

## O PERFIL DA “COMIDA AFETIVA” PARA OS PROFESSORES DE GASTRONOMIA DO *CAMPUS* CONTINENTE

Aluna: Daniela Maria Weber Mistro  
Orientadora: Dra Patrícia Matos Scheuer

### RESUMO

Desde a pré-história, junto ao descobrimento do fogo, se dava início a uma das mais antigas tradições sociais conhecidas: sentar-se ao redor do alimento e realizar juntos a refeição, delineando o que se chama hoje de comida afetiva. Os 4 aspectos que elucidaram comida afetiva foram: localização geográfica, alimentos disponíveis naquele momento histórico, cultura de origem, e percepção sensorial. Foi realizada pesquisa com os 7 professores de Gastronomia do IFSC *Campus* Florianópolis-Continente, ativos em maio de 2024, por meio de um questionário *on-line* contendo 23 perguntas, com o objetivo de caracterizar comida afetiva. Verificou-se que houve alinhamento das respostas com os desdobramentos citados acima, pois os professores mencionaram emoções em suas respostas e 3 delas remeteram a aspectos fisiológicos ao lembrar da comida afetiva. Dentre as respostas, 5 das comidas afetivas eram consumidas em alta temperatura. E, os ingredientes principais foram condizentes com a cultura alimentar de seus ancestrais.

**Palavras-chave:** memória afetiva; sensorial; emoções; cultura; *comfort food*.

### ABSTRACT

*Since prehistoric times, along with the discovery of fire, one of the oldest known social traditions began: sitting around food and eating together, creating what is today called emotional food. The 4 aspects that elucidated affective food were: geographic location, food available at that historical moment, culture of origin, and sensory perception. Research was carried out with the 7 Gastronomy teachers at IFSC Campus Florianópolis-Continente, active in May 2024, through an online questionnaire containing 23 questions, with the aim of characterizing affective food. It was verified that there was alignment of the answers with the developments mentioned above, as the teachers mentioned emotions in their answers and 3 of them referred to physiological aspects when remembering the affective food. Among the responses, 5 of the affective foods were consumed at high temperatures. And, the main ingredients were consistent with the food culture of their ancestors.*

**Key-words:** *affective memory; sensory; emotions; culture; comfort food.*

## 1. INTRODUÇÃO

Falar de Gastronomia vai além de discorrer sobre técnicas de cozinha, pois esta é uma arte, que segundo Freixa e Chaves (2017) traz consigo tradições sociais e religiosas da alimentação, preferências, gostos e conhecimentos culinários capazes de identificar povos, com papel tão importante quanto língua, trajes tradicionais, crenças e costumes.

Esse panorama, de acordo com Araújo *et al.* (2009), transmite tradições e saberes gastronômicos de geração em geração, por herança cultural ou por registros escritos, reavivando as experiências culinárias dos antepassados. Porém, nem todos os alimentos e ingredientes utilizados nas receitas originais podem ser encontrados ao longo dos anos, já que o preparo depende também de fatores como alimentos disponíveis naquele momento histórico e localização geográfica. Sartori, Cruz e Tricarico (2021) ressaltam ainda que algumas receitas acabam tendo que passar por adaptações ou então ficam inviáveis, como em casos de extinção e modificação genética. Araújo *et al.* (2009), complementa que, esses fatores, assim como cultura, ideologia, estilo de vida, religião, fome, intolerâncias, alergias e rituais de consumo são primordiais para a definição das preferências alimentares de um indivíduo.

Alinhado a isso, Flandrin e Montanari (2003) afirmam que na pré-história, junto ao descobrimento do fogo como primeiro tempero utilizado, se deu início a uma das mais antigas tradições sociais conhecidas: sentar-se ao redor do alimento e realizar em grupo a refeição, caracterizando o que se chama hoje de comida afetiva. Dessa forma, a curiosidade do ser humano se mostrou intensa, não somente ao buscar novos tipos de sabores e texturas, mas também ao tentar entender o que fazia com que cada refeição fosse única, e como os sentimentos e o ambiente alteram a percepção do alimento, conforme Freixa e Chaves (2017).

A comida afetiva é aquela que traz sentimento de casa, conforta, desperta emoções e traz à tona momentos especiais da vida. Sendo única para cada pessoa por basear-se em experiências individuais dentro de um ambiente coletivo, esta comida é capaz de gerar vínculo emocional entre as pessoas de um grupo, cumprindo função fisiológica e emocional.

Sendo assim, esse trabalho tem o intuito de pesquisar a respeito das características que definem a comida afetiva, a partir da perspectiva dos professores de Gastronomia do *Campus* Florianópolis-Continente.

### 1.1 Objetivos

#### 1.1.1 Objetivo Geral

Caracterizar “comida afetiva” para o grupo de professores de Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC), *Campus Florianópolis-Continente*.

### 1.1.2 Objetivos Específicos

Os objetivos específicos são:

- definir conceito de “comida afetiva” a partir de uma revisão bibliográfica e elaborar parâmetros caracterizadores para a mesma;
- construir questionário *on-line* com perguntas que remetam à “comida afetiva” e convidar o grupo de professores de Gastronomia do IFSC *Campus Florianópolis-Continente* a respondê-lo;
- tabular as respostas de forma que a discussão dos resultados esteja alinhada com os parâmetros caracterizadores descritos na revisão bibliográfica: localização geográfica, alimentos disponíveis naquele momento histórico, cultura de origem e percepção sensorial.

## 1.2 Justificativa

O presente trabalho tem como objetivo caracterizar o perfil da comida afetiva para o grupo de professores de Gastronomia do IFSC *Campus Florianópolis-Continente*.

Para justificar a escolha do tema, inicialmente, destaca-se a intenção de entender a relação entre a(s) comida(s) afetiva(s) de cada professor participante da pesquisa e suas memórias gastronômicas, baseando-se em 4 pilares definidos como hipótese de pesquisa proposta pela discente após revisão bibliográfica sobre aspectos da comida afetiva, sendo eles: localização geográfica, alimentos disponíveis naquele momento histórico, cultura de origem e percepção sensorial.

Segundo Tavares (2018), a comida é um importante meio de evocar memórias afetivas (principalmente ligadas à infância). O mesmo autor expõe também, que as pessoas tendem a preferir pratos em restaurantes que remetam ao sentimento de casa e ao pertencimento familiar/grupal.

Assim, foi realizada uma pesquisa descritiva, por meio de um questionário com 23 perguntas para o grupo de professores de Gastronomia do IFSC *Campus Florianópolis-Continente*, sobre suas memórias de comida afetiva.

Ao mesmo tempo, o tema da pesquisa foi escolhido por mover a curiosidade da discente em estudar sobre o fio condutor ancestral de comidas afetivas que perpetuam ao longo das gerações.

## 2. REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 Definições de comida afetiva

A criação do termo *comfort food*, sinônimo de comida afetiva, se deu por volta de 1990 (Sousa, Albuquerque e Costa, 2018). Remete ao sentimento de aconchego, como aquele cheirinho especial de comida de mãe que invade cada cômodo da casa e fica gravado para sempre na memória das pessoas. Esse tipo de comida proporciona a quem come uma experiência afetiva e aconchegante, quando ao saborear um prato vem à tona memórias de momentos especiais da vida, como a infância (Baptista, 2021; Cordeiro, Fernandes e Philippi, 2016; Gularte, 2016). É denominado de comida afetiva aquela que nos transporta a boas recordações vividas, provocando acalento na alma enquanto recorda de momentos da vida, memórias de cheiros, gostos e até sons (Frigo, Costa e Saraiva, 2019; Oliveira, 2013).

O conceito de *comfort food* é usual para alimentos que podem ser consumidos a fim de melhorar tanto o bem-estar emocional quanto o físico. Definindo assim *comfort food* também como um momento de bem estar e aconchego durante uma refeição, proporcionado por certos alimentos (De Medeiros, Beviláqua e Landim, 2022). Essa relação afetiva com o alimento se dá, não somente, pelo ato de comer, e sim por um vínculo emocional de forma geral (Sousa, Albuquerque e Costa, 2018). O ato de comer engloba vários fatores, indo muito além da questão nutricional até a criação de laços entre familiares e amigos, ou mesmo a busca por conforto psicológico no alimento (Oliveira, 2013; Silva, 2020; Sousa, Albuquerque e Costa, 2018).

