



Universidade Federal Rural de Pernambuco

**DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL
COORDENAÇÃO DE GASTRONOMIA**

TÚLIO MARTINS DE OLIVEIRA

**O GOSTO PELO REGIONAL: ALIMENTAÇÃO E REGIONALISMO NO
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL
RURAL DE PERNAMBUCO**

**RECIFE - PE
Agosto de 2018**

O GOSTO PELO REGIONAL: ALIMENTAÇÃO E REGIONALISMO NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

Aluno: TÚLIO MARTINS DE OLIVEIRA

E-mail: tulio1991@gmail.com

Telefone: (81) 99899-4871

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório vinculado ao Curso de Bacharelado em Gastronomia (Sede) da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como requisito parcial para a obtenção do Título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Profa. Dra. Maria Iraê de Souza Corrêa

RECIFE - PE
Agosto de 2018

AGRADECIMENTOS

Agradeço em primeiro lugar a minha mãe, Dona Dora, por me dar suporte nesses momentos de dificuldades, compreender o sonho do filho e a vontade dele de querer mudar algo na vida das pessoas, a senhora foi e é muito importante na minha vida, fico feliz em ser seu amigo. Agradeço ao meu pai, Valdir, por me dar suporte financeiro e me dar muito trabalho às vezes, muito obrigado pai, amo o senhor.

Aos meus colegas de turma, as pessoas que me ajudaram nessa minha árdua estadia nessa cidade, ao Ericlis que dividiu casa comigo por mais de dois anos. Agradeço à Luana por me dar apoio na aplicação dos questionários e comprar todas as ideias malucas de mobilização do curso. Agradeço a todas e todos que me apoiaram, aos e as estudantes de gastronomia do Brasil todo, que me mostraram que de fato a Gastronomia tem um belo e vasto horizonte à frente, e que vocês continuem com esse espírito de mudança.

Agradeço às professoras e professores do curso, principalmente a minha orientadora Profa. Dra. Maria Iraê, que comprou a ideia e me ajudou a concluir essa etapa da minha jornada.

Por fim quero agradecer à minha namorada, Gabriela Brito, por me apoiar em todos os momentos, por me deixar doido e suportar quando eu quis deixa-la doida. Dedico totalmente esse trabalho à você, porque, todas as vezes que eu quis desistir você me empurrou, sempre que estava sem rumo você foi meu norte, te conheci no meu segundo ou terceiro semestre, e hoje você continua ao meu lado. Eu consegui, sem você teria sido de uma dor muito mais lancinante. Obrigado de verdade.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	4
1.1 Contextualização do problema	5
2. OBJETIVOS.....	6
2.1 GERAL.....	6
2.2 ESPECÍFICOS.....	6
3. JUSTIFICATIVA.....	6
4. EMPRESA EM ESTUDO	7
5. REFERENCIAL TEÓRICO.....	7
5.1. Alimentação e Regionalidade	7
5.2. Alimentação e o ambiente global.....	10
6. METODOLOGIA	13
7. RESULTADOS.....	15
7.1 Perfil dos entrevistados	15
7.2 Preferências Alimentares.....	18
7.3 Motivos pelas Escolhas	22
7.4 Identidade Regional.....	26
6. CONCLUSÕES.....	28
REFERÊNCIAS	29
APÊNDICES	33

1. INTRODUÇÃO

Na contemporaneidade passamos por um processo de trocas rápidas: a globalização. Com suas características assimétricas, as trocas culturais acabam ocorrendo e novos padrões hegemônicos são estabelecidos. Deste modo, a diversidade cultural, social, natural e regional dos grupos sociais é posta em risco de extinção (LUQUINI e SANTOS, 2009). A comida, enquanto produto cultural, sendo entendida como alimento simbolizado (DA MATTA, 1984) sofre de maneira direta com essa agenda de padronização do consumo, onde os produtos globais, frutos da disputa desigual, ganham espaço frente aos alimentos regionais. A questão regional no Brasil é levantada em paralelo com o da construção sociocultural da nação. O movimento regionalista surge para confrontar os primeiros sinais de padronização cultural pela globalização moderna (FREYRE, 2006).

A comida como elemento representativo da cultura regional tem seu centro identitário fixada no território (MONTANARI, 2013), logo a construção do pertencimento à região passa pela alimentação. A carga semiótica que a comida carrega é de grande importância na construção e socialização dos indivíduos, em especial no desenvolvimento de uma identidade (MACIEL, 2005). Esta propriedade da alimentação, de ser capaz de trazer um reconhecimento de um local, de uma cultura e de uma história conjunta é o que a transforma em um importante marca da identidade cultural (HALL, 1996).

A sociedade pós revolução industrial e urbanizada, acabou por retirar os aspectos simbólicos de uma cultura muito ligada ao mítico e ao pertencimento ao local geográfico. Com isso as relações foram afetadas e padronizadas (SIMMEL, 1979) e na alimentação este fato afetou de modo a homogeneizar as preparações, subjugando as preparações regionais (HERNÁNDEZ, 2005).

As formas de viver o cotidiano foram totalmente moldadas aos horários de trabalho e a partir dessa mudança no modo de vida, o ser humano uniformizou grande parte de suas práticas e costumes (HERNÁNDEZ, 2005). O modo de comer se tornou mais dinâmico, tendo como foco principal a o abastecimento nutricional para a vida produtiva, desta maneira, no Brasil surge na década de 30 do século XX os restaurantes institucionais. Na década de 50 do mesmo século o governo brasileiro cria o primeiro Restaurante Universitário estando alocado na Universidade

Federal Rural do Rio de Janeiro (VIDRIK, 2006). Segundo Moreira Junior et al (2015) esses estabelecimentos são muito importantes para a manutenção das práticas acadêmicas, principalmente pelos estudantes passarem grande parte de seu dia nas instituições, principalmente para os discentes de graduação que não recebem bolsas. Para a permanência desses discentes em atividade é necessário que se tenha essa assistência na composição alimentar dos componentes do meio acadêmico, seguindo o mesmo molde do princípio dos restaurantes institucionais. Alguns estudantes não têm condições financeiras de arcar com a vida universitária e se alimentar em restaurantes particulares no decorrer do curso, e sem essa forma de assistência não conseguiriam concluir seus estudos (MOREIRA JÚNIOR et al, 2015).

Sendo o RU um local onde os discentes realizam suas refeições de forma cotidiana, é importante compreender como se coloca a cozinha regional nesse campo de disputa frente a massiva homogeneização causada pelas forças assimétricas da globalização. O processo de globalização acabou por suprimir diversas manifestações e produções regionais, de todas as espécies, enquanto essas se perdem outras se tornam um padrão ocupando o espaço delas na vida cotidiana dos indivíduos (HERNANDEZ, 2005). Desta forma, a estandardização do consumo e do modo de comer levam a inibição da exploração e desenvolvimento dos preparos regionais.

Diante disso, pontuamos a necessidade de analisar a posição ocupada pelas comidas regionais pelos usuários desses estabelecimentos. Sendo importante caracterizar seus desdobramentos em meio ao processo de globalização e institucionalização da alimentação, a partir das preferências alimentares dos sujeitos. Tomamos o Restaurante Universitário da Universidade Federal Rural de Pernambuco como locus para compreender como o regionalismo se expressa no cotidiano dos indivíduos a partir da alimentação.

1.1 Contextualização do problema

O Restaurante universitário da Universidade Federal Rural de Pernambuco serve um número maior que 2 mil refeições diárias (UFRPE, 2015). O RU da UFRPE é muito conhecido pela qualidade e pela diversidade de preparações que

oferece em seu cardápio semanal. Nesse contexto, sendo ele o principal local de alimentação cotidiana da universidade, é importante compreender como se dá o consumo dos alimentos regionais que são disponibilizados frente aos globais. Levando em consideração a importância sociocultural e histórica ligada a origem identitária de um grupo de indivíduos.

2. OBJETIVOS

2.1 GERAL

- Analisar a posição ocupada pelas preparações regionais nas preferências alimentares dos usuários do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

2.2 ESPECÍFICOS

- *Classificar as preparações do Restaurante Universitário da UFRPE,*
- Identificar a posição ocupada pelas preparações regionais no Restaurante Universitário da UFRPE na preferência de discentes. .
- Investigar as motivações que levaram às escolhas das preparações regionais e os globais no RU da UFRPE por discentes.

3. JUSTIFICATIVA

Percebemos que a diversidade sócio-cultural deve ser descrita e analisada, por ser de grande importância para a manutenção da identidade cultural de um grupo, que segundo Gimenes(2006) a comida regional deve ser conservada e mantida, tanto para seus indivíduos, quanto para simbolizar a região a quem não pertence a ela (turistas, estrangeiros, etc.). E o RU, sendo esse centro de alimentação importante para os e as componentes do corpo acadêmico da Universidade, que permeia o cotidiano dos indivíduos, deve ser tido como um possível difusor dessas preparações. Para além disso, é importante compreender como os consumidores se portam frente a essas possibilidades regionais, para que possamos notar as nuances e transformações na característica do sentimento de

pertencimento e criar modos de incentivar o consumo e reforçar o caráter identitário das preparações.

