

# Impactos das Tecnologias nas Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

2

Francisca Júlia Camargo Dresch  
(Organizadora)



 **Atena**  
Editora

Ano 2018

Francisca Júlia Camargo Dresch  
(Organizadora)

# Impactos das Tecnologias nas Ciências Humanas e Sociais Aplicadas 2

Atena Editora  
2018

2018 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

**Editora Chefe:** Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

**Diagramação e Edição de Arte:** Geraldo Alves e Natália Sandrini

**Revisão:** Os autores

#### **Conselho Editorial**

- Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul  
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas  
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná  
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília  
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa  
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná  
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista  
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia  
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná  
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul  
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria  
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná  
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice  
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense  
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul  
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins  
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte  
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão  
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará  
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista  
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará  
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas  
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande  
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

#### **Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)**

I34 Impactos das tecnologias nas ciências humanas e sociais aplicadas  
2 [recurso eletrônico] / Organizadora Francisca Júlia Camargo  
Dresch. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2018. – (Impactos  
das Tecnologias nas Ciências Humanas e Sociais Aplicadas; v.2)

Formato: PDF  
Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader  
Modo de acesso: World Wide Web  
Inclui bibliografia  
ISBN 978-85-85107-75-8  
DOI 10.22533/at.ed.758180511

1. Ciências sociais aplicadas. 2. Humanidades. 3. Tecnologia.  
I. Dresch, Francisca Júlia Camargo. II. Título.

CDD 370.1

**Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422**

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores.

2018

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

[www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)

## APRESENTAÇÃO

Me coube a apresentação deste exemplar cuja tarefa é a de estabelecer uma linha de raciocínio dos textos que aqui constituem os 25 capítulos desta obra. Após a leitura cuidadosa dos artigos submetidos, procurei conexões entre os contextos e as dimensões que poderiam sequenciar as discussões – trouxe a reflexão Sociológica que definem a vida humana na Terra através da produção de bens e serviços, refletidas na organização social, econômica, política, histórica, educacional, ambiental, cultural expressas pelas relações biopsicossociais do humano em seus ambientes.

Deste modo, poderíamos interrogar se nascemos ou nos tornamos humanos? A pergunta nos remete primeiramente a reflexão filosófica – em que momento inicia a vida sabendo que dependerá da abordagem selecionada, não há uma definição única que seja capaz de defini-la assertivamente. Podemos tentar explicar pela Religião, pelo Direito, e/ou pelas Correntes Filosóficas. Então, simplificamos vida é o oposto da morte, resulta do movimento contraditório que repousa na certeza de que vivendo estamos nos aproximando da morte. E para as ciências sociais, nascemos biologicamente humanos e nos tornamos humanos ao viver em sociedades e, nelas aprendemos agir moral e eticamente.

O desenvolvimento tecnológico atual nos situa na Era da Informática e das Comunicações. Tais características têm possibilitado registros inovadores na história humana. Nos interessa pontuar que o paradigma Neoliberal empregado para o permanente crescimento econômico que estabelece os padrões de consumo é o mesmo identificado no esgotamento dos recursos naturais, especialmente ao refletir o distanciamento entre *“os que acumulam, dos que nada possuem”*. Ora se o Planeta dá sinais de esgotamento e se as relações sociais apontam para a exploração sem precedentes, nos parece lógico também pensar na responsabilidade social como alternativa de sustentabilidade entre o educar para produzir e o papel das tecnologias para desenvolver a cidadania.

Portanto a obra Impactos das Tecnologias nas Ciências Humanas e Sociais Aplicadas 2, defende que a vida é patrimônio a ser preservado. Reúne debates acerca de pesquisas empregadas nas organizações produtivas a partir das políticas que permeiam processos de ensino e aprendizagem das instituições sociais. A cada autor, nossos agradecimentos a submissão de seus estudos na Editora Atena. Aos leitores, desejo proveitosa reflexão na trajetória apresentada

