

**UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA
LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA- UNILAB
INSTITUTO DE HUMANIDADES E LETRAS
BACHARELADO EM HUMANIDADES**

DIANA CRAVID XAVIER FERNANDES

**A INFLUÊNCIA DA GLOBALIZAÇÃO NAS
MUNDANÇAS DE PRÁTICAS ALIMENTARES EM SÃO
TOMÉ E PRÍNCIPE**

ACARAPE-CE

2017

DIANA CRAVID XAVIER FERNANDES

**A INFLUÊNCIA DA GLOBALIZAÇÃO NAS
MUNDANÇAS DE PRÁTICAS ALIMENTARES EM SÃO
TOMÉ E PRÍNCIPE**

Projeto apresentado como requisito parcial para a conclusão do curso de Bacharelado em Humanidades da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira como sob a orientação da Profa. Dra. Jacqueline Britto Pólvora.

ACARAPE-CE

2017

Dedico este trabalho aos meus amados pais Anselmo Fernandes e Edna Cravid, que sempre me apoiaram nos meus estudos e por estarem sempre comigo nos piores e nos bons momentos da minha vida.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus por ter me dado saúde e força para superar as dificuldades.

Aos meus pais que me trouxeram com todo o amor e carinho a este mundo, dedicaram, cuidaram e doaram incondicionalmente o seu suor em forma de amor e trabalho por mim, construindo a minha personalidade a sede pelo conhecimento e a importância deste na minha vida e por ser meu exemplo de força e inspiração.

Agradecimentos a minha ilustre orientadora, a professora Doutora Jacqueline Pólvora a qual uma pessoa que tenho uma grande admiração, pela excelente orientação, pela amizade sincera e pelo incentivo de grande ajuda com o fornecimento de material para a realização deste trabalho.

Aos meus amigos, familiares e todos aqueles que cruzaram em minha vida, participando de alguma forma na construção e realização deste tão realizado sonho, o canudo da minha formatura ingrediente fundamental para a minha felicidade.

Índice:

1. INTRODUÇÃO	6
2. Problemática	7
3. OBJETIVOS	8
3.1. Objetivo Geral.....	8
3.2. Objetivos específicos.....	8
4. JUSTIFICATIVA	8
5. REFERENCIAL TEÓRICO	8
5.1. Globalização	8
5.2. Mudanças na agricultura.....	11
5.3. Práticas alimentares	13
5.4. Globalização e práticas alimentares.	15
5.5. Mudanças de práticas alimentares em São Tomé e Príncipe	19
6. METODOLOGIA.....	21
7. CRONOGRAMA.....	22
8. Resultados Esperados.....	22
9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	23

1. INTRODUÇÃO

As práticas alimentares podem ser consideradas um elemento cultural. Cada cultura possui um tipo de hábitos alimentares diferentes, que privilegia alguns alimentos estimulando a sua utilização e, em alguns casos, que os proíbe. A subjetividade própria dos alimentos e das práticas alimentares caracteriza profundamente cada cultura e, portanto, contribui para uma diferenciação social e que de acordo com o tempo, vão evoluindo e trazendo uma série de mudanças, devido diversos fatores, no caso o fenômeno da globalização.

Este trabalho propõe-se a refletir e problematizar a influência da globalização nas mudanças das práticas alimentares em São Tomé e Príncipe a partir da análise dos discursos veiculados na televisão local sobre a culinária nacional. Em São Tomé e Príncipe é possível identificar mudanças nas práticas alimentares, por consequência de vários fatores econômicos, políticos e sociais. Neste trabalho pretende-se analisar os discursos veiculados na televisão nacional para compreender como tais discursos difundem a ideia da culinária nacional.

Para melhor demonstrarmos a temática deste trabalho, com vistas a seu aprofundamento, optamos fazer uma análise do programa Na Roça com os Tachos, veiculado na televisão santomense, com o cozinheiro João Carlos Silva. Isso porque a união das diversidades culturais de São Tomé e Príncipe e à prática gastronômica constitui uma característica básica do programa. Este apresenta a variedade da cultura alimentar em nosso país. Na Roça com os Tachos o cozinheiro João Carlos Silva viaja todo o território santomense em busca de pratos, especiarias e ingredientes típicos de cada região. Deste modo, o cozinheiro mostra para o telespectador não só a comida, mas também a cultura presente nessas localidades.

