

# Memórias gustativas: um estudo sobre idosos residentes em instituições de longa permanência

Taste memories: a study of elderly people living in long-stay institutions

*Memorias gustativas: un estudio de ancianos residentes en instituciones de larga estancia*

Flávia Beatriz Sada Boldo<sup>1</sup>

Ana Paula Lisboa Sohn<sup>1</sup>

Luciano Torres Tricárico<sup>1</sup>

Recebido em: 13/03/2022; revisado e aprovado: 28/01/2023; aceito em: 07/02/2023

DOI: <http://dx.doi.org/10.20435/inter.v24i2.3669>

**Resumo:** A comida, na forma como é preparada, servida e socializada, carrega consigo uma série de gestos, de histórias, de particularidades e de significados que a fazem representar parte da cultura de determinada sociedade, a qual vai se modificando e sendo transmitida ao longo das gerações como forma de legado, como patrimônio. Todos estes aspectos culturais, lugares onde foram vivenciados, pessoas que participaram e, também, os sensoriais, como aromas, texturas e sons, formam as memórias alimentares e/ou gustativas. Desde a infância até a velhice, os hábitos alimentares vão mudar consideravelmente, mas a memória de algumas das primeiras experiências alimentares e do contexto social em que foram vivenciadas pode permanecer para sempre em nossa consciência. O presente trabalho trata da análise das memórias gustativas de idosos residentes em instituições de longa permanência. Para tanto, foi realizada uma pesquisa com abordagem qualitativa e etnográfica em duas instituições localizadas em Santa Catarina. Os resultados mostram que a memória gustativa dos idosos está ligada a uma alimentação predominantemente caseira e natural, baseada no consumo de itens provenientes, na sua maioria, de hortas familiares e da criação de animais. O preparo e a conservação dos alimentos eram influenciados pela tecnologia disponível. Observou-se que as memórias gustativas estão fortemente associadas à origem cultural dos idosos.

**Palavras-chave:** culinária; cultura alimentar; memórias gustativas; idosos.

**Abstract:** Food, in the way it is prepared, served and socialized, carries with it a series of gestures, stories, particularities and meanings that make it represent part of the culture of a given society, which changes and is transmitted throughout the ages generations as a form of legacy, as heritage. All these cultural aspects, places where they were experienced, people who participated and also sensory aspects such as aromas, textures and sounds, form food and/or gustatory memories. From childhood to old age, eating habits will change considerably, but the memory of some of the first eating experiences and the social context in which they were lived can remain forever in our consciousness. The present work deals with the analysis of the gustatory memories of elderly people living in long-stay institutions. Therefore, a qualitative and ethnographic research was carried out in two institutions located in Santa Catarina. The results show that the gustatory memory of the elderly is linked to a predominantly homemade and natural diet, based on the consumption of items mostly from family gardens and animal husbandry. Food preparation and preservation were influenced by available technology. It was observed that gustatory memories are strongly associated with the cultural origin of the elderly.

**Keywords:** cooking; food culture; gustatory memories; elderly.

**Resumen:** La comida, en la forma en que es preparada, servida y socializada, lleva consigo una serie de gestos, historias, particularidades y significados que la hacen representar parte de la cultura de una determinada sociedad, la cual cambia y se transmite a lo largo de las generaciones como una forma de legado, como patrimonio. Todos estos aspectos culturales, lugares donde se experimentaron, personas que participaron y también aspectos sensoriales como aromas, texturas y sonidos, forman recuerdos alimentarios y/o gustativos. Desde la infancia hasta la vejez, los hábitos alimentarios cambiarán considerablemente, pero el recuerdo de algunas de las primeras experiencias alimentarias y el contexto social en el que se vivieron pueden permanecer para siempre en nuestra conciencia. El presente trabajo trata del análisis de las memorias gustativas de ancianos residentes en instituciones de larga estancia. Por lo tanto, se realizó una investigación cualitativa y etnográfica en dos instituciones ubicadas en Santa Catarina. Los resultados muestran que la memoria gustativa de los ancianos está ligada a una alimentación predominantemente casera y natural, basada en el

<sup>1</sup> Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), Balneário Camboriú, Santa Catarina, Brasil.

consumo de elementos provenientes en su mayoría de la huerta familiar y de la ganadería. La preparación y conservación de los alimentos estaban influenciadas por la tecnología disponible. Se observó que los recuerdos gustativos están fuertemente asociados con el origen cultural de los ancianos.

**Palabras clave:** cocina; cultura de la comida; recuerdos gustativos; ancianos.

---

## 1 INTRODUÇÃO

Comer é um ato vital, e os alimentos são ingeridos de modo a vencer a fome e garantir a vida biológica. Depreende-se daí que, desde muito cedo, o ato de alimentar-se atraiu a atenção das ciências da saúde. Para Prado *et al.* (2011), o ato de comer é uma prática social culturalmente construída. Os hábitos alimentares possibilitaram aos indivíduos, ao longo da história da civilização, estabelecer e construir percepções sobre o corpo, suas necessidades e modos de civilidade (Vinha, 2017). Nessa trajetória, a comida, na forma como é preparada, servida e socializada, carrega consigo uma série de gestos, de histórias, de particularidades e de significados que a fazem representar parte da cultura de determinada sociedade, a qual vai se modificando e sendo transmitida ao longo das gerações como forma de legado, como patrimônio. A comida define as pessoas. Daí a proposição de Montanari (2013), de que comida é cultura, um ingrediente e eficaz instrumento para a comunicação da identidade humana.

A amplitude do tema “alimentação” tem feito com que estudos recentes da antropologia, da sociologia, do turismo, da história e da nutrição venham, cada vez mais, reservando um espaço especial para as suas discussões. Entretanto, para Gularte (2016), foi somente em finais do século XX que as temáticas referentes à alimentação passaram a ser tema recorrente nas pesquisas das ciências humanas. Sobre memórias gustativas, no estudo que realizaram, as autoras Marinho e Alberton (2013) afirmam que estudar a relação entre comida e memória é um tema interdisciplinar com abrangência em antropologia, história, sociologia e até na literatura. Não se trata, portanto, de um tema ligado apenas ao contexto do lar e da família, que remete a boas lembranças e sentimentos de bem-estar, pois vai mais além, estabelecendo relações com as esferas emocional, cultural e histórica das pessoas.

