



Disponível em  
[www.univali.br/revistaturismo](http://www.univali.br/revistaturismo)

Revista Turismo Visão e Ação – Eletrônica, v. 12, nº 1.  
p. 130 – 151, jan/abr. 2010

## **O AGROTURISMO COMO VETOR DE TRANSFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E MUDANÇAS SOCIOCULTURAIS: UM ESTUDO ANTROPOLÓGICO**

Yolanda Flores e Silva <sup>1</sup>  
yolanda@univali.br

Fernanda Maria Gomes Azancoth <sup>2</sup>  
nanda\_azancoth@hotmail.com

Vânia Crivelatti <sup>3</sup>  
vaniacrivelatti@hotmail.com

Data de Submissão: 01/06/2009

Data de Aprovação: 19/10/2009

---

<sup>1</sup> Graduação em Enfermagem pela Universidade Federal de Santa Catarina, Mestrado em Antropologia Social pela Universidade Federal de Santa Catarina, Doutorado em Filosofia da Saúde e da Enfermagem pela Universidade Federal de Santa Catarina. Professora titular da Universidade do Vale do Itajaí.

<sup>2</sup> Graduação em Nutrição pela Universidade do Vale do Itajaí.

<sup>3</sup> Graduação em andamento em Nutrição pela Universidade do Vale do Itajaí.

## **O AGROTURISMO COMO VETOR DE TRANSFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E MUDANÇAS SOCIOCULTURAIS: UM ESTUDO ANTROPOLÓGICO**

### **Resumo**

Este artigo trata das transformações alimentares em um município das Encostas da Serra Geral Catarinense, a partir de uma proposta de agroecologia na região associada com o agroturismo. Considerando nosso interesse pelo fenômeno, o objetivo da pesquisa realizada foi analisar as principais mudanças alimentares e as condições para a oferta segura de alimentos em quantidade, qualidade e variedade para a população e turistas que visitam a região. A metodologia foi qualitativa com abordagem etnográfica, compreendendo: trabalho de campo, observação participante, entrevistas individuais e análise de discurso dos dados. As informações foram fornecidas pelas famílias agricultoras, filiadas a Associação de Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral (AGRECO), somando um total de cinco (5) famílias com produção de alimentos orgânicos e pousadas familiares, hospedagem e alimentação de turistas / visitantes. Os resultados apontaram mudanças e transformações nos hábitos alimentares influenciados pela adesão à AGRECO e pelo contato com culturas diferentes (visitantes - turistas e pesquisadores). Estes novos hábitos alimentares são influenciados pela nova forma de plantio e pelo modelo turístico praticado no município. Nesse sentido, percebeu-se que a prática da agricultura orgânica para oferta de alimentos nas pousadas contribuiu para que as famílias e seus hóspedes (turistas das pousadas) tivessem uma transição alimentar com adaptações, melhorias na qualidade de vida dos envolvidos e consciência ecológica – social.

**Palavras chaves:** Agroturismo; Transição Nutricional; Santa Rosa de Lima-SC.

## **AGRITOURISM AS A VECTOR FOR NUTRITIONAL AND SOCIOCULTURAL CHANGE: AN ANTHROPOLOGICAL STUDY**

### **Abstract**

This study deals with changes food and eating habits in a municipal district in the Encostas da Serra Geral Catarinense, based on a proposal for agroecology in the region, associated with agritourism. Considering our interest in the phenomenon, the objective of this research was to analyze the main changes in food and food conditions for the safe offer of food of adequate quantity, quality and variety for the local population and tourists who visit the region. A qualitative methodology was used, with an ethnographic approach which included: fieldwork, participant observation, individual interviews, and analysis of discourse on data. The information was provided by family farmers who are members of the Association of Ecological Farmers of the Encostas da Serra Geral (AGRECO), totaling five family producers of organic food with guesthouses, accommodation and catering for tourists/visitors. The results revealed changes in eating habits, influenced by the membership of AGRECO and contact with different cultures (visitors - tourists and researchers). These new eating habits are influenced by the new way of planting, and the tourism model practiced in the municipal district. Thus, it is observed that the practice of organic agriculture for the supply of food in tourist accommodation helped bring a change in eating habits for the families and their

guests, with adaptations, improvements in quality of life for those concerned, and greater ecological and social awareness.

**Key-words:** Agritourism; Nutritional change; Santa Rosa de Lima-SC.

## **EL AGROTURISMO COMO VECTOR DE TRANSFORMACIONES NUTRICIONALES Y CAMBIOS SOCIOCULTURALES: UN ESTUDIO ANTROPOLÓGICO**

### **Resumen**

Este artículo trata de las transformaciones alimentarias en un municipio de las Encostas da Serra Geral Catarinense a partir de una propuesta de agroecología en la región asociada al agroturismo. Considerando nuestro interés por el fenómeno, el objetivo de la investigación realizada fue analizar los principales cambios alimentarios y las condiciones para la oferta segura de alimentos en cantidad, calidad y variedad para la población y turistas que visitan la región. La metodología fue cualitativa con abordaje etnográfico, comprendiendo: trabajo de campo, observación participante, entrevistas individuales y análisis de discurso de los datos. Las informaciones fueron proporcionadas por las familias agricultoras, afiliadas a la Asociación de Agricultores Ecológicos de las Encostas da Serra Geral (AGRECO), sumando un total de cinco (5) familias con producción de alimentos orgánicos y posadas familiares, hospedaje y alimentación de turistas y/o visitantes. Los resultados señalaron cambios y transformaciones en los hábitos alimentarios influenciados por la adhesión a la AGRECO y por el contacto con culturas diferentes (visitantes y/o turistas e investigadores). Estos nuevos hábitos alimentarios sufren la influencia de la nueva forma de plantío y del modelo turístico practicado en el municipio. En este sentido, se observó que la práctica de la agricultura orgánica para oferta de alimentos en las posadas contribuyó a que las familias y sus huéspedes (turistas de las posadas) tuviesen una transición alimentaria con adaptaciones, mejorías en la calidad de vida de los involucrados y conciencia ecológica y social.

**Palabras clave:** Agroturismo; Transición Nutricional; Santa Rosa de Lima-SC.

### **1. INTRODUÇÃO**

A preocupação com a segurança alimentar em empreendimentos que possuem atividades de restauração<sup>1</sup> em cidades turísticas tem sido constante nos últimos anos entre os que atuam nesta área. A Organização Mundial do Turismo (OMT) não tem poupado esforços no sentido de sugerir medidas que visem à prevenção de riscos potenciais turísticos inerentes à produção e preparação de alimentos (SILVA; ANTONINI; SANTOS, 2007). Estas medidas demonstram que a segurança alimentar hoje é vital em nível mundial, visto ser este um problema de Saúde Pública dos países desenvolvidos e em vias de desenvolvimento. A importância crescente da alimentação e seu papel na cultura, identidade e crescimento econômico das pequenas comunidades, resulta dos debates existentes em função da globalização, que tornou possível uma dinâmica maior do comércio internacional de alimentos e dos movimentos populacionais decorrentes das imigrações e dos fluxos turísticos, assim como [em oposição à globalização] um retorno aos alimentos 'culturais'

adaptados a um contexto global voltado para a qualidade de vida. (SUREMAIN & KATZ, 2008; BRANDÃO, 2002).

Esse papel e importância atribuída à alimentação saudável são partilhados pela Organização Mundial do Turismo e outros órgãos internacionais como a Organização das Nações Unidas Para a Agricultura e Alimentação (Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO), que desde a sua fundação, tem como objetivos elevar os níveis de segurança alimentar, de nutrição e vida, reforçando o pensamento de um desenvolvimento sustentável como estratégia em longo prazo para combate à fome, pobreza e a distribuição desigual da alimentação no mundo (FAO, 2005; 2007). A FAO desempenha quatro funções básicas<sup>ii</sup> que tem como premissa primordial melhorar através da assistência técnica a agricultura familiar e o desenvolvimento rural, florestal e pesqueiro.

Nesse sentido, a FAO, compreende que no âmbito de um sistema que vise a avaliar a qualidade do alimento do campo, existem alguns desafios para a sustentabilidade, entre estes se destacam: a produção de alimentos de qualidade a preços acessíveis; o cumprimento das normas de produção com menor impacto ambiental possível; eliminação dos agrotóxicos [principalmente os extremamente tóxicos], diminuição do uso de herbicidas e acaricidas; diminuição da contaminação do solo, da água, dos frutos e dos seres humanos que plantam, comem ou circulam nas regiões agrícolas; aumento da profissionalização do produtor; racionamento do uso de energia e aumento do sistema de produção (OLIVEIRA, 2005).

Com esse olhar e nessa perspectiva de sustentabilidade é que agora concluímos uma proposta de pesquisa desenvolvida de 2006 - 2008. O objetivo desta pesquisa foi o de analisar as principais mudanças alimentares e as condições para a oferta segura de alimentos em quantidade, qualidade e variedade para a população e turistas que visitam a região. Para tanto, se fez necessário: identificar as transformações e processos socioculturais relacionados à alimentação e gastronomia de SRL ocorridos em função do movimento agroecológico e do agroturismo organizado na região; identificar o conceito de alimento orgânico e que padrões de qualidade são seguidos pelas famílias envolvidas com o plantio e a venda de produtos orgânicos para as pousadas familiares; descrever as modificações alimentares das famílias agricultoras e a qualidade e variedade das refeições consumidas por elas.