Francisca Júlia Camargo Dresch

## SUMÁRIO

<b>CAPÍTULO 1</b> .....	<b>1</b>
VANTAGEM COMPETITIVA EMPRESARIAL PELO USO DE SACOS DE PÃES ECOLÓGICOS POR PANIFICADORAS DE QUIXADÁ – CE.	
José Cazuza Lopes Neto Valter de Souza Pinho Marcos James Chaves Bessa Sérgio Horta Mattos Danielle Rabelo Costa	
<b>CAPÍTULO 2</b> .....	<b>10</b>
A GOVERNANÇA AMBIENTAL E AS COMPRAS PÚBLICAS SUSTENTÁVEIS NA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL	
Anaítes Maria de Moraes Silva Jaíra Maria Alcobaça Gomes	
<b>CAPÍTULO 3</b> .....	<b>28</b>
A GESTÃO DE COMUNICAÇÃO <i>OMNICHANNEL</i> À PARTIR DOS EFEITOS DA TECNOLOGIA NUMA SOCIEDADE PLURAL, INOVADORA E PARTICIPATIVA.	
Ligia Fagundes	
<b>CAPÍTULO 4</b> .....	<b>42</b>
ANÁLISE DA PAISAGEM RURAL DO MUNICÍPIO DE MARIALVA – PR: A EMPRESA BSBIOS COMO AGENTE INDUTOR DA PAISAGEM	
Isadora Pinheiro Lucas César Frediani Sant’ana	
<b>CAPÍTULO 5</b> .....	<b>57</b>
CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL: UMA ALTERNATIVA VIÁVEL PARA A GESTÃO E O GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM PEQUENOS MUNICÍPIOS	
Tassiana Justino Fernandes Maria das Graças de Lima	
<b>CAPÍTULO 6</b> .....	<b>72</b>
A REPRESENTAÇÃO SOCIAL DA IDENTIDADE DO PROFESSOR UNIVERSITÁRIO, SOB O OLHAR DOS ACADÊMICOS EM INSTITUIÇÕES DE ENSINO PRIVADAS.	
Eudes Cristiano Vargas Larissa Siqueira Camargo Sandra de Cássia Franchini Leticia Grazielle Roque Adriano Pereira Cardoso Dênis Martins de Oliveira	
<b>CAPÍTULO 7</b> .....	<b>87</b>
A EXPANSÃO DOS CURSOS PRIVADOS PRESENCIAIS DE SERVIÇO SOCIAL EM SALVADOR-BA: IMPACTOS PARA DISCENTES E DOCENTES	
Adriana Freire Pereira Férriz, Taís Ana de Oliveira, Thainan de Albuquerque e Santos,	

<b>CAPÍTULO 8</b> .....	<b>103</b>
A COLETIVIDADE DOCENTE NA ELABORAÇÃO DE UM PROJETO DIDÁTICO-PEDAGÓGICO PARA A EDUCAÇÃO AMBIENTAL	
Paulo Vitor Teodoro de Souza Hélder Eterno da Silveira Iara Maria Mora Longhini	
<b>CAPÍTULO 9</b> .....	<b>116</b>
O CONTEXTO VIOLENTO DO ESTADO CAPITALISTA E O BULLYING	
Giovanna Back	
<b>CAPÍTULO 10</b> .....	<b>129</b>
O USO DOS PRINCÍPIOS DO DESIGN DE INTERIORES NA HUMANIZAÇÃO DA CASA DE APOIO	
Rubia Maiara Silva Marcon Larissa Siqueira Camargo	
<b>CAPÍTULO 11</b> .....	<b>141</b>
TEORIAS DE APRENDIZAGEM DE SEGUNDA LÍNGUA: UMA ANÁLISE CRÍTICA	
Laysa Cristina de Oliveira	
<b>CAPÍTULO 12</b> .....	<b>153</b>
USO DO KAHOOT COMO FERRAMENTA DE APRENDIZAGEM	
Ernane Rosa Martins Wendell Bento Geraldes Ulisses Rodrigues Afonseca Luís Manuel Borges Gouveia	
<b>CAPÍTULO 13</b> .....	<b>160</b>
O USO DAS REDES SOCIAIS NA CONSTRUÇÃO DO CONHECIMENTO	
Juliana Santos Alves Paulo Sergio Machado Leila Maria Araújo Santos	
<b>CAPÍTULO 14</b> .....	<b>168</b>
TECNOLOGIAS MÓVEIS EM CONTEXTO EDUCATIVO	
Ernane Rosa Martins Wendell Bento Geraldes Ulisses Rodrigues Afonseca Luís Manuel Borges Gouveia	
<b>CAPÍTULO 15</b> .....	<b>178</b>
EVOLUÇÃO DOS ACIDENTES DE TRÂNSITO COM VÍTIMAS FATAIS EM ADULTOS JOVENS NO NOROESTE PARANAENSE	
Willian Augusto de Melo Maria Antonia Ramos Costa Neide Derenzo Verusca Soares de Souza Maria Dalva de Barros Carvalho	