*Comfort food* refere-se a qualquer alimento selecionado e consumido para proporcionar alívio emocional ou sensação de prazer em situações vulneráveis, sendo a comida utilizada a fim de consolar nos momentos de tristeza, depressão e dor, dando segurança, confortando a alma e lembrando os costumes da infância (Gimenes-Minasse, 2016; Horta, 1996; Locher, 2002; Wansink, Cheney e Chan, 2003; Wansink e Sangermen, 2000). Não é à toa que a vida moderna, e suas constantes situações de estresse e desconforto psicológico, contribuíram para o aparecimento das tais comidas afetivas. Estas trazem um intenso sentimento de segurança emocional, e lembranças - mesmo que inconscientes - do local em que o indivíduo estava quando comeu o alimento em momentos passados (Frigo, Costa e Saraiva, 2019). O alimento

que conforta e dá amparo, é único para cada indivíduo, baseado nas experiências de cada um, mesmo que ainda sim seja possível perceber padrões e influências por grupos sociais ou culturas (Frigo, Costa e Saraiva, 2019; Gimenes-Minasse, 2016). Para Tavares (2018), a comida afetiva contribui no despertar das emoções e leva ao encontro do imaginário, trazendo sentimentos de conforto e nostalgia, às memórias afetivas.

A escolha dos alimentos que compõem a dieta de um grupo depende de vários aspectos. Para a doutora em Tecnologia dos Alimentos, Araújo *et al.* (2009), a cultura, os apelos ideológicos e até mesmo o poder moldaram as preferências alimentares desde os tempos pré-históricos. Fatores como o acesso ao alimento, a geografia, razões econômicas ou políticas, a influência através dos meios de comunicação, o consentimento para o estilo de vida adotado, a necessidade de comer devido a fatores fisiológicos (fome) ou emocionais, os efeitos da ingestão de determinados alimentos no corpo, e o reconhecimento e a aceitação das características sensoriais, todos permeados pela classe social, influenciam a escolha por alimentos.

A definição de comida afetiva está relacionada à localização geográfica, aos alimentos disponíveis naquele momento histórico, à cultura de origem, e à percepção sensorial, conforme serão abordados abaixo.

### 2.1.1 Localização geográfica

Algumas características geográficas são essenciais para definir o tipo de alimento que estará disponível numa região. Por exemplo, há alimentos que se desenvolvem em elevadas altitudes, outros preferem o clima árido ao clima úmido, terreno argiloso ao arenoso, alta frequência de chuvas, entre outros fatores que influenciam no cultivo dos alimentos. Além dos fatores geográficos que influenciam na disponibilidade de alimento, o contexto social tem grande impacto na alimentação das pessoas, principalmente em casos com escassez de comida, como em situações de guerra e de circunstâncias que repercutem no comércio exterior, o que limita a variedade de alimentos (Araújo *et al.*, 2005; Flandrin e Montanari, 2003).

Conforme o que Araújo *et al.* (2005) explica, a geofísica tem grande influência nas diferenças regionais de produção de alimentos. O historiador Carneiro (2003) relata que a capacidade de se produzir alimentos está diretamente ligada à densidade populacional de uma região, e sua localização. Ele destaca, ainda, que as crises alimentares e as grandes desigualdades distributivas são fatores decisivos para produção de alimentos e a disponibilidade social do alimento daquela região.

A cozinha evoluiu ao longo dos tempos, incorporando novas técnicas, ingredientes,

influências religiosas e aspectos sociais. Embora Leal (1998) a tenha definido como originária de contextos regionais, sua influência se estende para além dessas fronteiras, permitindo a interação entre culturas e expandindo as opções culinárias disponíveis.

### 2.1.2 Alimentos disponíveis

De acordo com Carneiro (2003), tanto a localização geográfica, quanto a densidade populacional e o nível de povoamento da região são fatores que influenciam a capacidade de um grupo de produzir alimentos. A relação com os alimentos disponíveis em determinado espaço e tempo, para Sartori, Cruz e Tricarico (2021) demarca na memória as diferentes emoções que o alimento pode trazer, tanto em aspectos individuais, como coletivos, com o pertencimento e a identificação cultural perpassando pela memória, que diferencia as culturas humanas. A preocupação com a preservação do passado, das formas de preparar e servir, por exemplo, valoriza os rituais, hábitos e história das comunidades.

Os historiadores da área alimentícia, Flandrin e Montanari (2003), afirmam que os alimentos disponíveis mudam de acordo com cada região habitada, e além disso, em cada local se procede uma escolha e seleção dos alimentos oferecidos pela natureza.

O psicólogo alemão Lewin (1943) comenta que em questão da alimentação, o custo, os hábitos alimentares e a disponibilidade são fatores dominantes, concluindo então que as pessoas acabam gostando mais do que comem do que comendo o que gostam.

Para as historiadoras gastronômicas Freixa e Chaves (2017), atualmente a Gastronomia ainda se expressa por meio dos hábitos alimentares de cada povo, que é um legado passado por todas as gerações desde a época da pré história, em que se partilhava a comida preparada de acordo com os recursos alimentares disponibilizados nas regiões em que viviam, assim, cada grupo criou sua identidade culinária, cuja a seleção dos alimentos foi ditada pela cultura e tradição.

### 2.1.3 Cultura de origem

Pela visão de Oliveira, Lachi e Valentino (2023), tudo que escolhemos para comer tem significado, a comida é tão identificadora de uma sociedade quanto o idioma. A comida é cultura, pois carrega histórias, costumes e diversidade. Não é em vão que gostamos ou deixamos de gostar de algum alimento aprendendo com alguém a reconhecê-lo dessa forma.

Lewin (1943), fundador da psicologia social, diz que a motivação tem o significado de valor na seleção alimentar, pois existem diversos valores que são referências para o indivíduo que escolhe os alimentos. Esses valores não possuem o mesmo peso para cada pessoa, eles

mudam de acordo com o contexto psicossocial e podem ser alterados conforme o ambiente. Esses valores governam o ser humano e não são pensados explicitamente, mas fazem parte de um sistema de referência implícito não verbal.

Assim como, para Flandrin e Montanari (2003), longe de se constituírem em valores objetivos, o sabor bom e o sabor ruim são noções relativas, mudando em relação a cada indivíduo e a cada cultura. Arriscando uma hipótese de que normalmente se prefere, o conhecido, o habitual, ao desconhecido.

Segundo Araújo *et al.* (2005), a alimentação de um grupo revela origens, civilidade, comportamentos, e culturas. Sendo cultura a complexidade dos padrões de comunicação coletiva de comportamentos, crenças, instituições, valores espirituais ou materiais característicos de uma sociedade.

De acordo com Carneiro (2003), vários antropólogos destacaram o fato de que nenhum aspecto do comportamento humano, com exceção do sexo, é tão sobrecarregado de idéias. E estes hábitos possuem relação com o poder. A distinção social pelo gosto, a construção dos papéis sexuais, as restrições e imposições dietéticas religiosas, as identidades étnicas, nacionais e regionais, são todas afirmadas por regulamentações alimentares.

A socióloga Gimenes-Minasse (2016) ressalta que apesar da tendência em assumir que o consumo de *comfort food* seja individual, fica evidente o vínculo memorial com situações de comensalidade. Geralmente esse vínculo se torna notável quando o indivíduo recorre à iguaria em momentos de fragilidade, funcionando também como uma forma de reforço identitário, sendo usado para fortalecer o vínculo a um certo grupo.

Na opinião de Araújo *et al.* (2009), a constante presença de alimentos específicos na alimentação de um grupo, assim como os rituais que envolvem seu consumo, representam a estética do gosto aceita pelo grupo.

O historiador Baptista (2021) afirma que o comensal busca, no ato de comer, a reconexão com raízes familiares ou culturais, tentando obter uma comida que o acalente, uma comida afetiva.