A busca desta gastronomia tipicamente santomense está diretamente relacionada ao prazer existente no ato de comer, considerando a preparação de alimentos como uma forma de arte.

2. Problemática

O programa de gastronomia na “Na Roça com os Tachos” é um programa realizado em São Tomé e Príncipe, apresentado pelo comunicador e cozinheiro João Carlos Silva, que leva literalmente os tachos às costas pelas roças e belas paisagens de São Tomé realizado na Roça São João dos Angolares situada no sul do país. “Na Roça com os Tachos” são receitas simples, baseadas na gastronomia popular e com um cheirinho a referências culturais, quer de S. Tomé e Príncipe, quer de outras antigas colónias portuguesas. Dividido em quatro capítulos, entradas, carnes, peixes e sobremesas, “Na Roça com os Tachos” pretende ser uma viagem ao interior de uma cozinha ancestral, despertando na audiência o desejo de redescobrir o mundo exótico local.

O programa “Na Roça com os Tachos” é difundido e transmitido pela televisão pública santomense, conhecida por TVS e pela televisão privada RTP África (Rede de Televisão Portuguesa – em África) também situada em São Tomé e Príncipe. O programa “Na Roça com os Tachos” vai ao ar semanalmente todos os sábados às 20 horas e 30 minutos e outras quatro repetições são retransmitidas durante a semana com uma duração de aproximadamente 20 minutos. A cada dia um novo tema é explorado, como por exemplo, assuntos como, cozinha de uma determinada região ou, ainda, mais diretamente assuntos relacionados à gastronomia como ervas, carnes, azeites, facas, etc.

Através da análise deste programa, pretende-se, por um lado, compreender os efeitos gerados pela globalização na culinária nacional. Por outro lado, pretende-se também compreender o que este programa diz sobre o que é a culinária nacional (ou regional) santomense, analisando se as receitas confeccionadas tem base em ingredientes locais ou outros internacionais incorporados à uma cultura culinária mais moderna e portanto, mais internacionalizada, como requer os tempos globalizados.

Assim, este projeto propõe responder a seguinte pergunta: como se constrói o discurso sobre a culinária nacional à partir do programa de televisão “Na Roça com os Tachos”?

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo Geral

Compreender a partir do estudo de um programa de televisão, como os discursos difundidos pela linguagem globalizada da TV narra e cria as imagens e os conceitos do que é a culinária nacional Sãotomense.

3.2. Objetivos específicos

- a) Analisar os discursos veiculados no programa de culinária veiculado na televisão local;
- b) Compreender o conteúdo que tais discursos difundem sobre o que é culinária nacional.

4. JUSTIFICATIVA

Este trabalho torna-se relevante em sua tentativa de contribuir para a produção de informações científicas no campo das ciências sociais, uma vez que não existe nenhum trabalho ligado à esse assunto São Tomé e Príncipe. Além disso, esta pesquisa contribuirá também para a sociedade santomense ao mostrar a população santomense que ao longo dos tempos a nossa alimentação vem sofrendo significativas mudanças e que tais mudanças podem também estar sendo impulsionadas pela mídia local.

5. REFERENCIAL TEÓRICO

5.1. Globalização

A globalização é um fenômeno que surgiu no final do século XX, ou seja, um conjunto de mudanças que atuam em diversos campos, como o campo político, econômico, social e cultural. O conceito de globalização tem um grande impacto na vida cotidiana e pode ser definidos como o princípio e a estimulação de um vasto espaço de circulação de pessoas, bens, mercadorias, produtos, serviços, etc. É também um fenômeno gerador de uma crescente interdependência dos países.

Para Almeida (2006) a palavra globalização está na moda hoje em dia, e muitas vezes, é encarada como um fator para explicar todas as transformações que os indivíduos e as sociedades vêm vivenciando nas últimas décadas e, ainda, como um vocabulário com capacidade de justificar ou desculpar todas as dúvidas e mistérios do presente e do futuro.