4. EMPRESA EM ESTUDO

O Restaurante Universitário da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), onde foi realizado estágio de 360hrs entre os dias 27/04/2018 a 05/09/2018. Esse restaurante é responsável por prover mais de duas mil refeições diárias (Almoço e jantar) e faz parte do programa de assistência estudantil da UFRPE sendo vinculado a Pró reitoria de gestão estudantil, com o valor acessível (R\$ 2,00 almoço e R\$ 1,50 jantar). O Restaurante possui quatro serviços que ficam em seis esteiras. Esses serviços são:

- *Trivial*: onde são preparações com o objetivo de suprir as necessidades nutricionais da comunidade acadêmica;
- *Fastgrill*: onde preparações consideradas mais especiais são servidas, possuindo uma quantidade limitada de preparos;
- *Vegetariano*: preparações sem o uso de carnes;
- *Dieta*: Preparações com menor teor calórico.

É concedido à empresa concessionária o preparo das refeições e manutenção cotidiana para a conservação de alimentos e do patrimônio.

5. REFERENCIAL TEÓRICO

5.1. Alimentação e Regionalidade

A vida cotidiana possui dimensões variadas, sendo importante para o desenvolvimento das relações triviais: a economia, a sociedade, a política e a cultura. Tendo este fato como ponto de partida percebemos que essas relações se dão em um local ou lugar materializado (BERGER e LUCKMANN, 1974). Segundo Leite (2012, p.12) tal espaço se constitui em um meio referencial “*que transcende ao aspecto puramente locacional, pois assume significados associados à história de vida de cada um, num particular momento da história, num determinado padrão*”

cultural'. Essa via de referências é exposta através da sua aglutinação e da sua identificação como tal, assim se constituem reforços para que tais referências se mantenham vivas. As ferramentas para a fortificação dessas expressões se sustentam através do regionalismo (WERLEN, 2000). Este, busca reforçar tradições e demonstrar o enraizamento da sociedade e da cultura no seu território de pertencimento. Nesse sentido a sensação de pertencimento torna-se uma das características principais dessa concepção, pois ela emerge do compartilhamento de ideias, práticas e vivências dos indivíduos que participam e se relacionam no mesmo local geográfico (ALBUQUERQUE JR., 1999).

Na alimentação, o regionalismo se expressa através de hábitos e práticas alimentares, que acompanham os grupos ao longo do seu desenvolvimento e construção social e cultural. Segundo Maciel (2004) o alimento refere-se a algo universal e geral, algo que diz respeito a todos os seres humanos desde o seu nascimento, sendo todo elemento comestível capaz de manter os indivíduos vivos, através de seus aspectos biológicos. Para além disto, tal componente revela também características culturais que são engendradas no campo simbólico, caracterizando o que seria denominado de comida. Sobre isto, Da Matta (1984) afirma:

“Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere (DA MATTA, 1984, p. 27).”

Nesse sentido, podemos perceber que a comida é cultura quando significada, estabelecendo uma identidade, definindo por isso mesmo, um grupo, classe social ou sujeito. Segundo Maciel (2005):

“Uma das dimensões desse fenômeno é a que se refere à construção de identidades sociais/culturais. No processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como a comida) podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada (MACIEL, 2005, p.50).”

Logo, podemos notar que as identidades culturais são pontos de identificação, e a comida é um importante nó nesses laços de pertencimento, pois é representativa da história e cultura de um local (HALL, 1996). É nesse ponto que buscamos sinalizar a importância do regionalismo e suas dimensões no campo da alimentação.

No início do século XX, Freyre (2006) já apontava para a importância de se compreender a alimentação como uma das principais questões que deveriam ser destacadas nos estudos sobre regionalidade. Seu trabalho foi pioneiro na tentativa

de identificar o que tornava o Brasil uma nação e para isso fez uso da comida como um demarcador cultural. Freyre (2006) compreendia a formação do “ser brasileiro”, como sendo majoritariamente atingida por três grupos étnicos (portugueses, africanos e indígenas) e isto conseqüentemente refletia na forma de comer do povo brasileiro. Concomitante, a ideia da criação de uma identidade nacional, em um país continental como o Brasil, o autor apontava que a noção de Nação seria formada pelas especificidades locais das regiões (FREYRE, 2006; SILVA, 2014).

O processo estabelecido pelo movimento regionalista corre paralelo ao de identidade. Nesse sentido a gênese identitária se encontra nos símbolos locais (país, cidade e bairro) uma entidade em que tudo o que é compartilhado pelos que habitam esse lugar tornasse idêntico ou intercambiável. Portanto, o regionalismo compõe a construção identitária dos indivíduos, proporcionando uma identidade regional, como a primordial na socialização deste com o mundo externo (CANCLINI, 2003). Essa importância do fator regional deve ser compreendida também como um fator passível de transformações, pois os seus produtos além da funcionalidade de exprimir a identidade cultural de um povo podem se transformar em outras marcas. Por ainda pertencer ao grupo de símbolos desses indivíduos, esses produtos culturais, serão indexados à formação identitária ou até mesmo transformá-la. (SAMPAIO, 2005). Conduzindo essa afirmação para a comida regional, podemos notar que ela não é estática, todavia, essa mutação deve ser compreendida e inserida no contexto semiótico popular. Sobre isso Maciel (2005) afirma:

“Entendendo-se a identidade social como um processo dinâmico relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referenciais identitários, estando sujeitas a constantes transformações” (MACIEL, 2005, p.50).

. Logo, a inserção de um alimento não absorvido e reproduzido como algo que pertence ao dicionário simbólico desse grupo social, não pode ser considerada uma comida regional, devido a incapacidade dessa preparação em aderir a construção e a rememoração do local geográfico onde ela é produzida. Deste modo, para Maciel (2005):

“A construção da cozinha de qualquer unidade de pertencimento (seja um país, seja uma região, um grupo étnico ou outro conjunto) segue caminhos diferentes, dadas as suas condições históricas. Assim, ao se focalizar essas cozinhas deve-se, necessariamente, levar em consideração o processo histórico-cultural, contextualizando e particularizando sua existência” (MACIEL, 2005, p. 50).

Montanari (2013), traz a luz o conceito de cozinha de território, que para o autor reflete-se em uma cozinha com “raízes” no local, onde os indivíduos conseguem reconhecer o fazer culinário através do espaço geográfico. O fator identitário e de pertencimento nas relações entre o indivíduo, o que ele come e de onde ele come, une as concepções de cozinha de território e a cozinha regional. Porém, na contemporaneidade o regionalismo e a comida de território não caminham sozinhos. Montanari (2013, p. 145) afirma que “*a relação entre cozinha de território e cozinha internacional, entre um modelo “local” e um modelo “global” de consumo, é um dos temas prementes da cultura alimentar contemporânea*”. A partir disto, podemos perceber que não devemos apenas considerar o caráter regional na produção culinária de um povo, mas, compreender que a alimentação está ambientada em um meio cada vez mais dinâmico.

5.2. Alimentação e o ambiente global

A globalização é um processo que teve seu início com as grandes navegações (Séc XV). Na atualidade, com o aumento do dinamismo provocado pela velocidade das trocas de informação, possibilitou uma maior permeabilidade das fronteiras, facilitando trocas e interações, desenvolvendo novas relações econômicas, geográficas e culturais. Sendo a porosidade fronteiriça uma das principais características da globalização, a inserção de padrões sócio-culturais acaba por facilitar-se (HERNÁNDEZ, 2005). Além de transformador e inter relacional o processo de globalização caracteriza-se por ser um fenômeno complexo, parcial, desigual e contestado, ou seja, a assimetria das relações cria uma homogeneização global, padronizando as culturas e reduzindo a pluralidade das expressões e na percepção do espaço. Tão logo podendo influenciar na sensação de pertencimento local (LUQUINI e SANTOS, 2009).

Podemos notar que a globalização afeta de diversas formas a maneira como o ser humano se relaciona com a comida. A forma mais clara desta interferência é a assimetria das trocas culturais, pois atualmente os comportamentos alimentares estão mais ligados ao caráter propagandístico em detrimento da experiência racional e das práticas alimentares (ABRAHAMSSON, 1979, apud HERNÁNDEZ, 2005). Esse paradigma, irá delimitar nossas preferências no consumo dos alimentos, polarizando assim com um bombardeio de propagandas promotoras de certas práticas alimentares globais em detrimento da possibilidade do desenvolvimento de um consumo local.

As sensações de identidade são atingidas pela presença material e simbólica de novos produtos alimentares. Esse espectro, inserido devido a porosidade das fronteiras, decorrente da velocidade das informações e das forças assimétricas, rege o processo de globalização e influencia o pertencimento cultural. É importante observar que as concepções de preferência e de gosto são socialmente construídas, sendo estas afetadas por fatores como classe social, local e acesso à informação (BOURDIEU, 2007). Deste modo ficando evidenciado a influência das concepções de globalização na construção dos hábitos alimentares.

Os alimentos acabam por se tornar disponíveis em grande quantidade ou de forma estratificada, transformando-se em novos dispositivos de distinção social (STAVENHAGEN, 1966). Assim, esses fatores acabam por facilitar a redução da presença da expressão de um regionalismo culinário trazendo um novo debate sobre a relação do ser humano e a comida que consome, percebendo essa nova dinâmica que atinge o cotidiano social (MONTANARI, 2013).

Os processos de produção e consumo de novos alimentos acabam passando por múltiplos crivos, uma vez que os sujeitos desenvolvem na sociedade funções diversas e a dedicação a cada atividade torna-se intensa e contínua. Nesse sentido, o período temporal disponível para dedicação a comida (a escolha, preparo, serviço e consumo) se modifica, adaptando-se ao modo de vida contemporâneo (MOREIRA JÚNIOR, 2015).

