



INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE
CAMPUS ARACAJU
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E
TECNOLÓGICA

SHEILA SILVA LISBÔA

IDENTIDADE, MEMÓRIAS E SABORES DA CULINÁRIA SERGIPANA: COMO
PROPOSTA DE COMPONENTE CURRICULAR DO CURSO DE HOSPEDAGEM
DO IFS

Aracaju - SE

2020

SHEILA SILVA LISBÔA

**IDENTIDADE, MEMÓRIAS E SABORES DA CULINÁRIA SERGIPANA: COMO
PROPOSTA DE COMPONENTE CURRICULAR DO CURSO DE HOSPEDAGEM
DO IFS**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Educação Profissional e Tecnológica, ofertado pelo campus Aracaju do Instituto Federal de Sergipe, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Mestra em Educação Profissional e Tecnológica.

Orientador: Prof. Dr. José Espínola da Silva Júnior

Aracaju - SE

2020

Lisbôa, Sheila Silva.
L769i Identidade, memórias e sabores da culinária sergipana: como proposta de componente curricular do curso de hospedagem do IFS. / Sheila Silva Lisbôa. – Aracaju, 2020.
199 f.: il.

Dissertação – Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Sergipe – IFS.

Orientador: Prof. Dr. José Espínola da Silva Júnior.

1. Culinária sergipana. 2. Patrimônio cultural imaterial. 3. Educacional profissional. I. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Sergipe - IFS. II. Silva Júnior, José Espínola da. III. Título.

CDU: 641:377.36

Ficha catalográfica elaborada pela bibliotecária Célia Aparecida Santos de Araújo
CRB 5/1030

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**

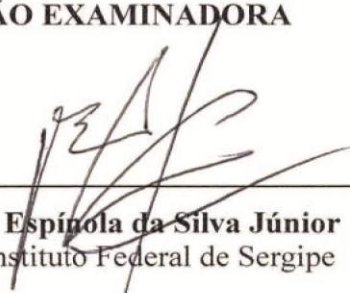
SHEILA SILVA LISBÔA

**IDENTIDADE, MEMÓRIAS E SABORES DA CULINÁRIA SERGIPANA
COMO PROPOSTA DE COMPONENTE CURRICULAR DO CURSO DE
HOSPEDAGEM DO IFS**

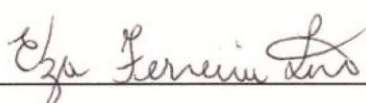
Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Educação Profissional e Tecnológica (ProfEPT), do Instituto Federal de Sergipe – Campus Aracaju, como requisito parcial para obtenção do título de Mestra em Educação Profissional e Tecnológica.

Aprovada em 27 de fevereiro de 2020.

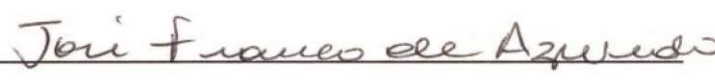
COMISSÃO EXAMINADORA



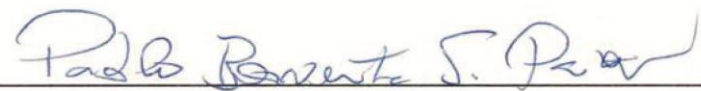
Prof. Dr. José Espínola da Silva Júnior
Orientador - Instituto Federal de Sergipe



Profª Drª Elza Ferreira Santos
Examinadora Interna - Instituto Federal de Sergipe



Prof. Dr. José Franco de Azevedo
Examinador interno - Instituto Federal de Sergipe



Prof. Dr. Pablo Boaventura Sales Paixão
Examinador Interno - Universidade Federal de Sergipe

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**

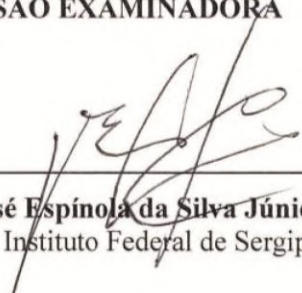
SHEILA SILVA LISBÔA

IDENTIDADE, MEMÓRIAS E SABORES DA CULINÁRIA SERGIPANA

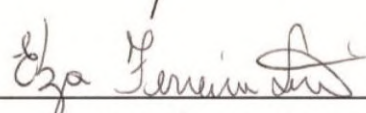
Produto Educacional apresentado ao Programa de Pós-graduação em Educação Profissional e Tecnológica, ofertado pelo Instituto Federal de Sergipe – Campus Aracaju, como requisito parcial para obtenção do título de Mestra em Educação Profissional e Tecnológica.

Aprovado e validado em 27 de fevereiro de 2020.

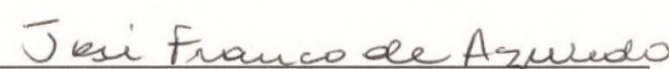
COMISSÃO EXAMINADORA



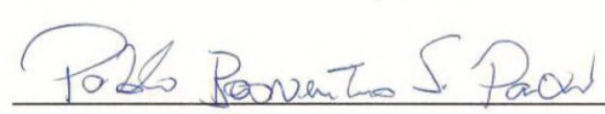
Prof. Dr. José Espínola da Silva Júnior
Orientador - Instituto Federal de Sergipe



Profª Drª Elza Ferreira Santos
Examinadora Interna - Instituto Federal de Sergipe



Prof. Dr. José Franco de Azevedo
Examinador interno - Instituto Federal de Sergipe



Prof. Dr. Pablo Boaventura Sales Paixão
Examinador Interno - Universidade Federal de Sergipe

Dedico esse trabalho a minha mãe Jane Lisbôa que tanto me apoiou e incentivou. E ao meu Avô Roque Lisbôa (*in memorian*) ao qual lembro o seu sorriso em todas minhas conquistas e vitórias.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, por ter me dado vida e força, a alegria de viver, a quem sempre recorro e nunca me faltou, e me deu a oportunidade de realizar esse sonho.

À minha mãe Jane Lisbôa e irmã Luana Lisbôa por serem as maiores incentivadoras da realização dos meus sonhos.

Aos meus familiares que me apoiaram, incentivaram e contribuíram para meu crescimento pessoal e profissional.

Ao Dr. Espínola, meu orientador, que além de transmitir sua sabedoria, me direcionou de maneira paciente e atenciosa na produção desse trabalho.

Aos professores da Banca pelo aceite ao convite e disponibilidade para o enriquecimento da discussão do tema proposto nesta pesquisa.

A todos os meus queridos professores do mestrado por transmitirem seus conhecimentos e sabedoria contribuindo de forma significativa para minha formação acadêmica e profissional.

Aos meus queridos amigos Anderson Rosa, Cláudio César, Elvoclébio Lima e Túlio Clístenes que sempre estiveram ao meu lado nas minhas conquistas, com apoios, carinhos e incentivos. Presenteando-me com livros que fizeram parte significativa para o enriquecimento desse trabalho.

A todos meus colegas do mestrado pelos momentos compartilhados, pela amizade e companheirismo.

À minha amiga e colega Raphaella Esteffanne pela parceria durante o curso e que abrilhantou o projeto gráfico do produto educacional dessa pesquisa.

Ao diretor do *campus* Aracaju Elber Gama e ao coordenador do curso Prof. Luiz Carlos (Prof. Luca) pela atenção cordial e apoio na intervenção.

À turma do curso de hospedagem pelo entusiasmo, motivação e pela troca de vivências.

Ao meu grupo de expedicionários que tornaram as viagens etnográficas mais prazerosas.

A dona Marieta da Casa da Queijada que me recebeu no seu espaço com tanto carinho e atenção.

Ao senhor Zé do Óleo de Poço Redondo, pela atenção e disponibilidade de me recepcionar em umas das minhas viagens etnográficas.

À minha amiga Eliana Jesus e ao seu primo Carlinhos de Carmerina de Malvados e

familiares por me presentarem com o dia enriquecedor na Casa de farinha em Malhador/SE.

E a todos aqueles que estiveram presentes na minha trajetória acadêmica contribuindo e participando de alguma forma na construção e realização do curso.

Enfim, agradeço a todas as pessoas que fizeram parte dessa etapa decisiva em minha vida. Minha eterna gratidão e meu muito obrigada!

“Dize-me o que comes que eu te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de suas identidades.”

(Shopie Bessis, 1995, p. 10)

RESUMO

O presente estudo, desenvolvido no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica (ProfEPT), teve como objetivo principal desenvolver um instrumento metodológico adequado às práticas culinárias aplicadas no âmbito da disciplina Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas, do Curso Técnico Integrado de Nível Médio de Hospedagem, Modalidade Proeja, *Campus* Aracaju, do Instituto Federal de Sergipe (IFS). Este instrumento foi introduzido sob a forma de cartilha, sendo intitulada “Identidade, Memórias e Sabores da Culinária Sergipana”, e assim corroborar na formação dos futuros técnicos com conteúdo referente à gastronomia regional. Desta forma, algumas etapas foram delineadas com objetivos bem concatenados, como introdução do instrumento metodológico, execução das práticas sugeridas e validação da cartilha. Os resultados obtidos foram considerados de boa relevância, em virtude da ótima aceitação do que foi proposto, por parte de discentes e docente envolvido.

Palavras-chave: Culinária Sergipana. Educação Profissional. Patrimônio Cultural Imaterial. Práticas Educativas.

ABSTRACT

The present study, developed within the scope of the Graduate Program in Professional and Technological Education (ProfEPT), had the as main objective to develop a methodological instrum suitable to the culinary practices applied within the scope of the Operating Techniques of Food and Beverages, of the Integrated Technical Course Medium Level Accommodation, Proeja Modality, Aracaju Campus, of the Federal Institute of Sergipe (IFS). This instrument was introduced in the form of a booklet, entitled “Identity, Memories and Flavors of Sergipana Cuisine”, and thus corroborate the training of future technicians with content related to regional cuisine. Thus, some stages were outlined with well-concatenated objectives, such as the introduction of the methodological instrument, the implementation of the suggested practices and validation of the booklet. The results obtained were considered to be of good relevance, due to the excellent acceptance of what was proposed, by students and the teacher involved.

Keywords: Sergipana Cuisine. Professional Education. Immaterial Cultural Heritage. Methodological Instrument.

LISTA DE FOTOS

Foto 1 - Organização do <i>mise en place</i>	53
Foto 2 - Preparo da massa da bolachinha de goma.....	53
Foto 3 - Modelagem das bolachinhas.....	53
Foto 4 - Bolachinhas de Goma Finalizadas.....	53
Foto 5 - Organização do <i>mise en place</i> e leitura da receita.....	55
Foto 6 - Utilização do fogão para produção do doce de leite.....	55
Foto 7 - Preparo da massa com macaxeira.....	55
Foto 8 - montagem do Gratinado de macaxeira	55
Foto 9 - Gratinado de macaxeira pronto para ir ao forno	56
Foto 10 - Mesa posta com as produções do dia.....	56
Foto 11 - Técnica de caramelização da fôrma.....	57
Foto 12 - Pudim de macaxeira após ir ao forno.....	57
Foto 13 - Montagem do Arrumadinho.....	57
Foto 14 - Apresentação do Arrumadinho.....	57
Foto 15 - Preparação do bolo de milho	58
Foto 16 - Bolo de milho ao forno para assar.....	58
Foto 17 - Produção do suco de acerola e realização do refogado de aratu.....	59
Foto 18 - Técnicas de clara de ovos em neve.....	59
Foto 19 - Arrumação da mesa com as produções da quarta aula.....	59
Foto 20 - Preparativos para a degustação do dia.....	59
Foto 21 - Corte de legumes e extração do leite de coco	60
Foto 22 - Montagem do Robalo ao molho de camarão.....	60
Foto 23 - Apresentação do Robalo ao molho de camarão e acompanhamentos.....	61
Foto 24 - Momento degustação.....	61
Foto 25 - Entrega de certificados aos discentes.....	62
Foto 26 - Interface de login do jogador do Kahoot!	62
Foto 27 - Momento em sala de aula de iniciação do jogo.....	62
Foto 28 - Momento da realização do jogo.....	63
Foto 29 - Apresentação da pergunta na tela.....	63
Foto 30 - Ranking da questão com resposta correta sinalizada.....	64
Foto 31 - Ranking final dos ganhadores.....	64
Foto 32 - Jogadoras que ganharam as premiações.....	64

Foto 33 - Visita a casa de farinha em Malhador/SE	82
Foto 34 - Visita a casa da queijada em São Cristóvão/SE	82
Foto 35 - Bolachinha de Goma.....	84
Foto 36 - Robalo ao molho de camarão.....	85
Foto 37 - Gratinado de macaxeira.	86
Foto 38 - Bolo de milho.....	87
Foto 39 - Doce de leite.	88
Foto 40 - Pudim de macaxeira.	89
Foto 41 - Arrumadinho.	90
Foto 42 - Fritada de aratu.	91

LISTA DE GRÁFICOS

Figura 1: Mapa do Instituto Federal de Sergipe	45
Gráfico 1 - Resultado da questão 1 na primeira aplicação do jogo kahoot!.....	65
Gráfico 2 - Resultado da questão 2 na primeira aplicação do jogo Kahoot!	66
Gráfico 3 - Resultado da questão 3 na primeira aplicação do jogo Kahoot!.....	67
Gráfico 4 - Resultado da questão 4 na primeira aplicação do jogo Kahoot!.....	68
Gráfico 5 - Resultado da questão 5 na primeira aplicação do jogo Kahoot!	69
Gráfico 6 - Resultado da questão 6 na primeira aplicação do jogo Kahoot!	70
Gráfico 7 - Resultado da questão 7 na primeira aplicação do jogo Kahoot!.....	71
Gráfico 8 - Resultado da questão 8 na primeira aplicação do jogo Kahoot!	72
Gráfico 9 - Resultado da questão 1 na segunda aplicação do Jogo Kahoot!	73
Gráfico 10 - Resultado da questão 2 na segunda aplicação do jogo Kahoot!	74
Gráfico 11 - Resultado da questão 3 na segunda aplicação do jogo Kahoot!.....	74
Gráfico 12 - Resultado da questão 4 na segunda aplicação do jogo Kahoot!	75
Gráfico 13 - Resultado da questão 5 na segunda aplicação do jogo Kahoot!	76
Gráfico 14 - Resultado da questão 6 na segunda aplicação do jogo Kahoot!	76
Gráfico 15 - Resultado da questão 7 na segunda aplicação do jogo Kahoot!	77
Gráfico 16 - Resultado da questão 8 na segunda aplicação do jogo Kahoot!	77
Gráfico 17 - Resultado da questão 9 na segunda aplicação do jogo Kahoot!	78
Gráfico 18 - Resultado da questão 10 na segunda aplicação do jogo Kahoot!	78
Gráfico 19 - Comparativo das respostas corretas das duas aplicações do jogo Kahoot!.....	79

LISTA DE TABELA

Tabela 1 - Tabela de equivalência.....	92
Tabela 2 - Avaliação da aprendizagem pelos alunos	92
Tabela 3 - Avaliação do conteúdo pelos alunos	93
Tabela 4 - Avaliação da apresentação pelos alunos	93
Tabela 5 - Avaliação da linguagem pelos alunos	94
Tabela 6 - Comentários dos alunos referente a cartilha.....	94
Tabela 7 - Avaliação do produto educacional pelo professor	95

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CEFET - Centro Federal de Educação Tecnológica

CNE - Conselho Nacional de Educação

CEB - Câmara de Educação Básica

EIA - Escola Industrial e Técnica

EJA - Educação de Jovens e Adultos

IFS - Instituto Federal de Sergipe

LDB - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional

MEC - Ministério da Educação

PROEJA - Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos

PROFEPT - Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica

PRONATEC - Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego

PPC - Projeto Pedagógico de Curso

SEMTEC - Semana da Ciência e Tecnologia

SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SENAI - Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

TCLE - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	18
2 REFERENCIAL TEÓRICO	23
2.1 Processo Histórico da educação Profissional e Tecnológica no Brasil.....	23
2.2 Criação dos Institutos Federais: Lei nº 11.982/2008	24
2.3 Concepção de Educação Profissional	25
2.4 PROEJA	26
2.5 A Gastronomia como produto Cultural.....	28
2.6 A Gastronomia em análise	39
2.6.1 Patrimônio Cultural Imaterial	40
2.6.2 A Gastronomia de Sergipe como Patrimônio Cultural Imaterial	41
2.7 Sergipanidade como preservação do Patrimônio Cultural de Sergipe.....	42
3 METODOLOGIA.....	44
3.1 Características da pesquisa	44
3.2 Ambiente da pesquisa	45
3.2.1 Instituição escolhida	45
3.2.2 Curso escolhido	47
3.2.3 Disciplina escolhida.....	49
3.2.4 Local das aulas dentro do <i>campus</i> Aracaju.....	49
3.3 Sujeitos da pesquisa.....	49
3.4 Instrumentos de coleta de dados	50
3.5 Apresentação dos dados.....	50
4 DESCRIÇÃO DA APLICAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS	51
4.1 AULA 1 Bolachinha de goma.....	53
4.2 AULA 2 Doce de leite e Gratinado de macaxeira	54
4.3 AULA 3 Pudim de macaxeira e Arrumadinho	56
4.4 AULA 4 Bolo de milho e Fritada de aratu.....	58
4.5 AULA 5 Robalo ao molho de camarão.....	60
4.6 Aplicação do jogo kahoot com os alunos participantes da pesquisa	62
4.7 Primeira aplicação do jogo Kahoot!	65
4.8 Segunda aplicação do jogo Kahoot!	73
5 PRODUTO EDUCACIONAL	81
5.1 GRANDE ARACAJU: Bolachinha de Goma	84

5.2 LESTE SERGIPANO: Robalo ao molho de camarão	85
5.3 BAIXO SÃO FRANCISCO: Gratinado de macaxeira.....	85
5.4 ALTO SERTÃO: Bolo de Milho	87
5.5 MÉDIO SERTÃO: Doce de leite.....	87
5.6 AGRESTE CENTRAL SERGIPANO: Pudim de macaxeira	88
5.7 CENTRO SUL SERGIPANO: Arrumadinho	89
5.8 SUL SERGIPANO: Fritada de Aratu.....	90
5.9 Avaliação do produto educacional pelos alunos participantes da pesquisa	91
5.10 Avaliação do produto educacional pelo professor participante da pesquisa.....	95
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	97
REFERÊNCIAS	100
APÊNDICE A - PRODUTO EDUCACIONAL	106
APÊNDICE B - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO - TCLE	184
APÊNDICE C - TERMO DE AUTORIZAÇÃO DO USO DE IMAGEM E VOZ	187
APÊNDICE D - QUESTIONÁRIO SOBRE A CARTILHA APLICADO AOS ALUNOS ..	188
APÊNDICE E - QUESTIONÁRIO SOBRE A CARTILHA APLICADO AO PROFESSOR	190
APÊNDICE F - MANUAL DE BOAS PRÁTICAS – SHEILA SILVA LISBÔA	192
ANEXO A - MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO DE HOSPEDAGEM /PROEJA	194
ANEXO B - PARECER DO COMITÊ DE ÉTICA – PLATAFORMA BRASIL	195

1 INTRODUÇÃO

As práticas educadoras, nas quais se preserva a profunda relação entre a cultura de um indivíduo e a sociedade (FREIRE, 1967), têm grande eficácia, pois, potencializam as capacidades do aprendiz, principalmente, considerando a multidisciplinaridade de alguns temas. A gastronomia pode ser considerada um tema multidisciplinar, pois agrega conhecimentos históricos, geográficos, sociais, culturais e antropológicos, quando aproxima o homem através da cultura.

Com o intuito de promover a valorização dos traços culturais do Estado de Sergipe, consolidada por meio de práticas de exercício, que tenham como base representativa à sua cultura gastronômica, no resgate dos aspectos da “Sergipanidade” foi proposto o trabalho *in loco* em razão de considerar como um conteúdo de grande relevância para formação do educando. Pois trabalhar a culinária sergipana na perspectiva de patrimônio cultural imaterial, aproxima o aluno a conhecer as produções locais e a desenvolver os sentimentos de valorização e preservação do patrimônio simbólico particularmente da nossa gente. Para Graça *et al.* (2002) é preciso que elementos da nossa “Sergipanidade” se façam presentes no dia-a-dia da escola, efetivos nos currículos, atrelados nas diversas disciplinas, ou até constituindo disciplinas específicas. Assim como as demais, disciplinas como Sociedade e Cultura ou Cultura Sergipana, buscam identidades próprias, contribuindo junto às outras, solidificar a formação do estudante que, “para ser cidadão do mundo, precisa conhecer, valorizar e preservar as coisas do seu lugar”. (Ibid., p. 21).

Nesse contexto a educação voltada para a formação de jovens e adultos surge como foco, considerado um desafio para a sociedade brasileira como um todo; partilhando desse pensamento é possível citar o estudioso da educação Paulo Freire (1981, p. 35) o qual afirma que “para ser um ato de conhecimento o processo de alfabetização de adultos demanda, entre educadores e educandos, uma relação de autêntico diálogo”, sendo assim, a construção de uma relação entre educador e educando passa necessariamente pela existência de elementos que favoreçam ao desenvolvimento das competências e das habilidades esperadas e almejadas pelo processo de ensino-aprendizagem.

Assim o estudo em tela, destaca o conhecimento sobre a culinária sergipana como contribuição para formação do profissional técnico em hospedagem, atendendo não só à formação profissional, mas também à sua formação social. Pois, visa atender aos objetivos solicitados no projeto pedagógico do curso, observando que este curso está inserido no eixo de turismo, hospitalidade e lazer, e solicita um profissional com atendimento de qualidade ao

turista, desta feita, conhecedor do patrimônio cultural de sua região a fim de valorizá-lo e divulgá-lo.

O curso de hospedagem faz parte do ensino médio da educação profissional ministrado no âmbito do Instituto Federal (IF) que se volta para preparar o jovem a participar de uma sociedade que se mostra cada vez mais complexa, da mesma forma que é necessário prepará-lo para uma vida futura em sociedade. Com a atual institucionalização do ensino médio à educação profissional, surgem novas perspectivas profissionais para o aluno. O ensino médio integrado ministrado no âmbito dos Institutos Federais (IF) se apresenta como resultado das transformações do histórico da educação profissional no Brasil. Portanto a aplicação da prática proposta se deu no Instituto Federal de Sergipe (IFS).

Após analisar os cursos da instituição a ser pesquisada, foi escolhido o curso de nível técnico em hospedagem para aplicação do conteúdo referente à gastronomia regional, mais precisamente a culinária sergipana. Primeiro, por ser um curso inserido no eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, portanto o conteúdo proposto torna-se pertinente ao curso. E, por conseguinte, a partir de uma breve análise da matriz curricular (anexo A) estabelecida no Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Hospedagem regulamentado pelas resoluções 47/2013/CS/IFS e 71/2016/CS/IFS, observou-se a carência ao que tange o resgate cultural da gastronomia local enquanto atrativo turístico-cultural.

Diante disso, este estudo se mostra relevante, na medida em que demonstra preocupação em participar das ações de resgatar a identidade cultural por meio da gastronomia. Sendo assim, nessa perspectiva, acredita-se ser importante que os alunos tenham a oportunidade de conhecer mais sobre a cultura local não só como resgate de conteúdo, mas também como forma de valorizar e difundir essa cultura, além de atender aos objetivos propostos no PPC do curso, se propõe a fornecer conhecimentos teórico-práticos para realização de atividades nos empreendimentos de hospedagem no âmbito administrativo, de marketing, de recepção, de governança, vendas, eventos e de alimentos e bebidas, como também contribuir com a construção de saberes que possibilitem o fomento da atividade turística no Estado de Sergipe, desenvolvendo habilidades que estimulem a criatividade e o senso crítico na articulação dos saberes para a produção de ideias inovadoras que colaborem com o desenvolvimento do setor hoteleiro.

Desta forma, a pretensão é introduzir o conhecimento proposto por meio de uma disciplina específica existente, a qual aborda a operacionalidade de alimentos e bebidas, no âmbito de empreendimentos hoteleiros. Com isso, não seria necessário uma alteração no PPC do curso, e sim uma alteração no ementário da disciplina (Técnicas Operacionais de

Alimentos e Bebidas), introduzindo práticas de receitas regionais da culinária sergipana.

As aulas práticas se justificam por ser uma oportunidade de trabalhar os conhecimentos teóricos das técnicas operacionais de alimentos e bebidas, aprendidos na disciplina, colocando-os em prática no preparo dos pratos típicos de Sergipe. Surge como proposta de apresentar o conteúdo de forma dinâmica e prazerosa, podendo estimular no aluno o desenvolvimento de novos talentos, além das potencialidades de alimentos e bebidas.

O conteúdo sobre culinária sergipana aparece então como um agregador de conhecimento a referida disciplina, que precisa ser aprendido tanto pelo profissional em hospedagem assim como pelo cidadão sergipano. Observe-se que de acordo com artigo 215, da Constituição Federal, é dever do Estado garantir a todos o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes de cultura nacional, além de apoiar e incentivar a valorização e a difusão das manifestações culturais, e em seu artigo 216, §1º, diz que é dever do poder público, com a colaboração da comunidade, promover e proteger o patrimônio cultural brasileiro. A pretensão, portanto é justamente aproximar o aluno desse conhecimento tão importante para atender não somente aos objetivos do curso e ao perfil profissional do Técnico em Hospedagem como à formação do aluno como cidadão.

Espera-se agregar conteúdo curricular aos alunos do Curso Técnico Integrado de Nível Médio de Hospedagem do IFS – Modalidade PROEJA, mediante apresentação e aplicação do produto educacional, a cartilha “Identidade, Memórias e Sabores da Culinária Sergipana”, baseada num importante material sobre a culinária local.

Diante dessas questões estabelecemos como objetivo geral propor o produto educacional intitulado “Identidade, memórias e sabores da culinária sergipana” na disciplina Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas, do Curso Técnico Integrado de Nível Médio de Hospedagem do IFS, Modalidade Proeja. E como objetivos específicos: construir o produto educacional referente à gastronomia regional; auxiliar na consolidação profissional do discente; diagnosticar a percepção dos discentes quanto à gastronomia regional; propor as práticas gastronômicas desenvolvidas na disciplina, para a base da cozinha regional; e avaliar o recurso didático desenvolvido através da percepção dos discentes.

O presente estudo está, portanto, dividido em seis seções, estruturado da seguinte forma: Introdução, Referencial Teórico, Metodologia, Descrição da Aplicação e Análise dos Dados, Produto Educacional e, por fim, Considerações Finais.

A seção 1 apresenta a introdução do trabalho e seus principais elementos, fornecendo uma visão panorâmica do estudo realizado. A seção 2 contém o estado do conhecimento sobre o processo histórico da Educação Profissional e Tecnológica no Brasil até a criação dos

Institutos Federais, discorre sobre a concepção de Educação Profissional e PROEJA. Na seção 2 está também presente o referencial teórico adotado, o qual permitiu o alinhamento conceitual da pesquisa, favorecendo o desenvolvimento das atividades de campo. A partir do referencial teórico foi enfatizada a cozinha e suas respectivas práticas culinárias como produto Cultural; conceitos como “Identidade, Memória e Alimentação humana” foram revisadas com o intuito de consolidar a abordagem qualitativa no âmbito das Ciências Humanas. Nas subseções seguintes relacionamos gastronomia como Patrimônio Cultural Imaterial, tratando, também, a culinária Sergipana como Patrimônio Cultural Imaterial e a “Sergipanidade” como preservação do Patrimônio Cultural de Sergipe.

Na seção 3, é apresentado o percurso metodológico adotado ao longo do estudo com as respectivas indicações das características da pesquisa e dos diversos elementos integrantes da abordagem teórico-metodológica. Foi apresentado também o ambiente da pesquisa, onde foram descritos a instituição de ensino, o curso e a disciplina, além de serem apresentados os sujeitos participantes da pesquisa juntamente com as informações relativas aos instrumentos de coleta de dados utilizados.

Na seção 4 se encontra, de forma detalhada, o conjunto de intervenções didático-pedagógicas referentes à aplicação do produto o qual consistiu na operacionalização das receitas e dos testes de conhecimento, tendo a finalidade de criar um ambiente controlado onde fosse possível orientar os educandos no processo de elaboração dos práticos típicos, ao mesmo tempo em que eram analisados os saberes prévios e posteriores à sequência de experiências realizadas junto aos discentes.

Na seção 5 são disponibilizadas as informações que permitem entender de modo descritivo e detalhada o “produto educacional”, o qual serviu de base para a série de intervenções realizadas em sala de aula. Ainda na seção 5 se encontra a avaliação feita pelos discentes e professor participantes da pesquisa em relação ao “produto educacional”.

Por fim, a última seção, no caso a seção 6, contém a conclusão de todo o estudo realizado, onde é possível reconhecer a importância dos saberes produzidos para a formação de profissionais que atuaram diretamente com a temática da hospedagem, do turismo e da culinária sergipana. Além da funcionalidade didático-pedagógica e formativa dos saberes contidos no estudo sobre culinária sergipana, a forma como este objeto de estudo foi tratado serve para reforçar a necessidade de preservação da memória sociocultural de um povo; a defesa da preservação da memória sociocultural da culinária sergipana deve estar presente na mentalidade das institucionais de ensino que lidam diretamente com a memória e com os produtos culturais de um povo.

A dissertação traz ainda apêndices, contendo o produto educacional, Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE, Termo de autorização do uso de imagem e voz, questionários de avaliação do produto educacional, manual de boas práticas utilizado nas aulas gastronômicas e anexos.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Processo Histórico da educação Profissional e Tecnológica no Brasil

Ao analisar a história da educação profissional no Brasil, segundo Escott e Moraes (2012), pode-se perceber que até o século XIX não existiam propostas sistemáticas de experiências de ensino, uma vez que prevalecia a educação propedêutica voltada para as elites e sua formação como dirigentes. Segundo consta, ainda, em seus estudos, as primeiras instituições profissionalizantes educavam as crianças de rua e as desvalidas da sorte pelo trabalho. E somente no século XX, por volta do ano de 1909 que o Estado assume a educação profissional e cria as escolas de artes e ofícios, sendo estas, as precursoras das escolas técnicas estaduais e federais.

Como consta Santos (2012), o marco do início do ensino científico, tecnológico e profissionalizante no país está na publicação pelo então presidente do Brasil Nilo Peçanha, do decreto 7.566, de 23 de setembro de 1909, com a criação de Escolas de Aprendizizes e Artífices. Com o objetivo de prover as classes operárias de meios que garantissem sua sobrevivência, formavam-se operários e contramestres demandados pela indústria moderna.

Ainda de acordo com Santos (2012), em Sergipe, a primeira Escola de Aprendiz Artífice inicia suas atividades em 1911 e dirigida por um médico sanitaria, que manteve a proposta assistencialista das demais. No ano de 1918, nas escolas de aprendizizes, têm início os cursos noturnos para maiores de 16 anos. No ano de 1937, no Governo de Getúlio Vargas, a Constituição Federal passa a denominar essas escolas em Liceus Industriais, e passam a ser geridas pelo Ministério de Educação e Saúde Pública (MEC).

Em 1942, nova mudança acontece e os Liceus são transformados em Escolas Industriais e Técnicas (EIA), instituições essas que começam a disponibilizar à comunidade o ensino secundário. Nessa época, para ingressar no ensino profissionalizante o candidato passou a ter que prestar provas de português, matemática e testes de conhecimentos e aptidões. Em 1958, com autonomia didática, EIA's passam a ser denominadas Escolas Técnicas Federais e passam a ofertar ensino médio e formação profissional simultaneamente (Ibid.).

Em 1978 três Escolas Técnicas (Paraná, Minas Gerais e Rio de Janeiro) passaram a ser Centros Federais de Educação Tecnológica e tem início a formação de engenheiros e tecnólogos nas escolas de ensino profissionalizantes. Em Sergipe, no ano de 1980, é criado o curso de Química, e em 1982, o de Técnico em Eletrotécnica. No ano de 1999 as Escolas Técnicas Federais passam a serem Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFET) e podem

ofertar a comunidade cursos tecnológicos e superior (Ibid.).

Em 2004, o CEFET passa a ter autonomia para criar e implantar cursos de educação profissional e tecnológicos. É no âmbito do CEFET que começa a ser implantado o currículo integral. No ano de 2007 o CEFET-SE oferta dez cursos técnicos integrados e quatro na modalidade Programa Nacional de Integração da Educação Profissional - PROEJA. (SILVA, 2009).

Consta em Santos (2012), que foi com foco na integração técnica e humana que, em 29 de dezembro de 2008, são criados os Institutos Federais – IF. E com a instituição da Lei nº11892/2008 que é instituída em Sergipe a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. Em 2009, os IFS passam a ofertar cursos técnicos na modalidade nível médio (Integrado, Integrado EJA e Subsequente) e curso superior (Tecnólogo, Licenciatura e Engenharia).

2.2 Criação dos Institutos Federais: Lei nº 11.982/2008

Como colocado no tópico anterior, as instituições que formam hoje a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica partiram das primeiras escolas profissionalizantes públicas criadas por Nilo Peçanha. Partiu do embate para a reorganização do processo de expansão da rede federal de ensino, que o Ministério da Educação instituiu no dia 29 de dezembro de 2008 a Lei nº 11.892, que cria um novo modelo de instituição de educação profissional e tecnológica, com base nos CEFET, escolas técnicas e agrotécnicas federais e escolas vinculadas às universidades federais, que são os novos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia.

Eis que os Institutos Federais (IFs) foram criados para assumirem a responsabilidade e o compromisso social de contribuir com o desenvolvimento educacional, socioeconômico e de inclusão social. Para Silva (2009), a Lei 11.892 determina que Instituto Federal assumisse a função de promover a educação profissional e tecnológica, por meio da oferta de cursos voltados a atender às demandas sócio laborais, contribuindo para o desenvolvimento dos arranjos produtivos locais e regionais. O foco dos IFs deve estar na promoção da justiça social, da equidade, do desenvolvimento sustentável e na inclusão social. Espera-se que os IFs se atentem para a formação profissional de forma tal que os conhecimentos científicos adquiridos dêem suporte aos arranjos produtivos locais.

Castioni (2017) comenta que a partir da Lei nº 11.892/2008, que criou os IFs e depois, da instituição da Lei nº 12.513, de 26 de outubro de 2011, que criou o Programa Nacional de

Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC), o governo federal pretendeu patrocinar outras iniciativas de formação profissional, tanto integradas ao ensino médio, como também, atrair outros públicos para a formação profissional.

Escott e Moraes (2012) entendem que essa nova organização acadêmica, dos IFs, aponta para a ruptura da reprodução de modelos externos e toma a inovação a partir da relação entre o ensino técnico e o científico, articulando trabalho, ciência e cultura na perspectiva da emancipação humana, por meio da compreensão do trabalho como princípio educativo.

Teodoro e Santos (2011) comentam sobre todo processo de profissionalização do ensino no Brasil deve estar relacionado com o princípio educativo do trabalho. O trabalho se apresenta como mecanismo de transformação pela educação. Sugerem ainda que o ensino profissional seja realizado de forma integrada entre educação básica e profissional, a educação politécnica e escola única.

2.3 Concepção de Educação Profissional

A formação integrada faz parte dos novos termos aplicados para expressar novas ideias. Conforme preconizado no Decreto n. 5.154/2004, uma das formas de “articulação” entre a educação profissional técnica de nível médio e o ensino médio dar-se á de forma: integrada.

Para Ciavatta (2012) e Trein e Ciavatta (2009) a formação integrada ou do ensino médio integrado ao ensino técnico consiste em associar a educação geral e a educação profissional de forma inseparável, em todos os campos onde se dá a preparação para o trabalho, tanto na formação inicial, como o ensino técnico, tecnológico ou superior. Significa enfocar o trabalho como princípio educativo, ou seja, incorporar a dimensão intelectual ao trabalho produtivo para assim formar trabalhadores com capacidade produtiva, dotados de cidadania.

O trabalho como princípio educativo vincula-se, então, à própria forma de ser dos seres humanos. Somos parte da natureza e dependemos dela para reproduzir a nossa vida. E é pela ação vital do trabalho que os seres humanos transformam a natureza em meios de vida. Se essa é uma condição imperativa, socializar o princípio do trabalho como produtor de valores de uso, para manter e reproduzir a vida, é crucial e “educativo” (FRIGOTTO, CIAVATTA e RAMOS, 2005, p.02).

A questão da politécnica ao ensino médio tem a ver com a superação da dicotomia entre trabalho manual e trabalho intelectual, entre instrução profissional e instrução geral. O

ideal será a unificação dos aspectos manuais e intelectuais, seria a união entre escola e trabalho ou, mais especificamente entre instrução intelectual e trabalho produtivo (SAVIANI, 2003).

Nessa mesma perspectiva, para Frigotto, Ciavatta e Ramos (2012) o ideário da politécnica busca romper com essa dicotomia entre educação básica e técnica, resgatando assim o princípio da formação humana em sua totalidade; que em termos epistemológicos e pedagógicos, esse ideário defendia ou defende um ensino de integração da ciência e cultura, humanismo e tecnologia, visando ao desenvolvimento de todas as potencialidades humanas.

Considerando o documento base da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio (2007), a política de ensino médio foi orientada pela construção de um projeto de superação da dualidade entre formação específica e formação geral, deslocando o foco dos seus objetivos do mercado de trabalho para a pessoa humana, tendo como dimensões indissociáveis o trabalho, a ciência, a cultura e a tecnologia. E a Semana da Ciência e Tecnologia (SEMTEC) organizada pelo Ministério da Educação (MEC), em 2003, assumiu, portanto, a responsabilidade e o desafio de elaborar uma política que superasse essa dicotomia entre conhecimentos específicos e gerais, entre ensino médio e educação profissional.

Nessa perspectiva, a presente pesquisa defende e compactua com a concepção de uma educação profissional de superação dessa dualidade educacional, com a pretensão de promover uma prática educativa que atenda à formação integral do aluno e contemple de maneira indissociável a formação para o trabalho e para sua formação cidadão. Com a finalidade de construirmos sujeitos agentes de transformação do contexto e espaço aos quais estão inseridos e não apenas sujeito com técnicas apenas para o trabalho.

2.4 PROEJA

De acordo com o documento base do PROEJA (2007), o programa é originário do Decreto nº. 5.478, de 24/06/2005, denominado inicialmente como Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade Educação de Jovens e Adultos, surge como uma decisão governamental de atender à demanda de jovens e adultos pela oferta de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, que de modo geral, são excluídos por diversas situações, do próprio ensino médio.

Hoje o programa tem como base legal o Decreto no 5.840, de 13 de julho de 2006, onde foram ampliados em termos de abrangência e aprofundamento seus princípios pedagógicos

passando a se chamar Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA). O programa contempla os seguintes cursos na modalidade de Educação de Jovens e Adultos:

- Educação Profissional técnica integrada ou concomitante ao Ensino Médio;
- Qualificação Profissional, incluindo a Formação Inicial e Continuada integrada ou concomitante ao Ensino Fundamental;
- Qualificação Profissional, incluindo a Formação Inicial e Continuada integrada ou concomitante ao Ensino Médio;

Além do Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006, existem outros atos normativos que formam uma base legal para o Programa de Integração da Educação Profissional à Educação Básica na Modalidade de Jovens e Adultos – PROEJA: a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB (Lei nº 9.394/96); o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do artigo 36 e os artigos 39 a 41 da LDB; os Pareceres do CNE/CEB nº 16/99 que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico, CNE/CEB nº 11/2000 que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos e CNE/CEB nº 39/2004 que trata da aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio; e as Resoluções CNE/CEB nº 04/99 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico e CNE/CEB nº 01/2005 que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004.

O Documento base do PROEJA (2007), sintetiza a EJA como uma modalidade que trabalha com sujeitos marginais ao sistema, com atributos sempre acentuados em consequência de alguns fatores adicionais como raça/etnia, cor, gênero, entre outros. Acrescenta ainda que, os negros, quilombolas, mulheres, indígenas, camponeses, ribeirinhos, pescadores, jovens, idosos, subempregados, desempregados, trabalhadores informais são emblemáticos representantes das múltiplas apartações que a sociedade brasileira, excludente, promove para grande parte da população desfavorecida econômica, social e culturalmente. E afirma o quanto é fundamental uma política pública estável voltada para essa modalidade que contemple a elevação da escolaridade com profissionalização no sentido de contribuir para a integração sociolaboral desse grande contingente de cidadãos cerceados do direito de concluir a educação básica e ter acesso a uma formação profissional de qualidade.

