culturas indígenas, apropriados por esses, pode-se entender como hibridismo alimentar. Dessa feita, informa Priore (2016, p. 160):

Como toda herança cultural, a culinária se transformou no contato com os costumes locais.

Receitas trazidas pelos imigrantes, como sauerkraut, eisbeins ou Joelho de Porco, schmier ou doce de frutas pastoso, e cuca, um tipo de pão doce, se misturam com ingredientes brasileiros, sendo adaptados a novos pratos, como o polvilho, derivado do aipim.

Elucida Poulain (2004, p. 245), o homem faz “as escolhas dos produtos nos quais ele encontra seus nutrimentos, a maneira de cozinhar, de comer, mais

globalmente os gostos e a ausência de gostos, são muito amplamente determinados por fatores sociais.”.

Seguindo esse pressuposto conceitual, para Henrique S. Carneiro “Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos [...]” (2005, p. 71). Compartilhamos dessa definição e entendemos que o ato de alimentar-se faz parte de um processo de socialização, e Montanari (2013, p.15) admite que “os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de “naturalidade”, mas como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza.”.

Outra comida relatada taxativamente pelos entrevistados como um saber alimentar local foi o preparo do pão, um alimento indispensável em suas mesas, que obrigatoriamente deve ser assado em forno à lenha, dessa forma adquire um sabor delicioso. Nesse sentido, Montanari (2013, p.26) instrui que “papéis simbólicos idênticos revestem o vinho e a cerveja, bebidas fermentadas que, como o pão, não existem na natureza, mas representam o resultado de um saber e de uma tecnologia complexa.”

A humanidade é mais conservadora em matéria de cozinha do que em qualquer outro campo da cultura. Assim, a exaltação de alguns pratos da culinária materna, ou do país de origem, mesmo quando medíocres, podem durar a vida inteira e a sua degustação gera, às vezes, associações mentais surpreendentes. (FRANCO, 2010, p. 25).

Sendo assim, por meio dos escritos de Franco, chega-se ao entendimento da importância dos alimentos representativos da cultura materna com relação aos significados subjetivos dessas comidas. Neste caso, os indivíduos interpretam as refeições como momentos de enlace, troca e valorização social da alimentação compartilhada.

A par disso, confirma Esteves que laços sociais são consolidados no exercício da prática culinária:

Em todas as atividades desenvolvidas no meio rural, a alimentação está ligada diretamente à cultura, no modo da produção e na tradição familiar. E a cozinha é o lugar em que se processam os laços sociais

ao redor da mesa, pois evoca emoções e sentimentos que remetem à memória do passado e dos indivíduos que fazem parte dos relacionamentos, por meio do preparo, da degustação, do olfato, mexendo com todos os sentidos que referenciam as lembranças. (ESTEVEVES, 2010, p. 36).

Para este estudo, é pertinente mencionar o autor Lévi-Strauss (2004). Esse estudioso nos ensinou que, o que é bom para pensar é bom para comer. Isso significa dizer que a comida comunica algo, ou seja, ela é uma linguagem reveladora. O autor sinaliza que a comida escolhida é portadora de significados culturais.

No intento dessa pesquisa dialoga a paisagem e as práticas alimentares, neste caminho o território é mencionado por Montanari (2013, p.137) que: “Assim como os produtos, os pratos também se mostram, talvez desde sempre, vinculados ao território, aos recursos, às tradições.”.

A paisagem pode ser pensada como cultura viva entre o homem e o território. “Viva”, pois a paisagem desperta todos os sentidos, não só a visão, mas o olfato, quando se sente odores e aromas exalados do ambiente (cheiro de mata, de terra molhada, aromas culinários); a audição dos sons que emitem os pássaros e as águas correntes; o tato despertado por meio de um mergulho no rio e o paladar provado da cozinha local, elaborada com produtos cultivados no território multifacetado que compõe a paisagem, isto posto, Jean Marc Besse explica que:

[...] existe também na paisagem uma espacialidade do próximo, do contato e da participação com um ambiente exterior que é compreendido como complexo, ou seja, como uma atmosfera composta de diversas dimensões sensoriais (sonoras, táteis, olfativas visuais etc.) que interagem na realidade e na qual o corpo está como que “mergulhado”. De maneira mais geral, seria possível se interrogar sobre a coexistência e as transições entre diversos níveis ou formas de espacialidade no interior do que chamamos “a paisagem”: isto é, o visual, o tátil, o olfativo, o sonoro. Na experiência que temos das paisagens, nós estamos envolvidos simultaneamente em diversos tipos de espaços sensoriais, que se coordenam, mas permanecem distintos. (BESSE, 2014, p.249).

Os sujeitos da pesquisa ao compartilharem seu olhar sobre a paisagem local, eles reportaram conceitos e sentimentos por meio das palavras: linda; bonita; qualidade de vida; tranquila; fantástica... De modo específico o senhor Valter (E5, 2019) articula:

A paisagem é maravilhosa! Quando a gente sobe a Serra (figura 13), por exemplo, tem a serra, as águas, os rios (figura 14), é maravilhosa a paisagem, lindo. [...]. Ela transmite uma coisa boa, energia, porque a preservação do meio ambiente influencia na gente... no viver bem, respirar bem, viver melhor, né! (E5, 2019).

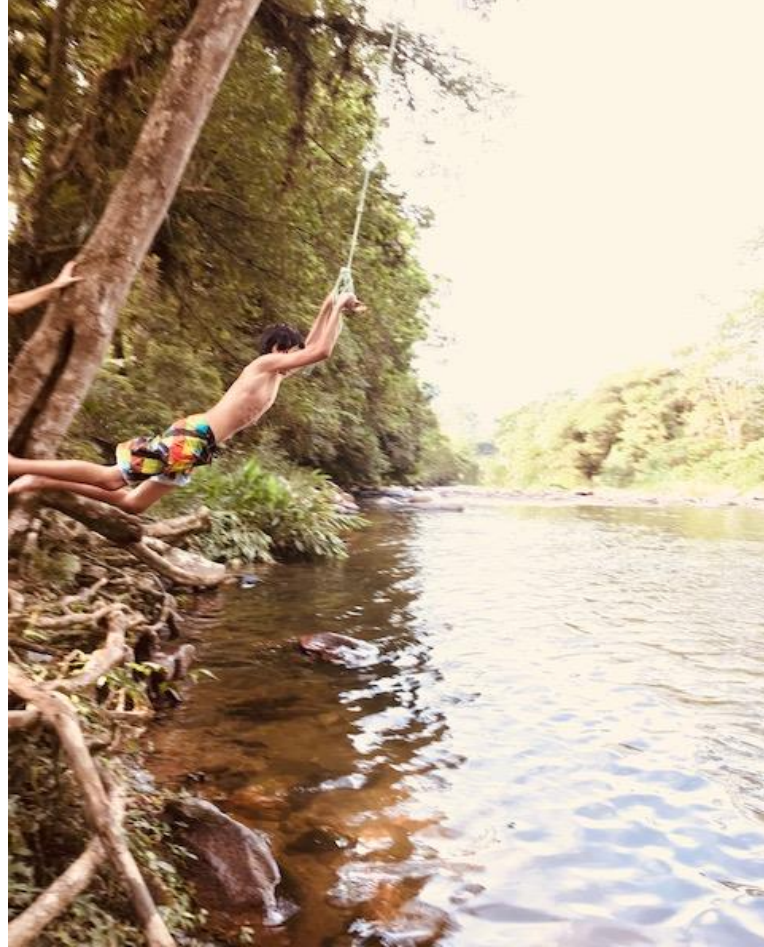
**Figura 13** – Rio da Prata – Picos da Serra do Mar ao fundo



Fonte: Acervo pessoal da autora, out. 2019.

Diz-nos Aldo (E4, 2019), “Eu acho que é uma das regiões mais bonitas que nós temos em Joinville”, justifica ter essa percepção, pois existe muito verde. A paisagem possui casas antigas protegidas por várias gerações, construídas tradicionalmente, para ele, elas preservam um pouco da cultura da comunidade.

**Figura 14 – Rio Cubatão, Estrada Quiriri, Joinville/SC**



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2019.

A senhora Catarina (E3, 2019) considera a paisagem bonita, porque tem bastante verde, bem mais que alguns anos atrás, ela informa que as pessoas estão protegendo mais o lugar e não derrubam mais tanto as matas.

Uma visão de proteção da área rural associada à paisagem sinalizam Heidtmann Junior e Loch (2014, p. 1988):

O tema da preservação do patrimônio cultural pode parecer estranho às áreas de conhecimento normalmente relacionadas ao estudo do espaço rural. Entretanto, uma nova abordagem dos organismos internacionais de preservação, quanto ao reconhecimento e à valorização do patrimônio através da categoria paisagem cultural tem demonstrado a necessidade de pesquisas que relacionem tal tema ao espaço rural.

Esboçamos a reflexão que fazem Boing e Carelli sobre o elo entre homem, proteção e paisagem cultural:

A paisagem cultural poderá trazer novos horizontes de atuação e orientar novas práticas de preservação patrimonial, uma vez que seu



escopo parte do reconhecimento das relações entre homem e meio ambiente numa perspectiva integradora capaz de considerar as múltiplas relações tecidas ao longo do tempo entre essas duas esferas. (BOING e CARELLI, 2012, p. 2).

O entendimento feito pela entrevistada Marília (E7, 2019), quando comenta que a paisagem é linda, porém pouco explorada pelo turismo rural (figura 15). Deveria ser mais bem aproveitada, justamente pela riqueza natural e cultural do lugar. A divulgação das pequenas propriedades rurais seria muito interessante para a comunidade na dimensão socioeconômica.

**Figura 15 – A Estrada Mildau**



Fonte: Acervo pessoal da autora, abr. 2019.

“O contato com novas paisagens e culturas conduz à descoberta de pratos, técnicas e hábitos culinários.” (FRANCO, 2010, p. 271). A partir da escrita de

Franco, foi possível confirmar que por meio das paisagens se expressam culturas alimentares.

A seguir, um trecho da entrevista realizada com a produtora rural Frida (E1, 2019), em que menciona seu sentimento em relação à paisagem (figura 16) onde mora e comenta sobre suas práticas alimentares:

A paisagem é muito bonita, um lugar diferente, porque eu nasci e cresci aqui. Assim, às vezes a gente vai para fora, mas sempre tem vontade de voltar, mas se fosse para sair de repente daqui para ir a outro lugar, é bem difícil para mim. Porque ... Não sei se é apego ou um lugar assim, legal de se viver, é bom de viver aqui, é tranquilo, não tem violência, sossegado, né?!

Quando detalha as práticas alimentares cotidianas e o alimento que lembra primeiro, responde:

O que não pode faltar para alemão é o pão, esse não pode faltar, para mim não pode faltar [...] porque eu fui criada assim, isso veio da gente, desde criança eu me lembro, no café da manhã tem que ter pão, então, para mim o pão não pode faltar.

**Figura 16** – Paisagem Rio da Prata em frente à propriedade de Frida (E1)



Fonte: Acervo pessoal da autora, out. 2019.

Na mesma entrevista foi indagado sobre três palavras que lembrassem algo da tradição alimentar, assim respondeu Frida (E1, 2019): “Arroz doce que é do alemão, sopa salgada e purê de batata.”.

Nos dizeres de Frida (E1) percebe-se a prática alimentar em relação ao pão, quando afirma que é um alimento que não pode faltar no café da manhã e que foi criada desde sua infância nessa tradição alimentar. Ainda identifica o arroz doce como um alimento pertencente à sua comunidade. Na mesma entrevista esclarece sobre um saber que se perdeu entre a geração anterior e a sua, o modo de fazer geleias:

Tem alimento que a minha mãe fazia, minha vó também e não passaram para nós, que é fazer a geleia, isso eu não aprendi fazer. Ficou com eles e são coisas gostosas que a gente sente falta, e eu não sei fazer. Meu pai fazia num tachão que ele tinha e se perdeu.

Para Marília (E7, 2019) sua família tinha uma receita tradicional que usava para aproveitava o “pão dormido”, conta: “Como dizia minha mãe, torta de pão, muita gente faz. Mas, na nossa família era tradicionalíssima! Deus o livre! Uma festa de aniversário que não tivesse a tal torta de pão”. Ensina que vão seis pães, seis ovos batidos, um litro de leite e duas xícaras de açúcar, mistura tudo até obter uma massa homogênea e depois leva ao forno. *“Você não precisa nem de receita!”*. Assim, de tão fácil que é o preparo, não há necessidade de ter uma receita escrita.

Algumas práticas e saberes são compartilhados, a figura 17 mostra imagem da feira de produtos artesanais que ocorrem aos sábados, na Casa Krüger, localizada na Rodovia SC 418, 14530, Joinville-SC. Nessa feira são comercializados alimentos cultivados e elaborados na região rural, tais como: frutas, hortaliças, ovos, bolachas, cucas, pães, geleias, queijos, chimia, mel, melado, bolos entre outros. Esse evento, além de proporcionar renda aos moradores é um espaço de socialização que permite o intercâmbio entre os produtores e a comunidade.



**Figura 17** – Feira de produtos artesanais casa Krüger Rodovia SC 418



Fonte: Acervo pessoal da autora. 22 jun. 2019.

Relata Valmor (E5, 2019) que a feira local (figura 18) tem muita importância para a comunidade, porque a feira influencia no que eles possuem hoje na região, como a proteção do meio ambiente, as plantas, os legumes, os “verdes”, alface, rúcula, agrião, cará, batata doce, japonês, ovos caipira, alimentos tradicionais preferidos pelas pessoas em geral.

“Graças à antropologia, sabe-se hoje que a preparação dos alimentos e o comer são também atividades simbólicas que permitem perceber as sociedades e a sua complexidade.” (FRANCO, 2010, p. 248).

**Figura 18** – Produtos artesanais vendidos na feira local, 2019



Fonte: Acervo pessoal da autora. 22 jun. 2019.

As escolhas que as pessoas fazem com relação aos alimentos que irão ingerir, retratam quem elas são. O alimento é o mais interior de cada indivíduo, e hábitos alimentares têm um caráter simbólico e por vezes, aglutinador de sentimentos familiares.

### 3 PRÁTICAS E SABERES NA PRODUÇÃO DO QUEIJO *KOCHKÄSE* EM JOINVILLE

O objetivo deste capítulo é problematizar a produção e a prática alimentar do queijo *Kochkäse* na paisagem cultural de Joinville e discutir o processo produtivo artesanal desse queijo e seus referenciais culturais. Contribuíram para este capítulo alguns autores como: Ellen Fensterseifer Woortmann; Klaas Axel A. W. Woortmann; Maria Laura P. B. Franco; as cientistas sociais Rosa Beluzzo e Paula Pinto e Silva; Luís da Câmara Cascudo; Angelina de Aragão Bulcão Soares Nascimento; Jean-Pierre Poulain; Ariovaldo Franco; Henrique S. Carneiro; Claude Lévi-Strass; Massimo Montanari; Luiz Fernando de Melo Brettas; Marilda Checucci G. da Silva; Ana Lúcia Cunha, Osmar Tomaz de Souza; Maria Cecília Londres Fonseca; Sílvia Helena Zanirato; Alfio Brandenburg; Douglas Emerson Deicke Heidtmann Junior; Carlos Loch; Nelita Fabiana Moratelli; Viviane Kraieski Assunção. Além dessa base teórica, foi atingido um nível considerável de aprendizagem por meio das narrativas dos produtores artesanais do queijo *Kochkäse*.