A memória destaca-se como um dos principais elementos no processo de aprendizado e formação cultural de um povo, família ou indivíduo, na construção das histórias de vida quando culturas, valores sociais e bens são passados de geração para geração, pois é dela que as pessoas se utilizam para contar e recontar histórias de vida e enfatizar os pontos marcantes nas experiências individuais e coletivas (Caldeira; Fava, 2016, p. 1). As autoras acrescentam que considerar a memória se faz indispensável, uma vez que não se pode estudar os aspectos culturais da alimentação de “dentro de casa” sem salientar como são transferidas e vivenciadas no contexto social e individual.

Nessa direção, as relações da alimentação com as memórias gustativas perpassam pela população dos mais idosos, uma vez que são eles, em grande maioria, os detentores das memórias de suas comunidades. Os idosos e suas memórias têm um papel importante para a sociedade, pois, como afirmam Luderer e Teixeira (2021), suas lembranças estão relacionadas com as tradições e com os conhecimentos que essa população possa levar consigo. Os mesmos autores acrescentam, ainda, que temos muito a aprender com os mais idosos e destacam a importância de incentivar o vínculo comunicacional com os mais idosos por meio da troca de receitas culinárias.

A partir da visão social, cultural e histórica, este artigo objetiva resgatar a memória afetiva e gustativa de idosos. Para tanto, foi realizada uma pesquisa com residentes em duas instituições

de longa permanência, sendo uma delas no município de Camboriú, SC, e outra no município de Balneário Camboriú, SC. A relevância de desenvolver pesquisas sobre memórias gustativas justifica-se pelo fato de que elas contribuem para levantar a importância dessas memórias como fonte histórica e como forma de patrimônio de natureza imaterial.

O texto aqui apresentado foi estruturado, além desta introdução, em mais três seções que, na sequência, abordam, respectivamente, o referencial teórico sobre memórias gustativas, a metodologia da pesquisa e os resultados com a análise dos dados, seguidos das considerações finais e referências.

## **2 REFERENCIAL TEÓRICO – MEMÓRIAS GUSTATIVAS**

Compreender conceitos como alimentação, comida, culinária e gastronomia nem sempre é uma tarefa fácil (Peccini, 2013, p. 207). Segundo o mesmo autor, tudo pode ser alimento, mas só pode ser comida o alimento que está ligado aos grupos sociais por meio de sua cultura.

Sobre cultura alimentar, Revel (1996) destaca que o uso de produtos locais e próprios de cada estação coloca em evidência as culturas autóctones, pois repousa no saber ancestral e utiliza conhecimentos da tradição. Dessa forma, a cozinha popular representa o contexto da produção local. Em complementação, Peccini (2013) afirma que a cozinha regional é muito importante na medida em que também é um monumento histórico e revela vestígios do passado.

De acordo com Dutra (1991, p. 17), “a culinária atua como um dos referenciais do sentimento de identidade”. Este sentimento tem sido exteriorizado e materializado cada vez mais por meio das representações culturais, seja pela crença, seja pelos costumes, pelo sotaque, pelos trejeitos ou pela comida local, sendo esta uma das expressões mais genuínas dessa cultura. Não apenas o ingrediente, o alimento em si, mas ainda mais importante é a maneira de prepará-lo, que, na maioria das vezes, está apenas na mente das pessoas, ou seja, não possui registro algum que o torne uma relíquia cultural com o passar dos anos.

Nessa direção, “[...] a Unesco enfatiza o sentido atribuído aos valores humanos com suas produções e estimula as instituições a cuidarem desse aspecto como um repertório de cultura, na medida em que esse é passado de geração para geração, através da oralidade” (Oliveira, 2005, p. 45).

Para Dos Santos (2011), os pratos regionais fazem parte de um processo civilizatório que, ao celebrar esta sociedade, expressam-se como fatos sociais totais e se somam às realidades locais, permitindo emergências de novas formas de sociabilidades públicas e privadas. O autor também destaca que, no Brasil, é essencial o conhecimento culinário por meio dos saberes e dos sabores, das técnicas de preparo, dos modos de fazer, pois a memória gustativa é agregadora das culturas regionais, conjunto do qual faz parte. Segundo Carneiro (2003), os sabores são algo mais do que o desfrute de um sentido que indica a comestibilidade das coisas. O gosto diferenciado é o que caracteriza os diferentes povos e as diferentes épocas de uma mesma cultura. A cultura culinária está localizada em determinado espaço geográfico, que lhe caracteriza particularidades específicas, imprimindo sabores que tornam o produto único com uma bagagem cultural resultante da história de um lugar (Peccini, 2013).

Sobre o mesmo tema, Stefanutti (2015) afirma que as pessoas comem cultura, conscientes ou não deste processo. Então cabe dizer que a comida é culturalizada. Falar em sistemas alimentares locais é falar dos produtos cujas características resultam das características específicas do lugar de origem desses (Marinho; Alberton, 2013).

Sobre as tradições culinárias, Revel (1996) observa que estas são transmitidas oralmente e que a transmissão oral é uma característica comum ao patrimônio cultural de natureza imaterial, uma vez que tais saberes são transmitidos pela prática de quem domina este fazer. Por esta razão, na maioria das vezes, as memórias gustativas relacionadas às tradições culinárias são coletadas por meio de entrevistas e de relatos da história oral que visam ao resgate da vida cotidiana que hoje não existe mais (Reinhardt, 2006, p. 136).

Os hábitos alimentares estão presentes na vida de todo ser humano e, por si só, carregados de memórias. Mintz (2001) acrescenta que alimentar-se é um ato impositivo, relacionado à cultura, aos contextos familiar e social das pessoas, as suas histórias de vida, e, por esta razão, não há como dissociá-lo dos sentimentos que evocam. Em adição, “Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência [...]” (Mintz, 2001, p. 32).

Dos Santos (2005) define o conceito de alimento-memória como as iguarias que, ao serem consumidas, nos levam a uma experiência nostálgica e uma ligação com conteúdos simbólicos que podem estar associados à memória individual (lembranças pessoais da infância) ou à memória coletiva (lembranças de situações experimentadas ou “herdadas” dos grupos sociais), o que permite exercitar a chamada memória gustativa (Gimenes, 2006).

