



Comer em Bombinhas: um resgate sócio documental bibliográfico dos alimentos culinários e terapêuticos locais

Yolanda Flores e Silva, Amanda Civinski

Antropologia - Antropologia Urbana

A presente proposta é parte das ações realizadas nos cursos de Gastronomia, Turismo e Hotelaria e Mestrado em Saúde e Gestão do Trabalho com foco na alimentação saudável cujos ingredientes são cultivados segundo os preceitos agroecológicos e as tradições da população nativa do município de Bombinhas. O tema tem sua importância na atualidade havendo investimentos de vários municípios no sentido de mostrar que a alimentação 'étnica - cultural' é fundamental não apenas para o sentido de pertencimento de um povo como também tem sua relevância enquanto arranjo produtivo econômico que pode ser integrado ao turismo. Nesse sentido, o objetivo desta investigação foi "caracterizar o patrimônio agroalimentar de Bombinhas - SC observando a sua contribuição para a saúde e a valorização da culinária luso - açoriana com base nas ações e atividades desenvolvidas no Museu Comunitário Engenho do Sertão (MCES)". O percurso metodológico foi de natureza qualitativa, exploratória e descritiva com uso de técnicas de coleta e análise de documentos, bibliografias e observação de eventos e ações de domínio público voltados para a culinária-gastronômica em Bombinhas no contexto das atividades e ações do MCES. Para esta pesquisa em particular se fez uso do método de pesquisa virtual em um modelo que se assemelha a Netnografia contudo, sem o contato com pessoas de forma direta. A ideia foi fazer seleções de obras bibliográficas de pesquisadores das áreas de Ciências Sociais e Humanas, Ciências da Saúde e Ciências Agrárias com projetos de extensão e/ou pesquisas com temática semelhante a que expomos nessa proposta. Os critérios para seleção destas bases de dados considerou primeiro as bases eletrônicas reconhecidas academicamente. Não se fez acesso a mídias anônimas que não tenham vínculo com as pesquisas acadêmicas, embora se tenha acessado as mesmas nos casos em que havia uma indicação em alguma obra de pesquisa acadêmica. Também se fez uso de documentos oficiais e públicos que tratavam sobre as temáticas relacionadas a proposta da pesquisa. Ao final foi possível caracterizar e apresentar os alimentos deste território na perspectiva de saúde e também como patrimônio agroalimentar de natureza culinária e também terapêutica, importantes não apenas como alimentos saudáveis, mas, também como uma fonte de renda para seus residentes. Estes patrimônios, enquanto elementos da cultura local têm contribuído no desenvolvimento do município de uma forma mais equilibrada, favorecendo a geração de trabalho e renda além da divulgação e valorização das tradições e costumes locais que são importantes indicadores de qualidade de vida pertencimento sociocultural.

Palavras-chave: Culinária Luso Açoriana; Turismo; Vida Saudável

XXII SEMINÁRIO
DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

XI Mostra Científica de Integração
Pós-Graduação e Graduação

I Jornada de Tecnologia e Inovação



ISSN 1983-117X

Apoio: Programa de Bolsas de Pesquisa do UNIEDU/Governo de Santa Catarina e UNIVALI