Este capítulo foi dividido em três dimensões principais: O queijo *Kochkäse* como alimento cultural; O modo de fazer o queijo *Kochkäse*: narrativas do processo artesanal e a Legislação normatizando a produção artesanal de queijos. Preocupou-se em dar um enfoque às práticas tradicionais ligadas a esse patrimônio imaterial, consolidado em valores e saberes familiares, assim oportunizando uma compreensão sobre esse patrimônio alimentar.

Nesses itens focamos o processo de produção artesanal do queijo *Kochkäse* e na discussão como um alimento cultural, buscamos as práticas tradicionais ligadas a esse patrimônio imaterial. Além do que, apresentamos a legislação do estado de Santa Catarina sobre a legalização da produção e comercialização de queijos artesanais feitos a partir de leite cru, bem como, a norma sobre o sistema nacional de segurança alimentar. Neste capítulo, igualmente, foram realizadas entrevistas com produtores do referido queijo, por meio de suas narrativas buscou-se um entendimento sobre esse patrimônio alimentar e seus referenciais culturais.

### 3.1 O queijo *Kochkäse* como alimento cultural

Durante o reinado de Ivan, o Terrível, os russos deram fim ao domínio mongol, no entanto, houve grande influência nos costumes alimentares dos russos, estes aprenderam as técnicas da produção de laticínios e a conservar os alimentos em salmoura. (FRANCO, 2010). Desse modo, pode-se dizer que a aprendizagem de produzir alimentos a partir do leite, já era transmitida no século XVI.

Seguramente, [...] “o homem aprendeu a dominar os processos naturais, utilizando-os em benefício próprio.” (MONTANARI, 2013, p.26). O manejo desses processos, conseqüentemente, gerou formas de conservar os alimentos por períodos mais prolongados. Aqui lembramos que o queijo *Kochkäse* sofre um processo de fermentação natural, observado por quem o produz antes de estar finalmente pronto, ou seja, tornar-se um alimento comestível requer respeitar determinadas técnicas.

Sem esquecer que “as migrações humanas são portadoras de hábitos culinários e de ingredientes. Ao mesmo tempo que o migrante leva consigo a sua cozinha e busca adaptá-la aos meios disponíveis, introduz técnicas culinárias”. (FRANCO, 2010, p. 195).

A respeito da história da produção do queijo mineiro, faz-se pertinente mencionar que sua fabricação é “fruto do longo processo de apropriação e transformação desse ambiente pelo homem, produzindo percepções, conhecimentos, significados e sentidos que constituíram referências para a construção de sua identidade.” (IPHAN, Dossiê<sup>9</sup> 11, 2014, p. 58). Pode-se interpretar que a transformação do ambiente pelos mineiros foi um dos fatores determinantes que possibilitou o desenvolvimento de um “saber” sobre o queijo de Minas.

Ao examinar as palavras da antropóloga social Ellen Fensterseifer Woortmann, constatamos que:

Comida distingue-se de alimento. Ambas as noções são socialmente construídas e devem ser percebidas em seu contexto. [...] Além disso, a categoria alimento refere-se a um vir a ser, a algo que poderá potencialmente ser consumido. Para que o alimento se torne comida ele deve, normalmente, sofrer um processo de transformação

---

<sup>9</sup> Os dossiês são embasados em estudos que justificaram o registro do bem cultural e retratam as fases pelas quais passou a pesquisa até alcançar o reconhecimento desse patrimônio. (IPHAN, Dossiê 11, 2014).

qualitativa, realizando a passagem do plano da natureza para o da cultura pela via da culinária. (WOORTMANN, 2006, p. 58).

Assim, a autora esclarece que a modificação do alimento se faz por meio da cultura, e essa cultura precisa de um saber qualificado que perpassa entre o natural e suas metamorfoses. Nesse contexto, Montanari (2013) articula a partir das primeiras organizações agrárias, um conceito de “homem civil” em que este elabora artificialmente seu alimento, e este alimento não se encontra na natureza, ele é criado, dessa forma, distinguindo natureza e cultura.

Propomos algumas reflexões de estudiosos sobre o alimento, neste ponto, podemos dizer que as definições de alimento, suportam várias nuances, assim para Henrique Carneiro (2005, p. 74): “O alimento é o primeiro e o maior dos paradigmas do comportamento moral, ou seja, da aquisição de autocontrole.” E, na leitura de Klaas Axel A. W. Woortmann (2006, p. 23) os alimentos: “São igualmente necessários para que se restaurem as energias gastas no trabalho, por isso comer é preciso para que a força do alimento se reproduza na força de trabalho da família.”. Na visão de Carneiro o alimento trata-se de aquisição de autocontrole e para Woortmann em uma força refletida no trabalho familiar.

Para Carneiro (2005), uma diferente acepção cultural essencial de alimento é a aptidão para nutrir o indivíduo e seu espírito, esse autor denomina de alimentos-drogas, por provocarem sensações psicoativas tais como: excitação, sedação ou alucinação.

O primeiro alimento que ingerimos é o leite (materno ou de origem animal) ele igualmente pode causar sensações psicoativas, “se o leite tem o estatuto de alimento universal para as crianças, os queijos são para os adultos poderosos marcadores identitários, eles indicam diferenças culturais alimentares”. (POULAIN, 2004, p. 266). Nesse viés, o modo de fazer o queijo pode ser uma demonstração de valores culturais que sinalizam a trajetória de um alimento que é oportunizado tanto pelo ambiente (ruralidade) como pela resistência cultural na prática de um saber.

Cabe apontar a anotação sobre o consumo do leite, no Brasil colonial, que descreve Paula Pinto e Silva: “O leite, que não fazia parte do repertório alimentar do mestiço, foi adotado por uma questão de sobrevivência, embora geralmente fosse consumido coalhado ou em forma de queijo grosseiro.” (2014, p. 92). A referida autora elucida sobre os padrões seguidos pela pecuária mineira, e escreve:

A presença da leiteira, estabelecimento próprio para tratamento e aproveitamento do leite, já era um grande distintivo e um forte indicador de mudança no aproveitamento do gado. O leite ali produzido, ao contrário do que ocorria no sertão, foi explorado comercialmente, difundindo, de maneira decisiva, hábitos alimentares muito diversos daqueles a que estavam acostumados os moradores de então. (2014, p. 95).

Nessa esteira, a trajetória do povo mineiro em relação à utilização do leite e seus derivados, sobretudo o queijo, é antiga e duradoura. Tanto é que seu modo de fazer queijo ganhou status de patrimônio cultural em 2008.

O processo de registro do modo artesanal de fazer o queijo de Minas foi aprovado em maio de 2008 e sua inscrição no Livro dos Saberes foi concluída pelo IPHAN em junho de 2008, portanto, ficou legitimado como patrimônio cultural do Brasil, esse registro teve grande significado para a identidade cultural dos mineiros.

O registro significa um marco no processo de preservação desse bem cultural, que o Iphan, através do Departamento de Patrimônio Imaterial e da Superintendência em Minas Gerais, se compromete a implementar, com a participação dos produtores, de organizações da sociedade e demais instituições do poder público envolvidas na produção, circulação e consumo de queijos artesanais. Esta publicação trata de partilhar o conhecimento reunido na instrução do processo de registro, buscando contribuir para a continuidade e valorização dos queijos artesanais de Minas, dos seus modos tradicionais de fazer e dos modos de ser dos seus produtores. (IPHAN - Dossiê 11- Modo artesanal de fazer o queijo de Minas, 2014, p. 19).

Vê-se, então, que o queijo mineiro transformou-se em um alimento cultural reconhecido como bem patrimonial, estando na vanguarda do registro de um modo de fazer queijo no Brasil. Os elaboradores do Dossiê 11 explicam que “[...] modos de fazer e tecnologias implicadas no processo produtivo dos alimentos, incluindo a obtenção e seleção de matérias-primas, se confundem com modos de ser e acabam por se transformar em patrimônios culturais [...]”. (IPHAN – Dossiê 11, 2014, p. 24).

Observa Luís da Câmara Cascudo (2011, p. 41) que: “O alimento é um fixador psicológico no plano emocional. Comer certos pratos é ligar-se ao local do produto”. Essa ponderação nos leva a crer que poderíamos incluir o *Kochkäse* como alimento fixador no meio rural, pois além de ser um lugar adequado à criação de bovinos (figura 19), possibilita os recursos necessários para uma produção leiteira a partir da própria alimentação dos animais. Segundo algumas narrativas dos produtores



artesanais, o meio rural permite haver uma tranquilidade no momento da ordenha, indispensável para se alcançar um leite de qualidade, por conseguinte, um queijo de apreciado sabor.

**Figura 19** – Criação de bovinos na região do Rio da Prata em Joinville



Fonte: Acervo da autora, outubro/2019.

Uma descrição feita por Marilda Checcucci Gonçalves da Silva sobre a família rural teuto-brasileira nos possibilita visualizar a construção social em que se formou a área rural do Rio da Prata:

A família rural teuto-brasileira era estruturada no modelo da família camponesa da Alemanha do século XIX. O regime de trabalho adotado pelos colonos consistia na divisão das tarefas rurais entre os membros familiares. Praticavam a cultura da subsistência, onde tudo o que precisava era produzido na pequena propriedade, exceto o sal de cozinha, o querosene e o açúcar refinado e somente os excedentes eram comercializados. Além disso, a pequena indústria familiar, artesanal, proliferou nos povoados e cidades dentro de áreas colonizadas. Fábricas de conservas, laticínios e bebidas

(incluindo cervejarias) curtumes, funilarias, ferrarias, sapatarias, destilarias, etc. operando com a mão-de-obra familiar e poucos empregados, foram comuns até a década de 1940. (SILVA, 2017, p. 6).

A área rural de Joinville possui 1.157 produtores rurais do sexo masculino e 296 do sexo feminino, e a quantidade de leite produzida no ano foi de 1.908 x 1000 litros, dados informados pelo IBGE referentes ao ano de 2017 (IBGE, 2019). Refletindo sobre esses dados percebe-se uma significativa produção de leite em Joinville, que de certa forma, viabiliza a continuidade da expressão cultural dos produtores locais. E, a produção do queijo *Kochkäse* poderá reforçar o desenvolvimento regional entendido como um alimento cultural, assim como pretende o INRC – Inventário Nacional de Referências Culturais do *Kochkäse* como Patrimônio Cultural Imaterial do Vale do Itajaí.

Alega Silva (2017), em 2009 se deu início ao projeto de registro do *Kochkäse*, predispondo seu reconhecimento como patrimônio cultural imaterial da região do Vale do Itajaí, buscando maior notoriedade ao queijo típico e promovendo sua comercialização. Vários profissionais de áreas diversas cooperaram na apuração do registro, aduz a autora:

Com o projeto esperava-se obter dados que levassem ao processo de seu registro pelo IPHAN, bem como obter o controle das condições ideais para que a produção do *Kochkäse* não envolvesse riscos de contaminação, garantindo as características do produto tradicional feito com o leite cru e a possibilidade de sua comercialização, o que além do fato de se preservar uma tradição importante para a identidade dos colonos da região pesquisada - o seu consumo poderia vir a se constituir como geração de emprego e renda para as famílias produtoras locais e promover o desenvolvimento rural sustentável. (SILVA, 2017, p. 4).

Igualmente ao interesse dos mineiros em fazer o registro de seu modo de fazer queijo, os produtores do Vale do Itajaí também almejam esse reconhecimento em sua tradição alimentar do *Kochkäse*.

Na busca por pesquisas mais recentes, sobre o tema discutido acima, deparamo-nos com a pesquisa de Moratelli e Assunção (2019) que foi apresentada em setembro de 2019, no IX Seminário Internacional sobre Desenvolvimento Regional, esse estudo nos científica que depois da formulação do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) a equipe envolvida produziu o Dossiê com o pedido de registro, este foi protocolado em 8 de dezembro de 2016. E o Dossiê foi



entregue ao IPHAN, no mês de junho do ano seguinte, ainda aguardando deferimento. Cabe-nos informa que entramos em contato em dezembro de 2019, com uma das autoras do estudo referido acima, Nelita Fabiana Moratelli, que estuda temas dirigidos ao campesinato e antropologia da alimentação, a mesma nos informou que, todavia não houve publicação por parte do IPHAN desse material. Da mesma forma indagamos o IPHAN, porém até o momento não obtivemos novas informações.

É importante observar as considerações que fazem Nelita Fabiana Moratelli e Viviane Kraieski Assunção, a compreensão de patrimônio cultural imaterial poderá ser criada após:

[...] o enfrentamento dos conflitos das representações sociais destes grupos, ora estigmatizados como ultrapassados e sujos, ora desqualificados quanto à categoria de agricultor familiar. Além disso, a falta de reconhecimento da pluriatividade também contribui para a invisibilidade desta categoria, limitando seu acesso às políticas públicas. A superação deste cenário, marcado pela violência simbólica, passa, assim, pelo reconhecimento do agricultor como sujeito produtor de cultura e de conhecimento válido e legítimo, e de sua produção alimentar, como o *kochkäse*. (2019, p.17).

Para Silva (2017) o *Kochkäse* foi introduzido no Brasil por agricultores de origem alemã, atualmente sua fabricação ainda é feita em algumas partes da Alemanha. Tal fato nos instigou a uma sucinta investigação para averiguarmos se a cultura desse alimento é observada em seu país de origem. Assim, nos deparamos com hodierna publicação alemã: *Fränkische Lieblingsrezepte: 80 Gerichte von Klassisch bis modern*<sup>10</sup>, da autora Ina Medick, nascida em Bayreuth, cidade do norte da Baviera. Em sua obra encontramos preparos alimentares motivados em receitas domésticas, que usam ingredientes sazonais e regionais, bem como, a receita do queijo *Kochkäse*<sup>11</sup> (2019, p.96). Portanto, permitiu-nos constatar que nos dias atuais, o *Kochkäse* faz parte da culinária alemã.

Ensina-nos, a cientista Rosa Beluzzo, acerca da formação da cultura regional a partir de práticas culinárias:

A tradição, a história, os saberes e os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas são geradoras da formação das culturas regionais. Cada vez mais, as sociedades tendem à valorização patrimonial de sua cozinha, resgatando a culinária tradicional em

<sup>10</sup> Receitas favoritas da Francônia: 80 pratos do clássico ao moderno. Tradução feita pela da autora deste estudo.

<sup>11</sup> A receita do *Kochkäse*, publicada na obra de Ina Medick (2019), faz parte do anexo IV.

todas as partes do mundo, dando destaque aos produtos regionais e sazonais e valorizando suas raízes culturais. (2006, p.183).

Nesse sentido, podemos discernir que a maneira de conservar o leite continua sendo essencial para as famílias brasileiras que vivem de sua produção, principalmente àquelas que continuam a preparar e consumir o *Kochkäse*, como seu alimento cultural, adaptado as singularidades naturais da região rural.