Porém, se almeja para além da proposta de uma política pública de integração da educação profissional com a educação básica na modalidade de educação de jovens e adultos.

O que se pretende realmente é uma formação humana, no seu sentido lato, com acesso ao universo de saberes e conhecimentos científicos e tecnológicos produzidos pela humanidade historicamente, integrada a uma formação profissional que permita compreender o mundo e nele atuar na busca de melhoria de suas próprias condições de vida e na construção de uma sociedade socialmente justa. Ou seja, uma perspectiva de formação para a vida e não apenas para qualificação do mercado.

Nesse âmbito, a LDB (Lei nº 9394/96) contempla artigos que tratam desta modalidade de ensino, mostrando a preocupação com o desenvolvimento de propostas adequadas e efetivas para este público. Em seu artigo 37 diz que educação de jovens e adultos será destinada àqueles que não tiveram acesso ou continuidade de estudos no ensino fundamental e médio na idade própria e constituindo como um instrumento para a educação e a aprendizagem ao longo da vida, (redação dada pela Lei nº 13.632 de maio de 2018); e no §3º deste mesmo artigo propõe que a educação de jovens e adultos deverá articular-se, preferencialmente, com a educação profissional, na forma do regulamento, (incluído pela Lei nº 11.741, de 2008). E estabelece no artigo 39, a integração da Educação Profissional e Tecnológica aos diferentes níveis e modalidades de educação e às dimensões do trabalho, da ciência e da tecnologia, como cumprimento dos objetivos da educação nacional.

À luz destas considerações e sob a égide da atual legislação, percebe-se que a transformação mais importante ocorrida no sistema nacional de educação, mais especificamente na Educação de Jovens e Adultos, foi a possibilidade de articular/integrar a Educação Básica (formação geral) e Educação Profissional (formação específica). Este processo é dado pela criação do PROEJA - Programa de integração da educação profissional com o ensino médio na modalidade de educação de jovens e adultos, no intuito de aproximar as realidades da educação e do trabalho. Através de uma formação integral e consecutivamente a inclusão desses sujeitos na atual sociedade.

2.5 A Gastronomia como produto Cultural

A História da Comida segue, em todo o globo, um caminho comum: o da inventividade humana feita a partir dos elementos existentes no meio natural ou no meio físico-material. Em qualquer ponto do mundo o gosto ou o “paladar” é uma habilidade, ou seja, uma aquisição cultural gerada no meio particular onde se forma. O doce, o amargo, o

azedo, o salgado e o apimentado¹ são sensações gustativas que remontam ao modo como o alimento é preparado no meio cultural, para fazer referência à importante obra de Gilberto Freyre intitulada “Nordeste” (1951), a formação da “cozinha brasileira” seguiu os rumos, mais ou menos, definidos pelo processo civilizatório “implantado” pelo português; não obstante a presença de outras civilizações naquele processo como, por exemplo, franceses, holandeses e espanhóis, a verdade é que os valores da culinária lusitana se fizeram presentes de maneira marcante, haja vista, o longo período de dominação exercido pelos mesmos.

Enquanto fato social e cultural, a comida, as práticas ou os hábitos alimentares são parte constitutiva de qualquer sistema social, por isso mesmo, a alimentação e suas formas concretas têm profunda relação com o modo pelo qual o alimento é apropriado e consumido por uma dada comunidade ou sociedade. O alimento e o “paladar” são elementos integrantes de um complexo sistema simbólico que dá significado às coisas (alimento, ingrediente, formas de cozimento e de preparo, etc.) e que também é ressignificado; há um processo dialético que torna a “comida” não somente uma coisa, mas algo que carrega consigo uma memória social que é resultada do acúmulo de experiências e de “reinvenções”.

O alimento e o “ato de comer” (hábitos alimentares e técnicas de preparo e de consumo em suas mais variadas modalidades e formas que implicam na construção de um conceito sociocultural do “paladar”) estão inseridos no sistema social, como dito anteriormente, porém em si foram um subsistema de representação simbólica e identitária. Cada grupo ou sociedade possui sua forma de se alimentar e uma identidade cultural que dialoga com os diversos aspectos de sua Cultura; sendo assim, o alimento carrega também a capacidade de compor ou de formar uma identidade social ou cultural, um exemplo dessa afirmação está na chamada “culinária regional”. Antes de se discutir a ideia de “culinária regional” se faz necessário considerar o debate que ocorre na Antropologia e na Sociologia sobre o conceito de identidade social ou cultural, lugar comum das reflexões referentes aos processos sociais de construção da identidade.

¹Outra dimensão dos sabores e da culinária que pode ser acrescentado, segundo a autora Cármen Sílvia Morais Rial, é o cheiro forte de coisa podre, indicativo de “leve estado de putrefação”. Ainda em relação ao odor forte, Rial (2002, p. 87) diz o seguinte: “Não que o sabor de podre fosse totalmente execrado; como se sabe, muitos entre os pratos de carne mais apreciados na Europa no fim da Idade Média eram consumidos em ligeiro estado de putrefação, entre os quais distinguia-se o faisão, cuja carne era servida já levemente amolecida. Reminiscência desse gosto encontramos hoje entre diversos queijos franceses – a ponto de os desavisados soldados norte-americanos terem mandado para os ares queijarias na Normandia em 1942 por haverem confundido o forte cheiro exalado com o de cadáveres”. Segundo Rial (2002, p. 87) a busca por novos condimentos pode ser sim apontada como uma das grandes motivações para as expedições marítimas, levando os colonizadores a irem à procura de formas de dar sabor aos seus pratos. RIAL, Cármen, Sílvia Morais. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade in: Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fio Cruz, 2002.

Um dos estudos referenciais para se entender a identidade na contemporaneidade é do autor Stuart Hall intitulado “A identidade cultural na Pós-Modernidade” (2006); nessa obra o autor faz uma análise histórica dos grupos sociais e como estes assumem uma determinada identidade a partir de elementos centrais que indicam simbolicamente suas formas próprias de pensar, de agir e de sentir, implicando em aspectos de representação social sobre si mesmos.

Conforme Hall (2006, p. 10) sua análise sociológica e histórica permite identificar e distinguir três concepções de identidade do “sujeito” na história, sendo eles: sujeito do Iluminismo, sujeito sociológico e sujeito pós-moderno. Cada um deles carrega consigo a sínteses de elementos de formação sócio-histórica que indica a dinâmica dos grupos sociais e da realidade em que se encontram. Em termos gerais, Hall (2006, p. 07) parte da discussão dentro da Teoria Social sobre a mudança pela qual vem passando o sujeito moderno, em momento histórico anterior à Modernidade a sua identidade era considerada “centrada, unificada” em determinados critérios definidos pelo grupo ao qual o sujeito pertencia; com o advento da Modernidade as identidades passaram por uma “crise” que abalaram seus fundamentos, tornando-as “fragmentadas”.

Fazendo uma análise das três concepções de identidade acima indicadas, Hall (2006, p. 11) afirma que no caso do “sujeito do Iluminismo” considerava-se a “pessoa humana como um indivíduo totalmente centrado, unificado e dotado das capacidades de razão, de consciência e de ação”; no caso do “sujeito sociológico” havia o entendimento de que o *eu* era formado a partir da mediação com o mundo exterior, com as pessoas que participavam de sua trajetória na vida, chegando-se a uma compreensão “interativa da identidade e do eu”. No caso do sujeito pós-moderno as inconstâncias da vida e as mudanças nas estruturas sociais e na própria realidade tornaram o sujeito pós-moderno alguém que possui uma identidade “não fixa, essencial ou permanente”, isto porque há uma multiplicidade de identidades possíveis, muitas “identidades cambiáveis” (HALL, 2006, p. 12).

Conclusivamente à discussão proposta por Stuart Hall (2006), no contexto da denominada “modernidade tardia” as mudanças são constantes e rápidas, implicando num nível de vivência reflexiva em que as “práticas sociais são constantemente examinadas”. Há uma oposição entre sociedades modernas e sociedades tradicionais, a primeira por definição é uma “sociedade de mudança rápida” (HALL, 2006, p. 14).

Segundo Anthony Giddens em sua obra “As consequências da Modernidade” (2015), afirma que na chamada “pós-modernidade” as mudanças ocorreram a partir do fenômeno da globalização, este foi responsável por relativizar as distâncias e o tempo, aproximando culturas antes desconhecidas e criando canais de comunicação e de interação entre as pessoas

de diversos lugares. As localidades e as interações entre pessoas a longa distância são elementos afetados e presentes na globalização.

Stuart Hall (2006) e Anthony Giddens (2015) concordam que as constantes, rápidas e reflexivas mudanças que ocorrem na pós-modernidade implicaram a fragmentação das identidades e tornou relativas às bases que antes, em modelos societários tradicionais, eram fixas e centradas. Os diferentes campos da vida em sociedade foram afetados; os costumes e as “tradições” se tornaram itens de consumo cultural, servindo a propósitos capitalistas e econômicos.

Nesse caso, as identidades e os bens culturais, antes oriundos das formas de vidas “autênticas” (um costume, um rito ou uma prática cultural eram elaboradas pelo próprio grupo e sua função se dava plenamente no interior desse mesmo grupo), tornaram-se “bens de consumo”, atravessados pela dimensão econômica. Uma das discussões mais frequentes em relação à globalização, segundo Giddens (2015), referia-se ao lugar da “tradição”, dos “valores locais” em oposição aos efeitos da “mundialização” de valores e de padrões de comportamento impostos, muitas das vezes, por entes econômicos internacionais (a mundialização do capital e das estruturas de produção).

Há, portanto, no contexto da globalização a antagonização entre dimensões; ou seja, o “local *versus* o global”, o “nacional *versus* o internacional”, a “tradição *versus* a modernidade”. Nesse embate entre “realidades sociais” que só é possível a partir do fenômeno da globalização, a “localidade”, a ideia de “local”, de algo construído a partir do grupo e das condições concretas e imediatas da vida, vê-se ameaçada pela imposição de valores que “vêm de fora” (GIDDENS, 2015).

Segundo Giddens (2015) o senso comum dizia que “o local seria subtraído pelo global”, que as formas locais de vivência, das práticas concretas e realizadas pelo grupo seriam abandonadas e os valores de “fora” seriam assumidos pelo grupo social ou étnico implicando na própria negação do organismo social. Conforme Giddens (2015) isso não ocorreu devido à capacidade de reflexividade que os próprios indivíduos possuem, pois a localidade ainda é o ponto de origem de muitas práticas sociais, sendo o nível primordial de organização da vida prática e simbólica, apesar do fato de que ela (a dimensão local) estabelece com outras realidades “estranhas” relações que implicam modificações em sua pureza conceitual, em outras palavras, o “local” dialoga com o global, sem se deixar anular por este.

Em termos gerais, a identidade cultural é o conjunto dos aspectos simbólicos e concretos elaborados pelo grupo social para promover um processo de distinção e de

diferenciação em relação ao “outro”, implicando numa linguagem que marca uma autoconsciência de si. Como destacado pelos autores da Teoria Social, acima indicados, na contemporaneidade os aspectos fixos, que cristalizavam a ideia de identidade não existem em função das ligeiras mudanças que ocorrem no mundo.

Outra categoria que permite entender o conceito de identidade social ou cultural, segundo Stuart Hall (2006), se refere ao de "território". Este conceito pode, segundo o autor citado, distribuir-se em diversas áreas do conhecimento, sendo vulgarmente pensada pela área relativa aos conhecimentos geográfico, o que induz a uma objetivação e redução de seu sentido e importância para áreas como a da Antropologia e da Sociologia. Historicamente falando, o conceito de território, enquanto elemento físico-material indicador de formas de organização sócio-políticas, surgiu, desde o final da Idade Média e início da Idade Moderna, como elemento que permitisse indicar o alcance e a extensão do poder político e bélico de uma entidade como o Estado. Nesse sentido, é comum pensar o território como um espaço geopoliticamente definido que implica numa delimitação de "áreas de intervenção" e de "barreira" em relação a outros grupos sociais vizinhos e exteriores ao grupo social especificamente inserido em um "território".

Conforme Hall (2006) o território compreendido do ponto de vista da Antropologia e da Sociologia pode ser entendido como "zona de vivência cultural e social", onde o grupo em sua dinâmica sociocultural não se deixa limitar pelas imposições políticas que traças as linhas responsáveis por "demarcar os espaços". Isso significa dizer que uma identidade cultural define a vivência com o espaço, condicionando formas de "territorialidade". Esta é a manifestação das relações de pertencimento de um grupo quanto ao "espaço", ao "lugar". Nessa relação físico-simbólica entre o território e acultura é evidente que todo o sistema social, econômico e cultural tendem a reforçar seus "laços de pertencimento", implicando na definição de traços identitários específicos ou acentuados que sinalizem um determinado modo de ser, de pensar e de agir de um grupo.

É evidente que a alimentação e as práticas alimentares correlatas sejam inseridas num contexto territorial e identitário em que seja possível tanto para os membros de um grupo quanto para membros de grupos externos reconhecerem os aspectos inerentes que compõem o sistema cultural e a identidade social. No caso de Sergipe e devido ao fato deste se encontrar no contexto da região nordestina, o processo histórico, segundo Roberto DaMatta (1986), no Brasil assumiu a forma de representações regionalistas que possuem forte tendência à homogeneização de referenciais identitários, implicando na anulação ou na negação (dentro do discurso e das múltiplas realidades culturais) das particularidades tão necessárias para que

se compreenda, mais significativamente, as identidades culturais. Sendo assim, a denominação "nordestino" tende a aglutinar diversos aspectos particulares e específicos dos diversos Estados inseridos nessa região. Em função dessa tendência às representações genéricas própria de determinados discursos, os elementos culturais "regionais" ou "locais" são fundamentais para que se impeça o efeito de negação dos aspectos culturais próprios de cada grupo étnico.

Diante das crescentes e constantes configurações do meio social, da realidade global e local, um problema que parece próprio desse tempo se refere ao da memória. Apesar das inconstâncias da vida pós-moderna, os referenciais identitários não podem ser completamente relativizados, pois implicaria num caos referencial, sendo assim, o papel da memória aponta para a ideia de “preservação”, não no sentido de “cristalizar” as práticas sociais e culturais, mas no sentido de permitir a organização da “narrativa histórica”, da análise de trajetória, do “apontamento” dos motivos que estiveram presentes na formação de uma determinada prática social.

A memória pode ser considerada a função suplementar do processo de construção da identidade, na medida em que permite fundamentar, por meio de uma narrativa coerente, lógica e simbólica, a existência social do indivíduo e do grupo, informando ou tornando possível informar quem é determinado grupo ou pessoa. Porém, não se pode pensar a memória como um ato burocrático ou mero ato formal de direito como, por exemplo, é o “instituto do patrimônio cultural” (material ou imaterial), essa ferramenta ou esse “instituto” (denominado assim por ser um ato jurídico, forma que é imposto por um poder constituído para legitimar algo) atua justamente com o propósito de “conservar”, de “preservar” aquilo que, como pano de fundo, é ameaçado pela “mudança” que traz consigo o medo ou o perigo do “esquecimento”. (LIMA, 2013)

Na lógica de preservação dos valores, das práticas e das coisas físicas (patrimônio material e imaterial) a memória se torna também “instituição”, porém, a dinâmica social e cultural não se submete facilmente a uma lógica museológica de sua realidade, ou seja, a preservação da memória, mesmo sendo importante no contexto contemporâneo, cabe ao grupo social assumir para si as funções autônomas de manutenção de sua ordem social e cultural.

Quando se entende que a memória deve assumir a modalidade de um ato formal – mesmo que se entenda que por meio desse ato se proponha “proteger” e não somente conservar ou preservar os valores ou as coisas – pode-se correr o risco de que aquilo que “foi preservado” passe a compor um catálogo de bens culturais materiais e imateriais conservados sob a forma enciclopédica, passível à consulta de quem se interesse. Em outras palavras, os

fenômenos culturais e o conjunto das práticas sociais elaboradas por um grupo étnico ou social não podem ser entendidos como itens de “museu”, pois isso esvaziaria o sentido simbólico das práticas sociais e de seus “objetos”. (LIMA, 2013)

O conceito de identidade cultural ou social é, na verdade, faz referência à síntese complexa de diversos elementos identitários que se organizam no interior de uma realidade sociocultural e histórica. Partindo dessa complexidade é possível observar que determinados elementos parecem se desprender de seu conjunto, porém, ainda mantém relação aquele. Como um interessante exemplo da “emancipação de um elemento identitário” do conjunto de elementos que formam uma identidade pode-se citar a “comida” ou a “culinária” de um povo, de um grupo étnico ou, ainda, de uma região ou país. Para ilustrar o que se deseja dizer nesse momento, é só pensar o seguinte: pode-se falar em “homem nordestino” ou “sertanejo” sem pensar em todos os elementos que se relaciona a essa categoria mais ampla, no caso “homem nordestino”? Evidente que não, mesmo que se imagine genericamente esse tipo identitário de homem, faz-se necessário pensar e acessar os diversos componentes de sua identidade social ou cultural.

Sendo assim, um dos elementos que merece destaque no conjunto de fatores identitários de um povo ou grupo étnico é a sua culinária e respectivas práticas alimentares, pois nela se encontram e se espelham os diversos valores e as ideais que foram se fundindo, ao longo do processo histórico, para formar uma identidade. Conforme Shopie Bessis (1995, p. 10) a alimentação humana carrega consigo a cultura que a elaborou de modo que é possível reconhecer nela as suas vinculações, seu contexto e valores culturais:

Dize-me o que comes que eu te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de suas identidades.

A relação entre comida e Cultura é inevitável, sendo a comida uma elaboração cultural, uma invenção de pessoas humanas que se apropriam de saberes e de “materiais” para elaborarem técnicas, para condicionarem sabores e relacionarem a paladares. Maria Eunice Maciel (2002, p. 53) afirma que “alimentação humana, natureza e Cultura se encontram”, isto porque apesar da necessidade biológica de se alimentar é preciso entender que o “que comer, quando comer e com quem comer” indicam um complexo de ressignificações derivados do sistema social e cultural.

Concordando com Maria Eunice Maciel (2002), o antropólogo Roberto DaMatta (1986, p. 56) afirma que há uma distinção entre comida e alimento, este último é a coisa

concreta, o objeto, já a comida se refere à prática cultural, é um “estilo e uma forma de alimentar-se”, é resposta da inventividade humana que ressignifica o alimento e o torna “comida”, em outras palavras pode afirmar que o “jeito de comer não só define o que é ingerido, como também aquele que o ingere”. A cozinha produz identidade cultural, mas também é resultado de processos mais abrangentes que ocorrem no meio social e cultural.

Considerando o Brasil e sua extensão territorial, além do entrecruzamento de matrizes raciais no processo civilizatório ocorrido em “Terras de Santa Cruz”, admitir-se-á, inevitavelmente as implicações dos regionalismos e sua síntese (de influências raciais e étnicas) na culinária de cada “lugar”. Os estudos etnográficos, folclóricos e gastronômicos voltados para a “alimentação humana” e para a “culinária” no Brasil, segundo Henrique Carneiro (2003, p. 115), “no Brasil, não temos uma historiografia exaustiva da alimentação nacional e das diversas regiões do país”; dois foram os nomes que se destacaram, por um certo tempo, à frente dos estudos voltados à alimentação brasileira, Luís da Câmara Cascudo com a obra intitulada “História da Alimentação no Brasil” (2011), enquanto Gilberto Freyre produziu alguns estudos cujo tema da alimentação brasileira estivesse presente, chegando mesmo a produzir escritos específicos voltados ao perfil açucareiro do processo colonizador implantado pelo português no Brasil.

É interessante observar que a abordagem antropológica, etnográfica e folclórica esteve presente nos estudos dos dois citados autores – Luís da Câmara Cascudo (2011) e Gilberto Freyre (2007) – que deram foco ao pano de fundo das interações socioculturais entre raças e as implicações da Cultura sobre a alimentação e vice-versa. Ou seja, para os autores, a existência da culinária brasileira e regional foi assumindo, ao longo da história, uma identidade própria, marcadamente brasileira, rompendo, em parte, com os padrões culinários impostos pelos colonos. E as interações entre sabores, saberes e paladares foi resultando numa fusão de técnicas aplicadas ao preparo de alimentos e de pratos.

Segundo Maciel (2002) a construção da culinária não se dá a partir de qualquer alimento ou prato produzido, na verdade, a cozinha vai assumindo sua identidade na medida em que ela se organiza, solidificando seus valores e suas técnicas, mantendo-se cotidianamente ou extraordinariamente consumida pela coletividade e associada aos “estilos de vida” e aos “padrões culturais vigentes” em uma sociedade. É comum buscar nas diversas realidades sociais, culturais e históricas existentes no Brasil as influências étnicas e raciais que foram responsáveis por imprimir determinado perfil identitário à cozinha regional. Maciel (2002) e Carneiro (2003) visualizam nos estudos historiográficos de alguns autores a preocupação em se encontrar uma “cozinha autenticamente brasileira”, porém os autores

indagam o que seria essa “cozinha autêntica”.

DaMatta (1984) e Teixeira (1992) pensando na culinária baiana indicariam que o “vatapá” representaria o chamado “mito da origem brasileira”, visto que em seu preparo se encontram os três elementos culinários das raças: a “farinha de trigo dos portugueses no pão, o azeite de dendê dos africanos e o amendoim e a castanha de caju dos indígenas”. Dando um direcionamento à reflexão sobre autenticidade da culinária brasileira, Maciel (2002) cita o caso da culinária do Norte (Pará e Amazonas, por exemplo) que poderia ser considerada, dentre todas as regiões, a “mais brasileira” devido à forte presença da influência indígena na cozinha, relacionando essa influência às florestas e aos rios de onde derivariam os “produtos” a serem utilizados na culinária como, por exemplo, o prato denominado “macaco maquiado”, considerado por muitos da região uma iguaria, mas considerado “nojento” ou “bizarro” por muitos².

O regionalismo é a referência a um processo de construção da cozinha e dos sabores e só é possível mediante complexas junções entre diferentes fatores que operam no meio cultural e chegam à cozinha, imprimindo sua identidade. Gilberto Freyre (2005) ao fazer um estudo sobre os regionalismos enfatizou os aspectos inerentes à dinâmica social em que os agentes diretamente envolvidos eram capazes de incluir valores e técnicas alimentares, resultando em pratos conhecidos regionalmente, mas que carregavam as características próprias das condições em que foram “inventados”.

É interessante, também, observar que o modelo de produção implantado pelo tripé: casa-grande, senzala e monocultura, repercutiu nas interações entre as etnias que se viam “obrigadas” a interagirem. Freyre (2005) não admite facilmente as violências praticadas no interior desse “microsistema social” (casa-grande e senzala), defendendo que as interações se dava livremente, apesar do mandonismo dos “senhores de engenho”³. Nesse contexto de dominância da monocultura da cana-de-açúcar, Freyre (2005) destaca a formação da “hegemonia do doce”, sendo o açúcar um ingrediente bastante utilizado pela culinária lusitana.

Partindo-se, como anunciado por Carneiro (2003) e Maciel (2002), do pressuposto de

² Segundo a autoria Maria Eunice Maciel (2002:53) o “macaco maquiado” é um prato tradicional, típico da região e que sinaliza fortemente a influência indígena, porém o fato de ser ícone da culinária regional, no caso da culinária nortista, não implica na aceitação por parte de outras regiões, visto que simbolicamente o “macaco” pode ser associado à uma criança, correspondendo, em termos de representações, a um dos tabus mais marcantes da cultura humana aplicada à alimentação que no caso é a “antropofagia”. Ou seja, a origem da repulsa ou do “nojo” em relação ao citado prato se dá em função da associação simbólica entre o macaco e a criança (o macaco assado lembraria uma criança), correspondendo a um tipo de “canibalismo”, de selvageria alimentar.

³ Como categoria explicativa das relações sociais formadas no interior do microsistema social “casa-grande-senzala”, o autor apresenta o chamado “mito da democracia racial”, bastante criticado pela Antropologia Contemporânea.

que a comida é produto cultural e de que todo sistema cultural se baseia na apropriação dos recursos físicos e materiais disponíveis pelo meio natural e que são ressignificados para compor o sistema simbólico de uma determinada sociedade, pode-se chegar facilmente à conclusão de que toda “culinária” seja ela étnica ou regional percorre um caminho comum: o da apropriação e simbolização feitas no interior da própria Cultura. Em outros termos, como diria Maciel (2002, p. 58):

Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social.

As diferentes cozinhas regionais reproduziram, em parte, as respectivas estruturas sociais existentes em cada realidade e foram incorporando saberes e técnicas dos diversos agentes presentes, subvertendo, muitas das vezes, a lógica hierarquizante da ordem social vigente entre as classes sociais ou entre os estamentos; para visualizar tais “subversões” basta entender a importância simbólica da introdução da mandioca e do azeite de dendê numa culinária predominantemente lusitana (considerando os primórdios das relações entre as matrizes raciais no Brasil).

A autora Cármen, Sílvia Moraes Rial (2002) fazendo uma breve exposição de alguns escritos historiográficos que falam sobre comida no Brasil Colônia cita duas referências: os relatos de experiência etnográfica vividas por Staden com os índios Tupinambás e a análise de Gilberto Freyre em sua obra *Casa Grande e Senzala*. Ambos contribuem, ao seu modo, para fornecer ao leitor e ao pesquisador, algumas das impressões resultantes de suas experiências e pesquisas em relação ao tema da comida e sua abundância ou escassez.

Por exemplo, Rial (2002) ao citar Freyre indica sua postura crítica em relação à “quantidade de alimentos disponíveis”, para o pesquisador, fora da “casa grande e da senzala” se comia geralmente muito mal, um dos motivos era a “monocultura”, implicando na secundarização de outras culturas que poderiam complementar a dieta colonial. Não fossem os víveres e as raízes introduzidas pelos indígenas e aproveitadas pelos africanos, a mesa da “casa grande” seria realmente precária. Para fora desse contexto, a pobreza e a dificuldade de acesso a alimentos geralmente exportados de Portugal (o que encarecia e muito a mercadoria) tornam difíceis a vida daqueles que não tivessem posses. Entretanto, a autora Rial (2002) afirma que a visão pessimista de Freyre não é compartilhada por outros relatos de pesquisadores que registraram a abundância de frutas, de víveres, de raízes e legumes à mesa.

No caso de Hans Staden, os seus relatos falam sobre a diversidade de frutas, de raízes e de víveres que compunham a mesa dos indígenas, permitindo afirmar que a culinária nativa é rica e colorida, muito diferente da mesa colonial ou europeia, quase sempre marcada por poucas opções e por reduzido sabor.

Em relação aos Tupinambás, é importante tomar os relatos de Hans Staden, segundo Rial (2002), como provas de que as técnicas culinárias os Tupinambás não eram “selvagens”, segundo o senso comum europeu, havia uma preocupação rígida em relação à comida (incluía também a carne humana) cozida, no caso do canibalismo, todas as partes do corpo eram consumidas, exceto o cérebro, além disso, havia uma regra básica: todos deveriam consumir da carne, nem mesmo que fosse o caldo. O cozimento implica no uso de uma técnica sofisticada (considerando as dificuldades em se produzir determinado feito): o fogo. Este permitia uma divisão extraordinária entre o mundo natural, o cru, e o mundo humano ou social, representado pelo “cozido”.

A citação do estudo da autora Cármen Sílvia Morais Rial (2002) sobre os primórdios da alimentação no Brasil serve para demonstrar que a base de formação da culinária brasileira não se reduz aos valores da cozinha lusitana, sendo imprescindível em qualquer estudo sobre culinária brasileira o reconhecimento das implicações e da presença das diversas etnias que estiveram presentes, mesmo que forçosamente, no processo civilizatório brasileiro.

Em suma, os regionalismos culinários expressam e representam a trajetória histórica vivida por cada povo distribuído no vasto território brasileiro, porém deve-se entender que, apesar da estrutura social brasileira ter seu início simplificado representado por uma divisão “básica” de segmentos ou de estamentos (brancos livres e escravos ou indígenas, a grosso modo), essa estrutura foi se diversificando, ao longo da história, dando espaço para que os grupos desde o início, apesar das imposições e das violências do modelo civilizatório português, fossem imprimindo sua “marca identitária” na culinária e em outros campos da vida como, por exemplo, as formas espirituais, costumes e vestimentas.

A cozinha brasileira, pode-se afirmar, é “autenticamente” uma cozinha construída por diversas matrizes identitárias, oriundas das diferentes raças que integraram o processo civilizatório. A memória das experiências vividas está, em parte, conservada nas receitas e nas técnicas de preparo e de cozimento dos alimentos presentes nas diversas regiões do Brasil, sendo impraticável a imposição de uma única estrutura identitária aplicada à mesa. Em outros termos, toda elaboração culinária produzida pelos povos no Brasil (nas diversas regiões e localidades) é legítima na medida em que representa o acúmulo de saberes e de técnicas que refletem os valores societários historicamente construídos e conservados ao longo do tempo.

2.6 A Gastronomia em análise

Segundo Castro e Santos (2012), a gastronomia consiste na arte de cozinhar, objetivando transmitir prazer aos que comem. Diz respeito a tudo relacionado à arte da culinária, aos prazeres da mesa. E sua relação com a identidade local é íntima, visto que a cultura do lugar influencia no modo de preparar os pratos. De modo que gastronomia se relaciona com o turismo cultural com a finalidade de ser difundida e consolidada como identidade local, pois por meio da alimentação, se conhece não só os costumes, mas também as histórias de vida dos residentes de uma região. Assim, a cultura gastronômica revela tradições e produtos gerados na terra; divide classes sociais e demonstra saberes que junto a outros fatores formam a cultura regional. Neste caminho, uso de pratos típicos são considerados como elementos da cozinha regional “ligados à história e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade”. (GIMENES, 2011, p.23).

Para Mascarenhas e Gândara (2015), o uso da gastronomia como atrativo turístico proporciona a valorização da cultura e da identidade das comunidades. E enquanto turismo gastronômico torna-se uma das formas de preservação do patrimônio imaterial à medida que se apropria da cultura se transformando em produtos para consumo. Nesse sentido, a gastronomia torna-se como uma das manifestações que caracterizam o patrimônio cultural.

A definição de turismo cultural, segundo Castro e Santos (2012), depende da motivação do turista em vivenciar o patrimônio histórico e cultural através de experiências e buscar conservá-los faz parte dessa atividade. Portanto, o turista, ao utilizar os bens culturais, deve-se ter a conscientização da sua valorização e manutenção para que permaneçam como objetos de memória e identidade de um lugar. Para isso é preciso difundir o conhecimento sobre eles para que essa relação seja harmônica.

Considerando o turismo como uma atividade em expansão, e dentre os mais diversos atrativos, a gastronomia vem ganhando destaque por sua riqueza cultural. Pois, Schlüter (2003) destaca que a busca por raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um determinado lugar por meio da gastronomia está adquirindo importância cada vez maior. Nesse contexto, Sergipe apresenta um potencial no desenvolvimento cultural, sobre tudo gastronômico, pois possui uma diversificada gastronomia. Destacando, portanto, o turismo gastronômico como um fator econômico em potencial, torna-se o conhecimento sobre o assunto necessário para os profissionais da área e para abertura de novos mercados.

2.6.1 Patrimônio Cultural Imaterial

O Decreto-Lei nº 25, de 30 de novembro de 1937 surge com finalidade de organizar a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional, constituído pelo “conjunto dos bens móveis e imóveis existentes no país e cuja conservação seja de interesse público, quer por sua vinculação a fatos memoráveis da história do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico ou etnográfico, bibliográfico ou artístico” (BRASIL, 1937).

Conforme o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) a Constituição Federal de 1988, em seus artigos 215 e 216, ampliou a noção de patrimônio, incorporando o conceito de referência cultural e, sobretudo ao reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial.

A Constituição Federal Brasileira de 1988, no seu artigo 216, caracteriza como patrimônio cultural brasileiro “os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira” (CF/1988). Nos quais se incluem conforme seus incisos: as formas de expressão; os modos de criar, fazer e viver; as criações científicas, artísticas e tecnológicas; as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; e os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. Estabelece ainda que o Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.

De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) o patrimônio cultural é de fundamental importância para a memória, a identidade e a criatividade dos povos e a riqueza das culturas, portanto precisa ser preservado e valorizado. E compreende como Patrimônio Cultural Imaterial ou Intangível “as expressões de vida e tradições que comunidades, grupos e indivíduos em todas as partes do mundo recebem de seus ancestrais e passam seus conhecimentos a seus descendentes”. (UNESCO, 2017). Nesta mesma premissa o IPHAN acrescenta que o patrimônio imaterial é transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

Assim a UNESCO salienta que apesar de tentar manter um senso de identidade e

continuidade, este patrimônio é particularmente vulnerável uma vez que está em constante mutação e multiplicação de seus portadores. Por esta razão, a comunidade internacional adotou a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial em 2003. Ampliando o reconhecimento da importância de promover e proteger a memória e as manifestações culturais representadas em todo o mundo. Mas não só os aspectos físicos como também, as representadas nas tradições, no folclore, nos saberes, nas línguas, nas festas e em diversos outros aspectos e manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo. Sendo justamente essas manifestações imateriais da herança cultural dos povos que dar-se o nome de patrimônio cultural imaterial.

Para Correa (2011), patrimônio cultural é tudo que foi criado ao longo do tempo por determinada sociedade e essa mesma identifica como seu. Entre eles estão os elementos naturais (praias, serras, matas), bens culturais (obras de arte, praças, teatros, museus) e conhecimentos técnicos e saberes (o saber de transformar a mandioca em farinha, beiju; o boi em carne do sol; barro em pote ou moringa). E preservar o patrimônio cultural é manter as características e a memória de uma sociedade para conservar a sua identidade cultural. Assim considera como dever do Estado, da sociedade e de cada cidadão valorizar e preservar os recursos materiais (artes, arquiteturas), o saber erudito e popular brasileiro e sergipano, o meio ambiente urbano e natural. A conscientização da sociedade é uma das melhores políticas para preservação do Patrimônio Cultural, pois o povo esclarecido sobre o que é a autêntica cultura local e regional, ama, valoriza, e defende os elementos que determinam sua identidade.

2.6.2 A Gastronomia de Sergipe como Patrimônio Cultural Imaterial

Para ser reconhecida como patrimônio é preciso ter documentos de salvaguarda, e podemos destacar a culinária de Sergipe como patrimônio cultural imaterial a partir de alguns documentos como o Decreto nº 27.720 de 24 de março de 2011 que reconhece a queijada, o manauê, a bolachinha de goma, o doce de pimenta do reino, o pé-de-moleque de massa puba, o beiju de tapioca, o amendoim verde cozido, o beiju macasado e o beiju saroio como Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe. O amendoim verde cozido ainda possui outro instrumento de salvaguarda que é a Lei nº 7.682, de 17 de julho de 2013, que torna Patrimônio Imaterial de Sergipe e dá outras providências correlatas, com o objetivo de reconhecer a importância cultural como principal alimento típico do Estado de Sergipe.

Há, ainda, a Lei nº 8.262 de 17 de julho de 2017 que torna a Castanha de Caju do Povoado Carrilho, localizado em Itabaiana/SE, também como patrimônio Imaterial do Estado

de Sergipe.

Importante destacar também, que a mangabeira é oficializada como árvore símbolo de Sergipe através do Decreto número 12.723, de 20 de janeiro de 1992, e que apresenta em suas considerações a defesa do meio-ambiente dos recursos naturais como uma das preocupações da educação Nacional e, por conseguinte, deve promover a conscientização do educando e da comunidade para o amor e a preservação da fauna e da flora, elementos essenciais a qualidade de vida.

Existe ainda o Projeto de Lei nº 1.066, de 2015, em andamento para aprovação que solicita a proibição do corte e a derrubada da mangabeira. Com a fundamentação de que embora a mangabeira seja produzida em quase todo o Nordeste, é exatamente em Sergipe que a mangaba concentra a sua maior produção, tendo o extrativismo como principal forma de exploração, realizado principalmente por mulheres negras que vivem em comunidades litorâneas e que contribuem de forma significativa para o sustento das famílias, portanto, de fundamental importância para a sobrevivência de milhares de mulheres, de suas famílias e das comunidades em que vivem e sobrevivem da exploração da mangabeira. (PL nº 1.066/15).

Este é o caso da associação das “Catadoras de mangabas” que tenta explorar o potencial econômico dessa fruta nativa através da produção de geleias, licores, compotas, bolos, balas, baseadas em práticas tradicionais de suas comunidades, em meio à especulação imobiliária na região. O Governo do Estado de Sergipe vem justamente, com a Lei nº 7.082 de 16 de dezembro de 2010, reconhecer as catadoras de mangaba como grupo culturalmente diferenciado que deve ser protegido segundo as suas formas próprias de organização social, seus territórios e recursos naturais, indispensáveis para a garantia de sua reprodução física, cultural, social, religiosa e econômica.

2.7 Sergipanidade como preservação do Patrimônio Cultural de Sergipe

24 de outubro é o dia oficial de comemoração da Sergipanidade. Segundo Junior (2015), apesar de historicamente a data se confundir com o dia 8 de julho de 1820, data da Carta Régia que desvinculou o território sergipano da Bahia, foi no dia 24 de outubro de 1824, quando o documento chegou a Sergipe, que a sociedade sergipana pôde comemorar, de fato, a sua independência.

Até 1990 as duas datas permaneceram como feriado, quando foi determinado através de Emenda Constitucional que apenas o 08 de Julho seria comemorado como data oficial. Cancelando o feriado no dia 24 de outubro, a Assembleia Legislativa de Sergipe deixou

apenas como o Dia da Sergipanidade, ou seja, um dia para se comemorar o sentimento de orgulho e pertencimento pela cultura, história, artes, tradições, ou seja, por tudo que se relacionam com Sergipe, tudo aquilo que define o ser sergipano (JUNIOR, 2015).

Em 2013, a revista Cumbuca publica um artigo do estudioso Luiz Antônio Barreto (falecido em 2012) intitulado de “Sergipanidade, um conceito em construção”, conceituando como um “conjunto de traços típicos, a manifestação que distingue a identidade dos sergipanos, tornando-os diferentes dos demais brasileiros, embora preservando as raízes da história comum” (BARRETO, 2013). E destaca que a Sergipanidade inspira condutas, renova compromissos, numa representação simbólica da relação dos sergipanos com a terra, com sua cultura, e tudo o que ela representa como mostruário da experiência e da sensibilidade.

Nesse mesmo texto, ele atribui que foi desde Prado Sampaio, aluno de Tobias Barreto, que entrou no vocabulário sergipano o termo Sergipanidade, como um louvor ao fazer cultural sergipano. Décadas depois, José Silvério Leite Fontes, professor de história, biógrafo de Jackson de Figueiredo, citou Sergipanidade no contexto da formação de Sergipe. Somente duas décadas depois é que o termo Sergipanidade começou a ser tratada como um conceito cultural, capaz de inspirar artistas, escritores e pensadores, afirmando um compromisso com as manifestações culturais.

Correa (2011) explica que ser sergipano implica em três sentidos: o geográfico, o legal e o demográfico. Ou seja, ter nascido no espaço territorial do estado, possuir documentos de registro e identidade expedidos por órgãos governamentais locais, residir e ter o sentimento de pertencimento. Entretanto, para o autor, a Sergipanidade vai além desses aspectos, tornando um sentimento de orgulho de ser sergipano, seja ele, nato ou adotivo. Uma ideia que segundo o mesmo, tem se fortalecido através da contribuição de atividades escolares, das ações de entidades da sociedade civil, programas e reportagens na comunicação social e da política cultural de órgãos do governo.

Tema que Graça *et al.* (2002) destaca como de grande importância para a formação de nossos alunos ao afirmar que é preciso inserir elementos da “nossa Sergipanidade” no dia-a-dia da escola, efetivos nos currículos, atrelados nas diversas disciplinas, ou até constituindo disciplinas específicas.

3 METODOLOGIA

A metodologia é o momento no qual são traçados os caminhos do desenvolvimento do estudo. Sob o ponto de vista dos procedimentos técnicos, ou seja, a maneira pela qual os dados necessários para a elaboração da pesquisa serão obtidos. Para melhor reconhecimento da pesquisa, neste capítulo a metodologia está organizada pelas características da pesquisa, o ambiente da pesquisa, os sujeitos da pesquisa, e informações sobre os instrumentos de coleta e apresentação dos dados.

