

O papel do YouTube® como instrumento de preservação do patrimônio alimentar: o caso da fermentação natural de batata

Autora: Julia Alves Morais

Orientadora: Dra. Mariana Kilpp Silva

RESUMO

A fermentação natural de batata constitui um saber ancestral que encontra no ambiente digital novos espaços de circulação. O objetivo deste artigo é analisar o papel dos vídeos do YouTube® na preservação e divulgação da fermentação natural de batata enquanto prática alimentar tradicional. Utilizando metodologia qualitativa baseada em netnografia e análise de conteúdo, foram analisados 10 vídeos com 27 minutos de conteúdo audiovisual e 15 comentários de usuários, totalizando aproximadamente 3,4 milhões de visualizações. A análise revelou que o YouTube® funciona como ferramenta eficaz de transmissão intergeracional de saberes, formando comunidades on-line engajadas. Os resultados indicam que embora os vídeos adotem narrativa predominantemente técnica e didática, os comentários dos espectadores preenchem lacunas narrativas ao evocar memórias afetivas, vínculos familiares e redescoberta de tradições perdidas. O YouTube® emerge como plataforma de acesso de conhecimentos culinários, com possibilidade de atuar na preservação de patrimônios alimentares em contextos digitais.

Palavras-chave: Netnografia; Fermentação natural; Memória coletiva; Saberes tradicionais; Patrimonialização.

ABSTRACT

Natural potato starter fermentation constitutes ancestral knowledge that finds new spaces for circulation in the digital environment. The aim of this article is to analyze the role of YouTube® videos in the preservation and dissemination of natural potato fermentation as a traditional food practice. Using qualitative methodology based on netnography and content analysis, 10 videos with 27 minutes of audiovisual content and 15 user comments were analyzed, totaling approximately 3.4 million views. The analysis revealed that YouTube® functions as an effective tool for intergenerational knowledge transmission, forming engaged online communities. Results indicate that although videos adopt predominantly technical and didactic narratives, viewers' comments fill narrative gaps by evoking affective memories, family bonds, and the rediscovery of lost traditions. YouTube® emerges as a platform for accessing culinary knowledge, with the potential to contribute to the preservation of food heritage in digital contexts.

Keywords: Netnography; Natural fermentation; Collective memory; Traditional knowledge; Patrimonialization.

1 INTRODUÇÃO

A alimentação ultrapassa a dimensão biológica de nutrir o corpo, configurando-se como um sistema simbólico e social que expressa identidades, memórias e formas de pertencimento. Segundo Castro e Maciel (2013), o ato de comer envolve representações, crenças e práticas culturalmente compartilhadas, que organizam gostos e modos de viver em sociedade. Santos (2005) acrescenta que, embora alimentar-se seja um ato biológico, o “comer” é um ato social, estruturado por hábitos, protocolos e condutas que reforçam vínculos coletivos, de modo que a forma como comunidades produzem, transformam e compartilham seus alimentos reflete histórias, tradições e valores que se consolidam como patrimônio cultural.

Entre essas práticas, a fermentação ocupa um papel relevante, não apenas por sua função de conservação e transformação dos alimentos, mas também por representar um saber ancestral transmitido de geração em geração. Sandor Ellix Katz (2014) destaca a fermentação como uma verdadeira descoberta cultural e um aspecto importante do patrimônio cultural coletivo, enfatizando que ela nos conecta diretamente com nossos ancestrais e com tradições alimentares de longa duração. Essa dimensão simbólica e identitária ajuda a explicar o reconhecimento de práticas alimentares tradicionais como patrimônio cultural imaterial.

A padronização da indústria alimentícia e a busca por conveniência têm levado à substituição de preparações tradicionais por produtos ultraprocessados, resultando em empobrecimento sensorial e na perda de saberes culinários (Monteiro et al., 2014). Nesse contexto, práticas artesanais, como a fermentação natural na panificação, ganham muita visibilidade nos ambientes científicos e acadêmicos, mas, em contrapartida, suas dimensões simbólicas e socioculturais, especialmente as ligadas à transmissão de saberes e à memória coletiva, permanecem pouco exploradas.

Antes restrita a espaços domésticos, comunitários ou à literatura culinária, a transmissão de saberes culinários ganhou novas formas no ambiente digital. O avanço das tecnologias e das plataformas de vídeo ampliou o alcance das práticas tradicionais, tornando-as acessíveis a públicos diversos. Esse movimento reflete a cultura participativa descrita por Jenkins (2009), em que usuários se tornam produtores e difusores de conhecimento. Burgess e Green (2009) reforçam essa ideia ao ver o

YouTube® como um espaço colaborativo de criação e preservação cultural, onde tradições locais circulam e se reinterpretam.

A dominância do YouTube® como plataforma de consumo de mídia digital no Brasil é evidenciada por dados de mercado. Relatório da Comscore (2023) indica que a plataforma concentra o maior tempo de visualização de vídeos on-line no país, respondendo por cerca de três quartos dos minutos assistidos. Essa predominância em audiência e engajamento consolida o YouTube® não apenas como um espaço de entretenimento, mas como um ambiente de aprendizagem e circulação de saberes.

O público brasileiro está cada vez mais inclinado a utilizar a plataforma para fins educativos, dado reforçado na pesquisa “YouTube® no Brasil 2025”, realizada pela Opinion Box, onde mostra que a grande maioria dos usuários já recorreu ao YouTube® para aprender algo novo. Esse contexto evidencia o potencial da internet e especialmente do YouTube® como meio de difusão, preservação e redescoberta de práticas alimentares tradicionais, incluindo aquelas em risco de desaparecimento.

Conforme apontam Ramiro, Moreira e Ribeiro (2019), o ambiente midiático digital transformou o ato de cozinhar em espetáculo e entretenimento, mas também em ferramenta de aprendizado, paralelamente, Veado (2017) destaca que o espaço virtual democratizou o acesso ao conhecimento culinário, permitindo que práticas locais alcancem visibilidade ampliada por meio da produção de programas de receita.

Diante desse cenário, o presente trabalho tem como objetivo analisar o papel dos vídeos do YouTube® na preservação e divulgação da fermentação natural de batata enquanto prática alimentar tradicional. Especificamente, busca-se: a) descrever como a técnica é apresentada e explicada nos vídeos; b) identificar os sentidos culturais e simbólicos associados à prática; c) analisar as interações com a audiência nos comentários; e d) discutir em que medida esses conteúdos contribuem para a construção de uma noção de patrimônio alimentar no ambiente digital.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Alimentação como Patrimônio: Tradição, Memória e Identidade

A compreensão da alimentação como fenômeno social exige sair da perspectiva puramente nutricional para uma abordagem que reconheça suas dimensões

simbólicas e identitárias. Fischler (1988) argumenta que a relação entre o ser humano e a comida é fundamental para o senso de identidade de um povo, possuindo caráter multidimensional que envolve questões de comportamento, cognição, bem como aspectos psicológicos, culturais, individuais e coletivos.

Complementando, Poulain (2004) enfatiza que, por suas repetições cotidianas, a alimentação insere quem está comendo em um sistema de significações que constrói sentimentos de inclusão ou diferenciação social, criando e mantendo vínculos coletivos, de modo que compreender a alimentação implica reconhecer seu papel na construção da memória e da identidade cultural.

Nessa perspectiva, a tradição deve ser compreendida como pilar fundamental na preservação dos saberes e fazeres alimentares. Para Shils (1981), a tradição representa o elo entre passado e presente, sustentada pela transmissão contínua de práticas, valores e conhecimentos que se renovam ao longo do tempo. Hobsbawm e Ranger (1997) observam que, mesmo transformadas, as tradições mantêm sua legitimidade ao preservarem vínculos simbólicos e identitários com o passado.

Dessa forma, a culinária tradicional manifesta-se na continuidade das práticas transmitidas oralmente de geração em geração, assegurando que saberes e técnicas se perpetuem para além de seu contexto de origem. A culinária tradicional pode ser compreendida como um fluxo dinâmico de conhecimentos que se adapta a novos contextos socioculturais, sugerindo que sua essência é preservada por meio da repetição, da memória e da transmissão intergeracional.

A memória pode ser compreendida como um elemento que contribui para a permanência e o significado das tradições. Izquierdo (2018) discute a memória como um processo dinâmico de aquisição e evocação de experiências, enquanto Halbwachs (1990) a entende como uma construção coletiva que sustenta a identidade de grupos.

