



ALIMENTAÇÃO COMO CIÊNCIA

STEFANUTTI, Paola

Estudante de mestrado do Programa de Sociedade, Cultura e Fronteiras - UNIOESTE

E-mail p_stefanutti@ifpr.edu.br

GREGORY, Valdir

Professor do Programa de Sociedade, Cultura e Fronteiras - UNIOESTE

E-mail valdirmacgregory@gmail.com

365

CASTRO NETO, Nelson

Mestre

E-mail nelson.neto@ifpr.edu.br

RESUMO

O presente artigo discute conceitos da alimentação como ciência, visando colaborar para uma visão mais abrangente do saber historicamente construído, apresentando a temática da ciência, crise da ciência e alimentação como ciência, estabelecendo um diálogo com autores consagrados no cenário nacional e internacional. O objetivo é analisar uma micro-história, utilizando a metodologia da história oral temática, realizando um levantamento dos hábitos alimentares de um grupo social específico, os pescadores de Foz do Iguaçu, no período de 1940 - 1970, história antes da instalação da Hidrelétrica Itaipu (co) relacionando-os com aspectos sociais, culturais, econômicos, históricos e políticos. Assim trazendo uma reflexão sobre a geração do conhecimento, fundamentando a trajetória para o encaminhamento de uma pesquisa consciente, aberta aos desafios teóricos e metodológicos inerentes a caminhada da escrita acadêmica.

Palavras-chave: geração do conhecimento, reflexão, alimentação

ABSTRACT

This article discusses concepts of feeding as a science, aiming to contribute to a more comprehensive view of a historically constructed knowledge, featuring science themes, crisis of science, and feeding as a science, establishing a dialogue with notable authors of national and international stage. The goal is to analyze a microhistory, using the oral history methodology, a survey conducting of the eating habits of a particular social group, Foz do Iguaçu's fishermen, in the period of 1940 to 1970, history before construction the Itaipu Dam, getting them correlated to social, cultural, economic, historical and political aspects. Then bringing a reflection on the knowledge generation, basing the trajectory for the referral of a conscious research, open to theoretical and methodological challenges, inherent through the walking path of the academic writing.

Key-words: knowledge generation, reflection, feeding



1 INTRODUÇÃO

Pensar sobre ciência, sobre o que se produz ou reproduz, e para qual finalidade, é o início de um desenvolvimento científico coerente, consciente, reflexivo, que durante o processo de produção e análise, continua a gerar esse autoconhecimento. Logo, ampliam-se as técnicas, assim como sua reflexão.

A civilização global, conforme Sagan (2006, p. 43), autor norte americano defensor do ceticismo e do uso do método científico, se tornou dependente da ciência e da tecnologia, porém não as compreende, criando assim dependentes, porém não entendedores, seriam os alienados da ciência, independente da área de atuação. Produz-se ciência, mas sem lucidez do por que se produz, o que na realidade deveria ocorrer o inverso, conforme Alvarenga (2011, p. 4):

[...] a geração do conhecimento e de tecnologia deveria pautar-se no mundo contemporâneo: serem produzidos em benefício do homem e da natureza.

Faz-se ciência, se produz tecnologia, porém não há uma reflexão sobre ela e porque se realiza. A falta dessa reflexão, talvez seja a grande crise da ciência dos últimos tempos, segundo Alvarenga (2011, p. 3), socióloga brasileira, sendo esta “uma ciência sem consciência”. Com base neste cenário, vem o presente texto discutir a alimentação como ciência, e entendê-la como uma rede complexa de simbologia e significações.

Cientistas de todas as partes negam religiões, pregando como “o ópio do povo”, frase até banalizada de Karl Marx, porém se analisarmos como a ciência é imposta e não questionada, será que ela realmente não é a religião dos tempos modernos, conforme afirma Chalmers(1993)? Não se pode questionar a ciência, e nem pôr a prova, não se pode se quer duvidar de sua veracidade, o que é isso, se não uma verdade absoluta?