Ao final faz-se uma descrição qualitativa com abordagem etnográfica de uma comunidade que nos últimos dez (10) anos vem assumindo a responsabilidade de transformar a sua história cultural e econômica. Esta transição envolve o modelo laboral de cultivo / produção e de consumo. Em meio a erros e acertos, sua população tenta superar obstáculos educacionais, étnicos e epistemológicos, numa configuração que permite mudanças de hábitos, gostos e comportamentos a curto, médio e longo prazo.

## **2. SANTA ROSA DE LIMA – UMA CONTEXTUALIZAÇÃO DA REGIÃO E DA TEMÁTICA**

A colonização de SRL teve início em 1905 com a chegada dos alemães, italianos e açorianos, que, no início do século, foram trazidos a Santa Catarina para proteger os carregamentos de "charque" (carne de sol) vindos do Rio Grande do Sul em direção a São Paulo. Vale ressaltar que a região já era habitada por índios das tribos Botucatus e Aweikomas, que na "rota do charque" dificultava o avanço das caravanas e impedia que a carne de sol, trazida do extremo sul do Brasil, chegasse ao seu destino. Eles viviam dos frutos da terra, da caça, da pesca e em anos subsequentes vieram a perder suas terras, acabando dizimados pelos colonos. Estes colonos após a morte ou fuga dos indígenas da

região desenvolveram a agricultura tradicional, caracterizada pela diversificação de cultivos para subsistência familiar e a criação de pequenos animais para transporte de pessoas e cargas (MULLER, 2001).

Desse período aos dias atuais, Santa Rosa de Lima (SRL) tornou-se independente do município de Anitapólis (1960) e na presente data, ainda com a agricultura de subsistência como eixo econômico forte, é considerada a “Capital Estadual da Agroecologia”, com o reconhecimento do Governo Federal<sup>iii</sup>. SRL está entre planícies e vales, a pouco mais de 124 km da capital do Estado, ao sul de Santa Catarina. O clima do município caracteriza-se como mesotérmico úmido, oscilando ao longo do ano com temperaturas médias entre 14 e 20 graus. A população local era estimada em 2004 em 2.064 pessoas, hoje tem em torno de 2.200 pessoas (ULLER, 2005).

A atividade econômica da região já teve vários produtos em oferta, da agropecuária a criação de suínos, inclusive a fumicultura [ainda forte em muitas comunidades do município], ainda organizada com uso de agrotóxicos. Entretanto, mesmo com a cultura de fumo, na década de 1990 nasciam às primeiras plantações de agricultura orgânica associada à criação de animais com manejo também orgânico [peixes de água doce, suínos e galinhas para consumo da carne e seus derivados e vacas para a produção de leite e queijo], assim como a venda de serviços turísticos [agroturismo]. Esse novo paradigma de produção mudou em parte o perfil econômico do município na região (MULLER, 2001).

E justamente em função dessa mudança econômica, geradora de outras mudanças na região, que esta e outras propostas de pesquisa nasceram em SRL. A agricultura orgânica, embora tenha sido pensada inicialmente para um consumidor externo ao município, é hoje base também da alimentação local, o que significa dizer, que além das mudanças econômicas há uma transformação cultural gradativa demonstrada através de novos hábitos e costumes alimentares / nutricionais na população, por exemplo. Esta não é uma experiência isolada, visto que em muitos países da América Latina e Europa a valorização dos alimentos orgânicos e as mudanças no consumo alimentar tem sido uma marca registrada de comunidades tradicionais rurais (VITERSO et al, 2005).

Esse novo modelo de atividade agrária, com preocupações ecológicas, surge em SRL como um método de cultivo voltado para a produção e o consumo sustentável responsável, com criações e cultivos autossustentáveis, preservando os recursos ambientais (águas, solo e ar), aprimorando o uso de seus mecanismos e melhorando a qualidade da alimentação e da vida dos produtores e consumidores. Os fatores que levaram a estas preocupações e transformações incluem: doenças dos agricultores da região e seus descendentes (câncer de pele, estômago, esôfago e pulmão), alterações climáticas em função da poluição das águas, da fauna e do solo e a saída das famílias para outros centros do país em função da falta de perspectiva de uma vida de qualidade e com segurança econômica (SILVA; FIGUEIREDO, 2005).

O grupo que elaborou e colocou em ação a organização desse novo modelo de produção orgânica em SRL, conseguiu organizar-se através da criação da Associação de Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral (AGRECO) em 1996. Com a agregação das famílias agricultoras interessadas e associadas à AGRECO, se programou e se colocou em prática um modelo novo de agricultura ‘limpa’ de agrotóxicos e defensivos químicos para o plantio de: verduras, hortaliças, frutas e criação de animais de corte como aves, suínos e bovinos. Esta escolha foi extremamente feliz se considerar-se que no Brasil e no mundo ocidental, os produtos orgânicos ganham destaque como um dos mercados alimentares que mais cresceram nos últimos quatro anos, com taxas de 35% a 50% ao ano, em relação aos percentuais de 20% a 30% nos EUA e em alguns países europeus. É também nesse modelo agrícola que existe a construção de propostas de turismo rural com grande participação da população local, confirmando o que alguns estudos descrevem como

sendo uma prática do novo milênio com intensa cooperação das pequenas organizações comunitárias e do poder público (CONCI & GREYTER, 2006; MONTEIRO et al., 2003).

Mas o que é um sistema de produção orgânico? Que modelo é este, que SRL abraçou, assim como alguns outros municípios de nosso país, bem como outras cidades da Europa e América do Norte? E o que esse modelo tem a ver com o turismo da região?

O sistema de produção orgânico é definido pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), como uma técnica que aperfeiçoa o uso dos recursos naturais e socioeconômicos. Essa técnica respeita a integridade cultural e tem por objetivo a autossustentação no tempo e no espaço, privilegiando a preservação da saúde ambiental e humana, visando, dentre vários aspectos, a oferta de produtos saudáveis e de elevado valor nutricional, isentos de qualquer tipo de contaminantes que ponham em risco a saúde do consumidor, do agricultor e do meio ambiente (ORMOND et al., 2002).

Para alguns pesquisadores de distintas áreas do conhecimento (agrárias, veterinária, nutrição, tecnologia de alimentos, saúde pública, antropologia, turismo), cultivar alimentos considerando os parâmetros acima é trabalhar com segurança alimentar, observando aspectos relativos à saúde, a valores ideológicos ambientais, religiosos, culturais e políticos (OLIVEIRA; THÉBAUD-MONY, 1997 / BRANDÃO, 2002 / MANIGLIA, 2003). Também é uma característica desse modelo de produção o incentivo à produção de alimentos em quantidade, porém com qualidade, bem como o acesso possível destes pela população.

E não se trata de trabalhar de forma produtivista com ênfase nos problemas da fome e desnutrição. O que os agricultores de SRL defendem, assim como outros agricultores familiares de nosso país, é o que defendem ecologistas, naturistas, políticos, intelectuais e a população esclarecida que nos últimos anos ampliou o conceito de Segurança Alimentar, mostrando que este inclui a oferta adequada e estável dos alimentos, garantia de acesso, qualidade sanitária, biológica, nutricional e cultural (VALENTE, 2003, 1997).

No presente estudo, mais especificamente, a investigação realizada perpassa muitos elementos e variáveis que demonstram a interdisciplinaridade<sup>iv</sup> da temática e do objeto de estudo escolhido para investigação. É importante ressaltar que as transformações nutricionais na região, (transição nutricional) não ocorreram somente por causa desse novo modelo de cultivo, mas também em função do agroturismo, um modelo de recepção e hospedagem com ênfase nas trocas culturais entre agricultores e visitantes. Nesse particular a alimentação com ênfase na sua 'limpeza' e a recuperação da histórica gastronômica local demonstram a importância dessa parceria [agroecologia e turismo] para as transformações nutricionais e também econômicas na região (SILVA, 2007 / MOINET, 2006 / LÓPEZ; CALERO GARCÍA, 2006).

### **3. PERCURSO METODOLÓGICO ADOTADO**

Na rubrica denominada de pesquisa qualitativa utilizamos uma abordagem etnográfica que segundo Flick (2004), tem por enfoque a exploração da natureza de um fenômeno social particular sem o uso obrigatório de hipóteses, com a investigação detalhada de um pequeno número de casos. A população da pesquisa foi constituída de famílias de agricultores, filiadas a AGRECO, somando o total de cinco (05) famílias que trabalham com pousadas familiares e que são as responsáveis pela recepção, hospedagem e alimentação dos turistas; foi com seus membros que se realizaram as entrevistas desta pesquisa, num total de 16 pessoas; o critério de escolha dessas famílias foi o de terem local de residência em SRL (a AGRECO tem associados nos municípios vizinhos), ter produção de alimentos orgânicos, ofertarem seus produtos a turistas, no comércio interno e externo, e

aceitar participar do estudo. Importante ressaltar que a pesquisa ocorreu em duas etapas, a primeira de 2006 a 2007 e a segunda de 2007 a 2008. Na primeira etapa coletaram-se informações contidas neste artigo. Na segunda etapa coletaram-se informações mais específicas da gastronomia local com receitas e imagens de pratos da culinária local.