A alimentação, pela sua presença cotidiana, pode ser vista como um espaço privilegiado para a expressão dessas memórias. DaMatta (1986) e Sutton (2001) apontam que as práticas alimentares funcionam como marcadores culturais, delimitando fronteiras sociais e reafirmando pertencimentos. Dessa forma, preparar e compartilhar alimentos é também um ato de transmissão de memórias e vínculos coletivos, permeando tradições familiares e comunitárias.

Entretanto, é importante reconhecer que as práticas alimentares não são permanentes, estando sempre em constante mudança. Maciel (2005) mostra que as

identidades alimentares se reconstruem ao longo do tempo, em diálogo com transformações sociais e culturais, o que pode implicar o enfraquecimento ou mesmo o esquecimento de certos saberes. Frente a esse cenário, processos de patrimonialização surgem como alternativa para preservar práticas e memórias ameaçadas.

O patrimônio cultural não se limita a bens materiais, mas inclui práticas, memórias e representações, assim, alimentos, modos de preparo e tradições culinárias podem ser reconhecidos como patrimônio cultural na medida em que preservam identidades. No Brasil, esse reconhecimento foi ampliado a partir da Constituição de 1988 e consolidado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) nos anos 2000, com a criação de instrumentos específicos para o registro de bens imateriais (Chuva, 2012). Em escala internacional, a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO 2006) entende o patrimônio cultural imaterial como práticas e saberes transmitidos entre gerações, que fortalecem a diversidade cultural.

2.2 O Pão e a Fermentação Natural

No contexto brasileiro, a panificação e o consumo de pães desempenham um papel central na alimentação cotidiana. Pesquisas de consumo alimentar do IBGE evidenciam que o pão aparece de forma recorrente nas refeições diárias dos brasileiros, em diferentes formatos e preparações. Diante dessa perspectiva, o pão torna-se um elemento cultural que atravessa gerações e regiões, simbolizando o sustento, afeto e tradição em muitas comunidades. A tese de Kilpp Silva (2024) mostra que o pão ocupa lugar central na memória e na identidade alimentar de brasileiros, funcionando como um alimento carregado de valores simbólicos e afetivos, que reforça pertencimentos e vínculos culturais.

O pão vai além de um simples alimento e se consolida como um elemento cultural de profunda relevância. A história do pão no Brasil teve início sob influência da colonização italiana e exigiu a adaptação de receitas aos ingredientes locais, resultando em uma diversidade de panificados que reflete a riqueza cultural do país (Canella-Rawls, 2009). Essa diversidade também se manifesta nos usos de ingredientes regionais, como o milho, a cana, o inhame, o aipim e a batata, que passaram a compor diferentes preparos e tipos de fermento, evidenciando a capacidade

de adaptação das práticas panificadoras brasileiras e abrindo espaço para o desenvolvimento de fermentações naturais, como as à base de batata.

A fermentação natural é uma das práticas mais antigas da panificação. Do ponto de vista tecnológico, Gisslen (2015) descreve esse tipo de fermento como um sistema em que leveduras e bactérias lácticas se desenvolvem a partir da mistura de farinha e água, de acordo com as condições do ambiente e dos ingredientes utilizados, conferindo ao pão acidez pronunciada, textura característica e sabor singular. A massa-madre, também conhecida como *levain* ou massa azeda, é apontada na literatura como um método original de fermentação, amplamente utilizado antes da disseminação dos industrializados.

A fermentação natural, vista como um processo biotecnológico, melhora características tecnológicas e sensoriais do pão, incluindo a maquinabilidade da massa, textura, *flavour* e retardo do envelhecimento (Aplevicz, 2014). Além disso, estudos sobre *sourdough* indicam efeitos positivos na digestibilidade e no aproveitamento de nutrientes, relacionados à produção de ácidos orgânicos, ação enzimática e modificação da matriz do glúten (Arendt et al., 2007). A geração de ácido láctico e acético contribui para o desenvolvimento de aromas e sabores complexos, e atua como um mecanismo de conservação biológica dos pães ao inibir o crescimento de fungos e microrganismos indesejáveis (Aplevicz, 2014; Gisslen, 2015).

A distinção fundamental entre a panificação artesanal com fermento natural e a industrial reside na concepção do processo fermentativo. A indústria moderna privilegia rapidez e padronização, utilizando predominantemente uma única cepa de levedura (*Saccharomyces cerevisiae*) e aditivos tecnológicos destinados a conferir estabilidade, volume e uniformidade ao produto final (Gisslen, 2013).

Entre os métodos tradicionais para se obter o fermento natural, destaca-se o uso da batata. Stefanello (2014) explica que o fermento natural pode ser obtido a partir de diferentes substratos, como frutas, iogurte, mel ou apenas farinha e água, e afirma que o uso da batata é uma forma antiga e bastante difundida de cultivo. A autora aponta que a composição química da batata, rica em amido e açúcares simples, favorece o desenvolvimento de leveduras e bactérias lácticas, criando um meio propício à fermentação espontânea e conferindo ao pão propriedades sensoriais singulares.

O uso de fermentos naturais reflete um saber-fazer artesanal sustentado na observação e na experiência, revelando a íntima relação entre o padeiro e o processo

fermentativo (Stefannello, 2014). No entanto, a continuidade dessas práticas enfrenta desafios com a industrialização, pois a busca por conveniência substitui processos biológicos complexos por aditivos e soluções químicas, descaracterizando sabores originais. Em paralelo, mudanças nos hábitos alimentares, associadas à conveniência e à oferta de produtos padronizados, tendem a reduzir o espaço de práticas artesanais no cotidiano (Nicolosi et al., 2023). A preservação da fermentação natural de batata ultrapassa o campo técnico e assume relevância cultural, pois sua transmissão envolve memória, identidade e resistência simbólica diante da padronização industrial, valorizando os processos tradicionais e a diversidade alimentar.

A partir dessa perspectiva, a fermentação natural representa não apenas um método ancestral de produção de leveduras, mas também um saber transmitido que confere aos pães características organolépticas singulares, diferenciando-os dos produtos obtidos com fermentação comercial (Gisslen, 2013; Katz, 2014).

2.3 O YouTube® e a Cultura da Internet na Preservação de Patrimônios Alimentares

O YouTube® pode ser compreendido como um espaço de circulação e construção de saberes culinários, funcionando como um repositório colaborativo em que tradições e técnicas são continuamente reinterpretadas por seus usuários. Conforme Burgess e Green (2009), a plataforma ultrapassa a função de simples repositório de vídeos e constitui um modelo de cultura participativa, de forma que o público deixa de ser apenas um simples espectador e passa a atuar como produtor de conteúdo. Esse aspecto é especialmente visível no contexto da culinária digital, como demonstra Veado (2017), ao analisar como o YouTube® transforma o ato de cozinhar em prática cultural compartilhada e midiática.

A plataforma é um dos principais espaços de disseminação de conteúdo culinário, transformando o ato de cozinhar em espetáculo, entretenimento e forma de educação gastronômica (Ramiro; Moreira; Riberiro, 2019). O interesse crescente por vídeos de culinária ultrapassou o alcance da televisão, aproximando-se do cotidiano das pessoas e estimulando o aprendizado por meio da interação digital (Veado, 2017).

Nesse ambiente, todos indivíduos podem ser produtores de conteúdo, compartilhando técnicas, histórias e tradições que antes eram restritas a círculos familiares ou locais. A crescente valorização da culinária nas mídias audiovisuais

reforçam o papel da plataforma como campo fértil para a investigação da circulação e ressignificação de patrimônios alimentares (Veado, 2017). Ao permitir que qualquer usuário crie e publique seus próprios vídeos, o YouTube® possibilita que pessoas de diferentes origens, idades, gêneros e contextos socioeconômicos compartilhem seus conhecimentos, tornando-os visíveis para um público amplo.

3 METODOLOGIA

3.1 Abordagem Metodológica

A presente pesquisa adota uma abordagem qualitativa, de caráter exploratório e interpretativo, adequada para compreender fenômenos socioculturais complexos como as práticas tradicionais de preparo do fermento natural de batata e sua circulação no ambiente digital. Pesquisas exploratórias são recomendadas quando há poucos estudos consolidados sobre um tema e permitem mapear tendências e padrões iniciais (Gil, 2017). A abordagem qualitativa, por sua vez, é adequada para apreender sentidos, discursos e simbologias que escapam à quantificação, o que é central neste estudo ao buscar compreender como saberes tradicionais são narrados e transmitidos no YouTube® (Minayo, 2016).

A escolha do YouTube® como campo de investigação fundamenta-se na centralidade que a plataforma ocupa na circulação contemporânea de conhecimentos culinários. Como apontado na introdução, o crescimento das plataformas de compartilhamento de vídeos transformou a forma como os saberes são transmitidos e investigar como os vídeos reproduzem a fermentação natural da batata, exige uma observação não apenas das instruções técnicas, mas também das narrativas culturais, memórias e sentidos atribuídos por criadores e pelo público.

