



**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE ECONOMIA,  
SOCIEDADE E POLÍTICA (ILAESP)**

**DESENVOLVIMENTO RURAL E SEGURANÇA  
ALIMENTAR**

**“SABORES DE FOZ: do produtor a sua mesa”** - um estudo sobre a  
alimentação entre agricultores familiares em Foz do Iguaçu

**JOÃO ERNESTO PELISSARI CANDIDO**

Foz do Iguaçu  
2015



INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE ECONOMIA,  
SOCIEDADE E POLÍTICA (ILAESP)

DESENVOLVIMENTO RURAL E SEGURANÇA  
ALIMENTAR

**“SABORES DE FOZ: do produtor a sua mesa”** - um estudo sobre a  
alimentação entre agricultores familiares em Foz do Iguaçu

**JOÃO ERNESTO PELISSARI CANDIDO**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado ao Instituto Latino-Americano  
de Economia, Sociedade e Política da  
Universidade Federal da Integração  
Latino-Americana, como requisito parcial à  
obtenção do título de Bacharel em  
Desenvolvimento Rural e Segurança  
Alimentar.

Orientadora: Prof. Dr<sup>a</sup> Silvia Aparecida Zimmermann

Foz do Iguaçu  
2015

JOÃO ERNESTO PELISSARI CANDIDO

**“SABORES DE FOZ: do produtor a sua mesa”** - um estudo sobre a  
alimentação entre agricultores familiares em Foz do Iguaçu

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado ao Instituto Latino-  
Americano de Economia, Sociedade e  
Política da Universidade Federal da  
Integração Latino-Americana, como  
requisito parcial à obtenção do título de  
Bacharel em Desenvolvimento Rural e  
Segurança Alimentar.

**BANCA EXAMINADORA**

---

Orientadora: Prof. Dr<sup>a</sup>. Silvia Aparecida Zimmermann  
UNILA

---

Prof. Dr.<sup>o</sup> Antônio de La Peña Garcia  
UNILA

---

Prof. Dr.<sup>a</sup> Carolina dos Anjos Borba  
UNILA

Foz do Iguaçu, 07 de Dezembro de 2015.

Dedico este trabalho a meus pais Maria e Ari,  
a Emilia, adorada irmã, e a minha sobrinha  
Ana Luiza pelo apoio e amor.

## AGRADECIMENTOS

A Prof. Dr<sup>a</sup>. Silvia Aparecida Zimmermann agradeço a orientação e a paciência às minhas limitações.

Aos professores Dirceu Basso e Exzolvildres Queiroz Neto, por acreditarem em meu potencial e serem orientadores em projetos que participei durante a graduação.

Aos professores Regis da Cunha Belem, Carolina dos Anjos Borba pelo apoio durante o período de graduação como incentivo a busca ao conhecimento.

A Desideri Marx Travessini amigo sempre presente durante o trajeto.

A Natali Laise Zamboni Hoff que ajudou lendo o trabalho e na correção do texto.

Os colegas de percurso pela oportunidade de discutir temas importantes para a formação profissional em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar.

A Universidade Federal da Integração Latino Americana pela oportunidade acadêmica.

Aos Agricultores Familiares que me receberam durante o trabalho de campo.

A banca pela análise e a presença na apresentação de meu trabalho.

*Uma viagem de mil milhas se inicia com um único passo.*

**~Tao 64~**

Candido, João Ernesto Pelissari. **“SABORES DE FOZ: do produtor a sua mesa”** - um estudo sobre a alimentação entre agricultores familiares em Foz do Iguaçu. 2015. 61 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar) – Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Foz do Iguaçu, 2015.

## **RESUMO**

Esta monografia discute, a partir da Associação dos Produtores Rurais Familiares de Foz do Iguaçu (Aproffoz), os produtos que representam alguma característica identitária da agricultura familiar de Foz do Iguaçu e, diante dos produtos verifica a existência de algum que se caracteriza como receita típica. O trabalho tem início com a história de Foz do Iguaçu, apresentando elementos de sua produção e consumo, passando pela história da Aproffoz com um debate sobre a antropologia da alimentação. O estudo é realizado através da metodologia etnográfica, que nos permite observar o modo de produção, processamento e consumo dos alimentos nas famílias da Aproffoz, percebendo uma erosão cultural alimentar diante do cotidiano dos agricultores. Essa metodologia possibilita ainda que se leve em consideração os hábitos alimentares de cada família. Ainda será discutido no trabalho a festa do dia dos agricultores.

**Palavras-chave:** Identidade Cultural Alimentar, Agricultura Familiar, Aproffoz

Candido, João Ernesto Pelissari. “**FLAVOURS OF FOZ: from the producer to your table**”: a study about eating among family farmers in Foz do Iguaçu. 2015. 61p. Trabalho de Conclusão de Curso (Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar) – Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Foz do Iguaçu, 2015.

### **ABSTRACT**

This paper discusses from the Associação dos Produtores Rurais Familiares de Foz do Iguaçu (Aproffoz), products which somehow represent any identity characteristic of Foz do Iguaçu's family farming, and from the products check the existence of any which is characterized as a typical recipe. The study happened from the Foz do Iguaçu history, presenting elements of production and consumption, passing to Aproffoz history with a debate about anthropology of food. The study is conducted by ethnographic methodology, which allows us to observe the way of production, processing and consumption of food of Aproffoz families, realizing a food cultural erosion before the daily life of farmers. This methodology also allows to take in consideration the eating habits of each family. It will still be discussed in the paper the party of the farmers day.

**Key words:** Food Cultural Identity, Family Farming, Aproffoz



## LISTA DE IMAGENS

<b>Imagem 01</b> – Sabores de Foz: do produtor a sua mesa .....	13
<b>Imagem 02</b> – Fronteiras BR, PY e AR .....	19
<b>Imagem 03</b> – Centro de comercialização .....	28
<b>Imagem 04</b> – Espaço social alimentar .....	33
<b>Imagem 05</b> – Café da manhã família 01 .....	43
<b>Imagem 06</b> – Almoço do cotidiano família 02 .....	44
<b>Imagem 07</b> – Almoço do cotidiano família 02 .....	45
<b>Imagem 08</b> – Café da tarde família 03.....	46
<b>Imagem 09</b> – Jantar família 04 .....	47
<b>Imagem 10</b> – Pão de mel.....	48

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 01</b> - Período etnográfico .....	40
<b>Quadro 02</b> - Breve perfil das famílias .....	42

## LISTA DE TABELAS

<b>Tabela 01</b> – Censo demográfico .....	18
<b>Tabela 02</b> – Gastronomia.....	20

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

APROFFOZ	Associação dos Produtores Rurais Familiares de Foz do Iguaçu
CEASA	Central de Abastecimento
COAFASO	Cooperativa da Agricultura Familiar e Solidaria do Oeste do Paraná
EMATER	Empresa de Assistência Técnica de Extensão Rural do Paraná
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ITAIPU	Usina Hidroelétrica de Itaipu
PF	Polícia Federal
SENAR	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
SMAG	Secretaria Municipal de Agricultura

# SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>12</b>
<b>2. FOZ DO IGUAÇU: PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS.....</b>	<b>15</b>
2.1 FORMAÇÃO HISTÓRICA DO MUNICÍPIO: URBANO E RURAL .....	15
2.2 MULTICULTURALIDADE DO MUNICÍPIO .....	18
2.3 CIRCULAÇÃO DE ALIMENTOS .....	21
2.4 APROFFOZ: PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS.....	23
2.4.1. HISTÓRICO: ORGANIZAÇÃO E GESTÃO.....	23
2.4.2 COMERCIALIZAÇÃO E PRODUTOS.....	26
2.4.3. SOBRE O CENTRO DE COMERCIALIZAÇÃO DA APROFFOZ .....	28
<b>3. CONSTRUÇÃO CULTURAL ALIMENTAR.....</b>	<b>30</b>
3.1. BREVE HISTÓRICO SOBRE A ALIMENTAÇÃO.....	30
3.2. IDENTIDADE CULTURAL ALIMENTAR .....	32
3.3. SABERES E SABORES DO RURAL .....	35
3.3.1. A AGRICULTURA FAMILIAR A MESA.....	36
<b>4. RESULTADOS DO ESTUDO DE CAMPO.....</b>	<b>39</b>
4.1 METODOLOGIA.....	39
4.2 APRESENTAÇÃO DE CAMPO .....	41
4.3 CARACTERÍSTICAS ALIMENTARES DOS AGRICULTORES ENTREVISTADOS .....	42
4.4 IDENTIDADE CULTURAL ALIMENTAR APROFFOZ.....	48
<b>5. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>52</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>54</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>58</b>
ANEXO 01 – LISTA DE ENTREVISTADOS .....	59
ANEXO 02 - QUESTIONÁRIO: “SABORES DE FOZ: DO PRODUTOR PARA SUA MESA” .....	60
ANEXO 03 - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO .....	61

## 1. INTRODUÇÃO

Este trabalho surgiu a partir do interesse em aprofundar o conhecimento sobre as práticas alimentares dos agricultores familiares de Foz do Iguaçu. *A priori* realizei um estágio voluntário na APROFFOZ (Associação dos Produtores Rurais Familiares de Foz do Iguaçu) com o objetivo de conhecer a associação. Com o estágio houve o contato com os produtores que cultivam e processam alimentos em suas propriedades e os vendem nos mercados locais (feiras, mercados institucionais, entre outros). Desse processo, surgiu o interesse de buscar identificar qual é o prato típico dos agricultores de Foz do Iguaçu. Na vivência junto aos agricultores da APROFFOZ observou-se que os mesmos consomem vários produtos, mas não conseguem identificar um prato típico local. Entende-se que, a experiência dos agricultores implica em muitos saberes e sabores, os quais podem contribuir para determinar a existência de um prato em comum entre eles.

O título deste trabalho tem como referência o nome dado à feira local (Imagem 01) realizada na sede da APROFFOZ, tendo sido criada por uma produtora familiar com o seguinte tema: “Sabores de Foz: do produtor para sua mesa”. O título da feira orientou o trabalho com o objetivo de incentivar a importância simbólica na produção, processamento e consumo de alimentos. Desta maneira, pretende observar quais as práticas adotadas que identificam a cultura alimentar dos produtores familiares de Foz do Iguaçu.

A busca por identificar um prato típico também nasce da convivência junto aos agricultores, onde os mesmos se questionam sobre a importância que um prato teria para a agricultura familiar de Foz do Iguaçu. A metodologia para auxiliar a busca foi a etnográfica na qual permitiu uma convivência junto as famílias.

Imagem 01: Sabores de Foz: do produtor a sua mesa



**TODA SEXTA-FEIRA**  
das 17h às 22h

PRODUTOS COLONIAIS  
PANIFICADOS  
VERDURAS

LANCHES:  
\* PAMONHA  
\* PASTEL  
\* TAPIOCA  
\* QUENTÃO  
\* ESPETINHO

E MUITO MAIS..

PRODUTOS COLONIAIS  
PRODUTOS ORGÂNICOS  
PANIFICADOS  
FRUTAS  
VERDURAS

**SEGUNDA**  
à **SEXTA**  
das 8h às 18h

*Esperamos por você!*

**Av. das Cataratas, em Frente ao Hotel Bourbon**

Informações: (45) 3572-7283  
9113-9064 / 8402-8946

REALIZAÇÃO:  
**Aproffoz**  
ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTORES FAMILIARES



Fonte: Site Aproffoz/Coafaso

A partir do contexto mencionado, entendeu-se que a temática da antropologia da alimentação poderia contribuir para uma maior compreensão da alimentação em Foz do Iguaçu e do envolvimento dos agricultores nas etapas referentes à produção, processamento e comercialização de seus produtos. Neste sentido, a metodologia utilizada para buscar responder algumas dessas questões é a etnográfica, com o trabalho de campo, que permite uma análise de como ocorrem as etapas de produção, processamento e consumo de alimentos. Também foi realizado um roteiro de perguntas/observações mínimas a serem observadas durante o trabalho de

campo, de forma a atender aos objetivos da pesquisa (anexo 03). Ainda, entre os procedimentos metodológicos, utilizou-se pesquisas bibliográficas e documentais para fomentar o estudo, bem como por fontes de dados primárias conquistadas na observação participante e etnográfica.

Na divisão de capítulos consta, em um primeiro momento, a história de Foz do Iguaçu, no qual também é detalhada a construção da APROFFOZ; em um segundo momento, foi realizada uma revisão bibliográfica sobre a antropologia da alimentação, abordando a discussão de identidade cultural alimentar; e no último capítulo apresenta-se o estudo de caso, no qual será exposto o detalhamento das atividades de pesquisa desenvolvidas no diário de campo. Neste sentido, para uma dimensão melhor de cada item discutido no trabalho de campo, como a formatação da alimentação com base na estrutura alimentar das famílias visitadas, apresenta-se os quatro momentos das refeições das famílias: o café, o almoço, o café da tarde e o jantar, permitindo assim uma análise da alimentação de cada família. Por fim, tem-se as considerações finais e as referências bibliográficas.