No estudo em questão utilizaram-se algumas técnicas e instrumentos etnográficos que compreenderam: trabalho de campo – com visitas sistemáticas à comunidade para observação dos espaços de cultivo, acondicionamento, preparo e oferta de alimentos para o consumo imediato (refeições) e o consumo posterior de produtos artesanalmente preparados e embalados para que o turista os leve para sua casa; observação participante – para exploração e compreensão dos processos de cultivo orgânico, como o acondicionamento, o preparo e a oferta dos alimentos. O trabalho consistia em observar e até auxiliar nesses processos durante o período em que as famílias foram acompanhadas nesses procedimentos; entrevistas individuais – para coleta de dados étnicos – culturais e técnicos sobre os processos e transformações socioculturais alimentares e gastronômicos em SRL. As entrevistas foram do tipo aberta, com questões semiestruturadas, realizadas com agendamento prévio e com mais de uma visita para sua realização.

Para a análise dos dados coletados nas entrevistas, fez-se uso do modelo de análise de Discurso do Sujeito Coletivo (DSC) (LEFÈVRE; LEFÈVRE, 2003). Neste modelo, retiram-se das entrevistas termos e frases que são classificados segundo as seguintes figuras metodológicas: as expressões chave (termos ou pequenas frases que expressem o conteúdo das falas e a sua relação com os objetivos da pesquisa), a ideia central (síntese das ideias que permeiam as falas), a ancoragem (teoria ou eixo norteador que serve de base para as falas dos informantes), o discurso individual (um ou mais discursos de um único informante) e o DSC (seleção e soma dos discursos de todos os informantes que sejam mais expressivos e relacionados aos objetivos do estudo).

Atendendo a resolução nº 196/96 do Ministério da Saúde, adotaram-se algumas posturas éticas de proteção aos informantes selecionados que aceitaram participar do presente estudo:

- (1) Registro do projeto de pesquisa no Sistema Nacional de Ética em Pesquisa (SISNEP - [www.saúde.gov.br/sisnep](http://www.saúde.gov.br/sisnep));
- (2) Apresentação do projeto de pesquisa ao Comitê de Ética da nossa instituição com aprovação do mesmo em julho de 2006.
- (3) Apresentação do projeto de pesquisa a todas as famílias e respectivos informantes;
- (4) Leitura do “Termo de Consentimento Livre e Esclarecido” e explicações sobre as técnicas e etapas de coleta dos dados;
- (5) Uso criterioso, respeitoso e científico das informações coletadas visto que tivemos o consentimento para citação de nomes de entidades e de pessoas com cargos públicos nas mesmas, assim como de alguns informantes e familiares.

#### **4. RESULTADOS: DESCRIÇÃO E ANÁLISE**

Os resultados e discussões relativas aos dados obtidos foram conseguidos através da análise das entrevistas realizadas e das anotações de campo, realizadas durante as viagens ao município de SRL. As visitas de reconhecimento do estudo (etapa necessária

nas pesquisas antropológicas com abordagem qualitativa / etnográfica) ocorreram em dezembro de 2006 com um grupo de alunos do Mestrado em Turismo e Hotelaria da UNIVALI, seguidas de outras visitas ocorridas em fevereiro, abril e junho de 2007 quando já com a aprovação do Comitê de Ética da UNIVALI, se iniciou a etapa do trabalho de campo, com a construção de um diário de anotações das observações participantes e das entrevistas realizadas. Esta etapa de reconhecimento e mais a pesquisa compreendeu 1240 horas de atividades.

Considera-se que esta prática de pesquisa, com elementos da etnografia, foi enriquecedora em função dos laços de proximidade que se teve com as famílias e seus informantes. Nossa base focal [pessoas que facilitam o acesso ao campo] foi à presidente da Associação de Agricultores Acolhida na Colônia (AAAC), sua família e os membros que atuam nessa entidade. A AAAC é uma entidade associativa que promove a organização do agroturismo, a preparação das residências para a hospedagem, treinamento, fechamento de pacotes turísticos, treinamentos relacionados à recepção, higiene e organização dos ambientes e restauração (produção, cardápios, higiene e saneamento da cozinha, do local de acondicionamento dos alimentos, etc.).

As bases de formação da AAAC, entidade nascida da AGRECO, são as mesmas da associação francesa '*Accueil du Paysan*', que tem por premissa pensar que as famílias agricultoras são um elo importante da cadeia de segurança alimentar e nutricional, da soberania alimentar das populações humanas e promoção dos direitos humanos, considerando todos estes elementos como importantes para a melhoria da saúde dos povos [incluindo os agricultores] e à possibilidade de uma vida de qualidade (ULLER, 2005).

Segundo a nossa compreensão, a partir das orientações da AGRECO e AAAC, baseadas nos pressupostos da '*Accueil du Paysan*', os agricultores hoje defendem a ideia de que um bom padrão alimentar, equilibrado e com controle de qualidade do plantio à mesa, contribui diretamente para a qualidade de vida das pessoas. Este novo olhar mostra que as transformações nutricionais positivas de um determinado grupo de pessoas é fruto da promoção do consumo sustentável, da conscientização das pessoas sobre a importância de se tornarem consumidores responsáveis. Depende de um trabalho interno e externo voltado para a formação de um consumidor-cidadão. No entendimento de Kokuszka (2005), a qualidade dos alimentos envolve a satisfação de características como sabor, aroma, aparência, embalagem, preço e disponibilidade, estas premissas, em nossa compreensão, relacionam-se aos pressupostos da '*Accueil du Paysan*' e da AAAC.

#### **4.1. Transformações e processos socioculturais da alimentação e da gastronomia em SRL**

Esta pesquisa trouxe uma nova terminologia, a começar pelos termos "Transformações e Processos Socioculturais (PSC)", que Maio, Barretto e Santos (2006) adequaram dos estudos de Canclini (1999) sobre hibridação cultural. Esta hibridação diz respeito à capacidade que os seres humanos possuem de transformar a sua realidade, os seus costumes e valores de forma total ou parcial pela união de produtos culturais de um ou vários grupos sociais diferentes. Mas o que significaria isto com relação à alimentação, a gastronomia e o tipo de turismo de SRL?

Por intermédio das entrevistas, observações e participação em várias situações do cotidiano das famílias, inclusive aquelas que envolviam o preparo e o consumo de alimentos, conseguiu-se verificar que as transformações ocorridas nas famílias de agricultores que hospedam e oferecem refeições em SRL, vão além dos treinamentos recebidos, porque envolvem uma constante 'hibridação' cultural com várias ancoragens



(LEFÈVRE & LEFÈVRE, 2003). Estas ancoragens, é que desvelam as constantes trocas culturais entre a população local e os turistas, assim como entre os agricultores e outros agricultores que os visitam para conhecerem a experiência do município. Nesse sentido, perceberam-se vários processos de produção de opinião, conhecimentos e representações alimentares que ainda estão em construção.

Como SRL foi colonizada majoritariamente por alemães, têm em sua cultura, hábitos alimentares característicos da cultura germânica trazida pelos imigrantes e também pela condição laboral [atividade que desenvolvem] relativa à produção de alimentos. Embora os alemães que chegaram a SRL não tenham encontrado os mesmos alimentos disponíveis em suas regiões de origem, conseguiram se adaptar às condições brasileiras, adotando uma alimentação com produtos resultantes da caça, do plantio da batata que conheciam em função dos exploradores do século XVII e agregando o feijão e outras hortaliças ao cardápio cotidiano (FRANCO; GUZZATTI, 2001).

Foi possível observar durante as visitas, que as famílias construíram um cardápio bastante diversificado, com iguarias que se repetem no café da manhã e no lanche da tarde (natas, geleias de frutas, queijos, salames, cucas, biscoitos de polvilho, trigo e milho, rosca, pão de cará, milho e queijo e vários tipos de bolos e tortas), associadas a almoços fartos com mais de um tipo de carne e jantares que são semelhantes ao café com acompanhamento de canjas de galinha ou *minnestrà* [sopa de legumes, macarrão e feijão]. Não podemos afirmar que estes sejam cardápios genuínos, uma vez que achados semelhantes foram encontrados por Rigon et al. (2006), que consideraram como sendo uma característica típica da região centro-sul do país, onde os alimentos predominantemente consumidos tem a sua origem no processo sócio-histórico da região, trazido pelos imigrantes alemães e italianos.