3.2 Procedimentos de Pesquisa

A investigação foi conduzida a partir de três abordagens metodológicas complementares: a revisão bibliográfica, a análise de conteúdo audiovisual simples e a netnografia.

A revisão bibliográfica teve como foco a coleta de estudos sobre alimentação enquanto patrimônio cultural, tradição e memória, além de literatura especializada em panificação, fermentação natural e sobre comunidades digitais e o YouTube®.

A análise de conteúdo audiovisual, conduzida de forma descritiva e interpretativa, buscou identificar como a técnica é apresentada e que tipos de narrativas acompanham as demonstrações. Não foi utilizado um modelo rígido de categorização, mas uma leitura analítica que observou linguagem, processos culinários, visuais, modos de ensino e referências culturais que surgem nos vídeos. Essa escolha garante maior flexibilidade e permite captar nuances próprias da produção audiovisual.

Já a netnografia constitui a estratégia que permite investigar práticas culturais em ambientes virtuais. Conforme afirma Ferro (2015), a netnografia é uma adaptação da etnografia para os espaços digitais, possibilitando compreender como se estruturam comunidades e como os sujeitos interagem nesses ambientes. Soares e Stengel (2021) ressaltam que a netnografia oferece rigor analítico ao estudo das interações, discursos e práticas que emergem nas redes, sendo especialmente útil quando se investiga a construção de sentidos coletivos.

A escolha pela netnografia se justifica pela natureza do YouTube® como espaço de aprendizagem, compartilhamento e troca. Os vídeos não são apenas conteúdos isolados, mas pontos de encontro entre criadores e espectadores, que debatem, reproduzem receitas, relatam experiências e constroem uma memória coletiva. Assim, observar essas dinâmicas é essencial para compreender o papel da plataforma na preservação e disseminação desses saberes.

3.3 O *Corpus* da Pesquisa

O *corpus* foi composto por vídeos do YouTube® que ensinam a fazer a fermentação natural a partir da batata. A seleção considerou critérios como a relevância dentro da plataforma, número de visualizações, curtidas e engajamento dos usuários nos comentários. Buscou-se incluir vídeos de diferentes naturezas, desde tutoriais caseiros até produções mais elaboradas, a fim de captar um panorama variado das representações disponíveis na plataforma. Adicionalmente a busca foi direcionada utilizando as palavras-chave “fermento de batata”, “natural” e “pão”.

A seleção dos comentários seguiu critérios de relevância temática e engajamento. Inicialmente, foram observados os comentários mais curtidos e aqueles que receberam respostas da criadora ou de outros espectadores, sinalizando maior visibilidade e circulação dentro da comunidade. Em seguida, foram priorizadas as interações diretamente relacionadas ao tema da pesquisa, especialmente aquelas que mencionam experiências pessoais com o fermento de batata, memórias familiares, aprendizagens intergeracionais, práticas de compartilhamento do fermento e processos de redescoberta da técnica. Comentários genéricos, repetitivos ou que não contribuem para a compreensão sociocultural da prática foram descartados.

A coleta dos dados ocorreu entre setembro e novembro de 2025. O *corpus* final foi composto por 10 vídeos distintos, totalizando 27 minutos e 57 segundos de material audiovisual, além de 15 comentários selecionados para análise. Os comentários foram incorporados ao *corpus* por constituírem parte essencial para entender as trocas culturais no ambiente on-line.

3.4 Etapas da Netnografia

A condução da netnografia seguiu as etapas recomendadas por Kozinets (2015) e operacionalizadas nas interpretações de Ferro (2015) e Soares e Stengel (2021). As etapas foram:

3.4.1 Definição das questões de pesquisa:

Planejamento do estudo com delimitação dos objetivos, estabelecendo como foco a análise das práticas de compartilhamento de saberes sobre o fermento natural de batata no YouTube® e o papel da plataforma na preservação desses conhecimentos culinários tradicionais.

3.4.2 Identificação e seleção da comunidade on-line:

Escolha do YouTube® por seu número de usuários ativos e ambiente onde criadores e espectadores interagem em torno de conteúdos culinários. Os critérios de seleção dos vídeos incluíram palavras-chave relacionadas ao tema, relevância e presença de interações nos comentários.

3.4.3 Entrada no campo e coleta de dados:

Observação não participante, adotando a postura de observador silencioso. Conforme Kozinets (2015), foram coletados principalmente dados arquivais, como textos dos vídeos e comentários, além de registros durante a observação.

Nesta etapa foi realizado o registro sistemático de falas, imagens, explicações técnicas, comentários e interações. A coleta foi realizada manualmente com auxílio do *Google Planilhas* para organização dos dados. Os dados coletados nos vídeos foram estruturados a partir das seguintes informações e questionamentos:

- Data da postagem do vídeo.
- Número de visualizações.
- Número de comentários.
- Tempo de duração do vídeo.
- Gênero do produtor de conteúdo?
- Foco do canal do produtor de conteúdo.
- Número de inscritos.
- O conteúdo é apresentado por um profissional da área?
- Há menção da profissão do produtor de conteúdo?
- Há descrição escrita da receita ou passo a passo?
- O vídeo apresenta apenas informações do fermento ou ensina como fazer o pão?
- O fermento é explicado em apenas um único vídeo ou mais?
- O vídeo apresenta clareza na descrição dos processos?
- Há interferências que dificultam o entendimento dos processos?
- Há uso de vocabulário técnico ou de vocabulário cultural/afetivo?
- Edição/estética valorizam a prática como simples cotidiano ou sofisticada e gourmetizada?
- Qual é o tom narrativo? (didático, científico, afetivo, publicitário ou documental)
- O vídeo utiliza elementos visuais ou sonoros que reforçam a ideia de tradição/cultura?
- Há divulgação do local (cidade, estado, região) que o criador reside?
- Há menção ao valor histórico da prática de fermentação natural de batata?
- A fermentação de batata é relacionada a tradições regionais/nacionais?
- O vídeo associa a fermentação de batata à memória familiar ?

- Há menção à ancestralidade indígena, andina, camponesa ou de imigração?
- A fermentação de batata é relacionada a rituais, festividades ou práticas comunitárias?
- O vídeo explicita a fermentação como parte de um patrimônio alimentar?
- A prática é apresentada como algo em risco de desaparecimento ou em redescoberta?
- Há um discurso de orgulho cultural associado à fermentação?
- Existe tentativa de legitimação da prática como tradicional frente a outras técnicas modernas?

3.4.4 Análise e interpretação dos dados:

Análise interpretativa dos dados coletados, buscando identificar padrões narrativos, dinâmicas de compartilhamento de saberes e elementos culturais presentes nas interações observadas.

Para a análise interpretativa procedeu-se à identificação de temas recorrentes, sentidos culturais e padrões de representação orientados pelas informações e questionamentos propostos no item 3.4.3, para análise interpretativa dos dados coletados, que se deu a partir da análise temática. Foi realizada uma codificação seletiva, ligando as categorias ao referencial teórico, respondendo ao problema de pesquisa. Para a codificação utilizou-se a *Planilha Google*.

3.4.5 Redação e relato dos resultados:

Nesta etapa foi feita a articulação entre os achados e o referencial teórico, dessa forma foi conduzida a partir do agrupamento dos dados em categorias temáticas, definidas com base na recorrência de elementos identificados nos vídeos e comentários que compõem o *corpus*. Algumas dessas categorias foram organizadas em tabelas, outras descritas e elaboradas a partir dos questionamentos previamente estabelecidos na metodologia, o que permitiu alinhar a análise aos objetivos da pesquisa e garantir coerência entre as interpretações. A apresentação dos resultados seguiu um modelo alternado, no qual cada conjunto de dados foi imediatamente discutido.

3.5 Considerações Éticas

A pesquisa seguiu os princípios éticos aplicáveis a estudos conduzidos em ambientes digitais. Todo o material analisado foi obtido exclusivamente em conteúdos públicos, sem qualquer forma de intervenção ou interação direta com os usuários. Os nomes, perfis e demais identificadores presentes nos comentários foram preservados por meio de anonimização, de modo a evitar a exposição indevida dos participantes. Conforme ressalta Ferro (2015) e Soares e Stengel (2021), o tratamento ético de dados em pesquisas netnográficas exige atenção à privacidade e ao respeito aos sujeitos, mesmo quando as informações se encontram em plataformas abertas. Dessa forma, investigações desse cunho contribuem para desmistificar a ideia da internet como um espaço sem regras ou uma “terra de ninguém”, reforçando sua dimensão social e ética como ambiente legítimo de pesquisa.

