

A Geografia na Contemporaneidade

Ingrid Aparecida Gomes
(Organizadora)

 **Atena**
Editora

Ano 2018

Ingrid Aparecida Gomes
(Organizadora)

A Geografia na Contemporaneidade

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)

G345 A geografia na contemporaneidade [recurso eletrônico] / Ingrid Aparecida Gomes. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2018. – (A Geografia na Contemporaneidade; v. 1)

Formato: PDF

Requisitos de sistemas: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-7247-018-6

DOI 10.22533/at.ed.186182112

1. Geografia – Educação. 2. Geografia econômica. 3. Geografia humana. I. Gomes, Ingrid Aparecida. II. Série.

CDD 910

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

APRESENTAÇÃO

A obra *“A Geografia na Contemporaneidade- Geografia Sócioambiental”* aborda uma série de livros de publicação da Atena Editora, em seu I volume, apresenta, em seus 26 capítulos, discussões de diversas abordagens da Geografia humana, com ênfase na educação, comunidades tradicionais e território.

A Geografia física engloba, atualmente, alguns dos campos mais promissores em termos de pesquisas atuais. Esta ciência geográfica estuda as diversas relações existentes (sociais, educação, gênero, econômicas e ambientais), no desenvolvimento cultural e social.

A percepção espacial possibilita a aquisição de conhecimentos e habilidades capazes de induzir mudanças de atitudes, resultando na construção de uma nova visão das relações do ser humano com o seu meio, e, portanto, gerando uma crescente demanda por profissionais atuantes nessas áreas.

A ideia moderna da Geografia física, refere-se a um processo de mudança social geral, formulada no sentido positivo e natural, temporalmente progressivo e acumulativo, segue certas regras, etapas específicas e contínuas, de suposto caráter universal. Como se tem visto, a ideia não é só o termo descritivo de um processo e sim um artefato mensurador e normalizador das sociedades, tais discussões não apenas mais fundadas em critérios de relação homem e meio, mas também são incluídos fatores como educação, agroecologia, hidrografia e território.

Neste sentido, este volume é dedicado a Geografia física. A importância dos estudos geográficos dessa vertente, é notada no cerne da ciência geográfica, tendo em vista o volume de artigos publicados. Nota-se também uma preocupação dos Geógrafos e profissionais de áreas afins, em desvendar a realidade dos espaços geográficos.

Os organizadores da Atena Editora, agradecem especialmente os autores dos diversos capítulos apresentados, parabenizam a dedicação e esforço de cada um, os quais viabilizaram a construção dessa obra no viés da temática apresentada.

Por fim, desejamos que esta obra, fruto do esforço de muitos, seja seminal para todos que vierem a utilizá-la.

Ingrid Aparecida Gomes

SUMÁRIO

GEOGRAFIA SÓCIOAMBIENTAL

CAPÍTULO 1	1
OS DESAFIOS DA GESTÃO MUNICIPAL DE PARAÍBA DO SUL/RJ QUANTO AO DESTINO FINAL DOS RESÍDUOS SÓLIDOS	
Gislaini Souza Magdalena Paravidino Vicente Paulo dos Santos Pinto	
DOI 10.22533/at.ed.1861821121	
CAPÍTULO 2	14
A AGROECOLOGIA COMO RESISTÊNCIA CAMPONESA	
Emerson Ferreira da Silva Julie Mathilda Semiguem Pavinato Rafael Lucas Alves Ferreira	
DOI 10.22533/at.ed.1861821122	
CAPÍTULO 3	26
A AGROECOLOGIA COMO PRÁTICA DO SABER	
Elder Quiuqui Crislândia Reis Brito Gilmário Almeida Valéria Pancieri Sallin Edson Rocha Santos Adão das Neves Pereira Fábio Júnior Braz dos Santos Eni Silva Santiago Celso Luiz Borges de Oliveira	
DOI 10.22533/at.ed.1861821123	
CAPÍTULO 4	35
A PERSPECTIVA INTEGRACIONISTA DA ESCOLA LATINO AMERICANA DE AGROECOLOGIA	
Andréa Marcia Legnani Fernando José Martins	
DOI 10.22533/at.ed.1861821124	
CAPÍTULO 5	48
AS JORNADAS DE AGROECOLOGIA DA BAHIA COMO ESPAÇO DE ARTICULAÇÕES E RESISTÊNCIAS: UMA ANÁLISE DA QUINTA EDIÇÃO	
Anderson Souza Viana Luzeni Ferraz de Oliveira Carvalho	
DOI 10.22533/at.ed.1861821125	
CAPÍTULO 6	59
PATRIMÔNIO CULTURAL E NOVAS RELAÇÕES DE GÊNERO: A AGROECOLOGIA E VISIBILIDADE DO TRABALHO FEMININO	
Adilson Tadeu Basquerote Silva Eduardo Pimentel Menezes Rosemy Da Silva Nascimento Morgana Scheller	
DOI 10.22533/at.ed.1861821126	

CAPÍTULO 7 73

CARACTERIZAÇÃO DAS ATIVIDADES AGROINDUSTRIAIS EM ASSENTAMENTOS RURAIS VINCULADOS À ASSOCIAÇÃO DANDO AS MÃOS NO ESTADO DE MATO GROSSO

[Monalisa Janaya Castelo da Silva Vasconcelos](#)

[Djalma Adão Barbosa Júnior](#)

[José Adolfo Iriam Sturza](#)

DOI 10.22533/at.ed.1861821127

CAPÍTULO 8 88

OS TERRITÓRIOS MORAIS DE AGRODIESEL: A PRODUÇÃO DE SUBJETIVIDADES SUBALTERNAS NO SEMIÁRIDO BAIANO*

[Maya Manzi](#)

DOI 10.22533/at.ed.1861821128

CAPÍTULO 9 99

O DISCURSO DO DESENVOLVIMENTO LOCAL A PARTIR DOS ARRANJOS PRODUTIVOS LOCAIS: ALTERNATIVA À CRISE ESTRUTURAL?

