

Fabiano Eloy Afílio Batista
(Organizador)

ARTE

Multiculturalismo e
diversidade cultural

2



Atena
Editora

Ano 2021

Fabiano Eloy Atílio Batista
(Organizador)

ARTE

Multiculturalismo e
diversidade cultural

2



Atena
Editora
Ano 2021

Editora chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Editora executiva

Natalia Oliveira

Assistente editorial

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto gráfico

Camila Alves de Cremo

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

Natália Sandrini de Azevedo

Imagens da capa

iStock

Edição de arte

Luiza Alves Batista

2021 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do texto © 2021 Os autores

Copyright da edição © 2021 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.

Open access publication by Atena Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. 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.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial**Linguística, Letras e Artes**

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins

Profª Drª Angeli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Profª Drª Carolina Fernandes da Silva Mandaji – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará

Profª Drª Edna Alencar da Silva Rivera – Instituto Federal de São Paulo

Profª Drª Fernanda Tonelli – Instituto Federal de São Paulo

Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões

Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará

Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste

Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia

Arte: multiculturalismo e diversidade cultural 2

Diagramação: Camila Alves de Cremo
Correção: Bruno Oliveira
Indexação: Gabriel Motomu Teshima
Revisão: Os autores
Organizador: Fabiano Eloy Atílio Batista

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

A786 Arte: multiculturalismo e diversidade cultural 2 /
Organizador Fabiano Eloy Atílio Batista. – Ponta Grossa
- PR: Atena, 2021.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5983-531-7

DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.317210410>

1. Artes. I. Batista, Fabiano Eloy Atílio (Organizador). II.
Título.

CDD 700

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.

DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código Penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, desta forma não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.

APRESENTAÇÃO

Estimados leitores e leitoras;

É com enorme satisfação que apresentamos a vocês a coletânea **“Arte: Multiculturalismo e diversidade cultural”**, dividida em dois volumes, e que recebeu artigos nacionais e internacionais de autores e autoras de grande importância e renome nos estudos das Artes.

As discussões propostas ao longo dos 39 capítulos que compõem esses dois volumes estão distribuídas nas mais diversas abordagens no que tange aos aspectos ligados à Arte, ao Multiculturalismo e a Diversidade Cultural, buscando uma interlocução atual, interdisciplinar e crítica com alto rigor científico.

Por meio das leituras, podemos ter a oportunidade de lançarmos um olhar por diferentes ângulos, abordagens e perspectivas para uma ampliação do nosso pensamento crítico sobre o mundo, sobre os sujeitos e sobre as diversas realidades que nos cerca, oportunizando a reflexão e problematização de novas formas de pensar (e agir) sobre o local e o global.

Nesse sentido, podemos vislumbrar um conjunto de textos que contemplam as diversidades culturais existentes, nacionalmente e internacionalmente, e suas interlocuções com o campo das Artes, considerando aspectos da linguagem, das tradições, do patrimônio, da música, da dança, dos direitos humanos, do corpo, dentre diversas outras esferas de extrema importância para o meio social, enfatizando, sobretudo, a valorização das diversidades enquanto uma forma de interação e emancipação dos sujeitos.

Os capítulos desses dois volumes buscam, especialmente, um reconhecimento da diversidade e a compreensão da mesma como um elemento de desconstrução das desigualdades, pois enfatizam que se atentar para a diversidade cultural e para o multiculturalismo é respeitar as múltiplas identidades e sociabilidades, de forma humana e democrática.

A coletânea **“Arte: Multiculturalismo e diversidade cultural”**, então, busca, em tempos de grande diversidade cultural, social e política, se configurar como uma bússola que direciona as discussões acadêmicas para o respeito às diversidades, sobretudo nas sociedades contemporâneas.

Ressaltamos ainda, mediante essa coletânea, a importância da divulgação científica, em especial no campo das Artes e, especialmente, a Atena Editora pela materialização de publicações de pesquisas que exploram e divulgam esse universo, sobretudo nesse contexto marcado por incertezas e retrocessos no campo da Educação.