## **2. Foz do Iguaçu: Produção e Consumo de Alimentos**

Neste capítulo são discutidos aspectos da formação do município de Foz do Iguaçu, em que são abordadas as transformações ocorridas no decorrer de sua história e, também, a multiculturalidade oriunda deste processo, possuindo um grande reflexo sobre as características de sua produção e consumo. Para reunir estas informações, os materiais bibliográficos base utilizados foram a tese de doutorado intitulada “*Formação Econômica e Social de Foz do Iguaçu: um estudo sobre as memórias constitutivas da cidade (1970 – 2008)*”, da autora Aparecida Darc de Souza; a dissertação de mestrado intitulada “*A Alimentação como Processo de Integração da Comunidade Árabe em Foz do Iguaçu*”, da autora Clenise Maria Reis Capellani dos Santos; dados da Central de Abastecimento do Paraná (CEASA/PR); do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

### **2.1. Formação Histórica do Município: Urbano e Rural**

Sobre a formação histórica de Foz do Iguaçu, SOUZA (2009) aborda a discussão presente na obra “*Obrageros, Mensus e Colonos: história do Oeste Paranaense*”, de Ruy Wachowicz (1982). Ressalta-se que essa obra foi a primeira referência acadêmica sobre a história de Foz do Iguaçu. Conforme Souza, anterior a esse documento só havia informações oriundas de viajantes que passavam pela região. No texto ainda é exposto que as informações sobre os impactos econômicos e sociais nas áreas urbanas e rurais da cidade começaram a surgir com a construção da usina hidrelétrica de Itaipu.

Segundo os autores Souza (2009) e Wachowicz (1982), no final do século XIX o sistema de Obrages (exploração da erva-mate e madeira por empresas argentinas) era dominante na região oeste do Paraná. Inserido neste contexto, o processo de ocupação, colonização, exploração e desenvolvimento da região teve início em 1889, quando o governo brasileiro fundou a colônia militar de Foz do Iguaçu, que posteriormente viria a se tornar uma vila, para enfim atingir o *status* de município.

A criação do município de Foz do Iguaçu serviu para consolidar o limite político e social entre os territórios do Brasil, Argentina e Paraguai, espaço no qual o Estado queria retomar o controle da região que até então era dominado por argentinos e paraguaios.

Pelas análises de Wachowicz (1982), Foz do Iguaçu nasceu como ponto estratégico para proteger as fronteiras do país contra a presença de 'vanguardas' das frentes argentinas e (ou) paraguaias de extração de mate e madeira, que invadiam o território brasileiro, por meio do sistema de *obrages*. Segundo o autor, a instalação da Colônia Militar, montada pelo Ministério da Guerra, desde o início, organizou o processo de defesa da fronteira, por meio do povoamento que foi realizado a partir da distribuição gratuita de terras da colônia para o desenvolvimento da atividade agrícola. Contudo, ainda conforme o mesmo pesquisador, esse processo caminha a passos lentos. (SOUZA, 2009, p. 33.)

Esse desenvolvimento de base agrícola contribuía para que a colônia e região pudessem obter alimentos para seu consumo. Entretanto, a cidade estava na época sob muita influência estrangeira, de modo que os colonos continuavam a reproduzir o sistema econômico extrativo, sobretudo o argentino de extração de erva-mate e madeira.

Wachowisz destaca que o fracasso da colônia militar para a formação do município foi pelo abandono dos governos estadual e federal, que não mantinham investimentos, como no caso dos prédios públicos, nos quais não havia a manutenção necessária para o funcionamento, ou ainda pelo fato dos baixos salários dos servidores, que na época eram quase insuficientes para a compra de alimentos.

Outro fator que não contribuiu para o sucesso da Colônia Militar foi o isolamento de Foz do Iguaçu com o restante do território nacional, conforme destaca o autor:

Nas primeiras décadas após sua fundação, Foz do Iguaçu estava como que de costas para o restante do Brasil. A não ser a péssima picada<sup>1</sup> para Guarapuava, toda a comunicação estava voltada ao rio Paraná e conseqüentemente para o Prata. Para o norte, os saltos das Sete Quedas impediam a navegação com o Estado de São Paulo. Para Curitiba existia apenas uma difícil comunicação via Guarapuava, que em tempos de chuva ficava intransitável. Foz do Iguaçu comunicava com o mundo a jusante, pelo rio Paraná. Quando os primeiros anos de sua fundação o melhor meio de chegar a região,

---

<sup>1</sup> Picada: segundo o dicionário Aurélio é *caminho estreito por entre o mato*.



era via Buenos Aires. (WACHOWICZ, 1982, Apud. SOUZA, 2009, p. 36)

Sobre o comércio de alimentos e bens de consumo na época, o autor trás a dependência comercial que a região tinha com a Argentina e a influência estrangeira era muito forte:

Toda a mercadoria consumida em Foz do Iguaçu, vinha da Argentina. Tudo entrava livremente, tanto alimentação, vestuário, móveis de casa, etc. [...] A população de Foz do Iguaçu só tinha contato com a civilização, quando chegava algum navio argentino. Quando um navio aportava, a população que podia, saía correndo em direção ao porto, era quase metade da população de Foz do Iguaçu. (WACHOWICZ, 1982, Apud. SOUZA, 2009, p. 37)

Só em 1930 que o sistema de *obrages* começou a declinar. Nesse período o governo federal criou o programa '*Marcha para o Oeste*' com a finalidade de integrar a região com o restante do território nacional. A partir de então, segundo Wachowicz (1982) foi apresentado o turismo como uma atividade econômica potencial. A colonização entre os anos 1930 a 1940 ocorreu com a entrada significativa de colonizadoras do Rio Grande do Sul no estado (Souza, 2009).

Souza (2009) apresenta as ideias de Catta (1994), citando que a preocupação com o processo de desenvolvimento da cidade, bem como os significados do crescimento urbano e a base de desenvolvimento econômico e social só foram entendidas após a construção da usina hidrelétrica de Itaipu, onde o processo de modernização elaborado pelo regime militar ficou evidente, e demandou a transformação do município. Na década de 1930, prevalecia a erva-mate como uma das principais fontes de renda, entretanto, em 1974, a construção da hidrelétrica trouxe pessoas para trabalhar de todo o Brasil, o que afetou diretamente a densidade demográfica da cidade, causando mudanças no sistema *obrages*.

Conforme diz Souza (2009), esse período de construção da barragem possibilitou o desenvolvimento de outras atividades econômicas, como o turismo e o comércio de importados do Paraguai, podendo ser compreendido como um grande vetor das transformações ocorridas. Porém, ao lado desse processo de modernização houve um significativo aumento da pobreza.

Crescimento demográfico se concentrou, fundamentalmente, na população urbana, que cresceu de 20.147 habitantes, na época de 1970, para 101.330 habitantes, na década de 1980, chegando a 186.486 habitantes, no início dos anos de 1990. Enquanto isso, no campo, a população rural diminuiu de 13.020, no ano de 1950, para 3.629, em 1991. (SOUZA, 2009, p.61)

A construção da barragem e a criação do lago Itaipu foram vetores do êxodo rural ocorrido na época, fazendo com que as famílias deixassem o campo e fossem para o centro urbano de Foz do Iguaçu, no qual acabavam por ter de enfrentar pobreza e falta de moradia.

Essa forma de ocupação das áreas urbanas deu início à modernização do município de Foz do Iguaçu que, em simultâneo ao aumento dos seus recursos devido à construção de Itaipu e ao desenvolvimento do Turismo, via a sua população rural diminuir. Na tabela 01 é possível verificar o censo demográfico de 2010, onde mostra a população urbana e rural da cidade.

Tabela 01: Censo Demográfico 2010

	<b>Homens</b>	<b>Mulheres</b>	<b>Total</b>
<b>População Urbana</b>	123.106	130.857	253.962
<b>População Rural</b>	1113	1013	2126

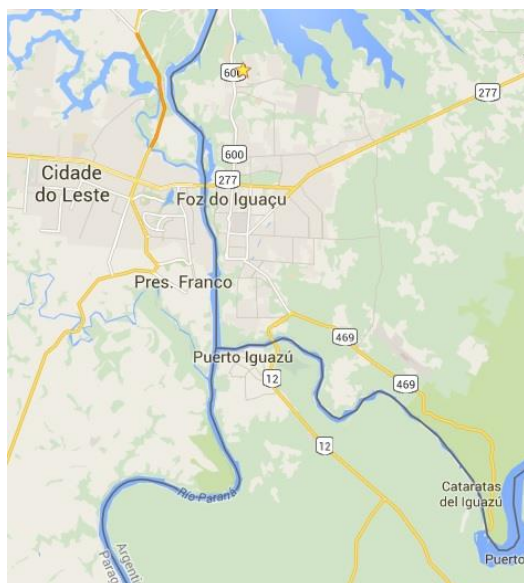
Fonte: IBGE, Censo Demográfico 2010.

Conforme é possível constatar, atualmente a população rural de Foz do Iguaçu é muito inferior do que a urbana, reproduzindo uma realidade presente em muitos municípios do estado do Paraná.

## **2.2. Multiculturalidade do município**

Foz do Iguaçu é privilegiada por sua localização geográfica, como mostra a Imagem 02. Fazem parte da tríplice fronteira: Foz do Iguaçu - Brasil, juntamente com Ciudad del Este – Paraguai e Puerto Iguazú – Argentina.

Imagem 02: Fronteira BR, PY e AR.



Fonte: Google Maps (2015).

Essa localização é privilegiada também devido ao desenvolvimento turístico e comercial, pois traz pessoas do mundo todo para apreciar as belezas naturais do Parque Nacional do Iguaçu; a construção da hidrelétrica de Itaipu e, também, o grande centro comercial do Paraguai.

De acordo com Santos (2013), Foz do Iguaçu tem características bem distintas de suas vizinhas de fronteira, em que cada cidade possui o seu charme. Para a autora, Puerto Iguazú é pequena em termos de produção e comercialização, já Ciudad del Este é grande em termos de comércio e Foz do Iguaçu se destaca pela sua atratividade turística e proximidade com as duas outras cidades, possibilitando o comércio em uma e o turismo nas outras duas.

Nas ruas de Foz do Iguaçu é possível identificar várias etnias, cada qual com sua identidade, representada pelas suas culturas. Segundo dados da Polícia Federal (PF), em 2009, havia 79 nacionalidades presentes no município em situação legal.

Atualmente vivem em Foz do Iguaçu 10.907 estrangeiros legais de 79 nacionalidades, segundo a Polícia Federal. Os libaneses perfazem a maioria, 3.518 pessoas, seguidos pelos paraguaios (2.332), chineses (1.773) e argentinos (966). A PF não tem estimativas de quantos estrangeiros clandestinos estão na cidade, mas acredita que o número seja bem inferior ao dos legais. (PARO, 2009).

Com essa diversidade cultural, os iguaçuenses expressam raízes culturais diversas e dessa mistura pode-se notar os mais variados

hábitos alimentares, que se tornam visíveis nas ruas da cidade, em que se pode observar restaurantes de diversas nacionalidades.

Outro fator que também é de relevância para a discussão proposta neste trabalho é a influência da identidade cultural alimentar da Argentina e do Paraguai na alimentação de Foz do Iguaçu, uma vez que essas culturas também expressam diversos modos de produção, com uma simbologia própria.

Segundo Santos (2009), Foz do Iguaçu tem um prato típico que foi eleito em 1996 durante um concurso, o Prato Pirá de Foz, que é feito com carne de peixe (Dourado ou de Surubim). Fujimoto (2011) em estudo sobre o tema, aborda que apesar do prato ter sido eleito em concurso local, não há relação entre a população e o prato. O autor trás dados de pesquisas onde 76% da população desconhece o prato típico (Fujimoto, 2011, pg.11). Particularmente entende-se que a idealização de um prato típico da região é difícil diante de tantas identidades culturais, sendo sem dúvida um desafio.

Foz do Iguaçu com o tempo passou a ser porta de entrada de turistas que vem a terra das cataratas para vislumbrar a região. Para dar suporte à alimentação, conta com diversos atrativos gastronômicos como mostra a tabela 02.

Tabela 02: Gastronomia

<b>Estabelecimento</b>	<b>Quantidade</b>
<b>Bares</b>	17
<b>Confeitarias/cafeterias</b>	26
<b>Churrascarias</b>	16
<b>Lanchonetes</b>	27
<b>Pastelarias</b>	04
<b>Pizzarias</b>	20
<b>Restaurantes</b>	81
<b>Restaurantes de hotéis</b>	31
<b>Sorveterias</b>	05
<b>Quiosques</b>	13
<b>Total</b>	240

Fonte: Secretaria Municipal de Turismo, 2014.

A quantidade significativa de estabelecimentos presentes em Foz do Iguaçu demonstra o potencial gastronômico que a cidade possui. São variados pratos ofertados por restaurantes, churrascarias, pizzarias, bares, padarias. Segundo dados do Inventário da Oferta Turística de Foz do Iguaçu (2013, pag.91) é possível encontrar comida italiana, comida árabe, comida chinesa, comida asiática, comida japonesa, cozinha europeia, comida tailandesa, cozinha brasileira, cozinha espanhola, cozinha italiana, cozinha mediterrânea, cozinha internacional.

