
RESUMOS

MACHADO, Carmen Janaina Batista. *“Aqui até o arado é diferente”*: transformações no fazer agricultura e em hábitos alimentares entre famílias assentadas - um estudo realizado no assentamento União, Rio Grande do Sul. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - UFRGS, Porto Alegre, 2014.

Data de defesa: 26.05. 2014

Orientadora: Dra. Renata Menasche

Inserido no contexto de assentamentos de reforma agrária, o presente estudo analisa transformações no fazer agricultura e nos hábitos alimentares entre famílias rurais assentadas. Primeiramente são analisados os espaços de trabalho que conformam o lote, tendo presentes as relações de gênero. As trajetórias das famílias estudadas, desde seu local de origem até o assentamento, também constituem objeto de investigação, com especial atenção às relações entre pessoas e objetos. Na sequência, o olhar se volta para a lavoura, especificamente para o fazer agricultura tal como praticado no local de origem e no assentamento, atentando para as continuidades e discontinuidades. Das transformações na lavoura, referentes aos modos de produzir e ao que é produzido, a observação é conduzida para a mesa, mais precisamente às transformações nos hábitos alimentares das famílias assentadas. Ao mesmo tempo em que é notada a permanência de saberes e práticas alimentares, evidencia-se que tais transformações são operadas a partir da inviabilidade produtiva, no contexto do assentamento, de determinados alimentos habitualmente consumidos no local de origem – a exemplo da cana-de-açúcar e seus derivados –, mas também da incorporação ao consumo de novos alimentos, especialmente produtos industrializados. A construção deste trabalho se deu a partir de pesquisa etnográfica realizada no período compreendido entre novembro de 2012

e dezembro de 2013 junto a famílias rurais do assentamento União, localizado no município de Canguçu, Rio Grande do Sul.

Palavras-chave: Assentamento de reforma agrária. Campesinato. Agricultura. Alimentação.

SGARBI SANTOS, Jaqueline. *Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil: um estudo a partir do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul*. 2014. 260f. Tese (Doutorado em Agronomia) - Programa de Pós- Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014.

Data da defesa: 2014

Orientadora: Dra. Renata Menasche

O presente estudo toma por contexto o afastamento entre produção e consumo de alimentos e correspondente desconhecimento de sua origem, gerador do que tem sido caracterizado por ansiedade urbana contemporânea frente aos alimentos. Na contrapartida a esse fenômeno, observa-se uma busca crescente por alimentos que remetem ao rural, ao natural e cuja origem seja identificável. Nesse quadro, na medida em que possuem atributos capazes de explicitar elementos como natureza, história, tradição e cultura, os alimentos tradicionais têm sido apontados como estratégicos para o desenvolvimento de regiões rurais. Desse modo, nota-se o crescimento de intervenções estatais que buscam promover, proteger e salvaguardar tais produtos. Entre os instrumentos acessados para a valorização de produtos alimentares tradicionais estão as Indicações Geográficas (IG) e o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial (RBCNI), operacionalizados, respectivamente, pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), autarquia do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC), e pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), órgão do Ministério da Cultura. Verificam-se, ainda, tentativas de alterações de legislações estaduais e nacional que regem a produção de alimentos no Brasil, buscando formalizar a produção de alimentos tradicionais, via de regra caracterizada pela não adequação às normas vigentes. O universo empírico para a realização da pesquisa foi a Região de Serro, em Minas Gerais, e a Região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, onde são elaborados, respectivamente, o Queijo do Serro e o Queijo Serrano. As similitudes identificadas nos sistemas tradicionais de produção - são queijos artesanais produzidos a partir de leite cru, elaborados há pelo menos dois séculos, caracterizando-se por profundo enraizamento nos modos de vida e culturas regionais - levaram à escolha das duas regiões de pesquisa. A análise desenvolvida a partir dos dados de campo acessados permite afirmar que, além de valorizar produtos, são necessários instrumentos que propiciem sua proteção de forma mais ampla, em que saberes, práticas, utensílios e espaços tradicionais sejam contemplados. Os instrumentos formais utilizados para essa proteção - IG, RBCNI ou ainda legislações adaptadas - devem estar em consonância com o ambiente sociocultural em que os produtos estão

inseridos. Pensados enquanto patrimônio cultural e como constitutivos de sistemas, nos produtos alimentares tradicionais a dissociação entre material e simbólico pode levar à perda de características essenciais, que conferiram notoriedade aos produtos. O estudo busca, assim, contribuir para que tais sistemas produtivos sejam preservados em sua integridade, respeitando saberes e práticas e assegurando que os homens e mulheres envolvidos em sua elaboração possam viver e trabalhar de acordo com suas lógicas e visões de mundo.