Ademais, espera-se que os textos aqui expostos possam ampliar de forma positiva os olhares e as reflexões de todos os leitores e leitoras, oportunizando o surgimento de








novas pesquisas e olhares sobre o universo das Artes, do Multiculturalismo e da Diversidade Cultural.







A todos e todas, esperamos que gostem e que tenham uma agradável leitura!

Fabiano Eloy Atílio Batista

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
ANÁLISIS DE LA PRÁCTICA ARTÍSTICA MULTIDISCIPLINAR, UNA REFLEXIÓN SOBRE EL ESTILO EN EL ANÁLISIS DE LA OBRA DE J. BARBI Y R. GREGORES	
Laura Navarrete Álvarez	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.3172104101	
CAPÍTULO 2	14
ARTE E ATIVISMO AMBIENTAL NA POÉTICA DE FRANS KRAJCBERG	
Regina Lara Silveira Mello	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.3172104102	
CAPÍTULO 3	21
AS PAIXÕES DO ITALIANO MECARELLI: FOTOGRAFIA E PARATY	
Paulo Fernando Pires da Silveira	
Artur Cesar Isaia	
Patrícia Kayser Vargas Mangan	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.3172104103	
CAPÍTULO 4	35
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL EN EXPRESIÓN DRAMÁTICA CON SÉNIORES	
Fernando José Sadio-Ramos	
María Angustias Ortiz-Molina	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.3172104104	
CAPÍTULO 5	44
POLÍTICAS CULTURAIS NA BAIXADA FLUMINENSE: UMA ANÁLISE SOBRE A ATUAÇÃO DO ESTADO NO MUNICÍPIO DE DUQUE DE CAXIAS – RJ	
Marlon Santos Dias	
Janaína Machado Simões	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.3172104105	
CAPÍTULO 6	57
POLÍTICA CULTURAL PARA AS ARTES: EM BUSCA DE UM CURTO-CIRCUITO	
Carlos Dalla Bernardina Junior	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.3172104106	
CAPÍTULO 7	65
DIREITOS HUMANOS INTERCULTURAIS E EDUCAÇÃO DE SURDOS: UMA LEITURA SOB ALENTE DA ANÁLISE CRÍTICA DO DISCURSO	
Cleide Emília Faye Pedrosa	
Alzenira Aquino de Oliveira	
Juliana Barbosa Alves	
João Paulo Lima Cunha	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.3172104107	

CAPÍTULO 8	80
A SENTENÇA SOCIAL E OS IMPACTOS DA VIOLÊNCIA SIMBÓLICA NO INTERIOR DAS COMUNIDADES INDÍGENAS: UMA ANÁLISE SOCIOCULTURAL A PARTIR DO POVO GUARANI-KAIOWÁ, VIABILIZANDO AS MULHERES INDÍGENAS	
Ana Carolina de Oliveira Campos José Manfroi	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.3172104108	
CAPÍTULO 9	96
OS SENTIMENTOS QUE MULHERES NEGRAS EXPRESSAM EM ATIVIDADES MUSICOTERAPÊUTICAS	
Michele Mara Domingos Rosemyriam Cunha	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.3172104109	
CAPÍTULO 10	109
CARÁ-ROXO (<i>DIOSCOREA TRIFIDA</i>): A POSSIBILIDADE DE UM RESGATE DE HÁBITOS NA ALIMENTAÇÃO ALAGOANA	
Polianny Gusmão Remigio Costa Amanda Christina Simplício Calheiros Cristiana Purcell	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.31721041010	
CAPÍTULO 11	116
DE FIORI NO LIMBO	
Marcos Faccioli Gabriel	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.31721041011	
CAPÍTULO 12	132
A ILUSTRAÇÃO DO VAZIO	
Mário Sette	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.31721041012	
CAPÍTULO 13	140
PINTORES CANARIOS ACTUALES EN UNA ESTÉTICA DEL PAISAJE. PAISAJES NEORROMÁNTICOS Y VISIONES DEL PAISAJE EN LOS LÍMITES DE LA ABSTRACCIÓN	
David Manuel Méndez Pérez	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.31721041013	
CAPÍTULO 14	157
TUNGA: JOGO DE AFINIDADES	
Wellington Cesário	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.31721041014	