[Carlos Marcelo Maciel Gomes](#)

DOI 10.22533/at.ed.1861821129

CAPÍTULO 10 113

AVALIAÇÃO E COMPARAÇÃO TEMPORAL DA QUALIDADE DA ÁGUA DA BACIA HIDROGRAFICA DO CORREGO SÃO MATEUS INFLUENCIADA PELO ATERRO SANITÁRIO SALVATERRA E PELO DISTRITO INDUSTRIAL PARK SUL

[César Henrique Barra Rocha](#)

[Sanderson dos Santos Romualdo](#)

[Hiago Fernandes Costa](#)

[Bruna Helena Coelho Pereira](#)

[Thiago Willian Lemos Fernandes](#)

[Leonardo Pimenta de Azevedo](#)

[Ana Carolina Nascimento Leão](#)

[Amanda de Sousa](#)

[Antoine Philippe Casquin](#)

DOI 10.22533/at.ed.18618211210

CAPÍTULO 11 130

OS FATORES NATURAIS, O USO, A CHUVA E A ENCHENTE NO RIO VERMELHO NA CIDADE DE GOIÁS-GO EM 2001.

[Adriana Aparecida Silva](#)

[Maria Gonçalves da Silva Barbalho](#)

DOI 10.22533/at.ed.18618211211

CAPÍTULO 12 140

GEOGRAFIA POLÍTICA DOS RECURSOS HÍDRICOS E REPRODUÇÃO CAPITALISTA: ALGUMAS NOTAS INICIAIS SOBRE A EXPANSÃO DOS HIDRONEGÓCIOS EM MATO GROSSO

[Ivan de Sousa Soares](#)

DOI 10.22533/at.ed.18618211212

CAPÍTULO 13	155
GEOGRAFIA(S) DA PRODUÇÃO DE COCO NO BRASIL: ESPAÇO E TEMPO, TÉCNICA E TERRITÓRIO	
Leandro Vieira Cavalcante	
DOI 10.22533/at.ed.18618211213	
CAPÍTULO 14	171
MORFOMETRIA DE BACIAS HIDROGRÁFICAS E SUA RELAÇÃO COM USO DAS TERRAS: CASO DA BACIA DO RIO PARAIBUNA	
Marcos Cicarini Hott	
Ricardo Guimarães Andrade	
Walter Coelho Pereira de Magalhães Junior	
João Cesar de Resende	
Letícia D'Agosto Miguel Fonseca	
DOI 10.22533/at.ed.18618211214	
CAPÍTULO 15	182
LAGOS ARTIFICIAIS E POSSÍVEL INFLUÊNCIA NO CLIMA LOCAL E NO CLIMA URBANO: ESTUDO EM PRESIDENTE EPITÁCIO (SP)	
Marcos Barros de Souza	
Zilda de Fátima Mariano	
Emerson Galvani	
DOI 10.22533/at.ed.18618211215	
CAPÍTULO 16	190
PRODUÇÃO, PATRIMÔNIO E IDENTIFICAÇÃO TERRITORIAL NA AGRICULTURA FAMILIAR: A AGROECOLOGIA E ALTERAÇÃO DAS RELAÇÕES ENTRE OS SUJEITOS	
Adilson Tadeu Basquerote Silva	
Eduardo Pimentel Menezes	
Rosemy Da Silva Nascimento	
Morgana Scheller	
DOI 10.22533/at.ed.18618211216	
CAPÍTULO 17	204
PRÁTICAS DO COTIDIANO NAS ÁGUAS DE FRONTEIRA: PESCA, CONTRABANDO E COMIDA	
Paola Stefanutti	
Valdir Gregory	
DOI 10.22533/at.ed.18618211217	
CAPÍTULO 18	221
A ATUAÇÃO DOS VENTOS EM PALMAS, TO	
Liliane Flávia Guimarães da Silva	
Lucas Barbosa e Souza	
DOI 10.22533/at.ed.18618211218	
CAPÍTULO 19	233
ANÁLISE DO USO E DA COBERTURA DA TERRA NO MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA, MINAS GERAIS	
Camila de Moraes Gomes Tavares	
Ricardo Guimarães Andrade	
DOI 10.22533/at.ed.18618211219	

CAPÍTULO 20	243
PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS NO TERRITÓRIO DA CIDADANIA SUL DO AMAPÁ	
Irenildo Costa da Silva	
Antônio Sérgio Monteiro Filocreão	
Roni Mayer Lomba	
DOI 10.22533/at.ed.18618211220	
CAPÍTULO 21	257
PROPOSTA DE METODOLOGIA PARA INDICADOR DE QUALIDADE DE TEMPERATURA (iqT) E APLICAÇÃO EM CIDADES PARANAENSES	
Máriam Trierveiler Pereira	
Geórgia Pellegrina	
Odacir Antonio Zanatta	
Marcelino Luiz Gimenes	
Creir da Silva	
Shigetoshi Sugahara	
DOI 10.22533/at.ed.18618211221	
CAPÍTULO 22	269
ANÁLISE METODOLÓGICA E INTERPRETATIVA DE MAPEAMENTO DO RELEVO DE PELOTAS/RS	
Anderson Rodrigo Estevam da Silva	
Moisés Ortemar Rehbein	
DOI 10.22533/at.ed.18618211222	
CAPÍTULO 23	283
BANCO MUNDIAL, DESENVOLVIMENTO E POLÍTICAS PÚBLICAS DE IRRIGAÇÃO NO NORDESTE DO BRASIL	
Gleydson Pinheiro Albano	
DOI 10.22533/at.ed.18618211223	
CAPÍTULO 24	296
CRÉDITO RURAL COOPERATIVO E DESENVOLVIMENTO LOCAL. ESTUDO DE CASO NO MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL (PR)	
Rosecleia Burei Presa	
Pedro Ivan Christoffoli	
DOI 10.22533/at.ed.18618211224	
CAPÍTULO 25	312
GEOTECNOLOGIAS: TÉCNICAS E APLICAÇÕES NA AGROPECUÁRIA	
Marcos Cicarini Hott	
Ricardo Guimarães Andrade	
Walter Coelho Pereira de Magalhães Junior	
DOI 10.22533/at.ed.18618211225	
CAPÍTULO 26	320
ANÁLISES HÍDRICA PARA ALGUMAS CULTURAS NA MICRORREGIÃO VÃO DO PARANÁ – GO	
Luiz Carlos Benicio de Brito	
Diego Simões Fernandes	
DOI 10.22533/at.ed.18618211226	
SOBRE A ORGANIZADORA	327