Dentre estas comidas, as especialidades são: churrasco, *shawarma*, *esfiha*<sup>2</sup>, rodízio de peixes, comida caseira, carnes nobres, petiscos exóticos, lasanha, picanha na pedra, costela assada, pizzas, Joelho de Porco, bife de chouriço, comida vegetariana, confeitaria, macarrão com ervas, *fast food*, espetinho, quibe cru, macarrão, *yakissoba*, *sukiyaki*<sup>3</sup>, comida mineira, dourado assado, feijoada completa, petiscos, filé mignon grelhado, frutos do mar, pratos típicos da região, cozinha oriental, *fondue*, culinária baiana e *paella*<sup>4</sup>.

### 2.3. Circulação de Alimentos

Segundo a Secretaria Municipal de Agricultura – SMAG (2011, pg.4) existem 21 (vinte e uma) comunidades rurais ou mistas em Foz do Iguaçu: Aeroporto, Aparecidinha, Alto da Boa Vista, Alto São João, Arroio Dourado, Carimã, Cidade Nova, Gleba Guarani, Linha Keller, Lote Grande, Mata Verde, Porto Belo, Porto Dourado, Remanso Grande, Sanga Funda, São Sebastião, Três Lagoas, Vasco da Gama, Vila “C”, Vila Bananal e Vila Rural. Estas comunidades rurais representam uma área agrícola total de 15.675 ha, contendo 1.046 propriedades.

Ainda de acordo com a SMAG (2011, pg.3), as principais culturas de verão produzidas na cidade são: alface (32 ha), banana (43 ha),

---

<sup>2</sup> *Shawarma e esfiha*: remete a gastronomia árabe assim como diversos pratos servidos pela cozinha árabe.

<sup>3</sup> *Yakissoba e sukiyaki*: pratos da cozinha oriental presente em alguns restaurantes da cidade.

<sup>4</sup> *Paella*: está entre alguns dos pratos de origem espanhola.

cana de açúcar (65 ha), grama<sup>5</sup> (560 ha), mandioca (525 ha), milho (1.000 ha) e soja (8.650 ha); e as culturas de inverno são: aveia (200 ha), milho (6.800 ha), trigo (1.927 ha) e triticale (300 ha).

De um modo geral no município de Foz do Iguaçu, segundo dados do IBGE (2013), existe ainda a produção de abacate, banana, caqui, laranja, limão, manga, maracujá, tangerina, uva, abacaxi, cana-de-açúcar, feijão, mandioca, melancia, melão, milho, soja, tomate, trigo e triticale. No âmbito da pecuária, dos dados do IBGE (2013) indicam a produção de bovino, equino, suíno, caprino, ovino, galináceos, codornas e aquicultura - com produção de leite, lã e mel de abelha. Válido salientar que os peixes são considerados a grande produção de Foz do Iguaçu em se tratando da pecuária, em especial a tilápia e o pacu (IBGE). Essa característica é devido ao tamanho do lago de Itaipu que possibilita significativa produção da aquicultura.

Os dados sugerem que há produção de vários itens da alimentação do cotidiano da população, entretanto, conforme mencionado pelo funcionário da Central de Abastecimento de Foz do Iguaçu (CEASA)<sup>6</sup> esta produção não é suficiente para atender com integralidade a população local. Conforme o entrevistado, a criação da filial da Central de Abastecimento do Paraná (CEASA/PR) ocorreu em 1978, o que possibilitou a comercialização dos produtos oriundos de outras regiões do país e, também, colaborou para o controle dos preços dos alimentos na região.

A produção da agricultura do município geralmente é comercializada direto com os mercados, sendo constituída fundamentalmente por verduras, legumes e alimentos processados pelas agroindústrias familiares. A produção de soja e trigo, que são os monocultivos do município, são destinadas geralmente a outras cidades para seu processamento. e não passam pelo CEASA(Ceasa/Foz 2015).

Verificando o sítio do CEASA Foz do Iguaçu (2015) é possível analisar a comercialização dos produtos realizada neste local. Observa-se a existência de um grande intercâmbio comercial entre as CEASAS de outros estados para garantir a oferta de produtos no município, por exemplo, em Foz

---

<sup>5</sup> Grama: geralmente este item é para a alimentação de animais que se encontram na região como ruminantes ou não. Não sendo para consumo da população diretamente.

<sup>6</sup> Visita ao CEASA ocorreu em 26 de Maio de 2015, onde se deu uma palestra para os alunos de Tópicos em Segurança Alimentar pelo responsável no município.

do Iguaçu, o volume de alimentos comercializado no CEASA entre 02 de janeiro e 01 de maio de 2015 foi de 25.223,53 (vinte e cinco mil, duzentos e vinte três com cinquenta e três) toneladas (CEASA, 2015).

No município é notória a existência de outro mercado de alimentos, para além da CEASA, localizado próximo a Ponte Internacional da Amizade (Ponte na divida entre Brasil e Paraguai), na Vila Portes. Contudo, não existem dados sobre o fluxo de trocas nesse mercado, em virtude de não haver nenhum controle de procedência e destino dos produtos, sendo assim, caracterizado por uma comercialização informal, sem notas fiscais nem regulamentos formais.

No caso do CEASA Foz do Iguaçu, o controle dos alimentos é eficiente, sendo possível verificar a procedência, e demais itens como demandam as regras de segurança sanitária. O mesmo não é possível verificar para os itens que chegam em outros mercados, como o da Vila Portes e das mercearias da cidade, pois em muitos destes locais não há fiscalização da procedência, podendo haver produtos de origem paraguaia e argentina.

## **2.4. APROFFOZ: produção e comercialização dos alimentos**

Nesta seção será realizado um breve histórico da Associação dos Produtores Rurais Familiares de Foz do Iguaçu – APROFFOZ, desde aspectos referentes à produção e à comercialização dos alimentos. As informações apresentadas são oriundas de uma entrevista realizada com um dos fundadores da associação, o Sr. Giovani Luiz Canal e de documentos, como atas e estatuto da instituição.

### **2.4.1 Histórico: organização e gestão**

A APROFFOZ nasceu de um interesse comum entre os agricultores associados de se fortalecerem, já que percebiam que não havia na cidade até então nenhuma representação política/institucional de agricultores, como demonstra a fala de um dos fundadores, o senhor Giovani Luiz Canal.

A associação nós começamos a articular ela em 2003, melhor dizendo 2002, teve um curso de agricultura orgânica, que

participavam 70 e poucos agricultores de Foz. Esse curso durou 10 meses, a gente se encontrava duas vezes por mês pra ter aula teórica e prática, fomos criando afinidades nesse grupo ai surgiu a ideia de se criar a associação justamente para entender as demandas que os agricultores tinham, cada um era individual não tinha nada organizado na agricultura de Foz. Não tinha nenhum tipo de organização aqui. Tinha o sindicato rural que é patronal, não representava a gente, não representava o agricultor familiar, ai resolvemos criar a associação, já com o objetivo de criar uma cooperativa para comercializar nossos produtos. A gente sentia necessidade de criar a associação primeiro para organizar os agricultores politicamente e socialmente, pra dar informação, levar recursos junto aos órgãos públicos, tanto municipal, estadual e federal, ai a gente com o tempo foi trabalhando nisso até criar a cooperativa. (GIOVANI LUIZ CANAL, Entrevista concedida em 19 de Setembro de 2015)

Do processo relatado pelo entrevistado é criada a APROFFOZ no dia três de julho de dois mil e seis. O curso mencionado na entrevista, de Agricultura Orgânica, foi decorrente de um convenio entre Itaipu, Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu, Ministério do Desenvolvimento Agrário e Emater. Conforme constata-se, o primeiro passo foi a formação de um grupo para a elaboração de um estatuto e a convocação de assembleia geral para a formação da associação, a qual teve o comparecimento de mais de 100 agricultores, sendo que assinaram a ficha em torno de 80 agricultores.

O relato indica que havia uma única chapa para a eleição, refletindo o período de formação e organização dos agricultores, que contou com uma característica especial, como comenta Giovani:

A nossa associação tem uma particularidade que as outras não têm, ela é associação familiar e tem direito a voto todos os membros da família que residem na propriedade. As outras associações não tem isso, normalmente é só um da família que vota né, mas nós achamos uma brecha na lei que todos votam, marido, mulher e os filhos solteiros que moram juntos, tem direito a voto, podem ser candidatos eleitos também. (GIOVANI LUIZ CANAL, Entrevista concedida em 19 de Setembro de 2015)

Cada gestão tem um período de dois anos, destacando que a primeira foi interrompida devido ao fato de o então presidente da época ir embora do município. É importante destacar que após essa primeira gestão (interrompida), a Aproffoz teve todos os seus mandatos completos. Na segunda



gestão deu-se início ao planejamento estratégico para a agricultura da cidade, que traçou metas a longo prazo, visando facilitar a comercialização dos produtos da associação. Uma delas era a criação do centro de comercialização junto com uma cooperativa.

A organização desta cooperativa teve início em 2010, todavia, antes disso, os agricultores já faziam feiras em nome da APROFFOZ. A criação da Cooperativa da Agricultura Familiar e Solidária do Oeste do Paraná – COAFASO facilitou a comercialização de produtos da associação, bem como a participação em programas institucionais, como a merenda escolar.

Em função do desejo de participar da Rede Ecovida de Agroecologia<sup>7</sup>, para ter acesso ao selo de agricultura orgânica e assim comercializar produtos orgânicos, os agricultores da APROFFOZ realizaram uma alteração em seu Estatuto:

Alteramos o estatuto para criar o conselho de ética, para conseguir o selo de agricultura orgânica, que a rede Ecovida exige que tenha isso no estatuto, pra associação ser considerada um grupo da rede, se não teria que fazer outra associação, e assim evita gastos. (GIOVANI LUIZ CANAL, Entrevista concedida em 19 de Setembro de 2015)

Essa fala expressa a importância que a associação tem em relação aos agricultores, da preocupação para que todos tenham acesso a Aprofroz para acessar as políticas vinculadas aos agricultores familiares. Sendo orgânicos ou não, a associação tem função de representá-los, o que ocorreu com a entrada na rede Ecovida de Agroecologia. Sobre isto, o entrevistado ainda comenta:

O nosso objetivo é organizar os agricultores pra que eles sejam representados, uma representação política dos agricultores, que busca melhorar a qualidade de vida através de cursos de ações, orientações e ações que tragam recursos. (GIOVANI LUIZ CANAL, Entrevista concedida em 19 de Setembro de 2015)

Após a segunda gestão, a qual foi importante para a formação efetiva da APROFFOZ enquanto um meio de representação dos agricultores familiares de Foz do Iguaçu, ficou cada vez mais evidente o interesse em melhorar a qualidade de vida das famílias associadas através de ações que

---

<sup>7</sup> segundo dados do site da Rede Ecovida são 42 famílias certificadas na região, as quais estão localizadas nos municípios: Marechal Cândido Rondon, Mercedes, Pato Bragado, Missal, Palotina, Diamante D'Oeste, Medianeira, Foz do Iguaçu, Quatro Pontes, Terra Roxa, Entre Rios do Oeste, Toledo, São Miguel do Iguaçu e Maripá.

eram desenvolvidas junto aos órgãos públicos. Exemplos dessas ações foram a assistência técnica, oferecida com apoio do município e da Itaipu e os cursos oferecidos por órgãos vinculados ao estado do Paraná, como o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e a Empresa de Assistência Técnica de Extensão Rural do Paraná (Emater).

#### **2.4.2. Comercialização e produtos**

A APROFFOZ, juntamente com outras associações da região oeste do Paraná, sentia a necessidade de haver a legalização e comercialização da sua produção. Passaram então a estudar as exigências para a criação de cooperativas nos municípios em que tinham sede. Após alguns estudos, os agricultores definiram como salutar criar uma única cooperativa abrangendo a micro-região oeste. Em 2011, começou a funcionar a Cooperativa da Agricultura Familiar e Solidária do Oeste do Paraná (COAFASO), que envolveu inicialmente os Municípios que já contavam com centro de comercialização em funcionamento, a saber: Missal, Medianeira e Foz do Iguaçu.