Segundo Hernandez et al (2005, p.129), a globalização é um termo relativamente novo e seus conteúdos, ainda que variados, não são muitos.

Conforme Mignolo (1998) “este conceito relaciona-se com a expansão ocidental, iniciada em 1500, e inclui tanto o termo sistema econômico mundial, de Immanuel Wallerstein, como o processo de civilização, de Norbet Elias (apud, HERNANDEZ et al, 2005, p.42).

Globalização converteu-se num termo corriqueiro, com distintos significados para as pessoas. Em qualquer caso, entende-se por ele um amplo processo de transformações sociais, incluindo o crescimento do comércio, dos investimentos, viagens, redes de informática, no qual numerosas forças, entrecruzadas entre si, fazem com que as fronteiras de todo tipo e de todos os níveis sejam mais permanentes. Consequentemente, essa permeabilidade progressiva e multidimensional é resultante do processo de globalização, que por sua vez é um processo progressivo de homogeneização e de perda da diversidade nos planos econômico, ecológico e cultural. Dessa forma, pode-se pensar, também, que a globalização e a consequente homogeneização são manifestações do presente, embora as particularidades e a diversidade pertençam ao passado, sendo, portanto a tradição ou o patrimônio (FRENCH, 2002 apud HERNANDEZ et al, 2005, p.42).

Partindo da citação acima, pode-se entender que a globalização tornou-se um conteúdo de debate frequente, não sendo entendida pelas pessoas da mesma forma. Neste projeto, entende-se que é um fenômeno de grandes transformações sociais que estabelece uma integração e interação desigual entre os países e as pessoas em todo o mundo, gerando contatos comerciais e tecnológicos em nível global, tornando tais contatos cada vez mais fáceis e constantes. Nesta pesquisa argumentamos que este processo leva, de facto, as importantes trocas comerciais e a homogeneização dos estilos de vida, nos consumos culturais, promovendo o desaparecimento de elementos culturais locais.

Ainda segundo Almeida (2006) a globalização é a causa de nossas frustrações do dia-a-dia; enquanto que para outros é a chave para sermos felizes. O que se sabe ao

certo é que esta globalização, é um processo irreversível do mundo e que afeta a todos os indivíduos, na mesma medida e de várias maneiras.

De acordo com Teixeira (2015) para entendermos o vínculo entre a globalização e o consumo de alimentos é indispensável entender o conceito de globalização. A globalização é um conjunto de transformações nos modelos tradicionais de produção, investimentos e comércio internacionais, que de forma popular podemos dizer que é o distanciamento de fronteiras e barreiras para o comércio entre as nações, produzindo uma tendência mundial de conexão e igualdade (CLEGG, 1998 apud Teixeira, 2015).

De acordo com Siqueira e Pereira (1998) o processo da globalização está trazendo significativas mudanças para as atuais sociedades iniciando um amplo processo de transformações sociais, gerando vários aspectos que representam particularmente as diferentes culturas ao redor do mundo.

Para Martins (2009) o conceito de globalização encontra-se associado à expansão de bens, serviços, tecnologia e capital que ocorre através das fronteiras nacionais e entre estruturas e redes de produção e comercialização internacionais. A globalização é entendida como um processo que trás uma pequena limitação geográfica entre os povos, resultando daí, maior propagação dos comportamentos sociais e culturais de uma determinada comunidade ou sociedade.

Percebe-se a globalização para além de discussões ideológicas, como um dos processos de aperfeiçoamento da integração econômica, social, cultural e política que vem movimentando o mundo, trazendo principalmente, facilidades de transporte e disseminação de informações, produtos e interação entre as pessoas (PROENÇA 2010, p.43). Com este dado, pode-se pensar na importância dos tempos “globalizados” para o vai e vem e disseminação de alimentos pelo mundo. Para além do transporte de alimentos feito no período colonial que geraram muitas riquezas aos colonizadores (sabe-se os exemplos do feijão e milho que foram levado das Américas para a África e do tomate que foi também levado para a Europa; a cana de açúcar, muito importante no processo de colonização das Américas e da escravização no continente africano, veio da Ásia), desde as viagens Europeias de colonização os alimentos circulam pelo mundo causando mudanças e transformações nos hábitos alimentares.