### **3.2 O modo de fazer o queijo *Kochkäse*: narrativas do processo artesanal**

*Kochkäse* uma palavra difícil de pronunciar, porém quando a identificamos como um queijo artesanal nos lembramos de sabores inconfundíveis. O queijo *Kochkäse* (queijo cozido) é um modo de fazer queijo por meio do leite fresco que foi introduzido na comunidade de Joinville pelos imigrantes de regiões germânicas.

Na elaboração desse tipo de queijo (*Kochkäse*), existe um conhecimento individual adquirido pela observação atenta do seu preparo, bem como uma longa experiência na prática produtiva que vai um pouco além do saber tradicional. Não obstante, esse conhecimento é enriquecido por meio da herança conservada e transmitida entre gerações.

Da mesma forma, o pescador tradicional, de São Miguel do Gostoso (RN), é aquele que subsiste da pesca individual ou familiar, e seu labor é considerado um saber tradicional, o qual carece de proteção na esperança de que os detentores desse saber consigam transferi-lo às novas gerações. (ZANIRATO, 2016). Nesse saber, passado de pai para filho pela oralidade e práticas do cotidiano, encontramos correspondência ao modo de “saber-fazer” o *Kochkäse*, pois este também se transmite oralmente e na prática diária.

Considerando que “As tradições alimentares, na sua função emblemática, tornam-se um lugar de resistência cultural.” (POULAIN, 2004, p. 36), desse modo, podemos dizer que o modo artesanal de produzir o queijo *Kochkäse* dá um significado a esse alimento como resistência da cultura germânica relacionada ao patrimônio alimentar.

Buscando entender como surgiu esse laticínio, encontramos nas palavras de Franco (2010, p. 29):

Acredita-se que os laticínios sejam uma descoberta dos arianos, que invadiram a Índia, e cujas migrações em busca de pastagens os trouxeram até o Ocidente. Além de terem valor nutritivo concentrado, os laticínios conservam-se melhor que o leite e são mais fáceis de serem transportados. A fermentação do leite para a preparação de laticínios constitui uma das formas mais antigas de se preservar alimento. A fermentação, técnica natural de conservação, representa a mais importante descoberta em matéria de alimentação, depois do cozimento. Paradoxalmente, a fermentação utiliza os próprios agentes da degradação dos alimentos para conservá-los. Ao mesmo tempo, esse processo transforma-lhes a textura e o sabor. (FRANCO, 2010, p. 29).

Na explicação do autor, nota-se a preocupação que havia em conservar o alimento, encontrando na fermentação do leite o modo de elaborar os laticínios. Analisando a fala de um dos entrevistados nos deparamos com a mesma preocupação, quando diz a entrevistada Marta (E2, 2019): “Têm as vacas (figura 20) e precisa fazer alguma coisa com o leite. Aproveitar, né!”, aqui ela consegue expressar em suas palavras a necessidade de aproveitar o leite.

**Figura 20** – Gado leiteiro na pastagem do Rio da Prata



Fonte: Acervo pessoal da autora, out. 2019.

Fazemos um resgate do pensamento de Carneiro sobre o costume alimentar e como ele nos caracteriza socialmente:

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares. (2005, p. 72).

Pensamos, com isso, que “aproveitar o leite” fazendo o *Kochkäse*, seria um costume alimentar que revela um pouco da vida cotidiana da senhora Marta (E2, 2019), seguindo o entendimento do autor acima.

Localizamos na pesquisa de Silva (2017) sobre o inventário do *Kochkäse* uma informação do modo de fazer o queijo por agricultores de origem alemã do médio Vale do Itajaí:

O modo de fazer o *Kochkäse* envolve a ordenha, a desnatação do leite, a formação do queijinho branco (também denominado pelos agricultores de *Quark* ou *Kremmerkäse*) através do seu processo de coagulação natural. O queijinho branco é então triturado e salgado, passa por um período de repouso que varia conforme a temperatura ambiente, após este período ele é aquecido por volta de 10 minutos a uma temperatura de 70, ficando pronto o *Kochkäse*. (SILVA, 2017, p. 2).

A partir desse saber, retratado nas palavras da autora, notamos certa semelhança com o modo narrado pelos sujeitos desta pesquisa que detêm esse conhecimento. Neste momento, prosseguimos com a discussão de suas narrativas a esse respeito.

Um dos temas que abordamos entre os entrevistados foi sobre com quem aprenderam a fazer o queijo *Kochkäse* e como sabem quando ele está pronto para o consumo, conforme a narrativa da entrevistada Ana (E6, 2019) disse que aprendeu desde criança com sua mãe e com várias pessoas da família. Ainda, informa a entrevistada Ana (E6, 2019) que reconhece quando o queijo está pronto, somente ao observar o ponto dele, quando está mexendo na panela durante o cozimento, comenta que adquiriu esse saber praticando.

Com o intuito de explicar e registrar esse saber, exibimos algumas imagens, a seguir, do modo de fazer o queijo *Kochkäse*, fotografadas no momento em que era realizada a prática cultural por um dos sujeitos da pesquisa.

A produtora artesanal Marta (E2, 2019) que mora há 52 anos na região e produz o queijo *Kochkäse* há 30 anos, descreve a forma como faz esse queijo. Primeiro conduz seu gado leiteiro ao local de ordenha. Após fazer a ordenha das vacas, o leite é colocado para coalhar, na sequência é aquecido no fogão à lenha (figura 21) para se transformar em queijo ricota.

**Figura 21** – Aquecimento do leite no fogão à lenha



Fonte: Acervo pessoal da autora, abr. 2019.

Posteriormente, a entrevistada coloca o queijo *Kochkäse* em um saco que é fabricado em tecido de algodão, em ato contínuo, a produtora pendura o saco com o produto dentro, para escorrer o soro (figura 22) por um dia, recolhe, tira do saco e guarda na geladeira.

Outra entrevistada, a senhora Marilia (E7, 2019) nos explica sua visão sobre o modo de fazer o *Kochkäse*, diz que é só passar a receita do preparo do queijo não é suficiente, pois se deve ter o cuidado de atingir o ponto ideal na hora do cozimento.

**Figura 22** – Queijo *Kochkäse* em processo produtivo, Joinville



Fonte: Acervo da autora, abr. 2019.

Quando for continuar o preparo do queijo *Kochkäse*, retira da geladeira e coloca em uma travessa e esfarela o queijo, em seguida inicia-se a maturação do queijo (figura 23). O tempo dessa maturação conforme a entrevistada Marta (E2, 2019) será de dois dias a dois dias e meio, dependendo da temperatura ambiente. Relata que como faz há muitos anos, sabe quando está pronto só de olhar. Aqui, pode-se extrair a importância dos sentidos, da percepção da cor, da consistência, e até mesmo da temperatura, praticamente a produtora usa todos os seus sentidos para sinalizar que o queijo está pronto.



**Figura 23** – Maturação do queijo *Kochkäse*, Joinville/SC, 2019.



Fonte: Acervo da autora, abr. 2019.

As preferências alimentares surgem também dos aromas exalados dos alimentos, nas palavras de Cascudo:

O cheiro da comida participará da importância formadora do gosto. Cada alimento, líquido ou sólido, denuncia sua presença pelo odor, anúncio fluido inconfundível. Bom cheiro, mau cheiro, *bouquet* dos vinhos, *fumet* das viandas, dependerão do processo de aceitação, que é um hábito de consumo. Se a beleza para o sapo é a sapa, nem todos os grupos humanos terão a mesma percepção deliciada dos mesmos sabores, embora possuindo os mesmos órgãos e a mesma mecânica fisiológica. (2011, p. 371).

Nesse contexto, a percepção dos sabores é individual e reforça o que foi dito nas narrativas sobre o uso dos sentidos para definir que o *Kochkäse* está hábil ao consumo.

Deve-se ter em mente, que a higienização foi um fator preponderante nas falas dos sujeitos da pesquisa, um cuidado apontado como de extrema importância, no manejo com os animais, com o transporte do leite e posteriormente na elaboração do queijo. Para corroborar essa situação, anotamos a narrativa de Aldo (E4, 2019), refere ser um processo demorado e logo após a ordenha começa a produção do queijo “e tem que ser num lugar muito higiênico, e você precisa trocar o queijo, uma vez por dia, de recipiente”. Chama a atenção, inclusive que o queijo pode grudar na mesa onde está e azedar, dando um cheiro forte, assim perde-se a produção do *Kochkäse*.

De acordo com as informações obtidas nas entrevistas, observou-se uma problemática na prática alimentar do *Kochkäse*. Os jovens na busca de condições econômicas melhores e valorização pessoal, eles estão perdendo o interesse pela produção artesanal e, conseqüentemente, sua identificação com as tradições familiares, pois a produção artesanal requer conhecimento, tempo e paciência. Assim, expôs Ana (E6, 2019) que o saber-fazer do *Kochkäse* está se acabando, “tem poucos que fazem” e requer muito compromisso e cuidado diário com os animais. Os jovens não querem assumir esse compromisso da produção de do *Kochkäse*, ela diz, “os novos não ficam mais na roça”. Além disso, é necessário experiência no modo de fazer o queijo que se adquire pela prática.

Ao refletir sobre essas questões especificamente relacionadas ao conhecimento culinário e sua complexidade, Montanari ensina:

Em todo caso, a complexidade das operações de cozinha não está ligada (como erroneamente poderíamos pensar) ao plano profissional dos cozinheiros: pelo contrário, é justamente para preparar os alimentos de subsistência mais comuns que as técnicas manuais mais complexas foram adaptadas, aquelas que exigem mais tempo e maior habilidade. [...] Operações como essas exigem horas e horas de trabalho altamente especializado, [...] e transmitido simplesmente por meio da prática e da imitação. (MONTANARI, 2013, p.60).

Outra questão que nos ajuda a entender o processo produtivo do queijo *Kochkäse* foi uma narrativa similar entre os entrevistados (E2), (E6) e (E7), na qual descrevem como um fator relevante para que o queijo obtenha um delicioso sabor.



Esse fator seria o modo como é tratado o gado leiteiro, a partir do alimento (tipo de capim) que é oferecido ao animal e um ambiente tranquilo na hora da ordenha, segundo a narrativa da entrevistada Marília (E7, 2019) sobre o gosto do queijo:

Um queijo fica diferente do outro. E aí depende do alimento dado à vaca, que capim ela comeu, sabe? Isso reflete no gosto do queijo. [...] não é igual uma vaquinha tratada com amor e carinho. [...]. Porque coloca o amor e carinho lá na atenção com o capim da vaca, entendeu? É porque a vaquinha tá lá, calminha, não tem estresse, ela dá aquele leitinho ano todo.

Essa narrativa denota que os sabores dos alimentos têm significados culturais e configuram modos de vida de uma comunidade. Para esses entrevistados, o queijo *Kochkäse* apresenta sensações gustativas que indicam identidade alimentar, um sabor que marca a memória e o pertencimento à paisagem rural em Joinville. Percebe-se, pelo depoimento, que o alimento embala emoções, afetividade e sentimentos memorísticos duradouros e revela a cultura em que o grupo pertence.

### **3.3 A Legislação normatiza a produção artesanal de queijos**

Nesta ocasião, iremos analisar as normas referentes à produção de queijos artesanais e à segurança alimentar, discutindo as narrativas dos entrevistados sobre esses temas.

Entre as legislações que deram consistência jurídica ao estudo, pesquisamos a Lei Estadual de Santa Catarina nº. 17.486 de 16/01/2018, que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adotam outras providências, a Lei Ordinária nº. 11.346/2006 que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada. Cabe ressaltar que esta Lei teve seu artigo 4º alterado pela Lei Ordinária nº. 13.839 de 04 de junho de 2019. Durante o desenvolvimento do texto dessa dissertação, iremos identificar essa modificação.

O estado de Santa Catarina normatizou a produção de queijos artesanais feitos a partir de leite cru, por meio da Lei nº. 17.486 de 16 de janeiro de 2018,

encontram-se em sua base legal as definições de queijo artesanal e queijaria. Assim ela considera:

Art. 1º [...]

§1º [...]

I - queijo artesanal: aquele elaborado com leite cru da própria fazenda, com métodos tradicionais, com vinculação ao território de origem, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) estabelecido para cada tipo e variedade, sendo permitida a aquisição de leite de propriedades rurais próximas desde que atendam todas as normas sanitárias pertinentes; e

II - queijaria: local destinado à produção de queijo artesanal localizado em propriedade rural.

Essa lei também determina que os queijos artesanais possam ter em sua formulação leite cru como matéria-prima, condimentos e corantes naturais, coalhas/coagulantes, fermentos, sal e outros ingredientes naturais, e ainda, permite o uso de aditivos especificados nas receitas originais.

Alguns produtores do queijo *Kochkäse* declararam em suas narrativas que faziam uso do sal (cloreto de sódio ou bicarbonato de sódio) conforme a coloração do queijo e para apresentar um sabor mais suave. Relata a senhora Ana (E6, 2019) que quando o queijo está amarelo, ela mistura um pouco de bicarbonato de sódio para que ele não fique com um gosto tão forte, dessa maneira adquire um sabor mais suave, que agrada mais o paladar das pessoas.

No que tange a essa permissão, pode-se inferir que a Lei nº. 17.486 (SANTA CATARINA, 2018), indubitavelmente, foi assertiva no resguardo desse saber cultural praticado pelos produtores do queijo *Kochkäse*.

Dos requisitos à produção do queijo artesanal, exigidos por essa Lei, assinalamos os seguintes artigos:

Art. 2º A produção de queijo artesanal é restrita à propriedade certificada como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com o disposto no Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controladas para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal, no prazo de até 3 (três) anos.

Art. 3º As propriedades rurais onde estão localizadas as queijarias devem implementar:

I - controle de mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise do leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite (RBQL) para composição centesimal, Contagem de Células Somáticas e

Contagem Bacteriana Total (CBT) com uma periodicidade mínima trimestral;  
II - boas práticas de ordenha e de fabricação; e  
III - controle de potabilidade da água utilizada nas atividades.

Os elaboradores dessa lei estadual, também instituíram um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para os diferentes tipos de queijo, a cargo de uma equipe multidisciplinar composta por produtores ou seus representantes, por pesquisadores e profissionais especialistas no assunto. O período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável e for estabelecido em regulamento técnico, esse período será estabelecido por exames laboratoriais para verificar se atendem os parâmetros microbiológicos existentes.

A legislação exige que a sala de ordenha tenha preceitos mínimos de construção, higiene e bem-estar animal. Dispondo assim:

Art. 6º. [...]

§ 1º A sala de ordenha deve dispor de:

- I - sistema de aquecimento de água quando utilizar tubulações para transferência de leite para adequada higienização dessas tubulações;
- II - pontos de água em quantidade suficiente para a manutenção das condições de higiene, durante e após a ordenha;
- III - piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material apropriado, com declive suficiente de modo a permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;
- IV - pé direito adequado à execução dos trabalhos e cobertura de material apropriado que permita a proteção adequada das operações.

A Lei nº. 17.486 (SANTA CATARINA, 2018), normatiza que a produção do queijo utilizando leite fresco deverá iniciar até 120 (cento e vinte) minutos após o início da ordenha, no caso do uso do leite refrigerado, este deverá atingir temperatura inferior a 7º C em um período de até 3 (três horas) após o início da ordenha. A armazenagem do leite refrigerado deve ser em equipamento adequado (atóxico), por um período máximo de 14 (quatorze) horas após a ordenha. Quando forem pequenos volumes de leite permite-se colocar em vasilhames (material atóxico) e sua armazenagem em geladeira.

