


BRUNA ALICE MARTINI

**MUDANÇAS NA CULTURA ALIMENTAR E SUA RELAÇÃO COM A SAÚDE DE
MORADORES DE UMA MICRORREGIÃO DO SUDOESTE DO PARANÁ**

Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado como requisito para obtenção de grau de Bacharel em Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul.


Orientadora: Prof.ª Dra. Rozane Aparecida Toso Bleil

Este trabalho de conclusão de curso foi defendido e aprovado
pela banca em: 08/12/15

BANCA EXAMINADORA

Prof.ª Dra. Rozane Marcia Triches - UFPS

Prof.ª Msc. Éister Lilliar Brum Balestrin - UFPS



MUDANÇAS NA CULTURA ALIMENTAR E SUA RELAÇÃO COM A SAÚDE DE MORADORES DE UMA MICRORREGIÃO DO SUDOESTE DO PARANÁ

Bruna Alice Martini¹

Rozane Toso Bleil²

RESUMO: o consumo alimentar, bem como o comportamento das pessoas perante os alimentos é um dos elementos fundamentais que compõem o estilo de vida de cada um. Este artigo busca conhecer as mudanças importantes que ocorreram nos hábitos alimentares de grupo de moradores do Sudoeste do Paraná e a influência destas na saúde dessa população. O estudo apresenta-se com uma abordagem qualitativa, com informações obtidas por meio de entrevistas individuais, baseado na técnica do Discurso do Sujeito Coletivo. Participaram moradores de 3 municípios integrantes da microrregião de Capanema sendo estes: Ampére, Bela Vista da Caroba e Santa Izabel do Oeste. É possível perceber, pelas falas, que os moradores dos municípios pesquisados ainda são fortemente influenciados pelos costumes alimentares dos seus antepassados, e que isso é refletido em sua rotina e alimentação. Por outro lado, verifica-se um consumo de alimentos industrializados nessa população, havendo uma percepção dos riscos e prejuízos que estes trazem a sua saúde. Ainda que os hábitos alimentares estejam sendo modificados, especialmente devido ao processo de industrialização e globalização, os moradores da microrregião de Capanema, ainda mantêm muitos aspectos ligados à cultura alimentar.

Palavras Chaves: Cultura Alimentar; Pesquisa Qualitativa; Padrões Alimentares.

CHANGES IN FOOD CULTURE AND THE RELATION WITH HEALTH OF RESIDENTS OF A MICRO-REGION OF SOUTHWEST OF PARANÁ

ABSTRACT: food consumption and the behavior of people in the presence of food is one of the fundamental elements that make up the lifestyle of each one. This article look to understand the important changes that occurred in eating habits of residents of southwest of Paraná and the influence of this in the health of this population. The study is presented with a qualitative approach, with information obtained through individual interviews, based on the technique of the Collective Subject Speech, attended by residents of three municipalities of Capanema's micro-regions, as follows: Ampére, Bela Vista da Caroba and Santa Izabel do Oeste. It can perceive by the talk, that the surveyed residents still are heavily influenced by the eating habits of their ancestors, and this is reflected in your routine and diet. On the other hand, there is a consumption of processed foods in this population there is a perception of risk and detriment they bring to your health. Although eating habits are being changed, especially due to industrialization and globalization process, the residents of Capanema's micro-region still maintain many aspects of food culture.

Keyword: Food Culture; Qualitative Research; Food Patterns.

¹Graduanda em Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. Correspondência: Rua das Laranjeiras, 486, Planalto-PR – CEP: 85750-000. Tel.: (46) 9922 4021 E-mail: bruhmartinii@hotmail.com

² Professora Dr^a do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul- Sul - Campus Realeza. Correspondência: Rua Riachuelo, 2488/07, Jardim Independência, Cascavel-PR – CEP: 85813-310 Tel.: (45) 9941 6397. E-mail: rozanetb@uffs.edu.br

INTRODUÇÃO

O consumo alimentar, bem como o comportamento das pessoas perante os alimentos é um dos fundamentais elementos que compõem o estilo de vida e envolve não somente escolhas dos alimentos consumidos em si, mas também tudo que está entrelaçado à alimentação rotineira. O mesmo é determinado por vários fatores, sendo estes aspectos nutricionais, demográficos, sociais, econômicos, culturais, ambientais e psicológicos de uma pessoa ou de uma população (FISBERG *et al.*, 2009). O modo de se alimentar continuamente ultrapassa o ato de comer propriamente dito e se associa com outras dimensões sociais e com a identidade das pessoas (CANESQUI; GARCIA, 2005).

Nesse sentido a cultura alimentar é constituída por hábitos alimentares de tal forma que o tradicional e o novo têm o mesmo papel e peso. Portanto, a mesma não diz respeito apenas aquilo que está enraizado na história, mas, sobretudo, aos hábitos cotidianos, que são combinados pelo que é tradicional e pelo que se compõe como novos hábitos. Outro fator é que a cultura alimentar se direciona para aquilo que dá sentido às escolhas e aos hábitos alimentares, formando assim a identidade social de uma pessoa, independente se as escolhas alimentares sejam modernas ou tradicionais (BRAGA, 2004).

Segundo Carneiro (2005), o costume alimentar pode mostrar a realidade de uma população desde seu efeito produtivo e reprodutivo, na aquisição, na conservação e no meio de transporte dos gêneros alimentícios básicos e de luxo, até a origem de suas representações políticas, religiosas e estéticas.

Em todas as relações humanas o comportamento alimentar é entendido através das análises tanto sociais quanto culturais. Em diversos casos o que se diferencia entre as pessoas e seus grupos são suas crenças mediante os alimentos, a sua forma de cultivo, seu preparo e consumo. O que pode ser extremamente importante para uma população, em outras pode ser desprezada (HELMAN, 2003).

A alimentação quando organizada, forma um marco de identidade às pessoas, a qual é conferida e reivindicada. Por esse meio, as pessoas podem ser orientadas e distinguidas das demais, ela representa mais que somente hábitos e condutas alimentares. As cozinhas de cada cultura sugerem formas de demonstrar estilo de vida seja particularmente ou em grupos, o que se representa em um prato não é somente destinado a conferir nutrientes ao corpo, mas também é uma forma de marcar um código de consideração social (CANESQUI; GARCIA, 2005).

Para Jaime *et al.* (2005), tanto a alimentação, quanto a nutrição são pontos chaves para se promover e proteger a saúde das populações, facilitam o desenvolvimento e o crescimento humano,

com qualidade de vida. Também ajudam a enfrentar as atuais situações de doenças decorrentes da má alimentação a qual a sociedade contemporânea está enfrentando. Nesse contexto, o autor afirma que ações baseadas na educação alimentar e nutricional representam papel de extrema importância no contexto atual de atenção à saúde.

Nos últimos anos no Brasil, a população passou por uma transição nutricional a qual modificou padrões alimentares tradicionais, os quais primeiramente englobavam alimentos como cereais, raízes e tubérculos, passaram a incluir alimentos ricos em gorduras e açúcares, caracterizando uma alimentação ocidental. Também com essa mudança diminuiu-se progressivamente entre as populações a prática de atividade física, o que elevou o número de indivíduos com sobrepeso e obesidade atingindo todas as faixas etárias, expondo a população a um maior risco de doenças crônicas não transmissíveis (MARINHO *et al.*, 2007). Partindo deste contexto, os municípios de Ampére, Bela Vista da Caroba (BVC) e Santa Izabel do Oeste, pertencentes à microrregião de Capanema serão elementos de uma análise sobre a cultura e os hábitos alimentares desta população.