Portanto há uma grande mudança no mundo, onde o principal vetor é o processo da globalização que atua diretamente nos hábitos e nos estilos de vida das pessoas. Pode-se ver um grande impacto da globalização nos hábitos e nas práticas alimentares em todo o mundo, criando novas formas de produção, distribuição e conseqüentemente no consumo dos alimentos.

Os processos de globalização devem ser encarados como uma tomada de consciência de que o mundo é, agora, um único lugar, em que o aumento dos contatos torna-se inevitável, de que temos um maior espaço dialógico, no qual se podem esperar muitas desavenças, choques de ideias e conflitos. Não devemos esperar um consenso e um trabalho conjunto. Um fator determinante para a intensificação do fluxo de informações, conhecimentos, mercadorias, pessoas e imagens.

5.2. Mudanças na agricultura

Agricultura é a arte de cultivar os campos, isto é, são técnicas utilizadas no cultivo da terra para que ela seja capaz de gerar alimentos para os seres humanos.

A agricultura foi sempre um sector económico de vital importância em São Tomé e Príncipe e esteve sempre dependente dos interesses dos mercados europeus, da disponibilidade de mão-de-obra barata dos escravos e serviçais e das condições climáticas das ilhas. Contudo, em São Tomé e Príncipe a tradição camponesa ancestral, estruturante da maior parte das sociedades africanas, é muito fraca. O desenvolvimento da agricultura santomense conhece dois grandes períodos, em termos de importância, nomeadamente o período colonial e o período pós-independência (SILVA 2014, P.25).

Segundo Santos et al. (2003) durante a segunda fase do processo colonial em São Tomé e Príncipe foram introduzidas algumas culturas alimentares, como a bananeira, a matabala¹, a e a batata doce. Estas culturas serviram para a alimentação dos habitantes da ilha, mas também para abastecer os navios portugueses que seguiam para a Índia. Estes produtos eram conservados de forma tradicional, sobretudo a banana (apud SILVA 2014, P.26).

¹ Matabala é um tubérculo, mais duro que a batata e usada como substituto desta, parecido com a batata doce, mas um pouco maior. É usado cozido, frito ou em puré.

A agricultura santomense é o resultado de uma grande evolução histórica. Durante a época colonial a agricultura sempre foi equacionada como uma atividade dirigida para a exportação, sendo os géneros alimentares de primeira necessidade quase todos importados (SILVA 20014, P.28).

Segundo Santos, Ministério do Plano e Desenvolvimento - Direção Geral da Agricultura em São Tomé e Príncipe, mais de 80% da produção agrícola e piscícola está sob a responsabilidade de pequenos produtores familiares. No sector da agricultura, com o desmantelamento das grandes empresas, mais de 75% das terras foram distribuídas a pequenos agricultores que, apesar das dificuldades de acesso a meios financeiros, dedicam-se ao cultivo de bens alimentares para o consumo das suas famílias e um pequeno excedente para as trocas comerciais no mercado interno.

Em São Tomé e Príncipe a agricultura é na sua maioria extrativista. Há pouco ou quase nada de planeamento de produção agrícola, ou ainda beneficiamento. Por exemplo, dificilmente é encontrada uma fruta ou algum derivado dela fora da época.

Ao contrario do Brasil, onde a agricultura é baseada no monocultivo, e pelo fato do país ser pequeno e possuir relevo maioritariamente acidentado, o sistema agrícola santomense preza pelo policultivo pautado pelo sistema agrícola florestal. Neste sentido, cada produtor procura produzir o máximo de variedade de produtos quanto possível.