A mesma Lei, explica, pormenorizadamente, em seus artigos 17 a 21, os atos autorizativos para o registro do queijo a ser comercializado. Esses artigos poderão ser consultados no anexo V deste estudo.

Sobre a fiscalização da produção do queijo, determina a Lei em comento, que serão realizados exames rotineiros atestando a qualidade do produto final. Em seu artigo 24 e incisos traz as penalidades que poderá sofrer o infrator.

Art. 24. Os infratores do disposto nesta Lei e em sua regulamentação, quando se enquadrarem em pequenas agroindústrias, ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis:

I - advertência por escrito, na primeira autuação, pela autoridade competente; e

II - multa de R\$ 394,00 (trezentos e noventa e quatro reais) por infração, dobrada no caso de reincidência, a qual será reajustada, anualmente, com base na variação do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M/FGV), ou por índice que vier a substituí-lo.

§ 1º Nos casos em que os infratores não se enquadrarem em pequenas agroindústrias, a multa poderá ter seu valor multiplicado em até 100 (cem) vezes observando-se para tanto o princípio da razoabilidade e a proporcionalidade existente entre o tipo de infração e o volume de produção.

Nesse horizonte, o rigor da Lei nº. 17.486 (SANTA CATARINA, 2018), em relação aos pequenos produtores de queijo artesanal, como o *Kochkäse*, talvez possa problematizar o modo tradicional de fazer o queijo e o receio de sofrer penalidades administrativas, por parte dos produtores prejudique a herança desse saber-fazer.

O excesso da vigilância sanitária em fiscalizar e restringir a comercialização do *Kochkäse* tem ocorrido “devido à preocupação com a segurança alimentar dos consumidores”, visto que sua produção tradicional é executada a partir de leite cru, “sendo este o ponto chave para toda a clandestinidade deste produto, cujo costume de preparo torna-se cada vez mais raro na área rural”. (HEIDTMANN JUNIOR E LOCH, 2014, p. 1989).

Tais requisitos exigidos pela vigilância sanitária não levam em conta o imbricamento da cultura desse produto e o território. Ou seja, há identidade do *Kochkäse* nas regiões de sua produção, na qual possíveis futuros turistas associem a imagem do queijo à região específica em análise. Outro fator relevante se dá devido à qualidade desses produtos ser originária de um modo de vida das populações que ali habitam. Ademais, esse excesso de exigências legais por parte da vigilância sanitária acaba dificultando e afetando na peculiaridade e nas particularidades do sabor do queijo *Kochkäse*, em nome da segurança alimentar

impõem leis rígidas, as quais poderiam ser mais flexíveis para adaptar o modo artesanal de fazer, respeitando o conhecimento tradicional que é transmitido entre muitas gerações de produtores.

A Lei Ordinária nº. 11.346, de 15 de setembro de 2006 (BRASIL, 2006), que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar – SISAN, estabelece as definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição desse sistema. O SISAN será integrado por um conjunto de órgãos e entidades da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e pelas instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, afetas à segurança alimentar e nutricional e que manifestem interesse em integrar o Sistema, respeitada a legislação aplicável.

Conforme comentamos inicialmente, o artigo 4º dessa Lei teve nova redação dada ao seu inciso I e inclusão do inciso VII, alterado pela Lei Ordinária nº. 13.839 de 04 de junho de 2019 (BRASIL, 2019). Tais incisos referem-se à segurança alimentar e nutricional, a qual envolve a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização. Abrange os acordos internacionais, do abastecimento e da distribuição de alimentos, incluindo-se a água, bem como das medidas que mitiguem o risco de escassez de água potável, da geração de emprego e da redistribuição da renda e a formação de estoques reguladores e estratégicos de alimentos.

No artigo “A paisagem cultural e as novas possibilidades para a atividade familiar rural”, Heidtmann Junior e Loch (2014, p. 1989) apontam as dificuldades que passam as áreas rurais:

Tais áreas rurais ainda apresentam elementos trazidos pelos imigrantes germânicos, principalmente, o modelo de ocupação territorial, a arquitetura e a produção artesanal de alimentos. Ao longo da história, um processo marcado pela descapitalização dos agricultores familiares, êxodo rural e pela conjuntura ditada pelos grandes grupos agroindustriais que exigem escala de produção e padrões sanitários cada vez mais restritivos, demonstrou a necessidade do fortalecimento da agricultura familiar, da revalorização das paisagens rurais e da busca de estratégias alternativas de geração de renda no espaço rural, para as quais podem contribuir as iniciativas de preservação do patrimônio, como a paisagem cultural.

No caso da produção de queijo em Minas Gerais, foi polêmica a introdução da normatização sanitária, “se fizeram sentir os efeitos negativos da aplicação da

legislação sanitária, inadequada à produção artesanal de queijos, provocando a mobilização de produtores, consumidores [...] da defesa e valorização dessa prática tradicional.” (IPHAN, Dossiê 11, 2014, p. 16).

Outras críticas foram discutidas pelos elaboradores do Dossiê 11 - Modo artesanal de fazer o queijo de Minas:

Exigências como forro de PVC nas queijarias, substituição das bancas de madeira, prazo de maturação de 60 dias, testes periódicos de brucelose e tuberculose do rebanho, além de inúmeras outras, representam custos financeiros impraticáveis para a maioria dos produtores. Além do mais, as “melhores práticas” pretendidas por essa legislação desconsideram um saber fazer tradicional que, ao longo de séculos, primou pela higiene, qualidade e credibilidade. [...] Outras iniciativas em defesa dos queijos artesanais de leite cru estão dirigidas para o desenvolvimento de estudos científicos capazes de identificar a composição microbiológica dos queijos e sua evolução durante o processo de maturação, de modo a atestar a boa qualidade e a segurança sanitária desses produtos. (IPHAN, Dossiê 11, 2014, p. 49).

Aproximando desse contexto, Marilda Checcucci Gonçalves da Silva, em seu estudo sobre o *Kochkäse* como patrimônio cultural imaterial do Vale do Itajaí (SC), esclarece:

Uma característica marcante do Vale do Itajaí ainda hoje é a presença de pequenas agroindústrias familiares que comercializam legalmente os produtos “típicos” da região provenientes dos saberes femininos. Esta não é a situação do *Kochkäse*, que vem enfrentando problemas com a vigilância sanitária, existindo uma resistência em se aprovar a sua comercialização por ele ser produzido com leite cru. Esse parâmetro proveniente de legislação voltada para a lógica da grande indústria, não condiz com a realidade do produtor artesanal, que por não aceitar ou conseguir adequar-se a estas normas, comercializa seu queijo na ilegalidade. (SILVA, 2017, p. 3).

Conseguir integrar saberes culturais, do modo artesanal de fazer queijos, às normatizações impostas pelas leis de vigilância sanitária, sem alterar sabor e tradição, são fatos desafiadores para produtores, consumidores, terceiros interessados e governantes. Porém, não impeditivos na busca da proteção de saberes e práticas culturais, articulados no aprimoramento de técnicas de manejo sem interferir no conhecimento herdado por gerações.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Há uma aproximação maior de quem cozinha com a paisagem rural, quando os produtos utilizados no preparo da alimentação são cultivados pelo próprio cozinheiro. A paisagem rural torna-se, não só um meio de produção, mas um local de prazer, onde se extrai o comestível e se perpetua a cultura local de determinados alimentos.

As expressões culturais têm um grande valor para a proteção do patrimônio cultural, a partir disso, pode-se verificar que elas contribuem na manutenção de tradições alimentares, festivas, turísticas e de lazer, assim como, fortalecem a ligação entre a comunidade e a sociedade.

Discorrer sobre a paisagem do Rio da Prata e práticas alimentares possibilitou uma visão dos vínculos sociais entre os sujeitos da pesquisa e seu território cultural. Aqui se cruzam, transformam, compartilham saberes e práticas alimentares, provenientes de diferentes imigrações. Este modo de ser, viver e residir na paisagem produz uma culinária típica e regional significativa, relevante e emblemática do saber-fazer “tradicional”.

Para a compreensão dos significados sociais da alimentação foi necessário vários enfoques, entre esses, identificamos o estudo da elaboração, preparo, consumo, práticas culturais e inclusive investigações dos lugares, modos, pessoas e grupos sociais envolvidos nas ações alimentares. Sem dúvida, a capilaridade dessas ideias nos levou a acreditar que o produtor artesanal se utiliza do conhecimento individual e genuíno para cultivar e produzir de forma única seu saboroso alimento.

Buscou-se aqui identificar a cultura alimentar, práticas e saberes descritos pelos sujeitos da pesquisa que reincidiram em suas falas e, tomamos o cuidado para retratar com fidelidade as referências da rica cultura local, encontradas nas singularidades regionais do Rio da Prata. À vista disso, foi possível o entendimento de que uma pauta de atos planejados entre produtores, consumidores, órgãos públicos, comunidade local e a sociedade em geral, seria salutar em um processo norteador para reconhecer, valorizar e salvaguardar um patrimônio alimentar, representado no modo artesanal de fazer o queijo *Kochkäse*.

Dessa forma, proteger uma cultura alimentar requer transmissão dos saberes entre gerações. Isso não significa que esse saber é rígido, único, fixo e permanente,

na realidade ele é aberto, pode ser deslocado, em contínua transformação e se altera com diferentes processos, pela inconstância, pela indiferença, pela inovação e, está em contínuo movimento. Um desafio é a efetividade de políticas públicas no sentido de respeito à autonomia de comunidades tradicionais (indígenas, pescadores, agricultores, etc.), o apoio e o fomento aos projetos no âmbito das práticas e dos saberes tradicionais sobre a alimentação.

Constatou-se, então, que existe reconhecimento dos bens culturais que dizem respeito aos saberes e práticas alimentares pelos participantes da pesquisa. A contar por seus pontos de vista, chegou-se a conclusão que eles assimilam, pensam e exteriorizam que a produção do queijo *Kochkäse* como um patrimônio alimentar da região, uma “tradição” cultural.

Por outro ângulo, viu-se que a problematização entorno da produção do *Kochkäse* envolve questões de segurança alimentar dos consumidores, assim como, as exigências legais que pequenos produtores artesanais nem sempre conseguem cumprir. As adaptações à legislação podem ser realizadas sem alterar o modo de fazer e o sabor do queijo. Dessa forma, nos resta aguardar o desfecho que dará o IPHAN à solicitação de registro do *Kochkäse* como patrimônio cultural de natureza imaterial do Vale do Itajaí (SC).

O presente estudo pretendeu abordar os aspectos multidisciplinares que lhe dizem respeito, buscando em áreas diversificadas definições e elucidações sobre os temas discutidos, sem ambições de esgotar o assunto, deixa-se um espaço aos demais estudiosos para alavancar ponderações mais aprofundadas.

Em resumo, percebeu-se que promover a cooperação e formação de parcerias entre os entes públicos e o setor privado proporcionando segurança alimentar e adequado apoio a continuidade de práticas culturais, poderá gerar desenvolvimento econômico à sociedade em geral.

A inquietação em compreender hábitos alimentares para recontar, poder descrever claramente olhares mergulhados em paisagens que evocam sentimentos, lembranças e transferem uma cultura alimentar foi um trabalho absorvente e extremamente gratificante. Este estudo possibilitou um entendimento de que hábitos alimentares revelam o contexto social e cultural em que estão inseridos os indivíduos. Pode-se deduzir que os alimentos “dizem” quem somos. Àquelas narrativas carregadas de sentimentos fraternais permitiu-nos visualizar a função aglutinadora familiar que as práticas alimentares promovem.



## REFERÊNCIAS

ALTHOFF, Gerd. Comer compromete: refeições, banquetes e festas. In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. (Direção). **História da alimentação**. 9. ed., São Paulo: Estação Liberdade, 2018.

ALVES, Teresa. Paisagem – em busca do lugar perdido. **Finisterra**, v. XXXVI, n.72, p. 67-74. 2001.

ALVES, Flávia Lima (org.). **Patrimônio imaterial**: disposições constitucionais: normas correlatas: bens imateriais registrados. Brasília: Senado Federal, Subsecretaria de Edições Técnicas, 2012.

ARRUDA, Gilmar. “O chão de nossa História: natureza, patrimônio ambiental e identidade”. **Revista Patrimônio e Memória**, São Paulo, Unesp-CEDAP, v. 2, n. 2, 2006, p. 110.

\_\_\_\_\_. “Minha terra tem palmeiras”: paisagem, patrimônio e identidade nacional. In: FUNARI, Pedro Paulo A.; PELEGRINI, Sandra C. A.; RAMBELI, Gilson (Org.). **Patrimônio cultural e ambiental**. São Paulo: Annablume, 2009.

\_\_\_\_\_. Da sustentabilidade ou insustentabilidade da natureza do patrimônio natural. **Revista Confluências**, Joinville, v. 5, n. 2, p.177-189, 2016.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1980.

BELUZZO, Rosa. A valorização da cozinha regional. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho e TENSER, Carla Márcia Rodrigues. **Gastronomia**: cortes e recortes. Brasília: Editora Senac-DF, 2006. p. 181-188.

BESSE, Jean-Marc. Estar na paisagem, habitar, caminhar. In: CARDOSO, Isabel Lopes (Org.). **Paisagem e patrimônio**. Porto: Dafne/Chaia, 2013. p. 33-53.

\_\_\_\_\_. Entre a geografia e a ética: a paisagem e a questão do bem-estar. Trad. Eliane Kuvassney e Mônica Balestrin Nunes. **GEOUSP – Espaço e Tempo** (Online) São Paulo, v. 18, n. 2 p. 241-252, 2014.

BERQUE, Augustin. Paisagem-marca, paisagem-matriz: elementos da problemática para uma geografia cultural. In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny (orgs.). Paisagem, tempo e cultura. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1998b, p.84-91.

BIAZETTO, Nilo. **Aprenda a preparar Pierogi**. Disponível em: <<https://revistasaboresdosul.com.br/wp-content/uploads/2016/12/Pierogi-640x428.jpg>>. Acesso em: 11 dez. 2019.

BOGÉA, Kátia. **Política de preservação do Patrimônio Cultural Brasileiro completa 80 anos**. Publicado em 12/01/2017. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/indl/noticias/detalhes/3949/politica-de-preservacao-do-patrimonio-cultural-brasileiro-completa-80-anos.%2004/04/19>>. Acesso em: 04 abr. 2019.

BOING, Eliziane. CARELLI, Mariluci Neis. Uma reflexão sobre paisagem cultural em Joinville. **Revista VITAS - Visões Transdisciplinares sobre Ambiente e Sociedade**, Rio de Janeiro, Ano II, n. 05, dez. 2012.

BRANDENBURG, Brigitte. Estradas e famílias: colonização em Pirabeiraba. **Revista Pirabeiraba: 150 anos de trabalho e tradição**. Joinville, abr.2009. p.14-21. Disponível em: <https://www.slideshare.net/FERNANDOHINSCHING/pirabeiraba-150-anos>. Acesso em 28 jan. 2020.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm)>. Acesso em: 25 jun. 2018.

BRASIL. **Lei federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006**. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.