De acordo com Gularte (2016), quando uma pessoa remete uma memória gustativa, ela lembra do cheiro e do cenário em que ela aconteceu – não somente do cheiro, e para uma pessoa remeter uma memória gustativa ela não precisa de fato comer algo, apenas um cheiro pode dar início a um vídeo na cabeça do portador da memória.

Quando comenta sobre memória gustativa, Bernardo (1998) coloca que a opção pela memória se dá porque o que nos interessa são situações vividas, lembranças que, embora possam parecer insignificantes à primeira vista, após a análise, poderão se mostrar plenas de significados. Nessa direção, Reinhardt (2006) acredita que as lembranças mais puras e genuínas são aquelas despertadas por meio dos sentidos, pois são manifestadas através das sensações, não da consciência. Na compreensão de Gularte (2016), as memórias gustativas são as nossas lembranças, memórias e/ou momentos especiais que são armazenados em nosso cérebro e que, quando menos se espera, ou, quando provamos algo que nos remeta àquilo, somos transportados novamente para aquele tempo em que a memória acontecia. Além disso, o autor destaca que as memórias não têm validade, elas podem perdurar no nosso cérebro por toda uma vida.

De acordo com Corção (2006), a memória vale-se das experiências vivenciadas no passado para compreender as sensações do presente. Segundo a autora, “[...] a memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos. Alimentar-se no contexto de estudo da memória gustativa, é entendido como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, inovação, entre outros” (Corção, 2007, p. 4).

Foi a partir desses conceitos e reflexões que se desenvolveu a pesquisa sobre a memória gustativa da melhor idade em duas instituições de longa permanência para idosos, com o intuito de não só lhes proporcionar momentos de lembrança e descontração, mas também de ressaltar a importância dessas informações como fontes históricas no processo de evolução da cultura alimentar de determinada região. Para Dos Santos (1995), este tipo de dado costuma receber pouca atenção em pesquisas acadêmicas. O autor destaca que a história da alimentação depende destas consultas a fontes primárias e fontes da história oral, realizadas em nível local e regional.

### 3 METODOLOGIA

Esta pesquisa foi de natureza qualitativa, pois analisa o conteúdo de entrevistas e o organiza em categorias, além de relacioná-lo com os temas tratados no referencial teórico. De acordo com Creswell (2010), para este tipo de pesquisa, os dados podem ser levantados por meio de perguntas abertas, de entrevistas, de observação, de documentos, de audiovisuais, de análise de texto e imagem ou ainda de interpretação de temas e de padrões. O mesmo autor apresenta como subclassificações da pesquisa qualitativa a pesquisa narrativa, a fenomenologia, a etnografia, o estudo de teoria fundamentada e o estudo de caso. A presente pesquisa tem uma abordagem etnográfica, uma vez que busca compreender, por meio da “descrição cultural” (André, 2010), aspectos ligados à alimentação na terceira idade. Dentre as características da pesquisa etnográfica, estão presentes neste estudo a preocupação com o significado, com a maneira própria com que as pessoas veem a si mesmas, as suas experiências e o mundo que as cerca (André, 2010).

O estudo foi realizado com residentes em duas Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIs) – localizadas nos municípios catarinenses de Camboriú e Balneário Camboriú. As duas instituições abrigavam, à época, um total de 74 idosos entre homens e mulheres, com idade igual ou superior a 65 anos. Após contatos telefônicos com os administradores das ILPIs, em que a autora apresentou as informações sobre o teor da investigação, a pesquisa foi conduzida e realizada com a autorização verbal desses administradores, mediante garantia da confidencialidade da identidade dos participantes, razão pela qual os entrevistados não receberam o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

A seleção da amostra levou em conta aspectos ligados à audição e fala em bom estado, ao discernimento e raciocínio suficientes para dialogar e à memória razoável, de modo a garantir êxito na obtenção das informações pretendidas. A partir desses critérios, por indicação dos administradores e funcionários das ILPIs, foram selecionados 13 idosos, sendo 3 do gênero masculino e 10 do gênero feminino. Para as referências aos participantes e suas falas, de modo a preservar sigilo e permitir que as análises fossem feitas sem qualquer constrangimento de ordem ética, eles foram identificados por *E1, E2, ..., E13*, representando o Entrevistado 1, o Entrevistado 2 e assim sucessivamente. Também escolhemos tratar todos os sujeitos no masculino, independentemente de seu gênero na realidade, por entender que esta opção não afeta os objetivos e as análises da pesquisa.

A coleta de dados ocorreu por meio de entrevista semiestruturada, para a qual foi elaborado um roteiro com perguntas abertas visando obter dos idosos percepções e relatos das memórias relacionadas às comidas feitas tanto por suas mães e avós, durante a infância e adolescência, bem como por eles já adultos, enquanto pais e mães de seus filhos. Sobre as entrevistas semiestruturadas, Boni e Quaresma (2005) apontam que elas combinam perguntas abertas e fechadas, num roteiro previamente definido, aplicadas pelo investigador num contexto de uma conversa informal, com a menor interferência possível. Assim, a conversa com os idosos se desenvolveu com base nas seguintes questões:

- Em que lugar você nasceu e/ou onde passou a maior parte de sua infância e adolescência?
- Qual a sua descendência?
- Quais lembranças você tem dos alimentos que consumia na infância e adolescência?
- Distinguindo doces e salgados, o que você mais gostava de comer?
- Como estes alimentos eram preparados?

As entrevistas foram realizadas durante dois encontros, um em cada ILPI, e as respostas, obtidas de forma livre, foram registradas com o uso de gravador de aparelho celular e, posteriormente, submetidas à transcrição, interpretação e análise. A opção pela técnica de análise do conteúdo se enquadra, mais precisamente, com o método desenvolvido por Lefèvre e Lefèvre (2003), o qual analisa o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC). O DSC tem como fundamento os pressupostos da Teoria das Representações Sociais e permite, por meio de procedimentos sistemáticos e padronizados, agregar depoimentos sem reduzi-los a quantidades. Trata-se de uma técnica de tabulação e organização de dados qualitativos, desenvolvida no fim da década de 1990, que busca um discurso-síntese elaborado com partes de discursos de sentido semelhante.