Vive-se e vivencia-se um discurso científico no qual o senso comum, o normal, o não-intelectual, o cotidiano, não é valorizado, e não é aceito como verdade. A ciência tende a questionar tudo o que é chamado senso comum, conforme Bachelard(1972, citado por SANTOS, 1989) “a ciência se opõe absolutamente à opinião”. Segundo Alvarenga (2011, p. 5):

Na sua constituição, a ciência busca distanciar-se e emancipar-se de outras formas de conhecimento consideradas válidas até então para a busca de entendimento acerca do homem e a da natureza: a mítica, a religiosa, a do senso comum e a filosófica.



Mas será que a ciência está tão certa e detentora da verdade absoluta que não deva ser questionada? Sagan (2006, p. 51) fala sobre esse questionar ao cientista, “a crítica válida presta um favor ao cientista”, e que a cegueira com que o senso comum segue a ciência, e os seus representantes, deve ser questionada e colocada em prova.

Porém como um leigo, pode questionar a ciência, ou seu representante? Com que justificativas poderia ganhar de um discurso argumentativo baseado na ciência? O que há de tão especial nesta palavra que carrega a esperança da civilização? Como uma palavra de apenas sete letras pode carregar tanta confiabilidade, poder e autoridade, dada exatamente por quem, para quem e para que? Segundo Chalmers(1993, p. 12-14):

Aparentemente há uma crença amplamente aceita de que há algo de especial a respeito da ciência e seus métodos. [...] A ciência deve parte de sua alta estima ao fato de ser vista como a religião moderna [...].

Definições para ciência existem inúmeras, porém alguns aspectos relevantes dos autores base dessa pesquisa seguem abaixo

Sagan (2006, p. 44) define ciência como:

A ciência é uma tentativa, em grande parte bem-sucedida, de compreender o mundo, de controlar as coisas, de ter domínio sobre nós mesmos, de seguir um rumo seguro.

Logo depois o autor continua o pensamento finalizando “todo momento que fazemos autocrítica e testamos nossas ideias no espaço exterior, estamos fazendo ciência.” (SAGAN, 2006, p. 45). Já para o filósofo da ciência Chalmers(1993, p. 18):

Conhecimento científico é conhecimento provado. As teorias científicas são derivadas de maneira rigorosa da obtenção dos dados da experiência adquiridos por observação e experimento. A ciência é baseada no que podemos ver, ouvir, tocar etc. Opiniões ou preferências pessoais e suposições especulativas não têm lugar na ciência. A ciência é objetiva. O conhecimento científico é conhecimento confiável porque é conhecimento provado objetivamente.

E ainda finaliza:

[...] é essencial compreender a ciência como um corpo de conhecimento historicamente em expansão e que uma teoria só pode ser adequadamente avaliada se for prestada a devida atenção ao seu contexto histórico. (CHALMERS, 1993, p. 18)



Sagan (2006, p. 46) afirma que nenhum conhecimento é completo ou perfeito, pois está em constante construção. Completando esse pensamento Chalmers (1993, p. 44-45), crítico do método indutivo, cita que:

Entretanto, embora as imagens sobre nossas retinas façam parte da causa do que vemos, uma outra parte muito importante da causa é constituída pelo estado interior de nossas mentes ou cérebros, que vai claramente depender de nossa formação cultural, conhecimento, expectativas etc. e não será determinado apenas pelas propriedades físicas de nossos olhos e da cena observada.

Portanto a percepção de cada indivíduo está intimamente ligada com suas experiências, expectativas, ideias, história, criação, educação, seus relacionamentos, isso irá formá-lo como um ser único, que possui uma visão singular sobre um elemento, situação, objeto ou sujeito. A questão do pesquisador ou cientista, como alguém com um olhar imparcial e neutro, é utópica e inconsciente. Nada é neutro, nenhum pensamento, ação, sentimento, ideia ou percepção, é livre dos pré-conceitos, tudo é uma somatória carregada de simbologia e que define cada indivíduo como único. Chalmers (1993, p. 50), reforça que nenhuma pesquisa de observação é imparcial e livre de teorias, “A ciência não começa com proposições de observação porque algum tipo de teoria as precede.”, o pesquisador pode se esforçar para exercer a imparcialidade, mas a motivação pela observação, pela pesquisa escolhida já indica alguma inclinação para determinadas teorias.