BRASIL. **Lei federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

BRASIL. **Lei federal nº 13.839, de 04 de junho de 2019**. Altera a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, para prever, no conceito de segurança alimentar e nutricional, a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio das medidas que mitiguem o risco de escassez de água potável, bem como a formação de estoques reguladores e estratégicos de alimentos.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed. Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CASTRIOTA, Leonardo Barci. Questão da tradição: Algumas considerações preliminares para se investigar o saber-fazer tradicional. **Forum Patrimônio: ambiente Construído e Patrimônio Sustentável**. Belo Horizonte, v.7, n.1. Jan / Jun. 2014. ISSN 1982-9531.

CORREIA, Maria Custódia Martins Fernandes Pereira, et al. **Guia de observação do patrimônio rural**. Lisboa, Distrito de Lisboa: Agricultura e Desenvolvimento Rural, 2009.

CUNHA, Ana Lúcia. Gastronomia de Campos do Jordão: Uma análise histórica de sua formação. In: LAVANDOSKI, Joice (org.); BRAMBILLA, Adriana (org.) e VANZELLA, Elídio (org.). **Alimentação e turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2018.

CRUZ, Rodolfo. Maturação, 2006, p.70, 1 fotografia. *In*: MENEZES, José Newton Coelho. **Queijo artesanal de Minas patrimônio cultural do Brasil**. Belo Horizonte: IPHAN, 2006. Vol.I Dossiê interpretativo.

DEL PRIORE, Mary. Surpresas na cozinha, passando a mesa, novidades gastronômicas. *In*: \_\_\_\_\_. **Histórias da gente brasileira**. Rio de Janeiro: LeYa, 2016, p. 140-160.

DÓRIA, Carlos Alberto. Gastronomia - Patrimônio à mesa. **Revista Desafios do desenvolvimento**, Brasília, Ipea, Ano 3, edição 26, set. 2006. Disponível em: <[http://desafios.ipea.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1110:re-portagens-materias&Itemid=39](http://desafios.ipea.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=1110:re-portagens-materias&Itemid=39)>. Acesso em: 12 ago. 2019.

DUARTE, Alanna Fernandes. **Entre os roçados da Colônia e os arrozais da cidade**: o cultivo do arroz e as transformações na paisagem de Joinville-SC. Dissertação de Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade da Universidade da Região de Joinville (UNIVILLE). Joinville: UNIVILLE. 2017.

ESTEVES, Valéria König. **No caminho do sabor e da cultura**: Uma abordagem sobre a cozinha e o cotidiano da Estrada Bonita (Pirabeiraba-Joinville/SC). Dissertação de Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade da Universidade da Região de Joinville (UNIVILLE). Joinville: UNIVILLE. 2010.

FILHO, Francisco Humberto Cunha; BOTELHO, Isaura; SEVERINO, José Roberto (Org.). **Direitos culturais**. Salvador: EDUFBA, 2018.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. (Direção). **História da alimentação**. 9. ed., São Paulo: Estação Liberdade, 2018.

FONSECA, Maria Cecília Londres. O patrimônio imaterial em processo: uma leitura dos bens inscritos nos livros de registro do IPHAN. *In*: SOARES, Inês Virgínia Prado e PRAGMÁCIO, Mário. (Orgs.). **Tutela jurídica e política de preservação do patrimônio cultural imaterial**. Salvador: JusPodivm, 2018. p. 71-86.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

FRANCO, Maria Laura P. Barbosa. **Análise de conteúdo**. 4. ed. Brasília: Liber Livro, 2012.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**: formação da família brasileira sobre o regime da economia patriarcal. 47. ed. rev. São Paulo: Global, 2003.

GIL, Gilberto. Apresentação. *In*: SANT'ANNA, Márcia G. de (Org). **O registro do patrimônio imaterial**: dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. 4. Ed. Brasília: Ministério da Cultura / Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2006.

GONÇALVES, Janice (Org.). **Patrimônio imaginado**: fotografia e patrimônio cultural. São Leopoldo: Oikos, 2017.

\_\_\_\_\_. **Figuras de valor**: patrimônio cultural em Santa Catarina. Itajaí: Casa Aberta Editora, 2016.

GUIMARÃES, Sávio. **Paisagem cultural**: um conceito integrador das noções de patrimônio natural e cultural. In: Colóquio Ibero-Americano Paisagem Cultural, Patrimônio e Projeto, 4., 2016, Belo Horizonte. *Anais...* Belo Horizonte, 2016.

GUSSO, Luana de Carvalho Silva (org.); TOBAR, Felipe Bertazzo (org.). **Ensaio sobre direito e patrimônio cultural na América Latina**. Florianópolis: EMais, 2018.

HAAK, L. ; SILVEIRA, C.T. Comparação entre métodos e escalas para geração de modelos digitais de elevação para a obtenção da variável declividade da bacia hidrográfica do Rio da Prata, SC. In: XI SINAGEO-Geomorfologia: compartimentação de paisagem, processo e dinâmica, 2016, Maringá. **Anais [...]**. Maringá: UEM, 15 a 21 de set. 2016. Disponível em: <http://www.sinageo.org.br/2016/trabalhos/6/6-139-272.html>. Acesso em: 09 set. 2019.

HEIDTMANN JUNIOR, Douglas Emerson Deicke; LOCH, Carlos. A paisagem cultural e as novas possibilidades para a atividade familiar rural. **Revista Ciência Rural**, Santa Maria, v. 44, n. 11, p. 1988-1994, nov. 2014.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Joinville**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/joinville/panorama>. Acesso em: 05 dez. 2019.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Portaria nº 127, de 30 de abril de 2009**. Estabelece a Chancela da Paisagem Cultural. Publicada no Diário Oficial da União de 05 de maio de 2009. Brasília: 2009.

\_\_\_\_\_. **Política de preservação do Patrimônio Cultural Brasileiro completa 80 anos**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/indl/noticias/detalhes/3949/politica-de-preservacao-do-patrimonio-c.ultural-brasileiro-completa-80-anos.%2004/04/19>. Acesso em: 04 abr. 2019.

\_\_\_\_\_. **M692 Modo artesanal de fazer queijo de Minas: Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba)**. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. – Brasília: IPHAN, 2014. (Dossiê IPHAN 11).

\_\_\_\_\_. **Editais PNPI 2005 - Mapeamento Documentação e Apoio ao Patrimônio Cultural Imaterial**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/760/>. Acesso em: 09 abr. 2019.

\_\_\_\_\_. **Fototeca Registro dos Saberes**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/fototeca/detalhes/11>. Acesso em: 12 ago. 2019b.

JOINVILLE. Secretaria de Planejamento Urbano e desenvolvimento Sustentável de Joinville. **Joinville Bairro a Bairro**. Joinville: Prefeitura Municipal, 2017. Disponível em: <https://www.joinville.sc.gov.br/wp-content/uploads/2017/01/Joinville-Bairro-a-Bairro-2017.pdf>. Acesso em: 08 dez. 2019.

\_\_\_\_\_. **Lei complementar nº 470 de 09 de janeiro de 2017**: Redefine e institui, respectivamente, os Instrumentos de Controle Urbanístico - Estruturação e Ordenamento Territorial do Município de Joinville, partes integrantes do Plano Diretor de Desenvolvimento Sustentável do Município de Joinville e dá outras providências.

LAVANDOSKI, Joice (org.); BRAMBILLA, Adriana (org.) e VANZELLA, Elídio (org.). **Alimentação e turismo**: criatividade, experiência e patrimônio cultural. João Pessoa: Editora do CCTA, 2018.

LAVANDOSKI, Joice (org.); BRAMBILLA, Adriana (org.); VANZELLA, Elídio (org.). **Alimentação e turismo**: oferta e segmentos turísticos. João Pessoa: Editora do CCTA, 2018.

LELIS, Cristina Teixeira; TEIXEIRA, Karla Maria Damiano; SILVA, Neuza Maria da. A inserção feminina no mercado de trabalho e suas implicações para os hábitos alimentares da mulher e de sua família. **Saúde em Debate**, Rio de Janeiro, v. 36, n. 95, p. 523-532, out./dez. 2012.

LEVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**: Mitológicas I. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

LOCH, Carlos; REBOLLAR, Paola Beatriz May; ROSENFELDT, Yuzi Anai Zanardo; WALKOSKI, Marines. Multifuncionalidade da paisagem como subsídio às políticas públicas para o desenvolvimento rural sustentável. **Revista Ciência Rural**, Santa Maria, v. 45, n. 1, p. 171-177, jan. 2015.

MAGALHÃES, Cristiane Maria. Patrimônio e paisagem cultural: reflexões sobre a preservação das paisagens urbanas contemporâneas. **Revista CPC**, São Paulo, n.15, nov. 2012/abr. 2013.

MARINHO, Arisson. Baianas tradicionais defendem uso do termo acarajé para quem segue ritual de preparação, 1 fotografia. **Correio**, Bahia, de 15 jun. 2015. Disponível em: <https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/baianas-querem-protoger-forma-tradicional-de-preparo-do-acaraje/>. Acesso em: 22 abr. 2019.

MARTINS, Rosana Barreto. Cantos e(n) cantos: vivendo a área rural: roteiro turístico, arquitetônico e cultural cidade de Joinville. 1. ed. Joinville, SC: R. Barreto Martins, 2015.

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin; MOSS, Olívia Franzoia. As Cervejas em Ponta Grossa: uma análise histórica e cultural. In: LAVANDOSKI, Joice (org.); BRAMBILLA, Adriana (org.); VANZELLA, Elídio (org.). **Alimentação e turismo**: oferta e segmentos turísticos. João Pessoa: Editora do CCTA, 2018.

MEDICK, Ina; WIESEL, Felix. **Fränkische Lieblingsrezepte**: 80 Gerichte von Klassisch bis modern. 2019, 192 Seiten, Maße:16,6 x 23,3 cm, Gebunden, Deutsch. Verlag: J. Berg. ISBN-10: 3862466108. ISBN-13: 9783862466108. Erscheinungsdatum: 12.04.2019.

MENESES, Ulpiano Bezerra de. A paisagem como fato cultural. In: YÁZIGI, Eduardo. (Org.) **Turismo e paisagem**. São Paulo: Contexto, 2002.

MINAYO, Maria Cecília de S. e SANCHES, Odécio. Quantitativo-qualitativo: oposição ou complementaridade? **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.9, n.3, jul./set.1993.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2013.

MORATELLI, Nelita Fabiana. ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski. **O Kochkäse e sua construção como patrimônio cultural de natureza imaterial**. In: IX Seminário Internacional sobre: Desenvolvimento Regional: Processos, Políticas e Transformações Territoriais, Santa Cruz do Sul, RS, Brasil, 11 a 13 de set. 2019. ISSN: 2447-4622.

NASCIMENTO, Angelina de Aragão Bulcão Soares. **Comida: prazeres, gozos e transgressões**. 2. ed. rev. e ampl. Salvador: EDUFBA, 2007.

NERY, Marina. Gastronomia – patrimônio à mesa. Revista **Desafios do desenvolvimento**, Brasília, IPEA, Ano 3, ed.26, set. 2006. Disponível em: <[http://desafios.ipea.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1110:reportagens-materias&Itemid=39](http://desafios.ipea.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=1110:reportagens-materias&Itemid=39)>. Acesso em: 12 ago. 2019.

OLIVEIRA, Márcio Luis de (Org.). CUSTÓDIO, Maraluce M. (Org.). LIMA, Carolina Carneiro. **Direito e paisagem: A afirmação de um direito fundamental individual e difuso**. D' Plácido: 2017.

PARRA FILHO, Domingos. SANTOS, João Almeida. **Apresentação de trabalhos científicos: monografia, TCC, teses e dissertações**. São Paulo: Futura, 3.ed. 2000.

PERLÈS, Catherine. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. (Direção). **História da alimentação**. 9.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

QUEIROZ, Hermano Fabrício Oliveira Guanais e. Acarajé tem axé: a desafiadora salvaguarda do ofício de baiana como patrimônio cultural imaterial. In: SOARES, Inês Virgínia Prado e PRAGMÁCIO, Mário (Org.). **Tutela jurídica e política de preservação do patrimônio cultural imaterial**. Salvador: Editora JusPodivm, 2018. p.403-419.

RAMOS, Rodrigo. **Aberto registro do modo de fazer queijo Kochkäse como bem imaterial**. Postado em 02/06/2017. Disponível em: <<https://www.blumenau.sc.gov.br/secretarias/secretaria-de-desenvolvimento-economico/sedec/aberto-registro-do-modo-de-fazer-queijo-kochkse-como-bem-imaterial40>>. Acesso em 12 ago. 2019.

RIBEIRO. Rafael Winter. **Paisagem cultural e patrimônio**. Rio de Janeiro: IPHAN/COPEDOC, 2007.

RODRIGUEZ, Maria Beatriz Barco. **Uma etnografia da paella e seus imaginários no Centro Espanhol do Paraná de Beneficência e Cultura**. Dissertação de Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade da Universidade da Região de Joinville (UNIVILLE). Joinville: UNIVILLE. 2012.

RONCAGLIO, Cynthia. A ideia de natureza como patrimônio: um percurso histórico. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba: UFPR, n. 19, p. 111-128, jan/jun. 2009.

SAHR, Cicilian Luiza Löwen. **A paisagem como patrimônio cultural**: Campos Gerais e Matas com Araucária no Paraná. Ponta Grossa: UEPG, 2010.

SANTA CATARINA (Estado). **Lei estadual n. 17.486 de 16 de janeiro de 2018**: dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências. Disponível em: <[http://leis.alesc.sc.gov.br/html/2018/17486\\_2018\\_lei.html](http://leis.alesc.sc.gov.br/html/2018/17486_2018_lei.html)>. Acesso em: 07 jan. 2020.

SANT'ANNA, Márcia. Relatório final das atividades da comissão e do grupo de trabalho patrimônio imaterial. **O registro do patrimônio imaterial**: dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Brasília: Ministério da Cultura / Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 4. ed, 2006.

\_\_\_\_\_. **A política federal salvaguarda do patrimônio cultural imaterial**. **Revista Desafios do desenvolvimento**. Brasília, Ipea, Ano 7, edição 62, jul. 2010. Disponível em: [http://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1101:catid=28&Itemid=23](http://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com_content&view=article&id=1101:catid=28&Itemid=23). Acesso em: 05 abr. 2019.

\_\_\_\_\_. Prefácio. In: **Tutela jurídica e política de preservação do patrimônio cultural imaterial**, SOARES e PRAGMÁCIO (orgs.), Salvador: JusPodivm, 2018.

SEPUD - Secretaria de Planejamento Urbano e Desenvolvimento Sustentável de Joinville: Joinville Cidade em Dados 2018. Inserção Regional e Estruturação Territorial, 2018. Disponível em: <<https://www.joinville.sc.gov.br/wp-content/uploads/2018/09/Joinville-Cidade-em-Dados-2018-Inser%C3%A7%C3%A3o-Regional.pdf>>. Acesso em: 30 jan. 2020.

\_\_\_\_\_. Joinville Bairro a Bairro (2017). Joinville: Prefeitura Municipal, 2017. Disponível em: <<https://www.joinville.sc.gov.br/wp-content/uploads/2017/01/Joinville-Bairro-a-Bairro-2017.pdf>>. Acesso em: 07 dez. 2019.