As categorias de análise das memórias gustativas consideraram a origem familiar dos idosos, o gosto – doce ou salgado – e os modos de preparo e de conservação dos alimentos (Da Silva; Gatti; Goulart, 2015; De Figueiredo; Barros, 2015; Stefanutti; Gregory; Klauck, 2018).

A apresentação dos resultados foi aleatória, sem qualquer indicação de grau de importância, preferência pelo sujeito ou ordem na obtenção das respostas.

## 4 RESULTADOS

### 4.1 Memórias gustativas

As memórias gustativas dos idosos foram separadas em “doce” e “salgadas” e estão dispostas, individualmente, do Quadro 1 ao Quadro 13 a seguir.

Quadro 1 – Memórias gustativas de E1

SALGADO	DOCE
Farofa de carne-seca	Rapadura
Carne de porco	Cuca de banana
Pão caseiro de batata-doce	Doce de jaca
Carne moída com pinhão	

Fonte: Pesquisa de campo, 2020.

O entrevistado E1 comentou que, na juventude, viveu com os pais e os irmãos em uma casa bem simples onde, por muitos anos, não havia energia elétrica. Chamou a atenção o fato de E1 ter lembrado com detalhes de como era feita a farofa de carne-seca, sua comida preferida preparada pela mãe. Os ingredientes incluíam cebola, alho, carne-seca, farinha de mandioca, tempero verde e a mistura de manteiga e banha de porco obtidas a partir dos animais criados no quintal. Tudo era triturado/amassado no pilão para, na sequência, ser dourado na panela de ferro. Destacou como preferido o doce de jaca, feito pela avó, o qual foi ensinado para as gerações seguintes.

Quadro 2 – Memórias gustativas de E2

SALGADO	DOCE
Carne de panela	Cuca de banana e de maçã
Galinha ensopada	Pudim de pão
Polenta de corte	

Fonte: Pesquisa de campo, 2020.

A família de *E2* também criava animais como galinha, porco e vaca. O entrevistado comentou que o que mais sente saudades de comer, da época em que era jovem, é a polenta de corte, mais firme e consistente, cortada com linha e que comiam acompanhada de galinha caipira ensopada feita pela mãe. Acrescentou que comem polenta na ILPI, mas que não gosta muito, porque é mole. Sobre os doces, o entrevistado disse que nunca comeu cuca tão boa quanto a que a avó e a mãe faziam, e comenta que o segredo da receita estava em utilizar banha de porco em vez de óleo ou margarina, que são utilizados atualmente.

Quadro 3 – Memórias gustativas de *E3*

SALGADO	DOCE
Pão caseiro	Doce de figo
Carne de panela	Doce de abóbora
Milho e inhame	Ambrosia
	Doce de jaca

Fonte: Pesquisa de campo, 2020.

O entrevistado *E3* comentou que a alimentação que tinha quando era jovem era muito simples, baseada em alimentos cultivados na horta de casa e provenientes dos animais que o pai criava. Não faltavam verduras e legumes cozidos, e os preferidos eram milho e inhame, acompanhados da carne de panela feita pela mãe, da qual recorda até hoje o cheiro que sentia quando voltava da escola. Dos produtos cultivados, a mãe também fazia doces e compotas para vender e, desses, os que ele mais gostava eram o doce de figo, a ambrosia, o doce de abóbora e o doce de jaca.

Quadro 4 – Memórias gustativas de *E4*

SALGADO	DOCE
Cará	Bolo de fubá e de queijo
Polenta com queijo	Canjica
Abóbora e batata doce	

Fonte: Pesquisa de campo, 2020.

Sobre os alimentos que consumiam, *E4* também comentou que eram provenientes, em grande parte, daquilo que a família cultivava na horta. O cará, tubérculo semelhante ao inhame, era bastante utilizado, tanto na versão cozida quanto na utilização de massas para pães e bolos. O entrevistado citou a polenta recheada com queijo, muito apreciada por toda a família, que sua mãe aprendeu a fazer com a avó. Pela fala de *E4*, “Cabe destacar que a memória gustativa da polenta não representa apenas o sabor do alimento, mas todos os acontecimentos, lugares e pessoas envolvidas, ao degustar simbolicamente a polenta, ela assume sabores de memórias” (Stefanutti; Gregory; Klauck, 2018, p. 11). Entre os doces que mais gostava, *E4* deu destaque para o bolo de queijo preparado pela tia e para a canjica que a mãe fazia e que ele comia quente, nas manhãs de inverno, antes de ir para a escola.

Quadro 5 – Memórias gustativas de E5

SALGADO	DOCE
Queijo e coalhada	Cuca de banana
Feijoada	Ambrosia
Milho e farofa com farinha de milho	Sagu

Fonte: Pesquisa de campo, 2020.

O entrevistado E5 recordou que acompanhava o pai na ordenha das vacas e, entre os derivados do leite, os que ele mais gostava eram o queijo e a coalhada, preparados pela mãe. Também tinham plantação de milho, com o qual era feita a farinha de milho, utilizada para preparar a farofa que mais gostava. Foi com a mãe que E5 aprendeu a cozinhar e, depois que teve filhos, contou que procurava fazer para eles as receitas aprendidas com a mãe. A sobremesa preferida, tanto dele quanto do pai, e que ainda o é até hoje, era o sagu que a mãe fazia com “vinho de garrafão”, produzido na região.

Quadro 6 – Memórias gustativas de E6

SALGADO	DOCE
Lasanha de carne	Pudim de leite
Canelone	Doce de banana caramelizada com merengue
Peixe com legumes	

Fonte: Pesquisa de campo, 2020.

De nacionalidade argentina, E6 conversou em espanhol com a pesquisadora. Lembrou, com detalhes, como a mãe preparava o peixe com legumes e a lasanha de carne, que disse ser sua comida preferida. O entrevistado elogiou os dotes culinários da mãe e contou que foi dela que aprendeu as habilidades e o gosto pela atividade. Dentre os doces, a sobremesa que E6 mais gostava, quando jovem, era a banana caramelizada com merengue, considerada de preparo simples, mas sempre presente nas festas e confraternizações de família e apreciada por todos.