Além disso, este trabalho fez uso de diferentes ferramentas de inteligência artificial para auxiliar na redação de rascunhos iniciais do projeto, organização de ideias e revisão de gramática. Todo o conteúdo foi revisado, editado e validado pela autora para garantir a originalidade e conformidade com os objetivos do trabalho.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1. Caracterização Geral da Amostra

Na análise, as métricas de visualizações e comentários foram coletadas para ilustrar os padrões de interação observados nos vídeos sobre fermentação natural de batata e reforçar dados qualitativos. Conforme a Tabela 1, os 10 vídeos selecionados registraram uma média de 335.000 visualizações e 940 comentários por vídeo, com variação entre 22.000 visualizações e 1,4 milhão, e entre 48 e 4.200 comentários. A duração média foi de 13 minutos e 15 segundos. Esses números destacam uma presença notável na plataforma, especialmente considerando o nicho temático.

Tabela 1: Métrica da amostra

Métrica	Média	Mínimo	Máximo
Visualizações	335.000	22.000	1.400.000
Comentários	940	48	4.200
Duração (Minutos:Segundos)	13:15	01:26	27:57

Fonte: Própria autora, 2025.

Esses indicadores sugerem um engajamento que parece refletir um real interesse do público por práticas culinárias tradicionais no ambiente digital. Contudo, esse cenário pode ser melhor compreendido através dos relatos dos próprios espectadores. Alguns usuários comentaram que buscaram pela técnica sem sucesso antes do YouTube®, por meio de falas como "eu estava procurando esse fermento bem simples de fazer obrigada" e "Eu procurei muito, e tá aí o Fermento que eu queria tanto em casa". Esses relatos evidenciam que a democratização do acesso não é um dado abstrato, mas uma experiência relatada pelos espectadores. Simultaneamente, expressam valorização explícita como "Deus abençoe existir pessoas como vc que fazem videos como esse que ensinam gratis [sic], sem burocracia". Nesse sentido a "falta de burocracia" mencionada dialoga com Veado (2017), que ressalta que o espaço virtual democratizou o acesso ao conhecimento culinário, permitindo que práticas locais alcancem visibilidade ampliada.

Da mesma forma, o espaço virtual pode possibilitar a manutenção de uma comunidade ativa envolta desses saberes, no entanto, com uma amostra de apenas 10 vídeos, esses padrões não capturam necessariamente a totalidade das dinâmicas na plataforma, limitando-se a um recorte exploratório.

Essa configuração de alcance e interação aproxima-se da noção de cultura participativa discutida por Burgess e Green (2009), que compreendem o YouTube® como um sistema cultural em que a participação dos usuários é central para a produção e a preservação de conteúdos.

Além do volume de interações, a análise temporal apresentada na Tabela 2 mostra que os vídeos estão distribuídos entre maio de 2017 e dezembro de 2024. Observa-se um pico de três vídeos em 2019 e uma estabilidade de duas publicações

anuais em 2023 e 2024, o que aponta para a continuidade do tema ao longo do tempo, e não apenas como uma tendência, mas como uma prática que é revisitada e atualizada em diferentes momentos na plataforma.

Tabela 2: Distribuição Temporal das Publicações

Métrica Temporal	Valor
Data do Primeiro Vídeo	27/05/2017
Data do Último Vídeo	11/12/2024
Intervalo Total	2.755 dias (Aprox. 7,5 anos)

Fonte: Própria autora, 2025.

Esse comportamento se aproxima de discussões sobre culinária no YouTube® que evidenciam a produção contínua de conteúdos gastronômicos ao longo de vários anos, contribuindo para manter pratos, técnicas e modos de preparo em circulação e em evidência diante do público, como apontam Ramiro, Moreira e Ribeiro (2019) ao analisar a presença da culinária em diferentes mídias, incluindo o YouTube®. Em diálogo com Burgess e Green, que descrevem o YouTube® como um fenômeno da cultura participativa sustentado por fluxos constantes de publicação e engajamento. Assim, ainda que o *corpus* desta pesquisa seja reduzido, o recorte temporal observado parece apontar para uma dinâmica semelhante, na qual o ambiente digital favorece a atualização recorrente de saberes culinários, e não apenas um registo pontual.

A análise do porte dos canais **observada na tabela 3** revela que o número de inscritos varia entre 8,9 mil e 776 mil, compondo um conjunto heterogêneo de perfis. Entre os dez canais analisados, quatro possuem mais de 100 mil inscritos (776 mil; 335 mil; 301 mil; 108 mil; 101 mil), situando-se na faixa de influenciadores Médios, enquanto os demais se distribuem em faixas inferiores, com 93,5 mil; 35,2 mil; 12,1 mil; 9,73 mil e 8,9 mil inscritos, caracterizando Micro e Nano influenciadores.

Tabela 3: Porte do Canal do video postado

Porte do Canal	Contagem de Canais
Macro (500.000 - 1.000.000)	1
Médio (100.000 - 500.000)	4
Micro (10.000 - 100.000)	3
Nano (1.000 - 10.000)	2

Fonte: Própria autora, 2025.

Essa distribuição indica que o *corpus* inclui tanto criadores com alcance expressivo dentro da plataforma, quanto canais de menor porte, que atuam em nichos mais restritos. Isso sugere que o alcance do tema não depende exclusivamente da força de Macro influenciadores. Essa leitura se aproxima de análises sobre o mercado de influência digital no Brasil, como a do Sebrae (2022), que aponta o crescimento do uso de micro influenciadores justamente pela capacidade de estabelecer relações mais próximas e engajadas com suas audiências em contextos de nicho (Sebrae, 2022).

A classificação em Micro, Médio e Macro influenciadores acompanha as faixas de alcance propostas em estudos sobre marketing de influência digital, que distinguem criadores de acordo com o número de seguidores e o tipo de relacionamento estabelecido com suas audiências (Carvalho, 2025).

4.2 Perfil dos Criadores de Conteúdo.

A análise dos vídeos demonstra que, no recorte selecionado, todas as produções são apresentadas por mulheres. Nos dez vídeos que compõem o *corpus*, não há nenhum criador masculino. Além disso, apenas uma das criadoras se apresenta explicitamente como profissional da área de panificação, enquanto as outras nove não fazem menção a formação técnica ou atuação profissional, ainda que demonstrem domínio prático da receita e do processo fermentativo ao longo do vídeo.

Quanto ao foco declarado dos canais, os dados indicam que cinco deles têm como eixo principal a culinária, dois articulam conteúdos de casa e limpeza, dois combinam temas de artesanato e atividades manuais, e apenas um se identifica

diretamente com a panificação. Em todos os casos, a produção de conteúdo se insere em rotinas domésticas, com cenários de cozinha caseira, linguagem informal e demonstrações realizadas em ambientes residenciais, reforçando a natureza doméstica da prática.

Esse contexto revela uma forte articulação entre narrativa doméstica e dimensão de gênero da prática, pois, como todos os vídeos da amostra foram apresentados por criadoras de conteúdo, os tutoriais parecem retomar o papel historicamente atribuído às mulheres como guardiãs dos saberes culinários no âmbito doméstico e informal. Historicamente, o preparo do pão esteve associado às atividades domésticas femininas, enquanto a figura do padeiro profissional, vinculada à padaria industrializada, consolidou-se majoritariamente como masculina (Ferneto, 2021).

Estudos sobre divisão sexual do trabalho mostram que tarefas de cuidado e alimentação, atribuídas às mulheres, são desvalorizadas e mantêm os saberes culinários no âmbito doméstico, sem reconhecimento profissional (Dieese, 2011). Entre as dez mulheres, nove não se apresentam como profissionais da área, mesmo compartilhando amplo conhecimento empírico em seus canais. Esse saber-fazer, baseado na observação e experiência, reforça a relação direta entre o praticante e o processo fermentativo (Stefanello, 2014). Assim, evidencia-se como o YouTube® funciona como espaço de visibilidade para ofícios antes restritos ao lar.

No contexto catarinense, o Decreto Estadual n.º 31.455/1987 regulamenta a produção de alimentos e exige “fermentos selecionados, de pureza...”, alinhando-se a uma lógica sanitária que privilegia culturas puras e padronizadas. Somada a normas federais recentes sobre fermentos biológicos, essa diretriz reforçou a preferência por fermentos industriais, afastando a fermentação natural das padarias e mantendo-a no ambiente doméstico, associada a saberes empíricos e não certificados. Assim, a estética simples e caseira presente em todos os vídeos analisados reforça que a fermentação natural de batata permaneceu sobretudo como prática do lar, mais ligada aos afazeres domésticos do que ao espaço profissional.