SILVA, Marilda Checucci Gonçalves da. **Alimentação, patrimônio agro-alimentar e desenvolvimento**: O *Kochkäse* como patrimônio cultural imaterial do Vale do Itajaí (SC). In: VIII Seminário Internacional sobre desenvolvimento regional: Territórios, Redes e Desenvolvimento Regional: Perspectivas e Desafios Santa Cruz do Sul, RS, Brasil, 13 a 15 de setembro de 2017.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. 3.ed. rev. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

SOARES, Inês Virgínia Prado e PRAGMÁCIO, Mário (Orgs.). **Tutela jurídica e política de preservação do patrimônio cultural imaterial**. Salvador: JusPodivm, 2018.

SOUZA, Osmar Tomaz de; BRANDENBURG, Alfio. A Quem Pertence o Espaço Rural? As mudanças na relação sociedade/natureza e o surgimento da dimensão pública do espaço rural. **Revista Ambiente & Sociedade**, Campinas, v. XIII, n. 1, p. 51-64, jan./jun. 2010.

THOMPSON, Paul, 1905; OLIVEIRA, Lólio Lourenço de (Trad.). **A voz do passado: história oral**. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998.

UNESCO – Organização das Nações Unidas para Educação, a Ciência e a Cultura. Disponível em: <<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/cultura/world-heritage/intangible-heritage/>>. Acesso em: 12 ago. 2019.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. A lógica e a simbólica dos sabores tradicionais. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho e TENSER, Carla Márcia Rodrigues. **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Editora Senac-DF, 2006. p. 56-68.

WOORTMANN, Klaas Axel A. W. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho e TENSER, Carla Márcia Rodrigues. **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Editora Senac-DF, 2006. p. 23-26.

ZANIRATO, Sílvia Helena. Viver (d) o mar: narrativa visual da pesca tradicional em São Miguel do Gostoso-RN. **Confins**, n.27, 18 jul. 2016. Disponível em: <http://journals.openedition.org/confins/10908>. Acesso em 05 nov. 2019.

## ENTREVISTAS

Entrevista realizada com **FRIDA (E1)**, produtora rural, concedida à Carmen Lorena Fernandes Morales no dia 18 de março de 2019, na casa da entrevistada, SC-418 (Dona Francisca) Rio da Prata, Joinville (SC).

Entrevista realizada com **MARTA (E2)**, produtora artesanal, concedida à Carmen Lorena Fernandes Morales no dia 10 de abril de 2019, na casa da entrevistada, SC-418 (Dona Francisca) Rio da Prata, Joinville (SC).

Entrevista realizada com **CATARINA (E3)**, produtora rural, concedida à Carmen Lorena Fernandes Morales no dia 10 de abril de 2019, na casa da entrevistada, Estrada Rio da Prata, Joinville (SC).

Entrevista realizada com **ALDO (E4)**, produtor artesanal, concedida à Carmen Lorena Fernandes Morales no dia 26 de junho de 2019, na Fundação Municipal 25 de julho, Joinville (SC).

Entrevista realizada com **VALTER (E5)**, produtor artesanal, concedida à Carmen Lorena Fernandes Morales no dia 22 de junho de 2019, na casa Krüger Rodovia SC-418, nº 14530, Joinville (SC).

Entrevista realizada com **ANA (E6)**, produtora artesanal, concedida à Carmen Lorena Fernandes Morales no dia 10 de abril de 2019, na casa da entrevistada, Estrada Rio da Prata, Joinville (SC).

Entrevista realizada com **MARILIA (E7)**, líder comunitária, concedida à Carmen Lorena Fernandes Morales no dia 26 de junho de 2019, na Fundação Municipal 25 de julho, Joinville (SC).



Entrevista realizada com **CARLOS (E8)**, produtor artesanal, concedida à Carmen Lorena Fernandes Morales no dia 22 de junho de 2019, na casa Krüger Rodovia SC-418, nº 14530, Joinville (SC).

**ANEXOS**

### ANEXO I – Roteiros das entrevistas

1.	Qual sua idade e onde nasceu?
2.	Há quanto tempo mora nesta região?
3.	O que você acha da paisagem rural daqui? Por quê?
4.	Qual prática alimentar que você lembra primeiro? Por quê?
5.	Você poderia indicar pratos e a culinária tradicional do Rio da Prata? Poderia explicar como é feito esses pratos?
6.	Na sua família, existem alimentos que você considera um bem cultural? Poderia comentar sobre esses alimentos, como são produzidos e como você trabalha com ele? Se houver um prato especial, quando e como ele é servido?
7.	Você gostaria que alguma prática alimentar da sua família seja mantida nas suas próximas gerações? Por quê?
8.	Você considera a paisagem rural como um patrimônio cultural? Por quê?
9.	Se te perguntassem “O quê tem aqui para fazer e comer?”, qual seria sua resposta? Explique a importância para você e para a comunidade?
10.	Diga três palavras representativas de sua tradição alimentar.

**ROTEIRO DA ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA ÀS PESSOAS QUE EXERCEM  
A PRÁTICA ARTESANAL DO QUEIJO *Kochkäse***

1.	Qual sua idade e onde nasceu?
2.	Há quanto tempo mora nesta região?
3.	Você faz a produção artesanal do queijo <i>Kochkäse</i> há quanto tempo?
4.	Com quem você aprendeu esse saber artesanal? Pode explicar como se faz?
5.	Você considera essa produção artesanal um bem cultural? Por quê?
6.	Na sua família existem mais pessoas que realizam a produção artesanal do queijo <i>Kochkäse</i> ? Pode informar como eles aprenderam a fazer?
7.	Você acha que está aumentando ou diminuindo o número de pessoas que praticam esse saber artesanal?
8.	Na sua visão, o que leva a esse aumento ou diminuição?
9.	Quais as dificuldades que você encontra para produzir e/ou comercializar o queijo <i>Kochkäse</i> ? Comente.
10.	Você pretende deixar esse saber para seus descendentes ou outra pessoa? Por quê?
11.	Você poderia descrever como faz a produção artesanal do queijo <i>Kochkäse</i> ?
12.	Diga três palavras que lhe vem em mente sobre o queijo <i>Kochkäse</i> .

## ANEXO II – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TECLE)

Você está sendo convidado (a) a participar da pesquisa intitulada: “O QUÊ TEM AQUI PARA COMER? SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES NA PAISAGEM CULTURAL DO RIO DA PRATA, EM JOINVILLE”, realizada por Carmen Lorena Fernandes Morales, orientada pela Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Mariluci Neis Carelli. O objetivo deste estudo é analisar e mapear os bens culturais de natureza imaterial acerca dos saberes e práticas alimentares no âmbito da Paisagem Cultural no Rio da Prata, em Joinville.

Como participante desta pesquisa, você irá participar de uma entrevista semiestruturada, a qual será gravada com sua permissão e utilizada somente após sua concordância com a transcrição e divulgação das informações apresentadas. A entrevista será realizada em dia e local escolhido por você, não acarretando despesas pessoais em qualquer fase do estudo, nem haverá compensação financeira relacionada à sua participação. Se existir qualquer despesa adicional, ela será absorvida pelo orçamento da pesquisa.

A sua participação nesta pesquisa acontecerá entre março e maio de 2019 e será voluntária, assim como, você terá a liberdade de se recusar a responder as perguntas que lhe originarem constrangimento de alguma natureza. Igualmente, poderá desistir da pesquisa a qualquer momento, sem que a recusa ou a desistência lhe acarrete qualquer prejuízo, terá livre acesso aos resultados do estudo e garantido esclarecimento antes e durante a pesquisa, sobre a metodologia ou objetivos. Devido a isso, os riscos como participantes, serão mínimos, restritos apenas aos riscos inerentes ao cotidiano. Não serão feitas imagens suas.

Esta pesquisa tem como benefícios: Produzir conhecimentos sobre os saberes e as práticas culturais alimentares na paisagem do Rio da Prata; Saber a visão dos produtores rurais acerca do patrimônio cultural imaterial e seus significados; Colaborar na identificação de bem cultural de natureza alimentar; Produzir conhecimentos sobre a produção artesanal do queijo *Kochkäse*. A partir da coleta dos dados, será realizada a análise destes e será elaborada uma dissertação e pretende-se à publicação da pesquisa por meio de artigos em periódicos. Você terá garantia de acesso ao profissional responsável pela pesquisa para esclarecimento de eventuais dúvidas. O pesquisador responsável por esta investigação é Carmen Lorena Fernandes Morales, no telefone (47)99964-2118, em horário comercial.

É garantido o sigilo e assegurada à privacidade quanto aos dados confidenciais envolvidos na pesquisa. Os resultados deste estudo poderão ser apresentados por escrito ou oralmente em congressos e revistas científicas, sem que os nomes dos participantes sejam divulgados.

A sua participação em qualquer tipo de pesquisa é voluntária. Se você tiver alguma consideração ou dúvida sobre a ética em pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Univille, no endereço Rua Paulo Malschitzki, 10, Bairro Zona Industrial, Campus Universitário, CEP 89.219-710 - Joinville/SC, telefone (47) 3461-9235, em horário comercial, de segunda a sexta, ou pelo e-mail [comitetica@univille.br](mailto:comitetica@univille.br). Após ser esclarecido sobre as informações da pesquisa, no caso de aceitar fazer parte do estudo, assine o consentimento de participação, sendo que uma via ficará em posse do pesquisador responsável e a outra via com o participante. Pesquisadores participantes: Carmen Lorena Fernandes Morales.

---

Carmen Lorena Fernandes Morales

### Consentimento de Participação.

Eu \_\_\_\_\_ concordo voluntariamente em participar da pesquisa intitulada “O QUÊ TEM AQUI PARA COMER? SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES NA PAISAGEM CULTURAL DO RIO DA PRATA, EM JOINVILLE”, conforme informações contidas neste TCLE.

Joinville, \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_.

---

Assinatura do participante

### ANEXO III – RECEITA BOLACHA DE MELADO (*Pfefferkuchen*).<sup>12</sup>.

*Para os alemães, austríacos e seus descendentes a elaboração das bolachinhas é algo muito especial, principalmente no Natal e na Páscoa. Os aromas e sabores nos trazem recordações inesquecíveis dos momentos em família. É geralmente a Vó (Oma), a Mamãe (Mama) ou uma Tia (Tante) fazendo a massa e as crianças auxiliando a cortar, colocar nas formas ou decorar – dependendo da idade, e ainda torcendo muito para que algumas bolachas quebrem ou passem do ponto... Somente assim elas conseguem provar algumas antes do dia do Natal/Páscoa!*

#### INGREDIENTES (para 2 Kg de bolacha)

**625 g de melado**

**250 g de açúcar**

**250 g de manteiga**

**1 pitada de sal**

**Raspa de casca de laranja e/ou limão**

**Condimento em pó a gosto: Canela, Cravo, Noz Moscada, Gengibre e Pimenta**

**Jamaica**

**2 ovos**

**1,3 Kg de farinha de trigo (aproximadamente)**

**10 g de bicarbonato de sódio**

#### PREPARO

1. Coloque em uma panela o melado e o açúcar, leve ao fogo mexendo até ficar homogêneo. Desligue o fogo e acrescente a manteiga, mexendo até derreter.

2. Adicione as raspa de casca de laranja ou limão, a pitada de sal e os condimentos a gosto (eu coloquei 1 colher (sopa) de canela, outra de cravo, ½ colher (sopa) de Noz Moscada, 1 colher (chá) de gengibre e outra de pimenta Jamaica.

3. Quando estiver quase frio (morno) coloque em uma tigela grande e acrescente os ovos ligeiramente batidos, a farinha de trigo e o bicarbonato de sódio. A quantidade de farinha depende do tamanho dos ovos.

4. Amasse até ficar homogêneo e deixe a massa descansar por 30 minutos.

5. Abra a massa com rolo em uma superfície enfarinhada, espessura de +- 3 mm, e corte no formato desejado.

6. Coloque em forma untada e enfarinhada ou sobre tapete de silicone (silpat).

7. Asse em forno pré-aquecido, 180 graus, por 8-10 minutos – até que fiquem douradas.

Se quiser decorar com glacê, chocolate e confeitos.

Conserve em potes de vidro ou latas bem fechadas.

Rende bastante (+- 2 Kg).

<sup>12</sup> Receita fornecida por Marisa Fock – Projeto SIMDEC- Sistema Municipal de Desenvolvimento pela cultura.

## ANEXO IV – RECEITA DO KOCHKÄSE PUBLICADA NA ALEMANHA (2019)

### ***Idealer Begleiter sum Wein***

Das Rezept stammt aus Unterfranken, wo man den Kochkäse gerne zu einem Glas Wein genießt. Der enthaltene Kümmel macht den Brotaufstrich sehr bekömmlich und gibt ihm ein besonderes Aroma.

⌚ 20 Minuten / Kühlzeit: 6 Stunden / Ergibt ca. 3 Gläser à 250 ml

**100 g Harzer Käse**  
**125 g Butter**  
**150 g Sahne-Schmelzkäse**  
**125 ml süße Sahne**  
**250 g Quark**  
**(20 % Fettgehalt)**  
**2 TL Kümmel (nach Geschmack)**  
**½ TL Natron**

1. Schneide den Harzer Käse in kleine Stückchen.
2. Vermische sie mit der Butter, dem Schmelzkäse und der Sahne. Erhitze die Mischung bei niedriger Temperatur unter ständigem Rühren, bis der Harzer Käse geschmolzen ist.
3. Lasse die Mischung kurz aufkochen und nimm den Topf dann vom Herd.
4. Nun rührst du den Quark und den Kümmel vorsichtig unter die heiße Mischung. Anschließend rührst du das Natron unter. Jetzt sollte sich das Volumen der Mischung etwas vergrößern.
5. Lass den Kochkäse leicht abkühlen und bedecke die Oberfläche mit Frischhaltefolie, damit sich keine Haut bildet. Dann lässt du die Mischung im Kühlschrank über Nacht durchziehen. Am nächsten Tag kannst du die Mischung in Gläser abfüllen.

### ***Tipp***

Der Kochkäse hält sich im Kühlschrank etwa eine Woche. Du kannst ihn aber auch im Glas einfrieren, wenn du die komplette Menge nicht direkt verzehren kannst.

## ANEXO V – Lei Nº 17.486, de 16 Janeiro de 2018

Procedência: Dep. João Amin  
 Natureza: **PL/0470.5/2017**  
 DOE: 20.691 de 17/01/2018  
 Decreto: 362/19;  
 Fonte: ALESC/GCAN.

Dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências.

### O GOVERNADOR DO ESTADO DE SANTA CATARINA

Faço saber a todos os habitantes deste Estado que a Assembleia Legislativa decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

#### CAPÍTULO I

##### DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru, no Estado de Santa Catarina.

§ 1º Para os fins desta Lei, considera-se:

I – queijo artesanal: aquele elaborado com leite cru da própria fazenda, com métodos tradicionais, com vinculação ao território de origem, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) estabelecido para cada tipo e variedade, sendo permitida a aquisição de leite de propriedades rurais próximas desde que atendam todas as normas sanitárias pertinentes; e

II – queijaria: local destinado à produção de queijo artesanal localizado em propriedade rural.