A alimentação é um evento complexo, envolve fatores emocionais e fatores puramente fisiológicos. Parafraseando o sociólogo Fischler (1995), a alimentação possui diversos traços. O primeiro, da função fisiológica à função cultural. A segunda, do individual ao grupal. Todas essas facetas se misturam em uma só, no ato de se alimentar. Os antropólogos Mariano-Juárez, Medina e Conde-Caballero (2023) concordam e complementam, todos esses elementos acham suas semelhanças nas adaptações culturais que envolvem o paladar, que ocorrem ao longo do tempo e se perpetuam em regiões.

A influência familiar é algo de suma importância no desenvolvimento do paladar de uma criança, visto que os pais, já influenciados pela cultura local, são os responsáveis por introduzir o paladar da criança, iniciando a introdução alimentar da mesma. Duarte, Tavares e Maynard (2023) ressaltam que além das escolhas alimentares, os incumbidos pela introdução alimentar serão os grandes responsáveis por aprimorar o olfato, o paladar e o tato da criança, ao oferecer a ela alimentos diversificados em gostos, sabores ou texturas. Tais quais terão influência na vida do indivíduo até a fase adulta.

Lockie *et al.* (2002) alegam que a complexidade dos hábitos alimentares se estende, não somente pela cultura e sociedade, mas também pela visão do indivíduo a respeito da comida e da alimentação. Um exemplo seria o movimento vegetariano, movido pela preocupação com a saúde, o bem-estar animal e o meio ambiente.

De acordo com Duarte, Tavares e Maynard (2023), os sentidos do olfato e do paladar exercem influência significativa na seleção dos alimentos afetivos, uma vez que estão intimamente ligados ao aspecto sentimental. Essas memórias, enraizadas no afeto, proveniente da família ou da cultura, desempenham papel crucial na escolha dos alimentos, já que os seres humanos tendem a buscar o prazer e a satisfação sensorial.

#### 2.1.4 Percepção sensorial

Segundo a perspectiva do historiador Baptista (2021), tanto a comida afetiva quanto o ato de compartilhar uma refeição afetiva e, o processo de preparação, estão intrinsecamente ligados à percepção sensorial. As memórias associadas a esses momentos trazem emoções carregadas de nostalgia, tornando-as afetivas no âmbito simbólico, com raízes na memória involuntária.

Segundo Yamada *et al.* (2006), as reações aos alimentos, peculiares a cada indivíduo, estão sujeitas às lembranças e aos gostos de cada um, isto é, são resultados da memória. Dessa forma, as informações captadas pela audição, tato, paladar, visão e olfato lançam mensagens ao cérebro que estimulam reações/respostas, como, por exemplo, apetite, prazer, nojo, nostalgia, saudades da comida de mãe, felicidade, entre outros.

Na opinião dos historiadores da área alimentícia, Flandrin e Montanari (2003), o homem civilizado come por motivos além da fome. Satisfazendo uma necessidade do corpo humano, o homem se alimenta também por motivos de transformar as refeições em momentos de sociabilidade, tornando-as um ato com conteúdo social e de forte poder comunicativo.

Segundo Dutcosky (2013), a sensação de um objeto surge assim que o observador se torna consciente dos estímulos sensoriais que este provoca. Após isso, ocorre a percepção, que

envolve filtragem, interpretação e reconstrução das informações sensoriais. As percepções são armazenadas na memória e modificadas por novas experiências, resultando em impressões. A apreciação de um produto está intimamente ligada a esse processo subjetivo, passível de análise pela introspecção e adotando uma postura crítica.

Alinhado a isso, Araújo *et al.* (2009) defende que a percepção de um alimento envolve a participação dos cinco sentidos, sendo eles: visão, olfato, paladar, tato e audição, que juntos são capazes de definir a qualidade sensorial deste alimento. Portanto, enquanto conhecimento científico, a análise sensorial é utilizada para evocar, medir, analisar e interpretar reações às características dos alimentos, percebidas pelos sentidos.

#### 2.1.4.1 Aspectos sensoriais e órgãos dos sentidos

Os órgãos dos sentidos desempenham um papel crucial na percepção e apreciação dos alimentos, sendo a análise sensorial uma ferramenta essencial para entender como os seres humanos interagem com os alimentos e como isso influencia suas escolhas e preferências alimentares (Dutcosky, 2013). Entender esse processo é fundamental para compreender as preferências dos consumidores e desenvolver produtos alimentícios que ofereçam uma experiência sensorial satisfatória. Para isso, necessita-se avaliar e compreender como cada um destes órgãos impacta nas experiências alimentícias de cada indivíduo.

De acordo com Lucas e Dalla Nora (2021), a anatomia humana é dotada de órgãos sensoriais, como olhos, nariz, mãos, ouvidos e língua, que permitem aos indivíduos perceberem o ambiente por meio de estímulos captados pelos receptores sensoriais localizados em cada um desses órgãos. Esses receptores são responsáveis por receber informações de estímulos químicos e físicos, como a presença de substâncias nos alimentos ou a pressão exercida sobre eles, que são então traduzidas em respostas sensoriais. Sendo assim, a qualidade sensorial dos alimentos é uma interação complexa entre as percepções dos avaliadores, condições fisiológicas e psicológicas, e a própria interação entre o indivíduo e o alimento em avaliação. Essa interação sugere que as características sensoriais de um alimento podem variar entre os indivíduos e serem influenciadas pelo ambiente em que estão sendo avaliadas.

Araújo *et al.* (2009) e Dutcosky (2013) destacam que os órgãos dos sentidos se manifestam individualmente da seguinte maneira:

**Visão:** A visão desempenha um papel crucial no contato inicial com os alimentos, permitindo a identificação de suas características físicas, como cor, tamanho, forma, textura e a presença de impurezas. Essa percepção visual pode evocar fortes sensações no organismo,

influenciando a avaliação do alimento de forma positiva ou negativa. A aparência do alimento é decisiva para sua aceitação, já que a combinação de cores e a apresentação adequada podem estimular o desejo de consumi-lo. Além disso, a cor dos alimentos serve como indicador de qualidade, revelando informações sobre o grau de maturação de frutas e hortaliças, e possibilitando a identificação de condições inadequadas para o consumo. O aspecto visual é também essencial para o controle de qualidade da matéria-prima e do processamento dos alimentos, sendo utilizado pela indústria alimentícia para tornar os produtos mais atraentes. As características visuais do alimento influenciam as expectativas do consumidor em relação ao seu sabor, reforçando a importância da percepção visual na experiência gastronômica.

**Olfato:** O olfato é um sentido que responde principalmente a estímulos químicos, percebendo o aroma e o odor dos alimentos através de substâncias voláteis. Durante a mastigação, o aroma característico do alimento é liberado na boca e percebido pelo epitélio olfatório através da nasofaringe. O sistema olfatório possui receptores sensíveis a diferentes formas e tamanhos de moléculas odoríferas, influenciando a percepção do aroma. O aroma tem um papel fundamental na apreciação dos alimentos, sugerindo o contato direto e evocando o prazer de comer, sendo útil para compor o sabor juntamente com o gosto. Além disso, o olfato está intimamente ligado às emoções e à memória, sendo capaz de despertar lembranças e associações.

**Tato:** Os receptores do tato desempenham papel primordial na percepção sensorial dos alimentos, sendo distribuídos em toda a extensão da pele, principalmente na boca e nas mãos. Eles fornecem informações sobre textura, forma, peso, temperatura e consistência do alimento, complementando as informações visuais. Alimentos viscosos e gelatinosos podem gerar percepções negativas devido à sua textura, enquanto a firmeza de certos alimentos estimula os nervos envolvidos na deglutição e promove o consumo. A textura dos alimentos é classificada de acordo com seu estado físico, sendo importante não apenas para a satisfação do consumidor, mas também para o exercício mastigatório. Além disso, a percepção tátil pode influenciar significativamente o prazer de comer. A percepção cinestésica também é relevante, sendo utilizada no exame de maturação de frutas e queijos através da pressão manual.