<b>CAPÍTULO 16</b> .....	<b>188</b>
BIPOLARIDADE ESTADISTA-IDEOLÓGICA: ELIZABETH I E PONTIFICADO	
Giovana Eloá Mantovani Mulza	
<b>CAPÍTULO 17</b> .....	<b>195</b>
CONSIDERAÇÕES INICIAIS SOBRE A CONVENÇÃO JACOBINA NA REVOLUÇÃO FRANCESA	
William Geovane Carlos	
<b>CAPÍTULO 18</b> .....	<b>205</b>
ANÁLISE DE TENDÊNCIAS DO CONSUMO MEDIADO POR DISPOSITIVOS DIGITAIS NO MARKETING DE RELACIONAMENTO	
Guaracy Carlos da Silveira Fernando Augusto Carvalho Dineli da Cost	
<b>CAPÍTULO 19</b> .....	<b>218</b>
<i>CHILD OF THE DARK</i> : A PRESENÇA DA MULHER NEGRA NAS LITERATURAS TRADUZIDAS	
Tayza Cristina Nogueira Rossini Letícia Toniete Izeppa Bisconcim Wellington Júnior Jorge	
<b>CAPÍTULO 20</b> .....	<b>229</b>
INTERAÇÃO UNIVERSIDADE-EMPRESA NO BRASIL: MOTIVADORES E OBSTÁCULOS - UM ESTUDO MULTICASOS	
Vivien Mariane Massaneiro Kaniak	
<b>CAPÍTULO 21</b> .....	<b>240</b>
ANÁLISE DE ATIVIDADES LOGÍSTICAS: ESTUDO DE CASO EM UMA EMPRESA DO SETOR ALIMENTÍCIO DO NOROESTE PARANAENSE	
Renan Araújo de Azevedo Daniel Mantovani Aline Takaoka Alves Baptista Leandro Ferreira Pinto Amauri Henrique de Carvalho Júnior	
<b>CAPÍTULO 22</b> .....	<b>252</b>
O PROGRAMA DE EXCELENCIA NA EDUCAÇÃO BÁSICA E A SISTEMÁTICA DA GESTÃO DO CONHECIMENTO ESTRATÉGICO NAS ORGANIZAÇÕES ESCOLARES DE EDUCAÇÃO INFANTIL NA CIDADE DE SARANDI – PR	
Tânia Corredato Periotto Fabiana Azevedo Picanço Tamires Selini Gouveia	
<b>CAPÍTULO 23</b> .....	<b>259</b>
ESTUDOS DA LITERATURA SOB A VERTENTE DO LETRAMENTO: A LENDA DE RUFF GHANOR E O UNIVERSO MULTIMODAL	
Letícia Toniete Izeppa Bisconcim Tayza Cristina Nogueira Rossini Wellington Júnior Jorge	

**CAPÍTULO 24 .....271**

ESPORTE, MÍDIA CONTEMPORÂNEA E (IN)VISIBILIDADE SOCIAL: ATUAÇÃO PROFISSIONAL COM AUXÍLIO DAS REDES SOCIAIS

Bruno Bember Lofiego  
Afonso Antônio Machado

**CAPÍTULO 25 .....282**

A CULINÁRIA UCRANIANA NA CIDADE DE PRUDENTÓPOLIS, PARANÁ: ASPECTOS DA IMIGRAÇÃO E A INFLUÊNCIA CULTURAL DAS COMIDAS TÍPICAS

Renan Valério Eduvirgem

**SOBRE A ORGANIZADORA.....291**

## A CULINÁRIA UCRANIANA NA CIDADE DE PRUDENTÓPOLIS, PARANÁ: ASPECTOS DA IMIGRAÇÃO E A INFLUÊNCIA CULTURAL DAS COMIDAS TÍPICAS

**Renan Valério Eduvirgem**

Universidade Estadual de Maringá, Programa de Pós-Graduação em Geografia  
Maringá, Paraná

**RESUMO:** O presente artigo tem o objetivo de demonstrar a importância da culinária ucraniana na cidade de Prudentópolis, Paraná. O município de Prudentópolis está localizado na região Centro-sul deste estado. Esta região recebeu elevada quantidade de imigrantes eslavos com a maior proporção de ucranianos após a segunda metade do século XIX. Estes imigrantes trouxeram com eles suas culturas e costumes, inclusive sua culinária. O artigo evidenciará cinco comidas típicas tradicionais dos imigrantes da Ucrânia mais consumidas em seu cotidiano e nos períodos de festas comemorativas. Além de detalhar algumas comidas típicas da culinária eslava, em especial as mais consumidas pelos ucranianos na cidade de Prudentópolis, também foram abordados alguns aspectos do processo de migração. Em suma, foi possível concluir que a culinária ucraniana é componente fundamental na cultura, principalmente no município de Prudentópolis onde há elevada concentração de ucranianos, de modo que é imprescindível que os habitantes de Prudentópolis não percam a cultura de se alimentarem cotidianamente

de suas comidas típicas, ou ao menos nos períodos festivos para que suas raízes não sejam esquecidas pelas próximas gerações.

**PALAVRAS-CHAVE:** PEROHÊ; CENTRO-SUL; GASTRONOMIA; COMIDAS; ESLAVO.

**ABSTRACT:** This article aims to demonstrate the importance of Ukrainian cuisine in the city of Prudentópolis, Paraná. The municipality of Prudentópolis is located in the Center-south region of this state. This region received high numbers of Slavic immigrants with the highest proportion of Ukrainians after the second half of the nineteenth century. These immigrants brought with them their cultures and customs, including their cuisine. The article will highlight five typical traditional foods of the Ukrainian immigrants most consumed in their daily lives and in the commemorative holiday periods. In addition to detailing some typical dishes of the Slavic cuisine, especially the ones most consumed by the Ukrainians in the city of Prudentópolis, some aspects of the migration process were also addressed. In short, it was possible to conclude that Ukrainian cuisine is a fundamental component of culture, especially in the municipality of Prudentópolis where there is a high concentration of Ukrainians, so it is imperative that the inhabitants of Prudentópolis do not lose the culture of daily food of their typical foods, or at least in festive periods so

that their roots are not forgotten by the next generations.