O mapeamento da cultura alimentar da população residente da microrregião do sudoeste do Paraná com ênfase na caracterização do consumo alimentar, bem como da atenção à saúde é objeto de raros estudos. Mostra-se assim uma carência de dados que registrem a história e realidade dessa região em relação à alimentação. Partindo desse princípio, pretende-se caracterizar a identidade local, com base no dimensionamento histórico das práticas alimentares ao longo do tempo até os dias atuais e, com foco na atenção à saúde desta população.

Diante dessa transição ocorrida nos hábitos alimentares, este estudo procurou compreender as mudanças que aconteceram na alimentação da população desta região. Para tanto, os objetivos foram identificar as referências culturais em relação à alimentação e saúde da população residente na microrregião de Capanema, Sudoeste do Paraná; identificar o tipo de colonização dos municípios analisados e a influência desta na cultura alimentar local, conhecer os alimentos mais consumidos pelo grupo, bem como as mudanças mais importantes que ocorreram nos hábitos alimentares e a sua relação com a saúde.

MATERIAL E MÉTODO

O estudo¹ apresenta-se com uma abordagem qualitativa. Com informações obtidas por meio de entrevistas individuais.

A pesquisa qualitativa é de grande importância para o presente estudo. A mesma serve para

¹ O presente estudo é parte de uma pesquisa mais ampla a qual é intitulada “Cultura alimentar da população residente em uma microrregião localizada no sudoeste do Paraná”, desenvolvida pela equipe de pesquisa composta por docentes e discentes do curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul- Campus Realeza.

perceber as concepções dos sujeitos, uma vez que este método qualitativo trabalha com um mundo de diversos significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, inteirando um conjunto de acontecimentos humanos, entendidos como componente da realidade social, pois o indivíduo se diferencia não só por atuar, mas por pensar sobre o que faz e por interpretar suas ações dentro e a partir da realidade vivida e compartilhada com os que estão ao seu redor (MINAYO, 2007).

O presente estudo será baseado na técnica do Discurso do Sujeito Coletivo (DSC), a qual tem por base a teoria das representações sociais. A noção de representação social é bastante antiga, onde sociólogos teorizam sobre a sua noção nas suas correntes de pensamento. Nesse contexto, Durkheim (1978) foi o primeiro que abordou o conceito de representações. Ele utilizava a designação de representação coletiva referindo-se a categorias de pensamentos através das quais determinada sociedade elabora e expressa a sua realidade.

A teoria das representações sociais direciona a técnica do DSC, a qual consiste numa forma não-matemática, nem metalinguística de representar o pensamento de um grupo, o que se faz mediante uma série de operações sobre os depoimentos, que culmina em discursos-síntese que reúnem respostas de diferentes indivíduos, com conteúdos discursivos de sentido semelhante (LEFÈVRE; LEFÈVRE, 2003).

Para a presente pesquisa, participaram moradores de 3 municípios integrantes da microrregião de Capanema, sendo estes: Ampére (18.439 habitantes), Bela Vista da Caroba (3.887 habitantes), e Santa Izabel do Oeste (14.039 habitantes), as entrevistas realizaram-se no período de abril de 2012 a março de 2014 (IBGE, 2015).

Devido a Universidade Federal da Fronteira Sul ter um de seus *campi* situado na cidade de Realeza, justifica-se a escolha por essa microrregião.

Através de buscas de nomes em três entidades das respectivas cidades, sendo estas a Prefeitura, Igreja Católica (por ter um número maior de frequentadores) e a Associação Comercial e Empresarial, realizou-se a seleção dos sujeitos. Os indivíduos selecionados para a pesquisa constituíram-se de um representante por seguimento, sendo eles: alimentação, alimentação escolar, agricultura, comércio, educação, indústria, pioneiro, representante político e saúde, sendo estes indicados pelos órgãos citados de cada município.

Para a escolha dos sujeitos entrevistados na pesquisa, levou-se em consideração o fato dos mesmos serem elementos-chave no processo de formação de hábitos e memórias alimentares das cidades selecionadas para o estudo e também que tivessem um maior tempo de permanência na comunidade local. A seleção foi feita, escolhendo 9 pessoas de cada município, representantes de cada segmento já mencionados anteriormente.

Utilizou-se de alguns critérios nessa seleção: primeiramente o nome o qual havia maior número de indicações pelos três órgãos; o segundo critério foi o sorteio, no caso de não haver repetição e mais de um nome ser citado, e por último incluiu-se o nome que fosse indicado por apenas um segmento.

Em seguida com o nome dos representantes selecionados para as entrevistas, a equipe de pesquisa fez um contato prévio por telefone para verificar se a pessoa aceitaria participar deste estudo e esclarecer a importância do mesmo. Havendo uma resposta positiva do participante, agendava-se local e data para a entrevista acontecer.

A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas, aplicadas por uma discente treinada, sendo que as entrevistas foram gravadas (gravador Sony ICD-PX720) e em sequência transcritas.

Na primeira parte da entrevista, foram coletadas informações sobre os dados pessoais: nome, idade, sexo, escolaridade, estado civil, constituição familiar, ocupação, tempo de residência no município e a situação econômica dos entrevistados.

A segunda parte da entrevista abordou questões sobre as práticas e saberes em relação a alimentação, utilizando-se um roteiro com perguntas abertas para o direcionamento da entrevista e baseando-se principalmente em três eixos norteadores: história alimentar, segurança alimentar e nutricional e sistema agroalimentar.

Após a transcrição das entrevistas, realizou-se a técnica de leitura flutuante, a qual implica na leitura exaustiva dos conjuntos de textos analisados, observando aspectos e o próprio discurso utilizado na pesquisa, porém sem a pretensão de identificar elementos específicos na leitura (OLIVEIRA, 2008). Na sequência foi feita a estruturação das respostas, sendo retiradas dos textos as expressões-chaves (E-Chs), ou seja, palavras, partes de trechos ou mesmo transcrições literais do discurso, que mostram a essência do depoimento, e que comumente respondem à pergunta.

A partir das E-Chs foram definidas as Ideias-Centrais (ICs), que na maioria das vezes são um nome ou expressão que descreve de modo mais resumido e preciso de cada um dos depoimentos analisados e de cada conjunto homogêneo de E-Chs. A junção das E-Chs que contenham ICs de sentido semelhante ou complementar, constroem os Discursos do Sujeito Coletivos (DSCs), o qual se apresenta como um discurso-síntese redigido na primeira pessoa do singular com a finalidade do “eu” falar em nome de uma coletividade. Salienta-se que cada questão pode gerar um número diferente de posicionamentos que formam DSC’s distintos (LEFÈVRE; LEFÈVRE, 2003).

Nas entrevistas, após detalhada leitura, foram elencados os eixos temáticos os quais foram organizados a partir de palavras chave identificadas nas falas. Ao final foram definidos os seguintes eixos: Cultura e Práticas Alimentares; Saúde e Novos Padrões Alimentares.

Esta pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da

Unioeste (Universidade Estadual do Oeste do Paraná) (Parecer 122/2013 CEP). Todos os entrevistados assinaram termo de consentimento livre e esclarecido, concordando com a divulgação dos dados coletados e estando cientes que todos os dados pessoais serão mantidos em absoluto sigilo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

1. Caracterização da população e dos sujeitos

A microrregião de Capanema é constituída por 8 municípios sendo eles: Ampére, Bela Vista da Caroba, Capanema, Planalto, Pérola do Oeste, Pranchita, Realeza e Santa Izabel com uma população de 95.292 habitantes (IBGE, 2015).

Segundo dados do IBGE (2015) o número de habitantes nos municípios pesquisados foram: Ampére com 18.439 habitantes, Bela Vista da Caroba (BVC) com 3.887 habitantes e Santa Izabel com 14.039 habitantes, caracterizando-se como cidades com pequeno porte e basicamente norteadas pela agricultura.