**Audição:** A audição, junto com o tato, desempenha um papel fundamental na percepção da textura dos alimentos e bebidas, permitindo a identificação de características como crocância, gaseificação e arenosidade. A experiência sensorial de um indivíduo influencia suas expectativas em relação aos alimentos, e os sons produzidos durante a mastigação complementam a percepção tátil da textura. Os sons produzidos durante a mordida e a mastigação dos alimentos são esperados e contribuem para a percepção da textura, sendo

parte integrante da experiência sensorial ao comer, como é o caso de biscoitos, chocolate ou maçãs suculentas. O ouvido interno atua como receptor desses sons, sensível a vibrações de 10 Hz, transmitidas durante a mastigação e deglutição através da trompa de Eustáquio ou dos ossos do crânio.

Paladar: O paladar desempenha papel imprescindível na seleção de alimentos aptos para o consumo, influenciando diretamente as preferências alimentares baseadas nas experiências anteriores. Os quatro gostos fundamentais percebidos - doce, salgado, amargo e ácido - são complementados pelo umami e outras sensações como o gosto metálico e adstringente. A percepção desses gostos ocorre por meio de células receptoras em diferentes regiões da boca e da língua, atualmente reconhecidas como sensíveis de forma semelhante. A sensibilidade ao gosto é medida por meio de substâncias puras em soluções aquosas, com a temperatura influenciando na percepção. A preferência pelo sabor doce é comum na infância, mas pode variar ao longo da vida, influenciada por fatores culturais e nutricionais. O flavor, resultado final da percepção do alimento, é uma sensação mista que envolve tanto o paladar quanto o olfato, juntamente com uma variedade de elementos que influenciam na percepção do sabor, tais como: sensações de temperatura, pressão, adstringência, pungência, picância, refrescância dormência etc., que são as sensações de irritação química provenientes das terminações do nervo trigêmeo.

Segundo Lima (2023), o nervo trigêmeo (responsável comum por tais sensações), se relaciona com os órgãos dos sentidos na função sensorial, com suas três divisões, transmitindo informações sensoriais de diferentes áreas da face e da cabeça, para o cérebro. Por exemplo, o nervo oftálmico atua na sensação na região dos olhos, da testa e parte do couro cabeludo; o nervo maxilar transmite sensações da bochecha, parte do nariz, lábios superiores e da pele acima da mandíbula; enquanto o nervo mandibular provê sensações da parte inferior da face, queixo, lábios inferiores e parte da orelha. Dessa forma, o nervo trigêmeo desempenha um papel crucial na transmissão de informações sobre as características físicas e sensoriais dos alimentos, incluindo textura, temperatura e sensações de dor durante a ingestão, além de contribuir para a detecção de sabores e aromas. Essa função é fundamental para garantir a segurança alimentar e enriquecer a experiência gustativa, moldando a relação com a comida e enriquecendo as experiências alimentares.

De acordo com Dutcosky (2013), as informações provenientes das cinco vias sensoriais são processadas simultaneamente no cérebro, resultando em interações e associações psicológicas entre elas. Essas associações incluem correlações entre cor e temperatura, textura e gosto, cor e odor, entre outras. Por exemplo, a percepção de cor pode

ser influenciada pelo ambiente sonoro. Além disso, fatores não fisiológicos, como a atividade química e a capacidade de contato com receptores específicos, podem afetar a intensidade da percepção sensorial, como no caso da doçura variável do açúcar em diferentes líquidos. A sensibilidade individual para essas sensações varia de pessoa para pessoa, influenciada por fatores como educação, nível social, cultura e personalidade, resultando em uma experiência sensorial única para cada indivíduo.

## **2.2 Gastronomia**

A Gastronomia pode ser definida por Araújo *et al.* (2005), como a história cultural da alimentação, em que sua essência está nas mudanças, na temporalidade, na visão do passado como perspectivas sobre tendências, sobre o constante e o eventual. Sabor e saber possuem a mesma origem, onde não se preserva, um sem o outro. Comer é comunhão, pois fecunda mentes, acalma corações e propicia prazer, A alimentação é uma forma de identidade cultural. Estabiliza grupos sociais. Portanto, Gastronomia é história, ciência e arte.

Conforme dito por Gimenes-Minasse (2016), o estudo do *comfort food* permite a reflexão sobre a relação do homem com os alimentos que permeiam seus hábitos alimentares na contemporaneidade, permitindo também maior compreensão do uso deste termo na produção de alimentos gastronômicos.

Alinhado a este contexto, Riccetto (2016) identifica o que é Gastronomia afetiva, partindo do princípio de que os hábitos alimentares humanos, e a própria relação diferenciada, entre o homem e o alimento, mostra a Gastronomia e a culinária como uma interação especial entre as pessoas, sendo utilizada nos processos de comunicação, como uma forma de estreitar as relações humanas. Assim, elucida-se a proposta de Gastronomia afetiva, a qual defende a culinária enquanto prática e arte de cozinhar, vista como experiência estética, capaz de, por intermédio da mensagem/comida, transformar o comensal. O comensal/receptor irá ingerir, literalmente, essa mensagem tornando-a uma experiência e transformando-a em sentido.

## **3. METODOLOGIA**

Este trabalho caracteriza-se como um artigo original. Com relação à metodologia, trata-se de uma pesquisa bibliográfica e descritiva. A pesquisa bibliográfica de acordo com Valer e Marchesan (2021) tem por fim agrupar o material produzido sobre determinado fato/fenômeno/processo, efetuando o procedimento de organização dos dados por meio da leitura e sistematização do conteúdo lido nas fontes consultadas, sendo pesquisas feitas a partir de material já elaborado/publicado, como revistas, livros e dicionários. Já a pesquisa

descritiva, segundo Severino (2007), tem por fim pontuar as características conhecidas que organizam o fato, fenômeno ou processo em estudo, gerando os dados necessários para a análise, abordados de forma qualitativa. Segundo Valer e Marchesan (2021), a abordagem qualitativa descreve detalhadamente os dados encontrados, explicitando-os individualmente para interpretar fenômenos e atribuir significados. A descrição detalhada dos dados facilita a compreensão de cada etapa da investigação, refletindo o tratamento e a análise dos resultados finais.

Em relação ao direcionamento da pesquisa, a discente propôs uma hipótese de pesquisa, que segundo Valer e Marchesan (2021) é a suposição de respostas ao problema levantado pela pesquisa, podendo ou não ser confirmada no decorrer do trabalho. A hipótese pressupõe, a partir de uma revisão bibliográfica, que os pilares estabelecidos estão relacionados à comida afetiva, sendo eles: localização geográfica, alimentos disponíveis naquele momento histórico, cultura de origem e percepção sensorial.

Em relação aos procedimentos metodológicos, o local de pesquisa foi o IFSC, *Campus* Florianópolis-Continente e o sujeito da pesquisa foi o grupo de professores de Gastronomia do mesmo.

Em relação aos instrumentos de pesquisa, a técnica utilizada para a constituição de dados foi a observação direta extensiva que segundo Valer e Marchesan (2021) se caracteriza pela realização por meio de um questionário, que por sua vez consiste em uma série de perguntas que devem ser respondidas por escrito.

Na presente pesquisa, o questionário *on-line* construído (Apêndice A), a respeito das memórias afetivas gastronômicas, foi aplicado, em maio de 2024, junto aos 7 professores de Gastronomia do IFSC *Campus* Florianópolis-Continente ativos em maio de 2024. Ao todo foram feitas 23 perguntas, sendo 15 fechadas e 8 abertas. Nas perguntas fechadas, as respostas são selecionadas, como "sim" ou "não" e, nas perguntas abertas, o pesquisado escreve livremente sobre o tópico (Valer e Marchesan, 2021).

#### **4. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

O grupo de professores de Gastronomia do IFSC *Campus* Florianópolis-Continente ativos em maio de 2024 respondeu a pesquisa, totalizando 7 questionários.

Com relação ao perfil dos docentes, constata-se que 4 participantes são do gênero feminino e 3 do gênero masculino. Desse total, 2 pertencem à Geração *Baby Boomer* (de 1945 a 1964); 4 à Geração X (de 1965 a 1980); e 1 à Geração Y (de 1981 a 1996); o que corresponde, respectivamente, a 29%, 57% e 14%.

Com relação ao estado de origem, todos os professores nasceram na Região Sul do Brasil, sendo esta distribuição equilibrada entre os estados da seguinte maneira: 3 nascidos no Rio Grande do Sul, 2 nascidos no Paraná e 2 nascidos em Santa Catarina.