No centro de comercialização da APROFFOZ de Foz do Iguaçu ocorre a comercialização de vários produtos produzidos e processados da agricultura familiar, e em seu regulamento é possível verificar as finalidades da loja e dos fornecedores:

Art. 1º. A Feira e Loja Virtual da APROFFOZ/COAFASO tem a finalidade de:

- I - Incentivar as atividades rurais e urbanas sustentáveis e solidárias, valorizando os produtos e o pequeno produtor (agricultura familiar) de Foz do Iguaçu e região, fixando o homem ao campo e oportunizando o pequeno produtor urbano;
- II – Proporcionar a comercialização de mercadorias e produtos hortifrutigranjeiros, pecuários, agro-industrializados e produtos resultantes da manipulação e transformação de matérias primas e artesanatos produzidos em suas respectivas propriedades;
- III – Divulgar os diversos produtos que são produzidos na área rural e urbana do Município de Foz do Iguaçu;
- IV – Incentivar a diversificação da propriedade rural e urbana;
- V – Melhorar a qualidade de vida na zona rural e urbana;
- VI – Oferecer alimentos de boa qualidade e segurança alimentar à população iguaçuense;
- VII – Agregar através da comercialização, valores, aumentando a renda familiar, conseqüentemente proporcionando melhores condições de vida às famílias. (REGIMENTO Feira e Loja Virtual da APROFFOZ/COAFASO)

É interessante pensar que a associação através deste regimento passa a se destacar perante as demandas de produtos que são geralmente produzidos e processados na região, com a ideia de estruturar e legitimar o espaço que valoriza a cultura local bem como oportunizar que os pequenos agricultores tenham acesso aos mercados institucionais. Ainda conforme o Regimento, cabe aos fornecedores:

Art. 5º. Os produtores rurais e urbanos interessados em comercializar na Feira e Loja Virtual DA APROFFOZ/COAFASO, deverão ser associados à Aproffoz e a COAFASO.

Art. 6º. Para participar e comercializar produtos na Feira e Loja Virtual o interessado deverá ter prévio conhecimento e concordância de todas as normas estabelecidas no Regimento Interno e também conhecer e concordar com o Estatuto da APROFFOZ e da COAFASO;

§ único - A COMISSÃO DA FEIRA E LOJA VIRTUAL DA APROFFOZ/COAFASO entregará uma cópia deste regimento mediante recibo.

Art. 7º. Poderão fornecer para Feira e Loja Virtual àqueles produtores cuja produção tenha origem no município de Foz do Iguaçu;

§ Primeiro - A comercialização de produtos que não sejam produzidos no município ou que a sua produção no município seja inviável, poderá ser fornecido por outros produtores, dando preferência aos associados à COAFASO.

§ Segundo - os produtos deverão ser previamente autorizados pela COMISSÃO DA FEIRA E LOJAVIRTUAL DA APROFFOZ/COAFASO .

§ Terceiro – O agricultor/fornecedor deverá oferecer o produto ao gerente operacional e este informar as quantias e formas para o fornecimento.

§ Quarto - O agricultor/fornecedor que fornecer regularmente produtos para Feira e Loja Virtual terá preferência nas outras modalidades de comercialização da COAFASO. .(REGIMENTO Feira e Loja Virtual da APROFFOZ/COAFASO)

O regimento traz as informações sobre os direitos e as responsabilidades dos agricultores perante os seus produtos comercializados, a qual é importante para que possam garantir a associação e ao consumidor a que tais alimentos são do município ou da região. Estas questões tornam-se importante mais a frente, diante a quantidade de produtos que são oferecidos pelo centro de comercialização.

O centro de comercialização através da Aproffoz passou a capacitar os produtores rurais de economia familiar que participam da produção, processamento e consumo da Agricultura Familiar, o que possibilita a melhoria da qualidade de vida através de suas praticas solidárias.

### 2.4.3. Sobre o centro de comercialização da APROFFOZ

O centro é aberto de segunda a sexta-feira, das 08 às 19 horas, e sua sede está situada na Avenida das Cataratas nº 2200, Vila Yolanda – Foz do Iguaçu/PR.

Imagem 03: Centro de comercialização



Fonte: Autorial própria, 2015

Na imagem acima é possível verificar que há diversos produtos no centro de comercialização da Aproffoz, tais quais: verduras, legumes, frutas, frios, alimentos, bebidas, higiene e limpeza, detalhados na lista abaixo:

- **Verduras:** cenoura, alface crespa, alface lisa, alface roxa, tempero verde, couve folha, almeirão, chicória, rúcula, hortelã, orégano, espinafre, agrião, repolho e brócolis.
- **Legumes:** abobrinha, berinjela, beterraba, batata cará, tomate, tomate cereja, batata doce e açafrão.
- **Frutas:** banana prata, banana maçã, banana da terra, banana caturra, mamão, castanha do pará, amora, limão taiti, limão rosa, limão siciliano
- **Frios e congelados:** nata, queijo, manteiga, farinha de tapioca, lasanha, escondinho, linguiça, frango caipira, doce de leite, hambúrguer vegetariano, polpa de frutas, açaí, filé de tilápia, mandioca.
- **Alimentos e bebidas:** macarrão, açúcar, fubá, farinha de trigo, farinha de centeio, arroz, soja em grãos, polvilho, mel tiras, mel, melado, geleia de

morango, geleia de banana, geleia de laranja e gengibre, geleia de laranja e maçã, geleia de laranja, doce de abóbora, doce de banana e mamão, suco de uva branco, suco uva, suco maracujá uva, suco amora uva, vinho colonial, salame, biscoito manteiga, amendoim torrado, cocada e pé de moleque, pão de mel, cricri de amendoim, cricri de coco, gengibre doce, biscoito de noz, rosquinha de baunilha, bolacha de mel, biscoito colonial, pães diversos, cucas recheadas, bacon, torresmo, conservas, banana passa, chás e temperos secos.

- **Higiene e limpeza**<sup>8</sup>: shampoo, condicionador, creme para pentear, hidratante pós-sol, creme para os pés, óleo pós-banho, sabonete líquido, sabão barra, sabão líquido.

Dos produtos descritos, grande parte é produzido em Foz do Iguaçu e na região oeste do Paraná, provenientes do trabalho de 80 famílias de agricultores associados na APROFFOZ. Também são encontrados produtos oriundos de não associados, nesse caso, cobra-se um valor maior de impostos para que o produto seja exposto na prateleira.

---

<sup>8</sup> Higiene e limpeza: estes produtos são produzidos no município de Cascavel por um produtor argentino que cursou química e que extrai toda sua matéria prima em sua propriedade, sendo um agricultor orgânico, que busca através destes produtos uma melhor qualidade de vida para seus clientes.

### **3. Construção Cultural Alimentar**

Neste capítulo será apresentado um pouco da história da alimentação, bem como sobre os processos de identidade alimentar como um objeto de estudo das diversas culturas. Serão expostos elementos da história da alimentação e também uma revisão bibliográfica diante dos saberes e sabores que há no rural como um estudo de suas identidades.

#### **3.1 Breve histórico sobre a alimentação**

Este item, em grande parte, é embasado no livro História da Alimentação de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari de 1996, no qual são trazidos elementos históricos para justificar a alimentação como ato de sociabilidade. Como se nota, os estudos na área da antropologia da alimentação tiveram início no século XX e os elementos que eram estavam primeiramente voltados à saúde pública, devido a problemas de inocuidade, obesidade, diabetes, distúrbios de lipídios, etc. Neste sentido surgiram estudos etnográficos para verificar a estrutura e organização social e esta perspectiva pode ser evidenciada através do papel desenvolvido por cada membro da unidade doméstica, em suas etapas de vida cotidianas, como dormir e comer.

Segundo VILÀ (2012), os estudos começaram pela escola britânica de antropologia, na qual os teóricos assinalaram que a alimentação é parte da cultura de um grupo humano e está determinada, como qualquer outra atividade humana, pelas suas características sociais e culturais. O autor comenta sobre o estudo de Firth<sup>9</sup>, de 1934, que se constituiu a partir de uma análise sociológica da dieta alimentar no continente africano, em busca de estudar os elementos que podiam determinar a alimentação. Firth classificou o processo alimentar em quatro categorias: as fontes, a produção, o preparo e o consumo.

A história da alimentação, como destacam Flandrin e Montanari (1996), passou por diversas alterações com o decorrer do tempo, entendendo-se que a discussão da origem e hábitos se dá conforme a interpretação de

---

<sup>9</sup> Raymond Firth, foi um dos primeiros etnógrafos a construir uma análise sociológica a partir da alimentação.

cada cultura. Como dizem os autores, as sociedades foram de modo cultural aperfeiçoando técnicas de como obter e produzir alimentos e estas técnicas também foram se modificando, a critério que cada sociedade. Segundo os autores, o uso do fogo foi marcante para o início da transformação da alimentação:

Além da vantagem nutricional da cocção dos alimentos, logo ficou patente sua importância no plano social: ela favorece, com efeito, a comensalidade, ou seja, o hábito de fazer refeições em comum, introduzindo no seio do grupo uma divisão de trabalho mais efetiva, um ritmo de atividades comum a todos e, de modo geral, um nível mais complexo de organização do grupo. (FLANDRIN e MONTANARI 1996. p. 45)

O processo de modernização da alimentação ocorreu a partir da simbologia que o alimento construiu na pré-história (onde a partir do fogo passaram a ter o hábito de comer juntos ou mesmo a divisão de trabalho na época). Destaca-se que o conhecimento alimentar é transmitido de geração a geração, com a utilização do fogo e técnicas de conservação de alimentos. Com as técnicas passando para as gerações futuras, a alimentação passa a ter elementos característicos de cada grupo, como destacam os autores.

Como resposta às necessidades individuais, a alimentação torna-se progressivamente elemento essencial da estruturação dos grupos, de expressão de uma identidade própria e origem de um pensamento simbólico. [...] é provável, todavia que ela se refira também às modalidades de preparação, às "receitas" culinárias [...]. Se existem evidências de preparações culinárias muito complexas há bastante tempo nos grandes impérios do Oriente Médio, elas são possivelmente ligadas à emergência dessas sociedades em que já havia Estado e à existência de uma nova categoria de especialistas, os cozinheiros. (FLANDRIN e MONTANARI 1996. p. 52)

Os autores mencionam que os cozinheiros passam a combinar diferentes substâncias, se referindo a aspectos da verdadeira cozinha<sup>10</sup>, com preparações complexas e de diversos ingredientes, sendo que a finalidade não é mais unicamente nutricional. Flandrin e Montanari (1996) citam o exemplo das práticas de rituais, que deram origem a produção e consumo de bebidas fermentadas. Estes fatos confirmam o ritual simbólico que a alimentação passou a representar nas primeiras civilizações.

---

<sup>10</sup> Verdadeira cozinha de acordo com Flandrin e Montanari em História da Alimentação corresponde ao modo de preparo dos alimentos, no caso seria pratos com vários ingredientes.

O hábito de fazer refeições juntos também é destacado por Frandrin e Montanari (1996 p.56) quando abordam a partilha dos alimentos ainda nas primeiras civilizações: “A refeição une os participantes, o que se exprime em documentos do principio do segundo milênio pela fórmula: Comemos pão, bebemos cerveja e nos untamos de óleo”. Diante destas ideias, os autores destacam que esta prática era comum em eventos como casamentos ou mesmo fechamentos de contratos, como o de venda de bens e imóveis.

Conforme os autores, o que entendemos por cozinha<sup>11</sup> teve sua construção com o mundo clássico, passando pela Idade Média, o ocidente, a Europa até a época contemporânea, sendo que em todas estas épocas é possível observar a prática de comer junto. Esta prática possibilitou que os sistemas alimentares se adequassem aos modelos de civilizações, com os seus mais distintos ritos diante da cozinha.

As contribuições destes autores são importantes para entender as discussões a seguir, sobre a identidade cultural alimentar e os saberes que a comunidade rural tem perante a preparação de seus alimentos.

### **3.2. Identidade Cultural Alimentar**

Para compreender a identidade cultural alimentar é importante refletir sobre a noção de espaço social alimentar e os significados que a cultura expressa sobre a comensalidade, passando pela simbologia que as práticas alimentares têm para a sociedade.

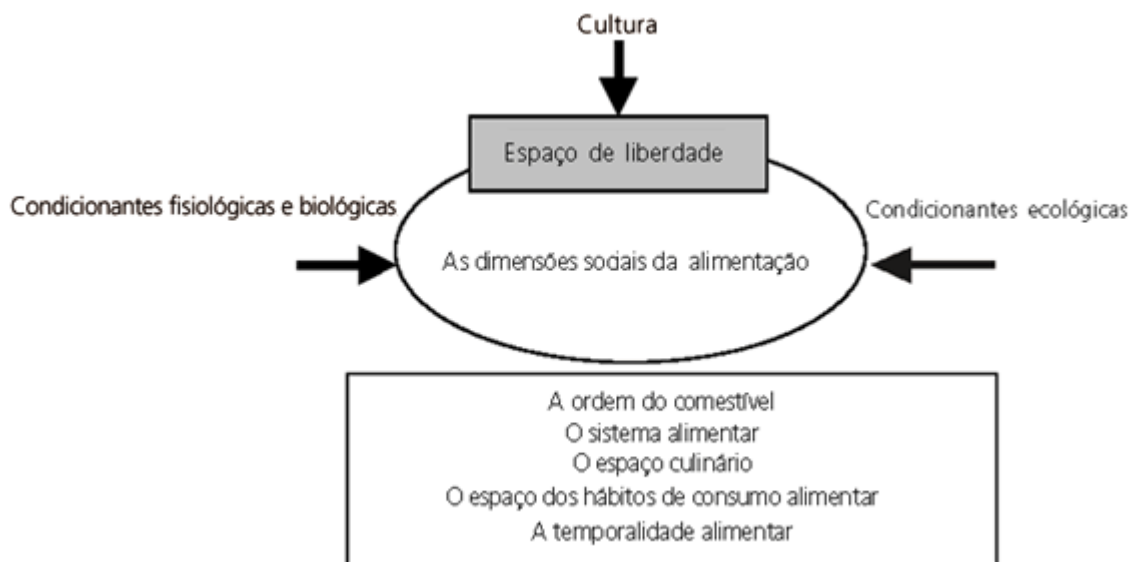
Poulain (2003) aborda as dimensões sociais da alimentação com a seguinte imagem:

---

<sup>11</sup> A noção de cozinha em História da Alimentação, de Frandrin e Montanari (1996 p.35) remete ao início da utilização do fogo, quando a partir de então, tem-se a passagem do cru ao cozido, fato que ocorreu há 500 mil anos.