4.3 Construção Narrativa e Estética

A estrutura narrativa e a estética do *corpus* apresentam forte uniformidade, todos os vídeos utilizam vocabulário informal, permeado por expressões cotidianas e

referências afetivas, aproximando-se de um registro cultural-afetivo. Em termos visuais, os vídeos são gravados em ambientes domésticos, com poucos recursos de iluminação ou cenografia elaborada, compondo uma estética marcada pelo cotidiano e pela simplicidade. O tom narrativo também se mantém constante, em todos os casos, as criadoras adotam uma postura didática explicando o passo a passo.

Essa caracterização da estética e da narrativa sugere um padrão de comunicação que valoriza a simplicidade e a transmissão de conhecimento de forma calorosa, distanciando-se de abordagens técnicas ou até mesmo “gourmetizadas”. A linguagem empregada de forma relativamente uniformizada se aproxima de práticas informais transmitidas no ambiente familiar, combinando ensino técnico com carinho e incentivo. Ao mesmo tempo, esse padrão narrativo evidencia o YouTube® como uma plataforma que pode ampliar a autonomia e a visibilidade de diferentes grupos na produção e circulação de saberes, em que usuários atuam como criadores de conteúdo, e não apenas como consumidores (Jenkins, 2009; Burgess; Green, 2009).

A análise das palavras-chave presentes nos títulos dos vídeos aponta para a escolha de termos recorrentes e com forte apelo afetivo. Todos os dez títulos incluem a palavra “fermento”, enquanto sete usam o termo “batatinha” no diminutivo, seis apresentam “natural”, quatro mencionam “pão” e “batata”, e dois enfatizam a ideia do feito “do zero”. Esse padrão demonstra preferência pelo termo “fermento de batatinha”, além do destaque para atributos relacionados ao processo artesanal e natural.

O uso predominante da expressão “batatinha”, em forma diminutiva, sugere a intenção das criadoras de construir proximidade, afetividade e familiaridade com o público. A escolha dessas palavras transmite um tom mais acolhedor e acessível, contribuindo para fortalecer a identificação do público com a prática e facilitando a busca pelo conteúdo na plataforma. Esse padrão vai ao encontro de estratégias de engajamento já identificadas em outros estudos sobre vídeos culinários, nos quais o uso de palavras-chave afetivas ou de fácil reconhecimento potencializa o alcance dos vídeos, tornando o conteúdo mais encontrável e alinhado às expectativas do público (Dias, 2025). Assim, pode-se interpretar que quanto mais o vocabulário dos títulos se aproxima do modo como a prática é nomeada cotidianamente, maior a possibilidade de criar vínculos simbólicos e emocionais, possivelmente reforçando a dimensão de herança e memória presentes na cultura digital.

4.4 Formas de Apresentação da Receita e Discursos Sobre o Fermento de Batata

Quanto à organização do conteúdo, em todos os vídeos a receita é apresentada em um único vídeo-tutorial, sem divisão em séries ou episódios fragmentados, no qual a criadora demonstra o processo de forma contínua. Em alguns casos, a narração inclui diferentes dias de observação do fermento, com descrição da rotina de alimentação da “muda” e de sua manutenção ao longo do tempo, o que amplia o detalhamento da técnica e a percepção de acompanhamento próximo do preparo. Os comentários indicam que essa estrutura é compreendida como clara e completa, através de relatos que afirmam conseguir reproduzir a receita e obter bons resultados a partir das instruções fornecidas, com avaliações como “foi a receita mais completa que encontrei” e depoimentos do tipo “Eu fiz o seu fermento pensa nos pães maravilhosos que ficaram tô apaixonada”.

Em os vídeos as instruções aparecem apenas na fala e nas imagens gravadas sem descrição escrita. Em vez de complementar o vídeo com listas de ingredientes, medidas ou tempos de fermentação, as criadoras concentram todas as informações na narrativa oral, conduzindo o espectador ao longo das etapas. Apesar dessa ausência de texto escrito, os vídeos apresentam clareza na explicação, sem parecer ter interferências que comprometam o entendimento, de modo que a reprodutibilidade da técnica possa ser realizada por meio do processo demonstrado em imagem e som.

O foco dos vídeos mostrou que sete se dedicam exclusivamente ao processo de criação e manutenção do fermento de batata, sem incluir o preparo do pão. Os outros três vídeos combinam a demonstração do fermento com o passo a passo de uma receita de pão. Nesse contexto, a narrativa oral segue uma lógica de proximidade e afetividade vinculada principalmente à fala, de modo que muitas dessas receitas se configuram como “receitas orais”, mesmo quando mediadas pelo vídeo. Essa distribuição indica que a maior parte das criadoras concentra o conteúdo na técnica específica do fermento de batata, detalhando etapas, tempos e cuidados necessários para que ele se torne ativo e estável.

Ao priorizar o fermento, as criadoras constroem a impressão de que essa etapa pode ser aprendida e valorizada separadamente do preparo do pão, apontando para o tratamento do fermento de batata como um saber-fazer relevante de forma

independente. Já os vídeos que incluem a receita de pão tendem a oferecer uma experiência completa, conectando a técnica ao produto final, podendo facilitar a incorporação do fermento na rotina doméstica do espectador. Essa organização do conteúdo se aproxima da função pedagógica atribuída ao YouTube® em estudos sobre vídeos de receita (Ramiro et al., 2019), e destaca a plataforma como espaço de ensino passo a passo, nessa leitura, a decisão de focar só no fermento ou de incluir também o pão pode influenciar a maneira como o público se apropria da técnica.

No plano dos discursos, três vídeos mencionam que o pão produzido com fermento natural de batata é melhor ou possui vantagens em relação a outras formas de fermentação, e quatro incentivam de alguma forma a substituição do fermento industrial. Esses dados indicam que algumas criadoras de conteúdo tentam posicionar o fermento de batata como uma alternativa preferível ao fermento industrial, especialmente em termos de desempenho da massa e qualidade sensorial do produto final.

Esse aspecto recorrente nos vídeos e comentários valoriza o artesanal em relação ao industrial, com espectadores destacando que os pães feitos com fermento natural de batata ficam mais bonitos, saborosos e “leves” para a digestão, como pode ser observado no seguinte comentário: “Esse fermento é o melhor fermento que já fiz, o pão cresce muito e o sabor é incomparável”. Esse tipo de relato dialoga com estudos sobre panificação que descrevem a fermentação natural como um processo mais lento, capaz de desenvolver aromas complexos e modificar a estrutura da massa, favorecendo textura, sabor e diferenciação em relação a produtos industrializados e padronizados (Aplevicz, 2014; Gisslen, 2015).

4.5 Dimensões Culturais e Patrimoniais dos Vídeos e Comentários dos Espectadores

Apenas um dos dez vídeos associa explicitamente o fermento de batata à memória familiar, mencionando ter aprendido a receita com a mãe. Não há utilização de músicas, imagens ou elementos sonoros que remetam à tradição, tampouco divulgação de cidade ou estado das criadoras, o que invisibiliza o contexto territorial. Além disso, nenhum vídeo aborda o valor histórico ou a ancestralidade da prática, nem a identifica

como patrimônio alimentar, em risco de desaparecimento ou ligada a rituais e festividades, permanecendo focados no saber-fazer técnico.

Essa ausência de contextualização cultural contrasta com abordagens teóricas sobre patrimônio alimentar. Fischler (1988) e Poulain (2004) enfatizam que comer envolve vínculos simbólicos e identitários, enquanto Katz (2014) destaca a fermentação como elemento de continuidade cultural. No Brasil, Chuva (2012) aponta que instrumentos do IPHAN ampliaram o reconhecimento de práticas alimentares como patrimônio, mas, nos vídeos analisados, sentidos culturais e memoriais são secundarizados, embora, segundo Maciel (2005), sejam fundamentais para preservar tais práticas como herança cultural.

No entanto, observa-se um contraste significativo com os principais comentários dos espectadores (Apêndice A), que frequentemente mobilizam dimensões como memória afetiva, transmissão geracional e busca por saberes perdidos, o que sugere que o público tende a aproximar a fermentação de batata de um lugar de patrimônio cultural a partir da recepção, mesmo que essa não seja a narrativa principal das criadoras dos vídeos. Nesse movimento, a forma como o público percebe e se engaja com esses conteúdos contribui para reforçar sentidos de identidade em torno do fermento de batata e pode atuar como um elemento de preservação desse patrimônio no ambiente digital.