A microrregião de Capanema é um importante corredor de comercialização entre o noroeste de Santa Catarina e sudoeste do Paraná, especialmente via BR 163. A região sofreu forte influência de migração italiana e alemã, o que vem a caracterizar o sistema de minifúndio, e atualmente a agricultura familiar (HELLMANN, 2014).

Na microrregião há diferenças significativas entre os municípios, revelando o perfil econômico de cada um deles. Regionalmente, a maioria das ocupações está envolvida em quatro atividades: agricultura, comércio, indústria de transformação e atividades de construção.

A agricultura é a atividade que mais ocupa mão de obra em Bela Vista da Caroba, possuindo um número grande de médias e pequenas propriedades, com quase 75% da população residindo no meio rural. Os produtos agrícolas mais cultivados no município são: soja, trigo, milho, feijão, fumo e arroz, mandioca. Os principais animais criados pelos produtores são: suínos, bovinos e ovinos. A indústria local ainda é pouco diversificada e está se expandindo nos seguintes setores: confecções, artefatos de cimento, madeiras, farinheiras, marcenarias e estrutura metálicas (PARANÁ, 2015).

Já Ampére se caracteriza pelo dinamismo e diversidade econômica, destacando-se pelo cultivo de soja, o milho e o trigo, e a produção de aves, bovinos de leite e corte. Em relação a indústria, está ganha destaque na cidade, empregando um número significativo de trabalhadores, sendo responsável pelo reconhecimento de Ampére como cidade industrial dentro da região do sudoeste e mesmo em nível estadual e nacional (PARANÁ, 2015).

O município de Santa Izabel do Oeste é destaque na agricultura, sendo esta uma das maiores produções do Paraná em grãos, fortalecida pela agricultura familiar base da produtividade local, com uma forte bacia leiteira, além da produção de suínos, bovinos e aves (PARANÁ, 2015).

A pesquisa teve a participação de 9 pessoas em Bela Vista da Caroba (BVC), 8 em Ampére e 8 pessoas em Santa Izabel do Oeste (SIO). No município de Ampére e Santa Izabel não houve entrevista com o segmento de “alimentação”, devido aos participantes desse segmento não terem aceitado participar da pesquisa.

Para análise dos dados, os municípios foram identificados por letras, sendo: Ampére designado de município *A*, Bela Vista da Caroba por município *B*, e Santa Izabel como município *C*. O quadro 1 apresenta os municípios e as características dos entrevistados em relação a segmento (S), gênero (G), idade (I) e o tempo de residência na localidade (TR).

QUADRO 1. Identificação dos sujeitos entrevistados nos municípios de Ampére, Bela Vista da Caroba (BVC) e Santa Isabel do Oeste (SIO). Realeza-PR, 2014.

Município	Segmento (S)	Identificação	Gênero (G)	Idade (I)	Tempo de residência (TR) em anos
Ampére	Saúde (1)	A1	F	52	26
BVC	Saúde (1)	B1	F	50	11
SIO	Saúde (1)	C1	F	39	39
Ampére	Educação (2)	A2	F	30	8
BVC	Educação (2)	B2	F	54	14
SIO	Educação (2)	C2	F	67	46
Ampére	Indústria (3)	A3	F	24	24
BVC	Industria (3)	B3	F	58	16
SIO	Industria (3)	C3	M	50	31
Ampére	Agricultura (4)	A4	M	58	31
BVC	Agricultura (4)	B4	F	63	30
SIO	Agricultura (4)	C4	M	54	46
Ampére	Público/Político (5)	A5	M	58	32
BVC	Público/Político (5)	B5	M	69	20
SIO	Público/Político (5)	C5	M	46	21
Ampére	Comércio (6)	A6	M	65	45
BVC	Comércio (6)	B6	M	47	10
SIO	Comércio (6)	C6	M	35	7
Ampére	Alimentação (7)	-	-	-	-
BVC	Alimentação (7)	B7	F	38	30
SIO	Alimentação (7)	-	-	-	-
Ampére	Alimentação Escolar (8)	A8	F	40	40
BVC	Alimentação Escolar (8)	B8	F	47	31
SIO	Alimentação Escolar (8)	C8	F	73	50
Ampére	Pioneiro (9)	A9	M	78	53
BVC	Pioneiro (9)	B9	M	48	26
SIO	Pioneiro (9)	C9	M	45	20

Fonte: dados do autor. 2014.

Portanto, quando for referido sobre as falas dos entrevistados destes municípios, será apresentada a letra seguida do número que corresponde ao segmento que o entrevistado pertence. A presente pesquisa foi realizada com 25 entrevistados, com 13 mulheres e 12 homens. A idade dos respectivos entrevistados ficou entre 24 e 78 anos, e a relação ao tempo em que os mesmos residem em seus municípios foi entre 7 e 53 anos.

2. Cultura e Práticas Alimentares

A formação e a ocupação dos municípios do sudoeste do Paraná se deu a partir dos anos de 1940, tornando-se mais evidente a partir da década de 50 e 60, frente a incentivos federais que promoviam o processo ocupacional da região. Em sua grande maioria, os povos colonizadores da

região eram formados por migrantes do Rio Grande do Sul e Santa Catarina os quais descendiam em grande parte de imigrantes italianos, alemães e poloneses (POLI, 2009), fato confirmado nas falas de alguns entrevistados:

“Aqui todas as pessoas geralmente vieram foi do Sul[...]. Então eles vieram do RS. Nós temos hoje gerações descendentes de alemães, italianos e poloneses que mais habitam.” (B6).

“[...] a gente conhece bastante a história porque tem envolvimento aqui na comunidade, foram pessoas que vieram do Rio Grande do Sul, e de uma parte de Santa Catarina, que vieram em buscas de novas terras e novos locais e acabaram se instalando [...]” (C5).

“Sim, se formou fazendo desbravamento, fazendo as lavouras, derrubando as matas e teve muitas queimadas para a sobrevivência. Os filhos trabalhavam muito guardando alimento de um ano para o outro para sobrevivência da família. Vieram a maioria da região Sul” (A4).

Essas migrações foram provenientes dos espaços rurais do estado sul-rio-grandense, pois o estado se encontrava incapacitado de disponibilizar terras e absorver o crescimento no seu espaço urbano. Deste modo, a migração foi influenciada por questões econômicas, onde as pessoas vieram em busca de trabalho, de terras, de condições para estudar, de assistência médica e, até mesmo, por conta de conflitos políticos e religiosos, em busca de melhor qualidade de vida (BRISKIEVIC, 2010).

Segundo Poli (2009) a grande maioria dos colonos era descendente de imigrantes europeus que colonizaram o Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Estes, encontraram no Sudoeste um território com clima, relevo e condições de solo muito semelhantes aos das velhas vilas gaúchas e catarinenses, e então instalaram-se na região.

Também em relação à influência na cultura e no modo de viver, os caboclos foram importantes peças-chaves na história do sudoeste paranaense, os mesmos constituíam-se genericamente pela miscigenação de índios, negros e brancos, mas o que caracterizava-os em relação a essa região, era o modo de vida que estes deixaram de herança através da extração de erva-mate, criação de animais (principalmente o suíno), coleta de frutos (principalmente o pinhão) e a caça de animais silvestres (tateto, porco do mato e veado) (MONDARDO, 2008).

O conhecimento sobre a descendência dos povos que colonizaram essa região entre os entrevistados é evidente, destacando as falas dos moradores em geral e não necessariamente dos pioneiros. Eles relatam que os povos que aqui chegaram, procuravam novas terras para buscar sustento para suas famílias, de diversas formas com o plantio, exploração de madeiras, criação de animais.

