



Tipo de trabalho: RESUMO SIMPLES (MÁXIMO 2 PÁGINAS)

A CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA¹

Stéffani Kely Lopes², Larissa Barbara Becker³, Marta Nichelle Do Amaral⁴

¹ Projeto de Extensão - Unochapecó

² Estudante do Curso de Nutrição da Universidade Comunitária da Região de Chapecó - Unochapecó.

³ Estudante do Curso de Nutrição da Universidade Comunitária da Região de Chapecó - Unochapecó.

⁴ Professora orientadora. Nutricionista. Mestre em Política Públicas e Dinâmica Regionais. Docente do curso de Nutrição da Universidade Comunitária da Região de Chapecó - Unochapecó.

Introdução: Sendo a alimentação imprescindível para a vida e sobrevivência humana, como necessidade básica e vital, ela é necessariamente modelada pela cultura, crenças, tabus e religião, fatores que influenciam diretamente na escolha dos nossos alimentos diários. Desse modo, a alimentação humana parece estar mais vinculada a tradição do que às próprias necessidades fisiológicas. Pode-se dizer que a cultura alimentar é um patrimônio histórico. Esse trabalho aborda uma reflexão sobre o contexto e a origem da alimentação do brasileiro, que por traz em si uma mistura sensível de etnias em sua formação. **Objetivo:** Analisar sobre cultura e hábitos alimentares no Brasil e suas origens, buscando identificar o que a literatura científica tem publicado sobre o tema. **Metodologia:** Trata-se de uma revisão integrativa da literatura que buscou, no banco de dados Portal Regional da Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) publicados entre janeiro 2010 a julho 2018, evidenciar o que se tem registrado sobre o tema de estudo. Os descritores “Cultura”, “Conduta”, “Alimentação”, “Culinária”, “Alimentos”, “Antropologia”, “Etnia”, “História”, “Folclore”, “Hábito”, “Etnicidade”, “Costumes”, “Migração”, “Interculturalidade”, “Turismo” e “Família” foram cruzados com combinações de 3 descritores e indicaram 1.422 estudos, e após a aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, 14 estudos foram analisados e, desses, 05 estudos foram selecionados para compor a pesquisa. **Resultados:** O presente trabalho verificou que os valores simbólicos atribuídos aos alimentos e rituais que os envolvem têm origens antropológicas. O ato de se alimentar não se baseia apenas na função biológica e química de nutrir e saciar, mas envolvem uma bagagem enorme e subjetiva. Explorando alguns aspectos da história pode-se concluir que a culinária brasileira foi difundida entre meio a várias gerações e manifestações populares, que tem sua origem basicamente na mistura étnica adaptativa Indígena, Africana e Europeia. Percebe-se costumes Europeus como consumir doces após os salgados, preparações reproduzindo receitas Europeias com ingredientes da fauna e da flora brasileira, a culinária Africana enriqueceu nossos pratos com o azeite de dendê, as pimentas e especiarias. Dentre os estudos selecionados, observou-se que existem características e semelhança nos alimentos consumidos, como por exemplo, a mandioca e seus derivados, que foram enaltecidas em todos os estudos e considerada um produto milenar representando a descendência no Brasil. **Conclusão:** Cada etnia identificada tiveram suas contribuições na cultura alimentar brasileira e a culinária desses povos fazem parte do registro cultural da humanidade que é delineado desde a alimentação primitiva até as cozinhas das famílias atuais. A partir dos artigos selecionados, tornou-se possível unir conhecimentos sobre a



6° CONGRESSO INTERNACIONAL EM SAÚDE CISaúde

Vigilância em Saúde: Ações de Promoção,
Prevenção, Diagnóstico e Tratamento



Tipo de trabalho: RESUMO SIMPLES (MÁXIMO 2 PÁGINAS)

formação dos hábitos alimentares brasileiro, e como ele se destaca nos dias atuais em meio a globalização, o marketing e a oferta de industrializados, que por sua vez ainda não se sobrepõem aos costumes e as ideologias alimentares. Alguns hábitos milenares se mantêm até hoje nas famílias brasileiras. Verificasse-a necessidade de haver um maior interesse em publicações a respeito desse tema, pois é indiscutível que existe uma linha tênue entre as temáticas de saúde, nutrição, história da alimentação e o desenvolvimento humano.

Palavras-Chave: Antropologia, Alimentação, Interculturalidade.