**KEYWORDS:** Perohê; South-Center; Gastronomy; Meals; Slavic.

## 1 | INTRODUÇÃO

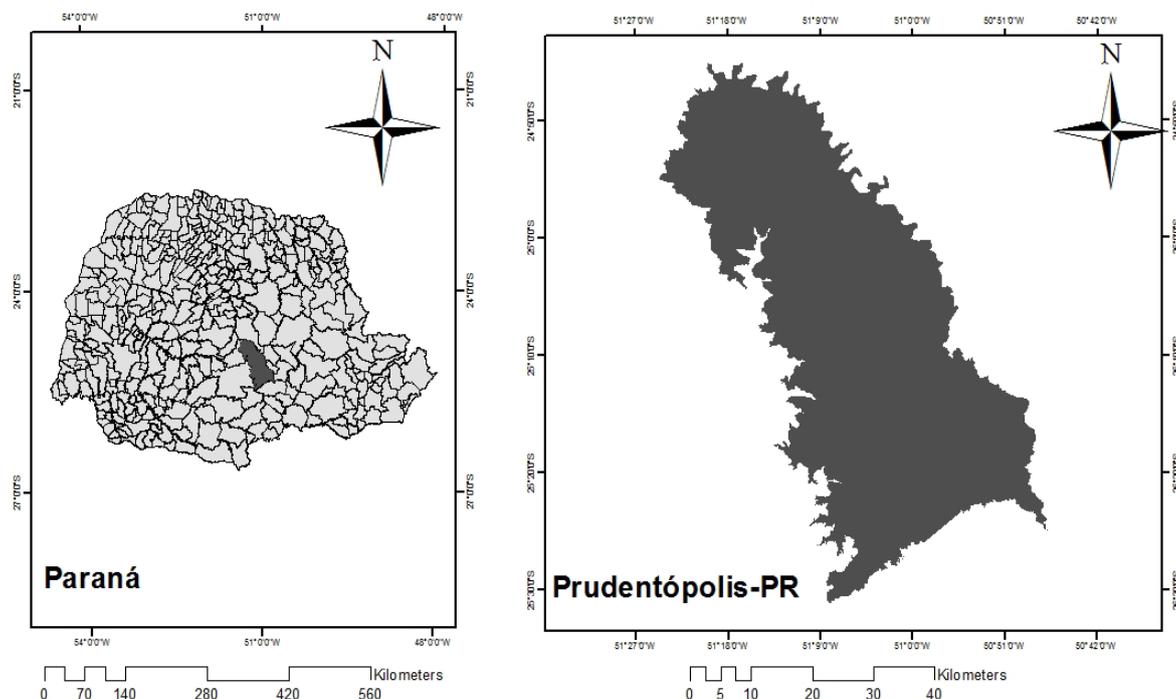
O tema da alimentação é abordado por várias áreas do conhecimento, pelo fato de haver interfaces variadas. Alimentar-se vai muito além de simplesmente comer cotidianamente, pois o arcabouço é composto por costumes, culturas, rituais e entre outros comportamentos de diversas etnias.

Para Santos (1997, p.160) “não é suficiente que uma coisa seja comestível, para que efetivamente seja consumida. É necessária uma série de condicionamentos como o biológico, o psicológico, o cultural e o social para que se dê um passo”. Deste modo, Da Matta (1987, p.22) afirma que nem todo alimento pode transformar-se em comida, pela essência de não fazer parte de nossos hábitos, assim, afirmando “comida” é “o alimento que vai ser ingerido. Só é “comida” aquilo que é aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. Estes elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, dependendo de inúmeros fatores, como crenças, valores sociais, cultura, costumes”. Não obstante, a comida, “gosto e culinária são conceitos que se articulam e se complementam. A comida, assim como a língua e outros símbolos consagrados pelos grupos sociais, constitui elementos de pertencimentos e representam aspectos que podem sofrer modificações, adaptações, ou manterem-se pouco variáveis, estabelecendo elos com o passado, tornando-se parte da cultura de um povo. A comida e a linguagem aparecem como sistemas que compõem valores simbólicos, em que cada elemento define o seu significado” (COSTENARO, p. 40, 2013a).