Imagem 04: Espaço social alimentar



Fonte: POULAIN 2003 p.251 1

A partir desta figura o autor discute os seguintes aspectos: 1) espaço do comestível, que compete às representações simbólicas que as culturas expressam diante dos grupos; 2) o sistema alimentar, caracterizado pela dimensão tecnológica e social, que envolve todo o sistema de produção e transformação do alimento; 3) o espaço culinário, na dimensão de conjunto de operações simbólicas e de rituais participantes na construção da identidade alimentar; 4) o espaço dos hábitos de consumo, que corresponde onde, como e o modo de servir os alimentos; 5) a temporalidade alimentar, refere-se ao ciclo de vida e aos direitos e obrigações nos grupos e; 6) o espaço de diferenciação social, que caracteriza a identidade cultural dos grupos.

Segundo Poulain (2003 p.253), “a alimentação é a primeira aprendizagem social do pequeno homem. Ela está no centro do processo de socialização primária”. Para o autor, de modo condicionante à fome, a criança tem seu comportamento alterado exibindo traços de exaltação como choro e gritos. Porém, com a amamentação, a criança prova a sensação de saciedade. Após o desmame, esse indivíduo passa a ter contato com a alimentação

proveniente de sua cultura, sendo inserido no processo de sociabilização (POULAIN 2003).

A socioantropologia é capaz então de trazer elementos a partir da observação e de questionamentos da realidade que justifiquem a identidade cultural alimentar de um determinado grupo. Pode-se notar a compreensão de cultura alimentar, a partir de Carneiro (2003). Para a autora a comida é um elemento da produção social.

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, talvez até mesmo a própria linguagem. (CARNEIRO. H. 2003. p.71).

Nesta perspectiva, o ato de se alimentar remete a um complexo simbólico característico de questões sociais, o qual tem uma organização que passa a refletir nas ações para a obtenção de alimentos e a forma com que se consome os mesmos.

Da Matta (1987, p.22) enfatiza que a identidade alimentar está relacionada ao fato de que “substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida”, o que corresponde a dizer que a comida expressa identidades, que depende do contexto em que foi preparada: o alimento só se torna comida a partir do cozimento e preparo. Para o autor, quando se fala em cozinhas de determinadas localidades é preciso entender que estas representam fatores sociais relacionados à sociedade a que pertencem. Ainda, segundo o autor, o indivíduo prepara o rito da comensalidade de acordo com o quem estará presente, que por sua vez determina o que se come e o modo que será servido. Um exemplo explicado pelo autor no texto, é referente a preocupação sobre a comida que se prepara para um governador ser diferente daquela que se prepara para amigos. Na explicação, a comida preparada para um governador tem que ser um prato dito “com um estilo de cerimônia”, e para os amigos, algo mais simples. Isto remete a aspectos morais e simbólicos, que também evidencia que comer trata da importância social entre diferentes grupos sociais.

Para Menasche (2012. p.17) “a comida vista em diferentes contextos revela seu poder em torno de ideias e práticas e, além disso, permite reconstruir a memória, o que possibilita redefinir identidades”. Com isto,

entende-se que a identidade cultural alimentar é característica intrínseca à cultura de um determinado grupo social. Assim, os elementos para práticas de ritos, por exemplo, dependem das realidades do contexto onde se alimentam ou preparam os ritos que passam a se justificam em cada grupo social como identitária.

### **3.3 Saberes e sabores do rural**

Este tópico busca discutir a identidade que o rural transmite para a alimentação, e esta embasado, em grande parte, nos livros “A agricultura familiar à mesa” (2007) e “Dimensões socioculturais da alimentação” (2012), ambos organizados por Renata Menasche. Cabe destacar que o título desta seção é inspirado em um texto presente em um destes livros. Também se discute a ideia da “Erosão Cultural Alimentar”, dos autores Tatiana Aparecida Balem e Paulo Roberto Cardoso da Silveira.

Garcia-Arnaiz e Contreras (2012) trazem uma reflexão sobre as maneiras contemporâneas do comer, com base nas ciências biomédicas, trabalham com a preocupação sobre a saúde das populações em relação aos alimentos consumidos. Os autores afirmam que o comer bem está associado as necessidades da sociedade, passando pelas mudanças nos estilos de vida, que ocasionaram mudanças nas dietas alimentares. Os autores tratam ainda da ideia de Poulain (2001) sobre o comportamento alimentar e os elementos de alimentação “boa” e “saudável”. Trazem, assim, uma análise sobre o fato de que as populações estão alterando os seus hábitos de consumo, sobretudo por cauda da modernização e da industrialização, causando a produção de comidas rápidas e práticas. Mas, ao mesmo tempo em que se opta por esse tipo de comida, se perde em alimentos que poderiam satisfazer as vitaminas diárias para o organismo.

A partir da leitura dos autores é possível identificar a existência da cultura do “eu gosto” e “eu não gosto”, associada às situações do cotidiano como o mais fácil de comer ou o mais palatável.

As identidades culturais alimentares do meio rural, a partir da perspectiva, visto que há a possibilidade de ocorrer uma “erosão cultural

alimentar”. Este termo é utilizado por Balem e Silveira (2015), em seu texto intitulado “A erosão da cultura alimentar e os desafios para a segurança alimentar”, em que os autores abordam a questão de que as comunidades estão se especializando em determinadas produções e deixando de lado produtos que antes eram produzidos nas comunidades. Um exemplo é o leite e derivados, o qual era produzido por muitas famílias, porém atualmente muitos agricultores o estão comprando. Vale ressaltar que os produtos industrializados têm conservantes, o que em uma produção para autoconsumo, em escala familiar, não seria necessário. Neste sentido, consumir alimentos industrializados não produzidos na propriedade pode significar consumir produtos não saudáveis.

É interessante pensar sobre o motivo desta erosão cultural alimentar, que para os autores acima citados está relacionada não só com a especialização da produção através das tecnologias, mas também pelo tempo que as famílias dispõem para a produção, mesmo a falta de mão de obra causada a eminente saída dos jovens do campo.

Carneiro (2009) discute em seu texto a mudança de produtor a consumidor, na qual expõe a importância das mudanças sociais para a construção de hábitos alimentares. Para a autora, construção de hábitos alimentares é perpassada pela experiência da colonização de cada região,, expressando que a produção de alimentos depende de fatos ligados à sociedade. Neste sentido os alimentos passam a ser conteúdo social para a garantia de segurança alimentar, onde cada grupo pode permanecer com determinadas características de produção, processamento e consumo.

### **3.3.1 A agricultura familiar à mesa**

Nesta seção são abordados elementos ligados ao meio rural, trazendo exemplo de construção social diante os saberes e sabores do meio rural.

O livro “A agricultura familiar à mesa”, já mencionado, trás elementos da produção e autoconsumo de 2004 a 2005 no interior do Rio Grande do Sul. Entre seus textos, Wagner *et.al* (2007) comentam sobre a riqueza das histórias contadas a partir da experiência da observação da casa,

da cozinha e dos relatos. O interessante neste estudo é que os alimentos destinados ao autoconsumo foram classificados em (p.59) “produtos da roça, da horta, do pomar e processados”, o que corresponde a dizer que as famílias pesquisadas ainda possuem o processo de produzir, processar e consumir e um modo de fazer que depende de cada produto.

Para Wagner *et. al* (2007. p. 64) “ os animais destinados ao consumo familiar são alimentados de forma diferenciada do que aqueles produzidos para a comercialização”. Entretanto, essa característica é ressaltada para os animais produzidos para a comercialização onde há o uso de rações industrializadas, sendo que para o autoconsumo não se utilizam da mesma, caracterizando como um modo de produzir diferenciado entre produtos “para família” e produtos “para vender”.

Ainda segundo as autoras esse processo é relatado pelos agricultores que dizem que a carne de animais produzidos para o comércio não tem a mesma qualidade (carne que não enxuga) que os animais caipiras, que são criados soltos, sendo alimentados com as sobras da horta e de milho em grão. No livro, os agricultores relatam a diferença do milho produzido antes e hoje, destacando se há uma maior produtividade, porém, para os agricultores o milho de hoje não possui a mesma durabilidade que o antigo.

A questão do tempo necessário para cuidar da propriedade, acaba por interferir nas variedades de produtos produzidos pelos agricultores. O que pode vir esbarrar em questões de mercado que exigem determinados padrões e exigências que afetam diretamente o modo de preparo como maior cuidado aos alimentos que vão ser comercializados (WAGNER *et.al* 2007).

As refeições do dia-a-dia relatada por Wagner *et.al* (2007) se dividem em duas partes: durante a semana as mulheres têm um papel importante na cozinha e nos finais de semana os homens se encarregam do churrasco. Nesta perspectiva as autoras trabalham a alimentação como um instrumento que liga as gerações, sendo repassado das avós para as netas, mas também acontecem encontros familiares com trocas de receitas. Os alimentos consumidos pelas famílias dependem de que refeição do dia se está preparando. Por exemplo, no café da manhã se tem pães, bolos, manteiga, margarina, mel, melado, queijo, salame e café com leite; no almoço se tem arroz, feijão, carne bovina e salada; e no jantar, depende muito das famílias,

embora muitas utilizam dos alimentos do café da manhã. Ainda segundo as autoras, nos dias festivos os agricultores costumam utilizar nos pratos principais carnes e derivados. O que é interessante pensando a identidade cultural alimentar neste caso é que além dos produtos citados e o modo de produção e consumo, as famílias da região tem um grande consumo de chimarrão e chás (WAGNER et. Al. 2007).

Menasche e Schmitz (2007) trabalham a identidade cultural alimentar das famílias citadas anteriormente abordando, sobretudo, a origem familiar, bem como os saberes e práticas associados a comunidade rural com a relação de plantar, criar e comer. Os produtos produzidos em cada região variam de acordo com a colonização, uma vez que os migrantes de origem alemã têm procedimentos diferentes dos italianos, por exemplo, o cuidado com a produção de defumados. A produção para o autoconsumo também depende dos fatores tradicionais, os quais foram sendo adaptados as suas identidades.

Segundo Terhors e Schimitz (2007), a colonização principalmente por alemães no Rio Grande do Sul é a característica do desenvolvimento da suinocultura da região a qual fazem uma ligação entre porco-banha-comida. Com o passar do tempo a produção passou a ser voltada para o mercado, exigindo que houvesse adaptações nos modelos de produção, modernizando a lida e afetando a suinocultura colonial. Esse processo de entrada nos mercados também é destacado por Tremarin (2007) que estudou as agroindústrias como forma de desenvolvimento rural.

De um modo geral, a partir dos textos debatidos neste capítulo, entende-se que a identidade alimentar está ligada ao modelo de vida, o que seria tradicional, mas ao mesmo tempo, esta mesma identidade se reinventa, ao interagir com as construções de novos territórios de vivência, com desetaque para a erosão cultural alimentar. A identidade passa a se valer da lógica social vigente em cada comunidade. No próximo capítulo discute-se o caso dos agricultores familiares da APROFFOZ.

## 4. Resultados do Estudo de Campo

Este capítulo foi estruturado para a compreensão do trabalho de conclusão de curso, em que consta a metodologia utilizada, a apresentação das atividades realizadas no trabalho de campo e os resultados obtidos, a partir da análise etnográfica e bibliográfica dos elementos ligados aos hábitos alimentares da agricultura familiar em Foz do Iguaçu.

### 4.1. Metodologia

A abordagem utilizada foi a pesquisa etnográfica com a observação participante, que exploram e permitem descrever os eventos do cotidiano das famílias envolvidas com a produção, processamento e consumo alimentar.

A metodologia de pesquisa antropológica relatada por Durham (p. 21. 2004) se refere ao “[...] de uma *“teoria nativa” da sociedade em questão, através da descoberta e da análise das categorias culturais fundamentais através das quais os nativos operam e reproduzem a sociedade.*” A partir deste comentário do autor, entende-se que essa questão da teoria do nativo frente ao antropólogo é indagada para uma metodologia que capacite o pesquisador a análise diante a sociedade (ver – ouvir – escrever).