§ 2º Para os fins desta Lei, poderão constituir a fórmula dos queijos artesanais: matéria-prima (leite cru), condimentos naturais, corantes naturais, coalhos/coagulantes, sal (cloreto de sódio ou outro que exerça a mesma função), fermentos e outras substâncias de origem natural, permitindo-se a utilização de aditivos descritos nas receitas originais.

§ 3º Para os fins desta Lei, considera-se queijo artesanal os queijos já existentes em cada território/microrregião na data desta legislação e os novos queijos que ainda não possuam tipificação, desde que atendam os dispostos no § 1º e no § 2º deste artigo.

#### CAPÍTULO II

##### DA PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL DE LEITE CRU

###### Seção I

###### Dos Requisitos à Produção

Art. 2º A produção de queijo artesanal é restrita à propriedade certificada como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com o disposto no Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), ou controladas para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal, no prazo de até 3 (três) anos.

Art. 3º As propriedades rurais onde estão localizadas as queijarias devem implementar:

I – controle de mastite com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise do leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite (RBQL) para composição centesimal, Contagem de Células Somáticas e Contagem Bacteriana Total (CBT) com uma periodicidade mínima trimestral;

II – boas práticas de ordenha e de fabricação; e

III – controle de potabilidade da água utilizada nas atividades.

Parágrafo único. As propriedades rurais próximas, fornecedoras de leite às queijarias, devem atender ao disposto neste artigo.

Art. 4º Para cada tipo de queijo será elaborado um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

§ 1º A elaboração dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos diferentes tipos de queijos, contará com a participação de uma equipe multidisciplinar incluindo os produtores envolvidos ou seus representantes, além de pesquisadores e profissionais especializados no tema.



§ 2º O período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável e estabelecido em regulamento técnico específico para cada tipo de queijo, será definido mediante comprovações laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes.

§ 3º É permitida a maturação do queijo artesanal em outro estabelecimento desde que cumpridas as exigências legais e sanitárias cabíveis.

Seção II  
Dos Insumos  
Subseção I  
Da Água

Art. 5º A água utilizada na queijaria e na ordenha deve ser potável, canalizada e em volume compatível com a demanda do processamento e das dependências sanitárias.

§ 1º A água deverá ser filtrada antes de sua chegada ao reservatório.

§ 2º A água utilizada deverá ser canalizada desde a fonte até os reservatórios que devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

§ 3º Os reservatórios de água devem ser higienizados, no mínimo, semestralmente.

§ 4º A água utilizada na produção do queijo artesanal deverá ser submetida à análise microbiológica semestralmente e físico-química anualmente de acordo com os parâmetros vigentes.

§ 5º A água deve ser clorada, especialmente quando for constatada contaminação microbiológica, e o controle do teor de cloro deve ser realizado diariamente antes da queijaria entrar em atividade.

§ 6º É permitida a utilização de água sem a realização da cloração desde que se comprove, por análises microbiológicas consecutivas e bimestrais, que a água é livre de contaminação em um período de 6 (seis) meses. Após esse período, as análises devem ser realizadas conforme estabelecido no § 4º deste artigo.

Subseção II  
Do Leite

Art. 6º A propriedade rural que fornece o leite ou que está situada a queijaria deve dispor de curral de espera e sala de ordenha obedecendo preceitos mínimos de construção, higiene e bem-estar animal.

§ 1º A sala de ordenha deve dispor de:

I – sistema de aquecimento de água quando utilizar tubulações para transferência de leite para adequada higienização dessas tubulações;

II – pontos de água em quantidade suficiente para a manutenção das condições de higiene, durante e após a ordenha;

III – piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material apropriado, com declive suficiente de modo a permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

IV – pé direito adequado à execução dos trabalhos e cobertura de material apropriado que permita a proteção adequada das operações.

Art. 7º O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangendo o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha e transporte do leite até a queijaria.

§ 1º Quando se tratar da utilização de leite fresco, a produção do queijo deverá ser iniciada até 120 (cento e vinte) minutos após o início da ordenha.

§ 2º Quando se tratar da utilização de leite refrigerado, o mesmo deve atingir uma temperatura inferior a 7º C em um período de até 3 (três horas) após o início da ordenha.

§ 3º O leite refrigerado utilizado para a fabricação do queijo artesanal deve ser armazenado em equipamento adequado constituído de material atóxico por um período máximo de 14 (quatorze) horas após a ordenha. Permite-se o acondicionamento do leite em vasilhames de material atóxico e seu armazenamento em geladeira quando se tratar de pequenos volumes.

§ 4º Todo leite deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação (refrigeração ou processamento).

§ 5º Considerando a proximidade das propriedades fornecedoras de leite, o transporte do leite pode ser realizado em tarros, desde que seja respeitado o período máximo de processamento do leite pela queijaria, estabelecidos no § 1º e § 3º deste artigo.

§ 6º É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea.

§ 7º É proibido o uso de leite proveniente de fêmeas que estejam no último mês de gestação ou na fase colostrada ou que estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário, atentando-se também para o período de carência recomendado pelo fabricante.

Seção III  
Das Queijarias

Art. 8º A queijaria deve dispor de ambientes adequados para: recepção do leite, higienização de mãos e calçados (barreira sanitária), fabricação, maturação (quando aplicável), embalagem, estocagem (quando necessário), expedição e almoxarifado.

§ 1º A queijaria deve dispor de vestiário/sanitário.

§ 2º A queijaria deve dispor de laboratório, quando adquirir leite de propriedade vizinha, devendo ser equipado para a realização das análises básicas de recepção do leite tais como: temperatura, alizarol, acidez titulável, pesquisa de antibióticos, crioscopia e eventuais pesquisas de fraudes que se fizerem necessárias.

§ 3º A dispensa de laboratório para queijarias que processam leite exclusivamente de sua propriedade não desobriga a realização de análises que eventualmente sejam necessárias.

Art. 9º As instalações da queijaria devem seguir as seguintes exigências:

§ 1º Deverá possuir local adequado e coberto para a transferência do leite para o interior da queijaria.

§ 2º A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos ou álcool gel, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual.

§ 3º É permitida a realização do processo de maturação do queijo em ambiente climatizado ou em temperatura ambiente.

§ 4º Às queijarias, com volumes de produção inferiores a 100 (cem) litros de leite por dia e que realize a maturação em temperatura ambiente, fica permitido a realização do processo de maturação e embalagem no mesmo ambiente de produção. Ficando também dispensadas de possuírem ambientes para estocagem e almoxarifado, desde que obedeça um fluxo de produção que não propicie contaminação cruzada e que possua locais adequados para o armazenamento de insumos diários.

§ 5º O vestiário/sanitário poderá ser instalado junto à queijaria desde que não exista o acesso direto das instalações com estes locais.

§ 6º Quando a queijaria possuir a partir de 10 (dez) funcionários, incluindo familiares e contratados, deverá possuir vestiários/sanitários separados por sexo.

§ 7º O vestiário/sanitário deve ser mantido limpo e provido de vaso sanitário com tampa, papel higiênico, pia, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa de fácil abertura evitando o contato manual.

§ 8º O vestiário/sanitário deve ser equipado com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes a serem utilizados na queijaria.

§ 9º Fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade quando se tratar de mão de obra exclusivamente familiar desde que o mesmo esteja localizado em uma distância inferior a 40 (quarenta) metros da queijaria.

Art. 10. A queijaria deverá estar protegida de fontes produtoras de mau cheiro, que possam comprometer a qualidade e inocuidade do queijo; com impedimento, por meio de cerca, do acesso de animais, quando necessário.

§ 1º A queijaria poderá ser instalada junto ao local de ordenha desde que não exista comunicação direta entre a queijaria e o local de ordenha.

§ 2º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos.

§ 3º As áreas de circulação de pessoas e expedição devem possuir cobertura e o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

§ 4º Observando-se os riscos sanitários, a queijaria, especialmente de pequenos volumes, poderá ser contígua à residência desde que o acesso ao local de produção seja restrito aos responsáveis pela produção do queijo artesanal.

§ 5º A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos.

Art. 11. As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I – pé direito com altura suficiente permitindo boas condições de ventilação, sendo permitida a utilização de ambiente climatizado;

II – iluminação abundante, natural ou artificial, em todas as dependências da queijaria. Para a iluminação artificial as lâmpadas deverão ser protegidas contra quebras;

III – instalações elétricas embutidas ou externas e, neste caso, revestidas por tubulações isolantes e fixadas a paredes e tetos;

IV – pisos, paredes, forros ou lajes, portas, janelas, equipamentos e utensílios constituídos de material resistente e de fácil limpeza;

V – declividade do piso suficiente para escoamento de águas residuais em direção aos ralos sifonados ou canaletas;

VI – paredes da área de processamento revestidas com material lavável de cores claras para a realização das operações, sendo permitidas cores escuras no ambiente de maturação;

VII – todas as aberturas para a área externa dotadas de telas milimetradas à prova de insetos, no caso das portas devem dispor de dispositivos “vai e vem”;

VIII – local específico e identificado para a guarda de produtos de limpeza, embalagem e ingredientes que não permita contaminações de nenhuma natureza;

IX – pontos de água em número suficiente para a produção e manutenção das condições de higiene;

X – tubulação de material atóxico, de fácil higienização e não oxidável, para a entrada do leite e saída do soro da queijaria, permanecendo vedada quando em desuso;

XI – recepção do leite e expedição providos de projeção de cobertura suficiente para a proteção das operações;

XII – os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio; e

XIII – será permitida a utilização de utensílios de madeira durante o processo de fabricação e maturação, desde que estejam em boas condições de uso e permitam limpeza adequada.

Art. 12. Como elemento arquitetônico, será permitida a utilização de *container* na construção da queijaria desde que não comprometa os requisitos sanitários estabelecidos no art. 11 desta Lei.

Art. 13. Observando-se os riscos sanitários e o volume de produção, fica permitido o uso de equipamentos simples, considerando-se:

I – a multifuncionalidade dos ambientes, respeitando as particularidades de cada processo e, quando necessário, o estabelecimento de horários alternados das diferentes operações;

II – as instalações de frio podem ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador, ar-condicionado ou outro mecanismo de frio adequado;

III – o equipamento lava botas pode ser substituído por um local de armazenamento de calçado limpo para a entrada na queijaria, devendo sua higienização ser realizada antes de seu armazenamento no local;

IV – quando necessário o aquecimento no processo produtivo, poderá ser utilizado fogareiro a gás ou qualquer outra fonte de calor que não ocasione risco sanitário na fabricação do queijo; e

V – outras simplificações que não incorram em riscos sanitários.

#### Seção IV

#### Dos Manipuladores

Art. 14. Todos os manipuladores envolvidos, direta ou indiretamente no processo de produção, devem possuir treinamento em boas práticas de ordenha e/ou fabricação, ficando obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade do produto.

I – os manipuladores deverão fazer exames de saúde anualmente ou sempre que se fizer necessário; e

II – é obrigatório o uso de uniformes, gorros, calçados próprios e limpos para os manipuladores do queijo.

Parágrafo único. As propriedades rurais próximas, fornecedoras de leite às queijarias, devem atender ao disposto neste artigo.

### CAPÍTULO III

### DA COMERCIALIZAÇÃO

#### Seção I

#### Da Embalagem

Art. 15. O queijo artesanal poderá ser comercializado com ou sem embalagem, conforme a característica do produto, permitindo sua rastreabilidade.

§ 1º Quando o queijo artesanal utilizar embalagem, esta deverá ser de material aprovado para uso em alimentos, com a finalidade de protegê-lo de agentes externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações, contendo as informações obrigatórias para o consumidor.

§ 2º Quando o queijo artesanal não utilizar embalagem deverá ser comercializado em estabelecimentos que promovam a estocagem adequada do produto protegendo-o de possíveis contaminações externas.

§ 3º No queijo artesanal comercializado sem embalagem será necessária a identificação na peça, com marcação de relevo ou com a utilização de material atóxico, as informações mínimas: denominação de venda, o estabelecimento produtor e data de fabricação. O produtor também deverá disponibilizar nos postos de venda ou junto ao queijo material informativo com as demais informações obrigatórias para o consumidor.

## Seção II

### Do Transporte

Art. 16. O transporte deverá ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas, higiênicas e de qualidade, de forma organizada, evitando condições que possam comprometer o produto.

§ 1º O veículo utilizado para transporte deverá dispor de carroceria fechada, e atender boas condições de higiene.

§ 2º Os queijos deverão ser acondicionados de forma a evitar sua contaminação ou deformação.

§ 3º Quando se tratar de pequena produção e comercialização, será permitida a utilização de caixas isotérmicas higienizáveis. Produtos que necessitem refrigeração deverão ser transportados nas caixas isotérmicas juntamente com gelo reciclável e higienizável.

§ 4º Os veículos de carroceria isotérmica deverão possuir revestimento interno de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização e, quando necessário, dotados de unidade de refrigeração.

## Seção III

### Do Registro

Art. 17. São atos autorizativos para a comercialização do queijo artesanal de leite cru o registro da queijaria e do queijo a ser comercializado junto ao Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.

Art. 18. O registro da queijaria deve ser composto com os seguintes documentos:

I – requerimento, conforme modelo padrão;

II – cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou Cadastro de Pessoa Física (CPF) e da Inscrição Estadual (IE) ou Inscrição Estadual de Produtor Rural;

III – cópia do contrato social registrado na junta comercial, quando de registro de pessoa jurídica;

IV – cópia do registro da propriedade e/ou do contrato de arrendamento ou equivalente;

V – alvará de licença e funcionamento da prefeitura;

VI – exame negativo de brucelose e tuberculose atualizado de todos os animais;

VII – licenciamento ambiental;

VIII – laudo de análise microbiológica da água;

IX – planta baixa, compreendendo localização da sala de ordenha e queijaria com equipamentos, pontos de água, e rede de esgoto, que poderá ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados; e

X – formulário simplificado e *layout* dos rótulos para registro dos queijos contendo as informações necessárias, conforme modelos padrões, que poderá ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados.

Parágrafo único. O registro a que se refere o *caput* deste artigo será requerido no Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, individualmente ou por meio de associação ou cooperativa, mediante preenchimento de formulário específico em que o requerente assume a responsabilidade pela qualidade do queijo produzido ou do produto comercializado.

Art. 19. A queijaria deverá manter disponível no estabelecimento manual de boas práticas de ordenha e fabricação composto por procedimentos básicos realizados na ordenha e queijaria, contendo registros mínimos necessários para a rastreabilidade do produto.

§ 1º Os manipuladores devem possuir certificado de conclusão de curso de boas práticas agropecuárias e/ou de fabricação.

§ 2º Os manipuladores devem possuir carteira de saúde ou atestado de saúde que devem ser renovados anualmente.

Art. 20. A queijaria deverá possuir responsável técnico que poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Art. 21. Poderá ser exigida do requerente a assinatura de termo de compromisso de ajuste para a efetivação do registro da queijaria, a critério do órgão de controle sanitário competente.

§ 1º Considera-se termo de compromisso de ajuste o ato do órgão de controle sanitário competente celebrado com o responsável pela queijaria, com vistas à adequação sanitária da queijaria ou do estabelecimento comercial às exigências desta Lei e de seus regulamentos.

§ 2º Durante a vigência do termo de compromisso de ajuste, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos.