Bonin e Rolim (1991) afirmam que os hábitos alimentares são convergidos na essência de seleção, preparo e ingestão de alimentos, na qual não é o espelho, mas na verdade se constituem no próprio retrato da sociedade, assim, de fato expressando a alimentação enquanto prática sociocultural. E no que tange a culinária ucraniana, Costenaro (2013b, p. 189) salienta que os “ingredientes, os modos de preparo e de consumo em diferentes momentos marcam o sentimento de pertencimento do grupo à etnia ucraniana”. Evidenciando que a conjuntura sociocultural ucraniana está diretamente ligada as comidas típicas, não somente na Ucrânia, mas também em todos os lugares onde sua cultura alimentar é reproduzida e consumida. “

Este artigo trata da culinária ucraniana e sua importância para as tradições culturais, com enfoque direcionado para o município de Prudentópolis, Paraná.

Localizada na região Centro-sul do estado do Paraná, com distância da capital, Curitiba de 220 quilômetros. A população estimada para o ano de 2015 é de 51.567 habitantes (IBGE, 2016). Do total da população que reside no município de Prudentópolis (Figura 01) a maior porção está na área rural (COSTENARO, 2013b).



**Sistema de Coordenadas Geográficas  
SIRGAS 2000  
Fonte: ITCG, 2016  
Base Cartográfica: ITCG, 2016  
Elaboração: Renan Valério Eduvirgem**

Figura 01: Localização de Prudentópolis-PR.

Elaboração: Autor

Quando pensamos em comida e em determinado território, tem-se que fazer uma associação entre os mesmos. Nos estudos que tangem comida e território, Maria Eunice Maciel, tem uma importante contribuição em seus estudos, denotando que “a comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado a uma rede de significados. Podemos assim, falar em ‘cozinhas’ de um ponto de vista ‘territorial’, associadas a uma nação, território ou região”.

Partindo deste princípio Costenaro (2013b) salienta que os ingredientes, a culinária e o gosto delimitam e constituem não somente os territórios geográficos, mas também as regiões de sentidos e sabores.

Podemos assim notar que as comidas estão totalmente relacionadas com os povos, das mais diferentes etnias e nos mais diversos lugares onde o homem consegue habitar. Em especial, no decorrer deste artigo será denotado o município de Prudentópolis, Paraná, onde a culinária ucraniana tem importante papel não somente no cotidiano dos cidadãos, mas também da população rural, ou seja, no que tange a população absoluta. O presente artigo tem o objetivo de demonstrar a importância da culinária ucraniana na cidade de Prudentópolis, Paraná.

## 2 | MATERIAIS E MÉTODOS

Este trabalho baseou-se em pesquisa bibliográfica sobre a temática em estudo, em levantamentos de informações através de pesquisa em biblioteca e arquivos públicos municipais, estaduais e federais, e também em livros e periódicos disponíveis em meio digital.

Para confeccionar o mapa de localização utilizamos os softwares Quantum GIS 2.18.2 para elaboração da localização do município de Prudentópolis. Para finalizar o mapa utilizamos o software AutoCAD 2017 (versão do estudante, com licença ativa) com o propósito de definir melhor o acabamento, no que tange aos detalhes da finalização.

## 3 | ASPECTOS DA IMIGRAÇÃO DE UCRANIANOS NO CENTRO-SUL DO PARANÁ E AS IMPLICAÇÕES ALIMENTARES

Nas décadas de 1870, 1880 e 1890 até meados do século XX, em etapas diferentes, chegaram ao Paraná imigrantes das atuais Ucrânia e Polônia. Há respeito dos imigrantes e a colonização Teleginski (2012, p.1) tem importante contribuição:

Um significativo número desses imigrantes passou a viver em “núcleos coloniais” criados a partir de políticas públicas de imigração no Médio Vale do Rio Iguaçu, um território reconhecido por ter concentrado o maior número das colônias oficiais de imigração eslava no estado e pela marcante presença de descendentes aí residentes. Algumas dessas colônias foram instaladas nos municípios de Irati, Mallet e Prudentópolis, no segundo planalto paranaense, na região centro-sul do Paraná.

Diante do exposto é notório que ocorreu implicações imprescindíveis no que tange os hábitos alimentares, abarcando todo um contexto desde elementos, seguindo dos produtos e técnicas até os hábitos e comportamentos no que segue rigor à alimentação.

Com alusão aos impactos que ocorrem quanto à imigração de uma determinada etnia, podem seguir o rigor de mesclarem e até mesmo agregar, como denota Teleginski (Op., Cit., p. 2):

Conforme antropólogos, sociólogos e historiadores da alimentação, quando uma população emigra traz consigo um conjunto de práticas ligadas à sua alimentação, mesclando ou acrescentando possibilidades e práticas alimentares no novo contexto em que passam a viver, se adequando ao sistema alimentar local, mas interferindo nele a partir dos hábitos que trazem consigo. Nesses contextos relacionais os hábitos e práticas alimentares podem tornar-se elementos marcadores de identidades e de fronteiras indenitárias.