Palavras-chave: Produtos alimentares tradicionais. Queijos de leite cru. Indicação geográfica. Patrimônio imaterial. Legislação.

MARTINS, Iberê Fernando de Oliveira. *Arqueologia e etnicidade na Amazônia Oriental: o caso do engenho murutucu em Belém do Pará*. Dissertação (Mestrado no Programa de Pós-Graduação em Antropologia) - UFPA, Belém, 2015.

Data da defesa: 04.09.2015

Orientador: Dr. Diogo Menezes Costa

O presente trabalho tem como objetivo apresentar os resultados obtidos a partir da reflexão em torno dos vestígios cerâmicos provenientes do engenho Murutucu, localizado no perímetro urbano da Belém, Pará. O estudo tem início com a apresentação de alguns dados históricos a respeito da trajetória de ocupação oficial do engenho Murutucu e relata as pesquisas arqueológicas que já foram efetuadas no local. Após isso, discorreremos os caminhos percorridos pela arqueologia, de seu início em antiquários até algumas abordagens mais recentes da arqueologia pós-processual, dando enfoque à arqueologia da escravidão, apresentamos também teorias que tratam da complexidade em torno dos conceitos de etnicidades e da análise dos vestígios cerâmicos existentes em ambientes de escravidão, refletindo em torno da dificuldade (ou até mesmo a real possibilidade) de identificar os grupos étnicos que a produziram, dentro dessa discussão são traçados os conceitos existentes em torno da *colono-indian-ware* norte-americana e as definições das duas categorias correlatadas no Brasil, a cerâmica Neobrasileira e a cerâmica de produção Local/Regional. A dissertação segue expondo o processo de análise dos vestígios cerâmicos e quais atributos foram utilizados, discorrendo em seguida os dados obtidos a partir da análise e a descrição dos resultados observados com base nas correlações entre as variáveis encontradas. Findando com a reflexão entre os resultados alcançados e a bibliografia existente, em uma tentativa de compreender o cotidiano dos grupos escravizados no engenho Murutucu.

Palavras-chave: Arqueologia da Escravidão. Etnicidade Colono-Indian-Ware. Cerâmica Neobrasileira. Cerâmica de produção Local/Regional.

PEREIRA, Tamiris Maia Gonçalves. *Cozinhando com os orixás: aspectos simbólicos e identitários na cozinha da Ègbé Mògàjí Ifá*, GO. Dissertação (Mestrado Programa de Pós-graduação *stricto sensu* em História) - Pontifícia Universidade Católica de Goiás (PUC Goiás), Goiânia, 2015.

Data da Defesa: 11.03. 2015

Orientadora: Dra. Sibeli Aparecida Viana

O presente trabalho se propôs a estudar os aspectos referentes à produção alimentar contida no espaço da cozinha ritualística, do tradicional grupo africano *yorubá*, **Ègbé Mògàjí Ifá**, para compreensão dos significados contidos nas práticas e saberes. A pesquisa analisou questões relativas à construção identitária, articulada a partir da tradição religiosa nigeriana de culto aos orixás, trazida para a cidade de Goiânia – Goiás, no ano 2001. Buscou também compreender a produção alimentar, os ritos e a cosmologia *yorubá*, uma vez que seus significados e formas de expressão estão imbricados, permeados pela relação com o sagrado.

Desenvolvida no âmbito das diretrizes da História Cultural, a temática da alimentação africana permitiu trazer a partir da multivocalidade, visibilidade a comunidade e sua culinária. Para tal, articulações de conceitos e definições a respeito da identidade e cultura material do grupo, foram essenciais para a compreensão dos significados socioculturais.

Os resultados apresentados contemplaram dados bibliográficos e imagéticos, obtidos através da observação participante e entrevistas com os membros constituintes da comunidade. Assim a presente dissertação pretendeu ir além da apresentação de dados, pretendeu também firmar um compromisso com os povos afrodescendentes pela valorização de sua cultura e legitimação de sua identidade frente às culturas nacionais.

Palavras-chave: Comunidades tradicionais africanas. Alimentação. Cultura material.