Refletindo ainda sobre pesquisa e ciência, o antropólogo Claude Raynaut e a socióloga Magda Zanoni, completam que:

Os que se engajam nesse processo [da pesquisa] são pessoas que querem participar da aventura que representa o fato de dar sua contribuição, por modesta que seja, aos processos da reflexão e da ciência. (RAYNAUT, 2011, p. 187)

E como novo caminho entre os desafios da modernidade, aparece um novo conceito, dentro da academia, a interdisciplinaridade, palavra às vezes desgastada, pelo seu mau uso, que é citada por alguns autores como:

[...]a interdisciplinaridade [é apresentada] como campo de conhecimento em construção, destacando a importância da pesquisa científica, ao lado daqueles de natureza metateórica e discutindo as diferentes ordens de desafios teóricos, metodológicos e técnicos que se impõem aos pesquisadores na atualidade. (ALVARENGA, 2011, p. 4-5)



Confundida usualmente como simples agregação de disciplinas, Alvarenga (2011, p. 13) defende que:

Não se trata, pois, de superação do conhecimento disciplinar sob o qual se funda tal modelo, mas de reconhecer a pertinência e a relevância de outro modo de fazer ciência, de gerar conhecimento, sobretudo porque a realidade nem sempre pode ser enquadrada dentro do universo de domínio disciplinar.

Porém não há uma definição de interdisciplinaridade que seja consensual pelos que a utilizam como metodologia, não é uma doutrina, nem ideologia, mas está em constante construção, assumindo novas formas. Assim:

A interdisciplinaridade se apresenta como uma questão central do trabalho científico contemporâneo. No entanto, não existe ainda uma reflexão suficientemente aprofundada e consensual capaz de elucidar o amplo espectro de problemas epistemológicos e metodológicos que enfrenta, cotidianamente, o pesquisador e o docente que se enveredam nessa área. (LEIS, 2011, p. 106-107)

Portanto se propõe integrar os modos de pensar de várias disciplinas, ocasionando uma ruptura de modos de pensar estratificados, vinculando a singularidade dos avanços cognitivos resultante.

Assim, após esta primeira reflexão sobre a produção de conhecimento, a autora possui uma postura consciente, permitindo-se a liberdade de questionar e refletir sobre o projeto de pesquisa proposto, sua metodologia, em uma abordagem científica, porém humanística. Inicia sua jornada científica, a base de teorias e hipóteses, mas se esforça para chegar até as entrevistas com os sujeitos, livre de preconceitos e aberta a informações, histórias, relatos, sensações, olhares, suspiros, emoções que os sujeitos dirão a mesma, sob a forma oral, gestual ou corporal, reforçando a ação interpretativa da pesquisadora. Ainda tem consciência de que sua percepção frente às teorias e frente aos entrevistados possui relação direta com sua perspectiva de mundo, e sua visão da alimentação como ciência.

Entre as ciências que lutam para serem reconhecidas, entre as ciências clássicas está a alimentação ou a gastronomia. Costumeiramente questões que envolvem o cotidiano, acabam sendo naturalizadas, e vistas com descrédito pela academia. Um historiador brasileiro cuja bandeira foi o estudo da alimentação, Carlos Antunes dos Santos, sente que a questão da História da Alimentação, foi desmerecida durante muito tempo pela historiografia brasileira, porém nos últimos tempos a questão da alimentação, começou a ter um espaço maior na



academia e nas editoras, fomentado um maior diálogo multi, inter e transdisciplinar. (SANTOS, 2005, p. 12 - 13).

Outro autor que defende o estudo do cotidiano, e também os aspectos alimentares a ele relacionado, é o célebre historiador francês Michel de Certeau, que em uma de suas principais obras: *A Invenção do Cotidiano*, divididos em dois volumes, dedica juntamente com mais dois autores, uma parte à alimentação, com o título do capítulo “Cozinhar”. Um dos autores juntamente com Certeau é a historiadora francesa Luce Giard, que nos presenteia com a sua fala:

[...] é **por causa de seu papel central** [alimentação] **na vida cotidiana da maioria das pessoas**, independente de sua situação social e de sua relação com a “cultura erudita” ou com a indústria cultural de massa. Além disso os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias. (GIARD, 1996, p. 212, grifo nosso)

Mais adianta Giard(1996, p. 217) completa:

Aceitar como dignas de interesse, de análise e de registro aquelas práticas ordinárias consideradas insignificantes. Aprender a olhar esses modos de fazer, fugidios e modestos, que muitas vezes são o único lugar de inventividade possível do sujeito: invenções precárias sem nada capaz de consolidá-las, sem língua que possa articulá-las, sem reconhecimento para enaltecê-las; biscates sujeitos ao peso dos constrangimentos econômicos, inscritos na rede das determinações concretas.