Segundo Barros (2014), nos últimos cinco anos vem se verificando uma forte influência de alguns países, sobretudo Taiwan no sector da agricultura, através do financiamento de projetos como a produção de cultura alimentar de apoio a pequenos agricultores e pescadores e de melhoramento das condições sociais de comunidades rurais, nomeadamente, eletrificação, reabilitação de casas e fornecimento de água potável, sendo um dos projetos sobre o desenvolvimento de culturas alimentares, visando especialmente apoiar os agricultores das comunidades rurais nas produções de milho, soja, batata-doce, mandioca e matabala uma espécie de tubérculo muito apreciado na ementa dos santomenses.

Em suma em São Tomé e Príncipe predomina a agricultura familiar ou de subsistência. Do ponto de vista produtivo, São Tomé e Príncipe ainda apresenta algumas deficiências, no entanto não se pode dizer que o país possui uma segurança

alimentar plena, porque ainda depende muito do exterior, importa muitos produtos, como o frango, óleo alimentar, arroz, massa, leite, queijo, ovos, farinha de milho, farinha de trigo, etc.

Pode-se, dizer que São Tomé e Príncipe é um País com um grande potencial de capacidade produtiva têm um solo fértil, boas condições climáticas para ser autossustentáveis em termos de produtos agrícolas. Eu Considero que há uma evolução positiva, nomeadamente em termos da introdução de novas tecnologias de forma a aumentar a produção.

O país consegue ter, em determinados períodos do ano, acesso a uma grande quantidade de produtos locais, mas devido os problemas de falhas energéticas, de disponibilidade e de potabilidade de água em algumas partes do país, a conservação dos produtos fica condicionada e a disponibilidade não é assegurada por muito tempo. Pode-se dizer que há épocas em que se pode encontrar uma grande quantidade de tomate, e noutras uma pequena quantidade de tomate, porque não tem como o conservar.

O mesmo se passa com a manga e com outros produtos. Produzem bastante, mas não conseguem conservar os produtos e acabam por importar manga e laranja, num país altamente tropical, com boas condições para produzir estes frutos. Se investirem na conservação, se tiverem boa energia e boa água conseguirá salvaguardar a produção local. Outra questão é o facto de São Tomé e Príncipe ser um arquipélago e, por vezes, o transporte marítimo e aéreo não está assegurado, o que dificulta ainda mais o acesso, num determinado momento, a um ou a outro produto, pelo que considera que o país ainda não é sustentável neste domínio e não tem uma segurança alimentar consistente, necessita de apoio externo, de importar produtos de outros países e, por outro lado, não conseguem conservar aquilo que produzem.

5.3. Práticas alimentares

As práticas alimentares são práticas que os indivíduos criam ao longo da vida, e está relacionada não só ao que se come, mas também, mas também e, sobretudo como, onde e por que comer.

As práticas alimentares são práticas culturais que definem uma sociedade, porém é importante apontar o caráter dinâmico das práticas alimentares, visto que não nos alimentamos da mesma forma sempre e podemos alterar essas práticas de acordo com os acontecimentos da sociedade. Segundo Franzoni,

O conceito de "prática da alimentação" é um conceito muito amplo, que abrange todas as práticas e metodologias relacionadas com a comida. Isso inclui técnicas culinárias, aquisição e armazenamento dos alimentos, assim como a maneira pela qual o "prato" é apresentado e servido aos comensais. A preparação é concebida como o conjunto das práticas de realização, ou seja, as técnicas usadas no corte e no ato de temperar os alimentos, assim como na seleção e, eventualmente, na modificação das receitas. A apresentação refere-se à refeição pronta e a maneira como esta se torna expressão duma determinada cultura, e até mesmo a maneira pela qual a comida é servida e trazida para a mesa. A realização, no entanto, está relacionada com o momento em que o alimento é preparado e consumido, seja para o pequeno-almoço, o almoço ou o jantar. O consumo, por fim, explica a maneira pela qual a comida é consumida, isto é, as ferramentas utilizadas, a ordem seguida pelos comensais em consumir os diversos "pratos", qualquer associação dos mesmos (FRANZONI 2016, P.12).

Conforme Rotenberg e Vargas (2004, p.86) as práticas alimentares podem ser entendidas como a seleção do alimento, o seu consumo, a produção da refeição, o modo de preparação, de distribuição, de ingestão, ou seja, o que se planta, o que se compra, o que se come, como se come, onde se come com quem se come, em que frequência, em que horário, em que combinação, tudo isso associado, constituindo práticas sociais.