Pensando a partir desse ponto de vista, pode-se considerar que as transformações alimentares fazem parte de um processo contínuo que se iniciou com a chegada dos primeiros povoadores, se estendeu aos colonizadores e finalmente aos últimos imigrantes que aqui chegaram. Com as necessidades impostas pelo despovoamento de algumas regiões, neste novo milênio, ouve-se novamente falar de transformações e processos culturais advindos da globalização e da luta articulada de várias comunidades para colocar em prática novas políticas de produção e consumo. Entre estas estão a do cultivo sem agrotóxico associada à elaboração de uma proposta de turismo no meio rural envolvendo práticas saudáveis e a inclusão social de seus participantes (SILVA; CYRILLO, 2004).

Considerando nossas questões sobre as transformações alimentares na região, ocorridas a partir do novo modelo de cultivo, obtiveram-se respostas com aspectos positivo e negativo. Ao analisar-se a influência do movimento agroecológico e do agroturismo nos novos hábitos alimentares das famílias estudadas, percebeu-se que este novo modelo de plantio sem adição de agrotóxico, possibilitou a introdução de novos produtos na alimentação do dia-a-dia, e que o agroturismo também corroborou nas mudanças de hábitos. Os informantes ressaltaram constantemente que as ofertas dos produtos estão relacionadas aos costumes dos visitantes e o valor que estes atribuem aos produtos. Segundo eles, os contactos com pessoas com hábitos e costumes diferentes, na maioria das vezes tornaram possível aos agricultores adquirir conhecimentos novos, o que acabou repercutindo de alguma forma nos costumes que possuem. Sobre essa problemática e os processos de aculturação e construção de novas identidades alimentares, Dedeire e Tozanli (2007) afirmam que as pequenas comunidades tradicionais, costumam ter em seu arsenal alimentar, alimentos locais da tradição étnica e cultural e alimentos que são trazidos de outros povos e apreendidos de acordo com a convivência e o imaginário vinculado ao valor nutricional ou simbólico dos mesmos.

Essas respostas fizeram-nos pensar que na medida em que a população local aceita os novos conhecimentos e consumos de produtos alimentares, como algo que proporciona satisfação, estão se apropriando de valores diferentes dos seus e está aceitando de forma positiva as transformações advindas da ‘hibridação’ de sua cultura com outras e se distingue das demais em função das mesmas.

Schmidt (2000) relatou que antes da fundação da AGRECCO <sup>v</sup> a plantação e a produção de verduras e hortaliças livres de agrotóxico não era realizada, predominando em SRL o plantio de fumo, sendo produzidos alguns produtos de subsistência como arroz, milho e batata-inglesa. Entretanto, com o estudo, observou-se que com a transição para o cultivo orgânico aumentou a variedade dos produtos consumidos pelos agricultores com relação ao passado, principalmente de legumes, frutas e verduras, o que significa mais diversificação e qualidade nos pratos preparados para consumos internos e externos. Entretanto, não se pode deixar de lembrar que essa variedade não implica cultivar coisas diferentes entre as famílias (todos parecem plantar as mesmas coisas). Ainda assim, é possível reconhecer como extremamente relevantes para a saúde essas mudanças, embora também possamos analisá-las em uma perspectiva econômica, social e cultural, o que para Oliveira e Thébaud-Mony (1997) revela a complexidade do fenômeno e sua multidisciplinaridade, uma vez que vários conhecimentos transcendem as transformações estudadas.

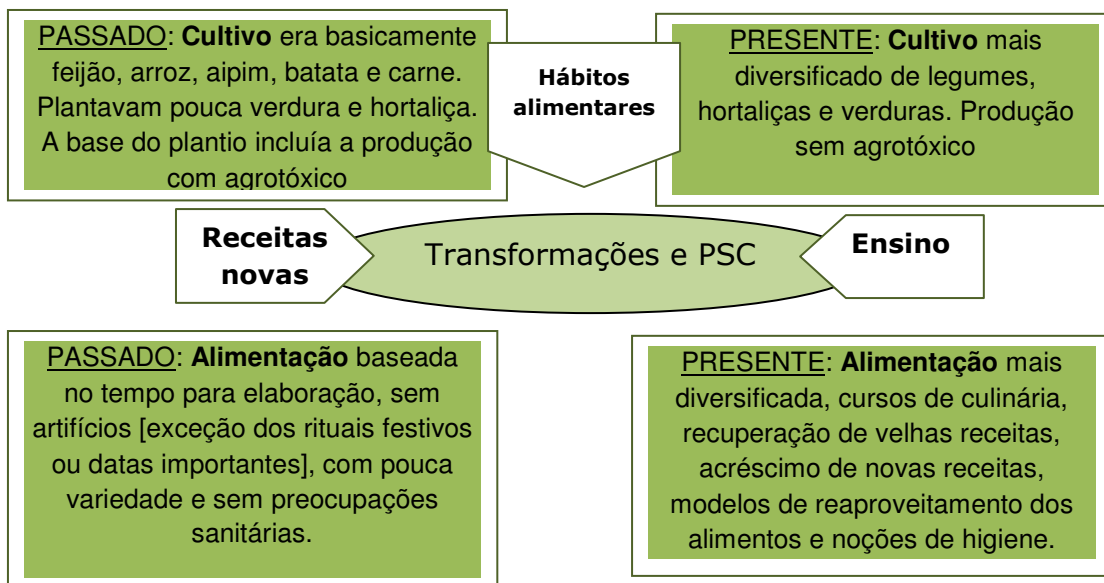


FIGURA 01: Transformações e Processo Socioculturais.  
 FONTE: autoras (pesquisa de campo 2006 – 2008).

No campo da saúde, não há como negar que entre as famílias agricultoras que deixaram de plantar fumo, existem ganhos qualitativos para as novas gerações, embora muitos problemas de saúde estejam por ocorrer entre as pessoas que viveram suas infâncias entre ‘fumaças’ de agrotóxicos e herbicidas. Mas, este é um assunto ‘tabu’ na região, pouco se fala sobre os muitos agravos aos homens e mulheres que estão na faixa de 40 anos, as pessoas discursam muito mais abertamente sobre os benefícios do novo modelo, do consumo maior de verduras, legumes e frutas, servidos em forma de saladas, sucos e refogados, que antes não se tinha o conhecimento ou mesmo incentivo para tal.

Segundo outros estudos realizados em SRL, antigamente alimentos com estes produtos eram destinados ao consumo de pessoas doentes, crianças que não conseguiam ir para roça, mulheres em pós-parto e pessoas da cidade que não executavam trabalhos pesados (SILVA, 2006). Com relação a essa realidade, constatou-se durante a análise que a condição laboral a que estas famílias agricultoras se expõem com muito esforço físico para o exercício de suas atividades cotidianas, termina por levá-las a escolhas por alimentos adequados as suas necessidades orgânicas de energia (fontes alimentares com maior riqueza energética que são os carboidratos encontrados com maior frequência na região: batata, cará, mandioca). Isso reflete a condição diferenciada em que vivem essas famílias em comparação com outras pessoas que moram no meio urbano.

No Discurso do Sujeito Coletivo da figura a seguir, elaboramos uma frase que simboliza a síntese do pensamento atual sobre as transformações alimentares, demonstrando inclusive, que não se trata de conhecimento original do ponto de vista do tipo de alimento. Trata-se muito mais da incorporação por ‘hibridação’ de uso de algo já reconhecido pelo grupo para utilização em outras situações. O que torna as transformações existentes originais é a aceitação de seu uso como uma referência de ‘alimentação saudável’ para qualquer momento da vida e não apenas quando doente. O discurso do sujeito coletivo (DSC) gerado dos discursos de informantes e familiares nos mostra que:

**A comida do passado era mais ‘pesada’ com poucas verduras, hortaliças e legumes, a maioria cultivada próximo às plantações de fumo recebendo os mesmos insumos químicos destes; A comida de hoje já existia, mas, foi preciso reaprender sua utilidade e benefícios. Hoje os alimentos são mais saudáveis porque não usamos veneno e comemos as mesmas coisas que os turistas; A AGRECO e a AAAC nos proporcionam cursos e treinamentos para melhorar e aprendermos cada vez mais, com isto estamos nos aperfeiçoando e adaptando (quando necessário) o que aprendemos.**

FIGURA 02 - DSC 01 – Transformações e Processos Socioculturais

Fonte: Dados de campo (2006 – 2008).

Ressaltando mais uma vez que este DSC foi resultado da soma das expressões-chaves e das ideias centrais que tiveram maior ênfase nas entrevistas. Vale salientar que apesar de ser um único discurso do grupo, este “novo” padrão alimentar com novas receitas, pode mudar de família para família. Se levar-se em consideração esse achado, pode-se afirmar que o cultivo orgânico, juntamente com a inclusão na AGRECO e Acolhida na Colônia, trouxeram contacto com novas pessoas e, por conseguinte, ideias diferentes e novas informações, que fizeram renascer influências culturais ‘guardadas’ e esquecidas que associadas aos novos conceitos apreendidos, derrubaram ou estão derrubando velhos hábitos (VH) que nos dias atuais são considerados como nocivos à saúde. Delavigne (2001) e Hubert (2001) demonstram que o aspecto saúde embora bastante influente nas decisões por mudança, não são na prática a maior influência em alguns países da Europa. Os dois autores afirmam que a mídia e as novas políticas econômicas e ambientais voltadas para a prática agrícola sustentável e menos poluente é uma influência forte e decisiva para as mudanças. Se se considerar o histórico de SRL ver-se-á que o aspecto saúde se tornou importante quando a economia local cresceu e as pessoas puderam ter outras prioridades além da sobrevivência material.