A comida e a alimentação na área de ciências humanas, parte do princípio de que a composição do gosto/escolha alimentar não depende unicamente do fator nutricional e biológico. Sendo assim, Santos diz que:

Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. 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. (SANTOS, 2005, p. 12 - 13)

Assim, o alimento escolhido possui tanta importância como quando se come, onde, como e com quem se come, aspectos que serão abordados nas entrevistas com os sujeitos, que vivenciaram o período histórico contextual do estudo, legitimando metodologicamente e



(co)relacionando-os com aspectos sociais, culturais, econômicos, históricos e políticos desse grupo.

As ciências humanas possibilitam compreender a realidade complexa em que se vive, pois pode-se abordá-la a partir de diferentes aportes teóricos. Assim como o antropólogo brasileiro Roberto DaMatta trata a questão da identidade, de saber quem somos, como somos, e por que somos. O autor em seu livro “O que faz o Brasil, Brasil?” traz a concepção de que a construção da identidade de um indivíduo se dá juntamente com a construção de sua sociedade, através da prática de seus costumes, hábitos e regularidades, tornando os indivíduos singulares com sua sociedade. O autor faz uma explanação de temas que caracterizam a sociedade brasileira, como a religião, carnaval, festas, espaço casa x rua, comida e mulheres. Explorando a parte da alimentação, o autor faz uma relação entre o cru e o cozido, lembrando o antropólogo francês Lévi-Strauss que foi o primeiro a escrever sobre os dois processos naturais – o cru e o cozido, e a culturalização do alimento.

DaMatta(1986) ainda cita que, para os brasileiros, nem tudo que alimenta é sempre bom ou socialmente aceitável, do mesmo modo, nem tudo que é alimento é comida. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura, mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, com a barriga.

Outro diálogo que se pode estabelecer é com o célebre sociólogo francês Pierre Bourdieu, dedicado ao estudo da linguística, em seu livro “A Economia das Trocas Linguísticas”. O autor realça a questão do poder simbólico que seria uma força invisível, porém perceptível, que sustenta a distinção de determinados aspectos das relações sociais, que podem ser verificados através da linguagem, e de outros elementos, como o vestuário, maneira de falar, arte, música e a própria comida. Essa distinção é sucessivamente reforçada através de signos de riqueza e superioridade, buscando essa diferenciação entre a vulgaridade popular x distinção burguesa, popular x erudito, comum x raro. Bourdieu(1996) afirma que o valor dos elementos nasce sempre do desvio do “lugar-comum” do vulgar, do trivial, do acessível a todos. Assim existem alimentos e ingredientes que se tornaram símbolos dessa distinção, aqui poderia listar uma série de iguarias como escargot, champagne, trufas, mas gostaria de destacar uma em especial que se tornou símbolo de riqueza, opulência e elite, através de uma música popular do cantor brasileiro Zeca Pagodinho, com o homônimo do título da música, Caviar. No refrão da letra diz que: “Você sabe o que é caviar? Nunca vi, nem comi, Eu só ouço falar.” Através dessa



canção, de anos atrás, este ingrediente se tornou símbolo de distinção e fetiche da ascensão social. Assim, a comida também se torna uma relação de poder simbólico e status social.