Quadro 7 – Memórias gustativas de E7

SALGADO	DOCE
Polenta de corte	Cuca de banana e de abacaxi
Batata-doce	Pudim de claras
Pão caseiro	Quindim
Moela	

Fonte: Pesquisa de campo, 2020.

Para o entrevistado E7, estavam muito presentes as lembranças do cheiro de pão caseiro que sentia quando voltava da escola. Comentou que a mãe não o deixava comer o pão ainda quente, pois dizia dar dor de barriga. Recordou, também, uma prática comum entre as famílias daquela época, qual seja, trocar pães e doces feitos pela mãe por leite, queijo e ovos produzidos pelos vizinhos. Adorava o pudim de claras feito como forma de aproveitar as claras dos ovos utilizados no preparo dos quindins e lamentou nunca ter conseguido reproduzir a receita da mesma forma como sua mãe fazia.

Quadro 8 – Memórias gustativas de E8

SALGADO	DOCE
Polenta com leite	Cuca de banana e de maçã
Pão caseiro com “queijinho” (ricota)	Bolo de fubá
Salada de farinha de quibe e quinoa com maçã	

Fonte: Pesquisa de campo, 2020.

Durante a infância e a adolescência, E8 considera que teve uma alimentação saudável e, por isso, procurou manter o mesmo hábito com os filhos. Lembrou que adorava comer pão com “queijinho”, referindo-se ao que hoje conhecemos como ricota, ambos preparados pela mãe. Como parte da alimentação saudável, ressaltou que nunca utilizou molho de tomate pronto, pois a produção era caseira com tomates colhidos da horta. Nessa direção, também priorizava os temperos naturais. Ao ser questionado sobre uma receita que gostava muito, explicou, com detalhes, como era feita a sua salada preferida, com trigo de quibe, quinoa, maçã, suco de limão e salsa.

Quadro 9 – Memórias gustativas de E9

SALGADO	DOCE
Peixe (de rio) frito com pirão	Sagu
Carne de panela	Pera cozida com calda
Macarrone	Cuca
Tortéil	Pudim
Pão de batata-doce e de aipim	

Fonte: Pesquisa de campo, 2020.

O entrevistado E9 nasceu e viveu sempre em localidade próxima à ILPI e disse ter descendência italiana. Tal aspecto permitiu perceber a influência da cultura local, bem como da descendência nas preparações que citou. Lembrou do tortéi que aprendeu a fazer com a mãe e comentou que, depois de adulto, fazia peixe frito com pirão todas as semanas. Trabalhou durante 16 anos na cozinha de um restaurante no município de Itajaí, SC, onde aprendeu grande parte dos pratos que preparava em casa para a família. Quanto ao doce favorito, o destaque foi para a pera cozida em calda que às vezes também era servida de sobremesa na ILPI.

Quadro 10 – Memórias gustativas de E10

SALGADO	DOCE
Maionese	Pudim
Frango assado	Cuca de banana e chocolate
Farofa	Bolo de fubá
Polenta	Canjica
Pão de cará	

Fonte: Pesquisa de campo, 2020.

Sobre as comidas da infância, o entrevistado E10 lembrou que elas eram muito simples, tanto em ingredientes quanto no modo de preparo. Tinham criação de frangos e uma pequena

horta no quintal de casa. Todo domingo comiam frango assado com farofa e maionese. Também plantavam cará, o qual era usado no preparo de pães. O doce predileto, do qual mais sentia falta de comer, é a cuca de banana e chocolate. Trata-se de uma receita vinda da sua bisavó, mas *E10* admitiu não ter habilidade para cozinhar e para continuar a fazer as antigas receitas.

Quadro 11 – Memórias gustativas de *E11*

SALGADO	DOCE
Carne de panela	Bolo de milho
Tainha com pirão	Doce enfeitado de natal
Macarrão com carne moída	Cuca
Rabada	Arroz-doce
	Sagu

Fonte: Pesquisa de campo, 2020.

Em conversa com a pesquisadora, o entrevistado *E11* disse ter morado sempre no município de Itajaí, SC, onde costumava pescar com o pai. Lembrou que comeu muita tainha com pirão d'água e comentou que, dentre os irmãos, ele era o único que gostava de comer “rabada”, refeição preparada pela mãe. Sobre os doces preferidos, *E11* destacou um doce enfeitado de Natal que a sua mãe fazia, mas, com a memória já um pouco prejudicada, não soube descrever como era feito. Pelas características que conseguiu lembrar, foi possível entender tratar-se de um tipo de pavê decorado com temas natalinos. Mesmo não sabendo dizer sua descendência, foi possível inferir, a partir das comidas citadas, também se tratar de uma pessoa com origens italiana e/ou alemã.

Quadro 12 – Memórias gustativas de *E12*

SALGADO	DOCE
Polenta recheada	Canjica
Carne de panela	Pão doce
Feijoadada	Cuca
Macarronada	Sorvete
Sopa de legumes	Bolos decorados
Pirão de peixe	
Pão caseiro	
Galinha desossada e recheada	

Fonte: Pesquisa de campo, 2020.

Demonstrando lucidez e dinamismo, o entrevistado *E12* faz panos de prato bordados para vender e, com isso, arrecadar fundos para a compra de uma prótese para a perna. Cozinheiro desde bem jovem, *E12* disse ter aprendido muito com a mãe e com a avó. Por vários anos trabalhou nesse ramo, ora como professor de confeitaria no município de Itajaí, SC, ora como confeito de doces e bolos decorados para grandes eventos. Comentou que, na infância, para cada dia da semana estava reservada uma comida específica, e que o dia mais esperado era aquele da macarronada com galinha caipira desossada e recheada. O prazer também estava em ajudar a fazer a massa fresca. Trata-se de um exemplo de memória gustativa pelo qual “[...] pode-se perceber como uma sensação provocada por um dos cinco sentidos humanos, pode

despertar lembranças e trazer à memória o ingrediente, o modo de preparo, a técnica utilizada, o armazenamento e até o sabor do alimento que deixa saudades” (Stefanutti,; Gregory; Klauck, 2018, p. 10). Aprendeu cedo a fazer sorvete em casa e, nos encontros da família, sempre pediam para que E12 o fizesse e levasse como sobremesa.