Deste modo pode-se observar que as comidas típicas das mais diversas etnias, em especial a culinária eslava sendo uma protagonista concomitante a imigração, onde ambas influenciam e até mesmo auxiliam na identificação da população, como também do território em que estão situados.

A gastronomia ucraniana contempla um arsenal de variações que são

fundamentais para os aspectos políticos e até mesmo econômicos, de modo que a importância da comida dentre muitos elementos que subsistem por tempo maior enquanto referência à cultura de origem, podendo não ser cotidianamente, todavia é fundamental que sejam preparadas para alimentação ao menos em dias de festas. Giard (1996) demonstra o mesmo ponto de vista referente à apreciação das comidas típicas cotidianamente ou pelo menos nos períodos de festa.

Com a alusão a perspectiva de festas, estas comemorações ocorrem em datas especiais e por motivos culturais, todavia, normalmente não é somente a população local que usufrui, de modo que comemorações em especial as festividades, concentra-se pessoas de inúmeros locais, tendo variações de acordo com o tamanho e abrangência da festa.

Deste modo as comidas típicas da culinária ucraniana podem abranger muito mais que seus consumidores tradicionais, pois as festividades possuem como características concentração de pessoas, assim, podendo difundir ainda mais a comida típica ucraniana, tendo fundamental relação com a identidade social.

Neste contexto Mintz (2000, p.1) afirma:

O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos. Não é de surpreender, portanto, que o comportamento comparado relativo à comida tenha sempre nos interessado e documentado a grande diversidade social.

Deste modo como é expresso por Mintz, é evidente que as comidas podem demonstrar uma grande diversidade social, pois cada sociedade possui costumes e a cultura de alimentar-se de comidas das mais distintas e até mesmo podendo ter semelhanças em alguns aspectos, sejam eles dos mais simples, como o nome diferente, até os mais gritantes onde uma sociedade não consiga adaptar-se a alimentação de outra.

No caso do município de Prudentópolis, Paraná, os pratos típicos ucranianos estão difundidos por toda a região Centro-sul do estado do Paraná, pois um dos fatores que podem ter influenciado essa difusão cultural do bom sabor dos pratos ucranianos, foi que os imigrantes vieram em massa nesta região, assim, de certo modo evidenciando a diversidade cultural, entretanto inserindo sua culinária na mesa de sociedades distintas.

## **4 | IMIGRAÇÃO EM PRUDENTÓPOLIS E AS COMIDAS TÍPICAS UCRANIANAS TRAZIDAS PARA O PARANÁ**

A colônia ucraniana tem seu início no Brasil na segunda metade do século XIX. Anos depois da chegada dos ucranianos é fundada a cidade de Prudentópolis, Paraná, em 1906.

Prudentópolis recebeu um elevado contingente populacional de imigrantes, sendo os ucranianos a maioria (RAMOS, 2006), dentre os povos eslavos que se estabeleceram neste município, sendo que o maior fluxo migratório ocorreu até a década de 1950.

Diante do exposto, é notório que os ucranianos foram à maioria dentre os povos eslavos (ucranianos e poloneses) que colonizaram Prudentópolis, assim, os ucranianos impuseram de maneira indireta seus costumes e culturas, incluindo as comidas típicas, para a população absoluta que ali se estabeleceram.

De acordo com os estudos de Ramos (2006) os alimentos típicos da culinária ucraniana são os mais conhecidos e consumidos. Ramos (Op., cit.) elaborou um questionário e os resultados obtidos em sua dissertação com alusão as comidas típicas ucranianas, foram que 80% dos entrevistados comem, costumeiramente, pratos típicos da culinária originária da Ucrânia.

## 5 | INGREDIENTES BÁSICOS E COMIDAS TÍPICAS DA CULINÁRIA UCRANIANA

Os pratos típicos mais conhecidos da culinária ucraniana têm como ingredientes básicos a couve, o repolho, a beterraba, a batata, o pepino, raízes fortes como (Hrin e gengibre), Ramos (2006, p. 16) salienta que “os cereais como trigo sarraceno ou mourisco (hretchka) e o milho”, também compõe os pratos da culinária ucraniana.

Os pratos típicos tradicionais da culinária ucraniana utilizam em suma alimentos cozidos, assados e refogados. Pode-se referenciar como os mais presentes no cotidiano:

- Varéneke e Perohê: São pastéis feitos com massa pré-cozida que podem receber diferentes recheios, salgados ou doces.
- Kutiá: É composto por trigo cozido e temperado com mel, com coco e leite condensado ou sementes de papoula.
- Borsh: É a sopa azeda, que compõe os ingredientes como o repolho, beterraba e carne suína.
- Holupti: Charuto de folha de repolho cozida e recheada com arroz e carne moída.

A culinária ucraniana também contempla a carne suína assada, linguiça – embutida de carne suína e entre outras. Para evidenciarmos as comidas típicas descritas e seus ingredientes aqui denotados da culinária ucraniana, foi elaborada duas imagens com os pratos para melhor representar, como podemos observar (Figura 02 e Figura 03).