Portanto, a comida é o produto resultante dos hábitos culturais de pessoas, determinado não apenas pela região, mas pelos traços étnicos de influência e de formação, representando sua história, seus costumes, crenças e relações que se instauraram. Pode-se determinar a partir da comida ou de um prato, que ali se produz e consome, o local de sua origem e o seu povo. Para DaMatta assim como para outros teóricos e estudiosos sobre alimentação, a comida define as pessoas: "dize-me o que comes e dir-te-ei quem és" frase de Jean Anthelme Brillat-Savarin (DAMATTA, 1986 p. 58). Assim pode-se inserir um trecho de Giard(1996, p. 232 – 233, grifo da autora)

Existe uma complexa geografia e uma sutil economia das opções e dos hábitos, das atrações e das repulsas. A nutrição diz respeito a uma necessidade e um prazer primordiais: constitui uma "realidade imediata", mas "substâncias, técnicas, costumes, tanto umas como os outros entram num sistema de diferenças significativas", coerente através de seus ilogismos. Pelo fato de os homens não se alimentarem de nutrientes naturais, de princípios dietéticos puros de alimentos *culturalizados*, escolhidos e preparados de acordo com leis de compatibilidade e regras de conveniência próprias a cada área cultural[...], os alimentos e os manjares se ordenam em cada região segundo um código detalhado de valores, de regras e de símbolos, em torno do qual se organiza o modelo alimentar de uma área cultural num determinado período.

Às vezes a questão de alimentos culturalizados, conforme denomina Giard, são questionados, minimizando e reduzindo as escolhas alimentares pela disponibilidade de alimentos. Ora, se isso fosse verdade, iria-se comer cachorro no Brasil, assim como se consome em regiões da Coreia e China; ou comer carne bovina na Índia, aonde há disponibilidade do animal, porém culturalmente ele não é comestível. Questões de ordem proibitivas, religiosas, costumes de famílias, ou de regiões, regem os hábitos alimentares dos grupos sociais, independente da disponibilidade de alimentos. Assim Certeau(1996, p. 339) afirma que:

A cultura se julga pelas operações e não pela posse dos produtos. Na arte, entender um quadro é reconhecer os gestos que lhe deram origem, a "pincelada", o "pincel", a "paleta" do pintor. A arte da cozinheira é totalmente produção, a partir de uma escolha limitada de ingredientes disponíveis, numa combinação de gestos, de proporções, de utensílios e de meios de transformação ou de cocção.



Outro autor que complementa essa discussão é o historiador brasileiro Henrique Carneiro, enfatizando um olhar sensível e transdisciplinar para a questão do hábito alimentar:

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares. (CARNEIRO, 2005, p.72)

Outro aspecto da alimentação é a comensalidade, as pessoas normalmente não comem sozinhas, o dividir e o compartilhar o momento da refeição se tornou um ritual carregado de simbologia, desde o estabelecimento das refeições, e dos seus horários, e do que se comer em cada uma delas, qual o tempo de duração, definição da ordem dos alimentos(entrada, prato intermediário, prato principal, sobremesa), a etiqueta e modos à mesa, apresentação estética do prato, com quem irá ser dividido este momento e aonde será. Carneiro ainda retrata que:

Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem. (CARNEIRO, 2005, p. 71)

Além disso, o quando comer também é representativo, afinal, arroz, feijão e bife, se tornou símbolo da comida rotineira, lanches e pizzas comida de sábado, ou o que dizer da macarronada da “mama”, do almoço de domingo? Estes símbolos podem até não existir no cotidiano, mas estão interiorizados na memória coletiva da grande maioria. Rituais de passagem, ou comemorações também sempre vêm acompanhados de alimentos que o representam, como por exemplo, o bem-casado e o tradicional bolo de casamento, em cerimônias matrimoniais; ou os brigadeiros e o bolo em festas de aniversário. Sem citar festas religiosas como a Festa Junina, que possui um cardápio variado caipira que vai de pamonha, curau, canjica, até pé-de-moleque e paçoca; ou o Natal com arroz, maionese, e farofa acompanhando o peru, aliás símbolo do Dia de Ação de Graças, culturalmente realizado nos Estados Unidos, e incorporado na cultura de diversos outros países como o Brasil. Assim quando se é convidado a participar destes momentos de comemoração e celebração já está incorporado as expectativas alimentares que os envolvem.