Na figura a seguir, tenta-se apresentar como cada família, apesar dos aprendizados comuns, conseguiu construir hábitos identitários diferenciados, que aos poucos influenciaram aos associados da AGRECO e da AAAC, e aos não são associados e que não recebem hóspedes (turistas), embora seja fornecedor de matéria prima para o consumo dos mesmos.

Família 01	Associação de VH + NH (Vegetarianismo)
Família 02	Associação de VH + NH (Mais Frutas e Verduras nas refeições)
Família 03	Associação de VH + NH (Mais Frutas + Verduras + Sucos + Carnes Brancas)
Família 04	Associação e Adaptação de VH + NH + Novas Alternativas (alimentos não comuns na região: alcachofra, cogumelos, arroz integral, uso de condimentos estranhos a cultura local)
Família 05	Adaptação de VH (não uso de frituras; + assados; não uso da banha de porco nos alimentos oferecidos aos turistas; retirada das camadas de gorduras das carnes, etc)

FIGURA 03 - Famílias x *Habitus* x Hábitos Alimentares

FONTE: Dados de campo/entrevistas (2006 – 2008)

Legenda: VH – velhos hábitos / NH – novos hábitos

Analisando a figura acima, é possível constatar que apesar de as demais famílias não possuírem influências semelhantes a da família F1 (esta família possui uma hóspede permanente vegetariana), existe em todas as famílias um aumento considerável no consumo de vegetais e frutas, proveniente do plantio hoje mais diversificado e a diminuição gradativa do consumo de carne diário, havendo exemplos de algumas destas famílias que aumentam a frequência e a variedade do consumo de carnes em função da presença de hóspedes. Diariamente, sem a presença destes, é elaborado um único prato que contenha um tipo de carne (frango em especial), com demais preparações à base de cereais, como o arroz, feijão, verduras e hortaliças.

Vale ressaltar que existe uma diferença entre alimento e comida, que são dois termos distintos e que se inserem no contexto de SRL. De acordo com Silva (2007), ainda que sejam próximos, os termos alimento e comida não devem ser confundidos. Pode-se inclusive afirmar que embora muitos dos alimentos adotados hoje em SRL já existissem na região, eles se tornaram alimentos para as famílias agricultoras quando estas passaram a produzir ecologicamente e perceberam que o tipo de turismo realizado por eles com completa integração social com os turistas, representava compartilhar as refeições e as 'comidas' que esses visitantes apreciavam. Roullet-Caire e Caire (2003) afirmam que um dos muitos benefícios do turismo rural de base comunitária é a adoção das qualidades positivas dos hóspedes. Entre estas qualidades os autores citam a mudança alimentar, a inclusão do lazer e recreação como fatores importantes da vida familiar, o retorno a escola, a preservação ambiental e o aprendizado sobre o valor econômico do trabalho que realizam. Nesse contexto, contudo existe um diferencial. O turismo rural de base comunitária não compete e é mais solidário.

Considerando a alimentação diária observada em todas as famílias visitadas, elaborou-se um esboço dos principais pratos consumidos diariamente e oferecidos aos visitantes. Torna-se relevante enfatizar que esses pratos podem sofrer mudanças de acordo com a época do ano, em função da sazonalidade do cultivo, das práticas alimentares dos visitantes e pelas características do formato de turismo da localidade. Como o agroturismo apregoa uma vivência mais holística e ecológica (SILVA; CYRILLO, 2004 / SILVA; FIGUEIREDO, 2005), essas famílias tentam diminuir o sofrimento animal ou restringir hábitos considerados politicamente incorretos [criação de galinhas, vacas e bois confinados em pequenos currais e o uso de hormônios do crescimento ou rações químicas].

<b>PRÁTICAS ALIMENTARES NOVAS</b>			
<b>Café da manhã</b>	<b>Almoço</b>	<b>Lanche da Tarde</b>	<b>Jantar</b>
Café/ leite/ geleias/ nata/ queijo/ salame/ pão de queijo/ cuca/ biscoitos de polvilho, milho e trigo/ pão de cará/ pão de queijo/ pão de milho/ roscas/ toucinho do céu.	Arroz/ feijão/ macarrão caseiro/ galinha caipira ensopada/ ou carne suína assada / ou cozidos de carne de boi / aipim tradicional/ gemüce <sup>vi</sup> / alface/ repolho/ couve / suco de fruta/ cremes e geléias artesanais.	Idem do café da manhã.	Sopa de galinha caipira/ macarrão caseiro com molho de tomate/ rosca/ café/ cuca/ pão de queijo/ queijo/ geleia.

FIGURA 04 – Práticas Alimentares Novas  
 FONTE: Dados de Campo / Entrevistas (2006 – 2008)

Numa visão nutricional, percebe-se a partir da interpretação do quadro acima, que a alimentação desse grupo de famílias é bastante rica em carboidratos simples e gordura de origem animal, provinda da cultura adquirida durante a colonização, mas também que teve uma nova aculturação, pela inserção na dieta de verduras, frutas e legumes, pela consciência ecológica adquirida. Em conclusão a esse item, é possível afirmar, considerando outros estudos realizados (LANE, 2005) que a transição alimentar e gastronômica ocorrida nesse grupo de pessoas acarretaram e acarretam benefícios do ponto de vista social, cultural e principalmente de saúde, pelo novo olhar que essas pessoas alcançaram com o modelo ecológico de se viver e de se relacionar com a natureza e tudo que é abrangente a esta.

#### 4.2. Padrões de qualidade e segurança do plantio ao consumo de alimentos orgânicos

Pensando que “segurança” corresponde à qualidade ou condição do que é seguro e livre de riscos (CICDA, 2001 / CONSEA, 2004), no contexto de SRL avaliamos que estas condições foram atingidas corroborando com a legislação nº 10.831. Isto porque a produção de alimentos atende a vários critérios estabelecidos pela legislação: sustentabilidade e proteção do meio ambiente, maximização dos benefícios sociais, minimização da dependência de energia não renovável, otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis, bem como o respeito à integridade cultural das comunidades rurais (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, 2006).

Em SRL, a unanimidade das respostas de todas as famílias demonstra segurança e conhecimento sobre o plantio orgânico, não utilização de adubos químicos e a adoção de medidas orgânicas / naturais, como a permacultura e a utilização de adubo de animais que não consomem alimentos não orgânicos e/ou não ingere alimentos com hormônios. Segundo Azevedo (2007) a agricultura orgânica tem como preocupação manter a diversidade biológica e o meio ambiente saudável, repercutindo positivamente na saúde de quem vive nesse ambiente, na medida em que provê alimentos com valor nutricional equilibrado e isentos de contaminantes químicos. Esse modelo, em âmbito mundial, vem buscando estabelecer uma maior clareza sobre o que se deve e se quer considerar como segurança alimentar. Relacionados a isso estão às medidas referentes à oferta segura de

alimentos, com condições prévias de higiene adotadas para que esse alimento não traga malefícios para quem o consome.

Ressalta-se, que inserido no contexto de SRL, abordou-se a segurança alimentar em dois âmbitos: segurança no plantio orgânico e segurança dos alimentos consumidos e ofertados pelas famílias em estudo. Nessa perspectiva e levando em consideração Valente (2003), em SRL a segurança alimentar é uma realidade, visto que existe o acesso permanente aos alimentos necessários à vida, em quantidade e qualidade, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais.

Na figura que se segue estão expostos itens importantes adotadas pelas famílias, como meios para assegurar o cumprimento de algumas das premissas que regem a AAAC em SRL. Correspondem aos aspectos que o presente estudo levou em consideração para avaliar a segurança na oferta dos alimentos preparados ou não, para a família e para o hóspede (turista).

