



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2015
<b>Local</b>	Porto Alegre - RS
<b>Título</b>	Cultura e práticas alimentares de duas comunidades quilombolas situadas ao sul do estado do Rio Grande do Sul
<b>Autor</b>	GABRIELLE GAZAPINA GUIMARÃES
<b>Orientador</b>	MARILDA BORGES NEUTZLING

## RESUMO PARA SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

### **1. Título do trabalho:**

Cultura e práticas alimentares de duas comunidades quilombolas situadas ao sul do estado do Rio Grande do Sul

### **2. Autora:**

Nome: Gabrielle Gazapina Guimarães

### **3. Orientadora:**

Nome: Profa. Dra. Marilda Borges Neutzling

### **4. Instituição de Origem:**

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

### **5. Descrição do Trabalho:**

Este trabalho faz parte de um estudo maior intitulado “Educação Alimentar e Nutricional em comunidades quilombolas com insegurança alimentar: resgate da cultura alimentar, promoção da alimentação saudável e da exigibilidade do Direito Humano a Alimentação”, realizado em duas comunidades quilombolas com alta prevalência de insegurança alimentar e de excesso de peso. Com metodologias quantitativas e qualitativas, a pesquisa está sendo desenvolvida em três fases (linha de base, intervenção e estudo pós-intervenção). O presente resumo tem como objetivo compreender a cultura e as práticas alimentares das famílias residentes nas comunidades quilombolas estudadas. Para a coleta de dados qualitativos foram utilizadas, em cada comunidade quilombola, as seguintes técnicas: observação participante, feita a partir de anotações em diário de campo, entrevistas semi-estruturadas com cinco informantes-chaves e um grupo focal com aproximadamente doze mulheres (participando tanto as mulheres mais jovens quanto as mais velhas). As entrevistas semi-estruturadas e os grupos focais foram gravados e, após, transcritos. Todos estes materiais – transcrições de entrevistas e grupos focais e relatórios – foram posteriormente analisados em um software de nome MAXQDA para o estudo de falas recorrentes que demonstraram a realidade compartilhada da comunidade no que diz respeito à alimentação. Desta forma, a partir da união destas metodologias, o projeto visa o resgate da cultura alimentar nas comunidades quilombolas.

Os resultados revelam que os alimentos mais consumidos pelas famílias quilombolas antigamente eram: pão de farinha e milho, angu e canjica. Atualmente, os mais consumidos são: pão de farinha de trigo, batata doce, couve, massa, arroz e canjica. Em relação às práticas alimentares observou-se a utilização de comida misturada (os “mexidinhos”). Houve grande mudança nos hábitos alimentares em comparação com os de “antigamente”, essa mudança foi associada com a situação social das famílias que hoje em dia tem autonomia em sua aquisição de alimentos, bem como influência da mídia em consumos industrializados, com maior facilidade no preparo. Os moradores de ambas as comunidades também colocam que o Bolsa Família contribuiu de forma significativa para o acesso aos alimentos. Por último, algo ressaltado pelos moradores como negativo atualmente, é o consumo de agrotóxicos.