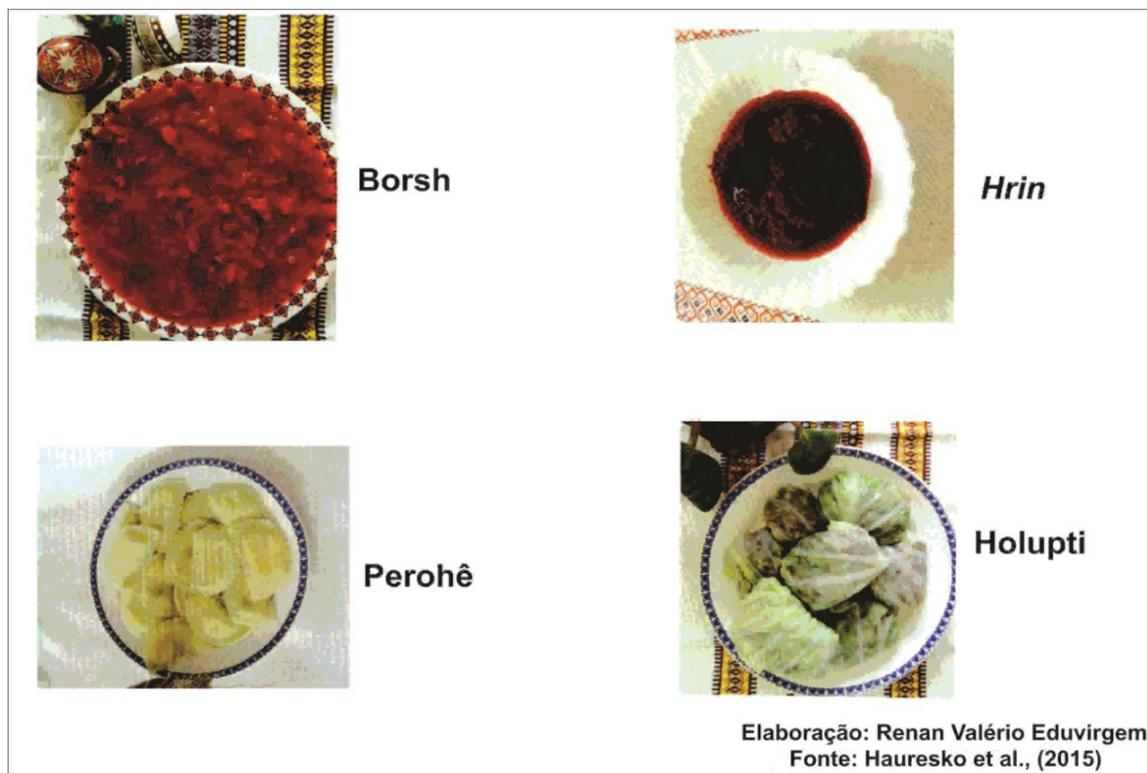


Figura 02: Principais comidas da culinária ucraniana em Prudentópolis-PR.

Fonte: Hauresko et. al. (2015)



Figura 03: Principais comidas da culinária ucraniana em Prudentópolis-PR.

Fonte: Hauresko et. al. (2015)

Diante do exposto, e de acordo com as informações evidenciadas no “boletim informativo da sociedade ucraniana do Brasil”, pode haver variações na nomenclatura dos pratos. Não é incomum encontrar a sopa azeda escrita como Borch, Borcht ou

Borsh. Do mesmo modo o Holoptzi, Holupti ou Holopti. Kutiá ou Cutiá. Optou-se neste artigo utilizar a nomenclatura Borsh, Kutiá e Holupti. São frequentes os termos Perohê para se referir ao pastel cozido ou também Varéneke.

Esses são os pratos típicos da culinária ucraniana que os habitantes do município de Prudentópolis, degustam cotidianamente. Estes pratos estão presentes também nas cerimônias festivas, relacionadas com as práticas rurais locais. Estes pratos são fundamentais para manter e estabelecer vínculos com o passado, concomitante a tradicionalidade, assim, preservando a identidade étnica.

## 6 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os ucranianos foram atraídos para o Brasil, devido a inúmeros conflitos que ocorreram na Europa. Em contrapartida, as políticas públicas, incentivos à vinda, e iniciativas promotoras de terras aos imigrantes para cultivo de alimentos no Brasil, foram essenciais para o país tornar-se uma zona de atração populacional.

Apesar das inúmeras dificuldades encontradas, a etnia dos povos eslavos (poloneses e ucranianos) se concentrou em boa parte na região Centro-sul do estado do Paraná.

Desses imigrantes que se estabeleceram nesta região entre poloneses e ucranianos, o segundo grupo de eslavos foram os que estavam em maioria. Os ucranianos vieram com o propósito de cultivar milho, feijão, cevada e dentre outras culturas. Muitos dos produtos cultivados eram fundamentais para a produção da alimentação de subsistência dos ucranianos, sendo constituídas em Prudentópolis as comidas típicas ucranianas.