PRODUÇÃO, PATRIMÔNIO E IDENTIFICAÇÃO TERRITORIAL NA AGRICULTURA FAMILIAR: A AGROECOLOGIA E ALTERAÇÃO DAS RELAÇÕES ENTRE OS SUJEITOS

Adilson Tadeu Basquerote Silva

Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Bolsista CAPES – Processo nº 88881.189678/2018-01. Florianópolis - SC.

Eduardo Pimentel Menezes

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) e Pontifícia Universidade Católica (PUC/RJ), Rio de Janeiro, RJ.

Rosemy Da Silva Nascimento

Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis - SC.

Morgana Scheller

Instituto Federal Catarinense (IFC), Rio do Sul - SC.

RESUMO: O território é o espaço de articulação e de estratégias de desenvolvimento. Nele ações da própria sociedade, organizações não-governamentais, entidades privadas e políticas públicas visam consolidar potencialidades e especificidades histórico-culturais e naturais. O estudo investiga como a produção de geleias se tornaram um diferenciador de gênero, contribuíram para identificação territorial, a valorização do patrimônio cultural e contribuíram para a alteração na autopercepção dos membros da Associação de Produtores Agroecológicos Semente do Futuro (APASF). Para tal desenvolveu-se um estudo de caso de natureza qualitativa com abordagem etnográfica.

Os dados coletados no ano de 2016 e 2017 e adensados no primeiro semestre de 2018, foram obtidos recorrendo-se a observação participante e entrevistas semiestruturadas com 10 membros (4 homens e 6 mulheres) desta Associação. Os mesmos foram analisados utilizando os procedimentos da Análise do Discurso. A análise dos dados evidenciou que a produção agroecológica de geleias na APASF promove a identificação territorial e valorização do patrimônio natural, à medida que foram valorizados os conhecimentos transmitidos por gerações e ao mesmo tempo, as famílias manifestam sentimento de pertencimento e de identificação com seus espaços de origem. Além disso, constatou-se que há a agregação de valor monetário e simbólico à produção. Verificou-se que além da renda gerada, as geleias promoveram a visibilidade do trabalho feminino e as mulheres passaram a atuar também na esfera produtiva, ocasionando certo nível de equidade de gênero nestas famílias. Ademais, por transitarem na esfera pública, houve mudanças na forma como elas e eles percebem o trabalho feminino, gerando uma melhora na autoestima e valorização do seu trabalho.

PALAVRAS-CHAVE: Agroecologia; Patrimônio cultural; Gênero; Renda.

ABSTRACT: Territory is the space of articulation

and development strategies. In its actions of the society itself, non-governmental organizations, private entities and public policies aim to consolidate historical and cultural potential and specificities. The study investigates how the production of jellies became a gender differentiator, contributed to territorial identification, the valuation of cultural heritage and contributed to the alteration in the self-perception of the members of the Association of Agroecological Producers Seed of the Future (APASF). For that, a qualitative case study with ethnographic approach was developed. The data collected in the year 2016 and 2017 and densified in the first half of 2018 were obtained by means of participant observation and semi-structured interviews with 10 members (4 men and 6 women) of this Association. They were analyzed using the Discourse Analysis procedures. The analysis of the data showed that the agroecological production of jams in APASF promotes the territorial identification and valorization of the natural heritage, as the knowledge transmitted by generations has been valued and at the same time, families manifest a sense of belonging and identification with their spaces source. In addition, it was verified that there is the aggregation of monetary and symbolic value to the production. It was verified that in addition to the income generated, the jellies promoted the visibility of the female work and the women began to act also in the productive sphere, causing a certain level of gender equity in these families. In addition, because they transited in the public sphere, there were changes in the way they and they perceive the feminine work, generating an improvement in the self-esteem and valorization of their work.

Keywords: Agroecology; Cultural heritage; Genre; Income.

1 | INTRODUÇÃO

Caracterizada como um processo essencial da existência humana, a alimentação apresenta-se como uma necessidade biológica repleta de valores culturais e sociais. Segundo Canesqui e Garcia (2005) o ato comer inclui seleção, escolha, rituais, ideias e significados e é resultado de fenômenos socioculturais construídos ao longo do tempo e do espaço. Corroborando Barbosa (2012, p.2) afirma que

O ato de comer, está entre o que é natural e o que é social/cultural no homem, pois para sua sobrevivência é indispensável o alimento, que por sua vez, é utilizado e adaptado de acordo com os hábitos e costumes praticados em seu meio”.

Nesse cenário, a comida e a gastronomia, podem ser consideradas cultura, no sentido de que constituem-se como fatores determinantes de identidade, bem como ferramentas de sua comunicação. Elas têm um caráter comunicativo, são manifestações das sociedades e das identidades, individuais e coletivas. Da mesma forma, representam a estrutura essencial da identidade, pelo fato de ligar o indivíduo a um sistema de significados que, por meio da repetição diária, tornam-se estruturantes e representativos da mesma (AMON; MALDAVSKY, 2007). Assim,

A comida, é uma categoria nucleante e os hábitos alimentares são textos. Quando se classificam alimentos, classificam-se pessoas, notadamente os gêneros homem

e mulher, pois, se o alimento é percebido em sua relação com o corpo individual, este é uma metáfora do corpo social (WOORTMANN, 2013, p. 6).