A aplicação do produto e análise de dados segue no próximo capítulo e a descrição do produto educacional no seguinte.

3.1 Características da pesquisa

Quanto à natureza classifica-se como pesquisa aplicada, uma vez que objetiva a produção de conhecimentos para aplicação prática e local (SILVA, 2004), com diálogo entre as abordagens qualitativa e quantitativa.

Em seu desenvolvimento foram necessárias por parte da pesquisadora como etapa exploratória uma revisão bibliográfica de livros especializados na área, dissertação e artigos ligados ao tema e análise documentos e legislação pertinente para a realização teórica na construção da cartilha. Considerando as relações sobre turismo, cultura, identidade, memória, patrimônio e gastronomia; além de estudos voltados para a Gastronomia do Estado Sergipe.

A Pesquisa de campo (com atividades etnográficas e de registro audiovisual) também esteve aliada ao longo das atividades de estudo, visando integrar a percepção da realidade e as diretrizes conceituais existentes e referentes ao tema de estudo, para assim poder trazer resultados mais significativos.

A intervenção para aplicação do produto educacional se deu através da Pesquisa-Ação, visto que esta pesquisa se associa a uma ação que envolve tanto a pesquisadora quanto os participantes de modo cooperativo e participativo. (THIOLLENT, 2011)

Quanto à forma de abordagem dos dados é também quantitativa, pois se utilizou de métodos estatísticos, com levantamento da porcentagem, construção de gráficos e tabelas, traduzindo-se em números, informações e opiniões com a finalidade de classificá-los e organizá-los. A análise foi realizada a partir da leitura e consolidação dos dados obtidos através da aplicação do Kahoot! e dos questionários de avaliação do produto educacional.

3.2 Ambiente da pesquisa

Considerando, propriamente, os instrumentos metodológicos a pesquisa se desenvolveu a partir de um campo específico de intervenção para aplicação do produto educacional. Podendo considerar que a pesquisa social foi a diretriz empregada por este estudo. Desse modo, segundo Gil (1999) a pesquisa social possui um elevado grau de complexidade devido às múltiplas faces do fenômeno estudado, diante disso, faz-se necessário ao pesquisador selecionar o aparato teórico-metodológico que empregará em sua pesquisa, respeitando as exigências de cientificidade, de objetividade e de eticidade próprias do “fazer científico” (GIL, 1999, p. 21).

3.2.1 Instituição escolhida

A intervenção se deu na instituição pública da Rede Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – IFS, mais precisamente no campus Aracaju.

Com a Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, formou-se o IFS. Conforme o site oficial da instituição, o Instituto Federal de Sergipe está vinculado ao Ministério da Educação e possui natureza jurídica de autarquia, sendo detentor de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar. E atualmente é constituído de 09 (nove) campi ativos: Aracaju, São Cristóvão, Lagarto, Itabaiana, Estância, Glória, Propriá, Tobias Barreto, Nossa Senhora do Socorro e um (01) em fase de implantação, localizado em Poço Redondo. O pólo de Cristinápolis não chegou a ser implantado. Possui ainda uma reitoria como órgão executivo, localizada em Aracaju, capital sergipana. De acordo com o mapa a seguir:

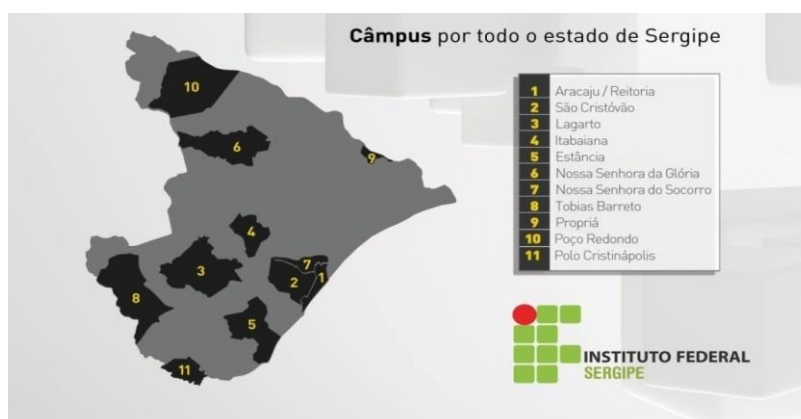


Figura 1: Mapa do Instituto Federal de Sergipe
Fonte: Site: www.ifs.edu.br

Conforme consta no site oficial, o IFS tem a missão de “promover uma educação profissional, científica, técnica e tecnológica de qualidade através da articulação entre ensino, extensão, pesquisa aplicada e inovação para formação integral dos cidadãos” (IFS, 2017). Com a visão de se tornar um dos cinco melhores Institutos Federais do país contribuindo para o desenvolvimento científico, tecnológico, socioeconômico e cultural.

A instituição atua conforme as diretrizes da Política Nacional da Educação e do Plano Nacional de Desenvolvimento da Educação, e tem como princípios norteadores o compromisso com a justiça social, equidade, cidadania, ética, preservação do meio ambiente, transparência e gestão democrática; a verticalização do ensino e sua integração com a pesquisa e a extensão; a eficácia nas respostas de formação profissional continuada, difusão do conhecimento científico e tecnológico e suporte aos arranjos produtivos locais, sociais e culturais; a inclusão de pessoas com necessidades educacionais especiais e deficiências específicas; e a natureza pública e gratuita do ensino, sob a responsabilidade da União.

Entre seus objetivos estão: ministrar uma educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do ensino fundamental e para o público da educação de jovens e adultos; cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica objetivando a capacitação, aperfeiçoamento, especialização e a atualização de profissionais; realizar pesquisas aplicadas, estimulando o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade; desenvolver atividades de extensão de acordo com os princípios e finalidades da educação profissional e tecnológica, em articulação com o mundo do trabalho e os segmentos sociais, e com ênfase na produção, desenvolvimento e difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos; estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional; e ministrar em nível de educação superior, cursos superiores de tecnologia; cursos de licenciatura; cursos de bacharelado e engenharia; cursos de pós-graduação *latu sensu* de aperfeiçoamento e especialização; e cursos de pós-graduação *strictu sensu* de mestrado e doutorado.

Atualmente ofertam-se duas Pós-Graduações: Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica; e Mestrado Profissional em Gestão do Turismo.

Entre os cursos de nível superior, são ofertados: Bacharelado em Sistemas de Informação, Bacharelado em Engenharia Civil, Licenciatura em Física, Licenciatura em Química, Licenciatura em Matemática, Tecnologia em Gestão de Turismo, Tecnologia em Saneamento Ambiental, Tecnologia em Laticínios, Tecnologia em Automação Industrial,

Tecnologia em Logística, Tecnologia em Alimentos e Tecnologia em Agroecologia.

São ofertados também 22 (vinte e dois) cursos técnicos de nível médio pelo IFS atualmente: Alimentos, Aquicultura, Agroecologia, Agroindústria, Agropecuária, Agronegócio, Agrimensura, Comércio, Desenho de construção civil, Edificações, Eletrotécnica, Eletrônica, Eletromecânica, Guia de Turismo, Hospedagem, Informática, Manutenção e Suporte em Informática, Petróleo e Gás, Química, Recursos Pesqueiros, Rede de computadores e Segurança do Trabalho. Distribuídos entre os câmpus e apresentados nas modalidades: integrado, subsequente ou PROEJA.

3.2.2 Curso escolhido

O curso escolhido foi o curso de Técnico em Hospedagem do IFS que se apresenta em duas modalidades: subsequente ou PROEJA. O referido curso foi escolhido, devido o mesmo está inserido no eixo de turismo, hospitalidade e lazer, mesmo eixo da formação da pesquisadora (graduada em gastronomia). Como também já possui na sua matriz curricular uma disciplina possível de se realizar atividades gastronômicas, facilitando a possível intervenção.

No momento da intervenção só estava em andamento o PROEJA. Cada modalidade apresenta seu Projeto Pedagógico de Curso (PPC) próprio, Resolução nº 71/2016/CS/IFS dispõe sobre a modalidade PROEJA e a Resolução nº 47/2013/CS/IFS propõe o curso na modalidade subsequente.

Como consta nos projetos pedagógicos do curso nas duas modalidades o mesmo está inserido no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer. E suas ofertas se justificam no crescimento acelerado do turismo e consequentemente no aumento do ramo de hotelaria, surgindo à necessidade da ampliação de profissionais com qualificação para atender às exigências da área.

O PPC que rege o PROEJA acrescenta um ponto mais específico que, em virtude da ampliação desse mercado, apresenta-se como uma oportunidade de inserção de jovens e adultos com baixo grau de escolaridade e sem qualificação profissional, no mundo do trabalho e no tecido social, dando àqueles que não tiveram acesso aos bens produzidos socialmente condições de efetivar sua cidadania.

A região Nordeste encontra-se preferida pelos turistas como destino turístico do Brasil, pelo privilégio de suas praias e sol o ano todo e pela riqueza de um acervo histórico e cultural. Inserido neste contexto encontra-se Sergipe, que além de um acervo cultural de mais de

quatro séculos de história, possui longas extensões de praias, dunas, rios, lagoas e *canyons*. E vem a muitos anos investindo em infraestrutura e marketing, atraindo turistas por meio da divulgação de seus atrativos turísticos.

Portanto, de acordo ainda com o projeto pedagógico, a implantação do curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem no IFS justifica-se pela pertinência desse cenário turístico em expansão e a necessidade da ampliação de profissionais qualificados para atender essa demanda do Estado. Como objetivo geral de formar técnicos em hospedagem que possam atuar nos meios de hospedagem com competências para desenvolver atividades relacionadas à recepção, governança, comerciais, marketing, vendas, reservas, eventos e alimentos e bebidas, com observância na valorização das características culturais, históricas e ambientais do local em que atuará. Entre os objetivos específicos constam como desenvolver saberes e conhecimentos que possibilitem ao técnico de hospedagem o emprego ético e criativo da comunicação e o desenvolvimento de habilidades para Relações humanas; como também propiciar uma formação com competências técnico-profissionais para capacitá-los para conceber, organizar e viabilizar produtos e serviços hoteleiros.

O profissional técnico em hospedagem deve apresentar um perfil apto para atuar, nos mais diversos empreendimentos de hospedagem como pousadas, hotéis, motéis, *flats*, *resort*, *spas*, navios e hospitais, com as devidas competências relatadas anteriormente. Portanto ao final do curso o aluno deverá reconhecer a importância da atividade turística para o desenvolvimento socioeconômico e cultural de uma localidade; identificar e selecionar informações geográficas, históricas, artísticas, esportivas, recreativas e de entretenimento, comerciais, folclóricas, artesanais, gastronômicas e religiosas que se apliquem ao setor de hospedagem; conhecer os diversos segmentos da área turística, roteiros e itinerários, interpretando a legislação vigente; conhecer as funções e fluxos de serviços da área de alimentos e bebidas; realizar atividades de comercialização dos produtos que compõem os meios de hospedagem; atender aos clientes internos e externos com excelência de qualidade; e atuar de forma ética e receptiva promovendo o interesse de participar de experiências que valorizem as características culturais, históricas e ambientais locais.

A metodologia solicitada no referido PPC aponta para estratégias metodológicas de integração com princípio de interdisciplinaridade, contextualização e flexibilidade. Com suas atividades de ensino-aprendizagem voltadas para assegurar a integração entre trabalho, ciência e cultura.

3.2.3 Disciplina escolhida

Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas é a disciplina escolhida para implantação do nosso produto de dissertação, pois se apresenta como uma disciplina satisfatória para práticas gastronômica propostas pela pesquisadora. Visto que, tal disciplina, cursada no terceiro ano do curso, compreende uma carga horária de 80 hora/aula, distribuída em 60 horas teóricas e 20 horas práticas.

Além do mais, a ementa da referida disciplina estabelece o estudo dos alimentos e bebidas em meios de hospedagem; princípios gastronômicos; técnicas básicas de preparo; seleção, armazenamento e técnicas de cocção; linguagem operacional, fichas técnicas; noções de cardápio; boas práticas para serviço de alimentação; fluxograma de preparo e organização das operações em alimentos e bebidas.

3.2.4 Local das aulas dentro do *campus* Aracaju

Sobre as instalações e equipamentos específicos para o Curso Técnico de Hospedagem do IFS: o curso dispõe de dois laboratórios: o laboratório de hospedagem e o laboratório de alimentos e bebidas. A intervenção foi realizada no laboratório de alimentos e bebidas da instituição ao qual é compartilhado entre cozinha e sala de aula com cadeiras e quadro branco escolar.

3.3 Sujeitos da pesquisa

Conforme Gil (1999, p. 101) existem diversos tipos de amostragem que se ajustam aos propósitos da pesquisa; sendo assim, atendendo às finalidades da presente pesquisa, enunciadas em seção anterior deste trabalho, a amostragem que foi adotada neste estudo foi a “amostragem por tipicidade ou intencional” que consiste em “selecionar um subgrupo da população que, com base nas informações disponíveis, possa ser considerado representativo de toda população”. A população ou universo é formada pelos alunos do curso Técnico Integrado de Nível Médio de Hospedagem do IFS – Modalidade PROEJA, sendo a amostra referente aos 13 discentes matriculados na disciplina de Técnicas de Alimentos e Bebidas no período da intervenção. 2019.2. A idade dos discentes variou entre 22 a 34 anos. Em relação ao sexo a maioria é do sexo feminino, sendo onze dos 13 participantes (84,06%).

Além dos educandos, também o professor da referida disciplina foi sujeito da pesquisa,

ao qual foi feito o convite para que o mesmo consentisse e acompanhasse a intervenção nas suas aulas e avaliasse o produto educacional através do questionário (Apêndice E)

E também caracterizada como sujeito da pesquisa, encontra-se a autora e pesquisadora do presente trabalho, realizando a aplicação do produto educacional através do jogo pela plataforma Kahoot! e das práticas gastronômicas.

3.4 Instrumentos de coleta de dados

- Fotografias para construção do produto educacional através de câmera fotográfica do celular.

- Fotografias das atividades realizadas na aplicação do produto educacional através de câmera fotográfica do celular, objetivando o registro das atividades.

- Jogo por meio do Kahoot! que é uma plataforma de aprendizado baseada em jogos.

- Questionário de perguntas fechadas, utilizando a escala Likert, aplicados aos participantes da pesquisa para avaliação do produto educacional pelos alunos (apêndice D) e professor (apêndice E) participantes da pesquisa.

- Anotações das aulas: para registro do horário do início e término da aula, quantitativo de alunos que participaram da atividade, se as atividades foram realizadas e motivos pelos quais não foram realizadas (tempo insuficiente, poucos alunos, falta de ingredientes ou utensílios, entre outros), entre outros.

3.5 Apresentação dos dados

Os dados obtidos através do jogo são fornecidos pela plataforma Kahoot! em planilha Excel ao qual foram tabulados e apresentados em gráficos.

Os dados obtidos pelos questionários de avaliação do produto educacional produzido através desta pesquisa foram tabulados e apresentados no formato de tabelas.

4 DESCRIÇÃO DA APLICAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

Na presente seção encontra-se descrito um relato de como ocorreu a aplicação do produto educacional juntamente com a análise dos seus momentos de aplicação.

A aplicação do produto educacional se deu na turma de terceiro ano do curso técnico em Hospedagem na modalidade PROEJA nas aulas da disciplina de Técnicas de Alimentos e Bebidas no campus Aracaju do Instituto Federal de Sergipe.

Os procedimentos metodológicos de aplicação do produto previsto percorreram a sequência abaixo:

A solicitação de autorização da pesquisa foi feita à Direção da instituição pesquisada, conforme carta de anuência. Assim como feito o convite ao professor da referida disciplina para que o mesmo consentisse e acompanhasse a intervenção nas suas aulas e por fim avaliasse o produto educacional.

A pesquisa foi aprovada pelo Conselho de Ética da Plataforma Brasil com CEP nº 3.715.315 (Anexo B). E após sua aprovação, foi realizado o convite para os alunos explicando como seria a pesquisa e as etapas (aplicação do jogo por aplicativo e aulas práticas das receitas). Após a aceitação do convite por todos os alunos da turma com assinatura dos TCLE (apêndice B) e documento sobre o direito de imagem (apêndice C). Foi entregue também um manual de boas práticas confeccionado pela pesquisadora (apêndice F). Após a entrega do manual foi solicitado que realizassem a leitura individualmente e caso necessário a pesquisadora estaria à disposição para respondê-las. O referido manual trata-se de um documento norteador para utilização do laboratório de alimentos e bebidas.

Na primeira aula, foi aplicado um jogo através do aplicativo Kahoot! o qual está detalhado nesse trabalho após a apresentação das aulas práticas de produções das receitas presentes no produto educacional. A aplicação foi realizada antes da entrega do produto educacional para verificar os conhecimentos prévios em relação ao tema da pesquisa.

Após a conclusão do jogo, foi realizada a entrega do produto educacional em link compartilhado do Google Drive para os participantes. Também foi informado aos discentes que a leitura da cartilha seria feita individualmente e seria trabalhada através do jogo e das práticas gastronômicas.

A intervenção prosseguiu com a realização das aulas práticas das produções das receitas contidas no produto educacional. Na última aula foi realizada novamente a aplicação do jogo, com aplicação detalhada nesta seção juntamente com a primeira aplicação.

As práticas foram realizadas em cinco momentos de 2h/aulas no período da noite entre

20 de novembro a 02 de dezembro de 2019. Antes de iniciar cada aula foi feito o convite aos interessados do dia a realizar a produção da receita escolhida. Como também, ao longo das aulas, foram feitos convites pela pesquisadora a aqueles que ainda não tinham realizado as aulas práticas. Os discentes participantes da pesquisa se mostraram bastante interessados e animados para realização das atividades e todos participaram em algum momento das produções.

As aulas foram realizadas no laboratório de alimentos e bebidas da instituição ao qual é um compartilhado entre cozinha e sala de aula com cadeiras e quadro branco escolar. Os insumos necessários para as produções foram custeados pela pesquisadora.

As práticas gastronômicas têm como objetivo geral: desenvolver habilidades e competências de conteúdo prático em complemento aos conteúdos teóricos da disciplina Técnicas de alimentos e bebidas, permitindo aos discentes uma interação com o universo de atuação profissional.

E como objetivos específicos: realizar técnicas básicas de preparo e manipulações dos alimentos; aprender novas técnicas de produção; desenvolver a agilidade e dominar as preparações em situação real; manusear os maquinários e equipamentos de forma correta; desenvolver a sensibilidade na finalização dos pratos; possibilitar o desenvolvimento do comportamento ético e compromisso profissional; desenvolver competência para verificar a qualidade na prestação de serviços; organização das operações em alimentos e bebidas e aprender a utilizar as boas práticas para serviços de alimentação.

Possíveis conhecimentos técnicos adquiridos ao longo das aulas: higienização correta dos alimentos; finalizações dos pratos produzidos; ritmo de produção na cozinha quente; manusear os maquinários e equipamentos da cozinha; aprimoramento das técnicas de cortes de legumes (corte *brunoise*), de cocção dos alimentos, agilidade e domínio na preparação, montagem e finalização de pratos, e técnicas de extração de leite de coco, caramelização da fôrma para pudim entre outros.

As práticas gastronômicas seguiram uma sequência geral de etapas das atividades: primeira etapa consistia na arrumação da bancada e leitura da receita; segunda etapa a produção da receita propriamente dita, terceira etapa seria arrumação da mesa para apresentação da receita produzida e quarta etapa a arrumação da cozinha que consiste na limpeza do local e dos utensílios utilizados na aula.

É importante destacar que apresentação da análise da primeira aula está mais definida nas etapas e nas aulas seguintes foram destacados momentos diferenciados de aprendizagem. Porém todas as aulas seguiram as etapas informadas.

4.1 AULA 1 Bolachinha de goma

O primeiro momento da aula consistiu na leitura da receita e arrumação da bancada, conhecido como *mise en place*. Termo francês que significa “por em ordem”, neste caso é uma forma de expressão para dizer para preparar a cozinha para confecção dos pratos, como mostra Foto 1.



Foto 1 - Organização do *mise en place*.
Fonte: Acervo da autora, 2019.



Foto 2 - Preparo da massa da bolachinha de goma.

Segundo momento foi o preparo da massa (Foto 2), modelagem das bolachinhas (Foto3) e levadas para assar.

Terceiro momento foi a apresentação da produção do dia (Foto 4) e degustação.



Foto 3 - Modelagem das bolachinhas.
Fonte: Acervo da autora, 2019.



Foto 4 - Bolachinhas de Goma Finalizadas.

Quarto momento foi realizado a arrumação da cozinha para finalização da aula.

A realização de todas as etapas aconteceu de forma satisfatória para conclusão da aula. A produção da receita foi realizada de forma correta e teve o resultado desejado.

Antes do início da aula foi entregue aos participantes toucas descartáveis para utilizarem no acesso à cozinha. Foi observado após a aula que o IFS dispõe de alguns *dólmãs* (uniforme utilizado para aulas em laboratórios de alimentos e bebidas entre outros) para os alunos. Portanto, foi solicitado aos (as) alunos (as) que utilizassem nas aulas seguintes.

Aula realizada das 20h às 21:30h com quatro participantes na produção da receita.

Nesse momento se faz necessário realizar algumas observações pontuais sobre o primeiro dia de experiências, para tanto é imprescindível partir do pensamento de Paulo Freire (1978) quando o mesmo afirma que as práticas de ensino envolvem simultaneamente o arcabouço de saberes "escolarizados" (promovidos em ambiente escolar e, portanto, institucional) e os saberes trazidos por cada educando, visto que é impossível afirmarmos a existência de um indivíduo em "estado zero de conhecimento".

Tal afirmativa do autor expressa a dialética entre o "mundo de fora" (o mundo onde a socialização ocorre propriamente) e o "mundo de dentro" (o espaço da escola onde os agentes ocupam lugares específicos dentro de uma relação de ensino-aprendizagem). Foi possível perceber entre os alunos a pré-existência de saberes (esparços e desfocados, porém existentes) que permite aos mesmos uma determinada "autonomia pensante", visto que as perguntas incessantes à pesquisadora revelam duplamente uma "curiosidade acadêmica" e uma necessidade de conectar os saberes "pré-existent" que possibilitam aos mesmos reconhecerem certos elementos de ordem sociocultural na experiência realizada.

Apesar do pequeno número de alunos participantes, o ambiente de "intimidade" caracterizado pela proximidade entre alunos e à pesquisadora serviu como uma condição para que fluísse melhor o diálogo e o acompanhamento de cada etapa de tarefas a ser executada. Foi importante perceber o nível de engajamento e de animação dos alunos participantes, inclusive podendo-se, esperar a partir do primeiro dia uma expectativa satisfatória sobre o restante de dias de encontro.

4.2 AULA 2 Doce de leite e Gratinado de macaxeira

Na segunda aula os discentes participantes produziram duas receitas: Doce de leite e Gratinado de macaxeira.

As etapas das aulas foram seguidas corretamente. A Foto 5 demonstra a primeira etapa

realizada com a arrumação do *mise en place* e leitura da primeira receita.



Foto 5 - Organização do *mise en place* e leitura da receita.

Fonte: Acervo da autora, 2019.



Foto 6 - Utilização do fogão para produção do doce de leite.

Na Foto 6 registrou-se a utilização do fogão para produção do doce de leite por uma das alunas. E na Foto 7, a utilização de outro equipamento da cozinha, o liquidificador, para preparo da massa de macaxeira.



Foto 7 - Preparo da massa com macaxeira.

Fonte: Acervo da autora, 2019.



Foto 8 - montagem do Gratinado de macaxeira

As Fotos 8 e 9 apresentam a montagem do gratinado de macaxeira. Mesmo os participantes que informaram não terem habilidades na cozinha, apresentaram tranquilidade no momento do preparo. Sendo um momento importante de orientação por parte de quem está

ministrando a aula para superação dessas barreiras.



Foto 9 - Gratinado de macaxeira pronto para ir ao forno

Fonte: Acervo da autora, 2019.



Foto 10 - Mesa posta com as produções do dia.

Mais uma aula finalizada de forma satisfatória com nossa mesa posta (Foto 10). Foi realizada a produção do suco de tamarindo para complementar nossa degustação.

O segundo dia de aula, ao contrário do primeiro, envolveu uma maior expectativa dos alunos participantes, como dito anteriormente, o "boca-a-boca" entre os alunos foi confirmado visto que a realização exitosa das tarefas e a apresentação da proposta pedagógica para os alunos acabaram servindo como um "convite ao aprendizado". Nesse sentido, é importante lembrar o pensador e educador Paulo Freire (1978) quando o mesmo afirma que "ensinar", "educar" constituem atividades sociais e, por excelência, uma prática humana, sendo assim, deve comunicar às pessoas um sentido social compartilhado, uma mensagem positiva e que acrescente coisas boas à condição humana. Por isso, a ludicidade, a alegria, a interação harmoniosa e o diálogo são aspectos que devem estar na prática de ensino, tais aspectos foram registrados no segundo dia de aula prática.

A Duração da aula teve uma média de 2 horas corridas (19:30 às 21:30h) com cinco participantes nas produções. Demais alunos participaram assistindo, na arrumação da mesa ou na limpeza de utensílios.

4.3 AULA 3 Pudim de macaxeira e Arrumadinho

Após a primeira etapa da aula (*mise en place*) e leitura da receita, foi ensinada aos participantes a técnica de caramelização da fôrma, Foto 11.

O pudim de macaxeira é um prato típico de Sergipe de pouca visibilidade que ganhou apreço pelos participantes, e foi produzido de modo satisfatório pelos participantes como verificado na Foto 12. Não houve o momento de desenformar o pudim na mesma aula devido à necessidade de ir à geladeira por 4 horas antes.



Foto 11 - Técnica de caramelização da fôrma.
Fonte: Acervo da autora, 2019.



Foto 12 - Pudim de macaxeira após ir ao forno.

Próxima realização foi à produção do arrumadinho, com o preparo das guarnições, farofa, molho à campanha conhecido como vinagrete, o feijão e charque. Sendo cada guarnição preparada por um discente diferente.

As Fotos 13 e 14 apresentam a montagem e apresentação do arrumadinho.



Foto 13 - Montagem do Arrumadinho
Fonte: Acervo da autora, 2019.



Foto 14 - Apresentação do Arrumadinho.

Após a realização de todas as etapas, a aula foi concluída às 9:30 h com sete alunos (as) na produção, mais uma vez de forma satisfatória.

É importante fazer um registro sobre o 3º dia de aula. Ambos os pratos possuem uma

carga identitária bastante evidente pelo fato de "fundir" dois elementos bastante conhecidos social e culturalmente, um deles é, por exemplo, o "pudim", sobremesa de fácil manuseio e bastante apreciado no estado de Sergipe, o segundo elemento se refere ao fato de que na elaboração do "pudim" um material é utilizado: a macaxeira. Esta é bastante utilizada em outros pratos, porém pouco conhecida como material utilizado na elaboração do pudim.

Diante dessa "fusão" identitária, pode-se dizer assim, o "pudim de macaxeira" despertou um sentimento de "desafio" e de "curiosidade" entre os participante, além de indicar um certo "orgulho derivado da sergipanidade" em função de seu utilizar a macaxeira, tão conhecida no estado de Sergipe. Novamente é importante recordar os ensinamentos de Paulo Freire (1978) quando o mesmo indica que a educação seria uma ação completamente "alienígena", ou seja, fora de nossa realidade, se ela não partisse da realidade a qual ela pretende transformar.

4.4 AULA 4 Bolo de milho e Fritada de aratu

Na quarta aula, após o rotineiro, *mise en place* e leitura das receitas, iniciamos a produção da receita de bolo de milho (Foto 15), utilizando o fogão e o forno para o preparo (Foto 16).



Foto 15 - Preparação do bolo de milho
Fonte: Acervo da autora, 2019.



Foto 16 - Bolo de milho ao forno para assar.

Enquanto o bolo de milho estava no forno. Iniciamos a segunda receita (fritada de aratu).



Foto 17 - Produção do suco de acerola e realização do refogado de aratu
Fonte: Acervo da autora, 2019.



Foto 18 - Técnicas de clara de ovos em neve.

Como observado na Foto 17, as participantes estavam distribuídas em várias funções: a primeira estava realizando o preparo do refogado de aratu e a segunda a produção de suco de acerola. Dando continuidade, na Foto 18 registrou-se uma das participantes untando a fôrma para a fritada de aratu, outra participante produzia as claras em neve que seriam utilizadas na fritada e a terceira aluna fazia a limpeza dos utensílios que iam sendo utilizados.

Podemos notar, registrado na Foto 18, que a quarta etapa que consiste na limpeza da cozinha, ela se dá desde o início da aula até o final.



Foto 19 - Arrumação da mesa com as produções da quarta aula.
Fonte: Acervo da autora, 2019.



Foto 20 - Preparativos para a degustação do dia.

Como praxes em todas as aulas, os participantes fizeram a arrumação da mesa para apresentação e os preparativos para a nossa degustação como mostram as Fotos 19 e 20. Houve a produção do suco de acerola pelos alunos e finalizações de alguns acompanhamentos pré-preparados pela pesquisadora. Com o intuito de incrementar nossa degustação.

Nessa aula também foram convidados mais dois alunos que ainda não tinham participado por receio ou falta de habilidades na cozinha. Finalizamos a aula após realizarmos todas as etapas com sucesso.

O elemento destaque do 4º dia é o "aratu", crustáceo bastante apreciado na região sul do estado de Sergipe e que está atrelado às práticas extrativista de comunidades tradicionais quilombolas, a exemplo das "mulheres da Rua da Palha" na Comunidade Quilombola Luziense no município de Santa Luzia do Itanhhy. O uso de um crustáceo, no caso o aratu, verdadeira iguaria não somente por seu sabor, mas também por seu simbolismo enquanto elemento de resistência das comunidades tradicionais despertou nos alunos um interesse bastante singular pela origem do crustáceo, rendendo da professora a tarefa adicional em esclarecer a importância cultural e econômica do "aratu" para algumas comunidades dos municípios a região sul do estado de Sergipe.

Paulo Freire (1978) afirma que é de fundamental importância ao educador apresentar ao educando e inserir no contexto das práticas de ensino elementos da realidade social que simbolizem os processos de luta por reconhecimento, demonstrando, ao mesmo tempo, que é possível reconhecer nas coisas e nos contextos as implicações políticas de determinadas práticas sociais, tal prática sinaliza a "atualidade" e a capacidade libertadora da atividade de ensino, tornando a escola como um espaço e um lugar de reflexão e de libertação do pensamento.

4.5 AULA 5 Robalo ao molho de camarão

No quinto e último dia de aula realizamos o preparo do robalo ao molho de camarão.



Foto 21 - Corte de legumes e extração do leite de coco
Fonte: Acervo da autora, 2019.



Foto 22 - Montagem do Robalo ao molho de camarão.

Para a produção da receita os (as) alunos (as) realizaram a técnica artesanal de extração do leite de coco (Foto 21), técnica realizada para todas as produções que tinham leite de coco na sua receita.

Além da receita apresentada no produto educacional, foi realizada a produção dos acompanhamentos (arroz, molho à campanha e farofa de dendê) e suco de mangaba. Foto 23.



Foto 23 - Apresentação do Robalo ao molho de camarão e acompanhamentos.



Foto 24 - Momento degustação.

Fonte: Acervo da autora, 2019.

A Foto 24 apresenta o registro do nosso momento de degustação da nossa última aula prática ocorrida com a mesma efetividade de sempre cumprindo todas as etapas estabelecidas.

Finalizamos todas as aulas com a participação do professor e de todos os alunos participantes da pesquisa. Mesmo apresentando receios e inseguranças inicialmente, os alunos realizaram as atividades em harmonia, motivados, procuraram realizar as técnicas de manuseio de equipamentos e utensílios e cocção dos alimentos de forma correta aliada a boas práticas de serviço em alimentação.

O último dia de aula e o acúmulo de conhecimentos produzidos em sucessivos dias, onde foi possível construir um ambiente dinâmico e produtivo, sob o ponto de vista do processo de ensino aprendizagem, que permitiu aos alunos ampliarem tanto seus saberes (práticos e teóricos) relativos aos temas das aulas quanto permitiu criarem um ambiente mais cooperativo em que os questionamentos alimentavam os diálogos e se associavam a cada tarefa realizada ao longo das atividades coordenadas pela pesquisadora.

Evidente que tão poucos encontros bastassem para tirar todas as dúvidas, porém os encontros realizados serviram para indicar ao aluno a necessidade de perceber a realidade em sua volta, de entender que os contextos sociais, históricos e culturais, como afirma Paulo Freire (1978), faz-se presente até mesmo em uma receita, em um prato que carrega consigo a

densidade de ensinamentos passados de geração a geração ao longo da história de um povo.

No mesmo dia da última aula prática houve também a aplicação do questionário de avaliação do produto educacional e a segunda aplicação do jogo pelo Kahoot!.

As aulas foram finalizadas com certificação aos discentes por participação de curso presencial sobre culinária sergipana. (Foto 25)



Foto 25 - Entrega de certificados aos discentes
Fonte: Acervo da autora, 2019.

4.6 Aplicação do jogo kahoot com os alunos participantes da pesquisa

O KAHOOT! (site Kahoot.com) é uma plataforma de aprendizado baseada em jogos, usada como tecnologia educacional em escolas e outras instituições de ensino. Os jogos apresentam questões de múltipla escolha, podendo também usar a opção verdadeira ou falsa.



Foto 26 - Interface de *login* do jogador do Kahoot!
Fonte: Acervo da autora, 2019.



Foto 27 - Momento em sala de aula de iniciação do jogo.

Os jogadores podem acessar pelo aplicativo ou através do site www.kahoot.it que leva direto à interface do *login* para o jogo, conforme Foto 26.

O (a) professor (a) acessa o site e ativa o jogo construído anteriormente.

Para iniciar o jogo é gerado um código (Foto 27) para ser digitado pelos jogadores na interface inicial do celular como vemos na Foto 26, *game pin*.

Como podem ser observados nas Fotos 27, 28 e 29, registros da aplicação de nossa pesquisa, o kahoot! é um projeto de aprendizado social em que os alunos são reunidos em sala de aula em torno de uma tela comum que pode ser através de projetor (que foi usado no nosso estudo) ou na ausência do mesmo poderia ser o próprio monitor de computador ou notebook.



Foto 28 - Momento da realização do jogo.
Fonte: Acervo da autora, 2019.

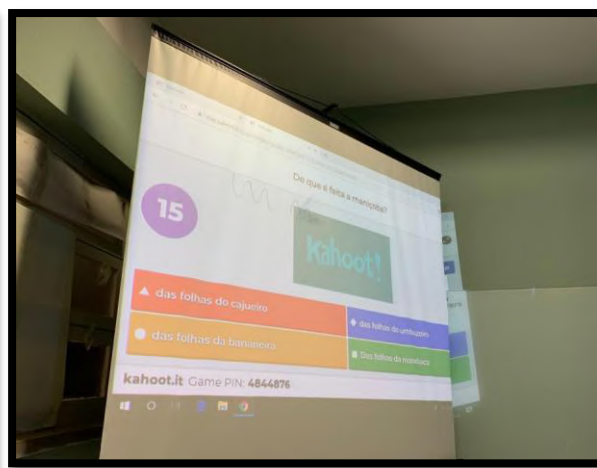


Foto 29 - Apresentação da pergunta na tela.

A pergunta é lançada na tela comum (Foto 29) e o jogador escolhe a alternativa confirmando pelo celular. O tempo de escolha da alternativa tem tempo que leva de 10 segundos a um minuto. Foi utilizado para nossa pesquisa um tempo razoável de 30 segundos, testado antes da aplicação.

Após a conclusão do tempo aparece na tela o ranking da questão e sinalizando a resposta correta, trazendo um *feedback* imediato da questão. Podemos verificar na Foto 30, o quadrado na cor azul não foi marcado por nenhum dos jogadores e tem um símbolo sinalizando que esta é a resposta correta.

Apresenta também ao final de cada questão o ranking dos jogadores com as três primeiras colocações. Na Foto 31 podemos observar a apresentação na tela dos três primeiros finalistas, seus nomes e pontuações.

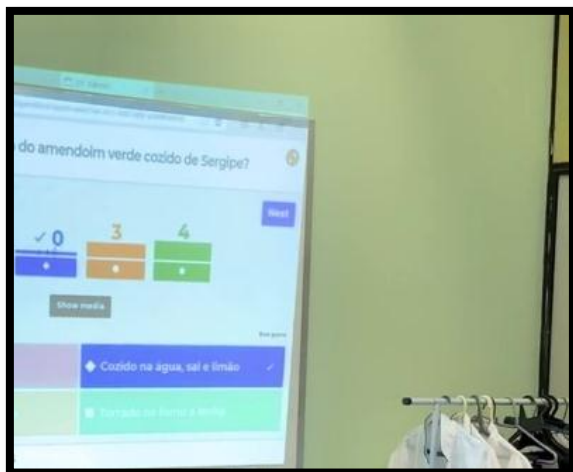


Foto 30 - Ranking da questão com resposta correta sinalizada.

Fonte: Acervo da autora, 2019.

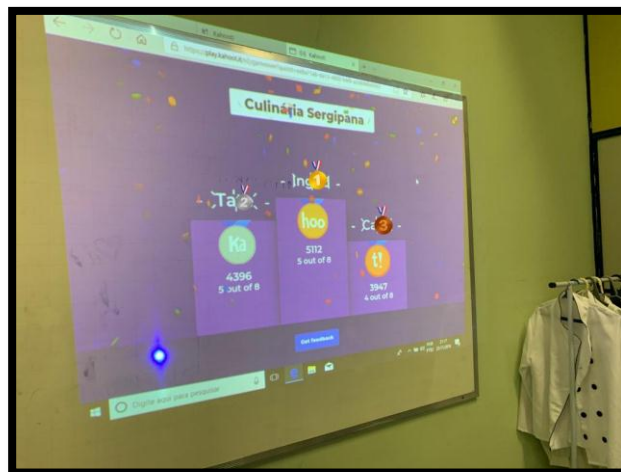


Foto 31 - Ranking final dos ganhadores.

Na pesquisa, foi presenteado o primeiro ganhador do primeiro jogo, e os três primeiros ganhadores do jogo da segunda aplicação com produtos alimentícios da Cooperativa das Catadoras de Mangaba e comprados na feira de artesanato da orla de Atalaia. Foto 32.



Foto 32 - Jogadoras que ganharam as premiações.

Fonte: Acervo da autora, 2019.

A pesquisadora elaborou dois questionários para aplicar através do Kahoot!. O primeiro jogo possuía oito questões de múltipla escolha com intuito de mensurar os conhecimentos prévios por parte dos alunos participantes sobre culinária sergipana, tema proposto do Produto educacional. O segundo jogo possuía dez questões também de múltipla escolha para realizar um comparativo final se houve progresso na aprendizagem. A seguir estão as análises das respostas dos 13 participantes da pesquisa.