Segundo Briskievic (2010) muitas famílias tiveram influência de parentes ou amigos neste deslocamento, pelo efeito da “propaganda” das qualidades do lugar, mas também ajudando-os com emprego e a instalação das casas. A migração na região estudada construiu um território em rede,

articulados pela comunicação e circulação, e são por meio destas que se mantêm vínculos sociais e contatos estabelecidos com o território de origem até os dias atuais.

Essa influência, passada por gerações no processo de imigração dos povos, deixou marcas até os dias atuais, fato que se percebe na feição dos indivíduos, nos hábitos e costumes e nas atividades econômicas. No que se refere a alimentação, os entrevistados demonstram que ainda prevalecem alguns costumes dos antepassados:

“[...]Então a influência daquela época pra hoje, muitos ainda mantêm a tradição, a cultura de produzir pra alimentação, por exemplo em casa, plantar uma mandioca, um feijão, um arroz, criar um animal pro abate pra sustentar a sua família, ainda existe alguns agricultores ainda que hoje mantêm essa cultura, mas muitos preferem comprar no mercado” (B9).

“Na verdade sim, cada pessoa, cada família, cada região tem um hábito alimentar, então como na época era subsistência, caça, a plantação de milho, de mandioca, isso seria a base na época, e vem se fomentando né, tanto é que presente na nossa cultura tem, a farinha de milho, a mandioca, até hoje, a carne de porco” (C9).

“[...] a polenta, que é um habito deles que veio do sul, dos italianos que influenciou a cultura polonesa e alemã que entraram nesse habito é uma delas, que hoje é bastante consumida ainda na nossa região, o risoto também que veio bastante do tempo passado que continua, a cuca mesmo que é da Alemanha, ela é bastante consumida no nosso município, é um hábito passado, eu acho que daí o churrasco que é uma cultura do pessoal do sul” (B6).

Muito dos alimentos citados nas falas vai de encontro a herança da cultura alimentar deixada pelos caboclos, pois os mesmos plantavam nessa região, principalmente milho, feijão, arroz e mandioca, sendo que esta última era destaque na alimentação, muito devido a influência indígena. Também um fator que propiciava o consumo de mandioca era seu fácil plantio, sendo também, um alimento que rendia muito para a alimentação (MONDARDO, 2008).

Nota-se uma relação estreita dos moradores com a agricultura familiar, que apesar das mudanças ocorridas na alimentação ao longo do tempo, ainda nesses municípios permanece alguma herança da alimentação para seu próprio sustento, e também a forte influência dos imigrantes nos alimentos típicos, na forma de cultivo destes até o seu preparo para o consumo.

Entende-se que a tradição das populações está em constante movimento, e que seus hábitos alimentares são modificados de geração em geração, através da incorporação de elementos marcantes ao estilo de vida de cada um. Porém alguns destes se tornam pertinentes no processo de reelaboração das identidades culturais. E, portanto, por mais que o mundo esteja em constante trans-

formação, as tradições ainda são preservadas e mantidas por aqueles que as expressam (REINHARDT, 2007).

Os municípios pesquisados sofreram influências nos hábitos alimentares e culturais dos povos colonizadores, o que é refletido até hoje nas suas festividades e atividades culturais, sobressaindo-se fortemente a cultura dos jantares com pratos típicos, a existência dos Centro de Tradições Gaúchas (CTG) como ponto para promoção das festas, e comemorações em determinadas comunidades dos municípios:

“Existe as festas gaúchas[...] geralmente é o churrasco, carreteiro, esses alimentos, macarronada. E o município faz a festa do Porco Pizza” (A1).

“[...] a gente tem a 4, 5 anos atrás o jantar italiano, só que se vem praticando os mesmos hábitos, macarrão, os mesmo temperos, então assim deveria ter uma nutricionista, onde que esses condimentos, o sal, a própria farinha fosse integral[...]. A além de ter o jantar italiano, tem a festa de Nossa Senhora Aparecida, onde também não esse controle de como servir os alimentos[...]. É dá em torno de 80 mil romeiros por ano, sempre em 12 de outubro” (C9).

Nota-se também, nos municípios pesquisados, que cada um se destaca por um prato típico, a cidade de Ampére cultiva a tradição do porco pizza, já em Bela Vista da Caroba destaca-se a macarronada e em Santa Izabel há o jantar italiano. De forma comum a todos, há a tradição do churrasco e o carreteiro. Percebe-se que todos os pratos típicos estão ligados a descendência em comum das populações, em especial italianas e alemães.

Os moradores fazem questão de ter algum prato que represente sua cidade, como se isso marcasse a identidade daquela localidade e que os costumes não se perdessem com o passar dos anos. Nas falas, citam que pelo menos uma vez ao ano fazem alguma promoção ligada sempre a alimentação, demonstrando assim que o alimento proporciona o resgate de memórias, aproximação e encontro das pessoas.

Segundo Nascimento (2007), as festas, os banquetes proporcionam as pessoas uma relação e situação de convívio em que o alimento é cultura, em que a presença dos ancestrais acontece de forma que isso seja possível de se transmitir para gerações futuras. É uma forma de comemoração que envolve fatos de vida e morte, entre presente, passado e futuro, o familiar e o estrangeiro.

O ato de comer ultrapassa a simples ação de ingerir um alimento, o mesmo também traz o significado sobre as relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas. É possível compreender que a cultura alimentar está intimamente ligada com a manifestação da pessoa na sociedade. Deste modo, o alimento é um dos requerimentos fundamentais para a existência de um povo, e a aquisição desta comida desempenha um papel importante na formação de qualquer

“Porco Pizza”: é um prato elaborado com carne de porco desossado assado na grelha coberto de mandioca moída temperada, e sobre a mandioca uma cobertura de pizza normal”.

cultura, de forma que o método de procurar e processar tais alimentos está diretamente ligado à expressão cultural e social de um povo (LEONARDO, 2009).

De acordo com Barata (2005) são os valores básicos, desejos, percepções e comportamentos da família e outras instituições que o indivíduo absorve ao longo da vida. Cada grupo ou sociedade tem uma cultura com distinções próprias e as influências culturais sobre o comportamento de compra podem variar muito de região para região. O gosto e as preferências por determinado modo de se alimentar podem funcionar como uma união de indivíduos em grupos (NASCIMENTO, 2007).

Nota-se que a globalização está conseguindo mudar práticas alimentares que antes eram vistas como tradicionais, porém encontra-se nas falas dos moradores, referências à utilização de alguns alimentos básicos no seu dia-a-dia:

“Olha alimentos, aqui que mais consomem em casa hoje são: carne em primeiro lugar, depois tem o feijão, arroz, macarrão, bastante consumido, a erva pro chimarrão então nem se fala... é sagrado, daí tem batata inglesa, tem tomate, hortaliças, muito é comprado hoje no mercado porque o pessoal não planta ou não tem o cuidado de plantar e cuidar...” (B9)

“Carne de gado, porco, peixe, nunca pode faltar, cada dia tem um tipo de comida, um dia é arroz, outro macarrão” (A6).

“Mas olha aqui a carne não pode faltar, mas assim eu acho que aqui em roda é feijão, arroz, macarrão, mandioca e carne, que a carne também não seria uma coisa de comer tanto, mas aqui ninguém vive sem carne” (B4).

Os alimentos que cada indivíduo consome para atender as suas necessidades biológicas é resultado da disponibilidade destes em uma dada região os quais são parte da cultura alimentar local. Portanto, através da alimentação é possível reconhecer traços culturais dos indivíduos (SANTELLE, 2008).

Percebe-se pela alimentação atual dos moradores que muitos ainda apresentam o consumo diário de alimentos básicos como feijão e o arroz, o consumo de batata e mandioca, que são considerados hoje em dia pelas pesquisas recentes, alimentos que estão cada vez menos presentes nas refeições da população brasileira. Nota-se que nas regiões metropolitanas, as práticas alimentares estão perdendo seus traços culturais, sendo substituídas pelas comidas industrializadas. Porém, nessa microrregião ainda é possível perceber um movimento que busca pelo consumo de uma alimentação mais caseira.