Mattes e Silva (2017) ao pesquisarem a relação entre a produção de cucas na região do Médio Vale do Itajaí, constataram que a comida pode contribuir na formação da identidade de uma sociedade. Em contexto semelhante, a pesquisa em tela também aborda a questão do alimento como um identificador cultural. Ela resulta do acompanhamento realizado pelo primeiro autor nas famílias que compõem a APASF no ano de 2016 e 2017, adensadas no primeiro semestre de 2018. Nesse período, transpareceu o apreço das destas famílias pela produção de alimentos mais saudáveis, e em especial, a transformação de parte da produção em geleias que ainda segue os padrões de produção e conservação dos antepassados.

Assim como os outros produtos oriundos da APASF, as geleias apresentam-se como um diferencial oferecido aos clientes que, em grande medida, procuram alimentos considerados mais saudáveis. Porém, a partir da permanência com essas famílias percebeu-se, que diferentemente dos demais, a produção de tal produto encontra-se imbricada de valores culturais e afetivos, por configurar-se como um alimento bastante apreciado para o autoconsumo das famílias e por constituir-se como um produto de valor comercial amplamente requisitado pelos clientes.

2 | O ITINERÁRIO METODOLÓGICO – PERCORRENDO OS CAMINHOS DA APASF

A Associação de Produtores Agroecológicos Semente do Futuro (APASF), fundada em 1996, abrange famílias das comunidades de Alto Dona Luíza e Santo Antônio e Boa Vista no município de Atalanta (SC), localizado a aproximadamente 200 km de Florianópolis. De colonização alemã e italiana, tal município é essencialmente agrícola com propriedades que variam entre 10 e 50 hectares (KRAEMMER, 2000) sendo assim, sua estrutura fundiária caracteriza-se pela presença de agricultores familiares, que nesse estudo, o termo abrange também as mulheres agricultoras.

Segundo Basquerote (2013, 2015) o extrativismo de madeira representou o primeiro ciclo econômico do município e paralelamente a agricultura de subsistência contribuiu para a exploração do solo. A escassez da matéria prima para as madeiras coincidiu com a chegada da Revolução Verde, que trouxe a mecanização e os insumos químicos para a agricultura. Neste cenário, no início dos anos de 1990, as primeiras propriedades iniciam a experiência de cultivo agroecológico com finalidade comercial.

Inicialmente as famílias viviam em constantes incertezas, visto a dificuldade de transição do sistema convencional para o agroecológico. Não havia um sistema articulado de comercialização específico para o setor, bem como técnicas específicas que norteassem as atividades diárias e resolvessem os problemas decorrentes (BASQUEROTE, 2015).

A APASF se tornou referência para agricultores familiares e associações na

produção de base agroecológica no Alto Vale do Itajaí (SC), por manter e desenvolver técnicas de cultivos peculiares, integrar-se a um sistema de comercialização competitivo, possuir uma organização interna, por contar com uma produção relativamente diversificada e permanente. Atualmente ela é composta por 10 membros (seis mulheres e quatro homens), distribuídos em quatro famílias. A Associação, integra a Rede de Certificação Ecovida e realiza reunião ordinária sempre na primeira segunda feira do mês de forma itinerante nas propriedades.

Nesse espaço empírico desenvolveu-se um estudo de natureza qualitativa (BOGDAN; BIKLEN, 1994) por meio de Estudo de Caso, que na concepção de Yin (2001, p. 32): “é uma investigação empírica de um fenômeno contemporâneo dentro de um contexto da vida real, sendo que os limites entre o fenômeno e o contexto não estão claramente definidos”. Caracteriza-se como uma abordagem etnográfica (LAPLANTINE, 1993), à medida que buscou a compreensão dos elementos exteriores de uma sociedade, compreendendo os significados que os próprios indivíduos dão aos seus comportamentos.

Os dados coletados no ano de 2016 e 2017, adensados em 2018 foram obtidos recorrendo-se a observação participante (GIL, 2009) e entrevistas semiestruturadas (FLICK, 2013) com todos os membros desta Associação. Os registros da observação participante visaram descrever e compreender o contexto cotidiano das propriedades visitadas e reuniões da APASF. Posteriormente à obtenção dos dados, os mesmos foram analisados utilizando os procedimentos da Análise do Discurso (ORLANDI, 2003).

3 | AS RELAÇÕES PRODUTIVAS E FAMILIARES NA APASF: A PRODUÇÃO DE GELEIAS

Alimentar-se é uma necessidade básica do ser humano. Contudo, a utilização dos alimentos pela culinária ao longo do tempo têm revelado receitas tradicionais por meio do aproveitamento das matérias primas específicas do lugar ou a adaptação de ingredientes e receitas trazidas de outros lugares. O desenvolvimento de uma receita produz um imaginário e uma imagem simbólica do alimento com as regiões de origem.

Da Matta (1987) afiança que a imagem simbólica associada ao alimento, delinea um aspecto cultural, social, histórico, político e econômico além de evidenciar a memória, a autenticidade e a singularidade do local. Nessa perspectiva, o autor argumenta que “o alimento é algo neutro, a comida é uma alimento que se torna familiar e, por isso mesmo, definidor de caráter, de identidade social, de coletividade” (p. 626). Assim sendo, implica pensar a comida como algo permeado de imaginação e de simbologia por parte de quem a elabora. Nesse sentido, Schluter (2006, p. 32) destaca:

A identidade também é expressa pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem. Dessa forma vai-se criando uma cozinha de caráter étnico, explorada com muita frequência no turismo para ressaltar as características de uma cultura em particular.