A questão econômica é também um dos aspectos que influencia diretamente na escolha por produtos, ingredientes, marcas, e por fim, nos hábitos alimentares de um determinado grupo. Giard(1996, 213) escreve sua percepção em seu relato pessoal quando foi morar sozinha, fora da casa da família, “Foi assim que descobri[...] que a prosperidade de uma família se traduzia antes de tudo por seu regime alimentar.” Uma frase simples, mas complexa, a prosperidade de uma família, é expressa de uma maneira singular na mesa de cada residência, alimentos diferenciados, especiais, importados, reservas, orgânicos, possuem espaço à mesa proporcionalmente à disponibilidade financeira para adquiri-los em gôndolas de supermercado ou loja especializadas, e a valorização que esse grupo social dedica à alimentação.

Assim finalizo este, com reflexões sobre a alimentação como objeto de relevância para as ciências sociais, enaltecendo aspectos alimentares e trazendo fragmentos destes visando uma compreensão real da ciência da alimentação, com suas perspectivas sociais, econômicas, culturais e psicológicas. Portanto vislumbra-se a comida como um indício pertinente de análise das relações sociais, e como forma distinta e complementar de compreender o mundo ao nosso redor. Relembrando que nenhum conhecimento é inacabado, sendo constantemente enriquecido em cada momento de reflexão proposto, estabelecendo diálogo entre os diferentes saberes.

Fugindo a regra, finaliza-se o texto com uma citação de Certeau(1996, p. 341-342):

Nossas categorias de saber ainda são muito rústicas e nossos modelos de análise por demais elaborados para permitir-nos imaginar a incrível abundância inventiva das práticas cotidianas. É lastimável constatá-lo: quanto nos falta ainda compreender dos inúmeros artifícios dos “obscuros heróis” do efêmero, andarilhos da cidade, moradores dos bairros, leitores e sonhadores, pessoas obscuras das cozinhas. Como tudo isso é admirável.

2 JUSTIFICATIVA

Para a compreensão de uma realidade particular qualquer, se faz necessário à reconstituição histórica da localidade, analisando e reconhecendo no passado, as modificações e adaptações que ocorreram até se estabelecer o presente vivenciado.

Tendo como micro-cenário, a cidade de Foz do Iguaçu, no oeste do estado do Paraná, tem-se o mito de que o município surgiu na época de 1970, com a construção da Hidrelétrica de Itaipu, descartando todo o cenário ambiental, econômico, social, cultural e profissional que



havia na localidade. Neste contexto, o resgate dos costumes, hábitos, vestuários, alimentação e a formação de uma região se tornam um importante mecanismo para o processo de preservação da memória e da cultura local.

Um dos grupos sociais pré-existent à Hidrelétrica, são os pescadores da região, sujeitos principais desta pesquisa, onde se questiona como se estabeleciam as relações sociais dos pescadores em uma tríplice fronteira, com os demais grupos como mascates, militares, tribos indígenas, paraguaios, argentinos e outros transeuntes? Como se organizavam social e politicamente? Qual tipo de peixe era encontrado na região? Como era o armazenamento, haja vista que possivelmente não havia métodos de refrigeração? Os peixes eram utilizados como moeda de troca, ou eram vendidos? Quais outros alimentos eram consumidos, cultivados ou trocados/comprados?

Há de se considerar que este grupo social, faz parte de um grupo de minorias, sendo considerado por si mesmo "esquecidos e marginalizados pela sociedade", não existindo um registro histórico sobre a memória destes, que além de constituírem um grupo social, são seres humanos.

Esta pesquisa parte do princípio de que os hábitos alimentares de um determinado grupo não dependem unicamente do fator nutricional e biológico, e que não são determinados apenas pela região, mas pelos traços étnicos de influência e de formação, representando sua história, seus costumes, crenças e relações que se instauraram, enfatizando um olhar sensível e transdisciplinar para a questão da alimentação. Relacionando assim, aspectos que influenciavam nos hábitos alimentares dos pescadores, baseando-se em uma visão holística.

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral

Realizar um levantamento dos hábitos alimentares dos pescadores de Foz do Iguaçu, no período de 1940 - 1970, (co) relacionando-os com aspectos sociais, culturais, econômicos, históricos e políticos desse grupo.