As práticas alimentares podem ser compreendidas não somente quanto aos alimentos habitualmente consumidos, mas também às condições que favorecem com que sejam habituais e consumidos, pois são determinados pela disponibilidade objetiva dos alimentos, por influências culturais, pelo modo de vida, pela introdução de novos alimentos através da mídia, entre outros. (ROTEMBERG e VARGAS 2004, p.86).

Conforme citado anteriormente as práticas alimentares abrange toda a dimensão da alimentação, desde a produção dos alimentos, o que faz com que os mesmos sejam frequentemente consumidos, mas também as qualidades que favorecem com que sejam frequentemente consumidos, gerados pela prática possibilidade dos alimentos, por influências culturais, os costumes ou os estilos de vida, surgimento de novos alimentos impulsionados pela mídia, entre outros os fatores.

De acordo com Serra (2001, p.21) assim, a prática alimentar é uma resultante histórica e tem um modelo analítico e intelectual que a justifica e inscreve-se numa

lógica onde o discurso constrói uma realidade simbólica e relacional. Do mesmo modo, o comportamento alimentar não deve ser encarado, apenas, como o conjunto de práticas observadas empiricamente (o que e o quanto comemos), mas inserido nas suas dimensões socioculturais e psicológicas. Significa dizer que o comportamento alimentar está ligado ao lugar, à forma, à periodicidade e às relações sociais (onde, como, quando e na companhia de quem comemos).

Para Ypiranga (1989) e Fischeler (1993), a disponibilidade, o custo, a produção e a distribuição do alimento condicionam seu consumo e integram sistemas normativos socialmente construídos por práticas alimentares distintas. (apud SERRA 2001, p.20).

5.4. Globalização e práticas alimentares.

No mundo moderno é possível identificar transformações na cultura alimentar por consequência de fatores como a preocupação com a saúde, falta de tempo e pelas crescentes transformações nos hábitos alimentares gerados pela globalização (TEIXEIRA, 2015).

A alimentação está enraizada na cultura, carregada de significações históricas que são construídas ao longo do tempo. No entanto, ela é dinâmica e se transforma de acordo com as transformações da própria sociedade. As práticas alimentares e os hábitos que estão relacionados ao ato de comer são fenômenos socioculturais historicamente construídos pela humanidade e, que variam conforme a cultura, condições geográficas, convenções sociais e acúmulos de experiências (BARBOSA, 2017).

A alimentação é um fenômeno coletivo, além de ser uma necessidade biológica humana, que é culturalmente influenciado e vivenciado pelo indivíduo a partir do seu corpo. No fornecimento dos alimentos são constituídas relações dos indivíduos entre si e com o ambiente social. Essas interações sofrem transformações em benefício do trabalho humano e das aplicações das tecnologias na produção dos meios de sobrevivência e das trocas imediatas (CANESQUI, 2005). A globalização tem efeitos diretos sobre o consumo de alimentos e a alimentação envolve dimensões biológicas, sociais e culturais (TEIXEIRA, 2015).

A alimentação está relacionada em boa parte com os produtos alimentares que historicamente um país produz com maior eficiência, embora na atualidade, graças ao surgimento do comércio e da globalização, existe uma tendência que gera uniformidade a ela.

O argumento que persigo nesta pesquisa, é o de que a globalização tem trazido significativas mudanças nas práticas alimentares, gerando transformações nos estilos de vida, novas formas de produção, seleção, na preparação e no consumo de alimentos.

As práticas alimentares evoluíram totalmente e as transformações ocorreram rapidamente, assim como os fatores que originam essas transformações tornaram-se cada vez mais difíceis de serem compreendidos. As trocas comerciais e a difusão de culturas e tecnologias no mundo tendem a aumentar possibilitando novas tradições alimentares. É o que tentaremos averiguar a partir deste estudo sobre o discurso televisivo sobre a culinária santomense.