Corroborando, Armesto (2010) salienta que por apresentar padrões de permanência e mudanças, o alimento compõe uma categoria histórica e as práticas alimentares estão imersas na própria dinâmica social. Assim, a preparação de um alimento representa uma forma de organização social. Segundo o mesmo autor (p. 24)

O ato de cozinhar merece seu lugar como uma das grandes novidades revolucionárias da história não pela maneira como transforma a comida – há muitas maneiras de fazê-lo –, mas sim pelo modo como transformou a sociedade. [...] O ato de cozinhar não é apenas uma forma de preparar o alimento, mas também uma maneira de organizar a sociedade. [...]. É mais criativo e constrói laços sociais que vão além do mero comer junto.

No Brasil, devido a sua diversidade cultural, a memória dos diferentes grupos formadores da sociedade se faz presente na variedade de sua da cozinha regional. No entanto, devido à integração inter-regional, é possível encontrar atrações culturais culinárias típicas de uma região, muito longe de sua origem. Neste sentido, Mendonça e Sciarretta (2007, p. 09) afirmam que “na imensa geografia brasileira, por exemplo, o arroz carreteiro do Sul atravessa o Centro-Oeste e chega ao Piauí na região Nordeste. A carne-de-sol sai do Ceará e chega em Pelotas, no Rio Grande do Sul, numa singular mestiçagem das panelas e das técnicas culinárias”.

Tal realidade também é evidenciada no Estado de Santa Catarina, que apresenta uma imensa diversidade culinária (SEYFERTH, 1999). Mattes e Silva (2017, p.10) corroboram ao dizer

A comida guarda uma estreita relação com o território, ainda que na contemporaneidade a comida se encontre deslocada do seu local de origem na maioria das vezes devido a vários processos que não iremos aqui discutir. No Vale do Itajaí, existe uma tradição alimentar que foi formada a partir da ocupação do território de Santa Catarina por grupos de várias etnias em momentos diferenciados. A culinária regional tem a ver com a história e a adaptação no território.

Em contexto semelhante o Alto Vale do Itajaí (AVI), colonizado principalmente por imigrantes alemães, italianos e poloneses, expressa nitidamente esse contexto multicultural por meio da culinária. Os imigrantes que se estabeleceram na região, a partir do século XVIII, trouxeram em suas bagagens culturais, o gosto pela alimentação diversificada e de boa qualidade, mantendo tradições e incorporando novos aprendizados aos conhecimentos que trouxeram da Europa.

Recentemente, na região estimula-se o turismo rural, com a criação de pousadas e passeios, além da valorização de produtos agrícolas, como geleias e conservas (BASQUEROTE, 2015). Situado nesta região, encontra-se o município de Atalanta, colonizado por descendentes de alemães e italianos, é essencialmente agrícola de base familiar e de acordo com Basquerote (2013, 2015), nos últimos anos vem se

destacando em ações que promovem a preservação ambiental, como a separação do lixo e em especial na Mata Atlântica, como a recuperação de matas ciliares e proteção de nascentes e na produção agroecológica. A Figura 1 apresenta a região do AVI, composta por vinte e oito municípios, destacando a localização do município de Atalanta, espaço empírico desse estudo.



Figura 1 - Mapa dos municípios que compõem a região Alto Vale do Itajaí – SC

Fonte: AMAVI (2018). Adaptado pelos autores

As atividades agroecológicas de produção com caráter comercial iniciaram no município em 1996 em 5 propriedades. A fala de Nelci, agricultora de base agroecológica expressa o início da produção com fins comerciais deste produto:

Quando a gente começou a produzir na agroecologia não tinha certeza de que ia dar certo. Nós já plantava na horta mais ou menos parecido, não usava os agrotóxicos por que nós sabia que fazia mal. Sempre tivemos um pequeno pomar pra consumo próprio das frutas que eu também fazia compotas e geleias. Mas eu não imaginava que algum dia eu iria produzir pra vender. Daí quando pensou em produzir verduras agroecológicas, a gente visitou uma feira pra ver como era, e lá eu vi que lá tinha geleia pra vender. Então eu falei pro meu marido, que isso poderia ser mais uma opção de renda pra nós. Daí ele disse que a gente poderia tentar, por que as frutas a gente tinha mesmo, eu sabia preparar umas receitas bem gostosas (Nelci, 62 anos).

O contexto da produção e comercialização das geleias também foi destacado por Osmar. Segundo ele, as geleias se transformaram ao longo do tempo em um dos produtos de destaque na feira e que por causa delas, aproveitam quase todas as frutas da propriedade e inclusive plantaram diferentes espécies para diversificar a oferta do produto.

Quando a gente começou vender na feira as geleias, nunca imaginamos que daria tão certo. Levamos 5 vidros na primeira vez e vendemos todos. Na outra semana levamos 14 e também vendemos e assim foi. Hoje elas representam uma boa parte de nossas vendas. Inclusive, plantamos outros pés de frutas que a gente não tinha na propriedade para garantir e diversificar a produção. Pouca coisa se perde

[...]. A Lidia tem o maior orgulho que tem bastante saída o que ela faz. As geleias que eram preparadas só pro nosso consumo, (a gente que é de descendência alemã come muito pão com geleia e também faz cobertura das cucas com elas) se tornaram destaque na feira. Hoje ela produz mais de 20 tipos diferentes e diz que a geleia é coisa dela e que só ela sabe o ponto certo de preparo. Nós os homens da Associação nem nos metemos neste serviço. No máximo ajudamos a colher as frutas. Daí pra frente é com elas! Elas fazem tudo sozinhas (Osmar, 66 anos).

O testemunho de Osmar ao destacar o orgulho de sua esposa com a produção de geleias avaliza os estudos de Da Matta (1987) e de Woortmann (1986, p. 123) quando afirma: “através das representações da comida também se constrói o gênero, pois a comida “fala” de homens e mulheres através da prática inconsciente do *habitus* alimentar do grupo social”. Na mesma perspectiva, Wedig (2009, p. 60) pontua que “a hierarquia dos alimentos, bem como a dos espaços em que se realiza sua produção, corresponderia à hierarquia no interior da família”.

