
RESUMOS

CRUZ, Fabiana Thomé da. *Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra*. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

Orientadora: Renata Menasche

Defesa: Junho/2012

O tema da valorização de alimentos tradicionais e artesanais tem recebido redobrada atenção no momento atual, em que, por um lado, há crescente demanda de consumidores por alimentos naturais, artesanais, diferenciados e, por outro lado e ao mesmo tempo, realiza-se discussão significativa no que tange a critérios de produção e avaliação desses produtos que, dadas as especificidades, têm suas características comprometidas se avaliados de acordo com os mesmos critérios que regem a produção industrial de alimentos. É nesse contexto que a presente pesquisa está inserida. Para o desenvolvimento da pesquisa, foi tomado como objeto de estudo o Queijo Serrano, queijo tradicional feito artesanalmente a partir de leite cru nos Campos de Cima da Serra, região nordeste do Rio Grande do Sul. Os dados empíricos foram obtidos a partir de pesquisa etnográfica, que priorizou especialmente produtores e consumidores como interlocutores, mas também técnicos e comerciantes de queijo. A análise dos dados obtidos proporcionou elementos para discutir a relação entre os modos de vida dos produtores e a produção de queijo, para apreender as práticas, significados e lógicas associadas à produção, bem como aos utensílios empregados e ao próprio uso de leite cru para a elaboração do produto. No que diz respeito ao consumo de Queijo Serrano, o estudo discute as percepções de risco dos moradores da região em relação ao produto e, ainda, as relações por meio das quais os queijos são comercializados, costumeiramente fundamentadas

na reputação dos produtores e em relações de proximidade. Mudanças em curso na região têm, com maior ou menor intensidade, resultado em alterações nos modos de produção, o que pode até mesmo afetar a manutenção de características que conferem singularidade ao Queijo Serrano. Evidenciando a relevância da legitimação de conhecimentos empregados na produção tradicional de alimentos, este estudo busca contribuir para a valorização e proteção desse tipo de produção, associada não apenas à manutenção da renda como também à salvaguarda dos modos de produzir esses alimentos e dos modos de vida das famílias produtoras.

Palavras-chave: Conhecimentos tradicionais. Queijos de leite cru. Percepções de risco. Patrimônio cultural imaterial. Campesinato. Consumo.

FERREIRA, André. Reprodução de Práticas Tradicionais Alimentares de Migrantes Nordestinos no Jardim das Oliveiras - Senador Canedo - GO. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social)-Universidade Federal de Goiás, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Goiânia, 2011.

Orientadora: Dra. Isabela Maria Tamaso
Defesa: 01/03/2013

Este trabalho teve como objetivo analisar a reprodução de práticas tradicionais alimentares de migrantes nordestinos no bairro Jardim das Oliveiras, Senador Canedo-Goiás, a disponibilidade e as modalidades de acesso e apropriação desses alimentos, bem como as formas de sociabilidade e parentesco intrínsecos a essas práticas. Essa reconstrução será entendida e interpretada a partir de uma perspectiva da antropologia urbana, por meio das narrativas da memória dos primeiros habitantes e das práticas do cotidiano, em seus vários espaços, tanto público como privado. Busca-se de maneira especial compreender como estes reconstroem e vivem essas práticas tradicionais, após 22 anos de deslocamento de sua terra de origem, em meio a uma diversidade cultural, urbana. Intenta-se analisar como em termos simbólicos articulam e reelaboram essas práticas nesse novo contexto social, permitindo que elas não sejam esquecidas.

Palavras-chave: Migrantes. Memória. Antropologia urbana. Comida. Sociabilidade.