4.7 Primeira aplicação do jogo Kahoot!

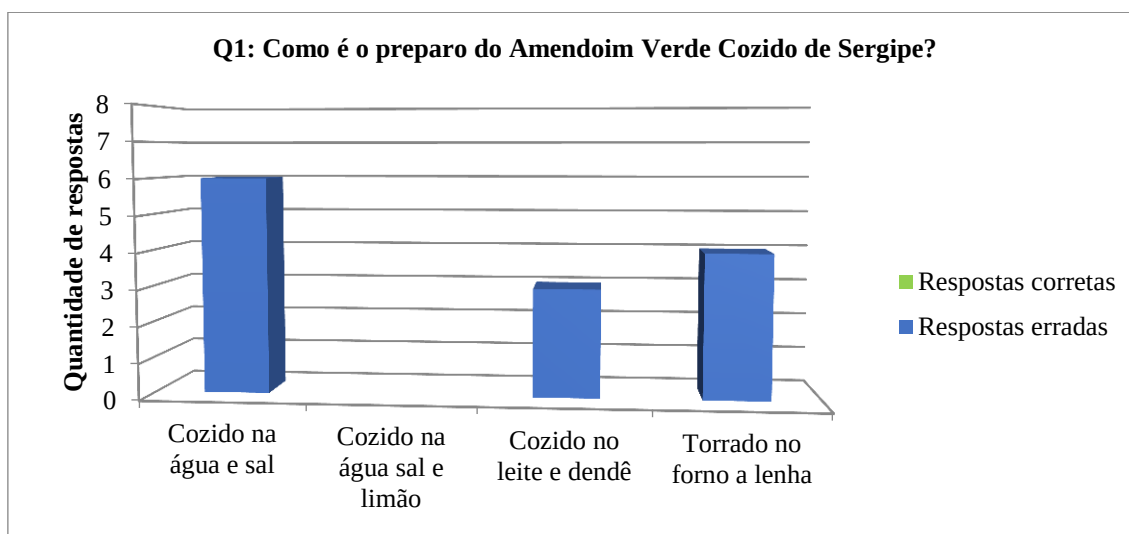
Como previsto ao longo do desenvolvimento do projeto de pesquisa, do estudo de campo e da elaboração do produto educacional, as aulas práticas seriam acompanhadas por atividades que objetivassem sondar o quanto de informação relativa ao tema da culinária sergipana os alunos carregam consigo, como conhecimento pré-existente do tema específico (culinária regional ou típica sergipana). Para tanto, fazia-se necessário submeter os alunos a questionamentos que permitissem tanto ao professor verificar *in loco* o nível de conhecimento e de informação sociocultural relativo aos alimentos típicos, como também oportunizar uma experiência reflexiva em torno do tema indicando aos próprios participantes elementos de auto-avaliação dos seus próprios conhecimentos, os quais seriam, ao longo das aulas práticas, tomados como referência para o desenvolvimento gradual das ações pedagógicas.

Cabe ressaltar que a aplicação, em dois momentos, do aplicativo de "avaliação" de conhecimentos pré-existentes relativos ao tema culinária regional e típica está alinhado com o entendimento de Paulo Freire (1978) de que o ato de ensinar e de aprender são simultaneamente ações sociais e humanas, por excelência, e devem tais ações conduzir a pessoa humana a um nível gradual de amadurecimento e de descoberta de si.

A primeira aplicação do jogo se deu antes da entrega do produto educacional com oito questões sobre o conteúdo presente na cartilha.

O resultado da primeira questão é apresentado pelo gráfico 1.

Gráfico 1 - Resultado da questão 1 na primeira aplicação do jogo kahoot!.



Fonte: Elaborada pela autora, 2019.

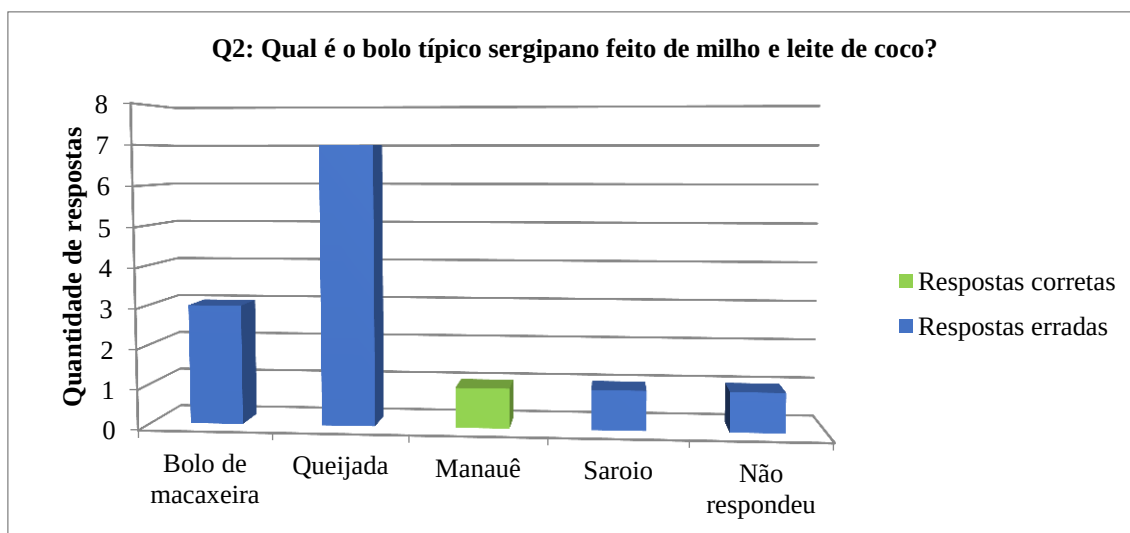
De acordo com o gráfico 1 ao que se refere ao resultado da primeira pergunta no aplicativo Kahoot! 100% dos alunos respondentes escolheram uma das alternativas erradas, ou seja, não houve acerto nessa questão. A resposta correta é cozido na água, sal e limão.

É importante entender que apesar do amendoim "cozido" ser um alimento bastante conhecido em Sergipe, existe certos procedimentos que, como demonstrado à cima, são completamente desconhecidos pelas pessoas. A proposta do estudo desenvolvimento ao longo da pesquisa foi justamente indicar elementos próprios e singulares de uma dada realidade sociocultural que é responsável pela produção de um dado alimento e que expressa à dimensão identitária implicada tanto no alimento, quanto no processo.

Só a título de registro, os alunos ficaram bastante impressionados com o fato de uma sutileza – cozimento do amendoim na água com sal e limão – se tornar, ao mesmo tempo, um aspecto singular que marca uma identidade social presente no amendoim. O desconhecimento desse fato – diferencial no processo de cozimento – demonstrou aos alunos a necessidade de entender que por trás de todo alimento ou de toda prática culinária existe uma história que precisa ser conhecida, contada e preservada para que a memória social e identitária de um povo não se percam.

O gráfico 2 diz respeito ao resultado da segunda questão apresentada no referido aplicativo.

Gráfico 2 - Resultado da questão 2 na primeira aplicação do jogo Kahoot!.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Conforme o gráfico 2, dos 13 estudantes participantes da pesquisa, apenas um sinalizou a resposta correta. Sendo que a grande maioria respondeu uma mesma alternativa

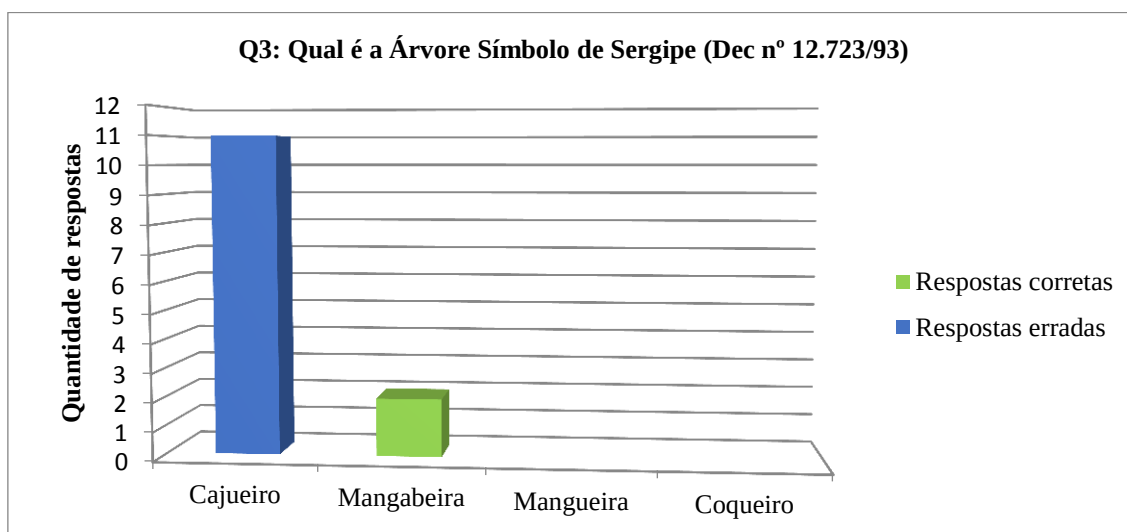
“queijada”, porém resposta errada. Podemos observar também que um dos estudantes não respondeu a pergunta e isso pode se dá a alguns fatores como, não sabia a resposta e não quis “arriscar” uma alternativa, ou não conseguiu escolher a resposta no tempo estipulado de 30 segundos.

O demonstrativo do gráfico 2 e suas respectivas respostas indicam a extensão do desconhecimento sobre determinadas nomenclaturas que especificam alguns alimentos típicos. Em outras palavras, como diria Giddens (1999), a coisa pode ser conhecida, mas o nome pode se perder ou não possuir uma difusão que garanta a sua coexistência com a coisa, isso ocorre porque o uso "popular" de certas coisas pode colocar no esquecimento alguns elementos de ordem tradicional, em função de uma vulgarização promovida pelas práticas sociais. No caso do "bolo de milho", coisa bastante conhecida popularmente, foi percebido um significativo desconhecimento sobre suas especificidades e sobre seu nome (manauê), demonstrando a necessidade de ficar atento ao nível de informações existente entre os alunos.

Os processos de fabricação industrial ou que fogem ao padrão artesanal, segundo Giddens (1999), estabelecem padrões de uso social, econômico e simbólico das mercadorias e acaba, muitas vezes, rompendo com aspectos oriundos da tradição, ou seja, há uma readequação das coisas – como o bolo de milho ou manauê – à parâmetros de uso social que não necessitam de qualquer tipo de referência ao antepassado da mercadoria, ou seja, o manauê deixa de ser manauê para ser, aos olhos dos padrões mercadológicos, apenas o "bolo de milho", secundarizando o processo histórico e simbólico que lhe deu origem.

Ao que se refere ao resultado da terceira pergunta é apresentado no gráfico 3.

Gráfico 3 - Resultado da questão 3 na primeira aplicação do jogo Kahoot!.



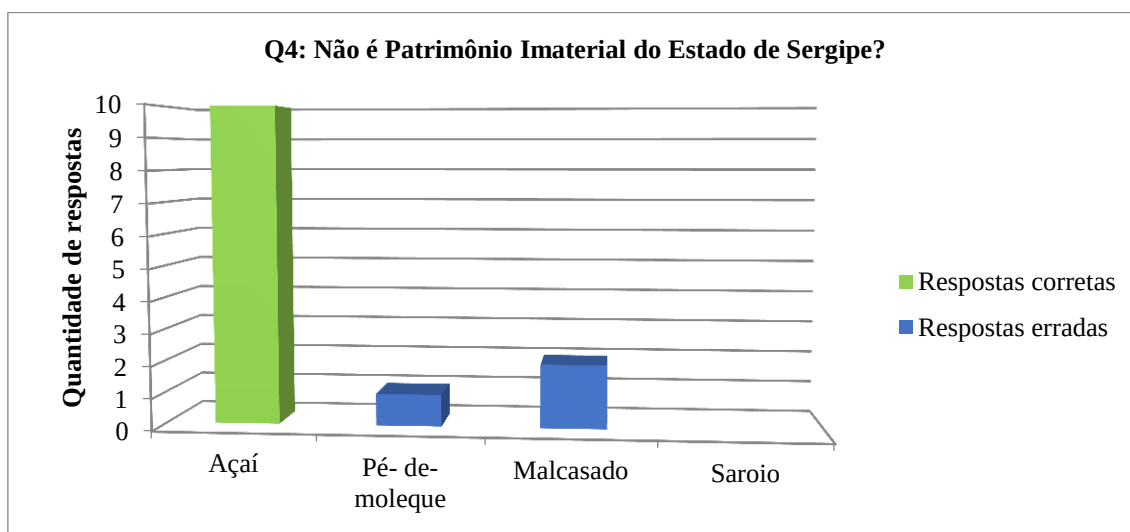
Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Ao que se refere às repostas da pergunta sobre qual a Árvore Símbolo do Sergipe de acordo com o Decreto Estadual nº 12.723/93, apresentada no gráfico 3. Apenas dois alunos (15,38%) demonstraram ter conhecimento prévio sobre o assunto ao marcarem a resposta correta, Mangabeira. Sendo que os demais (84,62%) todos eles optaram por responder uma mesma resposta, marcando Cajueiro. É interessante observar que tal escolha pela resposta errada pelos demais participantes, pode ser resultado de um equívoco referente à árvore representativa da capital de Sergipe, Aracaju, que possui alguns monumentos em forma de caju espalhados por pontos turísticos.

No caso do gráfico 3, as resposta confirma o posicionamento de Paulo Freire (1978) em relação aos "saberes formais", isto é, há um hiato entre o conhecimento formal e o conhecimento informal, isto porque o senso comum, apesar de ser um tipo de saber, não se manifesta, nem se desenvolve a partir do saber formal e este, muitas vezes, ocorre e é promovido sem levar em consideração os elementos pré-existentes que derivam da vida social das pessoas. De fato, a importância econômica da mangabeira, cujo fruto é bastante apreciado pelos sergipanos, não alcançou equiparável importância simbólica, isto é possível entender porque a visibilidade social da mangaba não alcançou de forma significativa a percepção comum do sergipano, porém, é importante entender que o *status* da mangabeira como símbolo do estado de Sergipe ocorreu como "ato de poder", ou seja, como um ato político que "decidiu" eleger um determinado símbolo (apesar de sua importância para determinadas comunidades) dentre tantos existentes.

O gráfico 4 diz respeito ao resultado da quarta questão apresentada no aplicativo.

Gráfico 4 - Resultado da questão 4 na primeira aplicação do jogo Kahoot!.



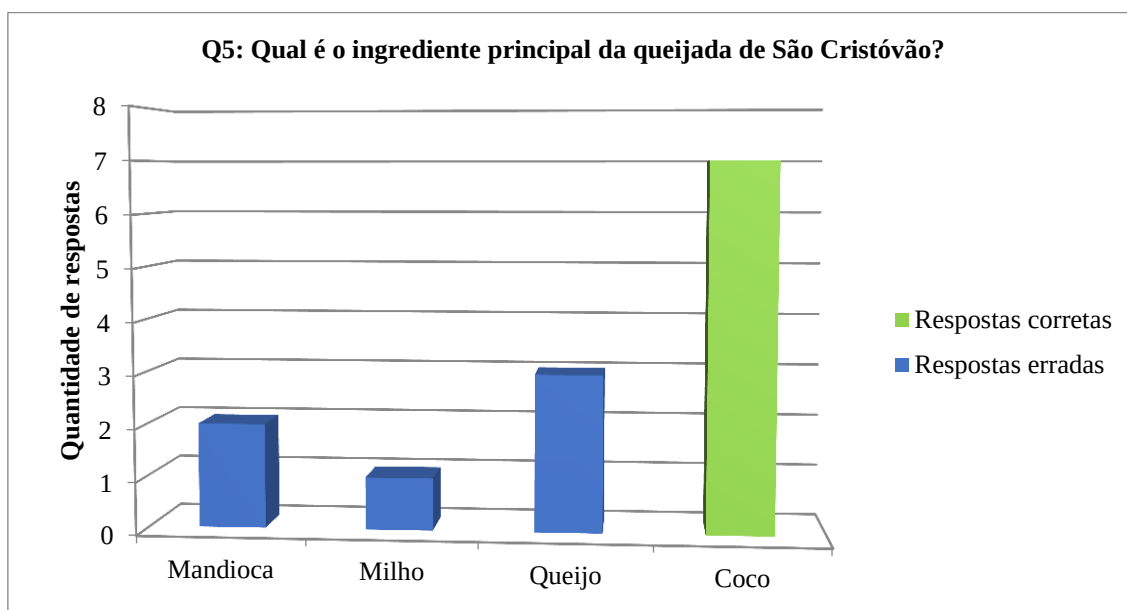
Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Cerca de dez (76,92%) dos estudantes respondentes, ou seja, a maioria acertou a resposta da quarta pergunta conforme o gráfico 4. Apesar do Açaí, originário da região Norte do país, atualmente ganhar espaço no comércio sergipano, como o seu cultivo no sul do estado e estar presente nos roteiros gastronômicos, não é considerado Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe. É importante destacar que antes de expor a questão foi explicado o que seria Patrimônio Imaterial.

Ao contrário do gráfico 3, a percepção e o conhecimento pré-existente do alimento – açaí – serviu no gráfico 4 para produzir uma resposta mais efetiva, mas isso se explica pelo fato de que a inserção e crescente relevância econômica e uso popular do açaí ser um fato relativamente recente no estado de Sergipe.

O gráfico 5 apresenta o resultado da quinta questão apresentada pelo kahoot! “Qual é o ingrediente principal da queijada de São Cristóvão?”

Gráfico 5 - Resultado da questão 5 na primeira aplicação do jogo Kahoot!



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

De acordo com o gráfico 5, dos 13 alunos, 7 (53,85%) acertaram que o principal ingrediente da queijada de São Cristóvão é o coco. A queijada é um doce típico de Portugal que chegou a São Cristóvão com as freiras carmelitas. E devido à falta de acesso ao queijo pelos negros e uma grande presença de coco na região, teve seu ingrediente principal substituído pelo coco ralado, mas permanecendo o seu nome original.

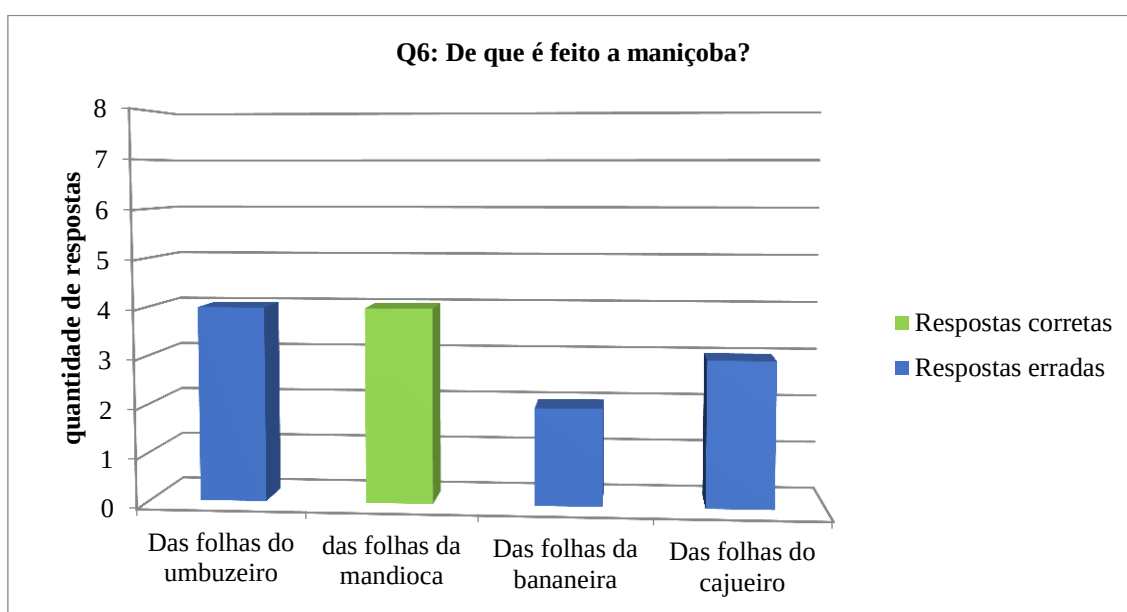
A degustação e o uso popular da "queijada" novamente serviram para subsidiar as

resposta dos alunos que novamente, de forma majoritária, responderam de forma correta.

As duas respostas em que a leitura empírica dos fatos e dos alimentos atuou positivamente revelam, como afirma Paulo Freire (1978), a necessidade de se levar em consideração os saberes do senso comum e utilizá-los de modo efetivo dentro da proposta pedagógica.

Com relação às respostas da questão 6 “de que é feito a maniçoba?” estão apresentadas no gráfico 6.

Gráfico 6 - Resultado da questão 6 na primeira aplicação do jogo Kahoot!.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Conforme mostra o gráfico 6, 30,77% dos (as) alunos (as) respondentes demonstraram ter conhecimento de que a maniçoba é feita das folhas da mandioca. Outros 30,77% marcaram folhas do umbuzeiro, 15,38% marcaram folhas da bananeira e 23,08% folhas do cajueiro.

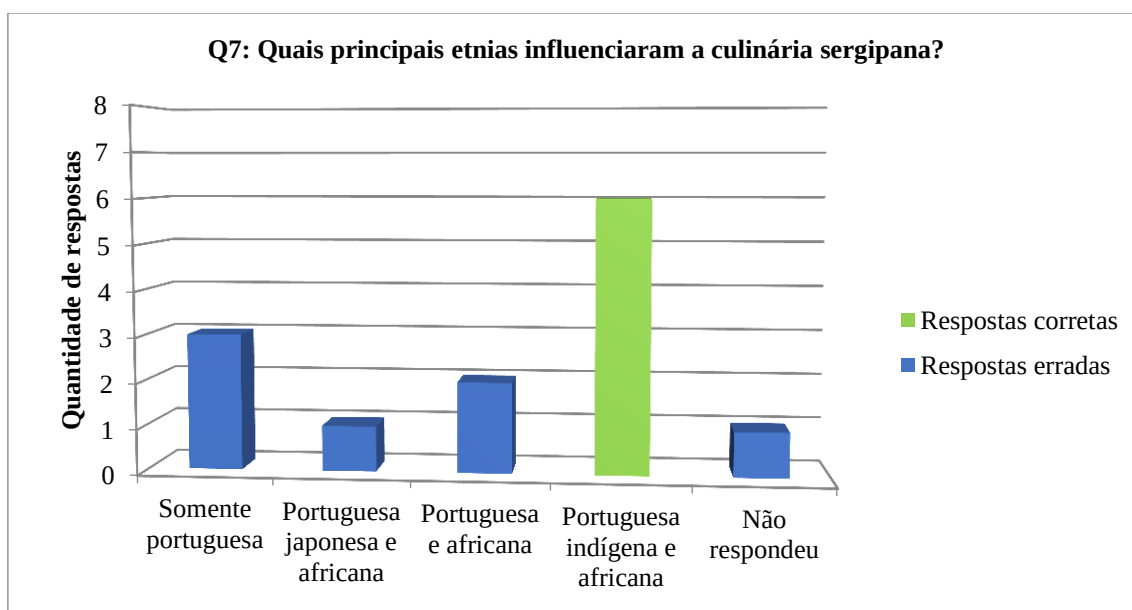
Entre os alunos participantes da pesquisa ficou bastante evidente o comportamento de curiosidade acompanhado de um sentimento de estranheza referente ao que eles consideram "exóticos", isso se explica pelo fato de que cada sujeito é formado socialmente a partir de determinados padrões, tudo o que é considerado fora dos padrões é considerado estranho, desinteressante.

Essa observação se refere a alguns alimentos que não fazem parte do histórico de vida familiar das pessoas envolvidas na pesquisa. Esses alimentos "estranhos" na visão de alguns, como no caso da "maniçoba", no entanto são percebidos também como alimentos que fazem

parte da história do nordestino, do sergipano, sendo, às vezes, pouco difundido devido às resistências na aceitação do alimento ou em decorrência das gerações não terem preservado devidamente a memória alimentar.

O gráfico 7 apresenta o resultado da questão 7 “Quais principais etnias influenciaram a culinária sergipana?”.

Gráfico 7 - Resultado da questão 7 na primeira aplicação do jogo Kahoot!.



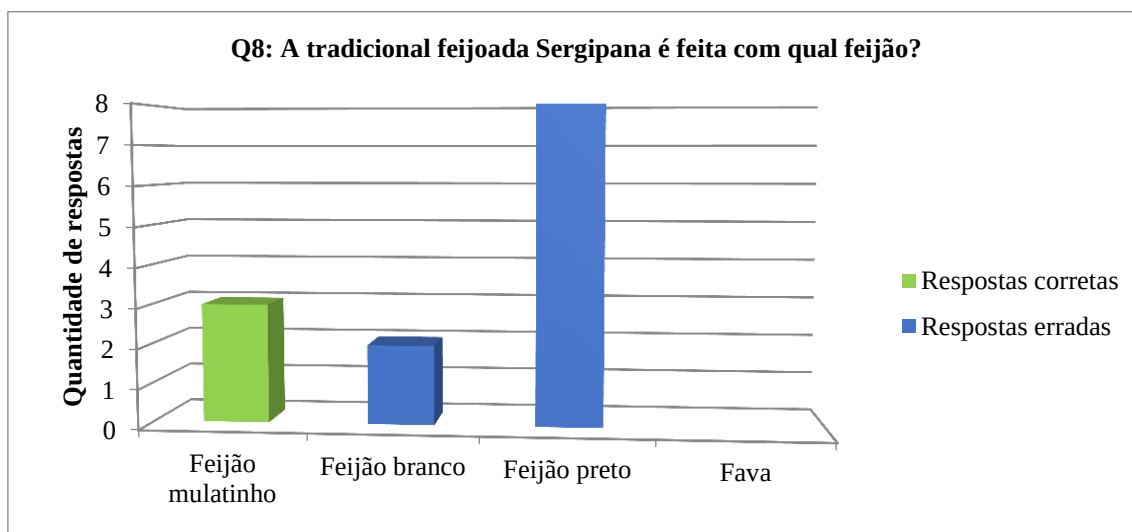
Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

46,15% dos (as) alunos (as) pesquisados sinalizaram a resposta correta para a sétima questão, que as principais etnias que influenciaram a culinária sergipana são portuguesa, indígena e africana. A questão do gráfico 7 recorre à dimensão histórica e cultural presente no processo de formação da sociedade brasileira como um todo.

Nesse caso, a maior parte dos entrevistados confirma a consolidação de uma informação bastante presente em nossa realidade social e histórica que é o fato de três etnias terem participado do processo civilizatório e ter deixado suas marcas nas diversas facetas do sistema cultural brasileiro, nordestino e sergipano, a exemplo dos alimentos e da culinária típica e regional, onde as influências aparecem mais claramente.

O gráfico 8 apresenta as respostas dos (as) alunos (as) à questão 8 “a tradicional feijoada Sergipana é feita com qual feijão?”

Gráfico 8 - Resultado da questão 8 na primeira aplicação do jogo Kahoot!.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Quando perguntado qual o feijão utilizado na tradicional feijoada sergipana. Apenas três dos treze alunos (as) 23,08% acertaram a resposta marcando feijão mulatinho. Dois (15,38%) marcaram como feijão branco e oito (61,54%) responderam feijão preto.

Atualmente no estado de Sergipe pode se verificar alguns locais utilizando o feijão preto no preparo da feijoada, porém a tradicional feijoada sergipana é diferenciada dos demais estados por seu preparo ser com feijão mulatinho além de verduras.

A questão 8 tenta suscitar nos alunos uma auto-avaliação de suas percepções, no caso da "feijoada sergipana". No tocante ao alimento "feijoada" existe um entendimento comumente difundido de que aquele alimento é de representatividade identitária brasileira associada aos "negros escravizados" e "às relações de dominação mantidas entre brancos e negros na Casa Grande e na Senzala". (FREYRE, 2005).

Portanto, ocorreu uma tendência a serem citados elementos de conhecimento genérico e associados ao preparo da feijoada, a exemplo do feijão preto, revelando um equívoco, por parte dos alunos, em fazerem a devida observação, isto porque como a pergunta sugere não se trata apenas da "feijoada" (cujas diversas versões incorporam os regionalismos, indicando a incrível versatilidade e adaptabilidade daquele alimento), mas sim da "feijoada sergipana".

Em outras palavras, o desafio proposto foi justamente levar o aluno a refletir sobre sua própria realidade cultural e acessar os elementos presentes nessa mesma realidade.

Como podemos perceber, ao analisar as respostas às questões apresentadas através do aplicativo Kahoot!, alguns (as) alunos (as) do grupo pesquisado apresentaram um certo conhecimento prévio em algumas questões.

4.8 Segunda aplicação do jogo Kahoot!

Após a primeira aplicação do jogo, foi realizada a entrega do produto educacional através de link compartilhado através do Google Drive, seguimos com as práticas gastronômicas e após uma semana foi realizada novamente aplicação do kahoot!.

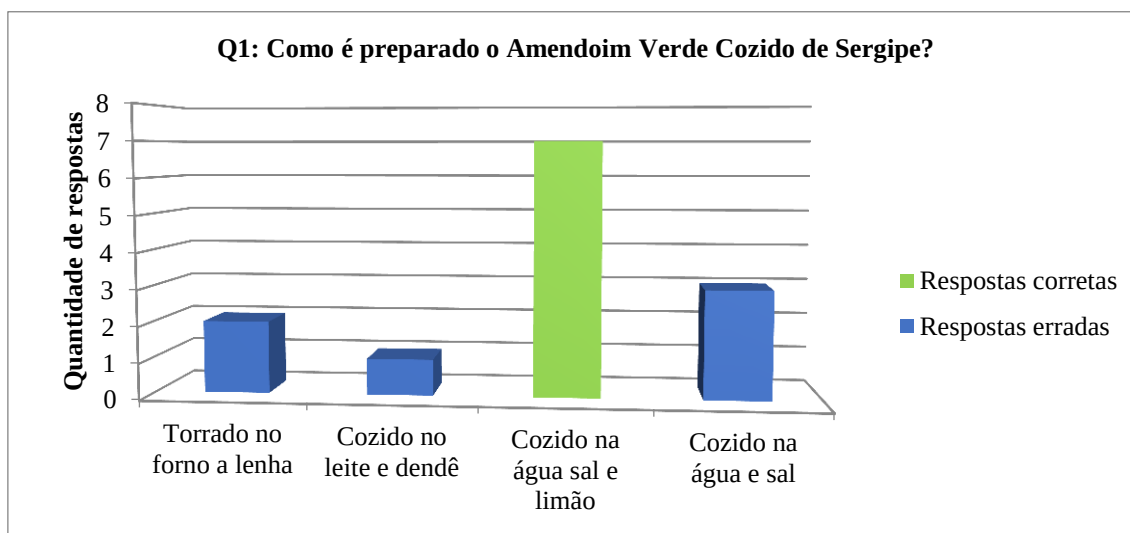
Foi orientado aos discentes que eles deveriam fazer a leitura individualmente e informado o dia que seria realizado novamente o jogo e que seriam dez questões, mas não foi informado se haviam as mesmas questões ou não.

Porém as questões do segundo momento da aplicação são as oito da primeira aplicação alterando a ordem das alternativas mais duas novas questões, totalizando dez questões.

A pretensão é mensurar se houve um aumento da aprendizagem e adicionar mais duas informações.

O gráfico 9 representa o resultado da questão 1 no segundo momento da aplicação.

Gráfico 9 - Resultado da questão 1 na segunda aplicação do Jogo Kahoot!.

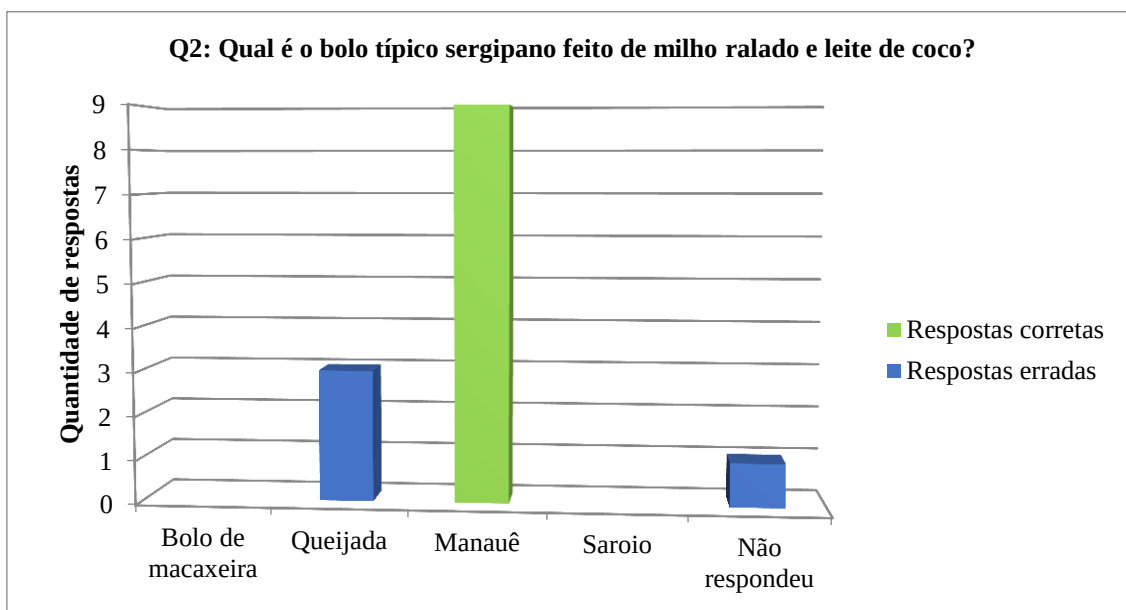


Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Como observado no gráfico 9, quando perguntado na segunda aplicação do jogo “Como é o preparo do Amendoim Verde Cozido de Sergipe?”, 53,85% dos (as) alunos (as) responderam a alternativa correta, cozido na água, sal e limão. Se compararmos com o resultado da primeira aplicação que nenhum aluno (a) acertou a resposta, temos um ganho considerável na aprendizagem.

Já o gráfico 10 apresentam as respostas da questão 2 no segundo do momento.

Gráfico 10 - Resultado da questão 2 na segunda aplicação do jogo Kahoot!.

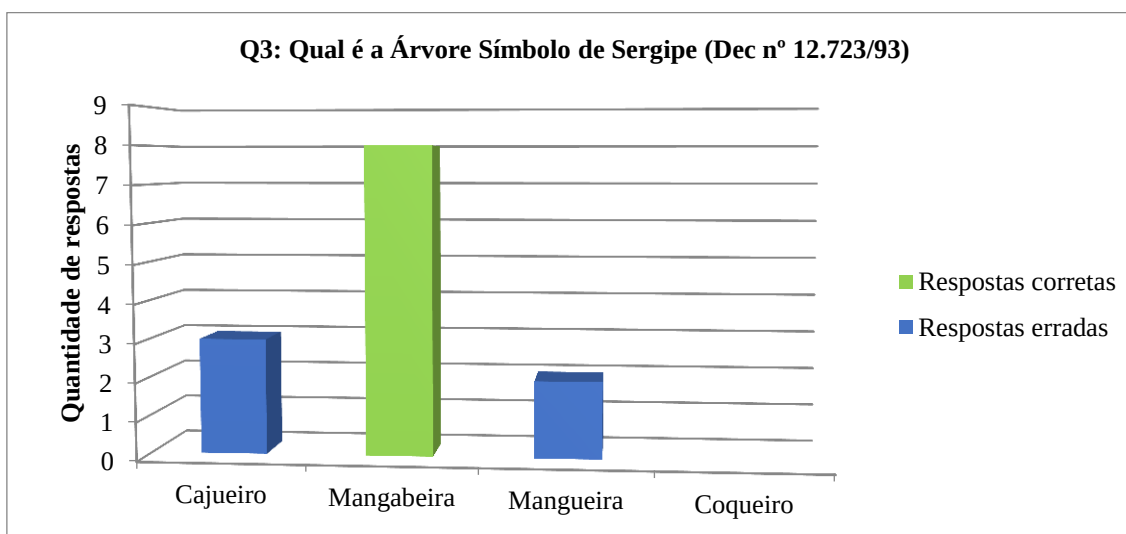


Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

De acordo com o gráfico 10, quando perguntado novamente a questão 2 “qual é o bolo típico sergipano feito de milho ralado e leite de coco?”, nove (69,23%) dos treze alunos (as) marcaram a resposta correta, manauê. Já na primeira aplicação desta mesma pergunta apenas um (a) aluno (a) acertou (7,69%). Ainda nesse segundo momento três (23,08%) alunos (as) permaneceram respondendo queijada como resposta e um (a) não respondeu.

O gráfico 11 traz o resultado da questão 3 no segundo momento da aplicação.

Gráfico 11 - Resultado da questão 3 na segunda aplicação do jogo Kahoot!.



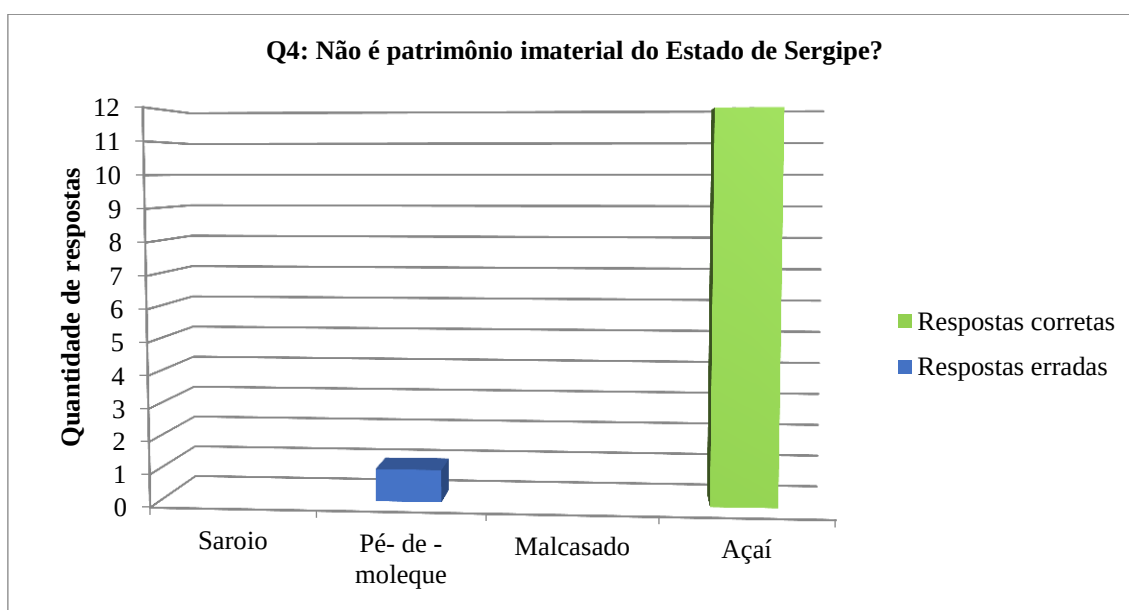
Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Na segunda aplicação do jogo, oito (62,54%) acertaram que a Árvore símbolo de Sergipe é a mangabeira, como indica o gráfico 11.

Houve um aumento significativo nas respostas corretas para essa questão, pois no primeiro momento apenas dois (15,38%) acertaram. Três (23,08%) permaneceram marcando “cajueiro” e dois alunos (as) resolveram marcar nesse segundo momento “mangueira”.

A resposta da questão 4 no segundo momento é apresentada no gráfico 12.

Gráfico 12 - Resultado da questão 4 na segunda aplicação do jogo Kahoot!.

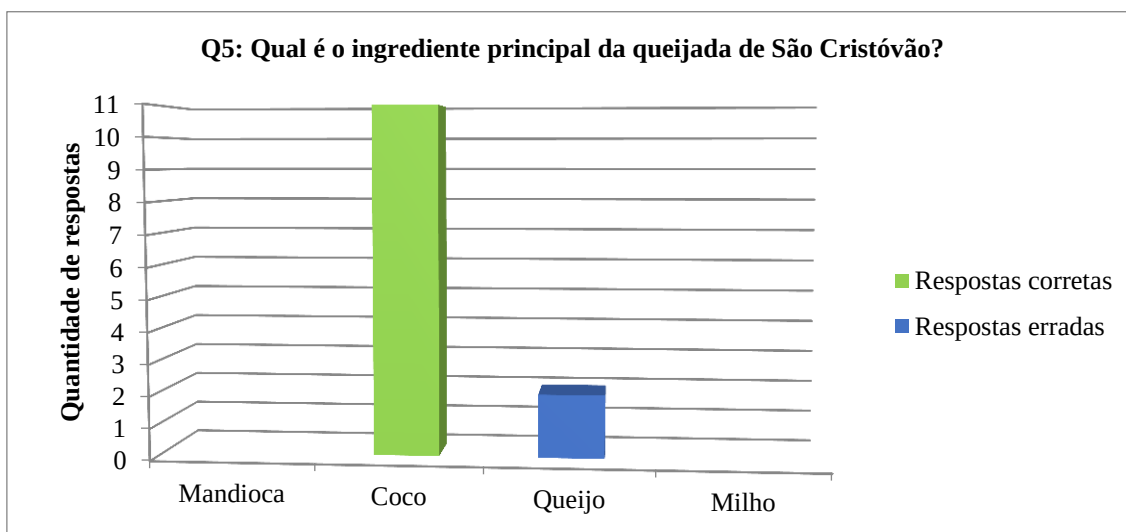


Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Quando perguntando novamente das alternativas expostas, qual não era Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe, dos treze alunos (as) doze responderam a alternativa correta, “Açaí”. Considerando que na primeira aplicação essa questão já teve uma quantidade considerável de acertos (76,92%), nesse segundo momento subiu para 92,31%. Permaneceu uma marcação para pé-de-moleque como resposta.