O olhar, ouvir e escrever descrito por Oliveira (2009, p.18.) traz consigo o imaginário do antropólogo diante das relações estabelecidas em campo, para os aspectos cognitivos das produções das ciências sociais “[...] como produtor de um discurso que seja tão criativo como próprio das ciências voltadas à construção da teoria social.” Portanto, entende-se que cabe ao antropólogo um olhar crítico aos problemas que passam despercebidos no cotidiano.

A valorização da observação participante relatada por Cardoso (2004, p. 96.) é descrita de modo à legitimação e a valorização desta técnica, que passa a refletir sobre as suas utilidades. Busca-se, na interpretação da autora, que a observação participante sirva à análise das diferentes relações estabelecidas pela sociedade e que possa destacar suas características.

Imbuído das preocupações mencionadas sobre a metodologia da pesquisa, iniciou-se o contato com algumas famílias de agricultores da APROFFOZ. O primeiro contato foi com a diretoria da APROFFOZ, sendo que este guiou o trabalho de campo, pois possibilitou o diálogo com outros agricultores familiares associados à APROFFOZ. Na sequência, mediante a aceitação das famílias em participar da pesquisa, houve a imersão do pesquisador nas atividades cotidianas das famílias para a análise dos aspectos culturais da produção, processamento e consumo alimentar afim de discutir os componentes da identidade alimentar familiar.

Ao todo, quatro famílias se dispuseram a participar do estudo. Assim, o estudo etnográfico ocorreu de 24 de agosto de 2015 a 19 de setembro de 2015 (conforme ao Quadro 01 abaixo). Foi disposto de um período de três dias nas propriedades de cada família participante da pesquisa. Nesta etapa ocorreu a observação participante, quando foram realizadas anotações em um diário de campo, que contém os relatos de fatos do cotidiano das famílias visitadas.

Quadro 01: Período etnográfico

<b>Família</b>	<b>Período dia/dia/mês</b>
<b>01</b>	24/26/08
<b>02</b>	31/08 a 02/09
<b>03</b>	14/16/09
<b>04</b>	17/19/09

Fonte: Autoria própria.

A definição das famílias que participariam da pesquisa deste TCC ocorreu em dois momentos. O primeiro foi durante o estágio realizado na APROFFOZ em fevereiro de 2015, quando uma família se disponibilizou a receber o pesquisador. O segundo momento foi durante reunião da rede EcoVida de Agroecologia, no dia 17 de agosto de 2015, na chácara Itacorá em Foz do Iguaçu. Na reunião, apresentou-se a proposta da pesquisa etnográfica aos agricultores e três novas famílias aceitaram a visita do pesquisador. A partir deste contato ocorreu o convite para participar da festa do dia do agricultor realizada pela APROFFOZ, onde a participação ocorreu na cozinha do evento ajudando na preparação dos alimentos.



É válido explicar que para orientar a pesquisa de campo, criou-se um roteiro de perguntas/observações (anexo 03), com objetivo de garantir uma observação que atendesse as preocupações da pesquisa. Também, para o início da pesquisa as famílias se propuseram buscar o pesquisador no centro de comercialização da APROFFOZ, levá-lo para suas casas e a deixá-lo no mesmo local após o período dos três dias. Não houve pagamento de nenhum ônus financeiro às famílias como consta no termo de consentimento de pesquisa, anexo 03.

#### **4.2. Apresentação do Campo**

A partir de Menasche (2012) é possível discutir o papel das identidades em famílias rurais, destacando-se o entorno da alimentação, nos quais suas práticas podem trazer elementos únicos para a caracterização de grupos da sociedade. A comida está ligada a identidade social e a antropologia da alimentação busca entender os papéis que lhes são atribuídos para ressaltar características importantes do entorno.

(...) o estudo das práticas alimentares das famílias rurais (e de representações sociais a ela relacionadas) constitui-se em caminho interessante para a apreensão de suas percepções a respeito da agricultura, da natureza e do rural, bem como do modo como suas vidas têm sido afetadas pelas mudanças recentes nele ocorridas. (MENASCHE, R. 2007. p.7)

Pode-se então perceber as relações que as famílias rurais estabelecem com o que produzem, processam e consomem. O espaço rural está em constante transformação e vem afetando a agricultura ou a “cultura do agro” (BALEM & SILVEIRA, 2002). Para estes autores, os saberes que os produtores têm da produção e do processamento alimentar com o tempo foram alterados juntamente com o modelo agrícola, suas percepções foram mudando, assim como o seu modo de vida. Mesmo com esses impactos, a agricultura familiar é rica em detalhes, como o modo de produzir e de comer alimentos. Um hábito pode ser passado para as gerações seguintes, que podem contribuir para um resgate de valores e saberes tradicionais.

As famílias estudadas têm os perfis detalhados conforme o Quadro 02. O estudo de campo buscou trabalhar com famílias em suas

distintas conjunturas, três famílias são agricultores familiares que possuem suas terras, mas no caso da APROFFOZ há a presença de uma associação religiosa que também foi estudada a Madre Terra, que se apresenta como de agricultura familiar, e envolve quatro famílias. Conforme uma entrevistada, um religioso adquiriu a terra para a Associação religiosa e fez com que esta tivesse uma produtividade sustentável a partir de famílias interessadas em produzir.

Quadro 02: Breve perfil das famílias visitadas, 2015.

<b>Família</b>	<b>Perfil</b>
<b>01</b>	Casal aposentado comprou a chácara após se aposentar, produção agroecológica, agroindústria conservas.
<b>02</b>	Associação religiosa formada por quatro famílias não residentes na propriedade, agroindústria hortícola.
<b>03</b>	Casal com filhos residentes na chácara, agroindústria panificados.
<b>04</b>	Casal aposentado, residentes na chácara com agroindústria de panificados.

Fonte: Autoria Própria

### **4.3. Características alimentares dos agricultores**

Nesta seção descrevo elementos da alimentação do cotidiano das famílias que participaram da pesquisa, bem como suas relações com a comida de domingo e questionamentos sobre a festa do dia do agricultor realizada pela APROFFOZ no mês de agosto. Tentando elencar características de uma possível erosão cultural alimentar.

As famílias pesquisadas, em geral, se alimentam quatro vezes diariamente: o desjejum, o almoço, o café e a ceia ou jantar. Geralmente, o desjejum das famílias é diferente, com alimentos como café preto, leite, queijo, geleias, margarina, manteiga, maionese, salame e queijo de porco. Na imagem 05, do café da manhã da Família 01 é possível ter uma breve noção do desjejum. Há alimentos produzidos pelos próprios agricultores como as geleias de mamão e figo, o mel que também é produzido na propriedade, já o pão, o queijo e o melado são produzidos na região pelos agricultores familiares. Pode-se identificar que há uma possível erosão cultural alimentar quando a família diz que antes se produzia o leite, a manteiga e o queijo de porco, que hoje compram de supermercados. A família argumenta que nenhum vizinho produz estes alimentos.

Imagem 05: Café da manhã Família 01.



Fonte: Autoria própria.

Nessa família algo notório é a qualidade de vida sempre pronunciada pelos agricultores que falam sobre o canto dos pássaros, a alegria de plantar, colher e processar seus alimentos. É também mencionado sobre o hábito de tomar o chimarrão antes das refeições e o conversar sobre elementos do cotidiano da família.

Na família 01 é possível verificar a preocupação de se produzir agroecologicamente para o autoconsumo familiar. A agricultora relata que sempre tem a ajuda do marido no fogão e que, com cuidado, coloca seus ingredientes e temperos na comida. Mesmo com a preocupação em comer alimentos orgânicos a família consome produtos processados pelas indústrias como o queijo de porco, o leite e o amido (transgênico) por alegrar não haver produção na região destes e outros produtos.

A comida do cotidiano das famílias entrevistadas geralmente é composta por alimentos que caracterizam a comida típica brasileira como o arroz e o feijão.

Arroz, feijão alguma carne e salada. Batata doce e massas muito pouco. A carne [nós] compramos de porco e gado no mercado, frango temos o nosso. (Família 01).

Usamos muita verdura. Compramos no mercado o feijão o arroz o sal o óleo. O resto nós tiramos daqui. (Família 02).

Produzimos pro consumo mais a galinha a mandioca, as vezes o feijão. Arroz não planta porque essa região é mais seca, mas fruta, legume e horta têm como. O porco temos mais pro gasto como as galinhas também. (Família 03).

Arroz, feijão, carne e salada, mas carne vermelha só aos domingos porque junta toda a família. (Família 04).

Nestas falas é possível verificar que o arroz e feijão, em grande parte, não são produzidos pelos agricultores. As imagens 06 e 07 mostram como seria um almoço comum em uma família. Na imagem é possível verificar a existência de vários alimentos como a alface, o repolho, a cenoura e a mandioca, estes são de origem orgânica e geralmente são produzidos nas propriedades familiares.

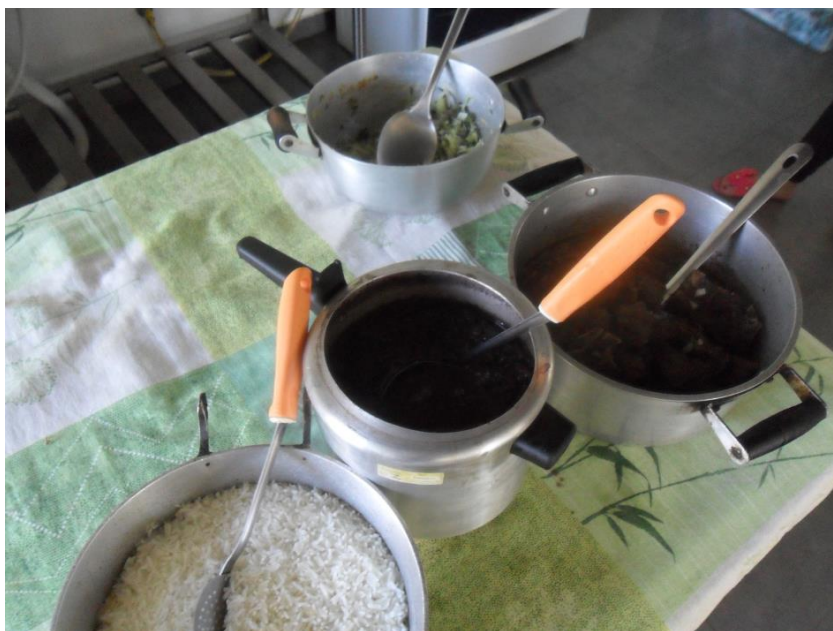
Imagem 06: Almoço do cotidiano família 02.



Fonte: Autoria própria.

O almoço da família é composto por arroz branco, feijoada, carne de gado que são comprados em supermercados e possivelmente industrializados, já o refogado de repolho é produzido na propriedade.

Imagem 07: Almoço do cotidiano família 02.



Fonte: Autoria própria.

Como mostram as imagens, o almoço, geralmente em família, é composto por várias saladas, arroz, feijão e carne. Na pesquisa de campo foi possível verificar que as famílias dão grande valor a origem das verduras com preferência àquelas de origem orgânica e que a mandioca está presente em todas as casas visitadas.

O caso da família 02 é interessante. Esta família não reside na área em que produz seus alimentos, mas diariamente faz o trajeto até esta área para coletar as hortaliças. Para a agricultora desta família, “*Salsinha e cebolinha tem que ter. Comida sem tempero não é comida*”. Nessa fala é possível identificar que há um grande cuidado no que se refere ao sabor dos alimentos, o que para a Família 02 faz a diferença.

O café da tarde é composto de massas produzidas, em geral, pelas agroindústrias familiares da associação, como cucas, bolachas, pães, pão de mel e pasteis assados. Na imagem 08 é possível visualizar alguns destes elementos.



Imagem 08: Café da tarde família 03



Fonte: Autoria própria.

A Família 03 é a família composta por membros mais jovem entre as famílias pesquisadas. Esta família tem uma rotina bem corrida devido a produção para mercados institucionais. A agricultora menciona que sempre conta com a ajuda do marido e dos filhos, também relata que tem uma paixão por comida e sempre que pode acompanha programas na televisão ou busca novidades na internet para incrementar suas receitas. Nos dias da pesquisa havia produzido uma bolacha utilizando fermento no lugar do sal amoníaco, que teve bom resultado diante suas pesquisas.

É interessante o fato de que entregar alimentos para os mercados institucionais afeta o cotidiano desta família. A agricultora comenta que antes de entrar para esse mercado, ela fazia sua comida com calma e podia caprichar nas preparações. Atualmente, devido a rotina corrida das entregas, a comida tem que ser mais rápida. A agricultora relata que até comprou panela elétrica de arroz para não se preocupar em queimar a comida. Também é notável que o contrato com os mercados institucionais é mencionado pelo agricultora como necessário para a complementação de renda, sendo que vem da agroindústria a maior renda da propriedade até o momento.

A ceia servida no jantar é bem variada, e de acordo com cada família. Na imagem 09 mostro o jantar da família 04, um risoto de frango caipira produzido por eles, com arroz integral e salada de alface.

Imagem 09: Jantar família 04.



Fonte: Autoria própria.