Além da necessidade de se imergir na atividade produtiva, as distâncias entre o local de trabalho e a residência dos indivíduos aumentou. Essas distâncias afetaram a constituição de sua vida cotidiana, sendo ela um mundo que nasce e se reproduz no pensamento e na ação do ser humano comum (BERGER e LUCKMANN, 1974). Sendo a alimentação uma integrante da vida cotidiana dos indivíduos, também foi atingida por esse acontecimento, que seguiu o processo de globalização. O hábito de comer fora de casa, embora não seja fenômeno exclusivo da contemporaneidade, tornou-se extensivo a uma grande parcela da população, que o incorpora ao cotidiano, especialmente das grandes cidades. No Brasil, o hábito de comer fora encontra-se vinculado a transformações presentes na sociedade de forma geral e vislumbradas no crescimento urbano, na expansão industrial, na incorporação da mão-de-obra no mercado de trabalho, etc (COLLAÇO, 2003).

A grande distinção encontrada entre o modo anterior do hábito de comer fora e o modo das trocas rápidas e fluidas da modernidade foi a necessidade da institucionalização da alimentação das massas de operários. Tão logo, na década de trinta do século XX, o Estado brasileiro percebeu a importância da aproximação do local de refeição ao local de trabalho dos sujeitos. Desta maneira observou-se a necessidade de suprir as carências nutricionais e garantir a reprodução da força de trabalho. Tal composição criou o que seriam os restaurantes institucionais no país, uma modalidade desses estabelecimentos é o Restaurante Universitário (RU) (VIDRIK, 2006). O primeiro destes, sendo o vinculado à Universidade Federal do Rio de Janeiro, pioneira na década de cinquenta do século XX (MOREIRA JÚNIOR et al, 2015).

Vidrik (2006) afirma que os RU's têm sua importância baseada em três diferentes elementos básicos: a praticidade, relacionada tanto ao desejo da refeição quanto à necessidade de alimentar-se; o prazer possibilitado pela alimentação; e, por último, a saúde que está geralmente ligada à especificidades do comensal.

Tais estabelecimentos são muito importantes para a vida acadêmica, principalmente para os discentes de graduação. As universidades são espaços nos quais os indivíduos passam boa parte de suas vidas. Alguns não têm condições financeiras de arcar com a vida universitária e se alimentar em restaurantes particulares no decorrer do curso, e sem essa forma de assistência não conseguiriam concluir seus estudos (MOREIRA JÚNIOR et al, 2015).

O serviço ofertado pelos RU's difere completamente do que ocorre com outros tipos de estabelecimentos de alimentação. Nos restaurantes tradicionais, a função principal é saborear uma boa refeição, de modo que os comensais vão nos locais pelas sensações que estes lhe proporcionam (KLASSEN, KUMAR, TRYBUS, 2005). No entanto, em um campus universitário, os discentes frequentam o local por conta das aulas e de outras atividades acadêmicas, de modo que poucos são os indivíduos que vão para a universidade estritamente em busca das refeições. O objetivo dos RU's primordialmente é suprir as necessidades nutricionais dos indivíduos, fornecendo refeições com qualidade higiênico-sanitária e balanceada a nível de calorias e nutrientes (MOREIRA JÚNIOR et al, 2015).

Todavia, como já observamos a alimentação não se exprime a respostas às necessidades fisiológicas e portanto aspectos como identidade e tradição irão se expressar no modo de comer dos usuários dos RU's. A importância, cada vez maior,

cedida às produções regionais anda paralelamente a evolução das sociedades industrializadas. Portanto, os aspectos positivos atribuídos aos denominados “produtos da terra”, por exemplo servem como reflexo do desejo de enfrentar a homogeneidade e globalidade excessivas (HERNANDEZ, 2005).

Diante disso, pontuamos a necessidade de analisar o lugar ocupado pelas comidas regionais pelos usuários desses estabelecimentos. Sendo importante analisar seus desdobramentos em meio ao processo de globalização e institucionalização da alimentação, a partir das preferências alimentares dos sujeitos. Tomamos o Restaurante Universitário da Universidade Federal Rural de Pernambuco como lócus para compreender como o regionalismo se expressa no cotidiano dos indivíduos a partir da alimentação.

6. METODOLOGIA

Para alcançar os objetivos propostos, utilizou-se duas técnicas distintas: pesquisa documental e aplicação de questionário. Buscamos descrever os aspectos que cercam a preferência dos e das estudantes da Universidade Federal Rural de Pernambuco para analisar o lugar ocupado pela alimentação regional no cotidiano dos usuários do restaurante. Compreendendo a alimentação como um fenômeno social, que fundamenta-se sob os aspectos culturais, políticos e econômicos. Tal abordagem foi desenvolvida com o objetivo de possibilitar uma análise e compreensão dos fatos sociais e como estes desdobram-se na realidade social.

- *Pesquisa Documental*

De acordo com Marconi e Lakatos (2003, p.174) “*a característica da pesquisa documental é que a fonte de coleta de dados está restrita a documentos, escritos ou não, constituindo o que se denomina de fontes primárias*”. Buscamos através da empresa responsável pelo Restaurante Universitário e de sua base de dados, informações sobre os cardápios, a frequência de consumo das preparações e as quantidades de refeições fornecidas mensalmente. Esta etapa de levantamento foi realizada com o objetivo de gerar informações para identificar as preparações mais consumidas, para a construção posterior do questionário.

Segundo CELLARD (2008), o documento é de extrema importância para a pesquisa social, pois é capaz de identificar a atividade humana através do tempo.

Como uma de suas características, o documento, permite o distanciamento do pesquisador e a possibilidade de aquisição de dados concretos. Sobre isso Kelly apud Gauthier (1984, p. 296) explicam que:

“Trata-se de um método de coleta de dados que elimina, ao menos em parte, a eventualidade de qualquer influência – presença ou intervenção do pesquisador – do conjunto das interações, acontecimentos ou comportamentos pesquisados, anulando a possibilidade de reação do sujeito à operação de medida” (KELLY apud GAUTHIER, 1984, p. 296).

Portanto, podemos perceber a importância do documento na pesquisa. Neste trabalho ele se transforma em um dispositivo para identificar as coincidências e contradições percebidas pelo questionário que foi aplicado aos estudantes que frequentavam o Restaurante Universitário.

- *Aplicação de questionário*

De acordo com Marconi e Lakatos (2003) o questionário é um instrumento de coleta de dados, constituído por uma série ordenada de perguntas, que devem ser respondidas por escrito. Foram entrevistados 245 usuárias e usuários do Restaurante Universitário da UFRPE, nos dias 16, 17 e 20 do mês de agosto de 2018. Foi realizado o cálculo de amostra, para o universo de dois mil e quinhentos frequentadores diários (UFRPE, 2015), com 90% de nível de confiança e 5 % de erro amostral e 4.98% de margem de erro. Os entrevistados foram escolhidos aleatoriamente, através da disponibilidade das pessoas que aceitaram participar do estudo, foi perguntado se realizavam refeições no R.U. e se estavam dispostos a responder o questionário, que lhes foi entregue impresso e com uma caneta para a resposta. Esta etapa da pesquisa, consistiu na aplicação de duas questões fechadas com o intuito de obter dados sobre as preferências dos discentes acerca do consumo da comida regional no RU e suas motivações para escolha.

Os elementos contidos neste instrumento foram:

- Gênero/Sexo;
- Região de Origem;
- Idade
- Assiduidade no RU;
- Preferências alimentares
- As razões das escolhas alimentares

Sobre os objetivos da pesquisa, as duas perguntas presentes no questionário (apêndice A) foram construídas a partir dos dados ofertados pela instituição e

classificados como os dez mais consumidos. Desta maneira, na primeira questão, as pessoas participantes optaram por classificar de um a dez suas preferências, sendo um (1) o mais apreciado e dez (10) o menos apreciado. Na segunda questão, foi solicitado ao respondente que enumerasse três motivos pelos quais haviam optado pelos três pratos preferidos. As alternativas apresentadas foram: identidade regional; influência familiar; saudável; paladar; tendência; estética; rapidez no consumo; substancial/saciedade; outro.

Os dados dos questionários foram tabulados por meio do software SPSS e através do software Office, utilizando a extensão Excel, transformados em gráficos descritivos, apresentados a seguir.

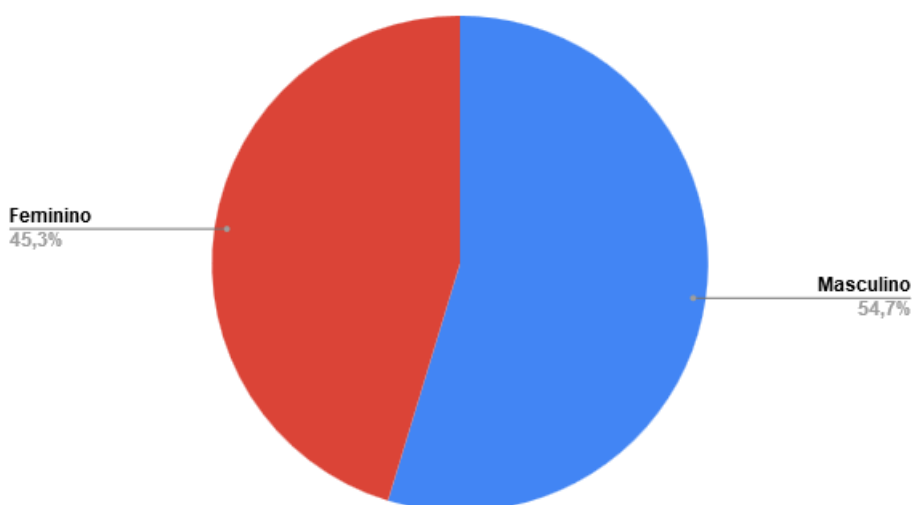
7. RESULTADOS E DISCUSSÕES

7.1 Perfil dos entrevistados

Para a análise do consumo da comida regional pelos usuários do Restaurante Universitário da UFRPE, é importante conhecermos quem são seus frequentadores e suas características. Assim, optamos por apresentar o perfil dos entrevistados com os dados obtidos através dos questionários aplicados.