De acordo com Garcia (2003) o binômio urbanização/industrialização age como fator determinante na modificação dos hábitos alimentares, gerando transformações no estilo de vida de praticamente toda a população mundial. Segundo Mezomo (2002), a alimentação de hoje é profundamente diferente da alimentação dos nossos antepassados, que viviam em contato com a natureza, alimentando-se de tudo que ela lhes oferecia: animais abatidos (carne), frutas, gramíneas, folhas, raízes etc. Atualmente, com a variedade de facilidade que a indústria alimentícia fornece, associada à falta de tempo, é possível delinear e caracterizar os novos hábitos alimentares (Apud, FRANÇA et al, 2002, p.2).

Produto deste *modus vivendi* urbano, a comensalidade contemporânea se caracteriza pela escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos; pela presença de produtos gerados com novas técnicas de conservação e de preparo, que agregam tempo e trabalho; pelo vasto leque de itens alimentares; pelos deslocamentos das refeições de casa para estabelecimentos que comercializam alimentos – restaurantes, lanchonetes, vendedores ambulantes, padarias, entre outros; pela crescente oferta de preparações e utensílios transportáveis; pela oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo; pelo arsenal publicitário associado aos alimentos; pela flexibilização de horários para comer agregada diversidade de alimentos; pela crescente individualização dos rituais alimentares (GARCIA, 2003, p.484).

Partindo-se da citação acima, pode-se compreender que as mudanças de práticas alimentares estão associadas à falta de tempo para a preparação e o consumo de alimentos, pelo surgimento de novos produtos e novas técnicas de preparo e

conservação das refeições que juntam tempo e trabalho, pela variedade de alimentos, pelo deslocamento das refeições de casa para os estabelecimentos de trabalho ou mesmos pelos centros de comércio de alimentos como os restaurantes, lanchonetes, padarias, entre outros, pela crescente oferta de alimentos fruto da exportação e pela propaganda de alimentos, pela redução de horário da alimentação associada a variedades de alimentos e pela crescente diferença das tradições alimentares.

Conforme Almeida (2006) uma outra função desempenhada pela alimentação seria a social. Sentar à mesa pode representar uma sociabilidade e convivência. Para Luís da Câmara Cascudo “comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social” (CASCUDO, 1883 p.44 apud ALMEIDA 2006). Ele ainda afirma que:

De todos os atos naturais o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta. Compreendeu-lhe a significação vitalizadora e fê-la uma função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na continuidade dos contatos (CASCUDO, 1883 p.42 apud ALMEIDA, 2006, p.17).

A comensalidade é um ato de comer, ou seja, uma prática alimentar e cultural:

A história do homem se confunde com a história da alimentação. A partilha de alimentos, também denominada comensalidade, é uma prática alimentar que surgiu desde os tempos de caça e coleta. A comensalidade que significa conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o que se come, mas, principalmente, como se come. Assim, a comensalidade deixou de ser considerada como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social. A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. A sociabilidade manifesta-se sempre na comida compartilhada. A primeira comunidade que se estabeleceu em torno do alimento pode ter sido a família. A presença da mesa e o modo como às famílias lidavam com ela indicava a importância para com o ritual das refeições cotidianas e a estabilidade do grupo familiar que as tomava em comum. O comer representava um dos grandes momentos da vida familiar e o ritual as refeições implicava na reunião de toda a família na sala de jantar a volta da mesa (MOREIRA, 2010, p.23).

Partindo da citação acima mencionada percebe-se que a comensalidade é uma prática cultural inserida na sociedade desde os seres humanos criaram cultura, aparecendo por exemplo. Na comensalidade em frente a uma fogueira como forma de prática cultural. A comensalidade é um ato de conviver na mesa, a mesa é uma demonstração simbólica na reunião. Ao longo do tempo a comensalidade deixou de ser considerada como uma consequência gerada pela alimentação para se tornar uma forma de organização da sociedade muito incorporada nas celebrações e nos ritos. A

alimentação releva a estrutura do cotidiano das pessoas e a sociabilidade é vista sempre na comida compartilhada.