CAPÍTULO 15	163
RÉPLICAS DO “EFEITO BILBAO”: A NOVA GERAÇÃO GLOBAL	
Jordi Oliveras Samitier	
Mila Nikolić	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.31721041015	
CAPÍTULO 16	175
DOCUMENTÁRIO; VIDEOARTE – DO BRASIL PARA O MUNDO, DO MUNDO PARA O BRASIL	
André Hallak Martins da Costa Camilo Guimarães de Oliveira	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.31721041016	
CAPÍTULO 17	188
HOW TO PLAY MODERN BASSOON IN A CONTINUO SECTION WITHOUT LOSING THE RESPECT OF YOUR COLLEAGUES	
Mathieu Lussier	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.31721041017	
CAPÍTULO 18	200
ITINERÁRIO FOTOGRÁFICO DE PAULA SAMPAIO EM “ANTES DO FIM”	
Melissa Barbery Lima	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.31721041018	
CAPÍTULO 19	210
QUADRILHA JUNINA NO CONTEXTO DO RN: GÊNERO E SEXUALIDADE, PAUTAS LEVANTADAS NO ÂMBITO DA MANIFESTAÇÃO POPULAR	
Douglas Barros Gomes	
Marcilio de Souza Vieira	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.31721041019	
CAPÍTULO 20	214
PINTURAS NORDESTINAS: UMA RELEITURA DE ARTISTAS POPULARES BRASILEIROS, SOB A ÓTICA DE JOVENS QUE CUMPREM MEDIDA SOCIOEDUCATIVA NO DISTRITO FEDERAL	
Anna Rosa Scherma de Oliveira	
Claudia Candida de Oliveira	
Jaqueline Ornelas de Oliveira	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.31721041020	
SOBRE O ORGANIZADOR	226
ÍNDICE REMISSIVO	227

CAPÍTULO 10

CARÁ-ROXO (*DIOSCOREA TRIFIDA*): A POSSIBILIDADE DE UM RESGATE DE HÁBITOS NA ALIMENTAÇÃO ALAGOANA

Data de aceite: 21/09/2021

Data de submissão: 06/07/2021

Polianny Gusmão Remigio Costa

FAT/FAPEC

Maceió/AL

<http://lattes.cnpq.br/9566220848932927>

Amanda Christina Simplício Calheiros

FAT/FAPEC

Maceió/AL

<http://lattes.cnpq.br/4485094163321237>

Cristiana Purcell

FAT/FAPEC

Maceió/AL

<http://lattes.cnpq.br/4630675985049844>

RESUMO: As tendências gastronômicas quanto aos produtos alimentícios não convencionais, estimularam o estudo do cará-roxo (*dioscorea trifida*), para que fosse observado os locais de sua plantação e extração no estado de Alagoas, como também sua aceitabilidade para consumo, com fulcro na busca da possibilidade de sua inserção no mercado de consumo no estado de Alagoas.

PALAVRAS-CHAVE: Produtos alimentícios não convencionais. Cará-roxo (*dioscorea trifida*). Alagoas

CARÁ-ROXO (*DIOSCOREA TRIFIDA*):
THE POSSIBILITY OF A RECOVERY OF
HABITS IN ALAGOAS DIET

ABSTRACT: The gastronomic trends regarding unconventional food products stimulated the study of cará-roxo (*Dioscorea trifida*), in order to observe the locations of its planting and extraction in the state of Alagoas, as well as its acceptability for consumption, with a focus on the search for possibility of its insertion in the consumer market in the state of Alagoas.

KEYWORDS: Unconventional food products. Cará-roxo (*dioscorea trifida*). Alagoas.