Sobre os gênero dos e das participantes (Gráfico 1.) notamos através do gráfico 1 que existe uma pequena superioridade no número de indivíduos que se identificam com o gênero masculino (54,7%), a diferença é baixa em relação às pessoas que se identificam com o gênero feminino (45,3%).

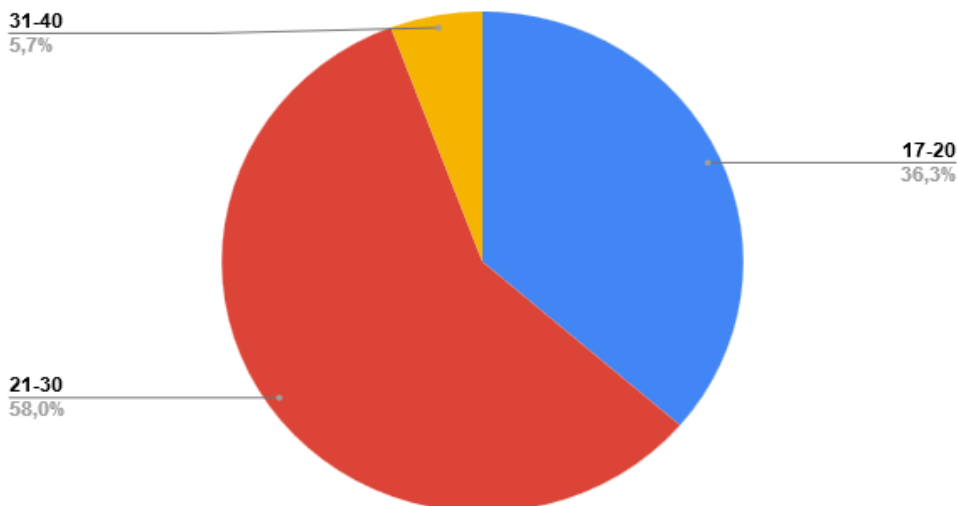
Gráfico 1.: Distribuição por identificação de gênero.



Fonte: elaboração própria.

As idades dos e das participantes (Gráfico 2.) foram escalonadas em grupos e podemos observar que existe uma faixa predominante das e dos usuários que possuem faixa etária entre 19 e 24 anos (63,7%).

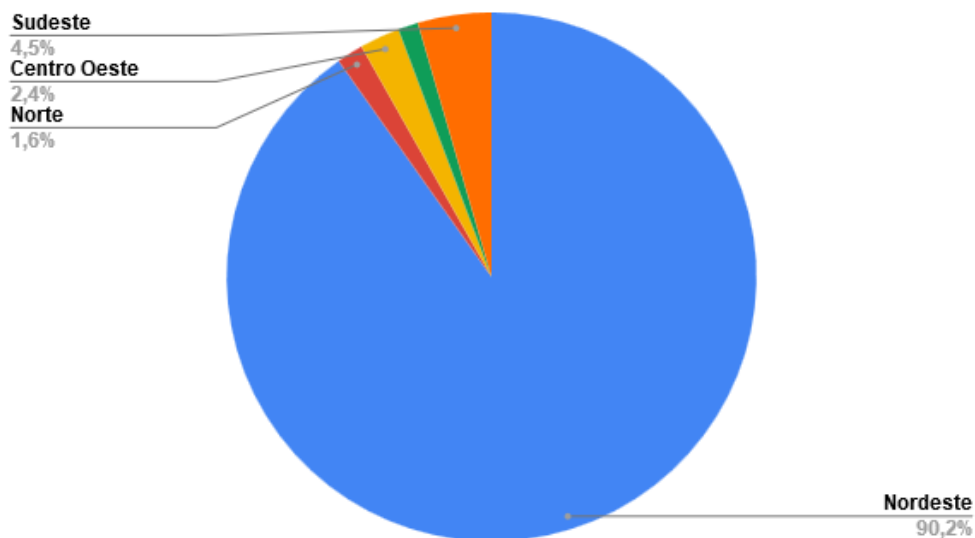
Gráfico 2.: Distribuição da faixa etária dos e das Participantes



Fonte: Autoria própria.

Sobre a região de origem das pessoas questionadas usamos para análise a divisão geopolítica de regiões do Brasil: Norte, Nordeste, Centro-oeste, Sul e Sudeste. Tal divisão foi adotada em 1942 e teve como objetivo contribuir para o melhor gerenciamento e organização do território nacional (MARCOLIN, 2009). Podemos notar que a localização da Universidade na região nordeste, reflete a predominância de estudantes originários do local (90,2%). Outro local que possui representatividade regional importante, sendo a segunda colocada, é a sudeste (4,5%). Isto se distancia de forma marcante quanto as outras regiões, sendo a menos representada o Sul, com apenas 1,2% dos e das participantes.

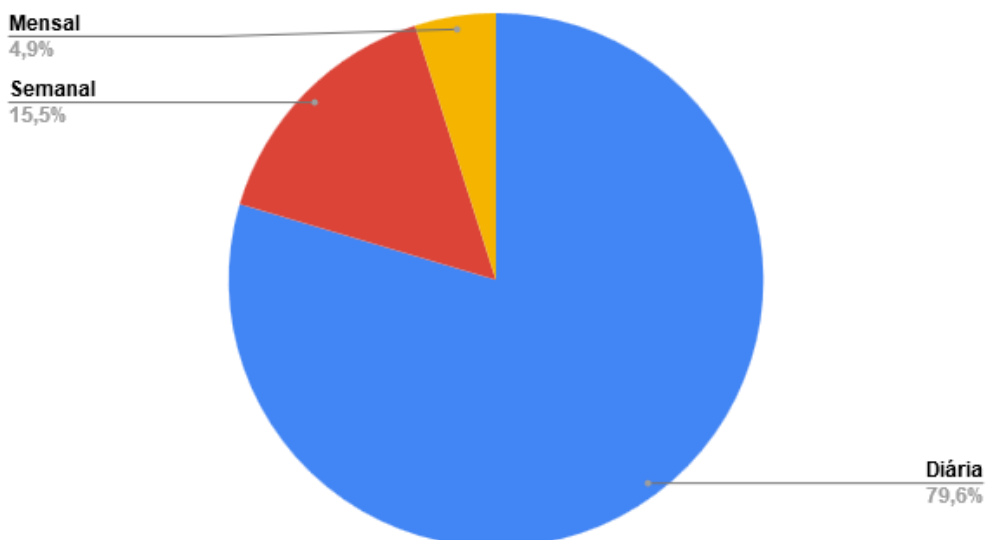
Gráfico 3.: Distribuição por região de origem



Fonte: Autoria própria

Através dos questionários aplicados, podemos perceber que quanto a assiduidade, a predominância foi para o consumo diário. Isso demonstra a importância do RU/UFRPE na alimentação cotidiana dos e das discentes, apresentando o estabelecimento como um local de manutenção constante da alimentação do corpo estudantil da universidade. Segundo Moreira Junior et al (2015) a Universidade de maneira geral tem como uma de suas características, a permanência, se tornando por vezes o local de maior constância dos e das estudantes ao longo dos seus dias.

Gráfico 4.: Distribuição da frequência no RU/UFRPE



Fonte: Autoria própria

Dessa forma percebemos que a Universidade compõe de forma marcante o cotidiano desses indivíduos e a alimentação que o constitui, devendo esta ser adequada para os sujeitos componentes deste grupo, bem como a frequência do seu consumo ao longo do dia (MACIEL, 2001). No caso do RU/UFRPE podemos notar que quem realiza a triagem das preparações é a empresa que tem a concessão da gerência do espaço e da produção. Logo, através desse cardápio listado que se dão as escolhas do que se deve ou não consumir no seu dia. Além disto, o horário definido para o consumo também é dado através do funcionamento do restaurante, que por sua vez se articula com os horários de intervalos das atividades (HERNÁNDEZ, 2005).

Após apresentarmos o perfil dos entrevistados do RU/UFRPE seguiremos com as preferências alimentares, identificadas a partir dos dados ofertados pela instituição sobre os dez pratos mais consumidos.

7.2 Preferências Alimentares

Segundo Montanari (2013) os critérios de classificação da comida, como boa ou ruim por si só, simplifica as especificidades de sua construção cultural, pois o reconhecimento sobre o que é agradável de se comer perpassa por um processo de aprendizagem. Nesse sentido, o órgão do gosto não será a língua ou o paladar, mas o cérebro que culturalmente e historicamente foi determinado por meio de aprendizados que transmitem os critérios de valoração. A definição de gosto faz parte do patrimônio cultural dos grupos humanos, bem como existem gostos e predileções diversos em diferentes povos e regiões do mundo.