O gráfico 13 apresenta as respostas da questão 5 “Qual é o ingrediente principal da queijada de São Cristóvão” nesse segundo momento da aplicação do jogo.

Gráfico 13 - Resultado da questão 5 na segunda aplicação do jogo Kahoot!.

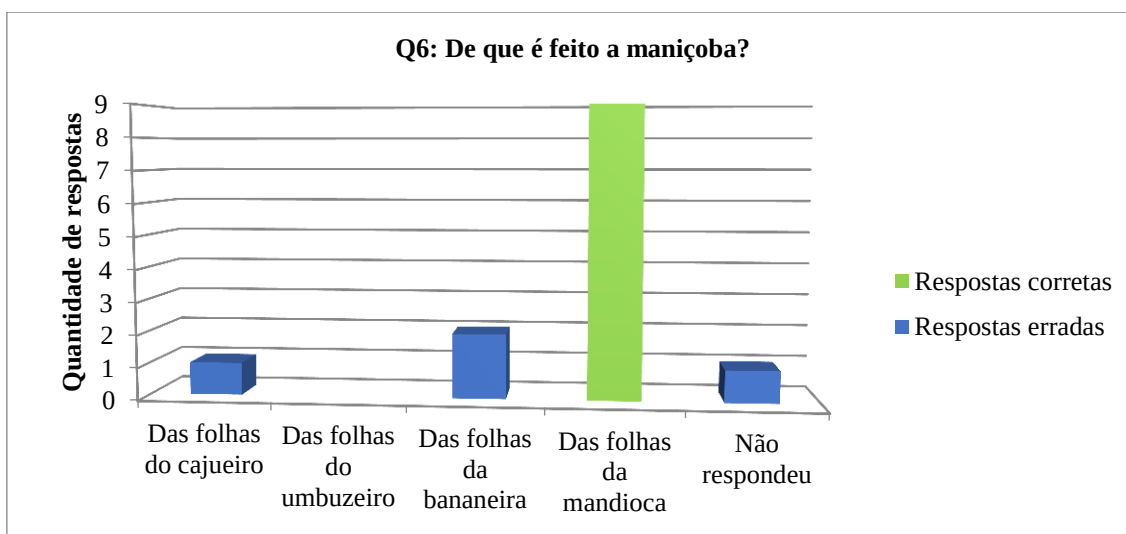


Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

84,62% dos estudantes pesquisados acertaram a questão 5 no segundo momento do jogo, de acordo com o gráfico 13. E 15,38% permaneceram marcando queijo como resposta. Para essa mesma questão, no primeiro momento, 53,85% acertaram que o principal ingrediente da queijada de São Cristóvão é o coco. Ao fazer o comparativo dos dois momentos do jogo, concluímos também, que houve um aumento na quantidade de respostas corretas para questão 5.

O gráfico 14 apresenta as respostas dos (as) alunos (as) pesquisados à questão 6 “De que é feito a maniçoba?” na segunda aplicação do jogo.

Gráfico 14 -Resultado da questão 6 na segunda aplicação do jogo Kahoot!.

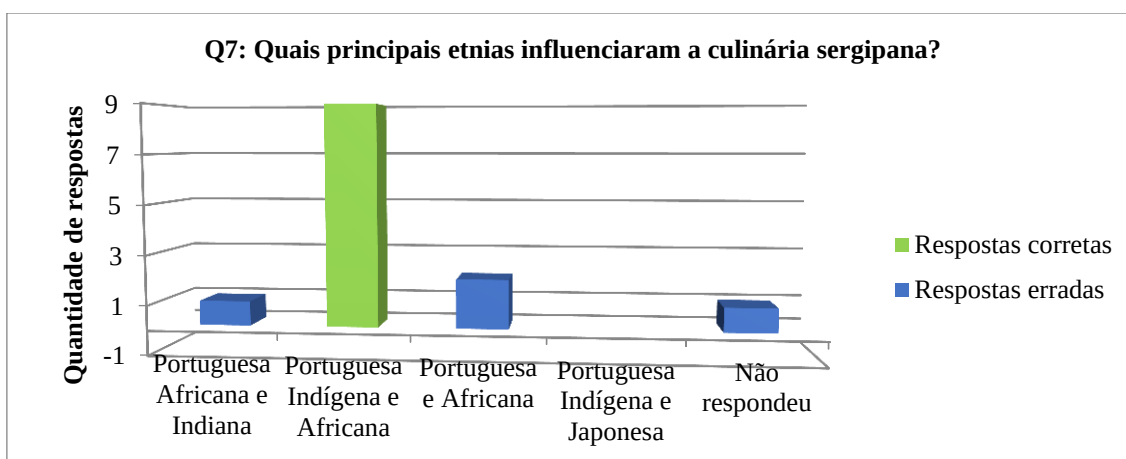


Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Conforme mostra o gráfico 14, 69,23% dos (as) alunos (as) respondentes acertaram que a maniçoba é feita das folhas da mandioca. Sendo que para essa mesma pergunta no primeiro momento 30,77% acertaram.

O gráfico 15 traz os resultados da questão 7 nesse segundo momento.

Gráfico 15 - Resultado da questão 7 na segunda aplicação do jogo Kahoot!.

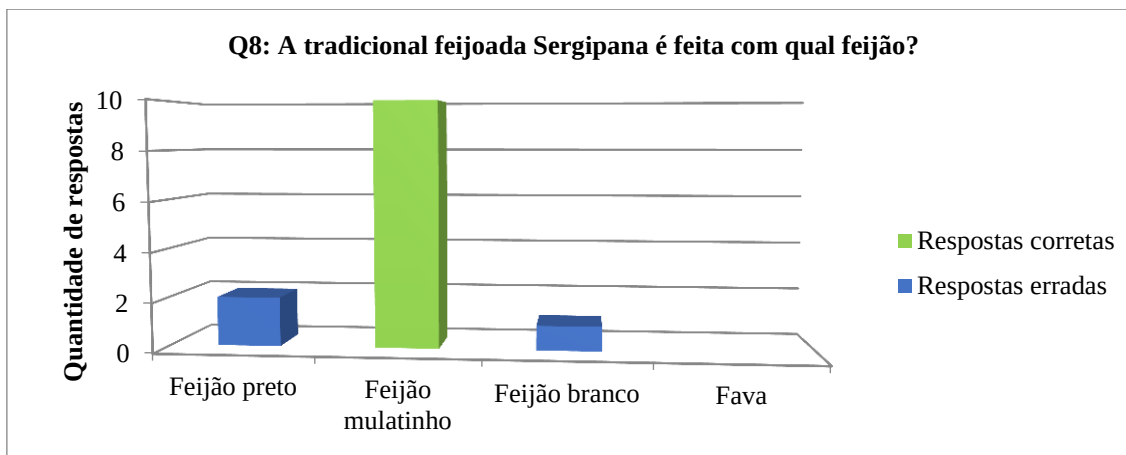


Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Como indica o gráfico 15 houve um aumento de respostas corretas se comparada com a primeira aplicação do jogo com 46,15% de acertos e da segunda aplicação com 69,23% de acertos para a questão 7.

O gráfico 16 apresenta os resultados da questão 8 no segundo momento.

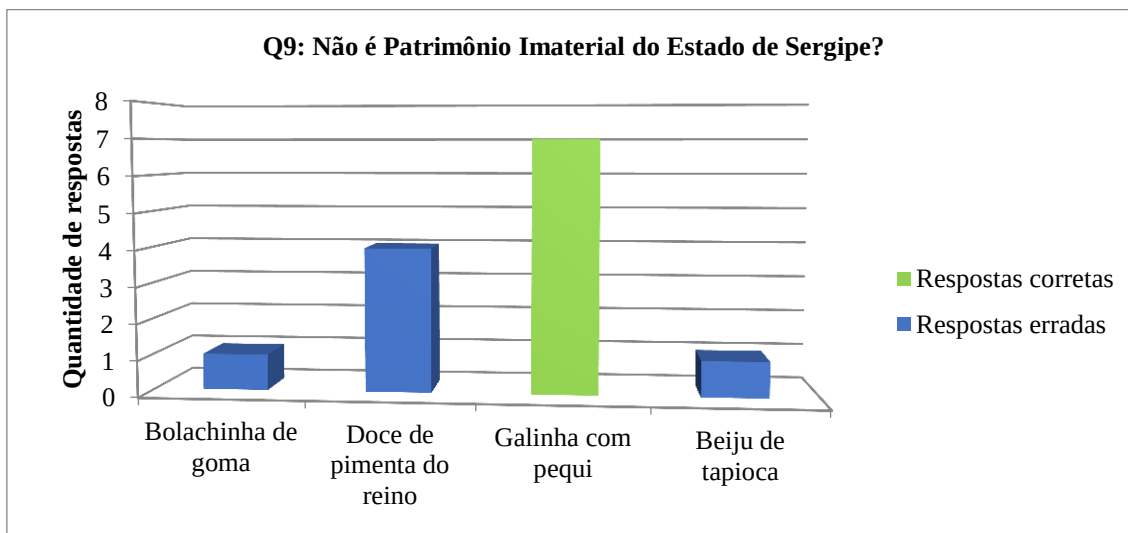
Gráfico 16 - Resultado da questão 8 na segunda aplicação do jogo Kahoot!.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Considerando que apenas três 23,08% acertaram a questão 8 no primeiro momento do jogo, no segundo momento houve um aumento considerável para 76,92%, conforme o gráfico 16. O resultado da questão 9 está apresentado no gráfico 17.

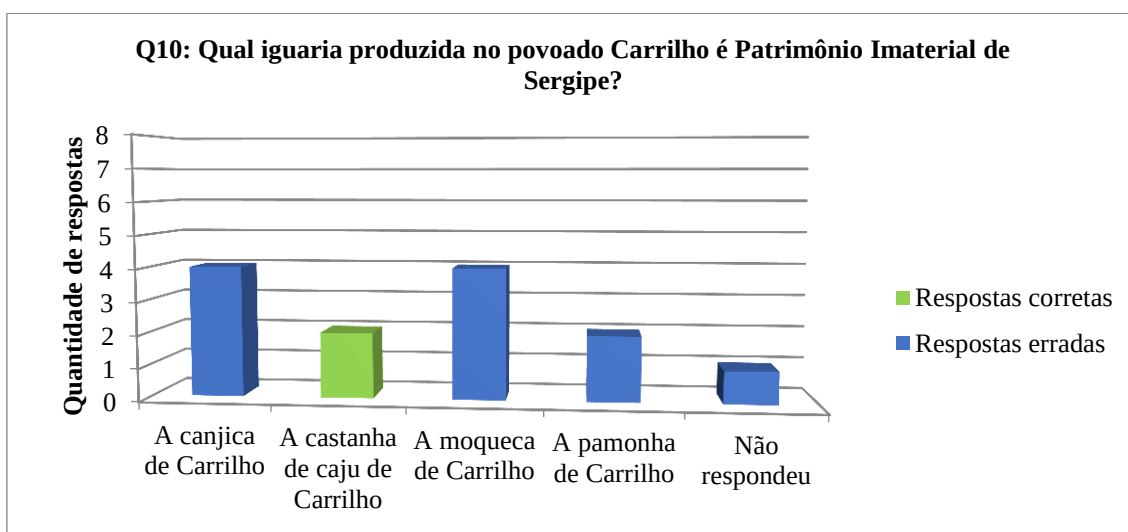
Gráfico 17 - Resultado da questão 9 na segunda aplicação do jogo Kahoot!.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

A questão 9 não foi aplicada no primeiro momento, e teve 53,85% de acertos. Ou seja, quando perguntado “não é Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe?” sete dos treze alunos (as) respondentes optaram pela alternativa correta, galinha com pequi. A questão 10, que também só foi adicionada na segunda aplicação tem seu resultado apresentado no gráfico 18.

Gráfico 18 - Resultado da questão 10 na segunda aplicação do jogo Kahoot!.



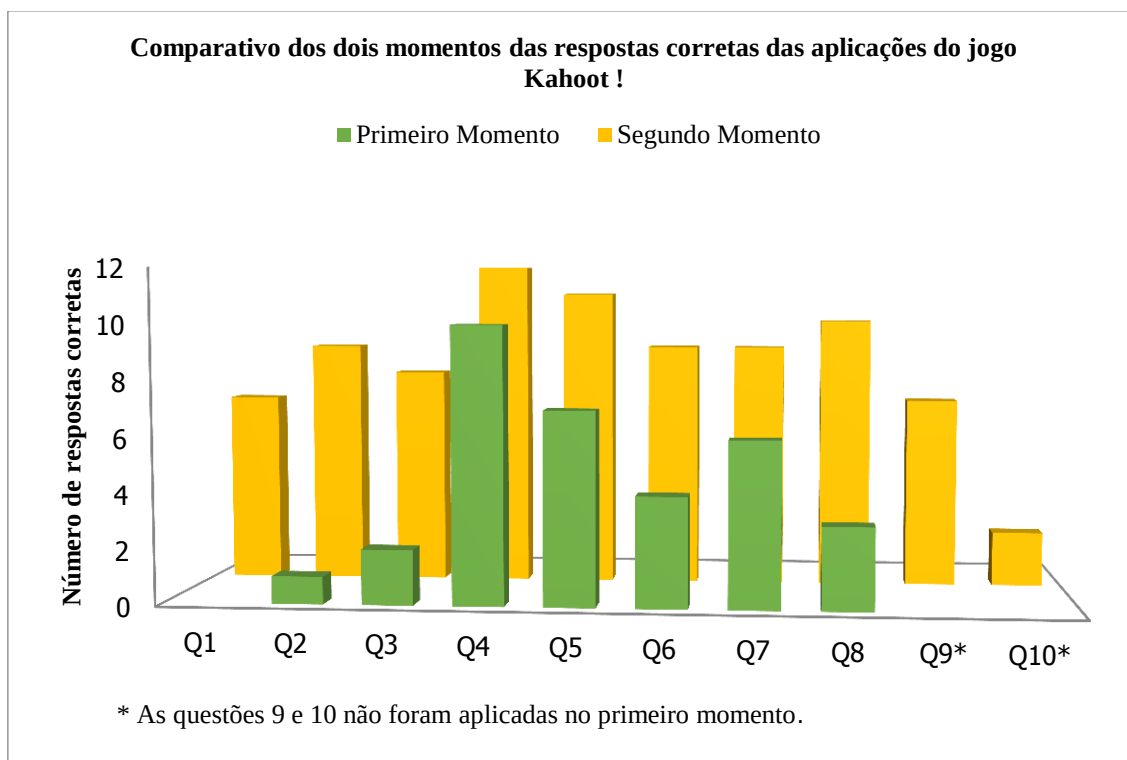
Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Na décima e última questão, somente dois (as) alunos (as) responderam de forma correta “qual iguaria produzida no povoado Carrilho é Patrimônio Imaterial de Sergipe?”, que é a castanha de caju.

Apesar de só 15,38% acertarem a resposta, considerando a progressividade nos acertos no segundo momento das questões repetidas. Após a finalização da questão que apresenta na tela a resposta correta, podemos dizer que essa margem de acertos aumentaria se fosse aplicada novamente.

O gráfico 19 representa um gráfico comparativo das respostas corretas desses dois momentos de aplicação do jogo Kahoot!

Gráfico 19 - Comparativo das respostas corretas das duas aplicações do jogo Kahoot!



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Podemos observar com maior facilidade no gráfico 19, na comparação das respostas corretas dos dois momentos de aplicação do jogo Kahoot! que houve um aumento das respostas corretas do primeiro para o segundo momento em todas as questões. Trazendo resultados bastante significativos para este estudo.

O uso da ferramenta (aplicativo Kahoot!) demonstrou ser eficaz na dinâmica da sala de aula para o grupo participante e eficiente no método de avaliação da aprendizagem dos discentes. Pois mesmo informando que as aulas seriam destinadas somente as aulas práticas e

cabia aos participantes lerem o produto educacional individualmente em qualquer momento do dia, houve um progresso na segunda aplicação do jogo. E *feedback* da resposta correta apresentado pelo jogo ao final de cada resposta facilita a assimilação imediata da resposta correta.

Em termos gerais, a aplicação do aplicativo Kahoot possibilitou, de modo lúdico e eficiente, o compartilhamento de informações e de percepções entre todos os alunos envolvidos nas aulas práticas. Esse compartilhamento permitiu estimular ainda mais os alunos a buscarem informações no produto educacional e a perceberem que por trás de cada elemento da cultura se encontra uma densa presença de trajetórias históricas e de simbolismos que remontam a grupos sociais e à etnias. A promoção de atividades práticas que tiveram como pano de fundo a parte da "história alimentar" de Sergipe serviu para incutir nas mentes dos envolvidos a necessidade de perceber por trás das coisas a presença da história e da cultural própria de Sergipe.

Por fim, as estratégias pedagógicas servem como uma maneira de envolver o aluno em torno de propósitos que tenham a finalidade de disseminar conhecimento e abrir as mentes às diversas realidades que fazem parte de suas respectivas histórias pessoais.

5 PRODUTO EDUCACIONAL

Os mestrados profissionais em ensino demandam a elaboração de produtos educacionais. Conforme Moreira (2004, p. 134), as pesquisas nos mestrados profissionais em ensino devem ter as seguintes características:

(...) aplicada, descrevendo o desenvolvimento de processos ou produtos de natureza educacional, visando à melhoria do ensino na área específica, sugerindo-se fortemente que, em forma e conteúdo, este trabalho se constitua em material que possa ser utilizado por outros profissionais.

Ainda, segundo a portaria nº 17 do Ministério da Educação, o trabalho de conclusão final do curso de mestrado profissional:

Poderá ser apresentado em diferentes formatos, tais como dissertação, revisão sistemática e aprofundada da literatura, artigo, patente, registros de propriedade intelectual, projetos técnicos, publicações tecnológicas; desenvolvimento de aplicativos, de materiais didáticos e instrucionais e de produtos, processos e técnicas; produção de programas de mídia, editoria, composições, concertos, relatórios finais de pesquisa, softwares, estudos de caso, relatório técnico com regras de sigilo, manual de operação técnica, protocolo experimental ou de aplicação em serviços, proposta de intervenção em procedimentos clínicos ou de serviço pertinente, projeto de aplicação ou adequação tecnológica, protótipos para desenvolvimento ou produção de instrumentos, equipamentos e kits, projetos de inovação tecnológica, produção artística, sem prejuízo de outros formatos, de acordo com a natureza da área e a finalidade do curso, desde que previamente propostos e aprovados pela CAPES. (DOU, 28/12/2009)

O produto educacional fruto dessa pesquisa, trata-se de uma cartilha intitulada “Identidade, Memórias e Sabores da Culinária Sergipana” elaborada como um recurso didático para subsidiar aulas práticas na disciplina Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas do curso técnico integrado de nível médio de Hospedagem do IFS e constitui um material didático com informações e saberes históricos sobre os pratos típicos do estado de Sergipe além de indicar o preparo dos mesmos, seguindo os itens que integram a receita e a técnica aplicada no seu preparo. Ao qual seu conteúdo também foi aplicado através de jogos pelo Kahoot!.

A escolha deste objeto de estudo, presente na cartilha, contribui para conservação dos valores socioculturais que reforçam a identidade social do sergipano por meio da culinária típica. Assim como atende, também, os objetivos solicitados pelo PPC do curso de Hospedagem do IFS, que inserido no eixo de turismo, hospitalidade e lazer, solicita um profissional com atendimento de qualidade ao turista, desta feita, conhecedor do patrimônio

cultural de sua região a fim de valorizá-lo e divulgá-lo. Diante disso, este estudo se mostra relevante, pois destaca o conhecimento da culinária sergipana como contribuição para o técnico em hospedagem, atendendo não só à formação profissional, mas também à sua formação social. E, já ressaltado, foi resultado de uma pesquisa de campo que consistiu em atividades etnográficas contando com o registro fotográfico e anotações sobre as práticas culinárias dos diversos municípios do Estado de Sergipe. Contou também com uma revisão bibliográfica de livros especializados na área e análise de documentos e legislação pertinente.



Foto 33 - Visita a casa de farinha em Malhador/SE
Fonte: Acervo da autora, 2019.

Foram realizadas visitas técnicas a Casa de Farinha no município de Malhador (Foto 33).



Foto 34 - Visita à casa da queijada em São Cristóvão/SE
Fonte: Acervo da autora, 2019.

Também foram realizadas visitas a Casa da Queijada de Dona Marieta em São Cristóvão/SE (Foto 34), as casas de beneficiamento da castanha de caju no povoado Carrilho, a cooperativa das Catadoras de Mangaba; Museu da Gente Sergipana, Feiras livres e Mercados municipais; a restaurantes locais que oferecem em seu cardápio pratos regionais, em exemplo o restaurante Caçarola no Mercado Municipal em Aracaju/SE e o restaurante Sabor do Sertão em Poço Redondo/SE, entre outros locais que serviram de subsídios para ilustrações e conteúdo para a construção do produto educacional. Após a construção do roteiro e ilustrações escolhidas foi realizado o design gráfico em CorelDraw pela pesquisadora em parceria com uma amiga formada em audiovisual. A cartilha didática foi elaborada em PDF com dimensões 21x29 cm e resolução mínima de 300dpi.

A cartilha “Identidade, Memórias e Sabores da Culinária Sergipana” está organizada nas sete seções: **Sergipe e sua culinária regional**, nesta seção terão informações sócio-históricas sobre as diversas influências étnicas (colonizadores europeus, nativos indígenas, e negros africanos) presentes na formação histórica brasileira e em sua culinária; em **Categorias dos pratos típicos de Sergipe**, de forma breve falamos sobre pratos principais, doces e sobremesas típicas que marcam a identidade da mesa do sergipano; em **Iguarias Sergipanas** abordamos os ingredientes que estão presentes na maior parte dos pratos típicos da culinária sergipana (mandioca, milho e coco); em **Patrimônio Cultural Imaterial da Culinária Sergipana** discorremos sobre o conceito de patrimônio cultural imaterial, expondo alguns dos pratos típicos que são salvaguardados por Lei ou Decretos como Patrimônio Cultural Imaterial da Culinária sergipana; na seção **Feira Livre**, fazemos um breve relato sobre a trajetória de formação das feiras livres no Estado de Sergipe; **24 de outubro dia da Sergipanidade**, traz o conceito sobre o que venha a ser identidade sergipana; e em **Territórios Sergipanos**, dividimos a culinária sergipana por territórios (de acordo com a divisão administrativa e regionalizações das oito unidades territoriais de planejamento do Governo Estadual, instituídos em 2007), sendo que em cada território falamos sobre influências étnicas para a formação da gastronomia sergipana através das transformações de ingredientes locais (mandioca, milho, coco, bovinos, entre outros) em iguarias (como a canjica, maniçoba, queijada, manauê, umbuzada, entre outros), e a apresentação da receita de um prato típico por território para aplicação das aulas práticas (atividades para produção dos pratos típicos).

A escolha dos pratos típicos de cada território teve os seguintes critérios: selecionar os pratos típicos elaborados com ingredientes cultivados ou produzidos na região; facilidade de adquirir (comprar) os ingredientes; disponibilidade dos utensílios necessários para elaboração

das iguarias; selecionar as receitas que possam ser aplicadas no laboratório de alimentos e bebidas no tempo de duração da aula. Contando com o tempo de organização dos materiais, tempo da produção, e tempo da degustação. Após a escolha dos pratos típicos para as atividades práticas, as receitas foram elaboradas e testadas.

5.1 GRANDE ARACAJU: Bolachinha de Goma

A grande Aracaju é uma região onde seus municípios são entrecortados por rios ou localizados no litoral, fornecendo uma grande variedade de peixes e mariscos a mesa do sergipano. A presença de mangues nos fornece caranguejo e guaiamum e as frutas de destaque na região são a mangaba, caju e manga.

No que se referem os hábitos alimentares existentes na região, apesar do destaque ser para influência africana e portuguesa, devido o território abrigar a cultura da cana-de-açúcar instaurada pelo Império Português.

A presença indígena se revela claramente através do consumo de raízes (mandioca e batata doce, por exemplo), além do preparo de farinha de mandioca, malcasado, puba e beijos.

São Cristóvão tem destaque na produção de queijadas, manauê, bolachinhas de goma, beijos, pé-de-moleque, entre outras iguarias protegidas pelo Decreto Estadual nº 27.720/2011 como Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe.



Foto 35 - Bolachinha de Goma
Fonte: Acervo da autora, 2019.

A receita escolhida para esse território foi a bolachinha de goma (Foto 35) que além de

ser destaque na região apresenta uma receita de fácil produção na aula.

5.2 LESTE SERGIPANO: Robalo ao molho de camarão

Vizinho ao território da Grande Aracaju, o Leste Sergipano também possui uma grande variedade de peixes e frutos do mar, devido sua localização próxima ao litoral e ao rio Japaratuba que corta a região. O Estuário do rio Japaratuba é fonte de sustento de diversas famílias que se dedicam exclusivamente à pesca artesanal.

As frutas de destaque da região são jenipapo, sapoti e mangaba. É no município de Pirambu que se encontra a maior concentração no estado sergipano de mangabeiras.

Em virtude do cultivo dos coqueirais em todo seu litoral, o coco-da-baía é outro ingrediente bastante presente na culinária local para produção de moquecas e doces.



Foto 36 - Robalo ao molho de camarão.
Fonte: Acervo da autora, 2019.

A receita escolhida para representar este território foi o Robalo ao molho de camarão (Foto36) que é bastante apreciada e produzida com dois ingredientes de destaque na região, o coco e o peixe.

5.3 BAIXO SÃO FRANCISCO: Gratinado de macaxeira

É bastante clara a fusão da cozinha portuguesa incorporada a elementos da cozinha

indígena na culinária do Baixo São Francisco Sergipano. Na região também se encontram diversas comunidades tradicionais quilombolas e ribeirinhas que possuem um perfil voltado à pesca e ao preparo de alimentos indicando a forte presença dos valores da cozinha africana.

Crustáceos, moluscos e peixes são amplamente utilizados na cozinha do Baixo São Francisco e toda essa diversidade se deve aos manguezais, ao rio e ao mar. Além de pratos típicos variados com peixes e frutos do mar como o peixe salgado, seco ao sol e assado na brasa e a famosa moqueca de peixe ao molho de camarão.

A presença da CODEVASF na região permitiu o cultivo técnico do plantio de determinadas culturas já existentes, entre elas o cultivo do arroz em Ilha das Flores e Propriá.

Podemos encontrar em Cedro de São João a forte presença da produção da carne do sol, biscoitos diversos, arroz doce, mungunzá, bolos caseiros e derivados do leite como o requeijão, manteiga, queijo, queijada.

A produção da cachaça tem destaque no município de Canhoba.

E em Santana do São Francisco tem a fabricação e comercialização de itens de barro utilizados na cozinha, como panelas, potes e moringas.



Foto 37 - Gratinado de macaxeira.
Fonte: Acervo da autora, 2019.

A receita escolhida da região foi o Gratinado de macaxeira (Foto 37) que pode ser produzido com charque ou carne do sol.

5.4 ALTO SERTÃO: Bolo de Milho

O Alto Sertão conhecido com a “**bacia leiteira do Estado**” é o território que possui a maior concentração de bovinos e caprinos destinados ao abate e a produção de leite. Na mesa do sertanejo podemos ver a carne salgada, a buchada de carneiro, o sarapatel e a carne frita (ensopado)

No alto sertão também é possível identificar elementos materiais d técnicas de influência holandesa, como a construção de currais e fabriquetas de derivados do leite como queijo, requeijão e manteiga de garrafa.

Alguns municípios são banhados pelo rio São Francisco e desenvolvem atividade de pesca. O camarão-pitu é desenvolvido atualmente na região de forma sustentável sendo uma das maiores atrações da região no preparo da pituzada.

O milho e o feijão possuem forte presença na cozinha do Alto Sertão.



Foto 38 - Bolo de milho
Fonte: Acervo da autora, 2019.

Portanto optamos por escolher o bolo de milho (Foto 38) para representar a região.

5.5 MÉDIO SERTÃO: Doce de leite

A pecuária é a atividade de maior importância na região do Médio Sertão, sendo um

importante fornecedor de carne bovina para demais regiões do estado sergipano.

Com a forte presença da carne bovina é possível identificar também a técnica da produção da carne de sol, que tem a finalidade da desidratação da carne objetivando maior conservação do produto (duração).

A influência portuguesa pode ser observada na região na produção de doces, como o doce de leite, cocada de leite e no cultivo de frutíferas. O cultivo do abacaxi tem destaque na região cujo uso culinário pode ser empregado na elaboração de sucos, doces e tortas.

Existe também a tradição da criação de galinhas nos quintais e terreiros que são utilizadas para o preparo de pratos típicos como galinha de capoeira a cabidela ou galinha de capoeira com fava, tradicionalmente servidas aos domingos e em ocasiões especiais.



Foto 39 - Doce de leite.
Fonte: Acervo da autora, 2019.

Receita escolhida da região nesse território foi o doce de leite (Foto 39), bastante apreciada em todo território sergipano.

5.6 AGRESTE CENTRAL SERGIPANO: Pudim de macaxeira

Em termos de culinária, a cozinha do Agreste Central Sergipano apresenta uma forte influência da herança culinária portuguesa, a qual se faz presente no manejo culinário da

carne bovina (que é tratada sob a forma frita, ou em guisado) e da galinha bastante consumida sob a forma de ensopado. Como acompanhamentos desses itens têm a farinha de mandioca, o inhame e a macaxeira cuja produção se encontra difundida na maioria dos municípios do Agreste Central.

No que se refere à influência da culinária indígena se destaca o uso de raízes como o inhame; a mandioca, a qual é utilizada para a fabricação de farinha de mandioca, tapioca e massa puba; e a macaxeira usada em bolos e pudins.



Foto 40 - Pudim de macaxeira.
Fonte: Acervo da autora, 2019.

A receita escolhida produzida nessa região foi o pudim de macaxeira (Foto 40).

É uma receita produzida na região devido à produção de macaxeira, porém pouco conhecida em Sergipe, por esta razão foi escolhida como forma de difundir e preservar uma criação típica das regiões produtoras da macaxeira pouco conhecida nas demais localidades.

5.7 CENTRO SUL SERGIPANO: Arrumadinho

Além da carne bovina, de carneiro e a galinha, o milho e a mandioca também são importantes ingredientes na culinária do Centro Sul Sergipano. Esta última é empregada em

toda sua totalidade, desde a folha na produção da maniçoba até a raiz com a produção da farinha e da tapioca.



Foto 41 - Arrumadinho.
Fonte: Acervo da autora, 2019.

A região é líder na produção do feijão e as frutas de destaque são a goiaba, a jaca e o abacate. O prato típico escolhido desta região foi o arrumadinho (Foto 41), que leva feijão de corda, conhecido no interior por feijão verde, no seu preparo. Receita de fácil produção em aula.

5.8 SUL SERGIPANO: Fritada de Aratu

No território Sul Sergipano a culinária é reforçada pela presença de valores culinários portugueses com a criação de gado e de ovinos e devido à sua vocação latifundiária se desenvolveu também o plantio da cana-de-açúcar e o largo uso de mão-de-obra escrava.

No que se refere às frutas da região temos, por exemplo, o abacate, araçá, jenipapo, murici, manga, jaca, caju, tamarindo, goiaba, mangaba.

É de influência indígena a coleta de frutos e crustáceos. O Aratu é o item culinário mais conhecido no município de Santa Luzia do Itanhy e é realizado por mulheres da região que exercem uma prática tradicional de coleta do aratu nos manguezais enquanto cantam uma cantiga popular. Do aratu se produzem os catados de aratu na palha, moqueca de aratu, e a

fritada aratu entre outros pratos.



Foto 42 - Fritada de aratu.
Fonte: Acervo da autora, 2019.

Foi selecionada a fritada de aratu como a receita representativa desse território (Foto 42) por possuir um ingrediente bem específico da região que é o Aratu.

Como podemos perceber, todas as receitas foram escolhidas pela região que produz o seu ingrediente principal, porém esses pratos são bastante difundidos em todo território sergipano, com exceção do pudim de macaxeira que é mais conhecido na região de plantação da macaxeira.

5.9 Avaliação do produto educacional pelos alunos participantes da pesquisa

A aplicação do questionário foi realizada no último dia da intervenção com os treze alunos (as) participantes da pesquisa, com a intenção de avaliar o grau de concordância com os aspectos ligados a aprendizagem, conteúdo, apresentação e linguagem do produto educacional produzido pela pesquisadora, através da percepção dos discentes.

A utilização de *emoticons* e palavras simples no questionário foram para levar melhor compreensão para os alunos e consequentemente foi reproduzida para o professor da disciplina convidado para a pesquisa, o qual também avaliou a cartilha. Os referidos *emoticons* seguem equivalência em relação aos níveis de concordância, conforme tabela 1, a seguir. E foi reproduzida no quadro escolar e explicada em sala de aula antes da aplicação.

Tabela 1 - Tabela de equivalência

 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Nem concordo, nem discordo	Concordo parcialmente	Concordo Totalmente

Fonte: Elaborada pela autora, 2019.

Os dados foram apresentados em formato de tabela seguindo o escore de cada item segundo a frequência de respostas a partir da escala Likert. Em seguida, todos os dados foram analisados estatisticamente através do levantamento da porcentagem. Houve também uma pergunta aberta o que nos daria a interpretação qualitativa dos dados.

O calculo Frequência = f (a somatória da amostra, ou seja, a somatória da resposta dos avaliadores).

Porcentagem = % (a proporção entre frequência das respostas do nível e o número total de respostas). Seguindo a fórmula, $\% = f / T$

Conforme o formulário de avaliação, os (as) alunos (as) avaliaram a aprendizagem de acordo com a tabela 2.

Tabela 2 - Avaliação da aprendizagem pelos alunos

APRENDIZAGEM	FREQUÊNCIA DE RESPOSTAS				
	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
A cartilha contribuiu para o conhecimento sobre a culinária sergipana				5	8
O conteúdo apresentado na cartilha agregou conhecimento para minha formação profissional				5	8
O conteúdo apresentado na cartilha agregou conhecimento para minha vida social				7	6
PORCENTAGEM				43,59%	56,41%

Fonte: Elaborada pela autora, 2019.

O critério de aprendizagem analisado pelos alunos participantes da pesquisa apresentou 100% de concordância geral. Sendo que 56,41% concordaram totalmente e 43,59% concordaram parcialmente em relação aos itens avaliados.

Para análise do conteúdo apresentado no produto educacional, os alunos avaliaram conforme tabela 3.

Tabela 3- Avaliação do conteúdo pelos alunos

CONTEÚDO	FREQUÊNCIA DE RESPOSTAS				
	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
O conteúdo da cartilha foi de fácil compreensão.				5	8
O conteúdo da cartilha proporciona uma leitura agradável.			2	3	8
O conteúdo apresentou informações esclarecedoras sobre o tema.				5	8
PORCENTAGEM			5,13%	33,33%	61,54%

Fonte: Elaborada pela autora, 2019.

Para o critério de “Conteúdo” o grupo pesquisado apresentou um percentual de 94,87% de concordância geral. Sendo que dois participantes (5,13%) optaram pela imparcialidade no item “o conteúdo da cartilha proporciona uma leitura agradável”.

A tabela 4 apresenta a avaliação do critério de “Apresentação” por esse grupo de estudantes.

Tabela 4- Avaliação da apresentação pelos alunos

APRESENTAÇÃO	FREQUÊNCIA DE RESPOSTAS				
	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
A cartilha tem uma apresentação atraente.				3	10
As ilustrações ajudam a entender o conteúdo.				5	8
O número de páginas da cartilha é adequado.			2	6	5
PORCENTAGEM			5,13%	35,90%	58,97%

Fonte: Elaborada pela autora, 2019.

O critério de “Apresentação” obteve um percentual de 94,87% de concordância geral. Sendo que dois participantes (5,13%) optaram pela imparcialidade no item “o número de páginas da cartilha é adequado”.

Ao que se refere à linguagem apresentada no produto educacional foi avaliada de acordo com a tabela 5.

Tabela 5- Avaliação da linguagem pelos alunos

LINGUAGEM	FREQUÊNCIA DE RESPOSTAS				
	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
A linguagem da cartilha é de fácil compreensão				3	10
O tamanho das letras facilita a leitura.			2	4	7
A linguagem estimula a leitura.				2	11
PORCENTAGEM			5,13%	23,08%	71,79%

Fonte: Elaborada pela autora, 2019.

O último critério avaliado pelos (as) alunos (as) foi a “Linguagem” e obteve um percentual de 94,87% de concordância entre os itens avaliados. Sendo que dois participantes (5,13%) optaram pela imparcialidade no item “o tamanho das letras facilita a leitura”.

Em relação à pergunta aberta sobre se o (a) aluno (a) teria alguma sugestão para a cartilha, foram preenchidas por 04 (quatro) alunos (as) conforme a tabela 6, abaixo:

Tabela 6- Comentários dos alunos referente a cartilha.

Deseja relatar alguma sugestão para a cartilha?	
A1	“Gostei bastante da cartilha e das ilustrações que é apresentada nela para facilitar o entendimento do leitor muito bom mesmo está de parabéns...”
A2	“Não, tudo agradável.”
A3	“Não, está tudo ótimo continue assim, com essas receitas maravilhosas.”
A4	“Adorei contudo me trouxe mais experiência contribuiu para o conhecimento que eu não tinha amei as fotos.”

Fonte: Elaborada pela autora, 2019.

Como podemos perceber conforme a transcrição das falas dos estudantes na tabela 6, os alunos que se manifestaram apresentaram comentários satisfatórios em relação ao produto educacional.

Diante da análise de concordância do produto educacional através do questionário aplicado aos alunos participantes da pesquisa, houve um grau de concordância geral de 96,15% e 3,85% optaram pela neutralidade em alguns aspectos. Consideramos, portanto a avaliação dos critérios de forma positiva com resultados significativos para este estudo.

5.10 Avaliação do produto educacional pelo professor participante da pesquisa

Com o intuito reforçar a avaliação do recurso didático desenvolvido foi aplicado um questionário ao docente da disciplina técnicas de alimentos e bebidas conforme o questionário avaliativo (apêndice E). E seus resultados discriminados conforme a tabela 7.

Tabela 7- Avaliação do produto educacional pelo professor

CATEGORIAS AVALIATIVAS	FREQUÊNCIA DE RESPOSTAS				
APRENDIZAGEM	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
A cartilha contribui para o conhecimento sobre a culinária sergipana					X
O conteúdo apresentado na cartilha agrega conhecimento para formação profissional do técnico em hospedagem					X
O conteúdo apresentado na cartilha agrega conhecimento para vida social do educando					X
CONTEÚDO					
O conteúdo da cartilha foi de fácil compreensão.					X
O conteúdo da cartilha proporciona uma leitura agradável.					X
O conteúdo apresentou informações esclarecedoras sobre o tema.					X
APRESENTAÇÃO					
A cartilha tem uma apresentação atraente.					X
As ilustrações ajudam a entender o conteúdo.					X
O número de páginas da cartilha é adequado.					X
LINGUAGEM					
A linguagem da cartilha é de fácil compreensão					X
O tamanho das letras facilita a leitura.					X
A linguagem estimula a leitura.					X

Fonte: Elaborada pela autora, 2019.

Como pode ser observado na tabela 7 houve 100% de concordância nas avaliações de todas as categorias (aprendizagem, conteúdo, apresentação e linguagem) por parte do

professor participante da pesquisa. Ao qual podemos considerar como positiva a avaliação dos critérios estabelecidos e com resultados significativos para este estudo.

Não houve sugestão por parte do professor na pergunta aberta sobre se teria alguma sugestão para a cartilha.