INTRODUÇÃO

Os produtos alimentícios não convencionais, na atualidade, são palco de diversos debates, tendo em vista a necessidade de resgatar hábitos alimentares pátrios, uma vez que buscam a ‘descoberta’ ou a ‘redescoberta’ de alimentos que podem ser inseridos na dieta brasileira.

Ocorre que denominar um produto como PANC é de grande relatividade quanto ao local onde o alimento é consumido, principalmente quando se fala do Brasil, este com uma área de terra de cultivo com milhões de hectares, motivo pelo qual o estudo do tema precisa ser restrito a uma área de menor abrangência, no presente, será o estado de Alagoas.

A busca por alimentos não convencionais se inicia com a necessidade de diversidade e

sustentabilidade, uma vez que o embrião dessa busca é o resgate cultural adormecido quanto aos alimentos consumidos nos primórdios, principalmente na área litorânea morte do estado.

Contudo, não se pode esquecer do aspecto econômico, tendo em vista que a produção agrícola de produtos não convencionais, especificamente o cará-roxo (*dioscorea trifida*) ajudaria a economia em diversos aspectos, pois fomentaria a agricultura de subsistência ou agricultura familiar, o comércio local e a utilização de produtos diferenciados na gastronomia local.

Quanto ao tema, Santos (2007) informa que

A cultura do inhame (*Dioscoreasp.*) apresenta importância social e econômica significativa para a Região Nordeste do Brasil, principalmente para os estados da Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Bahia e Maranhão, por constituir um bom negócio agrícola em função do alto consumo pela população. As tubéras de inhame possuem excelente qualidade nutritiva e energética, sendo ricas em vitaminas do complexo B (tiamina, riboflavina, niacina, adermina), carboidratos (amido principalmente), minerais e propriedades medicinais, além de apresentarem baixos teores de gorduras. No Nordeste, constitui alternativa agrícola potencial para ampliar o consumo no mercado interno e atender a demanda do mercado externo, bem como fonte de renda para os pequenos e médios agricultores familiares.

Desta sorte, o objetivo do presente é localizar os locais de produção e extração, a forma de venda e utilização do cará-roxo (*dioscorea trifida*), como também sua aceitação para uma possível inserção no mercado de consumo sob diversas formas.

METODOLOGIA APLICADA

Da visita técnica

A espécie objeto de estudo apresenta origem dispersa pelo mundo, contudo, desde os primórdios brasileiros que se cultivava essa planta pelos índios, motivo pelo qual no Brasil o tubérculo *dioscorea* possui a denominação cará, pois os índios assim as denominavam.

Segundo Teixeira (2011):

Os carás pertencem à família Dioscoreaceae, gênero *Dioscorea* (PEDRALLI, 1988; PEDRALLI, 1997; PEDRALLI et al., 2002; PEDRALI, 2004). Essa família é constituída por 6 a 9 gêneros com mais de 600 espécies que se distribuem pelas regiões tropicais, subtropicais e temperadas de todo mundo (BARROSO et al., 1974; PEDRALLI, 1988; 1997; MELO FILHO et al., 2000; PEDRALLI et al., 2002; PEDRALLI 2004).

Siqueira (2009) esclarece que

De forma geral, os inhames são plantas monocotiledôneas, perenes, possuem desde caules delgados a robustos, formando muitas vezes um emaranhado sobre outras plantas, ocorrendo também espécies eretas e herbáceas (Pedralli, 1999).

Estes caules apresentam ramificações que podem atingir vários metros, alguns com espinhos peciolares ou bulbilhos nas axilas das folhas (Barroso et al., 1974).

Observa-se ainda que a espécie do cará-roxo (*dioscorea trifida*), segundo informações trazidas por Teixeira (2011), é uma espécie nativa das Américas e que foi domesticada pelos ameríndios, sendo localizada no Brasil em ambientes florestais.

Corroborando com as assertivas de Teixeira, Siqueira apresenta detalhadamente a classificação da origem da *Discoreatrifida*

É uma espécie nativa da América do Sul e domesticada pelos índios, tendo sido cultivada desde o século passado nas Antilhas, em áreas costeiras do Brasil e por índios no centro-oeste e norte do Brasil (Pedralli, 1990). As plantas produzem um grupo de pequenas túberas com 15-20 cm de comprimento, com massa feculenta branca, amarela, rosa ou purpúrea (Santos, 1996).