Em um dos dias que estive na Família 04 o jantar foi risoto de frango caipira com salada. Nesta família, durante o dia, a refeição é variada, mas a noite a família dá preferência à alimentos com menor teor de gordura. O consumo de carne vermelha só ocorre em finais de semanas ou em festas. Há, assim, uma preocupação para além de alimentos orgânicos, mas também pelo colesterol que há na carne vermelha, sendo uma família com preferências pelos alimentos saudáveis. É relatado que se compra poucos produtos industrializados, como o arroz e feijão, mas justificam esse fato por não ser produzidos na região. Esta família disse ter várias receitas de família, o que se entende, marca bastante os valores dos produtos produzidos por eles, como a receita do pão de mel.

Pão de Mel a receita eu ganhei de uma irmã que mora em Rondônia, e ela me deu a receita e eu falei – vou aperfeiçoar a receita e colocar em prática. Então eu fiz o pessoal gostou e daí tão pedindo eu to fazendo e tá agradando, todo mundo gosta dessa receita. Eu tenho várias outras que aprendi em curso que ensina a fazer, eu fiz a receita como a professora passou, mas o resultado não é como o dessa outra receita. (Família 04)

A receita do pão de mel traz elementos de reprodução familiar, do que deu certo no caso do processamento e consumo com a interação com o

consumidor a qual os agricultores têm uma preocupação com a qualidade de seus produtos. A imagem 10 mostra o pão de mel produzido pela família.

Imagem 10: Pão de mel.



Fonte: Autoria própria.

O pão de mel é um dos produtos de sucesso da feira da APROFFOZ, tendo grande quantidade de saída, mostrando que realmente a receita faz sucesso entre os consumidores.

#### **4.4. Identidade Cultural Alimentar Aproffoz**

Vejo em Foz do Iguaçu uma mistura tão grande de culturas que não sabemos dizer o que é típico da região, tem ai um prato típico da região de Foz Pirá de Foz só sei que é feito de peixe. Mas isso ai foi invenção de meia dúzia que não tem nada a ver com a cultura do povo. Olha sinceramente eu tenho dificuldade de identificar alguma receita pelas culturas que tem aqui não da, é muita mistura. (Família 04)

Durante a permanência do pesquisador com as famílias houve várias falas sobre a cultura alimentar dos agricultores, como o trecho explicitado acima. De um modo geral, as famílias entendem que a festa do dia do agricultor é uma oportunidade para se desenvolver um prato típico entre os agricultores da Aproffoz. A festa mencionada ocorre todos os anos, no mês de agosto.

Festa do dia do Agricultor começou [por]que levamos uma rasteira da prefeitura com a festa do colono, usaram nosso nome da aproffoz pra conseguir recurso pra fazer a festa lá na Aparecidinha, juntou Foz e Santa Terezinha. Primeiro ano foi tudo bem tudo certinho, segundo



ano o pessoal cresceu o olho porque foi muito grande a festa muito boa. Cresceu o olho e deixaram nós de fora. O pessoal lá da igreja achou que a festa deveria ser deles, e o pessoal da Emater e a Prefeitura (Foz e Santa Terezinha) que estava organizando, simplesmente não chamaram nós pra reunião nenhuma, então levamos uma rasteira lá, e a do Colono não sei que festa é essa. Colono não existe mais, ninguém coloniza mais nada, colono já acabou já foi o tempo. Agora nós fazemos a festa do Agricultor. (GIOVANI LUIZ CANAL, Entrevista concedida em 19 de Setembro de 2015)

Conforme os agricultores, a Festa do Agricultor serve para dar visibilidade aos agricultores. A Festa surgiu após a festa do colono que, a princípio os agricultores da Aproffoz também participavam, mas que por questões ligadas a política a festa do colono ficou vinculada apenas a uma comunidade rural do município e a Aproffoz vinculou sua festa ao dia do agricultor. Em 2015 a Festa completou 5 anos. Durante esses anos o cardápio servido no dia foi se alterando devido as intempéries da época, como é destacado na entrevista abaixo, em que o primeiro prato foi carneiro na cerveja, mas que pelo tempo frio acabou não dando continuidade. Após essa tentativa a festa se vinculou ao porco no tacho e ao frango caipira com polenta, por serem produtos que a grande maioria dos agricultores da Aproffoz produzem. O prato principal servido na Festa tem uma história, como comenta um agricultor.

Uma vez foi carneiro na cerveja, foi muito bom mas pela época do ano não deu pra fazer mais, a escolha no porco no tacho foi consenso da associação já que quase todos os agricultores tinham, mas não só o porco no tacho como o frango caipira, então pra valorizar esses produtos daqui, são esses produtos. (Família 04)

Logo abaixo é apresentado trechos das entrevistas com as famílias, em que relatam sobre sua experiência com a Festa e comentam sobre a participação no evento, além de discutir sobre o prato típico do Município de Foz do Iguaçu.

Não sei se tem um prato típico foz, nós não vamos nos restaurantes pra ver, não teve oportunidade de sair. (...) prato típico é algo que a gente mais gosta mais consome. Prato mais fácil de fazer (...) participamos da nossa festa do dia do agricultor a uns três anos que estamos, toda a família vai, ajudamos trabalhando na cozinha, cuidar da carne, doamos repolho este ano pra salada (...) acho que em Foz não tinha como tradição (porco no tacho), ai a associação optou pelo porco no tacho, frango caipira e polenta e tá dando certo. Tradição no caso é o prato que é o porco no tacho e pode virar tradição (...) acho que porco no tacho pode ser o prato típico dos agricultores da Aproffoz, mas na festa o pessoal da cidade também tá participando. (Família 01)

Os agricultores comentam sobre a oportunidade de conhecer o prato típico, revelando assim seu interesse na temática. No caso da família 01, o que representa o prato deveria ser algo que a família mais consome, sendo de fácil preparo. Sobre a relação com o porco no tacho, a família comenta que entende que este seria o prato típico dos agricultores da Aproffoz.

Prato que é mais usado mais pedido que o pessoal mais gosta, se bem que também tem a carne assada né, que tem os gaúcho muito todo mundo se você chega nas casas de domingo tem a carne assada hoje em dia não passa tem a mandioca a carne assada e a salada. E quando é época tem peixe (...) Acho importante ter o prato típico, se você tá lá em Santa Terezinha e tem o prato típico você vai querer experimentar né, se vai em São Miguel você vai querer experimentar você vai querer saber como é feito vai querer se informar acho legal. (...) Participei só este ano da festa do dia dos agricultores, as famílias todas vão, nos ajudamos com algumas doações de mandioca, vendi blocos, de qualquer forma nos ajuda a contribuir. (...) Acho que é típico da Aproffoz, só escutei falar da Aproffoz, eu não comia não me interessava mas conheci deles. Onde tem a carne de porco tem que ter a mandioca, por que os dois juntos o sabor é mais gostoso. (Família 02)

A família 02 também acredita que o prato típico está relacionado com o mais pedido ou que a maioria mais gosta. Por sua origem gaúcha cita o churrasco como típico, mas em sua rotina a mandioca, a salada e o peixe são consumidos em maior quantidade em alguns períodos do ano, se tornando algo típico em sua opinião. Apesar de só recentemente participar na preparação da Festa dos agricultores, entendem que o porco no tacho pode ser típico entre os agricultores, mas também cita a mandioca.

Difícil, nós estamos tentando implantar o porco no tacho entre os agricultores, mas tem a parte do peixe também que tem o prato que é típico não tem não conheço, pouca gente daqui e muita gente de fora acho que não foi definido. (...) Acho que é desde o início com os colonizadores, passando de família por família, todo mundo devia falar, ser estudado na escola, ser até parte do calendário uma festa da cidade, aqui tem a Fartal, mas não tem prato típico. Acho importante pra ter uma festa, atrair turista e os moradores. (...) Participo a três anos da festa do dia do agricultor, toda a família participa, eu sempre trabalho de voluntária na cozinha faço o frango a polenta, o arroz a mandioca e a salada. (...) O porco no tacho foi uma sugestão de uma agricultora, o porco tá presente e já fizemos aqui no chão no tacho com mandioca. (...) Tem a festa do colono que é diferente é tradicional tem uma cavalgada, acho que da Aproffoz mesmo, por que tem o frango caipira e o porco no tacho. (Família 03)

Os agricultores que estão mais próximos à diretoria da Aproffoz tendem a ter sua opinião mais centrada em motivos para a implantação do

prato típico entre os agricultores, como é o caso da família 03. Esta família acredita ser difícil implantar uma receita dita típica, mas ao mesmo tempo cita que o prato típico pode ser vinculado a tradições familiares e festas das comunidades. A agricultora acredita que pode então ser o prato típico da Aproffoz o frango caipira e o porco no tacho, pela experiência que tem diante a festa do dia dos agricultores.

Desde o começo participamos da festa do dia do agricultor há 5 anos. Tem parte da família que vai pra comer a gente vai pra trabalhar na cozinha, antes com a divulgação e organização. (...) Dos agricultores da Aproffoz, se bem que muitos fazem por ai nas festas de igreja depois que nós começamos as comunidades rurais também começaram. O carneiro é frio a época então ficava muito sebo na boca. (Família 04)

De um modo geral, percebe-se que cada família interpreta de uma maneira a festa do dia do agricultor. A fala da família 04 nos diz sobre o modelo que a comemoração implantou nas comunidades agrícolas do município evidencia que a festa começa a se expandir ano a ano. A experiência de tentar trazer outros pratos fez com que, no início, tenha sido servido o carneiro na cerveja, prato que não foi adiante, mas que o frango caipira e o porco no tacho estão indo bem.

Como os agricultores discutem em suas falas, manter a festa e o prato típico é uma maneira de valorização da categoria. A Festa vem com esse objetivo e consolida a cultura alimentar dos agricultores da APROFFOZ, com destaque para o frango caipira e o porco no tacho como pratos principais em suas festividades.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho teve base na antropologia da alimentação, a partir do estudo etnográfico realizado com famílias da APROFFOZ. A pesquisa foi realizada com objetivos de expor os dados, como se pode visualizar no decorrer do trabalho. A estrutura e divisão de capítulos ocorreu com a apresentação de Foz do Iguaçu, elencando dados históricos até a formação da Aproffoz, para fins de promover o entendimento de sua organização. O segundo capítulo apresentou dados históricos da alimentação, fomentando a ideia do estudo de comunidades rurais. O terceiro capítulo trouxe reflexões sobre a metodologia utilizada e os dados de campo adquiridos bem como a identidade cultural alimentar dos agricultores da APROFFOZ.

Em um primeiro momento, a discussão sobre a formação histórica de Foz do Iguaçu se fez presente para entender as abordagens e transformações que ocorreram na história do município, como foi a passagem pela colônia militar e a instalação da usina hidroelétrica de Itaipu. Deste processo nasceu a multiculturalidade da região, que está refletida na identidade cultural alimentar da cidade, bem como sobre as características da produção e consumo da região. A formação da Aproffoz surge como instrumento de reconhecimento da agricultura de Foz do Iguaçu. Esta formação se deu a partir da união entre os agricultores, que visavam pleitear melhores oportunidades junto aos governos. Atualmente esses mesmo agricultores possuem acesso aos mercados institucionais. A partir desta união também conseguem vender seus produtos em um centro de comercialização e feiras realizadas no município.

Em um segundo momento buscou-se elucidar as ideias da antropologia da alimentação, trazendo elementos simbólicos da identidade cultural alimentar que contribuem para o entendimento sobre o que é identificado como o típico, principalmente no caso do meio rural, com os seus saberes que acabam se transformando em sabores.

Em um terceiro momento foi abordada a metodologia etnográfica, que contribuiu de modo prático para entender como a alimentação dos agricultores familiares funciona de maneira diferente, estando relacionada aos modos de vida que cada família tem diante do rural. Na observação-

participante percebeu-se que há famílias que estão interessadas em alimentos orgânicos e agroecológicos, mas que ao mesmo tempo consomem produtos industrializados por alegar não haver produção na região dos mesmos. O prato típico identificado é o frango caipira e o porco no tacho, por estarem presentes na festa que ocorre em comemoração ao dia dos agricultores e pelo fato dos próprios associados acreditarem que este é o prato típico deles.

A atividade de estudo de campo do trabalho de conclusão de curso foi um momento único para a formação acadêmica onde observar o cotidiano familiar contribuiu para as análises presentes neste trabalho, sobretudo para perceber que as referências bibliográficas estão intimamente ligadas com as pesquisas de campo, verificando a procedência de saberes e sabores das famílias agricultoras.

Constatou-se que o prato típico identificado como Pirá de Foz não é comum/popular entre os agricultores, e que também é difícil de dizer se corresponde a um prato que represente o município de Foz do Iguaçu, onde existe uma grande multiculturalidade. Conforme se verificou, o prato foi escolhido por um evento e, entende-se deveria ser melhor estudado para ser caracterizado como típico do município.

O método etnográfico foi responsável por grande parte dos resultados da pesquisa e juntamente com as referências bibliográficas atingiram o objetivo de identificar características da alimentação entre os agricultores, bem como um prato típico entre eles. Contudo, entendo que um período maior de tempo no campo poderia contribuir para aprofundar as reflexões, por exemplo, verificar as características do modo de produção e visualizar mais aspectos culturais de cada família. Mas, sem dúvida, este seria um novo estudo.