Dados divulgados pelo IBGE, sobre a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) nos anos 1987/1988, 1995/1996 e 2003/2004, mostravam que a população estava adquirindo alimentos ricos em gorduras sódio, carboidratos simples e acompanhado a isso, notava-se uma redução

no consumo de fibras e declínio na aquisição de frutas e hortaliças. Por outro lado, notou-se um aumento na aquisição de carnes, leite e seus derivados, e também do açúcar e refrigerantes, em conjunto com os diversos produtos industrializados. Tais informações foram novamente confirmadas na mais recente POF de 2008/2009 (AMANCIO, 2012).

Os dados das POF's também mostraram mudanças quanto à disponibilidade da população no que se refere à participação do arroz e feijão nos domicílios. Entre os anos de 1974/1975 e 2002/2003 houve uma redução de 23% de arroz e 30% de feijão nas refeições dos brasileiros, já entre os anos de 2002/2003 e 2008/2009 houve uma redução de consumo do arroz de 40,5% e 26,4%, respectivamente (RODRIGUES *et al.*, 2013).

Outras pesquisas sobre o consumo de arroz também revelam que apesar do Brasil ser um dos principais produtores desse cereal, o crescimento populacional não vem acompanhado do aumento do seu consumo, conseqüentemente levando a diminuição *per capita* do mesmo (BARATA, 2005). Além disso, para o feijão, as pesquisas revelam que entre os anos de 1988 a 2010 os estados do Sul tiveram redução no menor consumo *per capita* deste importante alimento (WANDER; CHAVES, 2011).

Na presente pesquisa, os entrevistados relataram uma realidade diferente, em que ainda se observa a presença de alimentos mais simples, que fazem parte das práticas alimentares desta população. Outro ponto a ser destacado é o relato sobre o consumo de carnes. A carne parece ser considerada um item que não pode faltar na alimentação dos moradores dessa região. Entende-se que a mesma tem valor simbólico associado a esta população, pois faz parte da identidade deste grupo.

A carne emprega um grande status, é símbolo de poder econômico, sendo assim, se constitui um alimento que passa a ser importante e valorizado por essa sociedade, pois é um grupo que teve vulnerabilidade econômica até determinado momento e que nos dias atuais tem uma condição econômica mais cômoda (BLEIL, 1998).

Segundo Coelho; Aguiar; Fernandes (2009) em sua pesquisa sobre os padrões alimentares do Brasil, destacam o elevado consumo de carne suína no Sul em relação às demais regiões do Brasil, sendo acompanhado em segundo lugar pela carne bovina. No mesmo estudo, que considerou áreas urbanas e rurais do Brasil, destacou-se que os meios rurais tem maior probabilidade de consumo de produtos básicos, em especial o feijão, açúcar, arroz, leite e seus derivados em relação ao meio urbano. Considerando a microrregião de Capanema como um ambiente com costumes rurais, pode-se inferir que os resultados da pesquisa apresentaram resultados semelhantes ao estudo anteriormente citado.

Outra pesquisa realizada por Schlindwein; Kassouf (2006) apresentou como resultado um consumo de carne suína maior na região Sul, sendo que o norte é o maior consumidor de carne bovina e de frango e menor em carne suína, devido ao seu baixo preço nessa região do país. Por outro lado, o Centro-Oeste é a região de menor consumo de frango e o Sudeste é a região de menor consumo de carne bovina. Outro fator importante relacionado ao Sul foi que há uma maior aquisição de embutidos (linguiça, presunto, salsicha, etc.) e se somar-se o consumo dos três tipos de carne (bovina, suína e de frango) a região com maior consumo *per capita* de carnes do Brasil é a região Sul, com 46kg/ano.

Outro aspecto a destacar nessa pesquisa é a alimentação fora do domicílio. Em alguns municípios, algumas pessoas afirmam que seu costume ainda é realizar suas refeições em casa, juntamente com seus familiares. Porém, outros entrevistados citam que realizam as refeições fora de casa, pois a família é pequena, não valendo a pena cozinhar para pouca gente, ou por falta de tempo, ou ainda aos finais de semana, como forma de lazer:

“[...] é claro que a gente vai comer fora fim de semana, as vezes, mas isso seria... dia de semana a gente sempre produz a própria alimentação, cozinha. [...] muito pouco explorada a comida de restaurante do nosso povo, é poucas pessoas que tem esse hábito de comer em restaurante. Temos restaurante aqui, mas eles se sustentam do povo que vem de fora” (B6).

“[...] nós não somos mais mãe em tempo integral, nós não temos mais a dedicação do cozinhar, preparar, do chegar em casa e está a comidinha pronta na mesa, a mãe chega em casa junto com o marido, junto com os filhos [...]” (C1).

“Ultimamente estamos comendo mais em restaurante, porque só em dois não vale a pena” (A9).

Algumas pessoas ainda prezam pela cultura alimentar, pelo sentar à mesa, pela comida caseira e geralmente são pessoas do município com a população menor, como é o caso de Bela Vista da Caroba, a qual tem poucas opções de restaurantes. Já as outras cidades participantes vivem uma realidade diferente onde alguns fatores os levam a comer fora de seus domicílios.

Percebe-se que essa parcela da população que consome as refeições em casa está reduzindo. Por outro lado, pessoas que se alimentam fora citam fatores como pouco tempo de intervalo de seus serviços, um período menor para preparar refeições elaboradas e também o apelo econômico de ter menos gastos com a alimentação. Para essas pessoas o convívio de sentar à mesa com seus familiares fica restrito aos finais de semana, e o momento de preparar e degustar a comida de forma prazerosa passa a ser esporádico e não uma rotina.

Já nessa mesma realidade, há ainda o grupo de pessoas que veem o comer fora como um símbolo de status, de poder financeiro para essa finalidade, e também ter a sua disposição

diversas opções de alimentos, ou ainda aqueles que desejam direcionar sua alimentação para um estilo determinado, vendo nos restaurantes uma forma de poder escolher melhor suas opções, que em casa não seriam tantas.

Garcia (1997) acredita que a comida consumida em “casa” e na “rua” reflete de forma distante as condições disponíveis. Fora de casa, o indivíduo contenta-se em escolher entre o que está disponível pronto para ser consumido. O autor também afirma que a variedade imposta pelos restaurantes é determinada pelas opções de cardápios definidos pelo estabelecimento, e o que se escolhe é posterior à preparação. Já no ambiente familiar, o ato de comer oferece opções que dependem da matéria prima que está disponível e dos hábitos alimentares da família, a comida de “casa” nada mais é que um reflexo da condição social, econômica e cultural dos que optaram em se alimentar em seu domicílio.

Segundo pesquisa realizada por Bezzerá; Sichieri (2010) sobre características e gastos com alimentação fora do domicílio no Brasil, há maior frequência na faixa de idade entre 20 e 40 anos, e em praticamente todas as regiões. Também os homens apresentam maior frequência de consumo de alimentos fora do domicílio, quando comparados as mulheres. A frequência do consumo fora de casa cresceu de maneira proporcional com o aumento do nível de escolaridade e da renda mensal familiar *per capita*. Outra condição é em relação ao tamanho da família, famílias com menos de quatro pessoas mostraram percentuais maiores de consumo de alimentos fora do domicílio. A área urbana, quando comparada à área rural, mostrou-se com uma maior incidência de consumo diário fora de domicílio, assim como os municípios da capital quando comparados com outros municípios.