É importante ressaltar que a construção do produto educacional levou em consideração as diretrizes apresentadas ao longo da orientação realizada junto ao professor, bem como as informações previamente levantadas junto aos discentes do curso em que seria aplicada a cartilha didática, isto porque para potencializar, ainda mais, a formação de um ambiente favorável ao aprendizado foi recomendado pelo professor/orientador uma leitura prévia do perfil do alunado permitindo a conformação da linguagem e de outros elementos didáticos de modo ajustar adequadamente o produto educacional ao nível mental e intelectual do alunado participante da pesquisa. Em função desses ajustes e das adequações recomendadas pelo professor/orientador foi possível obter um produto final com didática e pedagogicamente adequado ao ambiente de ensino.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo desenvolvido no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica (ProfEPT), cujo objetivo geral consistiu em propor a cartilha intitulada “Identidade, Memórias e Sabores da Culinária Sergipana” na disciplina Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas, do Curso Técnico Integrado de Nível Médio de Hospedagem do IFS, Modalidade Proeja, tratou de abordar um tema situado no campo da “Antropologia Alimentar”, tendo como tema específico a “culinária regional”. É importante ressaltar que a cartilha didática, sendo um produto educacional possui uma meta maior que consiste juntamente em permitir a difusão de conhecimentos específicos (culinária sergipana enquanto produto cultural) entre alunos cuja profissionalização se volta justamente para um segmento de mercado afetado por valores excessivamente mercadológicos e globalizantes. Estes dois termos indicam à tendência a homogeneização de valores socioculturais e a crescente desvalorização dos valores “locais”, daí a necessidade de preservação da “memória” como um dos elementos estruturadores da identidade cultural.

A utilização da cartilha “Identidade, Memórias e Sabores da Culinária Sergipana” no curso supracitado permitiu gerar condições para a análise da percepção dos discentes em relação à gastronomia regional. Nesse sentido, a utilização do jogo kahoot ocorreu com a finalidade de imprimir maior ludicidade e interatividade entre os agentes envolvidos na série de intervenções promovidas em laboratório.

É importante lembrar que a cartilha “Identidade, Memórias e Sabores da Culinária Sergipana” consiste numa ferramenta didática cuja elaboração ocorreu a partir de uma série de atividades de campo e de pesquisa bibliográfica voltada para a abordagem da culinária local e regional. Apesar de um curto espaço de tempo para a realização das intervenções em laboratório e sala de aula – cinco encontros de 02 horas cada encontro - a abordagem de realidades socioculturais próximas aos discentes, visto que todos os integrantes da pesquisa (intervenção) são naturais de Sergipe e dos mais variados municípios, favoreceu uma maior harmonização entre a abordagem do tema e os elementos culturais pertencentes à culinária sergipana, tornando acessível o entendimento sobre o conteúdo apresentado.

Com o propósito de realizar uma análise comparativa dos conhecimentos e das percepções dos alunos participantes da pesquisa, como dito ao longo do presente estudo, o conteúdo do produto educacional teve aplicação em dois momentos: no primeiro momento a tarefa consistiu em identificar ou diagnosticar os conhecimentos pré-existentes que cada aluno possui sobre o tema em questão; no espaço de uma semana posterior às primeiras

intervenções, deu-se o momento para se fazer uma análise dos conhecimentos que foram absorvidos e consolidados pelos alunos.

Em termos conclusivos, considerando os dados obtidos no primeiro e no segundo momento de aplicação do produto educacional, foi possível identificar o crescimento quantitativo e qualitativo das respostas corretas por parte dos alunos participantes, sinalizando para a eficácia das ferramentas didáticas empregadas na série de intervenções. Deve-se atribuir o êxito de todo o processo de intervenção pedagógica à metodologia de ensino aplicada que consistiu em aulas práticas, realizada num ambiente controlado (laboratório), contando com a mediação/orientação da pesquisadora; desse modo, foi possível gerar um ambiente de aprendizado ativo, onde as dúvidas eram resolvidas pontualmente e as condutas direcionadas de acordo com os elementos conceituais definidos na cartilha.

Pode-se afirmar que dentre os principais resultados obtidos destaca-se a motivação dos discentes no que se refere à realização das atividades propostas. No tocante às práticas gastronômicas estas foram realizadas de forma satisfatória com as conclusões das etapas estipuladas, contando continuamente com o entusiasmo dos discentes em aprender técnicas novas, revelando também uma preocupação notória em cumprir as boas práticas de serviço de alimentação.

No que se refere à percepção dos discentes quanto à cartilha, a utilização da escala Likert permitiu a visualização de resultados significativos como, por exemplo, o fato de que 96,15% dos discentes participantes concordaram de modo geral com a linguagem, com a apresentação visual e informativa da cartilha, reafirmando a funcionalidade pedagógica da mesma. A avaliação do docente em relação ao produto educacional correspondeu a 100% implicando na concordância de todas as categorias adotadas (aprendizagem, conteúdo, apresentação e linguagem).

As intervenções didático-pedagógicas realizadas, num ambiente controlado, seguindo as diretrizes de um processo de ensino-aprendizagem estabelecidas pela cartilha “Identidade, Memórias e Sabores da Culinária Sergipana” possibilitaram o tratamento de temáticas relacionadas à memória e à cultura de Sergipe, além de promover a apropriação de valores e de conhecimentos geralmente não enfatizados por estudos locais. Essa apropriação de saberes relativos à cultura e à culinária sergipana serviu de proposta para aplicação direta em cursos técnicos e profissionalizantes promovendo uma verdadeira ligação entre memória e atividade formativa educacional.

A dimensão assumida pela cartilha “Identidade, Memórias e Sabores da Culinária Sergipana” corresponde diretamente às exigências do Programa de Pós-Graduação em

andamento, portanto o enfrentamento da temática da culinária sergipana permitiu um momento desafiador de descoberta, isto porque apesar das graves carências em relação a estudos temáticos, a escolha do tema foi repleta de surpresas e de novas perspectivas de continuidade. De fato, as informações, as históricas que existem por trás de cada prática culinária revelam o imenso potencial para estudos que se voltem para as conexões infindáveis entre “cozinha e cultura”. A produção de outros estudos voltados para a culinária sergipana poderá contribuir para a ampliação de saberes socioculturais relativa aos processos sociais, econômicos e simbólicos responsáveis pela formação da “cozinha regional”, consolidando a bibliografia temática e favorecendo o desenvolvimento de pesquisas posteriores. Como sugestão futura para o desenvolvimento de estudos temáticos relacionados à culinária típica se encontra a chamada culinária étnica, ou seja, a cozinha produzida por grupos étnicos minoritários, cuja identidade cultural esteja fortemente reforçada por valores históricos específicos como, por exemplo, a culinária das comunidades tradicionais quilombolas.

O referido produto educacional fruto dessa pesquisa foi construído para se tornar um manual didático que contribui para conservação dos valores socioculturais que reforçam a identidade social do sergipano por meio da culinária típica, e acredita-se que seja um conhecimento importante para a formação do educando e que pode ser utilizado em todos os cursos do IFS, seja em disciplinas específicas, ou em oficinas pedagógicas.

A cartilha “Identidade, Memórias e Sabores da Culinária Sergipana”, por exemplo, pode ser adicionada como bibliografia complementar das disciplinas do curso de hospedagem: fundamentos do turismo e hospitalidade; restauração e gastronomia, além da disciplina que ocorreu a intervenção “técnicas operacionais de alimentos e bebidas. Pode ser trabalhada também no curso de turismo, e bibliografia complementar da disciplina turismo e patrimônio cultural. Pode ser utilizada na produção de oficinas e minicursos em datas comemorativas como dia da Sergipanidade, festejos juninos, ou eventos interdisciplinares, principalmente utilizando laboratório de alimentos e bebidas para integração de educandos de diversos cursos. Por fim desejamos que esse material fosse bastante utilizado pela instituição como um conhecimento complementar na formação do educando.

REFERÊNCIAS

AMARAL, Lindolfo Alves do. **Sergipe: História, Povo e Cultura**. Aracaju, Governo de Sergipe. SEED. Projeto Nordeste. 1998. 74p.

BARRETO, Luiz Antonio. **Sergipanidade, um conceito em construção**. In: Revista Cumbuca. Ano I. nº II. Aracaju: Editora Diário Oficial, Julho/13. p. 12-13

BESSIS, Shopie. **Mile et une bouches: cusines et identités cuturelles**. Autrement, 154, 1995 (Mutations/Mangeurs).

BRASIL. CÂMARA DOS DEPUTADOS. **Projeto de Lei nº 1.066, de 2015**. Proíbe o corte e a derrubada da mangabeira e dá outras providências. Disponível em: <http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra?codteor=1318472&filenam e=PL+1066/2015> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. Constituição Federal (1988). Seção II, **Artigo 216**, caput, incisos, parágrafos. Disponível em: <https://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/CON1988_05.10.1988/art_216_.asp> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. **Decreto nº 5.154 de 23 de julho de 2004**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação. Brasília, 23 de julho de 2004. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm> Acesso em: Novembro, 2017.

BRASIL. **Decreto nº 5.840 de 13 de julho de 2006**. Institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA, e dá outras providências. Brasília, 13 de julho de 2006. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/decreto/d5840.htm> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. **Decreto nº 7.022, de 2 de dezembro de 2009**. Estabelece medidas organizacionais de caráter excepcional para dar suporte ao processo de implantação da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criada pela Lei no 11.892, de 29 de dezembro de 2008, e dá outras providências. 2009. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d7022.htm> Acesso em: Novembro, 2017.

BRASIL. **Decreto-Lei nº 25, de 30 de novembro de 1937**. Organiza a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional. Disponível em: <<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1930-1939/decreto-lei-25-30-novembro-1937-351814-normaatualizada-pe.html>> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. GOVERNO DE SERGIPE. **Decreto nº 12.723, de 20 de janeiro de 1992**. Institui a Mangabeira, como Árvore Símbolo do Estado de Sergipe, e dá providências correlatas. Disponível em: <<http://acervo.se.gov.br>> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. GOVERNO DE SERGIPE. **Decreto nº 27.720 de 24 de março de 2011**.

Reconhece a queijada, o manauê, a bolachinha de goma, o doce de pimenta do reino, o pé-de-moleque de massa puba, o beiju de tapioca, o amendoim verde cozido, o beiju macasado e o beiju saroio como Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe, e dá outras providências. Disponível em: <<http://acervo.se.gov.br>> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. GOVERNO DE SERGIPE. **Lei nº 7.082 de 16 de dezembro de 2010.** Reconhece as catadoras de mangaba como grupo cultural diferenciado e estabelece o autor-reconhecimento como critério e dá providências. Publicado no Diário Oficial nº 26138, do dia 17/12/2010. Disponível em: <<https://al.se.leg.br/Legislacao/Ordinaria/2010/O70822010.pdf>> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. GOVERNO DE SERGIPE. **Lei nº 8.262 de 17 de julho de 2017.** Torna a Castanha de Caju do Povoado Carrilho, Localizado em Itabaiana/SE, Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe, e dá providências correlatas. Disponível em: <<http://acervo.se.gov.br>> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. GOVERNO DE SERGIPE. **Lei nº 7.682, de 17 de julho de 2013.** Torna o Amendoim Verde Cozido Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe e dá providências correlatas. Disponível em: <<http://acervo.se.gov.br>> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. Ministério da Educação. Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio. **Documento Base.** Brasília, dezembro de 2007. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/documento_base.pdf> Acesso em: Novembro, 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Programa de Integração da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA. **Documento Base.** Brasília, agosto de 2007. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf2/proeja_medio.pdf> Acesso em: Novembro, 2017.

BRASIL. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Brasília, 2008. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm> Acesso em: Novembro, 2017.

CASCUDO, Luís Câmara. **História da alimentação no Brasil.** 4 ed. São Paulo: Global, 2011.

CARNEIRO. Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação.** 7ª reimpressão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASTIONI, Remi. Educação profissional e tecnológica. **Revista Linhas Críticas.** vol. 22, nº49, p.529-531, Brasília, set./dez.2016/jan. 2017.

CASTRO, Fernanda Meneses de Miranda; SANTOS, Juliana Gomes Marinho dos. A cultura

gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de pesquisa nos Restaurantes de Aracaju/SE. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. IX, n. 2, p. 155 – 174, jul.- dez. 2012.

CIAVATTA, Maria. A formação integrada a escola e o trabalho como lugares de memória e de identidade. In: FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria; RAMOS, Marise (Org.) **Ensino médio integrado: concepções e contradições**. 3ª. Ed. São Paulo: Cortez, 2012.

CORREA, Wanderley de Melo. et al. **Sergipe nosso Estado – história, geografia e cultura**. Aracaju, SE: Edições Sergipecultura, 2011. 220p.

DAMATTA, Roberto. A fábula das três raças, ou o problema do racismo à brasileira. In: **Relativizando: uma introdução à antropologia social**. Petrópolis: Vozes, 1984.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DINIZ, Diana M. (coord). **Textos para a História de Sergipe**. Aracaju: Universidade Federal de Sergipe. BANESE, 1991.

ESCOTT, Clarice Monteiro; MORAES, Márcia Amaral Correa de. **História da educação profissional no Brasil: as políticas públicas e o novo cenário de formação de professores nos institutos federais de educação, ciência e tecnologia**. Anais do IX Seminário Nacional de Estudos e Pesquisas “História, Sociedade e Educação no Brasil”. Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa período de 31/07 a 03/08/2012.

FREIRE, Paulo. **Educação como prática da liberdade**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1967.

FREIRE, Paulo. A alfabetização de Adultos: é ela um que fazer neutro?. **Educação e Sociedade**, vol. I, nº 1, 1978. p. 64-70.

FREIRE, Paulo. **Ação cultural para a liberdade**. 5ª edição. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1981.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.

FREYRE, Gilberto. **Nordeste**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1951.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande e Senzala**. São Paulo: Gloral Editora, 2005.

FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria; RAMOS, Marise (Orgs.). **Ensino médio integrado: concepção e contradições**. 3ª. Ed. São Paulo: Cortez, 2012.

FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria; RAMOS, Marise. **O trabalho como princípio educativo no projeto de educação integral de trabalhadores**. São Paulo: Secretaria Nacional de Formação – CUT, 2005.

GIDDENS, Anthony. **O mundo na era da globalização**. (trad. do inglês por Saul Barata), Lisboa: Editorial Presença, 1999.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da Modernidade**. 20ª ed. São Paulo: Editora UNESP, 2015.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 1999

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Viagens, sabores e cultura: reflexões sobre os pratos típicos no contexto do turismo gastronômico. In: POSSAMAI, Ana Maria de Paris; PECCINI, Rosana (Org.) **Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2011.

GOVERNO DE SERGIPE. **Enciclopédia dos Municípios Sergipanos**. 2014. Disponível em: <<http://www.observatorio.se.gov.br/pesquisas-e-estudos/enciclopedia-dos-municipios-sergipanos>> Acesso em: junho, 2018.

GRAÇA, Tereza Cristina Cerqueira da. et al. **Sociedade e cultura sergipana: parâmetros curriculares e textos**. Aracaju: (n diz nome da gráfica), 2002. 148p.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na Pós-Modernidade**. 11ª ed. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2006.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Patrimônio Imaterial**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>> Acesso em: Junho, 2018.

INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE. **Projeto pedagógico do Curso Técnico de nível médio em Hospedagem**. Resolução 47/2013/CS/IFS. Aracaju, SE: IFS, 2013.

INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE. **Projeto pedagógico do Curso Técnico Integrado ao nível médio em Hospedagem na modalidade EJA ofertado pelo campus Aracaju do IFS**. Resolução nº 71/2016/CS/IFS. Aracaju, SE: IFS, 2016.

INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE. **Breve histórico**. Disponível em: <http://www.ifs.edu.br/institucional>, Acesso em: Junho, 2018.

JUNIOR, Humberto. **O 8 de julho e oito motivos para os sergipanos se orgulharem de sua sergipanidade**. 20 de julho de 2015. Disponível em: <<https://habeasmentem.wordpress.com/2015/07/20/o-8-de-julho-e-oito-motivos-para-os-sergipanos-se-orgulharem-de-sua-sergipanidade/>> Acesso em: Junho, 2018.

Kahoot! **História**. Disponível em: <<https://kahoot.com/company/>> Acesso; Junho, 2018.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. 5. reimp. São Paulo: Atlas, 2007.

LIKERT, Rensis. **A technique for the measurement of attitudes**. *Archives of Psychology*, v. 22 nº 140, New York, 1932. p. 5-55

LIMA, Elvoclébio de Araújo. **Relatório Antropológico da Comunidade Remanescente de Quilombo Alagamar**. Instituto de Colonização e Reforma Agrária. Superintendência Regional do INCRA em Sergipe. 2013.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação in: **Nutrição e Antropologia: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fio Cruz, 2002.

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin; GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos. **Revista de Cultura e Turismo-CULTUR**, ano 9 – nº 01 – fev. 2015

MENDONÇA, Ana Cecília Nigro Mazzilli Xavier de; SCIARRETTA, Fátima Helena Leime. **O Brasil bem temperado – Nordeste**. São Paulo: Gaia: Editora Boccato, 2007.

MOREIRA, Marco Antônio. O mestrado (profissional) em ensino. **Revista Brasileira de Pós-Graduação**. Brasília: v.1, n.1, Julho de 2004. p.131-142.

OBSERVATÓRIO DE SERGIPE. **Perfil da Agricultura Sergipana**: 2016-2017. Aracaju, abril de 2018.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA (UNESCO). **Patrimônio Cultural Imaterial**. UNESCO: 2017. Disponível em: <<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/cultura/world-heritage/intangible-heritage/>> Acesso em: Junho, 2018.

RIAL, Cármen, Sílvia Moraes. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade in: **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fio Cruz, 2002.

SANTOS, Elza Ferreira. Dos aprendizes de artífices aos técnicos e tecnólogos: uma trajetória histórica pelos cem anos do Instituto Federal de Sergipe - IF-SE. In: BERGER, Miguel André (Org.). **As instituições educativas para juventude de Sergipe**. Maceió: EDUFAL, 2012.

SAVIANI, Dermeval. O choque teórico da politécnica. **Revista Trabalho, Educação e Saúde**. vol. 01, nº01, p. 131-152, 2003.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SEPLAN. Secretaria de Estado do Planejamento. **Sergipe Gastronômico: Guia Gastronômico dos Territórios Sergipanos**. Aracaju, SE. SEPLAN, 2010. 197p.

SEPLAN. Secretaria de Estado do Planejamento. **Sergipe: Cultura e Diversidade**. Aracaju, SE. Solisluna Design Editora, 2010.

SILVA, Caetana Juracy Rezende. **Institutos Federais lei 11.892, de 29/11/2008: comentários e reflexões**. Natal: IFRN, 2009.

SILVA, Cassandra Ribeiro O. **Metodologia do trabalho científico**. Fortaleza: Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará, 2004.

SILVA, Joelma Santos. **Sergipe à mesa: um documentário da culinária sergipana**. Monografia (Licenciatura em História) – Departamento de História, Centro de Educação e Ciências Humanas, Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão, 2002.

TEIXEIRA, C. **Bahias**. Salvador: Secretaria de Cultura da Bahia, 1992.

TEODORO, Elinilze Guedes; SANTOS, Rosineide Lourinho. Trabalho como princípio educativo na educação profissional. **Revista de C. Humanas**. Vol. 11, nº1, p.151-162, jan./jun. 2011.

THIOLLENT, M. **Metodologia da Pesquisa-Ação**. 18 ed. São Paulo: Cortez, 2011.

TREIN, Eunice; CIAVATTA. Historicidade do percurso do GT trabalho e educação: uma análise para debate. **Revista Trabalho Educação e Saúde**. Vol. 07, suplemento, p.15-49, Rio de Janeiro, 2009.

APÊNDICE A -PRODUTO EDUCACIONAL

Sheila Silva Lisbôa

José Espínola da Silva Jr.



Sheila Silva Lisbôa
José Espínola da Silva Jr.

*Identidade,
memórias e*
SABORES
da culinária sergipana

FICHA TÉCNICATÍTULO **IDENTIDADE, MEMÓRIAS E SABORES DA CULINÁRIA SERGIPANA**AUTORA **SHEILA SILVA LISBÔA**ORIENTADOR **JOSÉ ESPÍNOLA DA SILVA JR.**FOTOGRAFIAS **SHEILA SILVA LISBÔA**PROJETO GRÁFICO **SHEILA SILVA LISBÔA E RAPHAELLA ESTEFFANNE DA SILVA ARAUJO**

L769i Lisbôa, Sheila Silva.
 Identidade, memória e sabores da culinária sergipana. / Sheila Silva
 Lisbôa. – Aracaju, 2019.
 77 p.: il.

ISBN XXXXXXXXXXXXXXXX

1. Culinária sergipana. 2. Patrimônio cultural imaterial. 3.
 Educacional profissional. I. Instituto Federal de Educação Ciência e
 Tecnologia de Sergipe - IFS. II. Silva Júnior, José Espínola da. III.
 Título.

CDU: 641:377.36

Ficha catalográfica elaborada pela bibliotecária Célia Aparecida Santos de Araújo
 CRB 5/1030

SUMÁRIO

Apresentação...7

Sergipe e sua culinária regional...10

Influências na Culinária Sergipana...11

Influência Indígena...11

Influência Africana...13

Influência Portuguesa...14

Categorias dos pratos típicos de Sergipe...17

Prato Principal...17

Doces, sobremesas e bebidas...19

Iguarias Sergipanas...21

Mandioca...21

Casa de farinha...22

Milho...25

Coco...27

Patrimônio Cultural Imaterial da Culinária Sergipana...28

Queijada...30

Manauê...31

Doce de Pimenta...31

Saroió...31

Pé de Moleque de puba...32

Amendoim Verde Cozido...33

Castanha de Carrilho...34

Mangabeira...36

Feira Livre...37

24 de outubro dia da Sergipanidade...39

Territórios Sergipanos...41

Grande Aracaju...43

Receita: Bolachinha de goma...45

Leste Sergipano...47

Receita: Robalo ao Molho de camarão...48

Baixo São Francisco...50

Receita: Gratinado de macaxeira...52

Alto Sertão Sergipano...54

Receita: Bolo de milho...56

Médio Sertão Sergipano...58

Receita: Doce de leite...60

Agreste Central Sergipano...62

Receita: Pudim de macaxeira...64

Centro Sul Sergipano...66

Receita: Arrumadinho...68

Sul Sergipano...70

Receita: Fritada de Aratu...72

Referências...74



*Sergipe é maravilhoso
Do agreste ao litoral,
A linda Aracaju
É a nossa capital.
Em qualidade de vida
É campeã nacional (...)*

*A nossa gastronomia
Aguçará seu desejo.
Os mestres-cucas daqui
Demonstram certo traquejo
Na hora de te servir
O quebrado do caranguejo (...)*

*Nossa culinária é rica.
Você vai ser empanturrar
Depois de provar os pratos
Feitos com frutos do mar,
Você não come melhor
Em nenhum outro lugar (...)*

*No Estado é tradição
O trabalho das doceiras.
Dos pescadores, artesãos
E também das marisqueiras,
Que buscam o seu sustento
Negociando nas feiras (...)*

*Chiquinho do Além Mar
(Cordelista)*



A autora em restaurante Sabor do Sertão, Poço Redondo - SE
Fotografia: Acervo da autora (2019)



Ambiente do Restaurante Por do Sol em São Cristóvão/SE

Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)



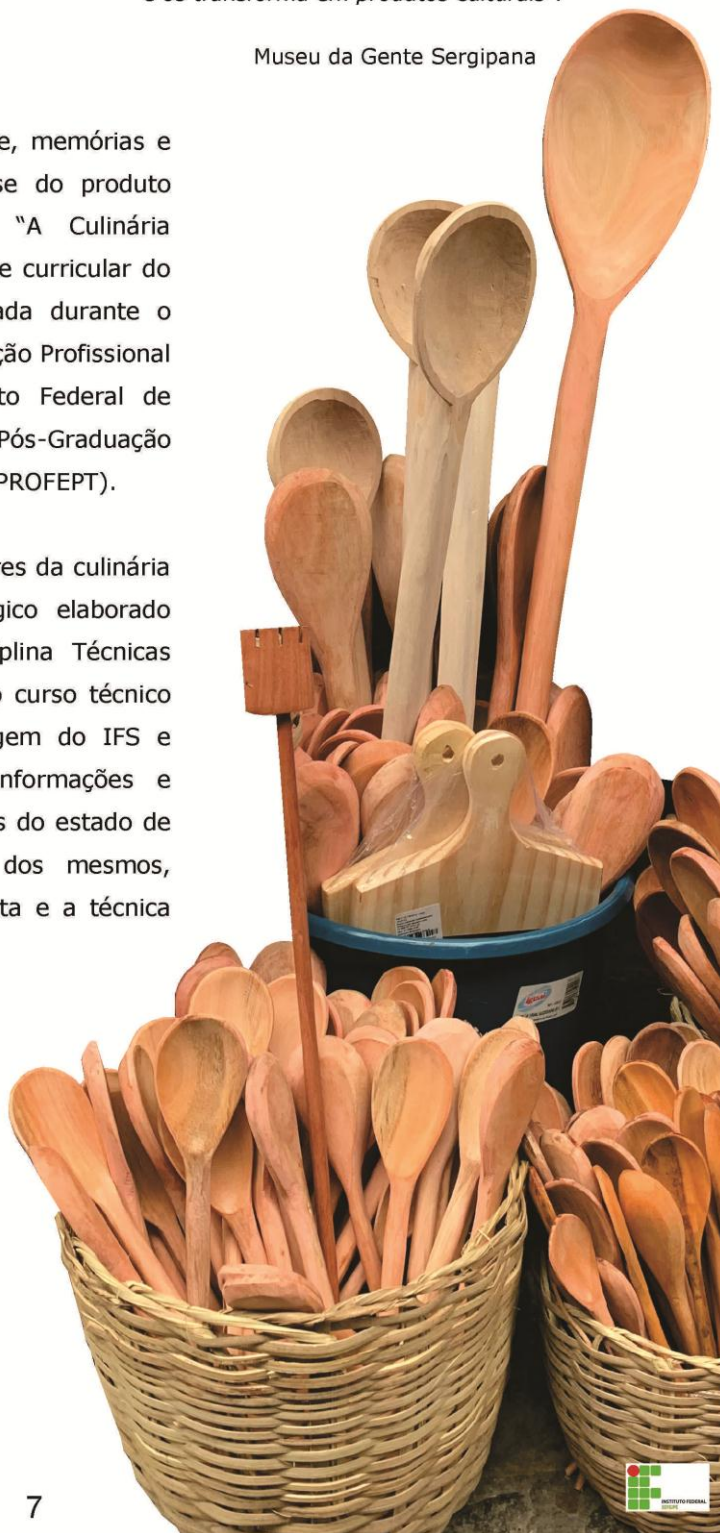
APRESENTAÇÃO

"A cozinha é o lugar onde o homem se apropria dos elementos da natureza e os transforma em produtos culturais".

Museu da Gente Sergipana

A presente cartilha intitulada "Identidade, memórias e sabores da culinária sergipana" trata-se do produto educacional vinculado a dissertação "A Culinária Sergipana como proposta de componente curricular do curso de Hospedagem do IFS", realizada durante o curso de Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica, promovido pelo Instituto Federal de Sergipe (IFS), através do Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica (PROFEPT).

A cartilha "Identidade, memórias e sabores da culinária sergipana" é um instrumento pedagógico elaborado para subsidiar aulas práticas na disciplina Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas do curso técnico integrado de nível médio de Hospedagem do IFS e constitui um manual didático com informações e saberes históricos sobre os pratos típicos do estado de Sergipe além de indicar o preparo dos mesmos, seguindo os itens que integram a receita e a técnica aplicada no seu preparo.



Este produto educacional foi resultado de pesquisa de campo que consistiu em atividades etnográficas contando com o registro fotográfico e anotações sobre as práticas culinárias dos diversos municípios do Estado de Sergipe.

Contou também com uma revisão bibliográfica de livros especializados na área e análise de documentos e legislação pertinente.

A escolha deste objeto de estudo, presente na cartilha, contribui para conservação dos valores socioculturais que reforçam a identidade social do sergipano por meio da culinária típica.



Doces produzidos em São Cristóvão/SE: queijadas, cocadas, bolachinhas de goma e bricelets.

Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)

A cartilha “Identidade, memórias e sabores da culinária sergipana” está organizada em sete capítulos: **Sergipe e sua culinária regional**, que traz informações sócio-históricas sobre as diversas influências étnicas presentes na formação histórica brasileira e em sua culinária; **Categorias dos pratos típicos de Sergipe**, de forma breve, falamos sobre pratos principais, doces e sobremesas típicas que marcam a identidade da mesa do sergipano; em **Iguarias Sergipanas**, abordamos os ingredientes que estão presentes na maior parte dos pratos típicos da culinária sergipana; **Patrimônio Cultural Imaterial da Culinária Sergipana**, discorremos sobre o conceito de patrimônio cultural imaterial, expondo alguns dos pratos típicos que são salvaguardados por Lei ou Decretos como Patrimônio Cultural Imaterial da Culinária sergipana; **Feira Livre**, fazemos um breve relato sobre a trajetória de formação das feiras livres no Estado de Sergipe; **24 de outubro dia da Sergipanidade**, trazemos o conceito sobre o que venha a ser identidade sergipana; e por fim em **Territórios Sergipanos**, dividimos a culinária sergipana por territórios, sendo que em cada um deles falamos sobre as influências étnicas para a formação da gastronomia sergipana através das transformações de ingredientes locais em pratos típicos, destacando algumas iguarias da região e suas receitas.

À seguir passemos à apreciação da Cartilha **Identidade, memórias e sabores da culinária sergipana**.

SERGIPE

E SUA CULINÁRIA

regional

Sergipe Del Rey passou por um lento desenvolvimento urbano, devido à sua condição latifundiária onde se destacaram a atividade agropecuária, ganhando destaque a produção de mantimentos como a mandioca, o milho e o feijão. A função produtiva de Sergipe Del Rey consistia em suprir o polo açucareiro de Pernambuco e as demandas da Bahia, então sede olítico-administrativa de Colônia.

Considerando o processo civilizatório, a interrelação entre as matrizes raciais permitiu a construção de uma culinária sergipana que é resultado do somatório de experiências da arte de cozinhar de povos colonizadores europeus, africanos e nativos indígenas, onde é possível reconhecer um equilíbrio de influências da culinária baiana (de influência africana) e pernambucana (de influência portuguesa e indígena).

A síntese das heranças culinárias desses povos tornaram a cozinha sergipana diversificada e repleta de sabores até os dias de hoje.



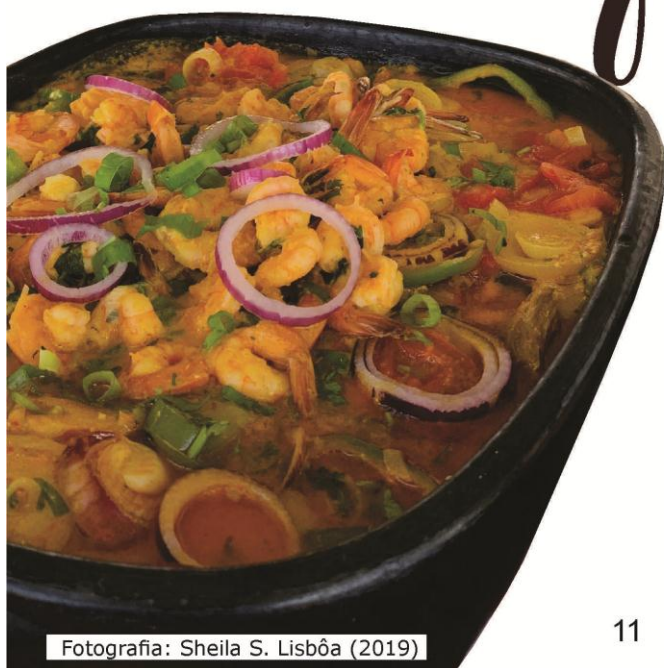
INFLUÊNCIAS NA CULINÁRIA SERGIPANA

Indígena

A contribuição do nativo indígena para a culinária sergipana se dá na introdução do consumo do milho e de raízes como a macaxeira e a batata-doce. A partir dessa influência temos a produção de pratos como: mingau, pirões, farinha de mandioca, beiju, pamonha, pé-de-moleque e moquecas.



Moqueca



Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)

A moqueca, *po-kêca*, é um termo de origem tupi dado ao peixe cozido embrulhado em folhas. Do seu caldo faz o pirão. Sofreu influência da peixada portuguesa como o uso do azeite de oliva, coentro e do uso de ingredientes da tradição africana, como o dendê, leite de coco e pimenta-de-cheiro.

Servida em todo o Estado Sergipano com destaque em seu litoral e em regiões ribeirinhas, a moqueca pode ser de peixe, aratu, ostra, sururu, siri, caranguejo, guaíamum, camarão de água doce ou salgada, pitu e entre outros.

Caranguejo e Guaiamum

Pratos típicos de Sergipe, o guaiamum e o caranguejo, nativos dos mangues, já eram consumidos pelos indígenas que habitavam o litoral, antes da chegada dos portugueses e africanos.

Hoje em dia, os guaiamuns são capturados e cevados. Quando preparado é acompanhado com pirão feito com a água do seu cozimento.

O caranguejo, cozido em água e sal, é acompanhado com vinagrete.



Influência africana

Alimentos como maxixe, quiabo, inhame, café, feijão branco, dendê, foram trazidos da África. A culinária africana nos apresentou ao vatapá, ao bobó, ao caruru, ao acarajé, ao sarapatel, à rabada e à feijoada.

A feijoada

é o somatório de hábitos alimentares europeus e criatividade africana. Sua origem se deu na época do descobrimento do ouro, final do século XVII. Na culinária sergipana a feijoada se diferencia dos demais estados por ser preparada com feijão mulatinho, carne do sol, charque, toucinho, e lingüiça adicionadas à verduras e legumes como tomate, cebola, pimentão, abóbora, batatinha, repolho, quiabo, couve, cenoura e maxixe.

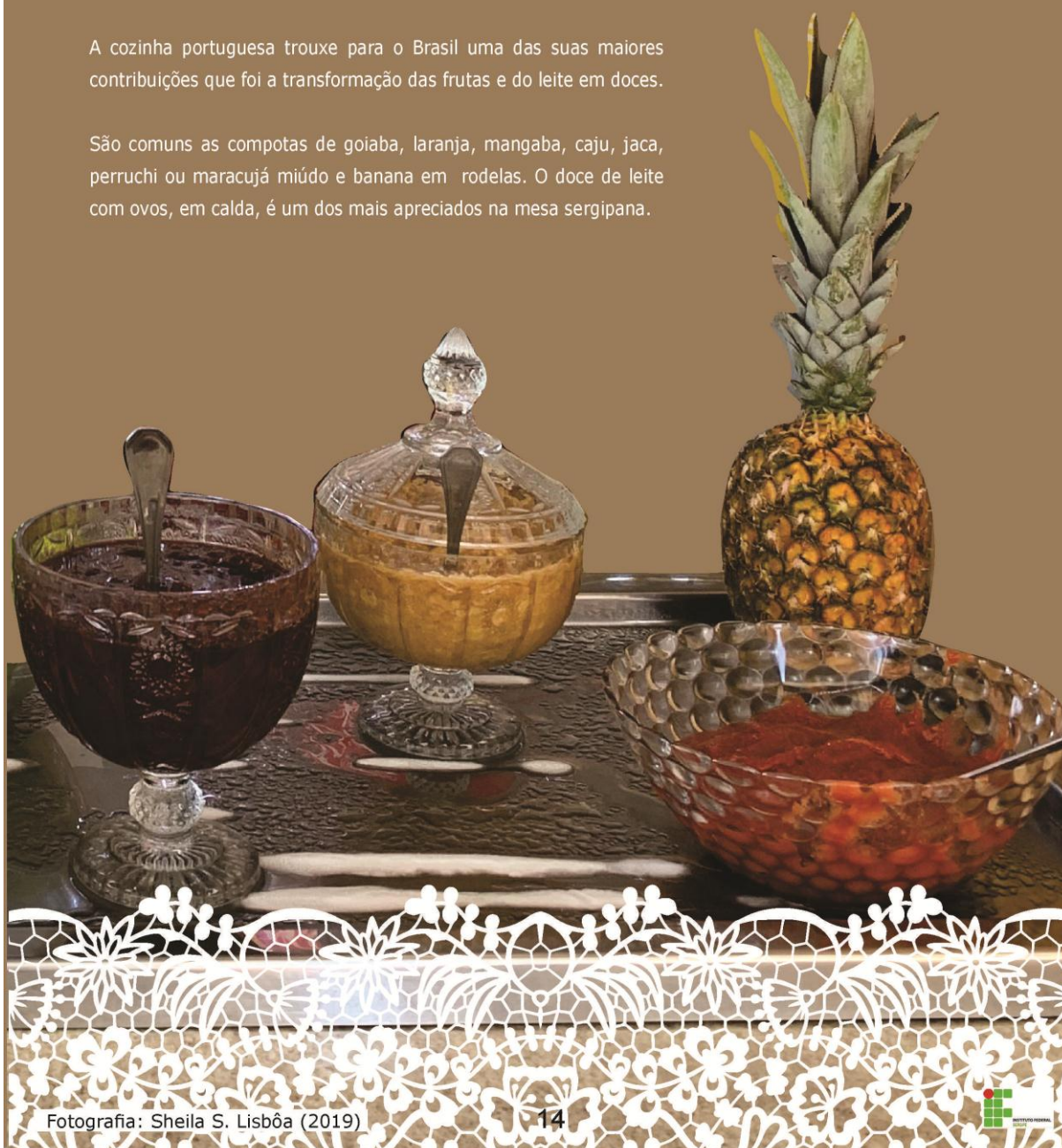


Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)

Influência Portuguesa

A cozinha portuguesa trouxe para o Brasil uma das suas maiores contribuições que foi a transformação das frutas e do leite em doces.

São comuns as compotas de goiaba, laranja, mangaba, caju, jaca, perruchi ou maracujá miúdo e banana em rodela. O doce de leite com ovos, em calda, é um dos mais apreciados na mesa sergipana.



Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)



Cozidos

Os cozidos, prato de origem judaica, que chegou na península ibérica na idade média e foi trazido ao Brasil pelos cristãos-novos, são preparados com carne de boi com osso, as mesmas verduras da feijoada e do caldo quente da carne se faz o pirão.

Lombo de panela

Prato introduzido pelos portugueses na culinária brasileira. Feito de um dia e consumido no outro para a carne adquirir mais sabor.

Manicoba

A manicoba, prato preparado à base de folhas da mandioca (maniva), era consumida pelos indígenas e sofreu influência dos colonizadores brancos que lhe acrescentaram defumados. Seu preparo leva média de seis dias, tempo necessário para eliminar as toxinas das folhas. Prato típico presente em Estância (Sul Sergipano), Lagarto e Simão Dias (Centro Sul Sergipano).

Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)



A cozinheira (...) pensa que o prazer do corpo e a alegria da alma são os objetivos supremos da vida. E pra isso ela cozinha: para dar prazer e alegria.

A comida não é um meio; ela é um fim. A cozinheira é uma sacerdotisa de Eros. Todo o seu saber está a serviço do sabor.

O saber é um meio para se viver. O sabor é o fim para que se vive.

Rubem Alves

CATEGORIAS DOS PRATOS TÍPICOS DE SERGIPE

prato principal

No sertão sergipano é dada maior ênfase à carne de bode e à de carneiro. Dos miúdos são feitos pratos como a buchada e o sarapatel que são pratos originários do Agreste Central e do Alto Sertão Sergipano. As vísceras da ovelha compõem um prato específico, a fatada. Os miúdos da galinha normalmente acompanham o prato da ave.

Temos ainda a carne-do-sol com pirão de leite. A carne-do-sol é produzida no município de Cedro de São João (Baixo São Francisco), em Capela (Leste Sergipano), e em Nossa Senhora das Dores (Médio Sertão).

Ainda no interior de Sergipe são consumidas as caças como, por exemplo, a paca, tatu, teiú, veado, jacaré e a codorna servida como churrasco ou frita. O cágado é servido ao modo da galinha frita. A galinha é servida assada, frita e ao molho pardo.



Passando do interior para as regiões litorâneas e ribeirinhas é comum saborear pratos à base de frutos do mar (camarão, pitu, lagosta, uma grande variedade de peixes, guaiamuns e caranguejos), servidos de diversas formas: ensopados, escaldados, cozidos ou fritos.

Apesar de não serem pratos típicos, o caruru e o vatapá são frequentes na mesa sergipana. Do Litoral ao Sertão, o caldinho é o aperitivo mais consumido pelos sergipanos.