Em relação à etnia predominante, as respostas foram pulverizadas, englobando raça e descendência, talvez pela não objetividade e clareza da pergunta. As respostas mencionaram as raças branca, parda e preta, e nacionalidade brasileira com ancestralidade indígena e europeia.

As 7 respostas das comidas afetivas mencionadas foram: rosti de mandioca; sagu de vinho com creme; churrasco; macarronada com galinha caipira; carne suína conservada na gordura; cachorro quente e marisco vinagrete. E, as fases da vida a qual a comida afetiva remeteu foram: 2 para segunda infância (de 3 a 6 anos); 4 para terceira infância (de 7 a 11 anos) e 1 para adolescência (de 12 a 18 anos). Em cada uma dessas fases de vida, a periodicidade de consumo da comida afetiva mencionada, foi: 3 para uma vez na semana; 2 para uma vez no mês; 1 para apenas em festividades e 1 para quase todos os dias.

Nas respostas sobre a pessoa referência que cozinhava a comida afetiva mencionada, foram citadas 3 figuras paternas (pai), 3 figuras maternas (mãe) e 1 avó.

Os ingredientes principais de cada comida afetiva mencionada estão alinhados com as preparações gastronômicas, por exemplo: mandioca e cebola para o rosti de mandioca; sagu e vinho tinto para o sagu de vinho com creme; costela bovina para o churrasco; massa fresca e galinha para a galinhada; carne suína para a carne suína conservada na gordura; salsicha e molho para o cachorro quente e, marisco para o marisco vinagrete.

Quanto à relação pessoal com a respectiva comida afetiva (nessa resposta puderam ser escolhidas até 3 alternativas), 4 professores afirmaram que “a comida em questão está ligada emocionalmente a uma pessoa importante”; 3 afirmaram que “comer esta comida afetiva traz memórias de momentos especiais de sua vida”; 3 afirmaram que “sua comida afetiva é uma comida cultural de sua região de origem”; 2 afirmaram que “a comida afetiva em questão era preferida por todas as pessoas que moravam em sua casa na época (em sua fase da vida de referência)”; 1 afirmou que “a comida é tradicional em sua família”; 1 afirmou que “a comida afetiva era preparada de acordo com a sazonalidade e os ingredientes disponíveis na época” e 1 afirmou que “a comida afetiva em questão traz apoio e conforto emocional”.

Com relação às emoções e respostas fisiológicas que os docentes sentem ao pensar na comida afetiva em questão (puderam escolher até 3 alternativas), 4 afirmaram sentir afeto; 4 amor; 3 alegria; 2 nostalgia; 1 conforto emocional; 1 êxtase; 1 salivação; 1 saudade; 1 vontade de comer; 1 manifestações auditivas; 1 manifestações gustativas e 1 manifestações visuais. Ao

pensar na comida afetiva em questão, 7 professores apresentaram emoções e apenas 3 deles apresentaram respostas fisiológicas.

Com relação ao órgão afetivo que primeiro se manifesta, ao lembrar da comida afetiva, 3 mencionaram paladar; 3 mencionaram olfato e 1 mencionou visão.

O gosto predominante das comidas afetivas apresentadas foi: 5 para salgado; 1 para doce e 1 para ácido.

De acordo com os utensílios necessários para comer as comidas afetivas escolhidas (puderam escolher até 3 alternativas), 5 necessitavam de garfo; 4 necessitavam de faca; 3 comiam com as mãos; 2 necessitavam de colher; 1 de prato fundo; 1 de prato raso; 1 de taça e 1 de caneca ou xícara.

As respostas que definiram o preparo de cada comida afetiva (puderam escolher até 2 alternativas), foram: 3 “sabem prepará-la e utilizam a receita original dela”; 1 “sabe prepará-la mas a receita utilizada é uma releitura”; 2 afirmaram “ser uma comida elaborada/complexa de ser feita e 2 afirmam ser uma comida simples de ser feita”.

Sobre o acesso aos registros da comida afetiva em questão, 4 responderam “ainda ter acesso a ela em sua receita original”; 2 responderam “ter acesso a ela, mas não em sua receita original” e 1 respondeu “não ter acesso a ela”. representando respectivamente 57%, 29% e 14%.

As respostas em relação à temperatura de ingestão da comida afetiva foram: 5 consumiam em alta temperatura ( $\geq 40^{\circ}\text{C}$ ) e 2 consumiam em temperatura ambiente. E, com relação à textura predominante da comida afetiva, as respostas foram: 4 para macia; 1 para cremosa; 1 para crocante e 1 para esponjosa.

Em relação às cores predominantes presentes nas comidas afetivas, as classificações foram: 4 para vibrantes e 3 para neutras. Cabe destacar que, dessas, 6 apresentaram cores derivadas de tonalidades quentes (amarelo, dourado, laranja, marrom-avermelhado, vermelho) e, 2 respostas apresentaram cores derivadas de tonalidades frias/neutras (roxo, verde, branco).

Sobre a definição de comida afetiva, as 7 respostas abertas foram: “É uma comida que traz boas memórias e nostalgia.”; “Aquela comida que remete a lembranças recheadas de sentimentos de alegria, gratidão, aconchego.”; “É algo que me remete a uma dimensão sensorial, associada ao prazer de comer e degustar lembranças.”; “Que remete às memórias afetivas.”; “Recordação, pois hoje já não como com frequência.”; “Lembra bons momentos da vida.”; “Amor.”.

As respostas dos professores mencionando o essencial para criar a experiência afetiva num cardápio de restaurante foram: “É essencial que ela seja simples, que traga conforto,

remeta a uma história a ser contada e que te emocione.”; “A comida afetiva está relacionada com a vida vivida em um espaço geográfico específico e uma cultura específica . Cabe ao restaurante pesquisar esses parâmetros para conseguir descobrir e então produzir uma comida afetiva do local.”; “Considero essencial para uma experiência de ‘comida afetiva’ ou ‘comida com amor’. O ambiente, o enxoval, a decoração, e a fidedignidade do prato, pois colocar amor, saudade e demais sentimentos genuínos em um menu, requer todo o entorno envolvido. O cliente tem que entender a história do criador do(s) prato(s) seja ele o proprietário, cozinheiro ou outrem, precisa entender que o prato é a experiência sensorial de memórias alheias a sua, e captar o que as papilas do outro captaram durante anos, não é coisa simples.”; “Qualidade dos ingredientes, modo de preparo e receitas /fichas com sustentação de técnica.”; “Ter um preparo respeitando o produto e temperos equilibrados.”; “Necessário boas recordações e momentos ligados ao ato de comer.” e “Comida regional”.

Em concordância com os resultados obtidos pela pesquisa, houve a comprovação da hipótese apresentada neste trabalho de que a comida afetiva de cada indivíduo está relacionada aos 4 parâmetros caracterizadores de comida afetiva pressupostos, sendo eles: localização geográfica, aos alimentos disponíveis naquele momento histórico, à cultura de origem, e à percepção sensorial.

Em relação à localização geográfica, todos os professores pesquisados têm origem na Região Sul do Brasil, onde as descendências predominantes dos povos são: alemã, italiana, portuguesa, quilombola e indígena (Bao, 2018; Santos, 2017; Seyfert, 2012). E durante o período de colonização os imigrantes mesclaram alimentos trazidos de suas terras de origem com alimentos encontrados no território brasileiro.

Quanto aos alimentos disponíveis, de acordo com Santanna *et al.* (2021), se os povos migraram utilizando cultivo de alimentos no solo e criação de animais como meio de sustento, e cada um trouxe consigo alimentos e técnicas de preparo de seu país de origem, por exemplo, de acordo com Siqueira e Segundo (2022): os alemães trouxeram os embutidos e as cervejas, os italianos trouxeram a polenta e as massas, e os indígenas que já habitavam as terras tinham presentes em sua alimentação o pinhão e a mandioca.