Da extração

Em Alagoas a extração do produto é localizada na região litorânea norte, especificamente no município de Japaratinga (fig. 1), onde fora encontrado local de sua extração para sua comercialização. No município em comento, os agricultores apenas esperam o tempo de crescimento para realizar sua extração a qual ocorrer no período de agosto à setembro, sendo este o período de safra.

Nesse trimestre os agricultores adentram a mata e buscam os cipós suspensos em busca do cará-roxo (*dioscorea trifida*), ao encontra-los, acompanham-os até a base para que se possa ser realizado o procedimento de retirada do produto da terra, com o auxílio de inchadas e pás para cavar e após a extração o produto é colocado em sacos para poder fazer o deslocamento para fora da mata nativa.

O produto extraído é vendido nos municípios circunvizinhos e em alguns municípios de Pernambuco próximo ao local de sua extração, por um valor aproximado de R\$ 4,00 (quatro reais) o quilo do produto.

Da produção

Contudo, esse produto também é plantado em baixa escala, mas na região denominada como zumbi, ou seja, nos municípios de Joaquim Gomes e União dos Palmares (fig. 1).



Figura 1. Mapa de regiões administrativas do Estado de Alagoas.

Fonte: ITERAL.

No município de Joaquim Gomes há o plantio por três agricultores: Manuel Balbino, João Angelo e Noel Marques da Silva, no assentamento Rio Bonito, sendo a faixa de terra financiada pelo Governo Federal através do Ministério do Desenvolvimento Agrário –MDA, o qual o órgão representante é o ITERAL. O plantio ocorre no período de janeiro, fevereiro e março, para que haja a colheita com seis meses.

O procedimento de plantio consiste apenas em colocar pedaços do cará em uma faixa de terra limpa e cobri-lo, não havendo necessidade de irrigação, pois a chuva é o suficiente para o crescimento do produto, uma vez que a utilização de água é mínima para o seu desenvolvimento.

No município de União dos Palmares não conseguimos realizar a visitação, haja vista se tratar de apenas um produtor e que era de difícil acesso.

No período de colheita o produto passa a ser revendido para o comércio local de Joaquim Gomes, União dos Palmares e Maceió, especificamente na feira de bebedouro, mas obtivemos a informação, pelo senhor Manoel Balbino, de que a produção de União dos Palmares é exportada para o estado de Pernambuco, local onde o produto é mais popular.

O valor de revenda desse produto ao consumidor é equivalente ao litoral norte, ou seja, R\$ 4,00 (quatro reais) por quilo e no período de sua safra a venda do cará-roxo (*dioscorea trifida*) é mais significativa do que do cará-branco.

Entretanto, o cará-roxo (*dioscorea trifida*) é cozido de forma diferenciada ao cará branco, pois este é descascado para ser cozido e aquele é cozido com casca, sendo esta deveras fina, e após a cocção a casca é retirada para que haja o consumo, mas ambos são lavados antes da cocção e o seu corte, habitualmente, é em rodellas e cozidos com sal,

sendo esta sua forma mais habitual de utilização, como também se prepara bolo e bebida nas regiões de plantio.

Da análise sensorial

Observando que um produto que é produzido em Alagoas, mas que sua revenda é mais significativa no estado de Pernambuco, fora realizada uma pesquisa de aceitação do produto, junto a 35 (trinta e cinco) alunos de gastronomia de uma Instituição de Ensino Superior em Alagoas, no dia 14 de março de 2017, averiguando o sabor, cor, brilho e textura, como também a aceitabilidade para o consumo do produto e sua aquisição.