A partir desta noção de gosto, este tópico do trabalho busca discutir sobre a construção das preferências alimentares das pessoas usuárias dos serviços do RU/UFRPE. Sendo importante considerar a escolha com o estímulo da reflexão, uma vez que existem preparações relatadas no questionário para a realização da escolha, nos colocando frente a uma decisão menos trivial e cotidiana em detrimento da escolha da preparação dentro do RU/UFRPE, que pode se dá por um sem número de motivos (Companhia, fila, tendência/moda, ect.) .

Por meio da lista de informações sobre a oferta de refeições na Universidade, oferecida pela empresa terceirizada (Apêndice.2), identificou-se as que tinham maior proporção de ingestão (tabela 1).

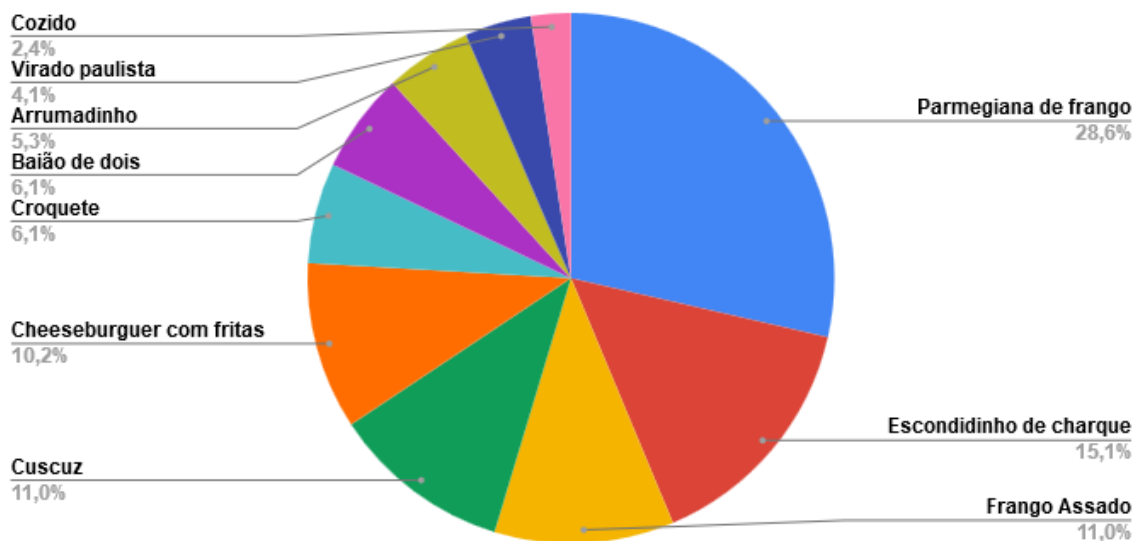
Tabela 1. Lista de preparações mais consumidas no Restaurante Universitário da UFRPE

Frango Assado
Croquete
Escondidinho de Charque
Cozido
Parmegiana de Frango
Cheeseburger com Fritas
Arrumadinho
Virado Paulista
Baião de Dois
Cuscuz

Fonte: Cozzi (R.U)

Dentre estes pratos, apresentaremos os três preferidos a partir das respostas dos participantes, conforme gráfico abaixo.

Gráfico 5.: Distribuição dos posicionados em PRIMEIRO lugar na classificação dos entrevistados

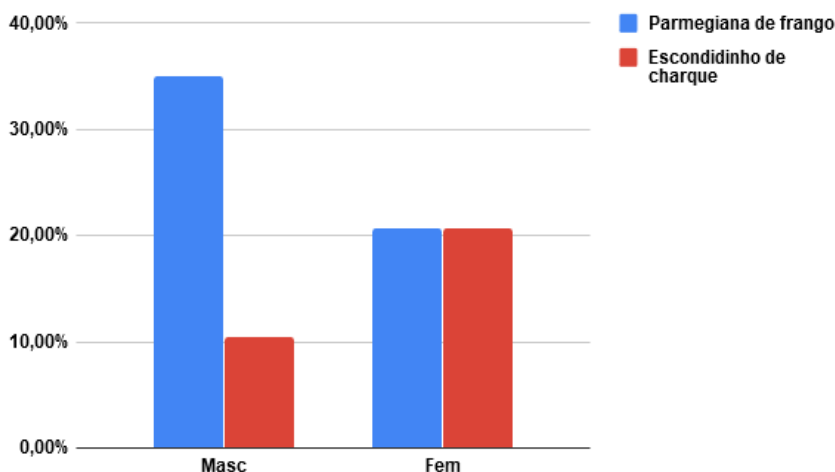


Fonte: Autoria própria

Podemos observar no Gráfico 5, que a preparação que tem maior aceitabilidade entre as pessoas participantes foi a Parmegiana de Frango (28,6%) Em segundo lugar ficou o Escondidinho de Charque (15,1)% e em terceiro lugar ficaram empatados o Cuscuz (11%) e o Frango Assado (11%). Nos últimos lugares ficaram o Cozido (2,4%) e o Virado Paulista (4,1%).

É interessante pontuar que a liderança da Parmegiana de Frango se dá principalmente pela preferência dos indivíduos que se identificam com o gênero masculino, sendo essa a maior disparidade entre os gêneros (Gráfico 6). Essa distinção é perceptível pois para o público que se identifica com o gênero feminino a preferência é dividida com o Escondidinho de Charque (20,72%). Tal fato, foi crucial para a definição do primeiro colocado entre os preferidos dos indivíduos.

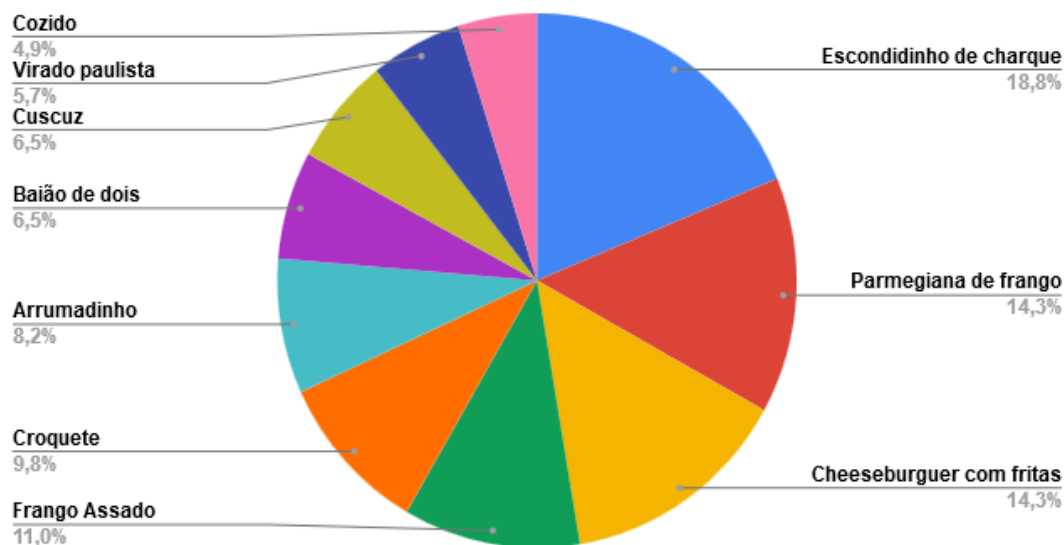
Gráfico 6.: Distribuição do primeiro colocado segundo gênero (Parmegiana de frango e escondidinho de charque).



Fonte: Autoria própria

Quando se trata das preferências localizadas na segunda posição o Escondidinho de Charque é o mais citado (18,78%), enquanto a Parmegiana de Frango aparece empatado com o Cheeseburger (14,29%). O Virado Paulista e o Cozido são os menos eleitos para a posição com 5,71% e 4,9% respectivamente, refletindo o que seriam as posições mais baixas.

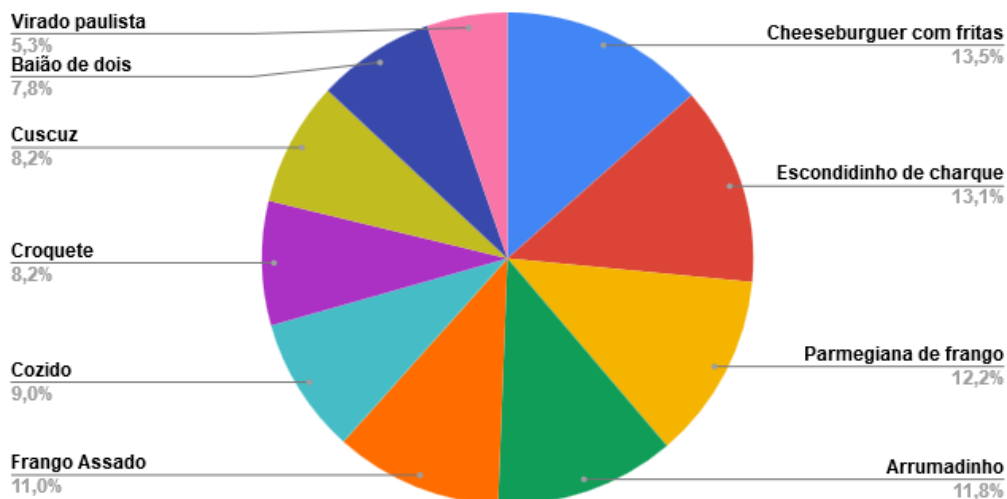
Gráfico 7.: Distribuição dos posicionados em SEGUNDO lugar na classificação dos entrevistados



Fonte: Autoria própria

Na terceira posição, as preparações mais escolhidas, é notória a primeira posição com o Cheeseburger (13,5%) seguido de perto pelo Escondidinho de Charque (13,1%) e a Parmegiana de Frango (12,2%), sendo o mais preterido o Virado Paulista (5,3%).