Ao avaliar as relações familiares por meio das refeições, Woortmann (1986) afiança que nos contextos rurais elas se caracterizam não apenas como um ato de comer, mas igualmente como um ato ritual, um rito social que reproduz simbolicamente a hierarquia da família, sendo que a cada refeição a família alimenta não apenas seus corpos, mas também suas representações. Nessa perspectiva, Narciso e Henriques (2008, p. 3) destacam que

[...] as relações de gênero são um fator determinante e diferenciador da distribuição do trabalho, do rendimento, da riqueza, dos fatores produtivos e dos recursos naturais, que legitimam a importância feminina em relação aos costumes, tradições e valores socioculturais.

Outro aspecto destacado nos depoimentos foi a mudança de perspectiva e de valorização da atuação da mulher no contexto familiar. Antes da agroecologia elas atuavam apenas na esfera reprodutiva como esposas, mães, donas de casa. Ao passo que ao produzirem geleias comercialmente, passaram transitar também pela esfera produtiva e a gerar renda, proporcionando visibilidade ao seu trabalho. Lidia expõe o que mudou na sua casa a partir da adoção da agroecologia.

Antes da agroecologia, minha vida resumia ao trabalho na casa, na horta, na estrebaria e na roça. Parece que eu não fazia nada importante, porque não era eu que era responsável pelo que dava dinheiro pra nós. Agora é diferente porque só eu que sei fazer as geleias e elas dão dinheiro. Assim parece que agora eu apareço na questão da renda daqui de casa. Antes eu era uma ajudante, agora os Osmar que me ajuda. Eu já ensinei pra muita gente as minhas receitas e minhas duas filhas que casaram com rapazes da cidade, aprenderam comigo como fazer uma boa comida (Lidia, 62 anos).

O contexto descrito por Lidia, avaliza os estudos de Wortmann (2013), Paulilo (1987), quando defendem que as mulheres são responsáveis por muitas atividades invisibilizadas no bojo familiar, bem como são encarregadas da transmissão dos conhecimentos desenvolvidos nas atividades de reprodução cotidianas. Neste sentido, Narciso e Henriques (2008, p. 4) destacam que

As mulheres desempenham um papel fundamental em três níveis: i) a um nível macro são importantes como recurso para a força de trabalho (remunerado ou não), ii) ao nível de agregado familiar são produtoras de produtos e serviços para o mercado e para uso doméstico e iii) a um nível intergeracional como cuidadoras e educadoras dos mais novos, sendo responsáveis pela alimentação, saúde e socialização das novas gerações, atuando desse modo como um importante agente de transformações.

As entrevistas também revelaram importância das mulheres na manutenção dos conhecimentos tradicionais na produção das geleias. Segundo Norma, todas seguem as receitas que foram sendo transmitidas a elas ao longo das gerações. Segundo ela, a produção de geleias é uma forma de identificação cultural e de preservação do patrimônio cultural herdado dos antepassados.

Eu faço as geleias que eu aprendi com a minha mãe e a minha oma (forma que são chamadas as avós nas regiões de colonização alemã no sul do Brasil), no fogão a lenha e com a pá de madeira pra mexer. Hoje a gente têm mais frutas que na época delas, mas a maneira de produzir é a mesma. Cada uma de nós tem um ritual próprio de fazer, mas no final, elas ficam boas. Eu por exemplo, depois de pronta, deixo uns 3 dias o vidro com a tampa pra baixo e aí está pronto. Eu tenho orgulho quando na feira os clientes dizem que a geleia da alemoa é boa. Tem gente que compra até pra dar de presente (Norma, 60 anos).

A Figura 2 mostra a forma como são produzidas as geleias em uma das propriedades da APASF. Nela é perceptível o cuidado no preparo e no cozimento das frutas.



Figura 2 – Produção de geleias em uma das propriedades da ASPAF

Fonte: Arquivo pessoal do primeiro autor (2017)

Na mesma direção, a fala de João, avaliza o exposto por Norma. Segundo ele, sua mulher Olga produz geleias da mesma forma como sua oma, sua mãe e sua sogra, utilizando os ingredientes na mesma proporção e o cozimento na mesma temperatura.

Minha mulher faz as geleias da mesma maneira que minha oma, minha mãe e a mãe dela. Sabe, a gente que é descendente de alemão gosta muito de comer com Chimia (Chimia ou Schmier, também chamada de Mus, são as formas como são chamadas as geleias doces nas regiões de colonização alemã do sul do Brasil) não dá. Na nossa casa sempre teve chimia produzida pela Olga (Mulher) e quando a gente começou a vender na feira os clientes passaram procurar cada vez mais por elas. A Olga parece que se sente mais importante e até diversificou as receitas, mas faz tudo da mesma forma, na panela de ferro ou no tacho, no fogão a lenha e dando o mesmo ponto de cozimento igual como aprendeu com as mulheres de sua família (João, 62 anos).

O exposto por João nos leva a refletir sobre a importância que possuem as geleias na identificação territorial e na manutenção e preservação dos valores culturais destas famílias e como elas possibilitaram ao trabalho feminino, alcançar visibilidade. Neste sentido, as ações desenvolvidas na APASF vão ao encontro dos estudos de Matthes e Silva (2017) e Basquerote (2013, 2015) quando destacam a comida como uma forma de identificação territorial. Ao mesmo tempo, coadunam com as constatações de Brumer (2004), ao mencionar a importância da visibilidade do trabalho feminino em contextos rurais e de Woortmann (1986, p. 110) ao reforçar a “centralidade do papel das mulheres, principalmente o da mãe, no preparo da comida e como detentoras de um saber sobre os gostos dos demais membros da família que é importante na dinâmica das relações familiares”. Na mesma perspectiva, Carneiro (2001, p. 22) destaca que para

Compreender as regras de transmissão do patrimônio familiar, em particular a terra, entre agricultores familiares levando-se em conta as diferenças entre os gêneros exige que se reconheçam os distintos papéis reservados a homens e mulheres na dinâmica de reprodução social. Se considerarmos que, além dos bens materiais, outros tipos de bens, simbólicos, são transmitidos de uma geração a outra, verificaremos o papel crucial desempenhado pela mulher na dinâmica dessas famílias, não somente como elemento da produção ou do trabalho, mas também como elemento da reprodução: como guardiãs e transmissoras privilegiadas de valores.