Quadro 13 – Memórias gustativas de E13

SALGADO	DOCE
Café torrado e moído em casa	Compota de mamão verde, goiaba e abacaxi
Pão caseiro de inhame e fubá	
Torresmo	Bolo de queijo
Biscoito de polvilho (rosca)	Queijadinha
	Cuca

Fonte: Pesquisa de campo, 2020.

O entrevistado E13, bastante simpático e comunicativo, tem origem portuguesa e, até casar-se, viveu com a família em uma chácara. Cultivavam árvores frutíferas e com as frutas eram preparados doces (compotas) como o de mamão verde, que era o que ele mais gostava. Também tinham uma grande horta, além da criação de vários animais, como vacas, cabras, galinhas, marrecos, ovelhas e porcos. A família plantava café, e a lembrança mais forte e agradável que E13 tem daquela época era o cheiro do café sendo torrado, depois moído e servido com biscoito de polvilho. O entrevistado comentou que, nas visitas que faz ao único filho, sempre pede a ele que faça o bolo de queijo, seu doce favorito que aprendeu com a avó.

#### 4.2 Análise do discurso do sujeito coletivo – memórias gustativas

A pesquisa comprova que a comida e as práticas alimentares trazem consigo muito da cultura, da história, das tradições, dos costumes, das características das pessoas e da região onde viveram (De Miranda Castro; Dos Santos, 2012). Além disso, a análise das memórias gustativas revelou que as características do ambiente influenciam diretamente na gastronomia, refletindo nela as necessidades, disponibilidades e limitações que cada região tinha em preparar sua comida e fazendo surgir regiões que partilhassem do mesmo estilo de cozinha (Stefanutti; Gregory; Klauck, 2018).

A tradição culinária preservada por imigrantes e seus descendentes reforça os laços da comunidade, sendo esta tradição uma das últimas partes da cultura a ser esquecida (Nadalini, 2008). Os resultados também revelam a influência da descendência familiar dos idosos nas memórias gustativas. A maioria deles possui origem italiana ou alemã, e suas memórias gustativas evocaram a lembrança de comidas típicas italianas e/ou alemãs ou, pelo menos, com influência dessas culturas. Em número menor, havia nativos, açorianos e idosos de outras nacionalidades, sendo que poucos deles não souberam informar. Isso se deve ao fato de serem idosos naturais de regiões de colonização predominantemente italiana ou alemã, que conheceram ou conviveram com pessoas de outras famílias com tal origem europeia, as quais compartilharam seus hábitos e costumes culinários com a população local, confirmando que o contato com outra cultura alimentar pode modificar o comportamento alimentar de um indivíduo (Stefanutti; Gregory; Klauck; 2018).

A exemplo do que afirmam Marinho e Alberton (2013), os entrevistados deixaram claro existir relação das raízes familiares com o consumo de alguns pratos em suas residências, confirmando que as tradições gastronômicas reforçam as raízes, a identidade e a cultura que é passada de geração em geração e que sempre que é consumida desperta sentimentos e emoções. Uma característica muito perceptível nas narrações dos entrevistados é a transmissão dos conhecimentos e receitas passadas por gerações (Marinho; Alberton, 2013; Da Silva; Gatti; Goulart, 2015; Gularte, 2016; Stefanutti; Gregory, Klauck, 2018).

Muitos alimentos são carregados de significados e, assim, tanto a fartura quanto a escassez, o prazer e a hospitalidade são evidenciados pelo que era colocado à mesa (Caldeira; Fava, 2016).

As famílias viviam em casas com quintal ou até em chácaras. Os idosos relataram que era comum a existência de hortas e plantações caseiras de diversos tipos de legumes, verduras e frutas. Ao longo dos relatos, viu-se que também era comum a criação de animais como galinhas, patos, gansos, marrecos, porcos, cabras e vacas, que eram usados como fontes de carne, leite, ovos, banha, couro e outros. Uma prática comum era a produção caseira de queijos, nata, coalhada, além das receitas com estes ingredientes, e de objetos como tapetes feitos com o couro, mantas com os pelegos e travesseiros e cobertas com as penas. Criados soltos e alimentados de forma natural, os animais forneciam matérias-primas de qualidade e alimentos muito mais saudáveis que os fabricados hoje em dia. Os autores Montanari e Staniscia (2009) defendem a produção local de alimentos, sempre que possível, pois, além de contribuir para o processo de desenvolvimento, ela recupera a identidade e a cultura locais e reforça o orgulho da comunidade. Também é consenso, entre os entrevistados, que, embora nos dias atuais o preparo e a conservação dos alimentos gozem de muito mais recursos, a qualidade de vida diminuiu, no sentido de que a produção de alimentos em larga escala interferiu drasticamente na qualidade destes produtos. Decorre que, mesmo tendo um retorno ao passado, a identidade é fluida, nada é igual pois os ingredientes, os utensílios, o solo, a tecnologia, o tempo, a situação social, as pessoas, nada é mais o mesmo (Stefanutti; Gregory; Klauck, 2018).

Para Horta (1995), comida que lembra a infância é denominada “comida de alma”, pois é aquela que conforta e consola. Neste sentido, Gularte (2016) fala sobre *comfort food* e comenta que o que conduz à culinária *comfort* é a simplicidade. A relação entre *comfort food* e comida caseira é tão intrínseca que tendemos a chamar de “comida de vó”. Na concepção do autor, o termo *comfort* vem de confortável, que lembra aconchego, aquele cheirinho especial que começa na cozinha que invade os outros cômodos da casa e acaba ficando para sempre na memória das pessoas. Gularte (2016) ainda destaca que esse tipo de comida, que mexe com as memórias e traz sensação de bem-estar, está totalmente ligado à infância e ganha cada vez mais adeptos no mundo, demonstrando ser uma tendência diferente ao *fast-food* e na contramão às receitas superelaboradas.

Durante a pesquisa, os idosos compartilharam histórias do seu passado e experiências vividas que marcaram suas trajetórias. A pesquisa mostra que, em uma época em que quase não existiam supermercados e que predominavam armazéns e pequenos estabelecimentos, as famílias produziam em casa a maior parte dos alimentos que precisavam ou, pelo menos, os mais essenciais.