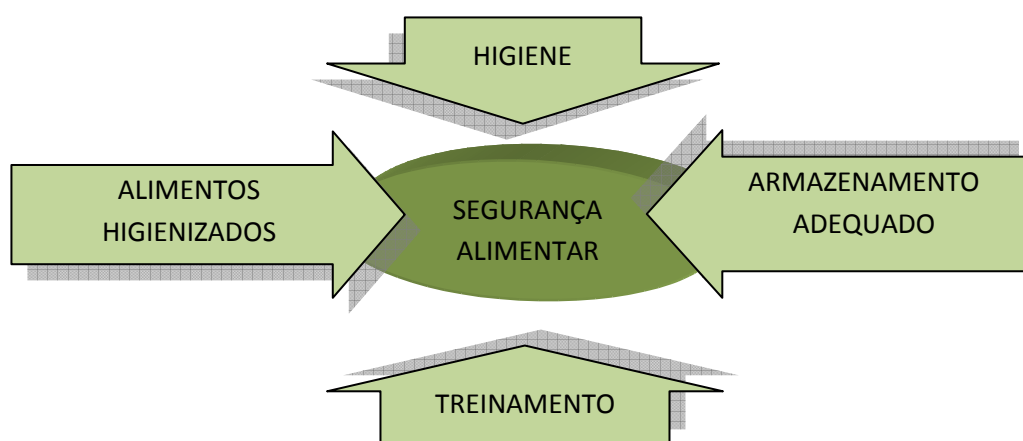


FIGURA 05 - Ações e Premissas Básicas de Garantia da Segurança Alimentar  
FONTE: Dados de Campo / Entrevistas (2006 – 2008)

Cabe frisar que a segurança alimentar é uma questão delicada de ser abordada do ponto de vista técnico - científico se pensarmos que as famílias visitadas e investigadas, fazem parte de um grupo que traz em sua bagagem costumes culturais agrários que refletem um modo de viver em que a simplicidade associada ao não uso de determinadas técnicas e tecnologias é uma realidade que os diferencia de alguns grupos urbanos. Contudo, estes oferecem acomodações para hospedar pessoas que procuram um modelo de turismo diferenciado, uma forma mais simples e com menos técnicas e tecnologias. A hospedagem e a restauração têm caráter predominantemente familiar, o que significa dizer que cada hóspede é recebido como se estivesse em sua própria casa, com arranjos não profissionais, ainda que as duas associações locais (AGRECO e AAAC), em parceria com a UFSC, UNIVALI, EPAGRI, Ministério do Desenvolvimento Agrário e Ministério do Turismo, ofereçam cursos de higiene, manipulação de alimentos, organização dos espaços de circulação de animais, pessoas e produtos alimentícios, entre outras possibilidades.

De acordo com o discurso das cinco (05) famílias entrevistadas, observamos que apenas uma (01) família não consegue responder positivamente as orientações e cuidados de higiene para a manipulação e elaboração dos alimentos. Nas demais famílias foi possível observar ações mais concretas e positivas no cuidado com a higiene dos produtos antes de

serem utilizados, antes e após serem descascados e armazenados. As verduras e legumes para as saladas são lavadas em água corrente em abundância, até que fiquem completamente isentos de sujidades visíveis ao olho humano. Em uma das famílias, observou-se que, para além de água corrente, os alimentos eram deixados de molho em vinagre ou em água sanitária.

No que se refere ao armazenamento dos produtos cultivados em maior quantidade como o milho e o feijão existem políticas de armazenamento em sacas depois de secos, para serem utilizados ao longo do ano, no consumo próprio e dos animais. Antes de estarem secos, estes produtos são mantidos em dispensas, em recipientes apropriados, evitando a contaminação de pragas, até estarem prontos para serem ensacados. Para que o milho fique fresco para o preparo de mingaus, polentas e pamonhas ao longo dos meses em que não há colheita, estes são armazenados nas próprias espigas e mantidos sob congelamento. Para os demais produtos cultivados (verduras, hortaliças, frutas) em todas as famílias verificamos que na sua maioria estes produtos são colhidos e preparados na hora, especialmente aqueles utilizados em saladas e sucos. Em alguns casos as frutas da época que são colhidas em grandes quantidades são armazenadas sob congelamento, em sacos plásticos após serem descascadas, lavadas e cortadas.

Quando questionados se receberam algum tipo de orientação para a higiene e armazenamento dos alimentos, quatro (04) famílias responderam que já tiveram orientações a respeito, através de cursos e palestras de culinária e de reaproveitamento integral de alimentos, disponibilizados pela AGRECO e pela AAAC. Porém, alguns informantes que participaram dos referidos eventos, relatam que esses cursos foram “escassos e fracos”, inclusive colocaram a necessidade da elaboração de outros que possibilitem conhecimentos mais amplos. Constatou-se também, que mesmo que tenham participado de algum tipo de curso sobre alimentação, as famílias com quem convivemos baseiam suas práticas também em conhecimentos do senso comum, orientações dos mais velhos e treinamentos informais.

Esse interesse em adquirir mais conhecimentos para as práticas de higiene e manipulação dos alimentos, também é comum entre pessoas (com quem conversamos durante alguns eventos locais – missa, festas de casamento, eventos políticos, etc) que ainda não estão oferecendo hospedagem, mas, que têm vontade de iniciar atividades no ramo do turismo. Com relação ainda às quatro (04) famílias que afirmaram ter participado de cursos, estas durante as atividades relacionadas com a alimentação faziam uso permanente de avental, sendo que em duas (02) famílias, além do avental utilizavam também toucas no momento da preparação das refeições. Percebemos ainda, pelas conversas informais com membros dessas famílias, que existe um forte interesse em adquirir práticas dietéticas, sem descaracterizar a proposta da AAAC para a oferta de refeições coloniais.

Com relação às deficiências ou aspectos negativos de nossa observação em campo, apenas em uma (01) das famílias estudadas, existe a possibilidade de riscos potenciais alimentares para a própria família e os visitantes. Isso ocorre pela falta de procedimentos básicos de higiene na manipulação dos alimentos, como também pela deficiência na higiene pessoal e domiciliar. Foi comum presenciar a preparação de alimentos para as refeições com roupas sujas, mãos contaminadas pela sujidade de dejetos de animais ou adubos da horta. Mesmo com um discurso semelhante as demais famílias cadastradas para hospedagem, esta família em particular, vem afastando os visitantes de sua residência, ainda que sejam pessoas amáveis, educadas e carinhosas. Este comportamento já foi detectado pela AAAC e a ideia dos membros da direção executiva é de oferecer mais treinamentos a família e supervisionar mais de perto suas atividades, caso não ocorram mudanças satisfatórias, a família irá atuar apenas no ramo de produção primária com fornecimento de alimentos crus e filés de Tilápia para o comércio local, a escola municipal e as pousadas e quartos coloniais da região.

**Para nós segurança alimentar compreende: cuidar do plantio com o uso de adubos orgânicos; cuidar da conservação, do embalagem e congelamento quando necessário. Na hora de preparar os alimentos para os visitantes tomamos as mesmas medidas de higiene que temos com toda a família. No caso dos vegetais a gente colhe lava em água corrente e tem vezes que deixamos de molho com vinagre, mas geralmente lavamos somente com bastante água corrente. Cuidamos para não ter as mãos sujas, não deixar o cabelo cair nos pratos ou alguma mosca ou outro inseto que venha da mata, algo comum aqui principalmente no verão.**

FIGURA 06 – Discurso do Sujeito Coletivo Sobre Segurança alimentar

FONTE: Dados de Campo / Entrevistas (2006 – 2008)

A realidade observada demonstrou não existir tratamento diferenciado entre o que se oferecia para a família ou hóspedes, ou seja, não existe diferenciação entre os procedimentos de higiene e oferta de alimentos em relação à família e aos hóspedes, por considerarem que estes últimos são como amigos ou como membros da família. O termo hóspede não surte nesse meio o mesmo sentido que teria em outro espaço turístico, como em um hotel, uma vez que para essas famílias alguns visitantes se tornam quase membros de suas famílias.

#### **4.3. A qualidade e variedade dos alimentos consumidos e ofertados**

Quase não existe variedade [no sentido de diferenças] entre os alimentos que são cultivados nas propriedades de todas as famílias estudadas. Os produtos são característicos da região, tendo em conta as condições geográficas os aspectos culturais dominantes dos colonizadores da região (alemães, italianos e açorianos). A figura a seguir ilustra o DSC sobre os alimentos de maior presença na agricultura familiar de SRL.

**Os alimentos que mais se planta aqui são grãos como o feijão e o milho; produzimos também aipim, batata-inglesa, batata-doce, cará, cenoura, chuchu, pimentão, rabanete, beterraba, cebola; brócolis, alface, rúcula, couve, repolho, salsinha, cebolinha, manjeriço; frutas como laranja, goiaba, jabuticaba, tangerina, mamão, banana, maracujá, abacaxi, limão, pêssigo, ameixa. Dos animais obtemos uma série de produtos: da galinha (ovos, carne, penas para travesseiros, banha para medicamentos, esterco), dos suínos (banha, carne, couro, salame), dos bois (carne, esterco), das vacas (leite, nata, manteiga, iogurte, esterco), dos peixes de água doce (filés, couro).**

FIGURA 07 – Cultivo de Alimentos Regulares

FONTE: Dados de Campo / Entrevistas, (2006 – 2008)

Os alimentos citados acima, embora não sejam variáveis com relação ao que cada família isoladamente cultivava organicamente, é considerado variado com relação aos cultivos de subsistência do passado. Esses produtos que antes do turismo eram produzidos com agrotóxico em pequena quantidade para consumo próprio, hoje mantêm produção destinada a agroindústria, para a comercialização em supermercados e para a preparação de



'comidas' [pratos coloniais] para os turistas ou venda a granel para os que apreciam melado, açúcar mascavo, geleias, licores e compotas, entre outras possibilidades.