Em contexto semelhante Koerich e Silva, 2014, atestam que o ato de manusear o alimento, a transformação do alimento ou ingrediente em comida define o modo de fazer e de conviver de cada família, comunidade ou de uma região e os seus ingredientes mais particulares, Assim,

Na cozinha as comidas preparadas para ocasiões especiais, com o intuito de comemorar ou mesmo dividir com a família uma refeição agradável e saborosa, requer que todos gostem e sintam-se acolhidos. Esses pratos comumente são frutos de algumas histórias familiares ou experimentações. É geralmente na cozinha, em meio a temperos, panelas, mesas e ao fogão, que a alquimia dos diferentes ingredientes acontece, gerando produções que muitas vezes, eram realizadas entre mãe e filhas(os) ou avós e netas(os) (KOERICH; SILVA, 2014, p. 21).

Destacar-se na atividade agroecológica e em especial na produção de geleias, possibilitou a parte dessas mulheres a se destacar e descortinar a esfera pública, ao participar das feiras, palestras, congressos, a receber estudantes da Educação Básica, Graduação e Pós-graduação e clientes que visitam as propriedades. Assim, elas passaram a atuar também na esfera produtiva, em atividades outrora realizadas apenas pelos homens de suas famílias. Neste sentido, houve uma mudança na autopercepção destas mulheres ao se perceberem capazes de desempenhar funções que para elas, eram tipicamente masculinas. A Figura 3 ilustra a participação das mulheres da APASF na esfera pública.



Figura 3 – Mulheres da APASF em distintas atividades

Fonte: Arquivo fotográfico da APASF (2015).

Diferentemente de estudos realizados por Grisa e Schneider (2010), entre agricultores descendentes de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul, em que a produção realizada pelas mulheres era vista como de menor importância e considerada apenas na esfera reprodutiva, na APASF elas apresentam-se em destaque. A fala de Antônio expressa esta realidade.

Antes da agroecologia, a Irene, minha mulher, era apenas agricultora, esposa e mãe. Hoje ela participa de eventos, vai à feira, congressos e apresenta nossa propriedade quando recebemos visitantes. Mas o que ela mais gosta de falar é das geleias que faz. Ai é o seu ponto forte. Os clientes percebem como é importante para ela, o que faz. Ela explica o que usa, como escolhe as frutas, como é o cozimento, como dá o ponto, como põe as geleias nos vidros e a variedade de frutas que usa. As pessoas que vem nos visitar sempre levam uma geleia ou para seu consumo ou pra presentear alguém (Antônio, 57 anos).

Na mesma direção, o exposto por Maria revela a expressão que a produção de geleias tem para sua vida. Segundo ela, o gosto de cozinhar se revela na qualidade do produto que resulta:

Eu sempre gostei de fazer as geleias. Aprendi com a minha oma como selecionar as frutas, a temperatura certa, como mexer a panela e o ponto certo da massa. Mas nunca imaginei que elas se tronariam uma forma de me comunicar com outras pessoas, outros lugares. Hoje eu sinto que não preciso deixar nem negar minhas raízes para ser aceita. Muito pelo contrário. O saber que a gente tem é um patrimônio e eu transformo este saber em sabor e graças a Deus, ninguém reclama. (Maria, 59 anos).

Os depoimentos anteriores vão ao encontro dos estudos de Santos (2011) e de Matthes e Silva (2017), quando defendem que o alimento está carregado de subjetividade, de saberes construídos ao longo do espaço/tempo e representa um forma de identificação territorial e patrimônio cultural. A saber

Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época”. Uma família manifesta, na comida da mãe ou da avó, emoções, significados e sabores, que são somente daquela sábia cozinheira (SANTOS, 2011, p.108).

A Figura 4 apresenta as geleias produzidas por uma das famílias da APASF. Elas representam uma amostra da variedade de sabores e a forma como são comercializadas a geleias e a comprovação de qualidade do produto por meio do selo de certificação de produto agroecológico.



Figura 4 – Geleias produzidas na família Berschinock.

Fonte: Arquivo fotográfico do primeiro autor (2016).

É importante ressaltar que a adoção da agroecologia resultou em uma melhoria nas condições de saúde e de trabalho destas famílias. Embora a agroecologia despenda maior utilização de mão de obra, o trabalho não expõe as famílias aos defensivos sintéticos e por consumirem produtos de melhor qualidade, o níveis de intoxicação foram sendo gradativamente reduzidos.

4 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo investigou como a produção de geleias se tornaram um diferenciador de gênero, contribuíram para identificação territorial, a valorização do patrimônio cultural e contribuíram para a alteração na autopercepção dos membros da Associação de Produtores Agroecológicos Semente do Futuro.

Constatou-se que para as famílias da APASF a produção de geleias é uma forma de identificação territorial e de patrimônio cultural à medida que para elas, o produto representam uma memória constante com seus antepassados e por meio dos saberes transmitidos pelas gerações anteriores. Assim como nos estudos de Matthes e Silva (2017) e Silva (2011) para as estas mulheres, o que produzem tem um forte cunho étnico ao afirmarem que suas geleias são de *alemoa* e que a forma de produção permanece nos moldes de suas antecessoras.

Evidenciou-se -se que a forma artesanal de produção das geleias mantem-se graças a identificação e o apreço destas famílias, primeiro lugar pelo fato, de que as geleias estão na relação de itens consumidos diariamente por elas e desta forma

podem ser consideradas como um elemento de identificação e de patrimônio cultural amplamente incorporados ao cotidiano. Em segundo lugar pela aceitação e agregação de valor alcançada pelo produto no mercado consumidor que progressivamente torna-se responsável por boa parte da renda destas famílias.