3.2 Objetivos Específicos

1. Fazer um resgate histórico desse grupo social antes da vinda das obras de Itaipu;
2. Analisar as relações sociais existentes neste período histórico na região;
3. Levantar os hábitos alimentares desse grupo social;
4. Identificar possíveis aspectos que influenciavam na alimentação local;

4 METODOLOGIA

A metodologia a ser aplicada neste trabalho será história oral temática, sendo este um método de pesquisa que busca a ampliação de conhecimento sobre o passado, não sendo “um fim em si mesmo, e sim um meio de conhecimento” (ALBERTI, 2005 p. 29), tendo uma abordagem efetivamente relevante para a investigação que se pretende realizar.

Os entrevistados serão aqueles que participaram, viveram, presenciaram ou possuíram contato de alguma forma com ocorrências ou circunstâncias ligadas ao tema proposto, em um levantamento prévio, foi verificado que existe cerca de dez pescadores que se enquadram neste perfil, sendo estes pescadores da região com faixa etária entre 80 a 85 anos, e que tem disponibilidade para participarem desse resgate histórico. Serão entrevistas temáticas, que segundo Alberti(2005, p. 30), são aquelas que consistem essencialmente sobre a participação do entrevistado no tema abordado, buscando cortes temáticos sobre a sua trajetória, focando na biografia do entrevistado, sua vivência e sua experiência.

Além das entrevistas a pesquisa contará com um levantamento bibliográfico sobre o tema proposto, e no conjunto do levantamento realizado, espera-se também poder constituir bases que possam contribuir com questões interdisciplinares abarcadas no universo do tema proposto.

5 RESULTADOS ESPERADOS

Espera-se através desta pesquisa, contribuir para uma compreensão transdisciplinar sobre o aspecto alimentar deste grupo social em questão, ressaltando a alimentação como uma



das ferramentas das ciências sociais, relacionando itens que influenciavam nos hábitos alimentares dos pecadores, baseando-se em uma visão holística para uma real compreensão do contexto histórico proposto. Assim, a expectativa é resgatar a memória dos pescadores de Foz do Iguaçu, antes da construção da Hidrelétrica, contribuindo com o registro histórico destes, que antes de constituírem um grupo social, são seres humanos.

REFERÊNCIAS

- ALVARENGA, Augusta Thereza de, et al. Histórico, fundamentos filosóficos e teórico-metodológicos da interdisciplinaridade. In: PHILIPPI JUNIOR, Arlindo & SILVA NETO, Antônio José. (Editores) *Interdisciplinaridade em Ciência Tecnologia & Inovação*. Barueri: Manole, 2011, p. 3-68.
- BOURDIEU, Pierre. *A economia das trocas lingüísticas: o que falar quer dizer*. São Paulo: EDUSP, 1996.
- CARNEIRO, Henrique Soares *Comida e sociedade: significados sociais na História da Alimentação*. In: História: questões e debates, Curitiba, n.42, p.71-80, 2005. Editora UFPR.
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.
- CHALMERS, Alan Francis. *O que é ciência afinal?* São Paulo: Brasiliense, 1993.
- DAMATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?* Editora Rocco, Rio de Janeiro, 1986.
- GIARD, Luce. Artes de Nutrir. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p. 211-332.
- LEIS, Héctor Ricardo. Especificidades e desafios da interdisciplinaridade nas ciências humanas. In: PHILIPPI JUNIOR, Arlindo & SILVA NETO, Antônio José. (Editores) *Interdisciplinaridade em Ciência Tecnologia & Inovação*. Barueri: Manole, 2011, p. 106-122.
- RAYNAUT, Claude; ZANONI, Magda. Reflexões sobre princípios de uma prática interdisciplinar a pesquisa e no ensino superior. In: PHILIPPI JUNIOR, Arlindo & SILVA NETO, Antônio José. (Editores) *Interdisciplinaridade em Ciência, Tecnologia & Inovação*. Barueri: Manole, 2011, p. 143-208.
- SAGAN, Carl. *O mundo assombrado pelos demônios: a ciência vista como uma vela no escuro*. Tradução: Rosaura Eichemberg. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.



SANTOS, Boaventura de Sousa dos. *Introdução a uma ciência pós-moderna*. Rio de Janeiro: Graal, 1989.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. *A alimentação e seu lugar na história: Os tempos da memória gustativa*. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.