As comidas típicas ucranianas foram difundidas neste município de modo que são comuns os moradores se alimentarem destes pratos cotidianamente, sendo assim, acentuada a cultura tradicional ucraniana na perspectiva de sua culinária. De modo, que é fundamental que os habitantes de Prudentópolis não percam a cultura de se alimentarem cotidianamente de suas comidas típicas, ou ao menos nos períodos festivos para que suas raízes não sejam esquecidas pelas próximas gerações.

## AGRADECIMENTOS

Registra-se os melhores agradecimentos a Fundação CAPES pela bolsa concedida, que permitiu a realização deste estudo.

## REFERÊNCIAS

BONIN, A.; ROLIM, M. C. M. B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. **Boletim de Antropologia**. Curitiba, v. 4, n.1, p. 75-90, 1991.

COSTENARO, Eliane Crestiane Lupepsa. Práticas culinárias entre descendentes de ucranianos em Prudentópolis (PR). **TEL Tempo, Espaço e Linguagem**, v. 4, n. 3, p. 37-47, 2013a.

COSTENARO, Eliane Crestiane Lupepsa. **Para a dona de casa: comida e identidade entre descendentes de ucranianos em Prudentópolis, PR, 1963-1976**. 2013. 135 p. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História. Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Estadual do Centro-Oeste, Irati, PR, 2013b.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: **O Correio**, Rio de Janeiro, v.15, n. 7.1987.

GIARD, Luce. Memórias. In: CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1996.

HAURESKO, Cecília; GOMES, Marquiana de F. Vilas Boas; GOMES, Emerson de Souza; HAURESKO, Julia Bernadete. **Paisagens de Prudentópolis: Patrimônio natural, cultural e religioso no interior do Paraná**. Guarapuava: Unicentro, 2015. 81p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATISTICA – IBGE. **Cidades**. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=412060>> Acesso em: 17 jul. 2016.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem haver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156. Dezembro de 2001, p. 151.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, 2000.

O LAVRADOR. BOLETIM INFORMATIVO DA SOCIEDADE UCRANIANA DO BRASIL. **Culinária ucraniana: Varéneke**. Curitiba, Nº 3857. Abril de 2009, p.13.

RAMOS, Odinei Fabiano. **Ucranianos, poloneses e “brasileiros”: fronteiras étnicas e identitárias em Prudentópolis/PR**. 2006. 161 p. Dissertação (Mestrado em História) – Estudos Históricos Latino-Americanos, pelo Programa de Pós-Graduação em História da UNISINOS, São Leopoldo, RS, 2006.

SANTOS, C. R. A. Por uma história da alimentação. In: **História: questões e debates**, Curitiba, v.14, n. 26/27, p.154-171,1997.

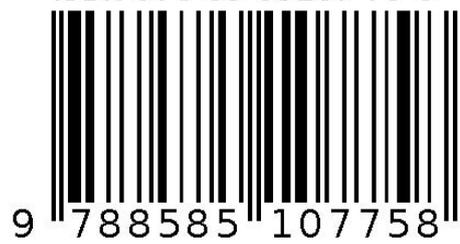
TELEGINSKI, Neli Maria. **Memória, identidade étnica e a ‘comida eslava’ no centro-sul do Paraná**. 2012. Disponível em: <[http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos\\_PDF/Ensaio%20Neli.pdf](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos_PDF/Ensaio%20Neli.pdf)> Acesso em: 20 jul. 2016.

## **SOBRE A ORGANIZADORA**

**FRANCISCA JULIA CAMARGO DRESCH** Possui graduação em Licenciatura Plena nas Ciências Sociais pela Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB (1998). Especialista em Gestão Ambiental: Ênfase em Organizações Produtivas pela Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI (2003), Mestrado em Educação pela Universidade Estadual de Ponta Grossa - UEPG (2005). Especialista em Neuropsicopedagogia pela Faculdade de Ensino Superior Dom Bosco (2014). Atualmente é acadêmica no curso de Bacharelado em Psicologia pela Faculdade SantAna. Ocupa a vaga de Técnica Pedagógica no Núcleo Regional de Educação de Ponta Grossa nas disciplinas de Sociologia e Filosofia e Coordenadora da Educação em Direitos Humanos nos eixos: Enfrentamento às Violências contra Crianças e Adolescentes; Prevenção ao Uso Indevido de Álcool e outras Drogas e na Promoção da Saúde Mental. Professora no Centro de Ensino Superior dos Campos Gerais. Tem experiência profissional na Formação Continuada de Professores na Educação Básica. Atua principalmente nos seguintes temas: Formação de Professores, Ensino, Aprendizagem, Políticas Públicas Educacionais e Direitos Humanos.

Agência Brasileira do ISBN

ISBN 978-85-85107-75-8



9 788585 107758