Essa narrativa adotada nos vídeos pode ser compreendida a partir da perspectiva de Burgess e Green (2009), ao apontarem que, cada criador negocia seu posicionamento, escolhendo qual tipo de conteúdo priorizar e como apresentá-lo. Nesse contexto, as criadoras parecem produzir a partir do entendimento de que o público que acessa seus conteúdos busca receitas e instruções claras, e não necessariamente relatos de memória ou reflexões sobre identidade, origem ou tradição, reproduzindo nesse caso uma aparente separação entre saber técnico e saber cultural.

A leitura dos comentários revela uma dinâmica distinta daquela observada nos vídeos, permitindo interpretar a patrimonialização da prática a partir de um cenário colaborativo entre espectadores. Aquilo que não aparece no discurso das criadoras emerge nos relatos dos usuários, deslocando os processos de atribuição de sentido do conteúdo audiovisual para a seção de comentários. Conforme discutem Carvalho, Westphal e Gusso (2025), o meio digital ressignifica formas de memória cultural por meio de pertencimento, circulação e reconhecimento afetivo, processo evidenciado

quando usuários associam o fermento de batata às suas vivências familiares — como nos relatos “Minha avó fazia esse fermento...” e “Na família da minha mãe todas as gerações usavam. Já faz mais de 50 anos”. Assim, os comentários constituem um espaço de reconstrução simbólica, onde o público reinterpreta a prática técnica como herança e tradição, reforçando dimensões essenciais ao conceito de patrimônio.

Ainda, ao analisar os comentários, percebe-se que os relatos dos espectadores sobre memórias familiares e afetivas demonstram a construção de uma memória coletiva em torno da fermentação de batata. Conforme Halbwachs (1990), é a memória coletiva como uma construção social que sustenta identidades de grupo. A importância dessa construção reside no fato de que, segundo o autor, a memória individual se apoia em quadros sociais fornecidos por grupos como família, comunidade e nação. Os comentários que relatam que "avó, tias, mãe e filhas" produzem o fermento há décadas, ou que mencionam ter levado a "muda" até para outros países, colocam a prática como conhecimento que atravessa fronteiras geográficas e temporais. Esse processo de rememoração compartilhada não se reduz à nostalgia, mas funciona como estratégia de manutenção identitária, na qual a prática culinária se torna marcador de pertencimento, alinhado com a visão de DaMatta (1986) e Sutton (2001), que compreendem as práticas alimentares como marcadores culturais e delimitadores de fronteiras sociais.

Nesse contexto, a fermentação de batata pode ser compreendida como prática tradicional no sentido proposto por Shils (1981), para quem a tradição constitui um elo entre passado e presente, sustentado pela transmissão contínua de práticas, valores e conhecimentos. Os relatos que mencionam avós, mães e tias que “sempre fizeram” o fermento indicam precisamente essa continuidade intergeracional, em que o saber-fazer se perpetua por meio de gestos, rotinas e partilhas familiares.

A partir dessa compreensão de tradição, torna-se possível dialogar com o conceito de patrimonialização. No Brasil, instrumentos como o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial do IPHAN consolidam formas institucionais de reconhecimento de práticas tradicionais como patrimônio cultural. Em escala internacional, a Convenção da UNESCO (2006) define patrimônio cultural imaterial como práticas, saberes e expressões transmitidas entre gerações, que conferem sentimento de identidade e continuidade.

Em contexto digital, esse movimento se aproxima do que Carvalho, Westphal e Gusso (2025) descrevem como reconfiguração do patrimônio imaterial na era da

hiperconectividade. A relação entre memória cultural e identidade torna-se mais dinâmica, uma vez que as práticas tradicionais passam a ser transmitidas, reinterpretadas e validadas também em ambientes virtuais. Nesse sentido, a presença do fermento de batata no YouTube® pode ser entendida como forma de patrimonialização digital informal, em que o reconhecimento e a legitimação da prática não dependem de registros oficiais, mas emergem das interações entre criadores e espectadores.

Nesse processo, destacam-se os saberes afetivos pois os comentários não se limitam apenas a avaliar o sucesso da receita, mas mobilizam expressões emocionais, como "saudades chega a doer", "era meu sonho", "minha saudosa mãezinha" e "sinto o cheiro até hoje". Marcações como essas sugerem que o patrimônio alimentar não se constitui apenas de técnicas e procedimentos, mas também de vínculos afetivos que conferem sentidos às práticas. Carvalho, Westphal e Gusso (2025) destacam que a construção de identidade no ambiente digital envolve processos de validação, reconhecimento e afeto. Com base nessa leitura, os saberes afetivos, entendidos como conhecimentos que articulam técnica, memória e emoção, configuram uma dimensão essencial do patrimônio alimentar.

A situação observada aproxima-se do que Pollak (1989) descreve como coexistência entre memórias dominantes e memórias subterrâneas. Para o autor, o silêncio não é necessariamente esquecimento, podendo representar uma forma de resistência e gestão da memória frente a discursos hegemônicos. No caso da fermentação de batata, as memórias "silenciosas" da cozinha caseira encontram na seção de comentários, uma ocasião para ocupar o espaço público digital, sugerindo a prática como portadora de valor patrimonial.

O engajamento da audiência transforma os vídeos em pontos de encontro nos quais usuários compartilham dúvidas, trocam sugestões e, sobretudo, narram memórias familiares relacionadas ao fermento da batata. As criadoras também interagem e respondem a comentários, o que reforça a percepção de um espaço de conversa contínua, mais próximo de um diálogo do que de uma transmissão unilateral. Essa dinâmica sugere que a comunidade de espectadores atua ativamente na construção de significados para a prática, compensando parte da ausência de contextualização histórica e territorial nas falas das criadoras.

Essa dinâmica confirma o que Jenkins (2009) e Burgess e Green (2009) descrevem como cultura participativa, contexto em que os usuários deixam de ser

apenas receptores e se tornam agentes na construção e validação do conhecimento, acrescentando camadas de memória, pertencimento e experiência às instruções técnicas.

Os comentários que mencionam "ter esquecido" a receita há 30 anos e agora conseguiram recuperá-la, exemplificam como o ambiente digital permite que identidades alimentares interrompidas sejam reativadas. Um espectador relata: "Me criei, comendo pão com fermento feito com batata era muito gostoso, mas com tempo não fiz mais e esqueci como fazia mas agora vou fazer igual. Que beleza." Outro expõe ainda mais explicitamente a ruptura temporal: "Eu gosto desse fermento eu tinha essa receita perdi por não renovar isso tem mais de 30 anos não tinha internet agora tem [sic] e graças a vc eu vou conseguir de novo obg." Esse achado dialoga diretamente com a literatura, Maciel (2005) já alertava para o risco de esquecimento de saberes alimentares em contextos de mudança social, os dados aqui analisados demonstram que plataformas como o YouTube® podem funcionar como ferramentas de recuperação e reconexão, permitindo que práticas que corriam risco de desaparecimento sejam reencontradas, ressignificadas e voltem a ser transmitidas.

A análise dos comentários também revela marcadores culturais relevantes como "...Famoso fermento Pão de Cristo", que fazem as menções ao Pão de Cristo, "fermento de litro", "fermento de garrafa" ou "fermento de Cristo", práticas tradicionais enraizadas em contextos rurais brasileiros, baseadas em fermentação líquida transmitida por gerações. Nessas práticas, o fermento é dividido em três partes para consumo, armazenamento e doação, o que simboliza laços comunitários, valores de partilha, fé e solidariedade (Conheça Minas, 2022; Prática, 2025). Essas referências ganham relevância quando relacionadas à discussão de Katz (2014), que enfatiza a fermentação como vínculo com tradições alimentares de longa duração. O costume de "passar a muda", isto é, dividir o fermento com familiares e vizinhos, materializa essa conexão ancestral, pois compartilhar o fermento significa compartilhar também uma memória e um vínculo social. As criadoras incentivam explicitamente os espectadores a reproduzirem essa prática criando uma dinâmica circulação que ultrapassa o ambiente digital e permite um movimento de retomada da transmissão oral do saber, de modo que, ao passar a muda, mais pessoas se conectam e passam a integrar esse sistema de produção e partilha.

A associação do fermento ao Pão de Cristo reforça ainda mais a articulação entre dimensões técnicas, afetivas e espirituais. Em consonância com Chuva (2012), que discute a patrimonialização de bens culturais imateriais no Brasil, práticas transmitidas oralmente, ligadas a contextos comunitários específicos e carregadas de significados simbólicos, configuram precisamente o tipo de bem que os instrumentos de salvaguarda buscam proteger. Os dados sugerem que o YouTube® pode atuar como apoio complementar de salvaguarda, ao oferecer visibilidade ampliada a práticas que, de outro modo, permaneceriam restritas a contextos locais.