Desta forma, no dia acima citado, foram entregues 70 (setenta) amostras de cará, sendo 35 (trinta e cinco) do cará-brando e 35 (trinta e cinco) do cará-roxo (*dioscorea trifida*), das quais cada aluno recebeu uma amostra de cada produto e junto com elas um questionário com uma escala numérica de aceitabilidade contendo nove possibilidades de aceitação, conforme tabela:

9	Gostei MUITÍSSIMO
8	Gostei muito
7	Gostei moderadamente
6	Gostei ligeiramente
5	Não gostei nem Desgostei
4	Desgostei ligeiramente
3	Desgostei moderadamente
2	Desgostei muito
1	Desgostei MUITÍSSIMO

Tabela 1: tabela de aceitabilidade.

Ao tabular observou-se que, quanto a cor, a aceitabilidade do cará-roxo (*dioscorea trifida*) fora equivalente ao branco, obtendo o mesmo resultado final com quantitativo 7. Quanto ao brilho já houve uma pequena diferença, na qual o cará-roxo (*dioscorea trifida*) se sobressaiu em relação do cará-branco, tendo este uma quantificação de 6,229 e aquele a quantificação de 6,314.

Contudo, as maiores diferenças ocorreram quanto a textura e ao sabor. Quanto a textura, a diferença fora um mais acentuada, de forma que o cará-branco teve uma melhor aceitabilidade, quantificando 6,686, enquanto o cará-roxo (*dioscorea trifida*) quantificou 6,314. Quando ao sabor, a diferença fora mais significativa, uma vez que a aceitabilidade do cará-branco fora 0,5 mais expressivo que o cará-roxo (*dioscorea trifida*), ou seja, o cará-branco teve uma aceitabilidade de 6,8 e o cará-roxo (*dioscorea trifida*) apenas 6,286.

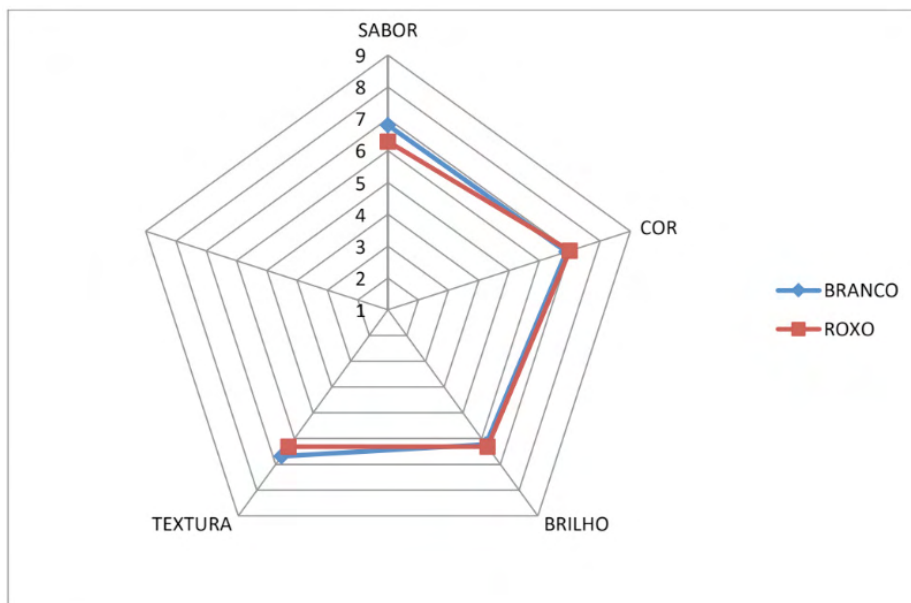


Gráfico 1: resultado da tabela de tukey.

Na aplicação da pesquisa também fora inquirido a probabilidade da aquisição onerosa do produto para consumo, tendo apresentado uma média de 0,629 para a aquisição do cará-branco e 0,571 para o cará-roxo (*dioscorea trifida*).

CONCLUSÃO

A aceitabilidade do cará-roxo (*dioscorea trifida*), conforme a pesquisa aplicada, fora significativa, o que permite que haja a possibilidade da inserção do produto no mercado, uma vez que haverá público para o seu consumo, desde que haja o fomento a utilização do produto em diversas preparações.