De acordo com Claro *et al.* (2014) a redução no preço da alimentação fora de casa e o acesso a mais opções de estabelecimentos de venda tem contribuído para a população buscar a alimentação fora do domicílio, e os autores sugerem que a evolução favorável da renda nas esferas mais pobres da população, poderá contribuir para uma maior participação dessa forma de se alimentar nas famílias.

3. Saúde e Novos Padrões Alimentares

Segundo Carvalho; Rocha (2011) o perfil alimentar da população está fortemente associado a aspectos culturais, nutricionais, socioeconômicos e demográficos, tornando assim indispensável uma melhor compreensão desses aspectos e seus mecanismos de conhecimento das modificações de comportamento alimentar e suas consequências. A avaliação dos hábitos alimentares de populações apresenta-se como tarefa importante a cada dia, tendo em vista a prevenção de diversas patologias.

Atualmente a urbanização apresenta-se como um grande impacto nas mudanças do consumo de alimentos em nível mundial, seguido da disponibilidade de alimentos e da capacidade de aquisição tanto em áreas rurais como urbanas. Enquanto muitas famílias rurais cultivam maior parte dos alimentos que consome, famílias urbanas não os cultivam e ficam expostas a uma maior variedade de produtos para escolher (SCHLIDWEIN, 2006).

Nos municípios pesquisados, a população local ainda preserva em suas refeições diárias alguns costumes dos antepassados, porém, quando questionados sobre o que seria uma alimentação adequada, não se observou diferenças entre os moradores. Entre eles, nota-se um consenso da importância das refeições principais, que destacam o consumo de verduras e mostram preocupação com os excessos em relação a sua saúde, conforme demonstrado em algumas falas:

“É comer aquilo que é apenas necessário para o físico, o que acontece é que as vezes a gente abusa e come muito, o correto seria adequado comer um pouco menos. [...] Deve-se ingerir o arroz, alimentos do interior, farinha de milho, trigo, sempre respeitando a quantidade. E produtos alimentícios tipo a frutas. [...] Evitar os enlatados. Porque tudo que se coloca em lata tem que por produtos químicos.” (A4).

“Eu acho que seria uma alimentação do dia a dia né, se pudesse ingerir coisas que não tivesse te prejudicando muito, eu acho que nós deveríamos incluir nessas comidas, que nossos pais trouxeram o hábito, principalmente no dia a dia, principalmente os 5 dias da semana que você conseguiria fazer um feijão e arroz paras crianças, com molho e salada, porque salada eu acho que nós ainda precisamos incluir mais” (B6).

“É a alimentação eu você inclui no cardápio verduras, saladas, o colorido né, que vá complementar o cardápio, rico em vitaminas e minerais que vá ter lá né, e feijão, arroz, carne que é as proteínas né, mas aí vai depender muito do preparo de cada uma né, não sempre carne de porco, é preciso saber variar, você tem a opção de tudo, mas você tem que ter um bom senso daquilo que você vá fazer” (C3).

Nota-se uma preocupação da população com a adoção de uma alimentação saudável e com a manutenção de um peso adequado, e percebe-se, de maneira ainda muito discreta, que as pessoas hoje tem buscado compreender o que se come e o porquê se come (SILVA; RIBEIRO; CARDOSO, 2008).

De acordo com Meléndez *et al.* (2012) a população brasileira, em suas últimas décadas, tem passado por intensas mudanças nos seus padrões alimentares, ditados até então como tradicionais. Isto tem ocorrido, devido às transformações econômicas, sociais, demográficas e sanitárias, tendo como exemplo, a intensificação do processo de urbanização, o aumento da renda, a maior participação da mulher no mercado de trabalho e o acesso em maior escala a variedades de gêneros

alimentícios.

Algumas das transformações na alimentação dos moradores são citadas à seguir:

“Tem, a gente antigamente na nossa época não se usava tanto produto químico, tanto enlatado, tanto industrializado, hoje, principalmente as crianças e os jovens procuram mais isso, que na nossa época a gente não tinha muito acesso, não tinha muito conhecimento, não buscava isso porque nem tinha muito conhecimento então não influía, hoje a gente vê que é alimentação” (B7).

“Teve principalmente das pessoas mais jovens, as pessoas menores e até ali na berlinda dos 40 anos, tem uma maneira de se alimentar que buscam um pouquinho as tradições de famílias né, criando a comida básica e o complemento, já os mais jovens e complicado porque os fast foods, comidas prontas, enlatados, hambúrgueres, ketchup, maioneses, que a gente não se livra mais disso está bem complicado manter uma alimentação um pouquinho mais direcionada para nossas crianças, as saladas, os legumes, ficaram difíceis, o sabor do alimento químico, esses produtos prontos, ele tem o sabor, o sabor é bom você entende que a comida é boa, enquanto que a comida saudável, o sabor nem sempre é tão agradável assim, então essa acho que é a maior dificuldade de nos mantermos a alimentação[...]” (C1).

É possível observar que as pessoas não descartam o consumo dos industrializados, mas ao mesmo tempo, tentam amenizar a “consciência pesada” pelo fato de consumi-los, demonstrando que sabem sobre os prejuízos que estes trazem à saúde. Outro fator que se destaca é o quanto os adultos referem serem os jovens e crianças os que consomem maior parcela desse tipo de alimentos.

Os meios de comunicação são fatores decisivos para influenciar as práticas alimentares sustentadas no consumo de alimentos industrializados. Nesse sentido os hábitos alimentares que anteriormente estavam impregnados por determinados valores e considerações passam a ser carregados de novos conceitos. A construção destes novos pareceres induz a população, gradualmente, a alterar a maneira com que se alimenta, de forma a escolher cada vez mais aos alimentos industrializados.

Para Marins; Araújo; Jacob (2011) a questão da atual vida moderna da população, se associa ao aumento do desenvolvimento das novas tecnologias envolvidas na fabricação dos alimentos, e com isso impulsiona o consumo dos alimentos industrializados. E as indústrias aproveitam esse crescimento e investem de forma crescente em recursos da mídia, como a propaganda de seus produtos, pois objetivam de forma direta conquistar os consumidores e transformá-los em fiéis compradores. Ainda nesse contexto, tal caminho abre a oportunidade de expandir um novo perfil de consumidores, que almejam alimentos que passem a ideia de equilibrados nutricionalmente, mas que ao mesmo tempo sejam de fácil preparo e sensorialmente atraentes.

A grande exposição a alimentos com excessiva quantidade de energia, pobre em nutrientes, como os alimentos ricos em gordura, amido, açúcar, sal e aditivos de forma natural afeta o estado nutricional a curto e médio prazo. Os estudos tem mostrado diminuição no consumo de carboidratos complexos e a transferência do volume de açúcar consumido para o consumo dos refrigerantes, acompanhados pela gordura, sendo esta a preferida, a gordura saturada (DOMENE, 2005).

Conforme Monteiro *et al.* (2000), essa transição nutricional que o Brasil tem passado, tem ocorrido devido às alterações no perfil nutricional e costumes alimentares dos brasileiros, e no maior número de pessoas sedentárias. Com isso, vem ocorrendo um aumento do excesso de peso em todas as faixas etárias da população.

Em relação a esse aspecto, destaca-se na pesquisa que todos os entrevistados citaram o sobrepeso/obesidade como um grande problema de saúde na população de seus municípios:

“[...] é excesso de peso. Porque, aquilo que eu falei, as pessoas se alimentam fora de controle comendo demais ou coisa assim, porque a pessoa que passa fome hoje não tem, agora, o que está tendo de pessoas obesas, eu acredito que as pessoas estão comendo demais[...] não adianta pensar em reduzir o estomago, o certo é você controlar a comida” (C4).