Caso se leve em consideração que anteriormente o consumo alimentar se resumia em arroz, feijão, carne, batata, aipim e repolho, hoje a variedade é bem maior e com a segurança de que existe a diminuição dos riscos apresentados pela lavoura química (principalmente com o plantio de fumo), em função do resgate dos métodos naturais, orgânicos e ecológicos de produção. Em depoimento a Heuser (2002), estes mesmos informantes afirmaram que seus alimentos se tornaram mais saborosos, tenros e sem dúvida mais saudáveis. Essa realidade mostra (também nos dias atuais) que SRL tem uma efetiva possibilidade de melhoria na qualidade de vida, resultado de suas práticas naturais de produção.

Também se registrou no tocante à variedade, que ela é maior que a oferta, podendo ser justificada pelo conhecimento ainda restrito da aplicabilidade dos produtos. Quanto à qualidade, percebe-se que ela está relacionada com uma gestão e supervisão dos procedimentos que garantem a 'limpeza' dos alimentos produzidos. O que isso significa na prática? Significa que a AGRECO e a AAAC, tenta desenvolver um sistema de fiscalização e supervisão de todo o ciclo de produção dos produtos alimentares de SRL. As falhas existentes estão mais direcionadas ao preparo para o consumo, mas, no que concerne à produção, esta vem sendo mais arduamente controlada. Ceña e Calatrava (2006) consideram importante esse controle pelas organizações locais, quando recordam as experiências negativas de turismo rural em Andaluzia na Espanha. Estas experiências em sua maioria ocorreram nas comunidades que o turismo rural se organizava pela decisão individual (empresarial) sem a mobilização da população local. Nesse contexto, os impactos negativos se relacionam a vários setores que atendem às demandas do turismo rural. No caso de SRL como a alimentação orgânica é até o momento o elemento de atração mais forte numa relação simbiótica com a preservação da natureza, o não controle nesse setor pode significar a perda da confiança dos turistas sobre o que acreditam ser um diferencial com relação a outros modelos de turismo rural no estado de Santa Catarina.

No futuro a ideia é elaborar o Programa de Alimentos Seguros (PAS) através do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), adaptados à realidade rural, mas, sem deixar de pensar do quanto será fundamental identificar os perigos potenciais à segurança dos consumidores e oferecer mais segurança, qualidade, redução de perdas e atendimento as exigências de um mercado cada vez mais exigente.

## **5. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Ao final do estudo e considerando as respostas oferecidas em nossa coleta e análise dos dados, concluímos que nossos objetivos foram atingidos. Nos discursos das famílias entrevistadas e também na prática cotidiana que tivemos com os mesmos, foi possível perceber que a história alimentar do grupo sofreu uma série de transformações nutricionais e socioculturais que levaram, do ponto de vista alimentar a uma grande transição nutricional. É bem verdade, que o processo não está concluído. As famílias ainda terão no decorrer dos próximos anos muitas transformações no seio familiar que se estenderão aos turistas.

A importância da pesquisa realizada está justamente em perceber que os hábitos alimentares do plantio ao consumo, assim como os aspectos de segurança adotados são fenômenos em construção. Muitos anos ainda se passarão até que a incorporação desse novo modelo cultural alimentar que inclui higiene e educação alimentar seja parte dos costumes locais.

Debruçando sobre os nossos resultados e analisando-os foi possível constatar que as famílias de SRL passaram por uma transição nutricional, tendo em conta o conceito sociocultural já exposto no decorrer do trabalho, tendo em conta também que antes se consumia alimentos produzidos com adubos químicos e principalmente pelas características dos velhos “hábitos alimentares” da população local.

Atualmente as famílias adotaram em seu consumo diário, alimentos pertencentes aos grupos de vegetais e frutas, plantados hoje segundo um modelo de cultivo orgânico. A partir desta mudança na forma de produção, formaram novos hábitos alimentares com base nos velhos hábitos, porém, influenciados não somente pela nova forma de plantio como também pelo modelo turístico praticado no município, que possibilita o contacto com novas culturas e com pessoas que possuem hábitos e costumes alimentares diferentes.

Respondendo a questão sobre segurança alimentar, podemos afirmar que existe qualidade dos produtos que são ofertados para as famílias e visitantes em quantidade mais que adequada, entretanto com variedade limitada com relação a tipos diferentes de alimentos entre as famílias. Entretanto, é importante ressaltar, que se não levamos em conta este viés, a variedade é grande com relação ao que se produzia antes e com relação ao tipo de ‘comida’ que se pode elaborar com os mesmos.

Para continuidade dos estudos sobre alimentos versus turismo na região, já iniciamos outros voltados para as seguintes temáticas: qualidade nutricional e sensorial dos alimentos oferecidos nas pousadas familiares e a gastronomia como expressão de uma identidade cultural que atraem turistas e transforma os valores alimentares locais. Além destes estudos de natureza mais relacionada à Antropologia do Turismo e da Alimentação, também pensamos em outros trabalhos não apenas de pesquisa, mas que envolvam propostas de ação na região com esse grupo, no formato de cursos e capacitação voltados para higiene, organização de cozinhas coletivas, cardápios, entre outras possibilidades que favoreçam ainda mais a proposta do agroturismo adotado, que a nosso ver é uma descrição do segmento Turismo Comunitário um novo paradigma do Turismo responsável pelo desenvolvimento local de pequenas comunidades rurais e pesqueiras do Brasil.

## REFERÊNCIAS

AZEVEDO, E. As resoluções entre qualidade de vida e agricultura familiar orgânica - Resumos do II Congresso Brasileiro de Agricultura. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v.2, n. 1, p. 534-537, fev. 2007.

BOURDIEU, P. **A distinção crítica social do julgamento**. São Paulo / Porto Alegre: EDUSP / Zouk, 2007.

BRANDÃO, C. F. S. N. Gestão de riscos sanitários em restauração e hotelaria. In. **Anais do Congresso de Ciências Veterinárias [Proceedings of Veterinary Sciences Congress - SPVC]**, Oeiras, 10-12 de out. 2002.

CANCLINI, M. G. **Consumidores e Cidadãos – Conflitos multiculturais da globalização**. Rio de Janeiro: UFRJ, 1999.

CEÑA, F.; CALATRAVA, J. L'expérience LEADER dans une zone rurale de l'Andalousie (Espagne): organisations locales et transformations socio-économiques. **Options Méditerranéennes**, v. A, n. 71, p. 101 – 111, 2006.

CICDA [Centre International de Coopération Pour le Développement Agricole]. **La seguridad alimentaria: para políticas de desarrollo equitativo y sostenible**. Paris, 2001. Disponível

em: [http://www.cicda.org/publications/PDF/Texto\\_SAL\\_esp.pdf](http://www.cicda.org/publications/PDF/Texto_SAL_esp.pdf) . Acesso em 02 de abril, 2004.

CONSI, M. ; GREYTER, A. **Agriculture biologique, tourisme rural, demarche participative: le cas de la vallée de Gresta (Trentin – Italie)**. Trento: Euromountain, 2006.

CONSEA. Diretrizes para uma política nacional de segurança alimentar e Nutricional. Brasília, 2004.

DEDEIRE, M.; TOZANLI, S. Les paradoxes des distances dans La construction des identités alimentaires par acculturation. **Anthropology of Food**, v. 3, p. 1 – 16, dec. 2007.

DELAVIGNE, A. E. Aliments purs, aliments sain(t)s, La dimension identitaire des peurs alimentaires au Danemark. **Anthropology of Food**, v. 2, p. 01 – 11, abr. 2001.

FAO. **Elaboration participative de politiques pour une agriculture et un développement rural durables**. Rome: FAO, 2005.

FAO. **Organização das Nações Unidas Para Agricultura e Alimentação – ajudando a construir um mundo sem fome**. Disponível em: <https://www.fao.org.br/>. Acesso em 9 de nov. de 2007.

FAZENDA, I. C. A. **Interdisciplinaridade: história, memória e pesquisa**. Campinas (SP): Papirus, 2001a.

FAZENDA, I. C. A. **Dicionário em construção: interdisciplinaridade**. São Paulo: Cortez, 2001b.

FLICK, U. **Uma introdução a pesquisa qualitativa**. Porto Alegre: Bookman, 2004.

FRANCO, H. M.; GUZZATTI, T. C. A farta mês: típica e tradicional do povo das Encostas da Serra Geral. Florianópolis: Acolhida na Colônia/Embratur, 2001.

HEUSER, D. M. D. **Repercussões do agroturismo na qualidade de vida de núcleos Familiares receptores de santa rosa de lima (SC): Um processo criativo e solidário**. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção, área de concentração em Gestão Ambiental) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

HUBERT, A. Alimentation et santé: La science et l'imaginaire. **Anthropology of Food**, v. 04, p. -1 – 07, oct. 2001.

JAPIASSU, H.; MARCONDES, H. **Dicionário básico de Filosofia**. Rio de Janeiro: ZAHAR Editor, 1993. [verbete: Interdisciplinaridade, p. 136].

KOKUSZKA, R. **Avaliação do teor nutricional de feijão e milho cultivados em sistemas de produção convencional e agroecológico na região centro-sul do Paraná**. Dissertação (Pós-Graduação em Agronomia, área de concentração em Produção Vegetal) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2005.