Para Leal (1998), é natural que cada relevo e altitude remeta a um povo, por isso, os resultados mostram que essas tradições são passadas culturalmente de geração em geração, trazendo para o presente, alimentos e técnicas de preparo utilizadas por seus ancestrais, já que em sua maioria, as respostas sobre os ingredientes e o preparo das comidas afetivas dos professores condiz com alimentos e preparações com relação à tradição e a cultura alimentar trazida por seus ancestrais.

No que diz respeito à cultura, nas respostas obtidas se pode observar essa grande presença quanto à escolha dos ingredientes, cortes de carne utilizados, métodos de conservação, e métodos de consumo, apresentando em sua maioria, uma mescla de culturas em todos estes aspectos. Segundo Santos e Ribeiro (2011), quando o alimento é consumido coletivamente, fica evidente a relação individual com o grupo e também com o mundo exterior, já que as refeições apresentam padrões controlados pelas normas de cada grupo, até mesmo ditando quem prepara, serve, limpa ao final, quem come junto, louça e talheres utilizados e o comportamento à mesa, permeado ao longo de todo o curso da vida.

A culinária tem acompanhado a humanidade ao longo dos tempos, combinando ingredientes, técnicas, costumes, regras morais e religiosas, além de aspectos geográficos, políticos e sociais. Assim, em concordância com Leal (1998), sua origem sempre foi regional, mas não se limitou a essas fronteiras. A cozinha acabou se difundindo para outras regiões, e essa disseminação se acelerou cada vez mais, permitindo que diferentes tradições culinárias se espalhassem pelo mundo. O prato nacional, para Cascudo (2017), é uma criação do gênio coletivo: não tem um único inventor, mas foi criado por todos. Desde o nascimento, se tem uma conexão emocional com ele, e ao deixar o país de origem, ele é a primeira coisa a ser lembrada, até mesmo antes dos próprios pais. Retomando aos métodos de consumo, a forma ensinada como correta de saborear cada alimento varia de acordo com a cultura de cada grupo.

Em referência a percepção sensorial, a comida afetiva é particular e tem muito a ver com o indivíduo, por sua ancestralidade, história, experiência pessoal, por isso está muito ligada aos sentidos, desde o modo de como e o que as pessoas são ensinadas a comer, até chegar em suas preferências alimentares. Conforme Pollan (2007), biologicamente o ser humano é predisposto a preferir o doce e o salgado, ao invés do amargo, por exemplo, já que na natureza, o amargor pode ser devido ao sabor de muitos alcalóides tóxicos produzidos pelas plantas. O ser humano não só absorve nutrientes essenciais, mas também se alimenta de simbolismos. Se o alimento for visto apenas sob o aspecto nutricional, não ativará memórias ligadas à contribuição cultural, afetiva, social e histórica de um povo. Por isso, a memória afetiva é fundamental na alimentação (Tavares, 2018; Wallau, Bonilha e Pantuffi, 2019).

Conforme Alvarenga *et al.* (2023), a visão, o paladar e o olfato juntos, representam mais de 87% da percepção inicial de um alimento, e da memória evocada por ele, em concordância com os resultados obtidos pela pesquisa, pois os participantes relataram a manifestação destes sentidos ao lembrar da comida afetiva escolhida, em predominância aos outros sentidos.

Sobre a temperatura e a textura da comida afetiva escolhida, as mais apresentadas

foram alta temperatura ( $\geq 40^{\circ}\text{C}$ ), e textura macia, dois atributos remetidos popularmente a conforto em diversos aspectos e situações. De acordo também com a temperatura mais citada nas respostas, se vê muito mais presente as tonalidades quentes do que as frias, remetendo novamente ao aconchego, e a preferência por alimentos salgados pode se dever a maior frequência de consumo de alimentos salgados a doces, já que no atributo frequência de consumo, foi destacado um consumo habitual de tais pratos (Araújo *et al.*, 2005; Araújo *et al.*, 2009; Dutcosky, 2013; Santos e Souza, 2020).

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos 7 questionários respondidos pelos professores de Gastronomia do IFSC *Campus* Florianópolis-Continente, ativos em maio de 2024, constata-se que em relação aos aspectos geográficos, todos pertencem à Região Sul do Brasil. É significativa, para os mesmos, comida em temperatura quente, remetendo às origens culturais e, sustentando assim a tradição. Além disso, percebe-se que os ingredientes utilizados nas comidas afetivas, em sua maioria estavam ligados aos alimentos disponíveis e novamente aos aspectos culturais, já que, além de serem comidas de consumo rotineiro em suas casas na fase da vida referência, eram uma mescla de ingredientes e preparos trazidos pelos europeus na época da colonização juntamente com os utilizados pelos indígenas que já habitavam essas terras. Em relação à percepção sensorial, notou-se que as características físicas predominantes das comidas afetivas escolhidas, remetem aos aspectos psicológicos de conforto e aconchego, já que predominaram nas respostas a maciez e as cores de tons quentes.

Os resultados indicam que a comida afetiva é um fenômeno complexo, profundamente enraizado nas experiências pessoais e culturais dos indivíduos. Os alimentos que evocaram memórias afetivas foram aqueles que eram preparados por pessoas de forte ligação emocional e que estavam presentes em momentos significativos da vida dos professores participantes, e esses momentos são frequentemente associados a sentimentos de conforto e segurança.

A discussão destacou que a comida afetiva não se limita apenas ao ato de comer, mas engloba vasta gama de aspectos emocionais e sociais, reforçando a importância da Gastronomia como um campo de estudo interdisciplinar que vai além das questões nutricionais.

Sendo assim, comida afetiva é um relevante tema a ser estudado, alinhado com princípios de técnicas gastronômicas e saberes humanos. Trabalhar esta temática a partir das memórias afetivas dos professores de Gastronomia do IFSC *Campus* Florianópolis-Continente é significativo, pois além de serem formadores de opinião de futuros profissionais da área e

responsáveis por transmitir seus conhecimentos técnicos, são pessoas que possuem a própria história de vida com registro de uma comida afetiva.

As ponderações desta pesquisa foram:

- O trabalho contribui para a validação do conceito de comida afetiva, destacando sua relevância não apenas como uma categoria de alimentos, mas como um fenômeno cultural e emocional significativo;
- As constatações obtidas a partir dos questionários com professores de Gastronomia podem ser utilizadas para enriquecer o currículo educacional, promovendo uma abordagem mais empática e culturalmente consciente na formação de futuros profissionais da área;
- Ao integrar conhecimentos de história, psicologia, sociologia e Gastronomia, a presente pesquisa mostra a importância de abordagens interdisciplinares para compreender fenômenos complexos como a comida afetiva;
- Os resultados deste estudo fornecem uma base sólida para futuras pesquisas, identificando lacunas e propondo novas direções para investigar a relação entre alimentação e emoções.

Este trabalho destaca a complexidade e a importância da comida afetiva, oferecendo uma base para futuras pesquisas e aplicações práticas no campo da Gastronomia.

Sugestão de melhoria para trabalhos futuros: Questionários com perguntas discursivas, podendo usar como ferramenta metodológica entrevista.

O tema “comida afetiva” se perpetua na história da humanidade. Por isso é valioso, amplo e merece ser pesquisado alinhado à gastronomia, como o *modus vivendi* da alimentação. Sugere-se continuar com a pesquisa nos seguintes âmbitos: Investigar como diferentes gerações percebem a comida afetiva; Observar como as percepções de comida afetiva evoluem ao longo da vida; Compreender como fatores culturais influenciam a percepção de comida afetiva; Investigar o impacto das mudanças tecnológicas na formação das memórias afetivas alimentares; E, analisar como o ambiente físico e social no qual o alimento é consumido influencia a percepção e a experiência da comida afetiva.