Observou-se também que a ausência de produtores em pequena, média e grande escala e a exportação do produto para outros estados, também influencia diretamente para inserção do cará-roxo (*dioscorea trifida*) no mercado de consumo no estado de Alagoas, haja vista sua escassez, apesar da possibilidade do fomento ao seu cultivo, o que ocasiona no não conhecimento, sequer, da existência do produto.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar da aceitabilidade do cará-roxo (*dioscorea trifida*), observou-se que não há um fomento do plantio deste no estado, como também é ínfimo o seu comércio em Alagoas, apesar de sua estrutura e plantio ser similar ao cará-branco, o que possibilitaria a produção de massas vistosas, como por exemplo um nhoque ou até um talharim, cappeletti, raviole.

Além das massas, o produto ainda pode ser utilizado para a produção de bolos, doces, tortas, mingau e licores, tendo em vista que sua cor é extremamente forte e vistosa, permitindo a apresentação de um produto diferenciado no mercado gastronômico.

Assevera-se, conforme esclarecido por TEIXEIRA (2011) que o cará-roxo (*dioscorea trifida*) ainda é classificado como um alimento funcional na panificação, pois pode ser transformado em farinha e substituir em até 20% da farinha de trigo sem afetar o valor calórico e sendo visto como um produto funcional pelo fato da presença de antioxidantes e sua habilidade de combater radicais livres.

REFERÊNCIAS

CASTRO, AlbejamerePreira; FRAXE, Therezinha de Jesus Pinto; PEREIRA, Henrique dos Santos; KINUPP, Valdely Ferreira. Etnobotânica das variedades locais do cará (*Dioscorea spp.*) cultivados em comunidades no município de Caapiranga, estado do Amazonas. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-33062012000300015>. Acessado em: 15 de fev de 2017.

Dicionário ilustrado Tupiguarani. Disponível em: <<http://www.dicionariotupiguarani.com.br/dicionario/cara/>>. Acessado em: 22 de abril de 2017.

KINUPP, Valdely Ferreira. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

MONTEBELLO, Nancy de Pilla; ARAÚJO, Wilma M. C.; BOTELHO, Raquel B.A.. Alquimia dos alimentos e bebidas. São Paulo: Senac – 3ª ed. 2014.

Santos, E.S. 2007. INHAME (*Dioscorea sp.*) TECNOLOGIAS DE PRODUÇÃO E PRESERVAÇÃO AMNIENTAL. Disponível em: <http://revistatca.pb.gov.br/edicoes/volume-01-2007/volume-1-numero-1-setembro-2007/tca06_inhame_prod.pdf>. Acessado em: 22 de abril de 2017.

SIQUEIRO, Marcos Vinícius Bohrer Monteiro. NHAME (DIOSCOREA SPP): UMA CULTURA AINDA NEGLIGENCIADA. Disponível em: <http://www.abhorticultura.com.br/eventosx/trabalhos/ev_3/p_20_artigo_palestra_marcos_vinicius.pdf>. Acessado em: 15 de fev de 2017

TEIXEIRA, Antônia Paiva. O CARÁ-ROXO (DIOSCOREA TRIFIDA) COMO INGREDIENTE FUNCIONAL DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO, 2011. Disponível em: <<http://tede.ufam.edu.br/bitstream/tede/3704/1/Antonia%20Paiva%20Teixeira.pdf>>. Acessado em: 22 de abril de 2017.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Afinidades 157, 158, 159, 161, 162, 206

Alagoas 109, 110, 111, 112, 113, 114

Alegorias 132, 138

Análise crítica do discurso 65, 66, 67, 71, 76, 78

Arte 1, 2, 3, 4, 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 20, 26, 28, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 64, 107, 116, 117, 119, 120, 121, 122, 125, 128, 130, 132, 133, 137, 138, 139, 154, 155, 156, 157, 159, 162, 163, 166, 167, 168, 169, 170, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 185, 187, 200, 214, 215, 216, 217, 220, 221, 222, 226