Percebeu-se que para os homens da APASF, em especial os maridos, o protagonismo alcançado pelas mulheres gerou desconforto, à medida que o status de responsabilidade da produção passou a ser compartilhado com elas. Constatou-se que a nova realidade só foi aceita, por que a produção de geleias representa uma parcela significativa renda destas famílias.

Comprovou-se que a produção de geleias apresenta-se como um elemento diferenciador de gênero nestas famílias, por agregar valor ao trabalho e a produção destas mulheres no meio rural. Desta forma atuam como sujeitos e saem do contexto de invisibilidade amplamente destacado pelos estudos de Brumer (2004) e por Paulilo (1986). Verificou-se que parte dessas mulheres, a partir da produção e venda das geleias deixaram a esfera unicamente reprodutiva, por meio do papel de esposa e mãe, para transitar na esfera produtiva ao destacarem-se como geradoras de renda, com trabalho visibilizado e reconhecido dentro e fora das propriedades. Esse contexto promoveu alteração na sua autopercepção ao desempenharem atividades que anteriormente vislumbravam apenas para os homens.

REFERÊNCIAS

AMAVI. **Municípios associados**. Disponível em: < <http://www.amavi.org.br/>>. Acesso em: 20 mar. 2017.

ARRESTO, F. F. **Comida**: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2010.

Amon, D.; MALDAVSKY, D. **Introdução à abordagem sociopsicológica da comida como narrativa social**: estados da arte. Vozes, 2007

BASQUEROTE, A. T.S. A Participação feminina na agricultura agroecológica: um estudo de caso. In: Fazendo Gênero 10 - Desafios atuais do feminismo, 2013, Florianópolis, **Anais ...**, Florianópolis: UFSC, 2013.

BASQUEROTE, A. T.S. **Associação de produtores agroecológicos**: gênero, migração e desafios da sucessão. 2015. 152f. Dissertação (Mestrado em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Socioambiental) - Universidade do Estado de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2015.

BOGDAN, R. C.; BIKLEN, S. K. **Investigação qualitativa em educação**: uma introdução à teoria e aos métodos. Lisboa: Porto Editora, 1994.

BRUMER, A. Gênero e agricultura: a situação da mulher na agricultura. **Revista Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 12, n. 1, p. 205-227, jan./abr. 2004.

CARNEIRO, M. J. Herança e gênero entre agricultores familiares. **Revista Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 9, n. 1, p. 22-55, 2001.

CANESQUI, A. M. & DIEZ GARCIA, R. W. **Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ. 2005.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, v. 15, n. 7, p. 22-24, jul. 1987.

FLICK, U. **Introdução à metodologia de pesquisa**: um guia para iniciantes. Porto Alegre: Penso, 2013.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2009.

GRISA, C.; SCHNEIDER, S. "Plantar pro gasto": a importância do autoconsumo entre famílias de agricultores do Rio Grande do Sul. **RER**, Piracicaba, SP, v. 46, n. 2, p. 481-515, 2008. Disponível em: <<http://ageconsearch.umn.edu/bitstream/61247/2/v46n2a08.pdf>>. Acesso em: 4 mar. 2017.

KOERICH, J; SILVA, J. G. Revista Santa Catarina em História, Florianópolis, UFSC, v. 8, n. 1, p. 18-39, 2014.

KRAEMER, O. **Atalanta, Nossa História**. Atalanta: 2000. 61p.

LAPLANTINE, F. **Aprender Antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 1993.

MATTES, Daniela; SILVA, Marilda C. G. Território, Identidade e Culinária: a tradição de comer Cuca (Kuchen) no médio Vale do Itajaí. In: XVII Encontro Nacional da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Planejamento Urbano e Regional, 2017, São Paulo, **Anais...**, São Paulo, 2017.

MENDONÇA, A. C. N. M. X; SCIARRETTA, F. H. L. **O Brasil bem temperado do Nordeste**. São Paulo: Boccato, 2007.

NARCISO, V.; HENRIQUES, P. D. O papel das mulheres no desenvolvimento rural: uma leitura para Timor-Leste. **Centro de Estudos e Formação Avançada em Gestão e Economia**, Universidade de Évora -Portugal, Working Paper. 2008. Disponível em: < https://www.researchgate.net/publication/4931476_O_Papel_das_Mulheres_no_Desenvolvimento_Rural_Uma_Leitura_para_TimoraLeste>. Acesso em: 28 mar. 2018.

ORLANDI, E. **Análise de Discurso**: princípios e procedimentos. Campinas: Pontes, 2003.

PAULILO, M. I. O peso do trabalho leve. **Ciência Hoje**, v. 5, n. 28, p. 64-70, jan./fev. 1987.

SANTOS, J. S.; MENASCHE, R. A carneação: comida, trabalho e sociabilidade. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 53-64, jan./jun. 2013.

SEYFERTH, G. A colonização alemã no Brasil: etnicidade e conflito. In: FAUSTO, B. (Org.) **Fazer a América**. São Paulo: USP, 1999.

SCHLUTER, R. G. **Gastronomia e Turismo**. Aleph. São Paulo. 2006.

WEDIG, J. C. **Agricultoras e agricultores à mesa: um estudo sobre campesinato e gênero a partir da antropologia da alimentação**. 2009. 167f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Faculdade de Ciências Econômicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

WOORTMANN, K. A Comida, a Família e a Construção do Gênero Feminino. **Revista de Ciências Sociais**, v. 29, n. 1, p. 103-130, 1986.

WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. **Habitus**, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013.

YIN, R. K. Estudo de caso: **Planejamento e métodos**. Tradução Daniel Grassi. 2 ed. Porto Alegre: Bookmann, 2001.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-018-6