Gráfico 8.: Distribuição dos posicionados em TERCEIRO lugar na classificação dos entrevistados



Fonte: Autoria própria

Desta forma, percebemos uma solidez nas preferências dos e das participantes. Com o Escondidinho de Charque, a Parmegiana de Frango e o Cheeseburger liderando as três primeiras posições de predileção dos e das respondentes. Por outro lado é curiosa as posições dos pratos Virado Paulista e o

Cozido, pois foram os menos escolhidos entre as três primeiras colocações e os mais lembrados na décima posição das preferências respectivamente (21,2% e 18,8%). A partir desta exposição é possível conceber as dominâncias e alheamentos compondo a lista de preferência dos indivíduos.

7.3 Motivos pelas Escolhas

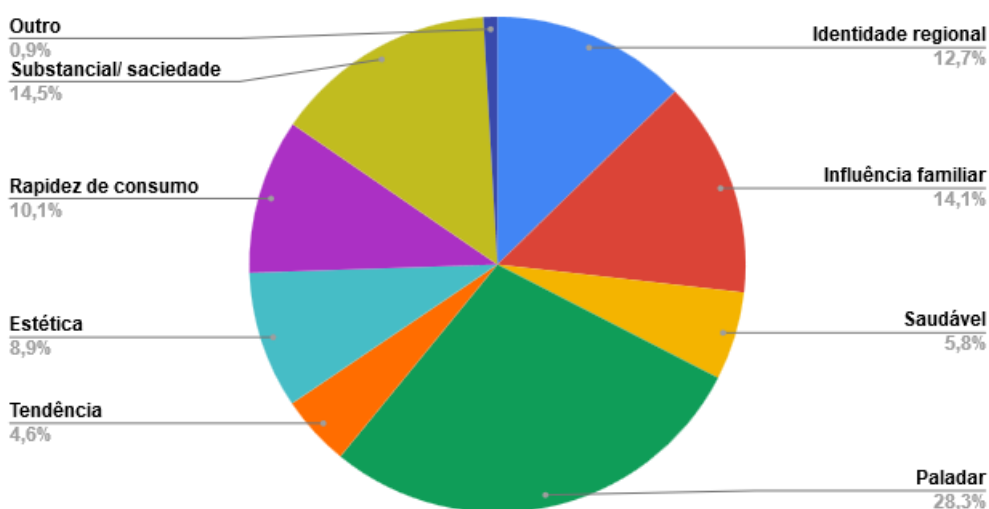
O objetivo deste tópico é discutir os motivos pelos quais as e os participantes optaram para justificar suas preferências alimentares, a partir da lista das dez preparações mais consumidas no RU/UFRPE.

O ser humano tende a se distanciar dos demais animais, pois além de consumir recursos da natureza ele constrói suas práticas por meio dos significados socioculturais dados à alimentação e ao ato de comer. Segundo Lody (2006):

“comer não é apenas um ato complexo biológico é antes de tudo um ato simbólico e tradutor de sinais de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas e de estéticas, pois comer é um ato que une memória, desejo, fome, significados, sociabilidades e rituais que dizem sobre a pessoa”(LODY, p. 144, 2006).

Nesse sentido, o homem seleciona seus alimentos baseados nas suas preferências individuais e coletivas que estão relacionadas a valores, símbolos e gostos. Nem tudo o que o ser humano sabe que é comestível, é ingerido por ele. Mesmo dentro de uma mesma cultura, os indivíduos selecionam, dentre a ampla gama de alimentos acessíveis, àquele que irá comer, gostar muito ou o que irá dispensar (MONTANARI, 2013; MACIEL, 2001; WOORTMANN, 2013). Para Montanari (2013) o gosto não é uma realidade subjetiva e incomunicável, mas coletiva e comunicada pois, é uma experiência de cultura que nos é transmitida desde o nascimento, juntamente com outras variáveis que contribuem para delimitar os “valores” de uma sociedade. Desta maneira, buscamos compreender a partir do que é socialmente e culturalmente compartilhado quais as motivações que levaram as e os participantes a escolherem determinadas preparações.

Gráfico 9.:Motivos de escolha a partir do total de participantes.



Fonte: Autoria própria

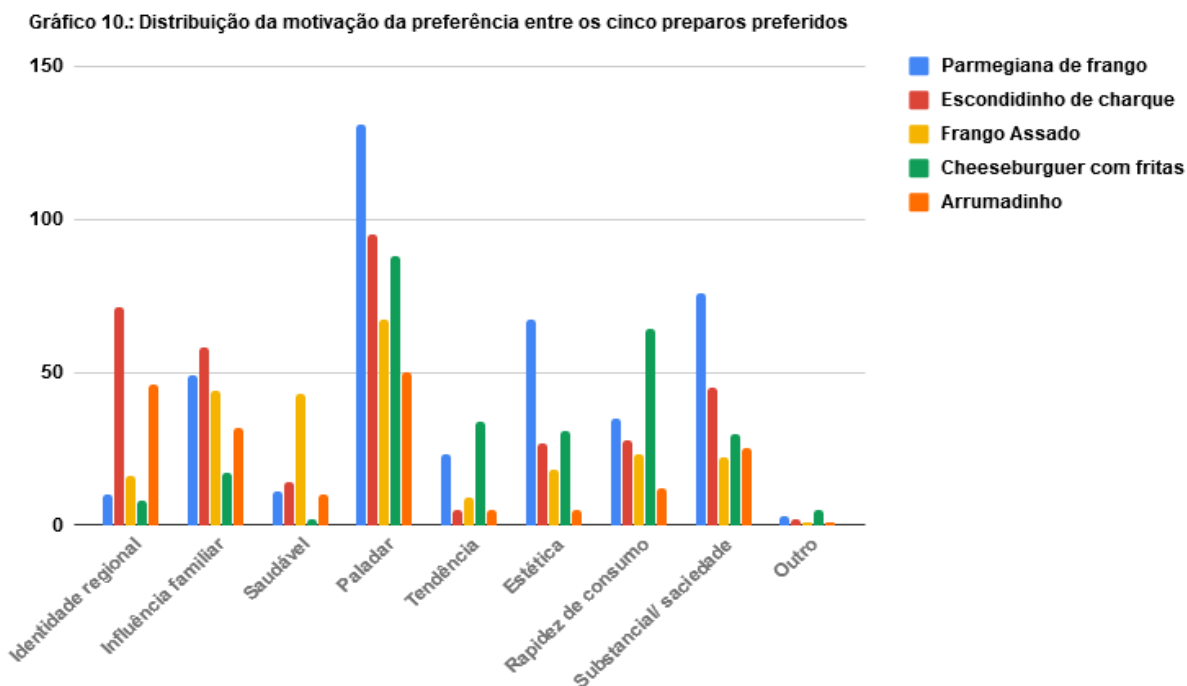
O gráfico 9 representa o ranking geral dos principais motivos para as preferências alimentares dos participantes, ou seja, as principais razões que motivaram as predileções. A partir dos dados coletados em campo podemos notar uma forte orientação das opções voltadas para o “paladar” (28,3%) e em segundo a “substancialidade/saciedade” (14,5%) que o prato fornece ao comensal. Isso coloca em confronto dois agentes que compõem o lugar onde ocorre a alimentação cotidiana das e dos discentes, uma vez que, segundo Moreira Júnior et al (2015) o objetivo primordial da refeição em um Restaurante Universitário é de promover a saciedade nutricional, provendo a eles energia para a realização de suas atividades. Tanto estes estabelecimentos quanto outros restaurantes institucionais apresentam como seu principal objetivo o fornecimento de refeições nutricionalmente adequadas e de qualidade, que possam garantir a promoção da saúde e o desenvolvimento de sujeitos sadios (FAUSTO et al, 2001).

Todavia, como podemos notar, a predileção pelo paladar como fator motivador trás a tona uma divergência de princípios. Apesar dos indivíduos compreenderem a importância da suplementação que o alimento trás, observamos um contexto no qual o sabor tende a se tornar um símbolo crucial na escolha social por determinada comida. Com isso a definição do alimento como algo que sobrepõe suas características biológicas (comida como o alimento simbolizado) se torna ainda mais concreta, no momento em que é subjetivado e compreendido como algo além do nutricional (DA MATTA, 1984).

Reflexo disso, também, é o posicionamento do motivo “saudável” (5,8%) que fica posicionado atrás da “estética” (8,9%), reforçando o caráter subjetivo atribuído a preparação. O gosto e o padrão estético são essencialmente socialmente construídos sendo uma forma de expressão de nosso meio e nossas referências identitárias, que são o que lançamos mão para escolhermos ou não algo. De acordo Bourdieu (2007) esses aspectos configuram o *Habitus*. Woortmann (2013) ao relacionar a noção de *habitus* de Bourdieu com o campo da alimentação, afirma:

“[...] habitus consiste num saber social incorporado, mas “de mão dupla”, ou seja, da sociedade para a pessoa e desta para a sociedade. Em outros termos, a pessoa é socializada, internaliza aquilo que a família, escola, amigos, igreja, meios de comunicação, etc lhe incutem: o que é comida, quais ingredientes são valorizados, as práticas de seu preparo, hábitos à mesa, e assim por diante (WOORTMANN, 2013, p. 8).”