## REFERÊNCIAS

AURÉLIO B. de H. **Dicionário Aurélio Básico da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2002.

AMON, D.; MENASCHE, R. **Comida como narrativa da memória social**. Sociedade e cultura. v.11. n.1. p. 13-21, jan-jun, 2008.

APROFFOZ – **Regimento interno**. Disponível em: <[https://docs.google.com/leaf?id=0B-3UTE2v5utGNDEzMjhiMjctNDIkNS00YWJkLTlkYjYtZWYxYWY1ODJjZmQw&hl=pt\\_BR&authkey=CK6pg\\_EO](https://docs.google.com/leaf?id=0B-3UTE2v5utGNDEzMjhiMjctNDIkNS00YWJkLTlkYjYtZWYxYWY1ODJjZmQw&hl=pt_BR&authkey=CK6pg_EO)> acesso em: 15 de setembro de 2015.

BALEM, T, A. SILVEIRA, P, R, C, da. **A Erosão da Cultura Alimentar e os Desafios para a Segurança Alimentar**. In: GUIMARÃES et.al. O rural contemporâneo em debate: temas emergentes e novas institucionalidades – Ijuí: Ed. Unijuí, 2015. -187 – 210.

CARDOSO, R, L. **A Aventura Antropológica: teoria e prática** – 4ª ed. Editora Paz e Terra. 2004.156.p.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação**. Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR. Disponível em: <[http://www.fecea.br/download/290\\_c48845d72c199598a8cf4139e5f8ab87.pdf](http://www.fecea.br/download/290_c48845d72c199598a8cf4139e5f8ab87.pdf)> acesso: 15 de junho de 2015.

CARNEIRO, M, J. **De “produtor” a “consumidor”:** mudanças sociais e hábitos alimentares. In: Neves, D. P. (org.). Processos de constituição e reprodução do campesinato no Brasil. Vol. II: Formas dirigidas de constituição do campesinato. Brasília, Nead/MDA; São Paulo, Editora da Unesp, 2009.

CATTA, L, E. **O cotidiano de uma fronteira: a perversidade da modernidade**. 1994. 138f. Dissertação (Mestrado em História)–Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis (SC), 1994. In: SOUZA, Aparecida Darc de. FORMAÇÃO ECONÔMICA E SOCIAL DE FOZ DO IGUAÇU: um estudo sobre as memórias constitutivas da cidade (1970-2008). 2008. 218p.

CEASA/PR. **Volumes Comercializados nas Unidades Atacadistas**. Todos os produtos de 01/01 a 01/05/2015. N.p. Disponível em: <[http://celepar7.pr.gov.br/ceasa/evolucao\\_das\\_unidades.asp](http://celepar7.pr.gov.br/ceasa/evolucao_das_unidades.asp)> acesso: 07 de agosto de 2015.

CEASA/PR. **Evolução do volume de comercialização de hortifrutigranjeiros das unidades da ceasa pr 1976 a 2014**. Disponível em: <<http://www.ceasa.pr.gov.br/arquivos/File/EVOLUCAODEVOLUMEDASUNIDADESCEASAPRDE1976A2014.pdf>> acesso: 07 de agosto de 2015.

CRUZ, T, F. MENASCHE, R. **Alimentos tradicionais, modos de vida e patrimônio cultural: uma reflexão a partir do queijo Serrano**. Ateliê Geográfico, Goiânia, v. 6. n. 3, (Ed. Especial) p, 28-51, 2012.

Da Matta, R. **La cultura de la mesa en Brasil**. In: El Correo de la UNESCO. nº 5. Maio. 1987. 22-24p.

DURHAM, E, R. **A Pesquisa Antropológica com Populações Urbanas: problemas e perspectivas**. In: CARDOSO, R, L. A Aventura Antropológica: teoria e prática – 4ª ed. Editora Paz e Terra. 2004.156.p.

FLANDRIN, J, L. MONTANARI, M. **História da Alimentação** – 2ª ed. Editora Estação Liberdade. 1996. 885.p.

FUJIMOTO, A, S, H. GASTALDO, J, L. **O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO TURISMO GASTRONÔMICO NIPÔNICO EM FOZ DO IGUAÇU**. V FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUAÇU 16 a 18 de junho de 2011 Foz do Iguaçu – Paraná – Brasil. Disponível em: <<http://www.anaisforumturismoiguassu.com.br/2011/07/anais-2011.html>> acesso: 14 de setembro de 2015.

GARCIA-ARNAIZ, M. CONTRERAS, J. **Comemos como vivemos? Compreender as maneiras contemporâneas do comer**. In: Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos – Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012. 45 – 63.

Google Maps. **Tríplice Fronteira Foz do Iguaçu**. Disponível em: <<https://www.google.com.br/maps/place/Foz+do+Igua%C3%A7u+-+PR/@-25.4652305,-54.737351,10z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x94f6983de5db79bb:0x920b68c585cac349>> acesso: 17 de agosto de 2015.

IBGE. **Cidades Foz do Iguaçu**. Disponível em: <<http://ibge.gov.br/cidadesat/xtras/perfil.php?lang=&codmun=410830>> acesso: 14 de setembro de 2015.

MENASCHE, R. **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Editora UFRGS, 2007. 198.p.

MENASCHE, R. ALVAREZ, M. COLLAÇO, J. **Dimensões socioculturais da alimentação**. Editora UFRGS, 2012. 264.p.

MENASCHE, R. SCHMITZ, L, C. **Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha**. In: MENASCHE, R. Agricultura familiar à mesa: Saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre. Ed UFRGS. 2007. 78 – 100.

OLIVEIRA, C, R. **O trabalho do antropólogo**. Editora Unesp, 2006. 222.p.

PARO, D. **Governo prepara anistia a imigrantes**. Gazeta do Povo. Texto publicado na edição impressa de 17 de março de 2009. Disponível em: <<http://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/governo-prepara-anistia-a-imigrantes-bh9tqv52vwom1s94s6uv1mlhq>> acesso em: 14 de setembro de 2015.

POULAIN, Jean-Pierre e PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares**. *Rev. Nutr.* [online]. 2003, vol.16, n.3, pp. 245-256. ISSN 1678-9865. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732003000300002>> acesso em: 02 de novembro de 2015.

**Rede de Agroecologia Ecovida**. Sítio: <<http://www.ecovida.org.br/nucleos/oeste-pr/>> acesso: 15 de julho de 2015.

SANTOS, C, M, R, C, dos. **A alimentação como processo de integração da comunidade Árabe em Foz do Iguaçu**. 2013. 123. F. Dissertação (Mestrado em Sociedade, Cultura e Fronteiras) – Universidade do Oeste do Paraná.

Secretaria Municipal de Agricultura. **Dados socioeconômicos**. Disponível em: <<http://www.pmfi.pr.gov.br/ArquivosDB?idMidia=62499>> acesso em: 05 de outubro de 2015.

Secretaria Municipal de Turismo. **Comparativo da oferta turística**. Disponível em: <<http://www.pmfi.pr.gov.br/ArquivosDB?idMidia=78075>> acesso em: 05 de outubro de 2015.

Secretaria Municipal de Turismo. **Inventário da oferta turística de Foz do Iguaçu**, disponível em <<http://www.pmfi.pr.gov.br/ArquivosDB?idMidia=75475>> acesso em: 05 de outubro de 2015.

SOUZA, A, D, de. **Formação econômica e social de foz do iguaçu: um estudo sobre as memórias constitutivas da cidade (1970-2008)**. 2008. 218p. Tese (Doutorado em História)–Universidade de São Paulo. São Paulo, 2009.

TERHORST, K, I, L. SCHIMITZ, J, A, K. **De porco a suíno: história da suinocultura e dos hábitos alimentares associados aos produtos dela derivados entre agricultores familiares do Vale do Taquari**. In: MENASCHE, R. Agricultura familiar à mesa: Saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre. Ed UFRGS. 2007. 100 – 120.

TREMARIN, I, C. et.al. **Desenvolvimento rural e agroindústria familiar: um estudo na Regional Sindical da Serra do Alto Taquari**. In: MENASCHE, R. Agricultura familiar à mesa: Saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre. Ed UFRGS. 2007. 120 – 130.



VILÀ, M, B. **Reflexões sobre a análise antropológica da alimentação no México.** In: MENASCHE et.al. In: Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos – Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012. 29 – 45.

WACHOWICZ, Ruy C. **Obrageros, mensus e colonos. História do oeste paranaense.** Curitiba (PR) : Vicentina, 1982. 206p. In: SOUZA, Aparecida Darc de. FORMAÇÃO ECONÔMICA E SOCIAL DE FOZ DO IGUAÇU: um estudo sobre as memórias constitutivas da cidade (1970-2008). 2008. 218p.

WAGNER, S, A. MARQUES, F, C. MENASCHE, R. **Agricultura Familiar à mesa.** In: Menasche, R. Saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari – Porto Alegre. Ed UFRGS. 2007. P.58-78.

## **ANEXOS**

## **Anexo 01 - Lista de Entrevistados**

Terezinha Martins

Vladislau Langwinski

Lucia Leocardia Langwinski

Isabel O. Morais

Nelson Aler da Silva

Maria Canal

Giovani Luiz Canal

## **Anexo 02 - Questionário: “Sabores de Foz: do produtor para sua mesa”**

### Questionário: Trabalho de Campo

#### 1- Origem familiar.

- 1.1 – Quais suas origens, de onde vieram seus pais, avós?
- 1.2 – Como chegaram a Foz do Iguaçu?
- 1.3 – Onde fica a propriedade?
- 1.4 – Qual o tamanho da família? (Filhos ) Onde estão?

#### 2- O que produzem e processam ( grãos, animais, hortícolas, plantas medicinais).

- 2.1 – O que é produzido na propriedade para o comércio?
- 2.2 – Como é produzido?
- 2.3 - Por que é produzido para o comercio?
- 2.4 – E para o consumo familiar?
- 2.5 - – Em sua opinião há algum produto que represente a cultura de Foz do Iguaçu?
- 2.6 – Tem alguma receita de família pra processamento dos alimentos? Como aprendeu?
- \*(Se produz queijo (entre outros), como adquiriu esta técnica?)

#### 3- Alimentação da família.

- 3.1 – Como é a comida do cotidiano?
- 3.2 – Como é a comida de dias festivos?
- 3.3 – Em sua opinião há alguma receita que represente a cultura de Foz do Iguaçu?
- 3.4 – (Se acha) Por que você acha que ela representa a cultura de Foz?
- 3.5 – Você acha que a cidade tem um prato típico? Por quê?
- 3.6 – O que você entende por prato típico?
- 3.7 – Acha importante que o município tenha um prato típico? Por quê?

#### 4 – Relação com a APROFFOZ e a receita festiva do dia do agricultor.

- 4.1 – Como se aproximou da APROFFOZ?
- 4.2 – Participa da festa do dia do agricultor? (se sim) Há quantos anos? E como é a participação: todas da família participam, apenas alguns membros da família? Por quê?
- 4.3 – Você contribui com a festa do dia do agricultor, faz alguma doação ou trabalha no evento? Por quê?
- 4.4 – Por que você acha que foi escolhido o porco no tacho?
- 4.5 – Você acha que o porco no tacho pode ser considerado uma receita típica dos agricultores de foz? Ou dos agricultores da Aproffoz?

### **Anexo 03 - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

Declaro, por meio deste termo, que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente ao projeto/pesquisa intitulado: Sabores de Foz: do produtor a sua mesa, desenvolvido pelo acadêmico João Ernesto Pelissari Candido. Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é [coordenada / orientada] pela professora Silvia Aparecida Zimmermann, a quem poderei contatar / consultar a qualquer momento que julgar necessário através do e-mail [silvia.zimmermann@unila.edu.br](mailto:silvia.zimmermann@unila.edu.br).

Afirmo que aceitei participar por minha própria vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa. Fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Fui também esclarecido(a) de que os usos das informações por mim oferecidas estão submetidos às normas éticas destinadas à pesquisa envolvendo seres humanos, da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) do Conselho Nacional de Saúde, do Ministério da Saúde.

Minha colaboração se fará de forma anônima, por meio de [descrever o tipo de abordagem p. ex: entrevista semi-estruturada / observação / aferição / exame / coleta / análise do meu prontuário / grupo, etc.] [a ser gravada a partir da assinatura desta autorização]. O acesso e a análise dos dados coletados se farão apenas pelo(a) pesquisador(a) e/ou seu(s) orientador(es) / coordenador(es).

Fui ainda informado(a) de que posso me retirar desse(a) estudo / pesquisa a qualquer momento, sem prejuízo para meu acompanhamento ou sofrer quaisquer sanções ou constrangimentos.

Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Foz do Iguaçu, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015.

Assinatura do(a) participante: \_\_\_\_\_

Assinatura do(a) pesquisador(a): \_\_\_\_\_

Assinatura do(a) testemunha(a): \_\_\_\_\_