“Excesso de peso.[...] devido a alimentação inadequada, mas principalmente problema da região é a ociosidade, então é a questão de pessoas que não praticam muito exercício físico, tem uma alimentação tão inadequada, quanto não perder as colorias adquiridas” (B4).

“Eu acho que tem mais excesso de peso. [...]. Seria a má alimentação, além, também, falta de cuidados com a própria saúde e também o uso excessivo de remédios também faz com que a pessoa adquira peso. [...]” (A1).

O que se pode perceber nos moradores, que há o consumo, tanto de alimentos básicos, como o de industrializados. Porém nas falas, os entrevistados citam em sua maioria o excesso de consumo, como se transmitissem a ideia de que a população local exagera na quantidade dos alimentos consumidos. Também relatam fatores que levam ao excesso de peso, como o sedentarismo, o consumo de industrializados, demonstrando estarem cientes dos problemas daí decorrentes. Quando questionados sobre o sobrepeso/obesidade os entrevistados também eram firmes ao afirmar que isso era o que mais prevalecia em seus municípios, e que de forma geral afetava a saúde da população em todas as idades.

Entende-se que um dos maiores problemas nutricionais atualmente na sociedade é a obesidade. A mesma pode ser definida, de forma simplificada, como uma doença caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal. Tendo como principais características, o quadro de balanço energético positivo, o qual é resultado de mudanças no consumo alimentar, com aumento do

fornecimento de energia pela dieta e redução da atividade física, resultando no que pode ser considerado como estilo de vida ocidental atual (MENDONÇA; ANJOS, 2004).

Segundo Nunes (2006) a obesidade é o resultado da interação de vários fatores, principalmente, dos antecedentes genéticos, aspectos ambientais e comportamentais. Quando há uma família onde os pais são obesos, seus filhos apresentam grande risco de serem obesos também, assim como certas mudanças sociais propiciam um aumento de peso em todo um grupo de pessoas.

Diante dessa realidade sabe-se que a obesidade é um problema sério a qual atinge todas as regiões do país, mas a situação é ainda mais crítica no Sul. O número de obesos é maior nas áreas urbanas e também está relacionado ao poder aquisitivo familiar. Quanto maior a renda, maior é a prevalência de obesidade. A presença do excesso de peso na população menos favorecida pode estar associada à falta de orientação alimentar adequada, atividade física reduzida e pelo consumo de alimentos muito calóricos, como cereais, óleo e açúcar. Tais alimentos são mais baratos e fazem parte de hábitos alimentares tradicionalmente incorporados (BRASIL, 2015).

Segundo a pesquisa realizada pela Vigitel (Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico) no ano de 2014, ressalta-se que 52,5% dos brasileiros estão acima do peso e que antigamente essa prevalência estava em torno 43% no ano de 2006, e atualmente 17,9% da população está obesa. Também destaca-se que o excesso de peso é maior entre os homens com 56,5%, já a obesidade com 17,6%. Em mulheres o excesso de peso mostrou-se com uma porcentagem de 49,1%, já obesidade se apresentou maior em relação a população masculina (18,2%) (BRASIL, 2014).

As mudanças na alimentação parecem causar um certo receio na população, como visto nas falas. Os moradores entendem que quanto mais se preservar a tradição alimentar, o equilíbrio, e a busca pela alimentação saudável, melhor será no seu futuro.

Contreras (2011) destaca a mensagem simbólica apresentada nas falas dos entrevistados, que trazem na memória, alimentos que transmitem um sabor já conhecido desde sempre, e também benefícios à saúde. Quando as pessoas citam que é preciso diminuir o consumo de alimentos industrializados, é possível inferir que estas demonstram certo medo, certa ansiedade por esses novos alimentos. Os mesmos entendem que tais alimentos não lhe trazem confiança ou um sabor conhecido, são alimentos que podem ser consumidos, mas que trazem riscos, tanto para sua saúde como para sua economia. A população consome, mas preza pela redução, pois sabe os prejuízos que trazem, de forma geral, à sua vida.

Fischler (1990) destaca que o onívoro apresenta ansiedade constante por se alimentar por algo novo, necessidade pelo diferente, pela diversidade de alimentos, novidade, exploração e mudanças, e

que em conjunto convive com a ideia de conservar o que já se comia, trazendo a ideia que cada alimento desconhecido é visto como potencial perigo.

A realidade vivenciada pelos moradores dos municípios pesquisados vem de encontro ao que o governo federal propôs em sua 5^o Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, realizada em 2015, a qual tem como tema “Comida de Verdade no Campo e na Cidade: por Direitos e Soberania Alimentar”. Percebe-se que os resultados encontrados aqui, como a manutenção e o resgate das práticas alimentares antigas e a preferência pela comida caseira é de grande importância não só regionalmente, mas em nível nacional também, pois mostra um movimento, ainda que lento, de retorno às práticas alimentares mais saudáveis.

CONCLUSÃO

A partir desta pesquisa, foi possível compreender um pouco mais sobre a cultura, hábitos alimentares e a realidade dessa população. Identificou-se que a colonização nessa região, foi realizada, na maioria por italianos, alemães e poloneses, grande parte provenientes dos estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, os quais influenciaram de forma significativa os hábitos alimentares da população pesquisada.

Foi possível perceber ainda, a grande influência da agricultura nesses municípios, por serem cidades de pequeno porte populacional. Porém, os moradores demonstram grande preocupação com as mudanças e a influência da industrialização em suas práticas alimentares, antes tidas como tradicionais, o que de modo geral, reflete a perda da própria cultura alimentar.

Uma das tentativas de manter tradições alimentares nessa região se dá por meio de manifestações culturais, em sua maioria em lugares como o Centro de Tradições Gaúchas e também em festas de comunidades, tendo pelo menos uma vez ao ano, um evento típico em cada um dos municípios.

Os hábitos alimentares mais simples são considerados um fator de transmissão de memórias alimentares de geração para geração, e traz consigo a realidade social e econômica da população desses pequenos municípios. No entanto, muito se fala do consumo dos industrializados, e é possível perceber que os entrevistados demonstram preocupação com o excesso do seu consumo e dos prejuízos que os mesmos trazem a saúde.

Como conclusão, enquanto busca-se atualmente, nos grandes centros urbanos a volta do “comer naturalmente”, da “comida de verdade”, do retorno aos costumes alimentares antigos, nota-se que nos municípios pesquisados, isso ainda se dá de forma natural e rotineira, mostrando que a cultura alimentar ainda tem se mantido viva no grupo.

Este estudo, foi idealizado para disseminar mais informações sobre essa região, pois os materiais existentes são escassos. A pesquisa tem o intuito de levar mais conhecimento sobre a realidade tanto alimentar, quanto da atenção à saúde dos municípios, e incentivar que próximos estudos deem continuidade focando em outros segmentos não abordados aqui.

Espera-se que as questões levantadas acerca das práticas alimentares tradicionais e atuais possam levantar na população questionamentos sobre uma forma mais crítica de pensar como que se alimentam, buscando melhorias para sua saúde.

REFERÊNCIAS

AMANCIO, R. D. **Consumo de Carotenoides no Brasil: A Contribuição da Alimentação Fora do Domicílio**. 2012. Dissertação (Mestrado em Ciências e Tecnologia de Alimentos) – Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”- Universidade de São Paulo, Piracicaba-SP, 2012.

BARATA, T. S. **Caracterização do Consumo de Arroz no Brasil: um estudo na Região Metropolitana de Porto Alegre**. 2005. Dissertação (Mestrado em Agronegócio) - Universidade Federal do Rio Grande Sul-UFRGS, Porto Alegre-RS, 2005.

BRAGA, V. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba-SP, vol. 6, nº13, 2004.

BEZZERA I. N.; SICHIERI, R. Características e Gastos com Alimentação Fora do Domicílio no Brasil. **Revista Saúde Pública**, vol. 44, nº2, 2009.