A partir do contexto analisado, podemos perceber que tanto o gosto, quanto a estética, como elementos socialmente e culturalmente construídos tendem a superar a opção por uma alimentação puramente saudável pelos usuários dos serviços do RU/UFRPE.



Fonte: Autoria própria

Sobre a motivação em relação aos primeiros cinco colocados na preferência geral temos:

- *Parmegiana de Frango*: é explícita a inclinação a escolha devido ao “paladar”, “saciedade” e a “estética”. Outro fator a se destacar é a quase ausência da motivação “identidade regional” do preparo que originalmente é um prato oriundo das cantinas italianas em São Paulo, não existindo na Itália (ALMEIDA, 2016). Isso demonstra que a frequência do consumo de um prato não está associado com a sua identificação cultural e que também o fato dele ser consumido em suas residências (influência familiar) de forma individualizada não o torna um prato regional.
- *Escondidinho de Charque*: O “paladar” também é líder na motivação, porém, em seguida surge “identidade regional” como um importante fator na opção pelo prato. Isso mostra que em um prato regional existe um enraizamento de origem geográfica e cultural, isso não está atrelado a ser o preferido ou mais consumido e sim ao sentimento de pertencimento que ele possui. Sobre isto, Maciel (2005) afirma que a alimentação quando se constitui como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de identidade. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, elas se relacionam com formas de compreender e expressar um determinado modo ou estilo de vida que é particular a um determinado grupo. Diante disto, a autora afirma que o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social.
- *Frango Assado*: as principais motivações para a escolha deste prato foram o “paladar”, “influência familiar” e “saudável”. Percebemos que uma de suas características é a incorporação do seu consumo no lar das pessoas participantes, o que evidencia o compartilhamento de determinado hábito. Tal proposição reflete a construção da cultura alimentar de um grupo, que pode ser definido através de um processo de aprendizagem que se inicia no momento do nascimento e se consolida no contexto familiar e social (HERNÁNDEZ, 2005).
- *Cheeseburger*: na opção por esta preparação, além da categoria “paladar”, surgem outros três elementos, “rapidez de consumo”, “tendência” e “estética”. Podemos perceber a presença de um fenômeno comum na modernidade, o

fast-food que se caracteriza pela industrialização e rapidez de consumo. De acordo com Freitas e Oliveira (2008) ao reunir estes termos dá-se origem a uma regulação do tempo da conduta do comer, fazendo com que o tempo seja um condicionante do mercado e da sociedade. Na dimensão global do termo, o tempo do preparo da refeição e do seu consumo implica no valor de comércio, desta maneira o *fast-food* se torna um acontecimento civilizador e moderno. Outro ponto de destaque é o da “tendência” que remete a uma efervescência inconsciente de consumo. Tal fato demonstra como se materializam as interferências desiguais dos intercâmbios culturais em torno da alimentação, que se ligam ao caráter propagandístico, deixando a margem a experiência racional das práticas alimentares (ABRAHAMSSON, 1979, apud HERNÁNDEZ, 2005).

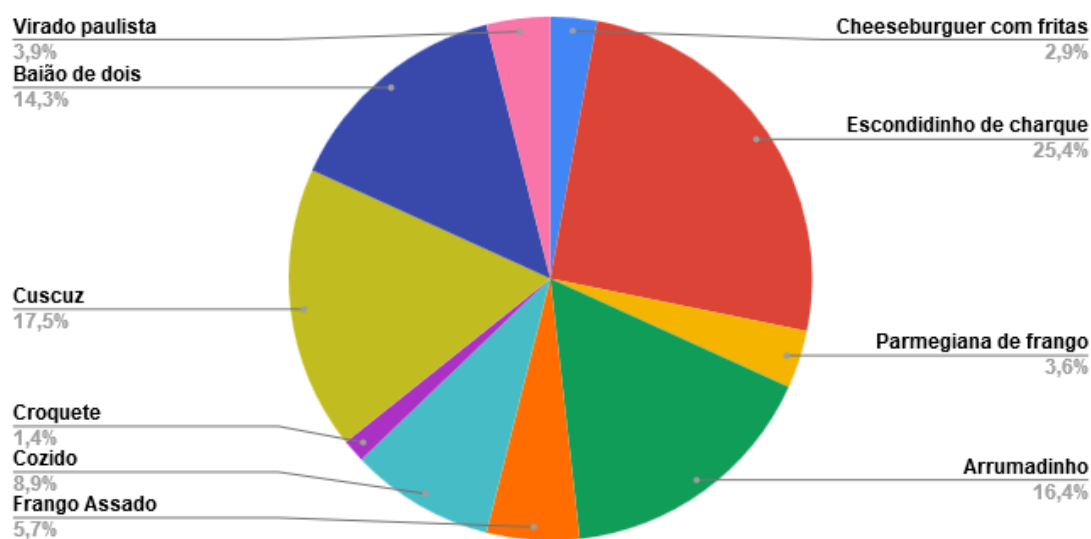
- *Arrumadinho*: Esse prato é um símbolo de como a regionalidade está em choque com o processo de homogeneização causado pela assimetria das trocas globais (HERNÁNDEZ, 2005). Segundo os dados, é um prato de forte identificação regional e de grande influência familiar. Todavia, a estética é deixada de lado, quando levada em consideração para escolha do prato. Esse padrão está alocado em meio ao campo de disputa cultural, que por vezes é suprimida em detrimento do padrão hegemônico de estética, tornando-o referência (ARAÚJO, 2006). Deste modo, deixa-se claro que assim como o paladar a estética é uma questão de gosto e o gosto é socialmente construído (BOURDIEU, 2007).

Tendo em vista a discussão sobre as motivações das cinco primeiras preparações, seguiremos com a discussão sobre as preferências alimentares e a regionalidade.

7.4 Identidade Regional

Neste tópico discutiremos a relação entre a identidade regional e as preferências alimentares das pessoas usuárias dos serviços do RU/UFRPE. A construção das identidades sociais e culturais, perpassam sobretudo pela dimensão do comer.

Gráfico 11.: Preparações com o índice de "Identificação Regional"



Fonte: Autoria própria

Para uma melhor visualização podemos depreender do gráfico 11 o total da quantidade de vezes que cada prato foi identificado como regional. Nesta dimensão observamos a predominância do Escondidinho de Charque em primeiro lugar e Cuscuz em segundo.

Para considerarmos uma preparação como regional, utilizamos a proporcionalidade da atribuição de identificação regional ao prato. Sempre que essa comida tiver essa concessão igual ou superior a 50% das vezes que for citada entre as três primeiras posições será considerada regional. Ou seja, o prato deverá ser considerado regional ao menos a metade das vezes que for ranqueado entre os três primeiros colocados. Essa colocação trás a noção de pertencimento ao local, que deve ser reconhecido pelo conjunto de indivíduos, pois segundo Raul Lody (2006) o ato comer é entendido como um patrimônio, que é capaz de trazer a tona a identidade de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, etc. Ou seja, mas que se considere regional o prato deve aflorar no conjunto dos indivíduos a sensação de pertencimento ao local geográfico de representação.

Segundo Maciel (2005), no processo de construção, afirmação e reconstrução das identidades, certos elementos como a "comida" tendem a se transformar em marcadores identitários, adequados e utilizados pelos grupos como sinais diacríticos, sendo símbolos de uma identidade reivindicada. A autora afirma que a cozinha de um grupo sobrepõe a ideia de um somatório de pratos considerados emblemáticos ou característicos. Esta, é um conjunto de elementos que se

referenciam na tradição e se articula no sentido de construí-la como algo singular, particular e reconhecível ante outras cozinhas. Deste modo, ela afirma que:

“Entendendo-se a identidade social como um processo dinâmico relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referenciais identitários, estando sujeitas a constantes transformações (MACIEL, 2005, p. 50).”

O que se traz a comida a capacidade de ser um lugar confere e estabelece ao indivíduo seu pertencimento, e o traz a noção de possuir uma identidade. Logo, podemos compreender a comida como esse referencial no qual nos apoiamos e com isso damos um caráter de tradutora dos indivíduos e coletividades que compartilham um mesmo local geográfico ou traços culturais (LODY, 2006).

Tendo em mente a categorização que realizamos, podemos perceber que os alimentos que foram com mais frequência associados a “Identidade Regional” foram: Baião de dois (80%), Arrumadinho (74,2%), Cuscuz (67,1%), Cozido (62,5%) e Escondidinho de charque (61,7%). Os pratos que não foram atribuídos a característica de regionalidade foram: Croquete (6,8%), Parmegiana de Frango (7,4%), Cheeseburger (8,6%). Porém, cabe ressaltar o surgimento do Frango Assado (19,7%) que pode está associada ao fato de a idéia de regional está exposta também a mudanças e novas interpretações e a novas adições de produtos culturais (SAMPAIO, 2003), tendo em vista que a cultura alimentar não é estática e passa por transformações ao longo dos processos históricos dos grupos humanos.

Outro prato que foi perceptível a associação foi o Virado Paulista (29,7%) um prato característico do estado de São Paulo, o que pode ser explicado pela presença de indivíduos da Região Sudeste.

6. CONCLUSÕES

O trabalho teve como objetivo analisar a posição das comidas regionais na preferência dos usuários do Restaurante Universitário da UFRPE. Em primeiro lugar, classificando quais alimentos permeiam a lista dos preferidos do conjunto estudado, fica explícita a preferência à Parmegiana de frango, ao Escondidinho de Charque em segundo, ao Cheeseburger em terceiro e ao Arrumadinho em quarto. A partir desse ranqueamento podemos definir quais eram os pratos regionais, a partir de sua identificação como tal pelos entrevistados. Então tivemos nas quatro primeiras colocações, pratos considerados regionais o Escondidinho de Charque e o

Arrumadinho, na condição de preparos não regionais, ou sem um enraizamento cultural no local, tivemos Parmegiana de Frango e o Cheeseburger.