Arte contemporânea 14, 132, 157, 166, 167, 169, 175, 187

Arte moderna no Brasil 116

Arte-sistema 1, 4

Artes visuais 175, 186

Arte urbana 163

Articulação 53, 99, 100, 127, 188

Autor 1, 2, 5, 11, 13, 16, 18, 21, 29, 60, 103, 122, 132, 133, 137, 158, 159, 160, 176, 179, 185

B

Baixada Fluminense 44, 49

Baixo contínuo 188

C

Cará-roxo (dioscorea trifida) 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115

Cinema 29, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 223, 226

Colonização 80, 81, 86, 89, 222

Comunidades indígenas 80, 82, 84

Criatividade 14, 42, 58, 219

Cultura 23, 24, 25, 26, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 39, 40, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 69, 70, 75, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 85, 87, 88, 89, 90, 92, 93, 94, 95, 97, 110, 115, 122, 125, 130, 155, 156, 163, 164, 166, 169, 171, 172, 173, 174, 186, 214, 215, 216, 218, 220, 221, 223, 226

Cultura urbana 163

D

Dignidade humana 69, 80, 82, 85, 90, 92, 93

Direitos humanos interculturais 65, 67, 68, 69, 71

Documentário 57, 58, 120, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187

E

Escultura moderna 4, 116

Estilo 1, 2, 3, 5, 11, 12, 84, 89, 90, 92, 100, 102, 178

Expressão de sentimentos 96, 97, 98, 106

Expressionismo 116, 122, 126, 127, 140, 222

F

Fagote 188

Filosofia da diferença 57, 64

G

Gestão cultural 23, 25, 27, 31, 32, 34, 44, 50, 59, 173

Gestor cultural 21, 22, 28, 31, 32, 33, 34, 59, 60, 63

Giancarlo Mecarelli 21, 22, 25, 26, 28, 29, 30, 32, 33

Guarani-Kaiowá 80, 81, 82, 85, 86, 87, 88, 89, 91, 92, 94

I

Identidade 29, 44, 50, 57, 59, 62, 63, 65, 69, 72, 75, 76, 80, 88, 90, 92, 94, 97, 106, 133, 168, 171, 209, 212

Ilustrações 132, 137, 223

L

Lógicas operacionais 1

M

Motivos paisagísticos 140

Mulheres negras 96, 98, 99, 101, 102, 105, 106, 107

Museu 15, 49, 93, 118, 131, 157, 163, 164, 165, 166, 167, 169, 171, 173

Musicoterapia 96, 97, 98, 99, 100, 101, 106, 107, 108

N

Neuro ciências 132

Novas estratégias urbanas 163

P

Paraty 21, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34

Paraty em foco 34

Performance 99, 157, 159, 161, 188

Pintores canários contemporâneos 140

Pintura moderna 116, 125, 155

Pinturas 118, 127, 132, 142, 144, 156, 214, 215, 217, 219, 222, 224

Políticas culturais 25, 28, 34, 44, 45, 46, 50, 51, 53, 54, 55, 56, 57, 60, 62, 63

Povo surdo 65, 69, 75

Produtos alimentícios não convencionais 109

R

Reacção à era tecnológica 140

Reconhecimento 16, 21, 33, 45, 49, 50, 65, 70, 74, 75, 76, 77, 87, 92, 116, 117, 127, 128, 130, 217

Redistribuição 65, 70, 76

Regeneração urbana 163

Romantismo 132, 140

S

Sustentabilidade 14, 43, 59, 110, 166

T

Tunga 157, 158, 159, 160, 161, 162


V

Videoarte 175, 176, 184, 185

Violência simbólica 80

ARTE

Multiculturalismo e diversidade cultural

-  www.atenaeditora.com.br
-  contato@atenaeditora.com.br
-  [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
-  www.facebook.com/atenaeditora.com.br

2



ARTE

Multiculturalismo e
diversidade cultural

-  www.atenaeditora.com.br
-  contato@atenaeditora.com.br
-  [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
-  www.facebook.com/atenaeditora.com.br

2