## REFERÊNCIAS

- ALVARENGA, Ana Paula Oliveira Becker; BORGES, Geysianne Vizenfad; RIBEIRO, Karina Falkowski; DOS SANTOS, Kelly Magalhães de Jesus; MANSANARI, Nathany Cristine Lopes; DOMINGOS, Rafaela. Os 5 Sentidos: O Poder de Decisão de Compra por Meio do Marketing Sensorial. **Revista Scientia Alpha**, v. 1, n. 1, 2023.
- ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; BOTELHO, Raquel Braz Assunção; BORGIO, Luiz Antônio; MONTEBELO, Nancy Di Pilla. Alquimia dos alimentos. **Brasília: Senac**. 2009. 310 p.
- ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; BOTELHO, Raquel Braz Assunção; GINANI, Verônica Cortez; ARAÚJO, Halina Mayer Chaves; ZANDONADI, Renata Puppini. Da alimentação à Gastronomia. **Brasília: UNB**. 2005. 101 p.
- BAO, Carlos Eduardo. Colonização e Pioneirismo para Além do Eurocentrismo: Interculturalizando o Relato Histórico Desde o Sul do Brasil. **cultura e decolonialidade na América Latina**, p. 57, 2018.
- BAPTISTA, Igor Dutra. A construção afetiva da comida. Tese de Doutorado. **Portugal: Universidade do Minho**. 2021.
- CARNEIRO, Henrique Soares. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: **Elsevier Editora Ltda.**, 2003. 185 p.
- CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: **Global Editora e Distribuidora Ltda**, 2017. 972 p.
- CORDEIRO, Adriana de Sousa; FERNANDES, Keila Santos; PHILIPPI, Manoel Dorvalino May. *Comfort food: alimento para alma*. **Brasília: UniCEUB**, 2016.
- DE MEDEIROS, Enya Benvindo; BEVILÁQUA, Patrese Nascimento; LANDIM, Liejy Agnes dos Santos Raposo. A influência do comfort food na saúde: Uma revisão. **Research, Society and Development**. v. 11, n. 15. 2022. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/37490>. Acesso em: 03 jan. 2024.
- DUARTE, Giovanna Kanashiro; TAVARES, Ingrid Giovanna Alves; MAYNARD, Dayanne da Costa. Relação da comida afetiva no padrão alimentar adulto. **Research, Society and Development**, v. 12, n. 6, 2023.
- DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise sensorial de alimentos. **Curitiba: PUCPRESS**. 2013. 540 p.
- FISCHLER, Claude. *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. **Barcelona: Editorial Anagrama**, 1995. 416 p.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. (Coord.). História da Alimentação: dos primórdios à Idade Média. Tradução de Guilherme João de Freitas Teixeira, **São Paulo: Editora Estação Liberdade**. 2003. 888 p.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no Mundo. **São Paulo: Senac SP**. 2017. 320 p.
- FRIGO, Marina Saciloto; COSTA, Leticia Carpes; SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira. *Comfort Food e Gastronomia Tradicional, a busca pelo conforto e identidade alimentar*. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo: **Centro Universitário Senac** v.7, n.1, p.81-91, 2019. Disponível em: <chromeextension://efaidnbmnmnibpcjpcglclefindmkaj/http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2019/11/Artigo-6-1.pdf>. Acesso em: 15 abr. 2024.
- GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. *Comfort food: sobre conceitos e principais características*. **São Paulo: Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 4, n. 2, p. 92-102, 2016.
- GULARTE, Jamile Paes do Amaral. Memória gustativa: comida, um caminho até uma lembrança querida. **Turismo, Gastronomia e desenvolvimento na região das missões-Brasil**, v. 1, p. 64-75. 2016.
- HORTA, Nina. Não é sopa. **São Paulo: Cia das Letras**, 1996. 376 p.
- LIMA, Pedro António Góis. Nevralgia do nervo trigêmeo. Tese de Doutorado. **Portugal: Instituto**

Universitário Egas Moniz. 2023.

LEAL, Maria Leonor de Macedo. A história da Gastronomia. **Rio de Janeiro: Editora SENAC Nacional**. 1998. 144 p.

LEWIN, Kurt. Forces behind food habits and methods of change. **Bulletin of the national Research Council**, v. 108, n. 1043, p. 35-65, 1943.

LOCHER, Julie; YOELS, William; MAURER, Donna; VAN ELLS, Jillian. *Comfort foods: an exploratory journey into the social and emotional significance of food*. **Food and foodways: explorations in the history and culture of human nourishment**, v.13, n.4, p.273-297, 2005.

LOCKIE, Stewart; LYONS, Kristen; LAWRENCE, Geoffrey; MUMMERY, Kerry. Eating “green”: Motivations behind organic food consumption in Australia. **Sociologia Ruralis**, v. 42, n. 1, 2002.

LUCAS, Bruna Nichelle; DALLA NORA, Flávia Michelin. Análise Sensorial De Alimentos: Aplicações Recentes. **Análise Sensorial Clássica: Fundamentos e Métodos**, p. 118, 2021.

MARIANO-JUÁREZ, Lorenzo; MEDINA, Xavier; CONDE-CABALLERO, David. Culinárias populares em mesas gastronômicas. Classe social, distinção e transformação e incorporação de alimentos nas Gastronômias contemporâneas. **Revista Internacional de Gastronomia e Ciência Alimentar** , v. 100791, 2023.

OLIVEIRA, Tiago Silveiro. Alimentação, Identidade e Memória Práticas Alimentares Cabo-Verdianas num Contexto Migratorio. **Goânia: Revista Habitus - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**. v. 11, n. 1. 2013. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2845>. Acesso em: 24 mar. 2024.

OLIVEIRA, Yasmin Cristina Campos de; LACHI, Henrique Moraes; VALENTINO, Jarlene Ferreira. Os Impactos da Valorização Elevada da Alta Gastronomia em Relação à Culinária Afetiva, **São Paulo: Centro Universitário Anhanguera de São Paulo - Unidade Itaquera**. 2023.

POLLAN, Michael. O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições. Tradução de Cláudio Figueiredo. **Rio de Janeiro: Editora Intrínseca**, 2007. 621 p.

RICCETTO, Luli Neri. Gastronomia afetiva, comunicação e transformação. **Brasília: Universidade Católica de Brasília**. 2016. Disponível em: <https://bdtd.ucb.br:8443/jspui/handle/tede/2243>. Acesso em: 28 abr. 2024.

SANTANNA, Lina Cláudia; DE MOURA, Gracielli Andressa; VENTURI, Ivonilce; BRUSTULIM, Libardone. Gastronomia e culinária: Um olhar antropológico sobre a imigração italiana no município de Bituruna-PR. **Revista Meditatio**, v. 2, 2021.

SANTOS, Glenda Dias dos; RIBEIRO, Sandra Maria Lima. Affective aspects relating to feeding behavior of elderly attending a day care center. **Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia**, v. 14, p. 319-328, 2011.

SANTOS, Miriam de Oliveira. Reescrevendo a história: imigrantes italianos, colonos alemães, portugueses e a população brasileira no sul do Brasil. **Florianópolis: Revista Tempo e Argumento**. v. 9, n. 20, p. 230–246, 2017. Disponível em: <https://www.revistas.udesc.br/index.php/tempo/article/view/2175180309202017230>. Acesso em: 26 jul. 2024.

SANTOS, Miriam de Oliveira; SOUZA, Juliana Borges. Comida como afeto, conforto e refúgio: Entendendo o ato de comer em tempos de pandemia. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas**. v. 2, n. 2, p. 135–150, 2020.

SARTORI, Anderson; CRUZ, Rosana Arruda; TRICARICO, Luciano. Memória afetiva alimentar: um conceito para o desenvolvimento de experiências para o turismo gastronômico. **Rosa dos Ventos**, v. 13, n. 04, p. 1008-1027, 2021.

SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico. **São Paulo: Editora Cortez**, 2007. 304 p.

SEYFERTH, Giralda. Memória coletiva, identidade e colonização: representações da diferença cultural no Sul do Brasil. **MÉTIS: história & cultura**, v. 11, n. 22, p. 13-39, 2012.

SILVA, Maria Vilela. Relação entre obesidade e comida afetiva: uma revisão narrativa. Monografia - Graduação

em Nutrição **Goiás: Pontifícia Universidade Católica de Goiás**. 2020.

SIQUEIRA, Adriana Camurça Pontes; SEGUNDO, Ronaldo Paiva Teles. A Gastronomia do Sul do Brasil: influências, similaridades e diferenças. **XV Encontro de Experiências Estudantis**. 2022. Disponível em: <http://periodicos.ufc.br/eu/article/view/86411>. Acesso em: 29 mai. 2024.