Deste modo podemos perceber alguns fatores cruciais para o entendimento do consumo de alimentos. Em primeiro lugar, é importante ressaltar que existe uma disputa entre clara entre culturas hegemônicas e ausente de qualquer identificação cultural para o grupo e as tidas como representativas nas suas raízes e território, que o caráter propagandístico influencia a decisão dos indivíduos, uma vez que dos quatro pratos no ranking de predileção dos estudantes, dois foram considerados regionais e dois não. Outro ponto importante é notar que não existe uma relação direta entre o consumo cotidiano de certa preparação, quando se possui uma influência familiar, e a caracterização de uma comida como regional. Isso porque como depreendemos das leituras e colocações, a regionalismo surge do compartilhamento de uma sensação de pertencimento ao local geográfico. Portanto, é distinto o consumo individualizado, quando se consome de forma ausente de simbolismo regional, dos que são produtos culturais regionais, ou seja, as de consumo compartilhado. Desta forma nota-se que um produto que exprime o regionalismo não, necessariamente, envolve consumo de massa, mas sim um consumo simbólico e sócio-geograficamente simbolizado.

Por fim, conseguimos perceber que os entrevistados, de fato, se reconhecem nos produtos de sua região e que ainda existe uma propensão a manutenção de preparações regionais. Apesar de não figurarem massivamente as primeiras colocações nas preferências dos discentes, a regionalidade ainda se faz presente no léxico popular.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE JR., D. **A invenção do Nordeste e outras artes**. Ed.Cortez, São Paulo: 1999.

ALMEIDA, Silvana Azevedo de. **O léxico da cozinha italiana em São Paulo: autenticidade e adaptação nos restaurantes paulistanos**. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.2016

ARAÚJO, Joel Zito. A força de um desejo-a persistência da branquitude como padrão estético audiovisual. **Revista USP**, n. 69, p. 72-79, 2006.

BERGER, Peter L.; LUCKMANN, Thomas. **A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento**. Petrópolis: Vozes, 1974.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção crítica social do julgamento**. Edusp, 2007.

CELLARD, A. A análise documental. In: POUPART, J. et al. A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos. Petrópolis, Vozes, 2008.

CANCLINI, Nestor Garcia. **A globalização imaginada**. Editora Iluminuras Ltda, 2003.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Um olhar antropológico sobre o hábito de comer fora. **Campos-Revista de Antropologia**, v. 4, 2003.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

FAUSTO, Maria Arlene et al. Determinação do perfil dos usuários e da composição química e nutricional da alimentação oferecida no restaurante universitário da Universidade Estadual Paulista, Araraquara, Brasil. **Revista de Nutrição**, p. 171-176, 2001.

FREITAS, Maria do Carmo Soares; OLIVEIRA, Nilce. Fast-food, um aspecto da modernidade alimentar. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EdUFBA, p. 239-260, 2008.

FREYRE, Gilberto. Manifesto regionalista de 1926: vinte e cinco anos depois. Biblioteca Virtual Gilberto Freyre. Disponível em: <<http://bvgf.fgf.org.br/portugues/obra/opusculos/manifesto.htm>>. Acesso em, 04/09/18 v. 4, 2006.

GIMENES, M. H. S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. **SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO NO MERCOSUL**, v. 4, p. 1-15, 2006.

GUTBERLET, Jutta; PONTUSCHKA, Nídia Nacib. Pesquisa qualitativa sobre consumo: experiências interdisciplinares. **Olhar de Professor**, Ponta Grossa, v. 13, n. 2, p.217-224, jun. 2010. Semestral. Disponível em: <<http://www.uepg.br/olhardeprofessor>>. Acesso em: 26 mar. 2018.

HALL, Stuart. Identidade cultural e diáspora. **Revista do patrimônio histórico e artístico nacional**, v. 24, p. 68-76, 1996.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia**

e Nutrição: um diálogo possível, p. 129-14. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. Canesqui AM, Diez Garcia RW, organizadores. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, p. 129-145, 2005.

KLASSEN, Kennet; KUMAR, Arundhati; TRYBUS, Elzbieta. Planning food services for a campus setting. **Internacional Journal of Hospitality Management**, v. 24, n. 4, 579-609, 2005.

LEITE, Cristina Maria Costa. O Lugar e a Construção da Identidade: os significados construídos por professores de Geografia do Ensino Fundamental. TESE, **Universidade de Brasília**. 2012.

LUQUINI, Roberto de Almeida; SANTOS, Nara Abreu. Multilateralismo e regionalismo no âmbito da liberalização do comércio mundial. **Revista de Informação Legislativa**, Brasília, v. 181, n. 46, p.91-99, mar. 2009. Trimestral. Disponível em: <<https://www2.senado.leg.br/>>. Acesso em: 11 jun. 2018.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?. **Horizontes antropológicos**, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

_____. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e Nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fio Cruz, 2005. p. 49-56.

MARCOLIN, Neldson. Dividir para governar. **Pesquisa FAPESP**, n. 158, p. 8-9, 2009.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed.-São Paulo: Atlas, 2003.

MOREIRA JUNIOR, Fernando de Jesus et al. Satisfação dos usuários do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria: uma análise descritiva. **Revista Sociais e Humanas**, v. 28, n. 2, p. 83-108, 2015.

MONTANARI, M. Comida como cultura. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

LODY, Raul. Comer é pertencer. **ARAUJO, Wilma M. C; TENSER, Carla MR Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília, DF: Editora SENAC, p. 144-153, 2006.

SAMPAIO, Tiago Santos. **A IDENTIDADE CULTURAL REGIONAL EM GABRIELA**. **Anais I Enecult**, UFBA. Bahia. 2005.

SIMMEL, Georg et al. A metrópole e a vida mental. **O fenômeno urbano**, v. 4, p. 11-25, 1979.

STAVENHAGEN, Rodolfo. Estratificação social e estrutura de classes. **Estrutura de classes e estratificação social**, v. 9, 1966.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO. **Relatório de atividades**. UFRPE, 2015. Disponível em:
<https://drive.google.com/file/d/0B2iuOrgtdC8EVkY5UEtjdG9mUm8/view>.

VIDRIK, Klauss Negrão. Indicadores de Qualidade do Restaurante Universitário da Universidade do Sagrado Coração – Bauru, SP: Um estudo de caso. **Dissertação de Mestrado**, Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo, 2006.

WERLEN, Benno. Regionalismo e sociedade política. **Geographia**, v. 2, n. 4, p. 7-25, 2000.

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

APÊNDICES

Apêndice 1. (QUESTIONÁRIO DE PESQUISA)



Gênero: Região de origem: Idade:
 Assiduidade no RU: DIÁRIA () SEMANAL () MENSAL ()

1. Ordene de acordo com sua preferência de 1 a 10, sendo 1 para o MAIS preferido e 10 para o que MENOS preferido, em relação às refeições servidas no RU.
2. Em seguida, aponte os três principais motivos de sua preferência pelas três primeiras posições, usando os códigos abaixo:
**1. identidade regional 2. influência familiar 3. Saudável 4. Paladar 5. Tendência
 6. Estética 7. Rapidez de consumo 8. Substancial/Saciedade 9. Especifique outro**

<input type="checkbox"/> FRANGO ASSADO	
<input type="checkbox"/> CROQUETE	
<input type="checkbox"/> ESCONDIDINHO DE CHARQUE	
<input type="checkbox"/> COZIDO	
<input type="checkbox"/> PARMEGIANA DE FRANGO	
<input type="checkbox"/> CHEESEBURGUER COM FRITA	
<input type="checkbox"/> ARRUMADINHO	

<input type="checkbox"/> VIRADO PAULISTA	
<input type="checkbox"/> BAIÃO DE DOIS	
<input type="checkbox"/> CUSCUZ	

Apêndice 2. RANKING DAS PREPARAÇÕES SEGUNDO A EMPRESA (COZZI) RESPONSÁVEL PELA GESTÃO DO R.U.

	PRATOS MAIS ACEITOS NO FAST GRILL
1º LUGAR	PARMEGIANA DE FRANGO PARMEGIANA DE CARNE FRANGO COM OVOS E FRITAS BIFE COM OVOS E FRITAS CROQUETE DE FRANGO CHEESE BURGUER COM FRITAS
2º LUGAR	ESCONDIDINHO DE CHARQUE ARRUMADINHO LASANHA CREPE RISOTO YAKISSOBA
3º LUGAR	VIRADO PAULISTA FESTIVAL DE MASSAS ARROZ CARRETEIRO BAIÃO DE DOIS
4º LUGAR	VATAPÁ

TABELA DE PERCENTUAIS UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES DO TRIVIAL			
35%	40%	50%	60%
PEIXE	ALMONDEGAS	FEIJOADA	FRANGO ASSADO
FÍGADO	SUÍNOS	PEITO DE FRANGO GRELHADO	CARNE DE SOL
DOBRADINHA	CARNE MOÍDA	CARNE ASSADA	FRANGO XADREZ
		BIFES	ESTROGONOFE
		ESCONDIDINHO DE CHARQUE	FRICASSÉ
		COZIDO	CUSCUZ
		GUISADO	
		VACA ATOLADA	

FONTE: COZZI (RU)