Fotografias: Sheila S. Lisbôa (2019)



Doces, sobremesas e bebidas

A diversidade de frutos são resultados das formações vegetais que cobrem as terras sergipanas. Da Mata Atlântica colhemos: araçá, banana, cajá, caju, carambola, fruta-pão, jabuticaba, jenipapo, jaca, mangaba, sapoti, pinha, pitanga e tantas outras.

Da Caatinga, a pitomba, a seriguela, o murici, o umbu e o umbu-cajá. São cultivados também o abacaxi, a laranja, a tangerina, o limão, o maracujá, a acerola e a manga, todas essas frutas são saboreadas in natura, como também servem de preparação para licores, vinhos caseiros, sucos, doces, sorvetes e picolés.





IGUARIAS SERGIPANAS

Mandioca

A mandioca, de origem sul americana, era cultivada pelos índios nativos que passaram suas técnicas de cultivo e culinária aos portugueses e africanos. A mandioca e suas variedades (aipim ou macaxeira) são consumidas cozidas e frita, como farinha em farofa e pirão, na produção de tapioca, mingau, saroio, malcasado e pé-de-moleque. As folhas, trituradas, compõe a maniçoba, comum em Lagarto e outros municípios.



CASA DE FARINHA

A farinha de mandioca, como vimos anteriormente, já era produzida e consumida pelos índios. O processo começa com o plantio das manivas. Depois de colhida, a mandioca, é descascada e colocada em água para amolecer e fermentar (pubar). Em seguida, é ralada no pilão ou no ralador (caititu) e prensada no tipiti para retirar a manipuera, líquido venenoso (ácido anídrico). Após peneirada e torrada, a farinha está pronta.





Milho

O milho, nativo da América, é outro ingrediente forte da culinária sergipana sendo consumido assado, cozido, no mungunzá, no angu, na pamonha, na canjica, no manauê, na fabricação de broas, no cuscuz, bolos, biscoitos, pães e bolachas.

A pamonha é feita do milho ralado com leite de coco e algum bagaço, formando um líquido grosso que é colocado em palhas de milho e cozida em panela de água fervendo.

O Mungunzá é feito do grão do milho cozido no leite de coco, conhecido popularmente como chá-de-burro e que em outros Estados é chamado de canjica.

Temos também o milho-alho que serve para fazer pipoca, feito em panela de barro com areia que vai ao fogo, ou em panela de alumínio com óleo.



Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)



carijica

A **sergipana**

(conhecida por curau em outros Estados) é uma espécie de mingau que leva milho ralado, leite de coco e depois, de pronto, recebe um pouco de canela em pó.

Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)

26



Coco

Originária da Ásia, a palmeira Coqueiro, foi trazida para o Brasil pelos portugueses, no início da colonização do Recôncavo Baiano em 1553. Os negros trazidos de Moçambique para o Nordeste conheciam a técnica de extração do leite de coco, prática comum na África. Seu cultivo se expandiu para o norte, pelo litoral, chegando até Sergipe, que se tornou o estado pioneiro do Brasil na indústria de aproveitamento do coco e o único a produzir derivados do fruto até a década de 1930, como o óleo, a farinha de coco e a fibra. Em 1932 o químico sergipano Antônio Tavares de Bragança inventou a conservação do leite de coco.

Com grande valor na mesa sergipana, o coco é usado na produção de bolos e pães; na moqueca, na grande variedade de cocadas (baba-de-anjo, baba-de-moça, cocada-puxa, quebra-queixo), no beiju, no cuscuz de tapioca e nas batidas de coco.



Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DA CULINÁRIA SERGIPANA

Patrimônio cultural é tudo que foi criado ao longo do tempo por determinada sociedade e essa mesma identifica como seu. (CORREA, 2011). Em termos de categorias de patrimônio cultural existem os de ordem material (concretos e objetivados na realidade que são resultado da ação humana no tempo e no espaço, como praias, museus, praças entre outros) e os de ordem imaterial que se referem às manifestações imateriais da herança cultural dos povos como, por exemplo, o saber de transformar a mandioca em farinha ou o boi em carne do sol. Sendo assim, preservar o patrimônio cultural é manter as características e a memória de uma sociedade para conservar a sua identidade cultural.



Praça São Francisco, Patrimônio Mundial da UNESCO, com vista da Igreja Convento São Francisco em São Cristóvão/SE

Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)



Para ser reconhecida como patrimônio é preciso ter documentos de salvaguarda, e podemos destacar a culinária de Sergipe como patrimônio cultural imaterial a partir de alguns documentos como o Decreto nº 27.720 de 24 de março de 2011 reconhece a queijada, o manauê, a bolachinha de goma, o doce de pimenta do reino, o pé-de-moleque de massa puba, o beiju de tapioca, o amendoim verde cozido, o beiju macasado e o beiju saroio como Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe



Sugerimos que assista o vídeo Produção manual da queijada permanece viva há mais de 200 anos, em São Cristóvão, no Sergipe disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=o7qePXc25FM>>

Doce típico de Portugal chegou a São Cristóvão com as freiras carmelitas. Devido à falta de acesso do queijo pelos negros e a grande presença de coco na região, teve o seu ingrediente principal substituído por coco ralado. Permanecendo mesmo assim seu nome original.

QUEIJADA



Patrimônio Imaterial



Maracujá

É um bolo feito de milho ralado e leite de coco muito presente na culinária sergipana, cujas origens remontam ao tempo do Brasil colônia.



Doce de pimenta

É feito de farinha de mandioca, pimenta do reino moída e açúcar. Tradicionalmente era consumido pelas mulheres nas rodas de costura e bordados



Sarvio

É um tipo de beiju frito feito de tapioca úmida e coco.

Patrimônio Imaterial

PÉ DE MOLEQUE DE PUBA



O pé de moleque Sergipano é feito de puba (curimã), massa extraída da mandioca fermentada utilizada originalmente pelos índios, e coco e não de amendoim como em outros estados. A massa é disposta em pedaços da palha de bananeira, enrolada e assada no forno.

Patrimônio Imaterial



AMENDOIM VERDE COZIDO

Além do Decreto nº 27.720/2011, o amendoim verde cozido ainda possui outro instrumento de salvaguarda que é a Lei nº 7.682, de 17 de julho de 2013, que o torna Patrimônio Imaterial de Sergipe, com o objetivo de reconhecer a importância cultural deste alimento típico do Estado de Sergipe.

O amendoim verde cozido sergipano é produzido de forma única, cozido em água, sal e limão. Segundo relatos históricos, o mesmo era preparado na salmoura e mantido no próprio caldo.

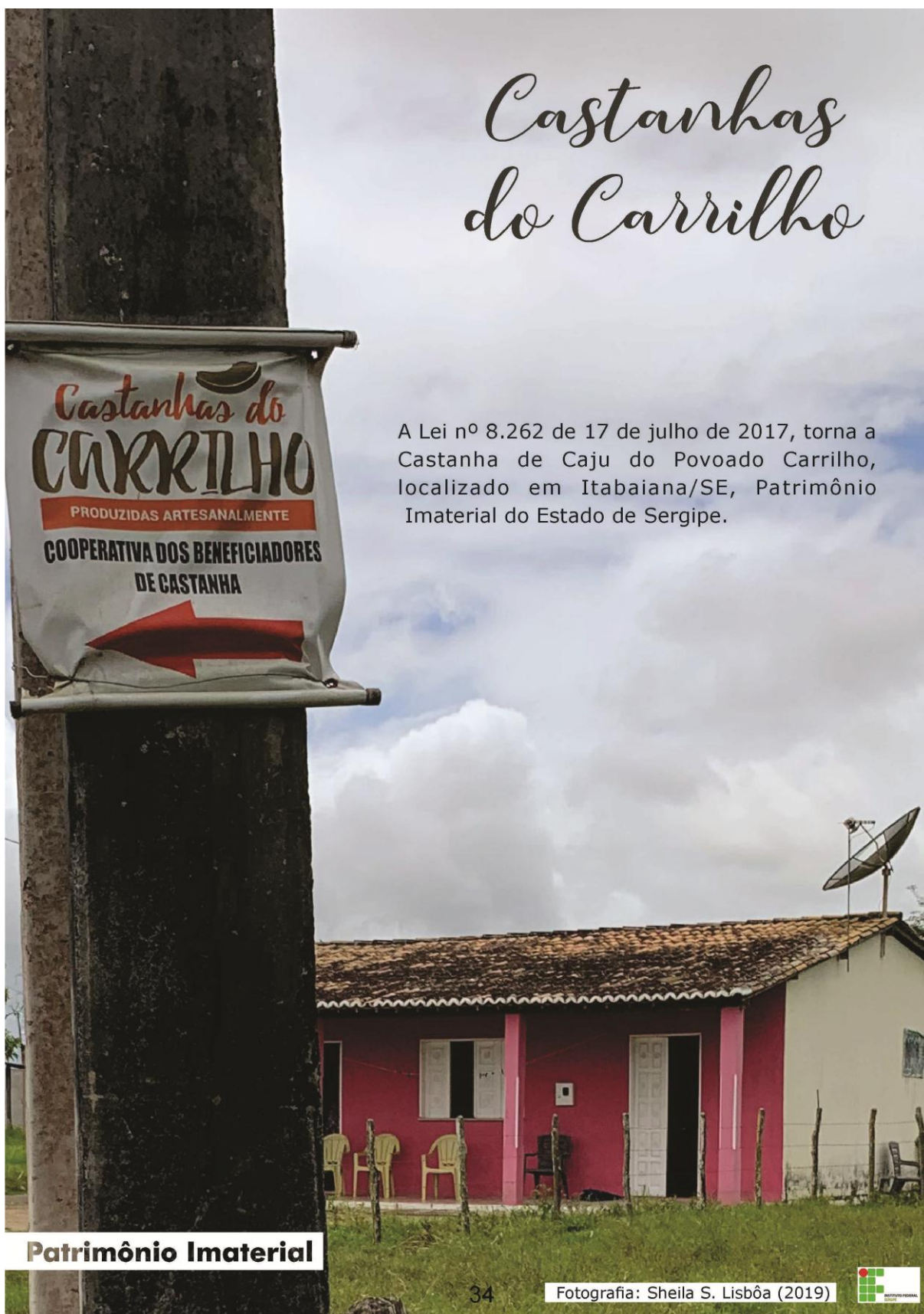
Um dia, um produtor decidiu adicionar limões no momento do cozimento, com o intuito de conservar o alimento. Ao verificar que o resultado não foi o esperado e acreditando que teria prejuízos devido ao "erro", o produtor deixou-o escorrendo numa peneira.

Provou depois de seco e percebeu que havia descoberto uma nova forma de cozinhar o amendoim.

Patrimônio Imaterial

Castanhas do Carrilho

A Lei nº 8.262 de 17 de julho de 2017, torna a Castanha de Caju do Povoado Carrilho, localizado em Itabaiana/SE, Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe.



Patrimônio Imaterial



Casa de beneficiamento da castanha de caju do povoado Carrilho (Itabaiana-SE)



Moradores do Carrilho em atividade na casa de beneficiamento das castanhas de caju (Itabaiana-SE)

Fotografias: Sheila S. Lisboa (2019)

Mangabeira

A mangabeira (*Hancorniaspeciosa*) é árvore símbolo de Sergipe, nos termos do Decreto nº 12.723, de 20 de janeiro de 1992, devido ao seu significado cultural e econômico. Os municípios de Pirambu, Barra dos Coqueiros, Estância e Itaporanga são grandes produtores da mangaba. Em Pirambu, a Comunidade Quilombola do Povoado Alagamar se dedica à extração da mangaba.

A Lei nº 7.082 de 16 de dezembro de 2010, reconhece as catadoras de mangaba como grupo culturalmente diferenciado que deve ser protegido.



Geleias, compotas, balas e licores de mangaba são fabricados artesanalmente pela associação das Catadoras de Mangabas.

Patrimônio Imaterial



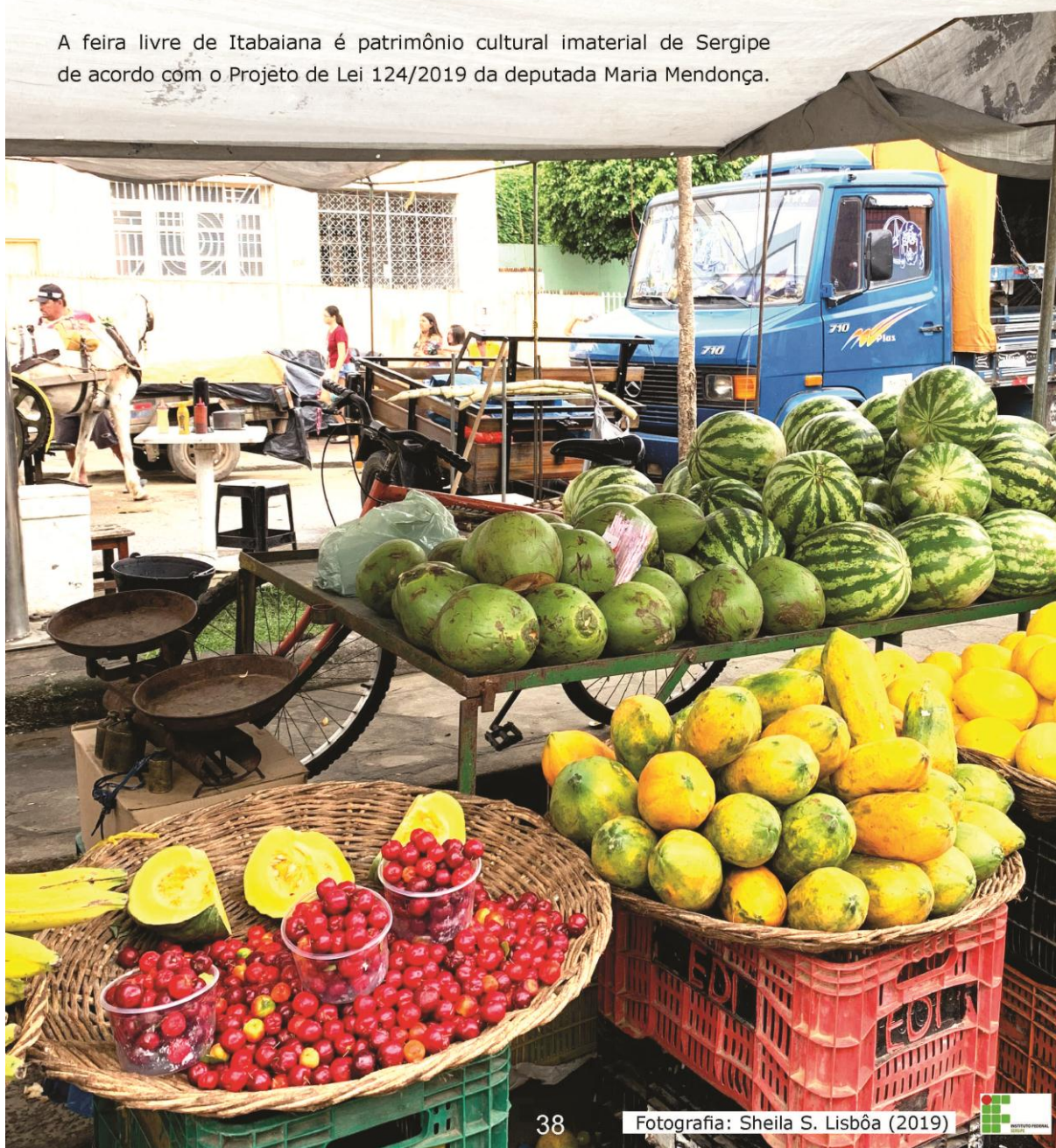
FEIRAS LIVRES

As feiras, desde a sua origem, constituem-se em espaços de comercialização, troca, encontros e lazer em muitas cidades do interior do estado.

No primeiro século da colonização (1601 a 1700) surgiram feiras em Laranjeiras e Vila Nova nos dias de sábado. Moradores até do sertão distante iam vender, trocar ou comprar produtos nessas feiras, e no final do século XVIII, já existiam feiras em quase todas as vilas de Sergipe Del Rey.

É no dia da feira que a cidade exerce fortemente sua centralidade. Presente nos hábitos dos sergipanos tornando-se o principal e, às vezes, o único local de comércio da população. Apesar da oferta de CD's, relógios, roupas terem modernizado os produtos das feiras, seus costumes e sua cultura seguem tradicionais. A diversidade dos produtos agropecuários, aliados às cores e aos cheiros das frutas e das comidas típicas são convites à visão e ao paladar.

A feira livre de Itabaiana é patrimônio cultural imaterial de Sergipe de acordo com o Projeto de Lei 124/2019 da deputada Maria Mendonça.



**24 DE
OUTUBRO**

dia da sergipanidade

É um dia para se comemorar o sentimento de orgulho e pertencimento pela cultura, história, artes, tradições, ou seja, por tudo que se relacionam com Sergipe, tudo aquilo que define o ser sergipano.
(JUNIOR, 2015)

O estudioso Luiz Antônio Barreto, publica em julho de 2013 na revista Cumbuca, “Sergipanidade, um conceito em construção”, conceituando como um *“conjunto de traços típicos, a manifestação que distingue a identidade dos sergipanos, tornando-os diferentes dos demais brasileiros, embora preservando as raízes da história comum”*. (BARRETO, 2013)



Largo da Gente Sergipana, Aracaju/SE
Fotografia: Sheila S. Lisbôa (2019)



TERRITÓRIOS SERGIPANOS





De fato, antes de ser comida com a boca, a comida começa por ser comida com os olhos. Cada prato é uma pintura, uma escultura, uma obra de arte, um poema. Os meus olhos me fazem sonhar coisas ausentes: sinto cheiros e sabores. (...) As fotografias sugerem. As receitas revelam as fórmulas dos prazeres que as cozinheiras inventaram.

Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)

GRANDE ARACAJU

A Grande Aracaju constitui uma microrregião que integra, além da capital Aracaju, outros oito municípios dentre eles: Barra dos Coqueiros, Itaporanga d' Ajuda, Laranjeiras, Maruim, Nossa Senhora do Socorro, Riachuelo, Santo Amaro das Brotas e São Cristóvão. Todos os municípios da Grande Aracaju possuem uma integração territorial facilitada por rodovias e possuem em comum o fato de que são entrecortados pelos rios sergipanos e parte dos municípios estão no litoral.

Em função do processo civilizatório que foi instaurado pelo Império Português, a região da Grande Aracaju contempla o denominado Vale do Cotinguiba, conhecido por abrigar a cultura da cana-de-açúcar, sendo integrantes do "Cotinguiba" os municípios de Maruim, Laranjeiras e Riachuelo. Portanto, apresenta uma cultura marcada pela presença de elementos derivados da cultura africana, praticada e deixada como herança pelos escravos e seus remanescentes, e pela cultura portuguesa implantada pelo dominador colono.

A contribuição portuguesa se faz presente no uso de condimentos como, por exemplo, o azeite, o alho e a cebolinha no preparo de peixes e mariscos.

Plantação de cana -de-açúcar em Riachuelo/SE.

Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)

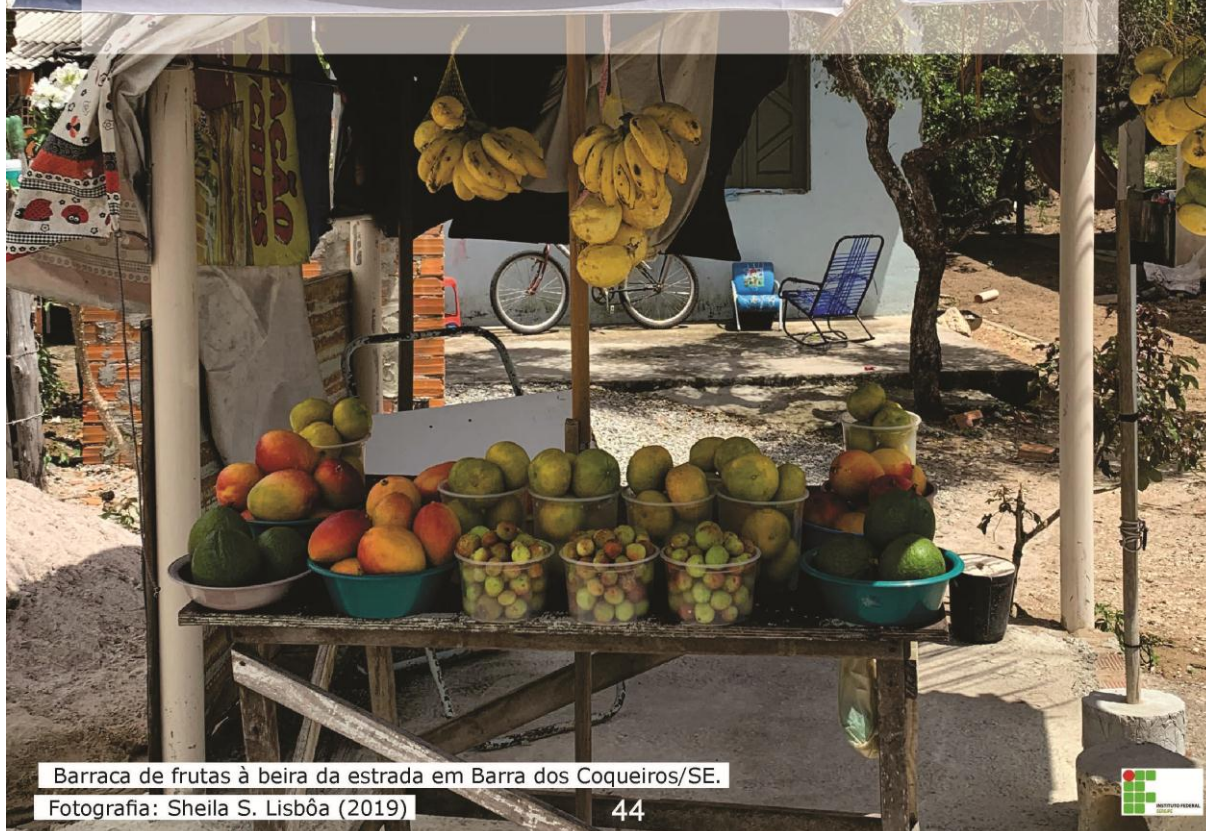


GRANDE ARACAJU

No que se refere aos hábitos alimentares existentes na Grande Aracaju, apesar do destaque ser para os africanos e os portugueses, a presença de alimentos introduzidos pelos indígenas se revela claramente através do consumo de raízes como, por exemplo, a mandioca e a batata doce. Além do modo de preparo da farinha de mandioca, malcasado, puba e beijus.

Também nesse território é possível encontrar uma diversidade de frutas bastante apreciadas e utilizadas na culinária sergipana como é o caso da mangaba, a manga e o caju, este último dado a sua importância se tornou um dos ícones representativos não somente da cidade Aracaju, mas serve como símbolo da sergipanidade ao lado de outro importante ícone, o caranguejo.

Em Aracaju podemos apreciar frutos do mar, pirão de guaiamum, feijoada sergipana, sopa de mocotó e caranguejo. O guaiamum com pirão também pode ser apreciado em Santo Amaro das Brotas, Laranjeiras e Itaporanga. Em São Cristóvão ganham destaque as queijadas, biscoitos de goma, amanteigados e bricelets, licores e moqueca de peixe. E em Riachuelo o doce de leite caseiro.



Barraca de frutas à beira da estrada em Barra dos Coqueiros/SE.

Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)



Bolachinha de goma

Território: Grande Aracaju

Município: São Cristóvão

INGREDIENTES

1kg de tapioca
½ litro de leite de coco grosso
½ kg de açúcar
1 gema de ovo

MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes.
- Faça bolinhas.
- Coloque-as em uma assadeira untada com tapioca.
- Leve para assar até ficarem coradas (20 min).

OBSERVAÇÃO

O ponto certo da massa é quando a mesma não fica grudando nas mãos. Se acontecer, ajuste com a tapioca.

INFORMAÇÕES

Categoria: Lanche

Dificuldade do Prato: Fácil

Tempo de Preparo: 30 minutos

Rendimento: 100 unid



LESTE SERGIPANO

Vizinho ao território da Grande Aracaju se encontra o Leste Sergipano sendo formado pelos seguintes municípios: Capela, Carmópolis, Divina Pastora, General Maynard, Japaratuba, Pirambu, Rosário do Catete, Santa Rosa de Lima e Siriri.

A cozinha do Leste Sergipano é marcada pela grande diversidade de peixes e frutos do mar, devido à sua localização próxima ao litoral, ao rio Japaratuba e seus afluentes. O Estuário do rio Japaratuba que corta os diversos municípios do Leste Sergipano é a fonte de sustento de diversas famílias que se dedicam exclusivamente à pesca artesanal do camarão de “água doce”, com o uso do “covo” que consiste num tipo de armadilha feita com bambu e cipó.

Em virtude do cultivo dos coqueirais em todo litoral, o coco-da-baía é outro ingrediente bastante presente na culinária do Leste Sergipano, na produção de moquecas e doces.

As frutas de destaque da região são as típicas das restingas, como sapoti, jenipapo e a mangaba que são utilizadas na produção de sucos, doces e licores. É em Pirambu que se encontra a maior concentração no estado sergipano de mangabeiras.

Na região também podemos ver a produção da cachaça (aguardente-da-cana) com destaque para o município de Capela.





Robalo ao molho de camarão

Território: Leste Sergipano

Município: Japaratuba

INGREDIENTES

500g de postas fresquíssimas de robalo
250 g de filé de camarão
500 ml de leite de coco
02 tomates picados
01 cebolas picadas
01 pimentão grande picado
Coentro picado
Pimentinha picada
Cominho
Colorífero
Azeite de oliva
Farinha de trigo
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Lave o robalo e o camarão com limão.
- Passe o robalo e o camarão na farinha de trigo e doure no azeite. Reserve.
- Em uma panela refogue as verduras picadas no azeite por uns 30 segundos em fogo brando.
- Em seguida, adicione o peixe, o camarão e o leite.
- Adicione corante, cominho e sal a gosto.
- Depois de cozido retire um pouco do caldo para fazer o pirão.

INFORMAÇÕES

Categoria: Prato Principal

Dificuldade do Prato: Fácil

Tempo de Preparo: 30 minutos

Rendimento: 2 porções



BAIXO SÃO FRANCISCO

O território do Baixo São Francisco como o próprio nome sugere, está localizado, em sua grande parte, às margens do Rio São Francisco, cuja extensão banha desde o município de Canhoba, passando por Amparo do São Francisco, Telha, Propriá, Santana do São Francisco, Neópolis, Ilha das Flores até Brejo Grande. Os municípios de Pacatuba e Brejo Grande são banhados pelo Oceano Atlântico. Os municípios de Cedro de São João, Muribeca, São Francisco, Japoatã, Malhada dos Bois estão na porção central e interiorana do Baixo São Francisco, totalizam quatorze municípios integrantes deste território.

É bastante clara a fusão da cozinha portuguesa incorporada a elementos da cozinha indígena na culinária do Baixo São Francisco Sergipano. A presença do peixe é dominante na região e sua versatilidade no preparado por diversas técnicas que realçam seu sabor e dão vida aos pratos locais, como peixe salgado, seco ao sol e assado na brasa, além da famosa moqueca de peixe ao molho de camarão.

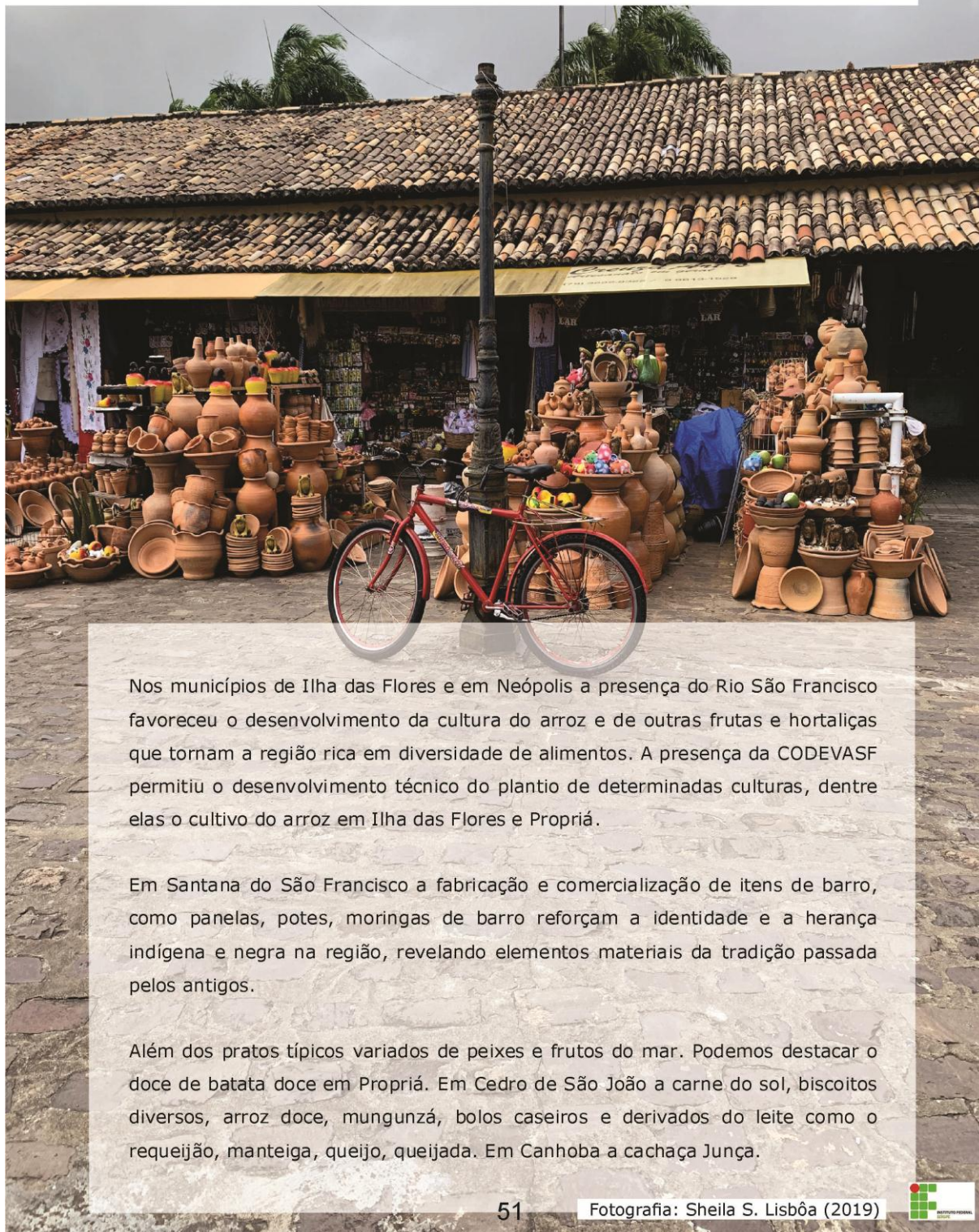
Crustáceos, moluscos e peixes são amplamente utilizados na cozinha do Baixo São Francisco e toda essa diversidade se deve aos manguezais, ao rio e ao mar que estão contextualizados nesse território. É importante lembrar que no baixo São Francisco também se encontram diversas comunidades tradicionais quilombolas e ribeirinhas que possuem um perfil voltado à pesca e ao preparo de alimentos indicando a forte presença dos valores da cozinha africana.



Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)



BAIXO SÃO FRANCISCO



Nos municípios de Ilha das Flores e em Neópolis a presença do Rio São Francisco favoreceu o desenvolvimento da cultura do arroz e de outras frutas e hortaliças que tornam a região rica em diversidade de alimentos. A presença da CODEVASF permitiu o desenvolvimento técnico do plantio de determinadas culturas, dentre elas o cultivo do arroz em Ilha das Flores e Propriá.

Em Santana do São Francisco a fabricação e comercialização de itens de barro, como panelas, potes, moringas de barro reforçam a identidade e a herança indígena e negra na região, revelando elementos materiais da tradição passada pelos antigos.

Além dos pratos típicos variados de peixes e frutos do mar. Podemos destacar o doce de batata doce em Propriá. Em Cedro de São João a carne do sol, biscoitos diversos, arroz doce, mungunzá, bolos caseiros e derivados do leite como o requeijão, manteiga, queijo, queijada. Em Canhoba a cachaça Junça.



Gratinado de macaxeira

Território: Baixo São Francisco

Município: Muribeca

INGREDIENTES

1 kg de macaxeira
500g de charque dessalgado
200g de queijo coalho fatiado
50g de queijo ralado
1 lata de creme de leite
1 colher (sopa) de manteiga
Azeite de oliva
1 cebola picado
2 dentes de alho amassados
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Cozinhe a macaxeira, escorra, amasse, adicione a manteiga e o creme de leite. Reserve.
- Frite o charque na cebola e no alho com um pouco de azeite. Reserve.
- Arrume em camadas: macaxeira, charque, coalho, macaxeira e queijo ralado.
- Leve ao forno pré-aquecido por 30 minutos.

INFORMAÇÕES

Categoria: Prato Principal
Dificuldade do Prato: Médio
Tempo de Preparo: 1 hora
Rendimento: 8 porções



ALTO SERTÃO

Dentre os municípios que integram o território denominado “Alto Sertão Sergipano” estão os municípios de: Canidé do São Francisco, Gararu, Monte Alegre de Sergipe, Nossa Senhora da Glória, Nossa Senhora de Lourdes, Poço Redondo e Porto da Folha.

No Alto Sertão Sergipano se encontram a maior concentração de bovinos e caprinos do estado de Sergipe, conferindo o título de **“bacia leiteira do Estado”**. Em função da composição étnica do povo do Alto Sertão, a herança portuguesa ganha destaque dentre os valores da cozinha, tendo como elemento de mais importância a carne bovina, cujo preparo pode se dar de diversas formas como o preparo da carne salgada, a buchada de carneiro, o sarapatel e a carne frita (ensopado).

As grandes propriedades de terras foram sendo utilizadas para a criação de gado destinado ao abate e ao fornecimento de leite. Segundo alguns historiadores, na região do Alto Sertão é possível identificar elementos materiais e técnicas que indicam determinada influência de holandeses, principalmente na construção de currais e de fabriquetas de queijo, requeijão e manteiga de garrafa.



ALTO SERTÃO

O milho e o feijão possuem forte presença na cozinha do Alto Sertão.

Alguns municípios são banhados pelo São Francisco e desenvolvem atividades de pesca como ocorre, por exemplo, em Porto da Folha e Canindé do São Francisco. Dentre as maiores atrações culinárias no Alto Sertão está a pituzada, este consiste num prato preparado com pitus (crustáceo da família dos camarões de água doce), cuja preparação inclui a presença do leite de coco, traço típico da cozinha africana. Ameaçado de extinção o camarão-pitu brasileiro é desenvolvido na região de forma sustentável.

Em Porto da Folha o prato em destaque é o pirão de peixe com pitu. Em Poço Redondo a carne de bode, buchada e doce de cabeça de frade. Nossa Senhora da Glória além da buchada de bode, podem ser apreciados doces caseiros da Dona Nena. Em Monte Alegre o sarapatel. Gararu, as moquecas de peixe e de camarão de água doce, pirão de Pitu, pirão de galinha caipira e de capão. Canidé tem a pituzada, peixe tilápia, carneiro, galinha caipira, e vários pratos produzidos com carne de bode e quiabo.





Bolo de milho

Território: Alto Sertão Sergipano
Município: Nossa Senhora da Glória

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de massa de milho verde ralado
1 xícara (chá) de leite de coco
3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
2 xícaras (chá) de açúcar
2 ovos
1 xícara (chá) de leite
5 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Rale o milho e reserve.
- Retire o leite de coco.
- Misture todos os ingredientes e acrescente uma colher de fermento em pó.
- Coloque em uma forma untada e leve ao forno para assar por 45 min, em temperatura média.

INFORMAÇÕES

Categoria: Lanche
Dificuldade do Prato: Fácil
Tempo de Preparo: 1h
Rendimento: 8 fatias



MÉDIO SERTÃO

No território do Médio Sertão Sergipano encontramos os seguintes municípios: Aquidabã, Cumbe, Feira Nova, Graccho Cardoso, Itabi e Nossa Senhora das Dores.

No município de Aquidabã é possível reconhecermos a presença marcante da pecuária, com a criação de gado destinado ao abate, constituindo importante fornecedor de carne bovina para as demais regiões do estado sergipano. Além da pecuária, destaca-se o cultivo do abacaxi que tem saída para diversos municípios do estado e cujo uso culinário pode ser empregado na elaboração de sucos, de tortas e de doces.

Sendo a pecuária a atividade de maior importância na região do Médio Sertão, a presença da carne bovina permite identificar a existência de técnicas de conservação que remontam à atividade pecuária. A chamada “carne do sol” é produzida com aplicação do sal na carne bovina e exposição ao sol e ao vento, tendo como finalidade a desidratação da carne e objetivando maior duração. Técnica antiga de influência portuguesa. A influência portuguesa também pode ser observada na região com a produção dos doces como doce de leite, cocada de leite e no cultivo de frutíferas.



MÉDIO SERTÃO

A galinha de capoeira criada em terreiros e quintais, forma o prato típico Galinha de capoeira a cabidela, de origem portuguesa, é tradicionalmente servida ao domingos e ocasiões especiais, acompanhada de arroz branco, macarrão refogado na manteiga e farofa. Outro prato típico bastante presente na região é a galinha de capoeira com fava.

Em Nossa Senhora das Dores pode ser apreciado a carne do sol e traíra, em Itabi o pé-de-moleque, mal-casado, puba, queijadinha, sequilhos, doce de leite, buchada de bode, pirão de capão, galinha caipira com fava, feijoada e assado de carneiro. Em Graccho Cardoso a buchada de bode, carne do sol, abacaxi, peixe de água doce e rocombole de batata. Em Feira Nova a cocada de leite e coco, caldinho de mocotó. Em Cumbe merece destaque o Strogonoff de camarão. E em Aquidabã além do peixe de água doce na brasa, pode ser apreciada também a famosa galinha caipira com fava.

Doce de leite

Território: Médio Sertão Sergipano

Município: Nossa Senhora das Dores

INGREDIENTES

1 litro de leite
500 g de açúcar
3 ovos
limão
Cravo a gosto

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador o leite, o açúcar e os ovos, leve ao fogo alto.
- Ao ferver, adicione algumas gotas de limão e deixe cozinhar por 50 min até obter o ponto.
- Acrescente cravo a gosto.
- Desligue o fogo quando começar a espumar.
- Não deixe secar demais a calda.

OBSERVAÇÕES

Em caso de secar demais a calda e o doce açucarar, pode ser adicionado uma xícara de água e deixar ferver rapidamente.

INFORMAÇÕES

Categoria: Lanche

Dificuldade do Prato: Fácil

Tempo de Preparo: 1h

Rendimento: 15 porções



Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)

AGRESTE CENTRAL SERGIPANO

O Agreste Central Sergipano encontramos uma diversidade de municípios que assumem um perfil agropecuário de destaque no estado de Sergipe, merecendo destaque para a região o município de Itabaiana, conhecida por seu comércio e pela produção de itens agrícolas e criação de bovinos. O Agreste Central Sergipano abrange os seguintes municípios: Areia Branca, Campo do Brito, Carira, Frei Paulo, Itabaiana, Macambira, Malhador, Moita Bonita, Nossa Senhora Aparecida, Pedra Mole, Pinhão, Ribeirópolis, São Domingos e São Miguel do Aleixo.

Em termos de culinária, a cozinha do Agreste Central Sergipano apresenta uma forte influência da herança culinária portuguesa, a qual se faz presente no manejo culinário da carne bovina (que é tratada sob a forma frita, ou em guisado) e da galinha bastante consumida sob a forma de ensopado. Como acompanhamento desses itens temos a farinha de mandioca, o inhame (bastante cultivado no município de Moita Bonita e Malhador) e a macaxeira cuja produção se encontra difundida na maioria dos municípios do Agreste Central.



Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)

AGRESTE CENTRAL SERGIPANO

No que se refere à influência da culinária indígena se destaca o uso de raízes como a mandioca, a qual é utilizada para a fabricação de farinha e de outros itens alimentícios. O uso da farinha é bastante difundido em todos os territórios do estado de Sergipe. A tapioca, gerada da mandioca, são a base para confecção de bolos de macaxeira e de puba, pudim de mandioca e de tapioca. Temos ainda os beijos dos tipos: malcasado e saroio e o pé-de-moleque. Os municípios que encabeçam a maior produção da mandioca no Agreste Central são os municípios de São Domingos e Itabaiana.