BLEIL, S. I. O Padrão Alimentar Ocidental: Considerações sobre a Mudança de Hábitos no Brasil. **Revista Cadernos de Debate**, Rio de Janeiro-RJ, 1998.

BRASIL, Ministério da Saúde. Obesidade e Desnutrição. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/obesidade_desnutricao.pdf>. Acesso em: 20 agost. 2015.

BRASIL, Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL). **Estimativas sobre a Frequência e Distribuição Sociodemográfica de Fatores de Risco e Proteção Para Doenças Crônicas nas Capitais dos 26 Estados Brasileiros e no Distrito Federal em 2014**. Brasília-DF, 2014.

BRISKIEVICZ, M. A organização territorial do sudoeste paranaense a partir da Inserção dos migrantes. **Sociedade e Território**, Natal, vol. 22, nº 2, 2010.

CANESQUI A.M.; GARCIA R.W.D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Editora Fiocruz, Rio de Janeiro, 2005.

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

CARVALHO, E. O.; ROCHA, E. F. Consumo Alimentar de População Adulta Residente em Área Rural da Cidade de Ibatiba (ES, Brasil). **Ciências e Saúde Coletiva**, vol. 16, nº 1, 2011.

- CLARO, R. M. *et al.* Evolução das despesas com alimentação fora do domicílio e influência da renda no Brasil, 2002/2003 a 2008/2009. **Cad. Saúde Pública**, vol. 30, n° 7, Rio de Janeiro-RJ, 2014.
- COELHO, A. B.; AGUIAR, D. R. D.; FERNANDES, E. A. Padrão de consumo de alimentos no Brasil. **Revista Economia Sociologia Rural**, vol.47 n° 2, Brasília-DF, 2009.
- CONTRERAS, J. A. Modernidade Alimentar: Entre a Superabundância e a Insegurança. **História: Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, 2011 n. 54, p.,19- 45.
- DOMENE, S. M. Á. Tendências De Consumo De Alimentos Industrializados Pela População Brasileira. **Faculdade de Nutrição- PUC-Campinas**, 2005.
- DURKHEIM, E. **As formas elementares da vida religiosa**. Coleção Os Pensadores. São Paulo. Abril, 1978.
- FISBERG, R. M. *et al.* Avaliação do Consumo Alimentar e da Ingestão de Nutrientes na Prática Clínica. *Rev. Arq Bras Endocrinol. Metab.*, São Paulo-SP, 2009.
- FISCHLER, C. L. *Homnivore*. Paris: Odile Jacob, 1990.
- GARCIA, R. W. D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cad. Saúde Públ.**, Rio de Janeiro-RJ, vol. 13, n°3, 1997.
- HELMAN, C.G. Cultura, saúde e doença. **Artes Médicas**, Porto Alegre, 2003.
- HELLMANN, G. J. Cenário Socioeconômico das Unidades do IFPR. **Revista Observatório Regional**, IFPR, Instituto Federal do Paraná, v.2, n.2, dez 2013 – jan. 2014.
- HERZLICH, C. A Problemática da Representação Social e sua Utilidade no Campo da Doença. *PHYSIS – Revista de Saúde Coletiva*, vol.1, n° 2, 1991.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/uf.php?lang=&coduf=41&search=parana>>. Acesso em: 13 de agost. 2015.
- LEFÈVRE, F; LEFÈVRE, A.M.C. Discurso do sujeito coletivo: um novo enfoque em pesquisa qualitativa (desdobramentos). Caxias do Sul: **EDUCS**; 2003.
- LEONARDO, M. Antropologia Da Alimentação. **Revista Antropos**, Vol. 3, Ano 2, 2009.
- MARINHO, C. S. *et al.* Práticas e Mudanças no Comportamento Alimentar na População de Brasília, Distrito Federal- Brasil. **Revista Brasileira Saúde Maternidade Infantil**, Recife, 2007.
- MARINS, B. R.; ARAÚJO, I. S.; JACOB, S. C. A Propaganda de Alimentos: Orientação, ou Apenas Estímulo ao Consumo?. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro-RJ, 2011.
- MELÉNDEZ, G. V. *et al.* Tendências da frequência do consumo de feijão por meio de inquérito telefônico nas capitais brasileiras, 2006 a 2009. **Ciência & Saúde Coletiva**, vol.17, n° 12, p. 3363-3370, 2012.

MENDONÇA, C. P.; ANJOS, L. A. Aspectos das práticas alimentares e da atividade física como determinantes do crescimento do sobrepeso/obesidade no Brasil. **Caderno Saúde Pública**, Rio de Janeiro, vol. 20, n°3, 2004.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento. Pesquisa qualitativa em saúde**. São Paulo: HUCITEC, 2007.

MONDARDO, M. L. Os Caboclos no Sudoeste do Paraná: de uma “Sociedade Autárquica” a um grupo social excluído. **Revista Eletrônica História em Reflexão**, vol. 2, n° 3, UFGD - Dourados, 2008.

MONTEIRO, C.A. *et al.* Shifting obesity trends in Brazil. **Eur J Clin Nutr.**, vol. 54, p.342-346, 2000.

NASCIMENTO, A. B. **Comida: prazeres, gozos e transgressões**. Ed., Rev. E Ampl. - Salvador: EDUFBA, 2007.

NUNES, M. D. A. **O Direito Fundamental à Alimentação: Efeitos Adversos do Alimentos Industrializados e da Saúde**. 2006. Dissertação (Mestrado em Direito) - Pontifícia Universidade Católica- PUC, São Paulo-SP, 2006.

OLIVEIRA, D. C. Análise de conteúdo temático-categorial: uma proposta de sistematização. **Revista de enfermagem**, UERJ, Rio de Janeiro, 2008 out/dez.

PARANÁ, Portal da Transparência – Município de Ampére. Disponível em: <<http://www.ampere.pr.gov.br/>>. Acesso em 18 set. 2015.

PARANÁ, Portal da Transparência – Município de Santa Izabel do Oeste. Disponível em: <<http://www.prefeiturasio.pr.gov.br/>>. Acesso em 19 set. 2015.

PARANÁ, Município de Bela Vista da Caroba. Disponível em: <<http://www.belavistadacaroba.pr.leg.br/>> Acesso em 16 set. 2015.

POLI, J. **Da posse para a propriedade da terra no sudoeste do Paraná (1962 - 1973)**. Universidade Federal do Paraná – Curitiba, 2009.

REINHARDT, J. C. Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade. **Universidade Federal do Paraná**, Curitiba-PR, 2007.

RODRIGUES, A. G. M. *et al.* Perfil da Escolha Alimentar de Feijão e Arroz na Alimentação Fora de Casa em Restaurante de Bufê por Peso. **Revista e Saúde Coletiva**. Vol. 18, n° 2, 2013.

SANTELE, O. Antropologia e Alimentação. **Saúde Coletiva**. Vol. 5, n° 26, São Paulo, Brasil, 2008.

SCHLINDWEIN, M. M; KASSOUF, A. L. Análise da Influência de Alguns Fatores Socioeconômicos e Demográficos no Consumo Domiciliar de Carnes no Brasil. **RER**, vol. 44, n° 03, Rio de Janeiro, 2006.

SILVA, I.; RIBEIRO J. L.; CARDOSO, H. Porque comemos o que comemos? Determinados Psicossociais da Seleção Alimentar. **Psicologia, Saúde & Doenças**, Vol.9, n°2, 2008.

WANDER, A. E.; CHAVES, M. O. Consumo *Per Capita* De Feijão No Brasil De 1998 a 2010: Uma Comparação Entre Consumo Aparente e Consumo Domiciliar. Pesquisa: **Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária-EMBRAPA**, 2011.