SOUSA, Edite; ALBUQUERQUE, Tânia Gonçalves; COSTA, Helena. Comfort food: o significado social e emocional dos alimentos. **11ª Reunião Anual PortFIR “Partilhar e Cooperar para uma Alimentação Saudável”**. 2018.

TAVARES, Adriano Pereira. Comida afetiva: uma expressão de gosto, hospitalidade e memória. **Brasília: UNB**. 2018.

VALER, Salete; MARCHESAN, Ani Carla. Pesquisa científica: do método à divulgação. **Florianópolis: Publicação do IFSC**. p. 14 - 22, 2021.

WALLAU, Luciana Eleutério; BONILHA, Gerson; PANTUFFI, Cláudia Martins. Fidelização e memórias afetivas em restaurantes. **São Paulo: Centro Universitário Senac**. 2019.

WANSINK, Brian; CHENEY, Matthew; CHAN, Nina. Exploring *comfort food* preferences across age and gender. **Physiology & behavior**, p.739-743, 2003.

WANSINK, Brian; SANGERMAN, Cynthia. The taste of *Comfort Food* for thought on how americans eat to feel better. In: **American Demographics**. v. 22, n.7, p. 66-67, 2000.

YAMADA , Ana Maria; MESQUITA, Márcia; CANABRAVA, Francisco; BRUNET, Juliana; REIS, Marta. Os sentidos da comida: Será que só a fome é o tempero do alimento?. **Revista Eclética**, 2006. Disponível em: <http://puc-riodigital.com.puc-rio.br/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=95>. Acesso em: 18 abr. 2024.

## APÊNDICE A - QUESTIONÁRIO

Roteiro de perguntas para o questionário enviado aos professores de Gastronomia do IFSC

*Campus* Florianópolis-Continente:

**1- Nome:**

R: \_\_\_\_\_

**2- Idade:**

R: \_\_\_\_\_

**3- Gênero:**

- ( ) Masculino ( ) Prefiro não dizer  
 ( ) Feminino ( ) Outro \_\_\_\_\_

**4- Estado onde nasceu:**

- |                            |                              |                               |
|----------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| ( ) Acre (AC):             | ( ) Mato Grosso (MT):        | ( ) Rio Grande do Norte (RN): |
| ( ) Alagoas (AL):          | ( ) Mato Grosso do Sul (MS): | ( ) Rio Grande do Sul (RS):   |
| ( ) Amapá (AP):            | ( ) Minas Gerais (MG):       | ( ) Rondônia (RO):            |
| ( ) Amazonas (AM):         | ( ) Pará (PA):               | ( ) Roraima (RR):             |
| ( ) Bahia (BA):            | ( ) Paraíba (PB):            | ( ) Santa Catarina (SC):      |
| ( ) Ceará (CE):            | ( ) Paraná (PR):             | ( ) São Paulo (SP):           |
| ( ) Distrito Federal (DF): | ( ) Pernambuco (PE):         | ( ) Sergipe (SE):             |
| ( ) Espírito Santo (ES):   | ( ) Piauí (PI):              | ( ) Tocantins (TO):           |
| ( ) Goiás (GO):            | ( ) Rio de Janeiro (RJ):     |                               |
| ( ) Maranhão (MA):         |                              |                               |

**5- Etnia predominante:**

R: \_\_\_\_\_

**6- Feche os olhos, relaxe e pense na comida afetiva que fez/faz parte da sua história de vida. Qual é?**

R: \_\_\_\_\_

**7- Essa comida afetiva remete a que fase da sua vida?**

- |   |  |   |
|---|--|---|
| ( ) Primeira infância (do nascimento aos 2 anos de idade) | ( ) Terceira infância (de 7 a 11 anos) | ( ) Jovem adulto (de 19 a 40 anos)        |
| ( ) Segunda infância (de 3 a 6 anos)                      | ( ) Adolescência (de 12 a 18 anos)     | ( ) Meia-idade (de 41 a 65 anos)          |
|   |  | ( ) Terceira idade (de 66 anos em diante) |

**8- Com que frequência você consumia a sua comida afetiva preferida na fase referência de sua vida?**

- |                         |                    |                            |
|-------------------------|--------------------|----------------------------|
| ( ) Quase todos os dias | ( ) Uma vez ao mês | ( ) Apenas em festividades |
| ( ) Uma vez na semana   | ( ) Uma vez ao ano | ( ) Outros _____           |

**9- Quem cozinhava esta comida afetiva?**

- |                              |                              |                                       |
|------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Mãe | <input type="checkbox"/> Avô | <input type="checkbox"/> Irmã         |
| <input type="checkbox"/> Pai | <input type="checkbox"/> Tia | <input type="checkbox"/> Irmão        |
| <input type="checkbox"/> Avó | <input type="checkbox"/> Tio | <input type="checkbox"/> Outros _____ |

**10- Qual(is) o(s) ingrediente(s) principal(is) desta comida afetiva?****(Responda até 2)**

R: \_\_\_\_\_

**11- Assinale as alternativas que definam melhor a sua relação com esta comida afetiva:****(Escolha até 3 alternativas)**

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> É uma comida cultural da minha região de origem   | <input type="checkbox"/> O baixo custo dos ingredientes era um fator dominante para a escolha do preparo desta comida |
| <input type="checkbox"/> É uma comida tradicional na minha família   | <input type="checkbox"/> Era uma comida preferida por todas as pessoas da minha casa                                  |
| <input type="checkbox"/> Esta comida era preparada de acordo com a sazonalidade e os ingredientes disponíveis na época | <input type="checkbox"/> É uma comida que me liga emocionalmente a uma pessoa importante para mim                     |
| <input type="checkbox"/> Esta comida me traz apoio/conforto emocional  | <input type="checkbox"/> Esta comida é comum em imposições dietéticas religiosas                                      |
| <input type="checkbox"/> Saborear esta comida me traz memórias de momentos especiais da minha vida                     |   |

**12- Pense na sua comida afetiva, que emoções e respostas fisiológicas você percebe sentir?****(Marque até 3 alternativas)**

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Afeto              | <input type="checkbox"/> Lacrimação               | <input type="checkbox"/> Nostalgia        |
| <input type="checkbox"/> Alegria            | <input type="checkbox"/> Manifestações auditivas  | <input type="checkbox"/> Relaxamento      |
| <input type="checkbox"/> Amor               | <input type="checkbox"/> Manifestações gustativas | <input type="checkbox"/> Salivação        |
| <input type="checkbox"/> Ansiedade          | <input type="checkbox"/> Manifestações olfativas  | <input type="checkbox"/> Satisfação       |
| <input type="checkbox"/> Conforto emocional | <input type="checkbox"/> Manifestações táteis     | <input type="checkbox"/> Saudade          |
| <input type="checkbox"/> Entusiasmo         | <input type="checkbox"/> Manifestações visuais    | <input type="checkbox"/> Tristeza         |
| <input type="checkbox"/> Êxtase             |   | <input type="checkbox"/> Vontade de comer |
| <input type="checkbox"/> Felicidade         |   | <input type="checkbox"/> Outros _____     |
| <input type="checkbox"/> Fome               |   |   |

**13- Qual órgão do sentido se manifesta primeiro em sua memória quando você lembra desta comida afetiva?**

- |                                  |                                 |                                  |
|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Paladar | <input type="checkbox"/> Olfato | <input type="checkbox"/> Audição |
| <input type="checkbox"/> Tato    | <input type="checkbox"/> Visão  |                                  |

**14- Qual o gosto predominante desta comida afetiva?**

- |                                  |                                      |  |
|----------------------------------|--------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Doce    | <input type="checkbox"/> Azedo/Ácido | <input type="checkbox"/> Umami (remetendo à tomate maduro) |
| <input type="checkbox"/> Salgado | <input type="checkbox"/> Amargo      |  |

**15- Quais utensílios são necessários para comer essa comida afetiva?****(Marque até 3 alternativas)**

- |   |                                 |                                      |
|---|---------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Como com as mãos | <input type="checkbox"/> Faca   | <input type="checkbox"/> Hashi       |
| <input type="checkbox"/> Garfo            | <input type="checkbox"/> Colher | <input type="checkbox"/> Prato fundo |