Em relação às frutas, as mais conhecidas são a jaca, a manga e a jabuticaba, bastante empregadas na fabricação de compotas, sucos e licores ou consumidas in natura.

O doce de batata doce é típico do agreste, preparo tradicionalmente em tachos de cobre e fogão a lenha, torna-se entre os doces mais apreciados de Sergipe.

Na região pode ser apreciada a buchada de carneiro em São Miguel do Aleixo; pirão de capão de Ribeirópolis; em Macambira tem destaque os doces caseiros, bolos típicos (macaxeira e puba) e a galinha de capoeira com pirão; e em Carira o sarapatel, buchada e o bofó (raiz do umbuzeiro).

É dessa região que sai a castanha do Carrilho, patrimônio imaterial de Sergipe, povoado localizado no município de Itabaiana.



Pudim de macaxeira

Território: Agreste Central Sergipano
Município: Itabaiana

INGREDIENTES

4 ovos
1 ½ xicara de açúcar
2 colheres (sopa) de manteiga
1 xicara de leite
2 xicara de macaxeira cozida sem os talos

CARAMELIZAR A FORMA

1 xicara de açúcar
3 colheres (sopa) de água
1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Caramelização: misture todos os ingredientes, coloque na forma do pudim e leve ao fogo até derreter. Gire a forma de modo que espalhe o caramelo na forma.

Pudim: Bata todos os ingredientes no liquidificador. Depois coloque na forma caramelizada e leve ao forno por 45 min.

INFORMAÇÕES

Categoria: Lanche
Dificuldade do Prato: Média
Tempo de Preparo: 1h
Rendimento: 10 porções



Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)

CENTRO SUL SERGIPANO



Na microrregião do Centro Sul Sergipano se encontram os municípios de: Lagarto, Poço Verde, Riachão do Dantas, Simão Dias e Tobias Barreto. Os municípios de Lagarto e Tobias Barreto encabeçam a microrregião assumindo a liderança no campo da economia de comércio e serviços; em Lagarto, por exemplo, a pecuária é diversificada contendo a criação de bovinos, ovino, caprinos e galináceos, no campo da agricultura se destacam a produção de cítricos e de tabaco.

A herança portuguesa se fez presente na formação histórica da culinária na região do Centro Sul Sergipano ganhando destaque o consumo de carne bovina em suas mais variadas modalidades, estando presente nas diversas refeições do dia, desde o café da manhã ao jantar.

Além da carne bovina, a galinha, o milho e a mandioca também são importantes ingredientes na culinária do Centro Sul Sergipano. Esta última é empregada em toda sua totalidade, desde a folha na produção da maniçoba até a raiz com a produção da farinha e tapioca.

Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)

CENTRO SUL SERGIPANO



O Centro Sul é líder na produção do feijão e da carne bovina, ingredientes indispensáveis na mesa do sergipano e na elaboração da feijoada.

As frutas mais conhecidas e usadas na culinária do Centro Sul são a goiaba, a jaca e o abacate, cuja plantação se dá em sua grande maioria nas pequenas propriedades da região, já a produção de cítricos é assumida pelo agronegócio e constitui carro chefe da economia agrícola de diversos municípios da microrregião Centro Sul.

Em Tobias Barreto pode ser apreciado o doce de batata doce, cocada puxe e tirinhas, doce de leite batido, mundinha de leite, banana de Maria Mulata, broa de goma de tapioca, galinha caipira, lombo na panela de barro, caldinho de mocotó, moqueca de frango. Em Riachão do Dantas o destaque fica para a feijoada sergipana e doces caseiros (rapadura de leite, doce de leite batido, cocada). O doce de leite de Poço Verde é feito com leite de cabra. E em Lagarto a maniçoba, a buchada de bode, o bobó de charque e a sopa de mocotó são as atrações principais.

Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)

Arrumadinho

Território: Centro Sul Sergipano

Município: Lagarto

INGREDIENTES

500g de feijão de corda
250g de charque escaldada em cubinhos
1 xícara (chá) de farinha de mandioca
2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola picada
1 tomate picado
½ pimentão picado
Coentro
Azeite
1 limão
1 folha de louro
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

- Cozinhe o feijão com, folha de louro e sal. Reserve.
- Frite a charque com uma colher de manteiga.
- Prepare a farofa fritando a farinha no restante da manteiga, sal e pimenta.
- Faça o vinagrete com o tomate, a cebola, o pimentão e o coentro. Tempere com sal, limão e azeite.
- Arrume, numa travessa, o feijão e a carne em camadas. Cubra tudo com a farofa.
- Sirva com o vinagrete.

INFORMAÇÕES

Categoria: Prato Principal

Dificuldade do Prato: Fácil

Tempo de Preparo: 30 minutos

Rendimento: 15 porções



Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)

SUL SERGIPANO

O território do Sul se localiza na parte sul do Estado de Sergipe, englobando onze municípios: Arauá, Boquim, Cristinápolis, Estância, Indiaroba, Itabaianinha, Pedrinhas, Salgado, Santa Luzia do Itanhi, Tomar do Geru e Umbaúba. Dentre estes municípios os que ganham maior destaque são os municípios de Estância, por suas praias, produção bovina e agropecuária e indústrias, de Boquim por sua produção de cítricos e Salgado pela agropecuária.

Na microrregião Sul Sergipana a culinária é reforçada pela presença de valores culinários portugueses. A criação de gado e de ovinos marcou o passado de ocupação da microrregião Sul Sergipana, e devido à sua vocação latifundiária se desenvolveu também o plantio da cana-de-açúcar e o largo uso de mão-de-obra escrava. Pela presença de outras etnias como a indígena e a afrodescendente é possível perceber a influência dessas duas cozinhas no uso de determinados ingrediente, como o uso do dendê e leite de coco e no preparo de alimentos. É de influência indígena a coleta de frutos e crustáceos.

SUL SERGIPANO

A existência de manguezais por todo o litoral que banha o Sul Sergipano favoreceu a prática da pesca em rios e no mar, mas também permitiu a exploração da atividade de coleta de crustáceos (siri, aratu, caranguejo, guaiamum, camarão) e moluscos (ostra, sururu), cujo emprego se dá em variados pratos servidos na região litorânea.

O Aratu é o item culinário mais conhecido no município de Santa Luzia do Itanhý e é realizado por mulheres da região que exercem uma prática tradicional de coleta do aratu nos manguezais enquanto cantam uma cantiga popular. Do aratu se produz o catado de aratu na palha, moqueca de aratu, e a fritada de aratu entre outros pratos.

No que se refere às frutas da região temos, por exemplo, o abacate, araçá, jenipapo, murici, manga, jaca, caju, tamarindo, goiaba, mangaba. Em Pedrinhas pode ser apreciado o fígado assado no mercado; em Indiaroba a mariscada, a moqueca de Robalo e o refogado de aratu. Em Estância temos a maniçoba, mungunzá, milho cozido e assado, pamonha, e licores. Em Cristinápolis os licores e cocadas variadas.

Fotografia: Sheila S. Lisbôa (2019)



Fritada de aratu

Território: Sul Sergipano

Município: Lagarto

INGREDIENTES

½ kg de catado de aratu
3 tomates picados
2 cebolas picadas
1/2 molho de coentro picado
1 pimentão picado
6 colheres (sopa) de azeite
1 frasco pequeno de leite de coco
2 dentes de alho amassados
4 ovos
1 colher (sopa) de farinha de trigo
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

- Limpe o aratu com limão e água.
- Numa panela, refogue os temperos no azeite.
- Acrescente o aratu e o leite de coco.
- Deixe ferver por 5 minutos.
- Bata as claras em ponto de neve e junte as gemas.
- Adicione a farinha de trigo e sal a gosto e misture devagar.
- Junte algumas colheres do ovo batido ao aratu, misture e leve ao fogo por 1 minuto, mexendo sempre.
- Coloque a massa numa forma untada com margarina e por cima espalhe o restante dos ovos batidos.
- Ponha no forno em temperatura média e deixe até dourar.

INFORMAÇÕES

Categoria: Prato Principal

Dificuldade do Prato: Médio

Tempo de Preparo: 30 minutos

Rendimento: 15 porções



Fotografia: Sheila S. Lisboa (2019)

REFERÊNCIAS

ALVES, Rubem. **Estórias de quem gosta de ensinar**: o fim dos vestibulares. Campinas: Papirus, 2000.

ALVES, Rubem. **Livro sem fim**. São Paulo: Loyola, 2002.

AMARAL, Lindolfo Alves do. **Sergipe: História, Povo e Cultura**. Aracaju, Governo de Sergipe. SEED. Projeto Nordeste. 1998. 74p.

BARRETO, Luiz Antonio. **Sergipanidade, um conceito em construção**. In: Revista Cumbuca. Ano I. nº II. Aracaju: Editora Diário Oficial, Julho/13. p. 12-13

BRASIL. GOVERNO DE SERGIPE. **Decreto nº 12.723, de 20 de janeiro de 1992**. Institui a Mangabeira, como Árvore Símbolo do Estado de Sergipe, e dá providências correlatas. Disponível em: <<http://acervo.se.gov.br>> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. GOVERNO DE SERGIPE. **Decreto nº 27.720 de 24 de março de 2011**. Reconhece a queijada, o manauê, a bolachinha de goma, o doce de pimenta do reino, o pé-de-moleque de massa puba, o beiju de tapioca, o amendoim verde cozido, o beiju macasado e o beiju saroio como Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe, e dá outras providências. Disponível em: <<http://acervo.se.gov.br>> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. GOVERNO DE SERGIPE. **Lei nº. 8.262 de 17 de julho de 2017**. Torna a Castanha de Caju do Povoado Carrilho, Localizado em Itabaiana/SE, Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe, e dá providências correlatas. Disponível em: <<http://acervo.se.gov.br>> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. GOVERNO DE SERGIPE. **Lei nº7.682, de 17 de julho de 2013**. Torna o Amendoim Verde Cozido Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe e dá providências correlatas. Disponível em: <<http://acervo.se.gov.br>> Acesso em: Junho, 2018.

BRASIL. GOVERNO DE SERGIPE. **Lei nº 7.082 de 16 de dezembro de 2010**. Reconhece as catadoras de mangaba como grupo cultural diferenciado e estabelece o autor-reconhecimento como critério e dá providências. Publicado no Diário Oficial nº 26138, do dia 17/12/2010. Disponível em: <<https://al.se.leg.br/Legislacao/Ordinaria/2010/070822010.pdf>> Acesso em: Junho, 2018.

CASCUDO, Luís Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.

CORREA, Wanderley de Melo et al. **Sergipe nosso Estado – história, geografia e cultura**. Aracaju, SE: Edições Sergipecultura, 2011. 220p.

GRAÇA, Tereza Cristina Cerqueira da et al. **Sociedade e cultura sergipana**: parâmetros curriculares e textos. Aracaju: Governo de Sergipe, SEED, 2002. 148p.

REFERÊNCIAS

GOVERNO DE SERGIPE. **Enciclopédia dos Municípios Sergipanos**. 2014. Disponível em: <<http://www.observatorio.se.gov.br/pesquisas-e-estudos/enciclopedia-dos-municipios-sergipano>> Acesso em: Junho, 2018.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Patrimônio Imaterial**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>> Acesso em: Junho, 2018.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Praça São Francisco, em São Cristóvão (SE)**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/43>> Acesso em: Junho, 2018.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Literatura de Cordel agora é Patrimônio Cultural do Brasil**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4819>> Acesso em: Junho, 2018.

JUNIOR, Humberto. **O 8 de julho e oito motivos para os sergipanos se orgulharem de sua sergipanidade**. 20 de julho de 2015. Disponível em: <<https://habeasmentem.wordpress.com/2015/07/20/o-8-de-julho-e-oito-motivos-para-os-sergipanos-se-orgulharem-de-sua-sergipanidade/>> Acesso em: Junho, 2018

Mar, Chiquinho do Além. **Sergipe e seus encantos: conhecendo os atrativos turísticos através do Cordel**. Aracaju, SE: Infographics, 2018.

Marcellini, Rusty; Ferraz, Rodrigo. **Fatura expedição Brasil gastronômico: GO, TO, PA, MA, PI, SE: a cadeia produtiva gastronômica**, v. 4. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2018.

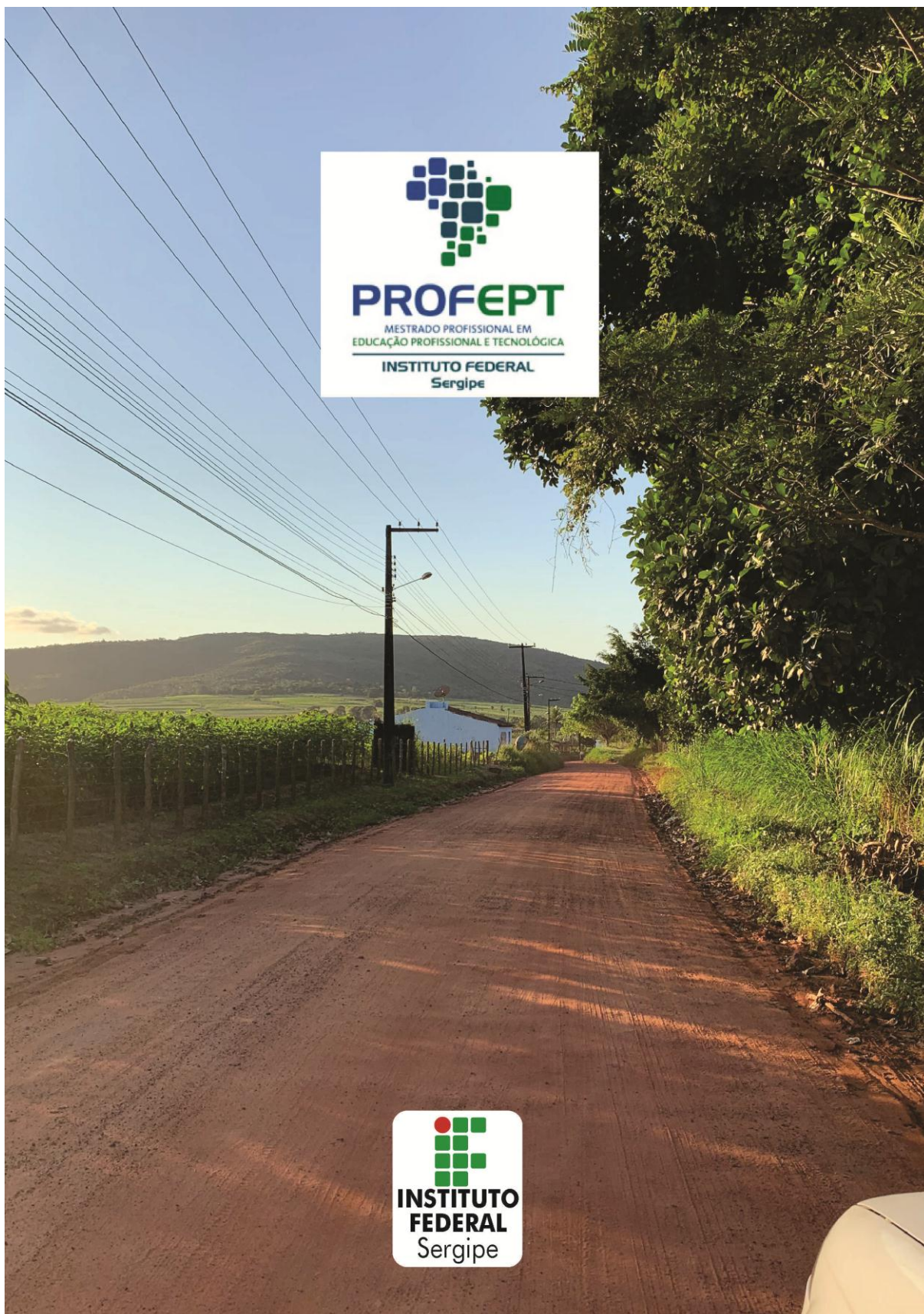
MENDONÇA, Ana Cecília Nigro Mazzilli Xavier de; SCARRETTA, Fátima Helena Leime. **O Brasil bem temperado – Nordeste**. São Paulo: Gaia: Editora Boccato, 2007.

SANTOS, T. C.; JUNIOR, J. E. N.; PRATA, A. P. N. **Frutos da Caatinga de Sergipe utilizados na alimentação humana**. Revista Scientia Plena, Vol. 8, Num. 4, 2012.

SEPLAN. Secretaria de Estado do Planejamento. **Sergipe Gastronômico: Guia Gastronômico dos Territórios Sergipanos**. Aracaju, SE. Seplan, 2010. 197p.

SILVA, Joelma Santos. **Sergipe à mesa: um documentário da culinária sergipana**. Monografia (Licenciatura em História) – Departamento de História, Centro de Educação e Ciências Humanas, Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão, 2002.





APÊNDICE B - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO - TCLE

Você está sendo convidado (a) a participar de uma pesquisa de mestrado intitulada “**A Culinária Sergipana como proposta de componente curricular do curso de Hospedagem do IFS**” cujo objetivo geral: Propor cartilha intitulada “Identidade, memórias e Sabores da Culinária Sergipana” na disciplina Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas, do Curso Técnico Integrado de Nível Médio de Hospedagem do IFS, Modalidade Proeja. E objetivos específicos: Construir uma cartilha referente à gastronomia regional; auxiliar na consolidação profissional do discente; diagnosticar a percepção dos discentes quanto à culinária sergipana; propor as práticas gastronômicas desenvolvidas na disciplina, para a base da cozinha regional; e avaliar o recurso didático desenvolvido através da percepção dos discentes.

Possíveis Riscos: Os riscos serão mínimos, considerando envolver situações não invasivas.

Riscos no laboratório de alimentos e bebidas. **Solução:** haverá um guia escrito de orientação sobre uso do laboratório e sob supervisão da pesquisadora e professor no momento da aula.

Outro Risco: Invasão de privacidade e vazamentos de informações confidenciais, ainda que involuntária e não intencional. **Solução** para evitar o vazamento é garantida a não identificação do participante no questionário nem em nenhuma publicação.

Outro Risco: Sinais verbais ou não verbais de constrangimento por parte dos alunos. **Solução:** A pesquisadora estará atenta a qualquer sinal (verbal ou não verbal) de constrangimento apresentado por parte do aluno (a) e usará técnicas seguras para lidar com a situação, sanar o constrangimento e desconforto para continuidade da pesquisa, assim como lembrará que o (a) mesmo (a) se assim desejar poderá desistir da pesquisa a qualquer momento sem ser penalizado.

Confidencialidade: As informações obtidas através desta pesquisa serão confidenciais e asseguramos o sigilo sobre sua participação. As fotografias e vídeos divulgados na pesquisa serão conforme termo de uso da imagem.

Procedimento: Sua participação nesta pesquisa consistirá em participar de um jogo no aplicativo “Kahoot!” com tema sobre a culinária sergipana, participar de uma sequência de aulas práticas onde produzirá pratos típicos de Sergipe sob a supervisão da pesquisadora e professor convidado, e responder a um questionário no final sobre a cartilha. **Benefícios:** Ao aceitar participar desta pesquisa você estará contribuindo para a construção do conhecimento das práticas de ensino para Instituição Federal de Sergipe. Além da apropriação do conhecimento em culinária sergipana. Os **Resultados** do estudo estarão à sua disposição quando a pesquisa for finalizada e serão divulgados em apresentações ou publicações com

fins científicos e educativos. Seu nome ou o material que indique sua participação não será liberado sem sua permissão. Os dados e instrumentos utilizados na pesquisa ficarão arquivados com a pesquisadora responsável por um período de cinco anos, e após esse tempo serão destruídos. **Custos e pagamento:** participar dessa pesquisa não implicará em nenhum custo para você e, como voluntário, você não receberá qualquer valor em dinheiro pela sua participação. Se ocorrer desconforto durante a aplicação do questionário, a pesquisadora usará técnicas para lidar com o medo e ansiedade do/a aluno assegurando-lhe ser o método seguro para realizar essa atividade, relembrará a garantia de sigilo, além de providenciar que a pesquisa seja realizada em horário e local conveniente.

A pessoa que acompanhará os procedimentos será a pesquisadora e estudante do Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica do Instituto Federal de Sergipe Sheila Silva Lisboa.

Acrescentamos que, mesmo aceitando participar do estudo, o (a) aluno (a) poderá desistir a qualquer momento, bastando para isso informar sua decisão a responsável pela pesquisa. Não é previsto que o aluno (a) tenha nenhuma despesa durante a participação nesta pesquisa, ou em virtude da mesma. Todavia, caso ele/ela venha a ter qualquer despesa, em decorrência de contribuição neste estudo, será plenamente ressarcido. Ressaltamos ainda que, no caso de eventuais danos acarretados pela sua participação no presente estudo, você será plenamente indenizado, conforme determina a Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde (CNS/MS).

Os dados referentes à sua pessoa serão sigilosos e privados, requisitos estes assegurados pela Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde, podendo o(a) senhor(a) solicitar informações durante todas as fases da pesquisa, inclusive após a publicação dos dados obtidos a partir desta, através da pesquisadora responsável Sheila Silva Lisboa, Contato: (79) 98884-1004, e/ou pelo Comitê de Ética e Pesquisa do IFS- Coordenador do Comitê de Ética: Jaime José Da Silveira Barros Neto - Endereço: Prédio da Reitoria do IFS, 2º Andar - Avenida Jorge Amado, 1551 - Loteamento Garcia, Bairro Jardins – Aracaju/Sergipe. Email: cep@ifs.edu.br / Telefone:79 3711-1422.

Agradecemos a vossa participação e colaboração.

Título do projeto: A Culinária Sergipana como proposta de componente curricular do curso de Hospedagem do IFS

Pesquisadora responsável: Sheila Silva Lisboa

Orientador: Prof. Dr. José Espínola da Silva Júnior

Instituição/Coordenação: Instituto Federal de Sergipe

Local da coleta de dados: Instituto Federal de Sergipe/ Campus Aracaju

E-mail para contato: sheila.lisboa@hotmail.com **Celular:** (79) 98884-1004

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu aceito participar da pesquisa apresentada no texto acima e explicada pela pesquisadora. Entendi os riscos e benefícios. Entendi que posso dizer sim e participar, mas que, a qualquer momento, posso dizer não e desistir, e eu não serei penalizado por isso. Sei que a qualquer momento posso tirar minhas dúvidas com a pesquisadora, ou buscar informações sobre a pesquisa junto ao Comitê de Ética e Pesquisa do IFS- Coordenador do Comitê de Ética: Jaime José Da Silveira Barros Neto - Endereço: Prédio da Reitoria do IFS, 2º Andar - Avenida Jorge Amado, 1551 - Loteamento Garcia, Bairro Jardins – Aracaju/Sergipe. Email: cep@ifs.edu.br / Telefone:79 3711-1422.

Recebi uma via deste Termo de Consentimento que li e concordo em participar da pesquisa marcando e assinando este documento:

- ☐ SIM vou participar da pesquisa
☐ NÃO quero participar da pesquisa

Nome por Extenso: _____

RG _____ Local: _____ Data ____/____/____

Assinatura

Impressão
 Digital
 (opcional)

RESPONSABILIDADE DA PESQUISADORA RESPONSÁVEL

Certifico que revisei o conteúdo deste Termo de Consentimento com o participante em questão, explicando os riscos e benefícios conhecidos desta pesquisa. E assumo a responsabilidade sobre a realização deste estudo.

 Sheila Silva Lisboa
 Pesquisadora Responsável
 CPF: 982.677.795-15

APÊNDICE C - TERMO DE AUTORIZAÇÃO DO USO DE IMAGEM E VOZ

Neste ato, e para todos os fins em direito admitidos, autorizo expressamente a utilização da minha imagem e voz, em caráter definitivo e gratuito, constante em fotos e filmagens decorrentes da minha participação no projeto de pesquisa no momento das aulas práticas no laboratório de alimentos e bebidas, a seguir discriminado:

Programa de Pós - Graduação em Educação Profissional e Tecnológica.

Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica

Título do projeto pesquisa: **“A Culinária Sergipana como proposta de componente curricular do curso de Hospedagem do IFS**

Título do produto educacional (cartilha): “Identidade, Memórias e Sabores da Culinária Sergipana”

Pesquisadora: Sheila Silva Lisboa

Orientador: Prof. Dr. José Espínola da Silva Júnior

Objetivos principais: Desenvolver e aplicar uma cartilha com conhecimento referente à culinária típica de Sergipe.

As imagens e a voz poderão ser exibidas: nos relatórios parcial e final do referido projeto, na apresentação áudio-visual do mesmo, em publicações e divulgações acadêmicas, em festivais e premiações nacionais e internacionais, assim como disponibilizadas no banco de imagens resultante da pesquisa e na Internet, fazendo-se constar os devidos créditos.

O aluno fica autorizado a executar a edição e montagem das fotos e filmagens, conduzindo as reproduções que entender necessárias, bem como a produzir os respectivos materiais de comunicação, respeitando sempre os fins aqui estipulados. Por ser esta a expressão de minha vontade, nada terei a reclamar a título de direitos conexos a minha imagem e voz ou qualquer outro. Recebi a minha via, li e concordo com o referido termo.

_____, ____ de _____ de 2019.

Assinatura

Impressão
Digital
(opcional)

Nome: _____

RG.: _____ CPF: _____ Telefone _____

Endereço: _____

APÊNDICE D - QUESTIONÁRIO SOBRE A CARTILHA APLICADO AOS ALUNOS

QUESTIONÁRIO SOBRE A CARTILHA “IDENTIDADE, MEMÓRIAS E SABORES DA CULINÁRIA SERGIPANA”

Data do preenchimento do questionário: ____/____/____ Horário: ____:____

Sexo: Masc. () Fem. ()

Idade: _____

Curso: _____

1 – Aprendizagem:

A cartilha contribuiu para o conhecimento sobre a culinária sergipana	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
O conteúdo apresentado na cartilha agregou conhecimento para minha formação profissional	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
O conteúdo apresentado na cartilha agregou conhecimento para minha vida social	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5

2 – Conteúdo:

O conteúdo da cartilha foi de fácil compreensão.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
O conteúdo da cartilha proporciona uma leitura agradável.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
O conteúdo apresentou informações esclarecedoras sobre o tema.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5

3 – Apresentação:

A cartilha tem uma apresentação atraente.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
As ilustrações ajudam a entender o conteúdo.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
O número de páginas da cartilha é adequado.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5

4 - Linguagem:

A linguagem da cartilha é de fácil compreensão.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
O tamanho das letras facilita a leitura.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
A linguagem estimula a leitura.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5

Deseja relatar alguma sugestão para a cartilha?

APÊNDICE E - QUESTIONÁRIO SOBRE A CARTILHA APLICADO AO PROFESSOR

QUESTIONÁRIO SOBRE A CARTILHA “IDENTIDADE, MEMÓRIAS E SABORES DA CULINÁRIA SERGIPANA”

Data do preenchimento do questionário: ____/____/____ Horário: ____:____

Sexo: Masc. () Fem. ()

Idade: _____

Profissão: _____

1 – Aprendizagem:

A cartilha contribui para o conhecimento sobre a culinária sergipana.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
O conteúdo apresentado na cartilha agrega conhecimento para formação profissional do técnico em hospedagem.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
O conteúdo apresentado na cartilha agrega conhecimento para a vida social do educando.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5

2 – Conteúdo:

O conteúdo da cartilha foi de fácil compreensão.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
O conteúdo da cartilha proporciona uma leitura agradável.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
O conteúdo apresentou informações esclarecedoras sobre o tema.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5

3 – Apresentação:

A cartilha tem uma apresentação atraente.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
As ilustrações ajudam a entender o conteúdo.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
O número de páginas da cartilha é adequado.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5

4 - Linguagem:

A linguagem da cartilha é de fácil compreensão.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
O tamanho das letras facilita a leitura.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5
A linguagem estimula a leitura.	 Detestei 1	 Não gostei 2	 Indiferente 3	 Gostei 4	 Adorei 5

Deseja relatar alguma sugestão para a cartilha?

APÊNDICE F - MANUAL DE BOAS PRÁTICAS – SHEILA SILVA LISBÔA

ORIENTAÇÕES

Este manual tem o objetivo de normatizar as condutas e procedimentos das atividades no laboratório de Gastronomia (cozinha), garantindo a segurança dos usuários e a manutenção dos equipamentos e utensílios.

Cada aluno será responsável pela sua segurança e integridade física e de seus colegas, bem como pela manutenção dos equipamentos, utensílios e dependências físicas do local. Para isso é necessário cumprir às seguintes regras e condutas:

Conduta Pessoal

Ser pontual;

Manter um bom relacionamento com colegas e professores, com respeito e cordialidade;

Evitar condutas perigosas, especialmente com utensílio cortantes;

Não utilizar celular, máquinas fotográficas, ou outros equipamentos eletrônicos durante a manipulação dos alimentos;

As unhas deverão estar curtas, limpas, sem uso de nenhum produto como esmaltes ou bases;

Não usar maquiagem, hidratantes, cremes, perfumes ou outros produtos de perfumaria com fragrâncias acentuadas;

Não usar nenhum tipo de adorno, como brincos, *piercings*, colares, pulseiras, anéis ou alianças, colares, relógios, etc.;

Usar cabelos presos e totalmente protegidos por uma rede, touca descartável ou vestimenta similar;

Lavar as mãos de maneira adequada sempre que chegar à área de preparo de alimentos, após trocar de atividade, ir ao banheiro, abrir a porta, usar esfregões, panos ou materiais de limpeza, recolher lixo ou outros resíduos, tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos, tocar em alimentos não higienizados ou crus, etc.;

Não provar os alimentos com as mãos ou com os mesmos utensílios usados no preparo dos alimentos; utilize uma colher específica para isso e lave-a ou descarte-a após o uso;

Deve-se evitar fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou outros atos que possam contaminar o alimento, durante a manipulação dos alimentos;

Os alunos que apresentarem cortes ou lesões devem estar efetivamente protegidas por curativo e luvas protetoras impermeáveis.

Na área de preparo de alimentos recomenda-se o uso de camisa branca, calça e calçado fechado, para uma proteção maior do corpo evitando possíveis queimaduras.

Orientações para a manipulação dos alimentos

1. Lavar e higienizar as bancadas de trabalho antes e depois de iniciar a produção do dia.
2. Manter a bancada da “*mise en place*” sempre muito limpa e higienizada, evite desperdícios.
3. Higienizar e lavar bem todos os vegetais.
4. Cortar vegetais nos formatos solicitados para cada produção.
5. Manter carnes e frutos do mar sob refrigeração até o momento do preparo.
6. O processo de salgar ou utilizar ácidos em proteínas devem ser apenas no momento de sua cocção, exceto carnes mais “fortes” que devem ser marinadas.
7. Controlar o fogo para não queimar as laterais das panelas (a chama deve estar apenas no fundo das panelas).
8. Administrar o tempo para que as produções sejam finalizadas ao mesmo tempo, para manter o frescor e a temperatura. Pois serão servidas juntas.
9. Manter as bancadas, pias e fogões sempre limpos e desimpedidos.
10. Ao final da aula, os alunos são responsáveis pela limpeza total de sua área de trabalho, bem como guardar os utensílios em seus devidos lugares.

Ao final das aulas práticas, após a autorização do professor responsável pela disciplina, o aluno poderá utilizar máquinas fotográficas ou aparelhos celulares para fotografar os pratos desenvolvidos para fins didáticos. Em seguida, liberados para degustações.

REFERÊNCIAS

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO – RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004 a. Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 3ª edição, Brasília, 2004b.

ANEXO A - MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO DE HOSPEDAGEM/PROEJA

1º Ano
Língua Portuguesa I
Língua estrangeira Inglês I
Matemática I
Geografia I
História I
Sociologia I
Filosofia I
Língua Estrangeira Espanhol I
Informática Básica
Psicologia Aplicada
Fundamento do Turismo e Hospitalidade
Técnicas Operacionais de Recepção
2º Ano
Língua Portuguesa II
Língua Estrangeira Inglês II
Educação Física
Matemática II
Química I
Física I
Biologia I
Geografia II
História II
Sociologia II
Filosofia II
Língua Estrangeira Espanhol II
Técnicas Operacionais de Governança
Restauração e Gastronomia
Técnicas Operacionais de Hospedagem
Técnicas Operacionais de Eventos
3º Ano
Língua Portuguesa III
Língua Estrangeira Inglês III
Matemática III
Química II
Física II
Biologia II
Geografia III
História III
Sociologia III
Filosofia III
Língua Estrangeira Espanhol III
Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas
Empreendedorismo

Fonte: Elaborado pela autora, a partir do PPC do curso resolução nº47/2013/IFS.

ANEXO B - PARECER DO COMITÊ DE ÉTICA – PLATAFORMA BRASIL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE/ 				
PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP				
DADOS DO PROJETO DE PESQUISA Título da Pesquisa: A culinária Sergipana como proposta de componente curricular no curso de hospedagem do IFS Pesquisador: SHEILA SILVA LISBOA Área Temática: Versão: 2 CAAE: 23386719.2.0000.8042 Instituição Proponente: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE Patrocinador Principal: Financiamento Próprio DADOS DO PARECER Número do Parecer: 3.715.315 Apresentação do Projeto: Este trabalho constitui-se em documento norteador como proposta de componente curricular na disciplina Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas do curso técnico integrado de nível médio de hospedagem do IFS – Modalidade Proeja. A ideia deste estudo é pactuar com o resgate cultural por meio da elaboração e da aplicação prática da cartilha que reúne informações sobre os pratos típicos do Estado de Sergipe no curso de hospedagem do IFS. É um estudo cuja linha de pesquisa consiste nas práticas educativas em educação profissional e tecnológica e visa minimizar com o produto educacional cartilha "Saberes e Sabores da Culinária Sergipana" a carência de conteúdo baseado no resgate cultural gastronômico. Para isso, a pesquisa consistirá em uma abordagem qualitativa no que tange a produção da referida cartilha com base em revisão bibliográfica, documental e etnofotografia; para aplicação do referido produto educacional será				
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="border: none;">Endereço: Avenida Jorge Amado, 1551 - Loteamento Garcia Bairro Jardins Aracaju - SE CEP: 49025-330</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Bairro: Jardins CEP: 49.025-330</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">UF: SE Município: ARACAJU</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Telefone: (79)3711-1437 E-mail: cep@ifse.edu.br</td> </tr> </table>	Endereço: Avenida Jorge Amado, 1551 - Loteamento Garcia Bairro Jardins Aracaju - SE CEP: 49025-330	Bairro: Jardins CEP: 49.025-330	UF: SE Município: ARACAJU	Telefone: (79)3711-1437 E-mail: cep@ifse.edu.br
Endereço: Avenida Jorge Amado, 1551 - Loteamento Garcia Bairro Jardins Aracaju - SE CEP: 49025-330				
Bairro: Jardins CEP: 49.025-330				
UF: SE Município: ARACAJU				
Telefone: (79)3711-1437 E-mail: cep@ifse.edu.br				

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE SERGIPE/



Continuação do Parecer: 3.715.315

realizada uma intervenção com a aplicação da cartilha através de aulas práticas onde serão produzidos pratos típicos de Sergipe; a coleta de dados durante a referida intervenção terá como base um protocolo de observação e fotografias para registro das atividades, e ao final haverá uma aplicação de questionários, para os alunos e professor, de perguntas fechadas usando a escala Likert, para diagnosticar a percepção do discente em relação ao produto educacional desenvolvido em que os dados coletados serão submetidos a uma análise estatística com resultados apresentados em gráficos.

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Primário: Propor a cartilha intitulada "Saberes e Sabores da Culinária Sergipana" na disciplina Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas, do Curso Técnico Integrado de Nível Médio de Hospedagem do IFS, Modalidade Proeja.

Objetivo Secundário:

Construir uma cartilha referente à gastronomia regional;

Auxiliar na consolidação profissional do discente;

Diagnosticar a percepção dos discentes quanto à culinária sergipana;

Propor as práticas gastronômicas desenvolvidas na disciplina, para a base da cozinha regional;

Avaliar o recurso didático desenvolvido através da percepção dos discentes.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos:

Riscos vazamentos de informações confidenciais. Solução para evitar o vazamento é garantir a não

identificação do participante no questionário

nem em nenhuma publicação. Esclarecer aos participantes antes da pesquisa, informação descrita no

TCLE. Riscos no laboratório de alimentos e

bebidas. Solução, haverá um guia escrito de orientação sobre uso do laboratório e supervisionamento da pesquisadora e professor no momento da aula.

Endereço: Avenida Jorge Amado, 1551 - Loteamento Garcia Baimo Jardins | Aracaju - SE | CEP: 49025-330
Baimo: Jardins CEP: 49.025-330
UF: SE Município: ARACAJU
Telefone: (79)3711-1437 E-mail: cep@ifse.edu.br

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE SERGIPE/



Continuação do Parecer: 3.715.315

Benefícios:

Ao aceitar participar dessa pesquisa o aluno estará contribuindo para a construção do conhecimento das práticas de ensino para Instituição Federal de Sergipe. Além da apropriação de conhecimentos relativos à culinária sergipana.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Pesquisa relevante e contribuirá com a metodologia de ensino.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Folha de rosto OK

Projeto apresentado

Carta de anuência OK

Termo autorização de imagem ok

TCLE apresentado

Impresso contendo as questões do aplicativo apresentado

Modelo do questionário para os professores apresentado

Recomendações:

Falta espaço de Impressão digital no termo de autorização de Imagem e TCLE

Passar orientações sobre boas práticas de manipulação de alimentos e procedimentos quanto a utilização de equipamentos e utensílios na cozinha.

Incluir nos riscos do projeto Invasão de privacidade e constrangimento.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Falta espaço de Impressão digital no termo de autorização de Imagem e TCLE (ATENDIDA)

Passar orientações sobre boas práticas de manipulação de alimentos e procedimentos quanto a utilização de equipamentos e utensílios na cozinha. (ATENDIDA)

Incluir nos riscos do projeto Invasão de privacidade e constrangimento. (ATENDIDA)

Após as correções nas recomendações o projeto poderá ser aprovado

Considerações Finais a critério do CEP:

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Endereço: Avenida Jorge Amado, 1551 - Loteamento Garcia Bairro Jardins | Aracaju - SE | CEP: 49025-330
Bairro: Jardins CEP: 49.025-330
UF: SE Município: ARACAJU
Telefone: (79)3711-1437 E-mail: cep@ifse.edu.br

**INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE SERGIPE/**



Continuação do Parecer: 3.715.315

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1448584.pdf	20/11/2019 14:33:58		Aceito
Outros	MANUALDEBOASPRATICAS.pdf	20/11/2019 14:32:50	SHEILA SILVA LISBOA	Aceito
Outros	termoautorizacaousolmagemcomdigital.pdf	20/11/2019 14:32:09	SHEILA SILVA LISBOA	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLECOMDIGITAL.pdf	20/11/2019 14:31:45	SHEILA SILVA LISBOA	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	PROJETODEPESQUISA.pdf	20/11/2019 14:30:30	SHEILA SILVA LISBOA	Aceito
Outros	PERGUNTASPELOAPLICATIVOKAHO OT2.pdf	14/10/2019 13:49:49	SHEILA SILVA LISBOA	Aceito
Outros	PERGUNTASPELOAPLICATIVOKAHO OT1.pdf	14/10/2019 13:49:25	SHEILA SILVA LISBOA	Aceito
Outros	cartadeAnuencia.pdf	08/10/2019 20:36:40	SHEILA SILVA LISBOA	Aceito
Outros	questionarioAoprofessorSobreaCartilha.pdf	08/10/2019 20:33:55	SHEILA SILVA LISBOA	Aceito
Outros	questionarioAoAlunoSobreaCartilha.pdf	08/10/2019 20:33:32	SHEILA SILVA LISBOA	Aceito
Folha de Rosto	folhadeRosto.pdf	08/10/2019 19:43:04	SHEILA SILVA LISBOA	Aceito

Situação do Parecer:
Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:
Não

ARACAJU, 20 de Novembro de 2019

Assinado por:
JAIME JOSÉ DA SILVEIRA BARROS NETO
(Coordenador(a))

Endereço: Avenida Jorge Amado, 1551 - Loteamento Garcia Bairro Jardins | Aracaju - SE | CEP: 49025-330
Bairro: Jardins CEP: 49.025-330
UF: SE Município: ARACAJU
Telefone: (79)3711-1437 E-mail: cep@ifes.edu.br