§ 3º Poderá ser concedida ampliação do prazo do termo de compromisso de ajuste, desde que constatado cumprimento parcial dos compromissos de adequação assumidos pelo requerente, a critério do órgão de controle sanitário competente.

#### CAPÍTULO IV DA FISCALIZAÇÃO

Art. 22. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção do queijo artesanal serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, visando assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 23. Serão realizados regularmente exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto final.

§ 1º Os exames a que se refere o *caput* deste artigo terão sua frequência determinada conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto.

§ 2º Constatada a não conformidade nos exames de rotina, o órgão de controle sanitário competente poderá exigir novos exames às expensas do produtor, sem prejuízo de outras ações cabíveis.

§ 3º O de exame laboratorial para fins de inspeção e fiscalização poderá suprir a obrigatoriedade de exame laboratorial de rotina programado para o mesmo período ou data realizado pelo produtor.

§ 4º Os resultados dos exames laboratoriais para fins de inspeção e fiscalização a que se refere o § 3º deste artigo serão disponibilizados para o produtor de queijo artesanal.

Art. 24. Os infratores do disposto nesta Lei e em sua regulamentação, quando se enquadrarem em pequenas agroindústrias, ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis:

I – advertência por escrito, na primeira autuação, pela autoridade competente; e

II – multa de R\$ 394,00 (trezentos e noventa e quatro reais) por infração, dobrada no caso de reincidência, a qual será reajustada, anualmente, com base na variação do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M/FGV), ou por índice que vier a substituí-lo.

§ 1º Nos casos em que os infratores não se enquadrarem em pequenas agroindústrias, a multa poderá ter seu valor multiplicado em até 100 (cem) vezes observando-se para tanto o princípio da razoabilidade e a proporcionalidade existente entre o tipo de infração e o volume de produção.

§ 2º Os recursos oriundos da arrecadação das multas serão recolhidos ao Tesouro do Estado, constituindo-se em receita orçamentária da Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca, que será aplicada em proveito das ações do Serviço de Inspeção Estadual (SIE).

#### CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES FINAIS

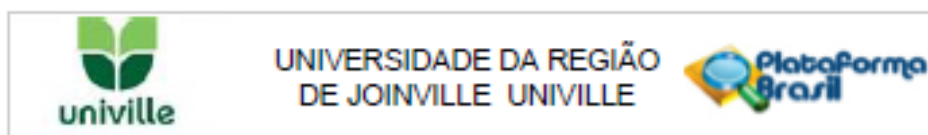
Art. 25. O Poder Executivo regulamentará a presente Lei, nos termos do disposto no art. 71, inciso III, da Constituição do Estado de Santa Catarina.

Art. 26. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, 16 de janeiro de 2018.

**JOÃO RAIMUNDO COLOMBO**  
Governador do Estado

## ANEXO VI – Parecer do Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos



### PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

#### DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

**Título da Pesquisa:** O QUÊ TEM AQUI PARA COMER?  
SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES NA PAISAGEM CULTURAL DO RIO DA PRATA, EM JOINVILLE

**Pesquisador:** CARMEN LORENA FERNANDES MORALES

**Área Temática:**

**Versão:** 2

**CAAE:** 06993418.0.0000.5366

**Instituição Proponente:** FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DA REGIÃO DE JOINVILLE - UNIVILLE

**Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

#### DADOS DO PARECER

**Número do Parecer:** 3.187.013

#### Apresentação do Projeto:

Este projeto de pesquisa tem como objetivo analisar e mapear os bens culturais de natureza imaterial acerca dos saberes e práticas alimentares no âmbito da Paisagem Cultural no Rio da Prata, em Joinville. Por ser, Joinville, uma cidade industrial e possuir uma extensa área rural, seu patrimônio rural imaterial e o local escolhido para esse estudo são relevantes à pesquisa, podendo servir de suporte a políticas de proteção dos saberes e práticas rurais. Nas observações empreendidas sobre a temática abordada fez-se necessário escrever sobre a produção artesanal do queijo Kochkäse como patrimônio imaterial na paisagem rural de Joinville. Por ser uma receita transmitida de geração para geração e seu modo de produção estar sendo ameaçado por notificações da vigilância sanitária, poderá esse patrimônio necessitar de medidas urgentes de salvaguarda. As

contribuições desse estudo poderão cooperar com a comunidade acadêmica, os gestores públicos e a sociedade interessada na proteção da paisagem cultural rural como patrimônio. A metodologia utilizada na pesquisa tem como abordagem a pesquisa qualitativa, pesquisa bibliográfica, documental e de campo, com aplicação de entrevistas orais semiestruturadas, aplicadas às lideranças e produtores rurais do Rio da Prata e aos indivíduos que produzem artesanalmente o queijo Kochkäse.

Endereço: Rua Paulo Melchitzki, nº 10, Bloco B, Sala 119, campus Bom Retiro  
 Bairro: Zona Industrial CEP: 89.219-710  
 UF: SC Município: JOINVILLE  
 Telefone: (47)3461-0235 E-mail: comiteca@univille.br



UNIVERSIDADE DA REGIÃO  
DE JOINVILLE UNIVILLE



Continuação do Projeto: 3.167.013

#### Objetivo da Pesquisa:

##### Objetivo Geral

Analisar e mapear os bens culturais de natureza imaterial acerca dos saberes e práticas alimentares no âmbito da Paisagem Cultural no Rio da Prata, em Joinville.

##### Objetivos Específicos

Discutir os significados sociais das práticas alimentares na paisagem cultural;

Refletir sobre as políticas públicas de proteção ao patrimônio alimentar;

Mapear o patrimônio imaterial alimentar do Rio da Prata;

Identificar os bens culturais de natureza alimentar, junto às lideranças e produtores rurais do Rio da Prata, em Joinville;

Verificar saberes e práticas alimentares dos moradores locais ligados à paisagem cultural;

Problematizar a produção e a prática alimentar do queijo Kochkãse na paisagem cultural de Joinville;

Discutir o processo produtivo artesanal do queijo Kochkãse, em Joinville e seus referenciais culturais.

#### Avaliação dos Riscos e Benefícios:

A pesquisadora informa que há riscos mínimos para os indivíduos que aceitarem participar do estudo. A participação dos entrevistados acontecerá voluntariamente, a partir da exposição do objetivo do estudo pelo pesquisador. A entrevista somente será realizada com a prévia concordância dos participantes do estudo, devidamente autorizado no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Foi informado ainda que não haverá benefícios diretos aos participantes. Por outro lado a pesquisa possui vários benefícios, destacando-se os seguintes: - Produzir conhecimentos sobre os saberes e as práticas culturais alimentares na paisagem do Rio da Prata; - Saber a visão dos produtores rurais acerca do patrimônio cultural imaterial e seus significados; - Colaborar na identificação de bens culturais de natureza alimentar; - Produzir conhecimentos sobre a produção artesanal do queijo Kochkãse.

Ainda sobre os riscos, a pesquisadora aponta que o participantes poderão deixar de responder aos questionamentos que lhe causem constrangimento.

Endereço: Rua Paulo Melachitzi, nº 10, Bloco B, Sala 119, campus Bom Retiro  
 Bairro: Zona Industrial CEP: 89.219-710  
 UF: SC Município: JOINVILLE  
 Telefone: (47)3481-9235 E-mail: comitecia@univille.br



UNIVERSIDADE DA REGIÃO  
DE JOINVILLE UNIVILLE



Continuação do Parecer: 3.187.013

#### Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

O local geograficamente delimitado de abrangência do estudo será a área rural do Rio da Prata. Será feita uma identificação dos elementos da vida coletiva dos moradores que denotam a Paisagem Cultural Rural, na pesquisa de campo será realizado uma visita aos locais de feiras artesanais de produtos alimentares. Depois da autorização do Comitê de Ética de Pesquisa com Seres Humanos serão iniciadas as entrevistas, o número de entrevistados será de 15 indivíduos, entre líderes e produtores rurais, incluídos os produtores artesanais do queijo Kochkãse.

Os participantes deste estudo (sujeitos da pesquisa) serão identificados nesta pesquisa no campo, um indicando o outro, a partir da primeira indicação no contato com alguns produtores rurais, moradores do Rio da Prata, em Joinville.

Quanto aos critérios de inclusão é informado: que vem homens e mulheres maiores de 18 anos, que aceitarem participar da pesquisa e assinarem o TCLE, e que residam na área rural do Rio da Prata, em Joinville, bem como, sejam líderes e produtores rurais, incluídos entre esses, os produtores artesanais do queijo Kochkãse.

Não serão selecionados os participantes menores de 18 anos, que não aceitarem participar da pesquisa, não ser líder, produtor rural ou produtor artesanal do queijo Kochkãse e não residirem na área de abrangência da pesquisa, área rural do Rio da Prata, em Joinville.

Os participantes da pesquisa deverão participar através de entrevistas semiestruturadas presenciais, cujo roteiro não foi apresentado no protocolo. As entrevistas serão gravadas, com a prévia autorização do entrevistado, depois transcritas.

Após ter sido encerrada a coleta dos dados de campo, os dados das entrevistas serão analisados por meio da análise de conteúdo. A presente proposta de estudo empregará o tipo de pesquisa descritiva e com o intuito de atingir os objetivos propostos será necessária uma abordagem qualitativa.

É mencionado que todos os materiais resultantes da pesquisa ficarão sob a guarda da pesquisadora responsável. Esses materiais serão destruídos (incinerados) após o período de cinco anos, conforme determina a Resolução CNS 466/12.

Os custos da pesquisa não são informados detalhadamente, foi indicado apenas 1 item (custo com gasolina), e apresenta o financiamento próprio como a forma de custeio.

Quanto ao cronograma, é informado que a pesquisa, fase de contato com os participantes, iniciará em 01/03/19 prevendo sua conclusão do estudo em dez/19, onde espera-se o resultado colaborar para a divulgação do patrimônio rural de Joinville; Publicar a pesquisa por meio de artigos em periódicos e apresentações em congressos, simpósios e seminários; Catalogar os locais

Endereço: Rua Paulo Melchitzki, n° 10, Bloco B, Sala 119, campus Bom Retiro  
 Bairro: Zona Industrial CEP: 89.219-710  
 UF: SC Município: JOINVILLE  
 Telefone: (47)3481-0235 E-mail: cometico@univille.br





UNIVERSIDADE DA REGIÃO  
DE JOINVILLE UNIVILLE



Continuação do Parecer: 3-187.013

os locais de produção artesanal da região em estudo; Difundir os saberes sobre a produção artesanal de alimentos e do queijo Kochkäse; Contribuir para ponderações mais aprofundadas sobre as políticas públicas de proteção ao patrimônio alimentar na paisagem cultural rural; e Defender a dissertação.

**Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:**

A Folha de Rosto apresentada está completa, embora o número de telefone informado no campo 15 seja o do Comitê de Ética em Pesquisa e não da secretaria do mestrado.

O TCLE formulado está de acordo com a Res. CNS 466/12.

A Carta de anuência não é apresentada, tendo em vista que o estudo não está vinculado a nenhuma instituição do município.

O Instrumento de pesquisa pertinente a pesquisa não foi apresentado.

**Recomendações:**

Ao finalizar a pesquisa, o (a) pesquisador (a) responsável deve enviar ao Comitê de Ética, por meio do sistema Plataforma Brasil, o Relatório Final (modelo de documento na página do CEP no site da Univille Universidade).

Segundo a Resolução 466/12, no item

**XI- DO PESQUISADOR RESPONSÁVEL**

XI.2 - Cabe ao pesquisador:

d) Elaborar e apresentar o relatório final;

Modelo de relatório para download na página do CEP no site da Univille Universidade.

**Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:**

O projeto "O QUÊ TEM AQUI PARA COMER?

SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES NA PAISAGEM CULTURAL DO RIO DA PRATA, EM JOINVILLE", sob CAAE "06993418.0.0000.5366" teve suas pendências esclarecidas pelo (a) pesquisador(a) "CARMEN LORENA FERNANDES MORALES", de acordo com a Resolução CNS 466/12 e complementares, portanto, encontra-se APROVADO.

Endereço: Rua Paulo Melchitzki, n° 10, Bloco B, Sala 119, campus Bom Retiro  
Bairro: Zona Industrial CEP: 89.219-710  
UF: SC Município: JOINVILLE  
Telefone: (47)3461-9235 E-mail: comitetic@univille.br



UNIVERSIDADE DA REGIÃO  
DE JOINVILLE UNIVILLE



Continuação do Parecer: 3.187.013

Informamos que após leitura deste parecer, é imprescindível a leitura do Item "O Parecer do CEP" na página do Comitê no site da Univille, pois os procedimentos seguintes, no que se refere ao enquadramento do protocolo, estão disponíveis na página. Segue o link de acesso <http://www.univille.edu.br/pt-BR/area-univille/prreitorias/prppg/setores/area-pesquisa/comite-etica-pesquisa/status-parecer/645062>.

**Considerações Finais a critério do CEP:**

Diante do exposto, o Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade da Região de Joinville - Univille, de acordo com as atribuições definidas na Res. CNS 466/12, manifesta-se pela aprovação do projeto de pesquisa proposto.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PE_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1274615.pdf	28/02/2019 17:06:22		Aceito
Outros	CartaRespostaPendenciaCep.docx	28/02/2019 17:04:54	CARMEN LORENA FERNANDES MORALES	Aceito
Outros	Roteiro.docx	28/02/2019 17:03:33	CARMEN LORENA FERNANDES MORALES	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TermodeConsentimento.docx	28/02/2019 16:08:33	CARMEN LORENA FERNANDES MORALES	Aceito
Folha de Rosto	FolhaRostoassinada.pdf	14/12/2018 13:26:58	CARMEN LORENA FERNANDES MORALES	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	CarmenLorenaFernandesMorales.docx	13/12/2018 10:29:30	CARMEN LORENA FERNANDES MORALES	Aceito

**Situação do Parecer:**

Aprovado

**Neecessita Aprovação da CONEP:**

Não

Endereço: Rua Paulo Melachroki, n° 10, Bloco B, Sala 119, campus Bom Retiro  
Bairro: Zona Industrial CEP: 89.215-710  
UF: SC Município: JOINVILLE  
Telefone: (47)3461-8235 E-mail: comiteca@univille.br



UNIVERSIDADE DA REGIÃO  
DE JOINVILLE UNIVILLE



Continuação do Parecer: 3.187.010

JOINVILLE, 08 de Março de 2019

---

Assinado por:  
**Marcia Luolane Lange Silveira**  
(Coordenador(a))

Endereço: Rua Paulo Melchitzki, n° 10, Bloco B, Sala 119, campus Bom Retiro  
Bairro: Zona Industrial CEP: 89.219-710  
UF: SC Município: JOINVILLE  
Telefone: (47)3481-9235 E-mail: comtelco@univille.br

## AUTORIZAÇÃO

Nome do autor: Carmen Lorena Fernandes Morales

RG: 4.947.853

Título da Dissertação: SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES NA PAISAGEM CULTURAL DO RIO DA PRATA, EM JOINVILLE/SC

Autorizo a Universidade da Região de Joinville – UNIVILLE, através da Biblioteca Universitária, disponibilizar cópias da dissertação de minha autoria.

Joinville, 28 de abril de 2020.



---

Carmen Lorena Fernandes Morales