LANE, B. Sustainable rural tourist strategies: a tool for development and conservation. **RIAT. Revista Interamericana de Ambiente y Turismo**. Talca (Chile) / Colorado (USA), v.1,n.1, agosto, 2005.

LEFÈVRE, F.; LEFÈVRE, A. M. C. **O discurso do sujeito coletivo – um novo enfoque em pesquisa qualitativa (desdobramentos)**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

LÓPEZ, E. P.; CALERO GARCÍA, F. J. Agrotourism, sustainable tourism and ultraperipheral áreas: the case of Canary Islands. **Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**. Madrid, v. 4, n.1, p. 85-97, 2006.

MAIO, I. P.; BARRETTO, M.; SANTOS, R. Processos Socioculturais do Turismo na Localidade Receptora: o olhar de residentes sobre os visitantes da ilha da Pintada/Porto Alegre/RS. **Turismo Visão e Ação**, v. 8, n. 2, p. 235-252, maio/ago. 2006.

MANIGLIA, E. **Turismo rural, segurança alimentar e desenvolvimento sustentável**. Disponível em: [http://www.nead.gov.br/tmp/encontro/cdrom/gt/2/Elisabete\\_Maniglia.pdf](http://www.nead.gov.br/tmp/encontro/cdrom/gt/2/Elisabete_Maniglia.pdf). São Paulo, 2003. Acesso em 9 de nov. 2007.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, 2006. Disponível em: <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=7796>. Acesso em: 21 out. 2007.

MOINET, F. **Le tourisme rural: comment créer et gérer**. Paris: France Agricole Editions, 2006.

MONTEIRO, M. N. C., SALGUERO, M., COSTA, R. T., GONZALEZ, R. B. Os alimentos orgânicos e a percepção de seus atributos por parte dos consumidores. **Pesquisa quantitativa marketing**. São Paulo, 12 p., 2003.

MÜLLER, J. M. **Do tradicional ao agroecológico: as veredas das transições (o caso dos agricultores familiares de Santa Rosa de Lima, SC)**. 2001. Dissertação (Mestrado em agronomia) – Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

OLIVEIRA, I. A. **A importância das normas internacionais para o comércio da fruticultura brasileira**. 2005. 154f. Dissertação (Mestrado em Ciências). Programa de Pós – Graduação Stricto Sensu em Ciências. Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2005.

OLIVEIRA, S. P.; THÉBAUD-MONY, A. Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. **Rev. Saúde Pública**, v. 31, n. 2, p. 201 – 208, 1997.

ORMOND, J. G. P., PAULA, S. R. L., FAVERET, FILHO P., ROCHA, L. T. M. Agricultura orgânica: quando passado é futuro. **BNDES Setorial**, Rio de Janeiro, n. 15, p. 3-34, mar. 2002.

RIGON, S. A.; DINIZ FILHO, L. L.; BRANDENBURG, A.; CASSARINO, J. P. A alimentação como forma de mediação da relação sociedade natureza – Um Estudo de Caso sobre a Agricultura Ecológica e o Auto-consumo em Turvo – PR. **III Encontro da ANPPAS**. Brasília, 23 a 26 de maio, 2006.

ROULLET-CAIRE, M.; CAIRE, G. **Tourisme du Nord et development durable du Sud: la contribution de l'alter-tourisme**. In: Fórum International de Tourisme Solidaire et Développement Durable. Marseille, 29 et 30 septembre 2003. Disponível em: [www.tourisme-durable.net/article.php3?id\\_article+77](http://www.tourisme-durable.net/article.php3?id_article+77). Acesso em 10 de outubro de 2009.

SCHMIDT, W. **A municipalização do ensino fundamental em dois municípios pequenos de rurais de Santa Catarina: Anitápolis e Santa Rosa de Lima (1987 a 1995)**. História e Filosofia da Educação (Tese de Doutorado). São Paulo: Pontífice Universidade Católica de São Paulo, 2000.

SILVA, L. A procura do turismo em espaço rural. **Etnográfica**. Lisboa, v.11, n.1, p.141 – 163, maio, 2007.

SILVA, Y.F. Turismo responsável: transformações das práticas alimentares cotidianas como estratégia de sobrevivência econômica no meio rural. **Análise**. Porto Alegre, v. 18, n.2, p. 90 – 102, jul. / dez. 2007.

SILVA, Y. F. Alimentação e transformações culturais no meio rural. In:ALMEIDA, J. A.; SOUZA, M. **Turismo Rural - Patrimônio, cultura e legislação**. Santa Maria: Facos / UFSM, 2006, cap. 5, p. 187-206.

SILVA, Y.F.; ANTONINI, B. O.; SANTOS, D.M. C. dos. Riscos potenciais turísticos: a segurança alimentar como requisito de qualidade dos serviços e bem estar do turista. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, n. 4, n. 1, p. 35-47, 2007.

SILVA, Y. F.; CYRILLO, R.B. **O desenvolvimento local, impactos sociais e o agroturismo de Santa Rosa de Lima (SC): interfaces**. 90p. Relatório Final. Programa de Pós-Graduação Stricto sensu em Turismo e Hotelaria – Mestrado Acadêmico. Universidade do Vale de Itajaí, Florianópolis, 2004.

SILVA; Y. F.; FIGUEIREDO, A. B. **Desenvolvimento e riscos no agroturismo de Santa Rosa de Lima**. Balneário Camboriú: Universidade do Vale de Itajaí – Mestrado em Turismo e Hotelaria, julho / 2005. 10 p. (PROBIC / UNIVALI – Edital 03/2005). Projeto Concluído.

SUREMAIN, C. E.; KATZ, E. Introduction: modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine. **Anthropology of Food**, v. 4, p. 1-14, may. 2008.

ULLER, C. D. **O agroturismo de Santa Rosa de Lima – SC características e singularidades da hospedagem familiar**. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) Universidade do Vale de Itajaí, Balneário Camboriú, 2005.

VALENTE, F. L. S. Fome, desnutrição e cidadania: inclusão social e direitos humanos. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 12, n. 1, p. 51-60, jan. / jun., 2003.

VITTERSO, G. et al. Local, organic food initiatives and their potentials for transforming the conventional food system. **Anthropology**.

---

<sup>i</sup> O termo 'restauração' refere-se a empreendimentos ou estabelecimentos que atuam na produção, conservação, embalagem, preparação e oferta de alimentos comercialmente ou socialmente em restaurantes, salões de banquetes, empresas hoteleiras, escolas, asilos, hospitais, entre outras possibilidades (BAPTISTA; LINHARES, 2005).

<sup>ii</sup> As funções básicas da FAO compreendem: incentivar fóruns neutros de discussão e formulação de políticas de agricultura e alimentação; assessorar os governos nas políticas de planejamento agrícola e estratégias nacionais para a segurança alimentar e o combate à fome e a pobreza; oferecer assistência técnica para a formulação e execução dos projetos agrícolas e de desenvolvimento rural, florestal e pesqueiro; coletar, analisar, interpretar e divulgar informações sobre nutrição, alimentação, ações florestais e de pesca (FAO, 2005).

<sup>iii</sup> SRL foi consagrada a "Capital Estadual da Agroecologia" pelo Governo Estadual, no dia 10/05/2008, na altura da comemoração da já tradicional "Gemüse Fest" em sua 11ª Edição.

<sup>iv</sup> A interdisciplinaridade aqui citada [não confundir com abordagem multidisciplinar, algo absolutamente distinto do que tratamos como interdisciplinar] refere-se a um modo de trabalho em pesquisa em que fazemos uma interação ativa constante com vários autores de distintas áreas, ainda que a nossa escolha de abordagem para construção e discussão da pesquisa tenha um carro chefe que é a antropologia. Como afirma Japiassu e Marcondes (1993) no clássico dicionário de termos filosóficos, a interdisciplinaridade tem por objetivo a interação de idéias até que aja uma comunicação e até mesmo uma integração dessas idéias sobre um mesmo tema vindas de áreas como a sociologia, a agronomia, a saúde, a história, entre outras. Para os autores, nos estudos multidisciplinares isso não ocorre, visto que o propósito desses estudos é de apenas apresentar o que cada área fala sobre determinado assunto em um movimento de cooperação de áreas, mas, sem uma coordenação ou propósito de integração das mesmas, algo bastante discutido por Fazenda (2001a, 2001b), teórica da discussão sobre interdisciplinaridade no Brasil.

<sup>v</sup> A AGRECO nasceu em dezembro de 1996, quando um supermercadista fez um convite aos agricultores para produzirem hortifrutigranjeiros de forma orgânica e ecológica. Começou inicialmente com quatro famílias, vendendo os seus produtos para o consumidor urbano, hoje são 45 famílias

---

responsáveis por essa produção com comercialização em vários estados do Brasil (SILVA e CYRILLO, 2004).

<sup>vi</sup> A *gumüse* é um prato de origem germânica, preparado com couve, repolho e batata-inglesa, galinha e costelas de porco [optativo] servido, geralmente, como acompanhamento.