Outro aspecto que pode ser observado em relação às memórias gustativas dos idosos entrevistados é que se trata de comidas que incluem poucos ingredientes, demandam técnicas ou habilidades específicas simples e poucos utensílios ou instrumentos para o seu preparo. A pesquisa

permitiu conhecer como eram o modo de preparo e as formas de conservação dos alimentos cinco ou seis décadas atrás. Os entrevistados relataram que, para conservar os alimentos por mais tempo, principalmente carnes, na falta de refrigeração, era utilizado o processo da cura ou desidratação. Sobre a preparação, muitos relataram que, numa época em que não existiam nem liquidificador e nem processador, os alimentos eram triturados no pilão. Sem gás nem energia elétrica, o fogão e o forno à lenha eram considerados os itens principais da cozinha, servindo para o preparo dos alimentos e o aquecimento dos ambientes em dias frios. De forma unânime, os idosos afirmaram que não havia pão melhor do que aquele feito em casa e assado no forno à lenha, sendo uma das principais comidas lembradas por eles.

Por fim, na categoria doce e salgado, as memórias gustativas dos idosos apontaram opções comuns entre eles, e as comidas mais lembradas foram agrupadas no Quadro 14.

Quadro 14 – Comidas mais lembradas

<b>SALGADOS</b>	<b>DOCES</b>
Pão caseiro	Cuca
Carne de panela	Pudim
Polenta	Bolos
Legumes variados	Doces de frutas (compotas)
Galinha ensopada ou assada	Canjica
Peixe	Sagu
Massas	Ambrosia

Fonte: Pesquisa de campo, 2020.

O pão caseiro e a cuca, nos mais diferentes sabores, seguidos da carne de panela, da polenta, dos bolos e das compotas, fazem parte das memórias gustativas de vários dos idosos entrevistados. O que justifica isso seja, talvez, a existência de características de vida em comum, como o fato de terem vivido na mesma época, na mesma região ou em regiões próximas e por terem a mesma descendência (Marinho; Alberton, 2013; Da Silva; Gatti; Goulart, 2015; Gularte, 2016; Stefanutti; Gregory; Klauck, 2018).

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O alcance do objetivo proposto neste artigo revela que a memória gustativa dos idosos está ligada a uma alimentação predominantemente caseira e natural, baseada no consumo de itens provenientes, na sua maioria, de hortas familiares e criação própria de animais. Os resultados mostram que tanto o preparo quanto a conservação dos alimentos eram com base na tecnologia disponível à época e que as memórias gustativas estão fortemente associadas à origem cultural dos idosos.

O pensar, refletir e recordar por meio da memória permitiram que, pelos relatos, os idosos falassem de suas histórias, de onde vieram, o que aprenderam, como viviam e o que faziam. Com a pesquisa, pode-se observar que as memórias gustativas estão carregadas de símbolos, histórias, características de vida e modos de expressar o carinho e cuidado com familiares por meio do preparo de refeições caseiras. Tal fato confirma não só a importância da memória para a formação e elucidação da própria história de vida dos sujeitos, bem como o quanto a culinária representa um povo, uma localidade, transmitindo grande parte dos seus costumes e sendo símbolo de sua cultura.

O resgate das memórias gustativas permite que elas sejam explicitadas e catalogadas promovendo, por parte das instituições de longa permanência, o desenvolvimento de cardápios que, respeitadas as restrições alimentares próprias de cada um, proporcionem experiências agradáveis aos idosos. Assim, investigações sobre memórias gustativas na terceira idade são relevantes para o estudo da gastronomia, pois ampliam o conhecimento sobre a cultura alimentar. Em relação às implicações práticas, destaca-se que os resultados da pesquisa alertam para a atuação do profissional de gastronomia, revelando a importância da sua contribuição na promoção da saúde e do bem-estar de idosos.

Sugere-se que sejam incentivadas pesquisas futuras sobre o tema por diferentes áreas de estudo, com o intuito de ampliar e enriquecer a rede de conhecimentos, além de visar melhorar a qualidade de vida dos idosos em instituições de longa permanência.

## REFERÊNCIAS

ANDRÉ, Marli Eliza Dalmazo Afonso. A pesquisa sobre formação de professores: contribuições à delimitação do campo. In: DALBEN, Ângela I. L. F.; Pereira, Júlio E. D.; Leal, Leiva F. V.; Santos, Lucíola L. C. P. *Didática: convergências e tensões no campo da formação e do trabalho docente*. Belo Horizonte: Autêntica, 2010. p. 273–83.

BERNARDO, Teresinha. *Memória em branco e negro: olhares sobre São Paulo*. São Paulo: E-DUC / Fundação Editora da UNESP, 1998.

BONI, Valdete; QUARESMA, Sílvia Jurema. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. *Em tese*, Florianópolis, v. 2, n. 1, p. 68-80, jan./jul. 2005.

CALDEIRA, Regiane; FAVA, Bruna Mendes. Comida: uma contadora de histórias. In: SEMINÁRIO NACIONAL DO CENTRO DE MEMÓRIA-UNICAMP, 8., Campinas, jul. 2016. *Anais [...]*. Campinas, 2016. p. 1–17.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CORÇÃO, Mariana. *Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006. Disponível em: [http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria\\_gustativa.PDF](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF). Acesso: 20 jan. 2022.

CRESWELL, John W. *Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto*. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

DA SILVA, Eliane Fátima Oliveira; GATTI, Ana Lúcia; GOULART, Rita Maria Monteiro. Lembranças gustativas e alimentação em idosas entre 60 e 80 anos. *Revista Kairós-Gerontologia*, São Paulo, v. 18, n. 2, p. 59–80, 2015.

DE FIGUEIREDO, Rodrigo Augusto Alves; BARROS, Flávio Bezerra. "A Comida que vem da mata": conhecimentos tradicionais e práticas culturais de caçadores na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho. *Revista Fragmentos de Cultura-Revista Interdisciplinar de Ciências Humanas*, Goiânia, v. 25, n. 2, p. 193–212, 2015.

DE MIRANDA CASTRO, Fernanda Meneses; DOS SANTOS, Juliana Gomes Marinho. A cultura gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de pesquisa nos Restaurantes de Aracaju/SE. *Revista Hospitalidade*, São Paulo, v. 9, n. 2, p. 155–74, jul./dez. 2012.