Como argumenta Contreras (2011), a alimentação contemporânea é atravessada por uma tensão entre processos de homogeneização dos repertórios culinários e movimentos que reivindicam a cozinha como patrimônio cultural e marcador de identidade. Os comentários que evocam o Pão de Cristo, o fermento de litro e receitas de família exemplificam essa resistência, em meio a um ambiente digital repleto de tendências globais e receitas rápidas, os espectadores não apenas recuperam saberes perdidos, mas os reafirmam como prática enraizada em territórios, trajetórias familiares e valores comunitários de partilha.

Medina e Solanilla (2014), ao analisar o patrimônio culinário catalão e blogs de cozinha, mostram que os processos de patrimonialização da cozinha se estendem do espaço presencial ao virtual, adquirindo novas camadas de sentido nos meios digitais. A situação observada nos vídeos de fermento de batata é semelhante, já que a prática continua nos lares, mas passa também a ser narrada, ensinada e elaborada em um ambiente on-line, onde comunidades podem negociar e validam seus patrimônios culinários frente às pressões da homogeneização alimentar global.

Por fim, os resultados mostram que o patrimônio alimentar relacionado à fermentação natural de batata se expressa menos nos vídeos e mais na ativação de memórias e afetos nos comentários, revelando um processo de patrimonialização emergente, comunitário e colaborativo, no qual criadoras e espectadores atualizam coletivamente a prática. Trata-se de uma patrimonialização digital informal, baseada no reconhecimento e na valorização cultural que surgem das interações virtuais, independentemente de registros oficiais. Nesse sentido, Carvalho, Westphal e Gusso (2025) apontam que, em contextos de hiperconectividade, patrimônio imaterial e identidade tornam-se mais dinâmicos, pois a memória cultural é continuamente negociada e compartilhada em redes digitais.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho propôs investigar o papel dos vídeos do YouTube® na preservação e divulgação da fermentação natural de batata enquanto prática alimentar tradicional. A partir dessa perspectiva, foi executada uma abordagem qualitativa, utilizando a netnografia e a análise de conteúdo de vídeos da plataforma, o que se mostrou uma estratégia adequada para capturar as narrativas, os significados e as interações sociais em torno dessa prática no ambiente digital.

Os resultados sugerem que a fermentação natural de batata vai além da técnica culinária, podendo configurar-se como uma tradição conectada com a história, a memória e a identidade de comunidades. Os dados analisados indicam que o YouTube® pode atuar como uma ferramenta de transmissão de saberes, um vetor de difusão que funciona como espaço que pode ampliar a acessibilidade de ensino e aprendizado, com potencial de grande alcance.

A análise apontou indícios de formação de comunidade on-line, destacando um engajamento ativo e a troca de experiências que parecem fortalecer o senso de pertencimento e tradição, contribuindo para a continuidade da técnica e reconfigurando, em parte, a transmissão do conhecimento que antes era majoritariamente oral. Assim, os achados reforçam a hipótese de que a cultura digital pode produzir novas formas de transmissão intergeracional, de modo que o ambiente virtual passe a participar da sustentação de práticas antes limitadas a espaços familiares e comunitários.

Cabe reconhecer que, neste trabalho, não foram aprofundadas questões relacionadas à industrialização, à composição nutricional, aos possíveis benefícios científicos ou às características tecnológicas específicas do fermento de batata, ainda que constituam dimensões relevantes do debate. Contudo, em função dos limites e objetivos da pesquisa, optou-se por privilegiar o enfoque cultural e comunicacional, de modo que tais aspectos não foram desenvolvidos, embora sejam considerados desdobramentos importantes a serem explorados em estudos futuros.

A presente pesquisa apresenta algumas limitações que devem ser consideradas na interpretação dos resultados e nas possibilidades de generalização dos achados. Em primeiro lugar, destaca-se o tamanho da amostra, composta por 10 vídeos e 15 comentários selecionados, definido por ser este um *corpus* possível de ser

analisado no tempo reduzido para a execução e conclusão deste Trabalho de Conclusão de Curso. Embora essa configuração seja adequada para uma abordagem qualitativa e exploratória, ela não permite extrair conclusões que abranjam a totalidade das dinâmicas presentes na plataforma YouTube®, nem captura necessariamente a totalidade de representações disponíveis sobre a fermentação natural de batata.

Em segundo lugar, o período de coleta de dados foi restrito, ocorrendo entre setembro e novembro de 2025, limitando a observação de tendências ou variações que possam ocorrer ao longo de períodos mais extensos. Adicionalmente, a seleção dos comentários foi baseada em critérios de relevância temática e engajamento, o que pode ter excluído perspectivas minoritárias ou críticas que poderiam enriquecer a análise.

Outra limitação importante refere-se à ausência de entrevistas diretas com os criadores de conteúdo e com os espectadores. A pesquisa foi conduzida mediante observação não participante, sem interação com os sujeitos envolvidos, o que impediu aprofundar questões sobre as motivações dos criadores para produzirem esses conteúdos, as intenções educativas ou de preservação cultural que guiam suas produções, e como os espectadores realmente aplicam o conhecimento adquirido nos vídeos em suas práticas culinárias. Entrevistas com essas populações poderiam fornecer contextos mais ricos e compreensões com mais nuances tanto sobre o papel do YouTube® quanto à técnica tradicional do fermento de batata.

Em última análise, este estudo busca contribuir para a discussão acadêmica ao propor a leitura do YouTube® não apenas como um repositório de receitas, mas como um possível arquivo dinâmico de saberes culturais, com potencial para atuar na preservação do patrimônio alimentar. Para pesquisas futuras, sugere-se a expansão da netnografia para outras plataformas de vídeo (como o TikTok ou Instagram Reels), a fim de comparar as dinâmicas de engajamento e a profundidade do conteúdo. Adicionalmente, seria relevante investigar a prática do fermento de batata em comunidades onde a técnica é tradicionalmente preservada, especialmente entre mulheres mais idosas, bem como realizar entrevistas com criadoras de conteúdo para entender seu caráter intergeracional e regional. Por fim, destaca-se a importância de replicar a abordagem metodológica com outras técnicas e saberes alimentares tradicionais, permitindo avaliar esses patrimônios no contexto digital e contemporâneo.

REFERÊNCIAS

- APLEVICZ, K. S. Fermentação natural em pães: ciência ou modismo. **Aditivos & Ingredientes**, São Paulo, n. 105, p. 36-38, 2014. Disponível em: https://insumos.com.br/aditivos_e_ingredientes/materias/646.pdf.
- ARENDDT, E. K.; RYAN, L. A. M.; DAL BELLO, F. Impact of sourdough on the texture of bread. **Food Microbiology**, v. 24, n. 2, p. 165-174, 2007.
- BRASIL. **Decreto Estadual em Santa Catarina n. 31455/1987**, de 20 de dezembro de 1983. Regulamenta os artigos 30 e 31 da Lei n° 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõem sobre Alimentos e Bebidas. Diário Oficial do Estado, Santa Catarina. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/sc/decreto-n-31455-1987-santa-catarina-regulamenta-os-artigos-30-e-31-da-lei-n-6320-de-20-de-dezembro-de-1983-que-dispoem-sobre-alimento-s-e-bebidas>. Acesso em: 20 de novembro de 2025.
- BURGESS, J.; GREEN, J. **YouTube e a revolução digital: como o maior fenômeno da cultura participativa está transformando a mídia e a sociedade**. Tradução Ricardo Giassetti. São Paulo: Aleph, 2009.
- CANELLA-RAWLS, S. **Pão: arte e ciência**. 3. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.
- CARVALHEIRO, M. **Quais são os tipos de influenciadores?**. Influency.me, 28 out. 2025. Disponível em: <https://influency.me/blog/tipos-de-influenciadores-conheca-o-perfil-ideal-para-suas-campanhas-de-marketing-de-influencia-em2025/>.
- CARVALHO, E. M. B.; WESTPHAL, E. R.; GUSSO, L. de C. S. Pertencimento digital e memória cultural: a influência do patrimônio imaterial na construção da identidade. **Contribuciones a Las Ciencias Sociales**, São José dos Pinhais, v. 18, n. 2, p. 01-16, jan. 2025. DOI: 10.55905/revconv.18n.2-265. Disponível em: <https://doi.org/10.55905/revconv.18n.2-265>. Acesso em: 4 dez. 2025.
- CASTRO, H. C. de; MACIEL, M. E. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 8, supl. 1, p. 321-328, 2013.
- CHUVA, M. Por uma história da noção de patrimônio cultural no Brasil. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, Brasília, n. 34, p. 147-165, 2012. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/CHUVA_Marcia_Por-uma-historia-da-nocao-de-patrimonio-cultural.pdf. Acesso em: 6 set. 2025.
- COMSCORE. Tendências Digitais 2023. [S.l.]: Comscore, 2023. Disponível em: <https://www.comscore.com/>. Acesso em: 6 nov. 2025.
- CONHEÇA MINAS. **O pão de Cristo: origem e receita tradicional**. Conheça Minas, 13 maio 2022. Disponível em: <https://www.conhecaminas.com/2022/05/o-pao-de-cristo-origem-e-receita.html>. Acesso em: 2 dez. 2025.

- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Tradução de Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** 3. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DIAS, G.. **Palavras-chave mais usadas no YouTube: descubra as estratégias**. Doutores da Web, São Paulo, 2025. Disponível em: <https://www.doutoresdawebsite.com.br/blog/palavras-chaves-mais-usadas-no-youtube/>. Acesso em: 2 dez. 2025.
- DIEESE. **As mulheres no mercado de trabalho brasileiro**. São Paulo: Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos, 2011.
- FERNETO. **A mulher na padaria**. Águeda: Fernetto, 2021. Disponível em: <https://fernetto.com/noticias-gerais/a-mulher-na-padaria/>. Acesso em: 24 nov. 2025.
- FERRO, A. P. R. A netnografia como metodologia de pesquisa: um recurso possível. **Educação, Gestão e Sociedade**, ano 5, n. 19, p. 1-5, 2015. Disponível em: <https://www.faceq.edu.br/regs>. Acesso em: 16 out. 2025.
- FISCHLER, C. Food, Self and Identity. **Social Science Information**, v. 27, n. 2, p. 275-293, 1988.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2017.
- GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissional**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2015.
- GISSLEN, W. **Professional baking**. 6. ed. Hoboken: Wiley, 2013.
- HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. Tradução Beatriz Sidou. São Paulo: Vértice, 1990.
- HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. 12. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2015.
- HOBSBAWM, E.; RANGER, T. (org.). **A invenção das tradições**. Tradução Celina Cardim Cavalcante. 3. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.
- IZQUIERDO, I. **Memória**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.
- JENKINS, H. **Cultura da convergência**. Tradução Susana Alexandria. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2009.
- KATZ, S. E. **A arte da fermentação: explore os conceitos e processos essenciais da fermentação praticados ao redor do mundo**. Tradução Cristina Yamagami. São Paulo: Tapioca, 2014.
- KILPP SILVA, M. **O pão na memória, identidade e patrimônio alimentar de imigrantes brasileiros em Portugal**. 2024. Tese (Doutorado em Patrimônios Alimentares: Culturas e Identidades) – Universidade de Coimbra, Coimbra, 2024.

KOZINETS, R. V. **Netnography: doing ethnographic research online**. London: Sage, 2010.

KOZINETS, R. V. **Netnography: redefined**. 2. ed. London: Sage, 2015.

MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 49-55.

MEDINA, F. X.; SOLANILLA, L. Patrimonio culinario, institucionalización y medios digitales. **PH: Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico**, Sevilla, v. 22, n. 86, p. 66-67, oct. 2014. Disponível em: <https://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/4019>. Acesso em: 4 dez. 2025.

MINAYO, M. C. S. (org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 34. ed. Petrópolis: Vozes, 2016.

MONTEIRO, C. A. et al. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

NICOLOSI, A.; LAGANÀ, V. R.; DI GREGORIO, D. Habits, health and environment in the purchase of bakery products: consumption preferences and sustainable inclinations before and during COVID-19. **Foods**, v. 12, n. 8, art. 1661, 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/foods12081661>. Acesso em: 15 nov. 2025.

OPINION BOX. **YouTube no Brasil 2025**. [S.l.]: Opinion Box, 2025. Disponível em: <https://blog.opinionbox.com/wp-content/uploads/2025/05/Infografico-Youtube-no-Brasil-2025-Opinion-Box.pdf>. Acesso em: 6 nov. 2025.

POLLAK, M. **Memória, esquecimento, silêncio**. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2278>. Acesso em: 4 dez. 2025.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

PRÁTICA. **Fermento de garrafa e a receita do Pão de Cristo**. Blog Prática, 21 jul. 2025. Disponível em: <https://blog.praticabr.com/fermento-de-garrafa-e-a-receita-do-pao-de-cristo>. Acesso em: 2 dez. 2025.

RAMIRO, D. O.; MOREIRA, L. S.; RIBEIRO, R. C. O espetáculo da culinária: análise de informações veiculadas em diferentes mídias e seus possíveis impactos no preparo e consumo de alimentos. **Revista Brasileira de Gastronomia**, v. 2, n. 2, p. 95-108, 2019.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SEBRAE. **Cresce o alcance dos microinfluenciadores digitais**. Brasília: Sebrae, 2022. Disponível em:

<https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/cresce-o-alcance-dos-microinfluenciadores-digitais>. Acesso em: 2 dez. 2025.

SHILS, E. **Tradition**. Chicago: University of Chicago Press, 1981.

SOARES, S. S. D.; STENGEL, M. Netnografia e a pesquisa científica na internet. **Psicologia USP**, São Paulo, v. 32, e200066, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/pusp/a/W5cDdNM99Bk9btBs6ffx45G/>. Acesso em: 16 out. 2025.

STEFANELLO, R. F. **Produção, liofilização e aplicação de fermento natural em pão tipo sourdough**. 2014. 162 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2014. Disponível em: [https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/5751/STEFANELLO%2C RAQUEL FACCO.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/5751/STEFANELLO%2C%20RAQUEL%20FACCO.pdf?sequence=1&isAllowed=y). Acesso em: 5 nov. 2025.

SUTTON, D. E. **Remembrance of repasts: an anthropology of food and memory**. Oxford: Berg, 2001.

UNESCO. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Paris: UNESCO, 2006. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540_por. Acesso em: 29 set. 2025.

VEADO, J. F. **Práticas culinárias em atuais programas de receita: cozinhas do GNT e do YouTube**. 2017. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos) – Faculdade de Letras, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2017.

APÊNDICE A

Quadro: Comentários dos espectadores

Exemplos de Comentário (Transcrição):

“Adoro esse fermento, na minha família foi passado de geração a geração. Minha avó, minhas tias, minha mãe, eu e minha irmã, já está na minha família mais de 50 anos e sempre passando a muda. Até pro Japão eu trouxe”

“Minha mãe fazia pão com esse fermento, assava no forno de lenha 15 pães ela fazia, sinto o cheiro até hoje. Ela agora está com Deus. OBS. Pq as batatas. Curiosidade”

“Você me fez lembrar da minha mãe, fazia o pão no forno de lenha, em folhas de banana, queimava a lenha no forno até ficar branquinho!saudades chega a doer”

“Minha querida mãe sempre fazia assim que saudades da minha infância”

“Me criei, comendo pão com fermento feito com batata era muito gostoso, mas com tempo não fiz mais e esqueci como fazia mas agora vou fazer igual. Que beleza”

“Mto obrigada eu perdi minha muda... Meu fermento já está no terceiro dia... Deus te abençoe... Famoso fermento Pão de Cristo”

“Nota mil era um sonho de eu ter essa receita minha mãezinha fazia esse fermento, agora eu posso fazer esse delicioso pão que minha saudosa mãezinha fazia. gratidão”

“Vou fazer hoje mesmo eu estava procurando esse fermento bem simples de fazer obrigada”

“Eu gosto desse fermento eu tinha essa receita perdi por não renovar isso tem mais de 30 anos não tinha internet agora tem e graças a vc eu vou conseguir de novo obg”

“Eu procurei muito, e tá aí o Fermento que eu queria tanto em casa nós fazia com Aipim quando não tinha batatas. Legal. Gratidão por essa linda informação”

Exemplos de Comentário (Transcrição):

“Eu encontrei um fermento de batata. Obrigada perdi minha muda e não sabia como encontrar agora depois de muito procurar achei. Os outros levam farinha de trigo eu gosto o de batata puro”

“Foi a receita mais completa que achei”

“Deus abençoe existir pessoas como vc que fazem videos como esse que ensinam gratis, sem burocracia”

“Esse fermento é o melhor fermento que já fiz ,o pão cresce muito e o sabor é incomparável”

“Queria muito saber como faz o fermento caseiro. E hj ao chegar do trabalho, abri o YouTube. E vc aí. isso é uma benção. Vou fazer esse fermento. Minha avó fazia. humm era bom. Deus sempre me surpreende. obrigado minha irmã”

“Eu fiz o seu fermento pensa nos pães maravilhosos que ficaram tô apaixonada”