DOS SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. *História: Questões & Debates*, Curitiba, v. 54, n. 1, [s.p.], 2011.

DOS SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória

gustativa. *História: Questões & Debates*, Curitiba, v. 42, n. 1, p. 11–31, 2005.

DOS SANTOS, Carlos Roberto Antunes. *História da alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. *A boa mesa mineira: um estudo de cozinha e identidade*. 1991. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1991.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO NO MERCOSUL, 3., e SEMINÁRIO ANUAL DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, 4., 2006, Caxias do Sul. *Anais [...]*. Caxias do Sul, v. 4, 2006. p. 1–15.

GULARTE, Jamile Paes do Amaral. Memória gustativa: comida, um caminho até uma lembrança querida. In: MARQUETTO, Rut Maria Friedrich; CASARIN, Vanusa Andrea; BERGMANN, Magna Liane (Org.). *Turismo, gastronomia e desenvolvimento na região das Missões – Brasil*. Santo Ângelo: FuRI, 2016. p. 64–75.

HORTA, Nina. *Não é sopa: crônicas e receitas de comida*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

LEFEVRE, Fernando; LEFEVRE, Ana Maria Cavalcanti. *O discurso do sujeito coletivo: um novo enfoque em pesquisa qualitativa*. Caxias do Sul: Educs, 2003.

LUDERER, Cynthia; TEIXEIRA, Lucas. Os idosos e as memórias gustativas em tempos de pandemia: Filipa Gomes e o discurso de saúde do óleo Fula. *Comunicação Pública, [s.l.]*, v. 16, n. 30, [s.p.], 2021.

MARINHO, Katarzyna Bortnowska; ALBERTON, Anete. Comida local e memória gustativa: percepções na Tirolerfest de Treze Tílias/SC. In: SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, 10., out. 2013, Caxias do Sul. *Anais [...]*. Caxias do Sul: Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, 2013. p. 1–18.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31–42, 2001.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2013.

MONTANARI, Armando; STANISCIÀ, Bárbara. Culinary tourism as a tool for regional re-equilibrium. *European Planning Studies*. London, v. 17, n. 10, p. 1463–83, 2009.

NADALINI, Ana Paula. Alimentação e mitos nas religiões de matriz africana na Curitiba atual. In: ENCONTRO REGIONAL DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE HISTÓRIA-ANPUH/PR, 11., Curitiba, nov. 2008. *Anais [...]*. Curitiba: ANPUH, 2008. p. 80.

OLIVEIRA, Silmara Santos. *Uma interpretação cultural para o turismo: patrimônio adoniano*. 2005. Dissertação (Mestrado em Cultura e Turismo) – Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus, 2005. 157 f.

PECCINI, Rosana. A Gastronomia e o Turismo. *Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, Caxias do Sul, v. 2, n. 5, p. 207–17, jun. 2013.

PRADO, Shirley Donizete; MAGALHÃES BOSI, Maria Lucia; VEIGA SOARES DE CARVALHO Maria Claudia; GUGELMIN, Silvia Ângela; ARAÚJO DE MATTOS, Ruben; ROCHEL CAMARGO JUNIOR, Kenneth; KLOTZ, Juliana; LEVY DELMASCHIO, Karen; DE LIMA RAMAGEM MARTINS, Myriam. Alimentação e nutrição como campo científico autônomo no Brasil: conceitos, domínios e projetos políticos. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 24, n. 6, p. 927–38, nov./dez. 2011.

REINHARDT, Juliana Cristina. *O pão nosso de cada dia: memória imigrante e o pão das gerações curitibanas*. 2006. 153 f. Monografia (Especialização em História – Estudos Ibero-Americanos) – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2006.

REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

STEFANUTTI, Paola. *Do couvert ao café: pescadores, memórias e comidas*. 2015. 179 f. Dissertação (Mestrado em Sociedade, Cultura e Fronteira) – Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Foz do Iguaçu, 2015.

STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir; KLAUCK, Samuel. Memórias gustativas: uma discussão de memória social e identidade. *Revista Memória em Rede*, Pelotas, v. 10, n. 18, p. 128–45, jan./jul. 2018.

VINHA, Terezinha Camargo Pompeo. Um breve percurso histórico e cultural do alimento: questionamentos sobre consumo alimentar, cultura e educação. *Revista Eletrônica de Educação*, São Carlos, v. 11, n. 1, p. 277–90, 2017.

### Sobre os autores:

**Flávia Beatriz Sada Boldo:** Mestre em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). Graduada em Administração Empresarial pela Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC) em Florianópolis, SC. Bacharel em Gastronomia pela Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI) em Balneário Camboriú, SC. Tem experiência na área de Administração, com ênfase em Administração de Empresas. **E-mail:** fla1993@gmail.com, **Orcid:** <https://orcid.org/0000-0001-5744-2780>

**Ana Paula Lisboa Sohn:** Doutora em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), com sanduíche na Universidade do Minho em Portugal, com bolsa da CAPES. Mestre em Relações Internacionais para o Mercosul pela Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL). Especialista em Gestão de Empresas pela UFSC. Bacharel em Administração pela UFSC e em Pedagogia pela Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC). Professora titular da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), atuando como professora e pesquisadora no Programa de Mestrado em Turismo e Hotelaria, coordenadora da Especialização em Inovação e Gestão do Conhecimento para Organizações Públicas, coordenadora do projeto de extensão Universidade da Criativa Idade e professora na graduação do Centro de Ciências Sociais Aplicadas. **E-mail:** anasohn@univali.br **Orcid:** <https://orcid.org/0000-0002-7319-8869>

**Luciano Torres Tricárico:** Doutor em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade de São Paulo (USP). Mestrado em Arquitetura e Urbanismo pela USP. Graduação em Arquitetura e Urbanismo pela USP, parte da graduação em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP). Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), SC, Brasil. Bolsista Produtividade CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Atualmente, é professor e pesquisador da UNIVALI nos cursos de graduação e de Pós-Graduação. **E-mail:** tricarico@univali.br, **Orcid:** <https://orcid.org/0000-0003-3307-8229>