Neste trabalho, entendo que a pós-modernização embalada pela globalização, tem trazido novas formas de consumo alimentar, afetando o nosso paladar, trazendo novos padrões alimentares, novos costumes, hábitos e práticas alimentares e os rituais ligados ao ato de comer começaram a desaparecer. Embalada pela televisão, as refeições feitas em conjunto, em casa, com horário determinado e um cardápio planejado podem estar tornando-se cada vez mais raros (SANTOS 2006).

Para Lambert (1997) o convívio, associado às refeições, teve sua importância diminuída. As refeições estão mais diversificadas, de acordo com os contextos (lugares, momentos e convívio), e conseqüentemente aumentou o leque das expectativas relacionadas às características qualitativas dos produtos alimentares (apud HERNANDEZ et al, 2005, p.132).

Acerca da Idade Média, Elias (1994a, p. 74) mostra que o comportamento as refeições tinham significados importantes, comer e beber nessa época ocupava uma posição muito mais essencial na vida social do que hoje, quando propiciavam com frequência, embora nem sempre o meio e a introdução às conversas e ao convívio.

Com base em Banerjee e Linstead (2001) os aspectos econômicos, políticos, sociais e culturais estão cada vez mais globalizados e com isto temos o surgimento de um padrão que pode ser chamado de cultura global que é determinado por um processo de transformação para uma cultura de consumo, porém está sendo trazida por uma nova realidade para sociedade cultural através do multiculturalismo, ou seja, da diversidade na cultura (apud, TEIXEIRA, 2015). É justamente estes aspectos de introdução de uma cultura global que queremos investigar, a partir do programa de televisão “Na Roça com os Tachos”.

E como já apontado por Boaventura (2006), dentro do processo de globalização temos um segundo processo que é chamado de globalismo localizado e este é formado pelo impacto de práticas e imperativos transnacionais nas condições locais e são desestruturados e reestruturados de modo a responder a esses imperativos, ou seja, o globalismo localizado inclui a eliminação do comércio tradicional e a agricultura de

subsistência. O que prova ainda mais que a industrialização está tendo um crescimento significativo (apud, TEIXEIRA, 2015).

Em São Tomé e Príncipe, observa-se que alguns pratos típicos também foram desaparecendo, ou seja, teve o seu consumo diminuído. A respeito disso Hernandez et al (2005, p.137) enfatiza que os gastrônomos de nossos dias queixam-se, frequentemente, do fato de que as cozinhas regionais perderam identidade e que se alteraram, desapareceram virtualmente ou foram abandonados os velhos pratos tradicionais. Queixam-se, definitivamente, da decadência das cozinhas tradicionais, nacionais ou regionais. Perda de identidade, desvirtuamento, desaparecimento virtual, abandono dos velhos pratos e decadência da cozinha tradicional, são todos fatores que podem ter sido influenciados pela globalização e que esta pesquisa quer investigar.

A esse respeito conforme Garcia (2003) os pratos tradicionais ou típicos foram transferidos para os restaurantes e instituições e, no âmbito doméstico, são preparados ou encomendados em restaurantes, rotisseries e outros prestadores de serviço apenas em ocasiões especiais como festividades e comemorações. Podem também aparecer na televisão, em momentos em que se quer enaltecer identidades – nacionais ou regionais. De todas as formas, estes pratos tradicionais, por sua vez, são conciliados às condições atuais, seja no modo de preparo, seja nos produtos utilizados. Há uma simplificação nos processos culinários e uma adaptação aos valores impostos nas sociedades atuais.

5.5. Mudanças de práticas alimentares em São Tomé e Príncipe

Tem-se percebido os santomenses adotarem novas práticas alimentares possivelmente criadas pela importação de alimentos, em detrimento de produtos regionais com tradição cultural. Os novos produtos alimentares importados pelo governo santomense têm conquistado um público crescente, principalmente na capital do país onde os mesmos alimentos são abastecidos.

De acordo com Silva (2014, p.1) no período de 1996 a 2000, registou-se um aumento progressivo da produção de bens alimentares de subsistência, estimado em 53%.

Esta situação resulta, por um lado, da reestruturação do sector agrícola provocado pela implementação do projeto de distribuição de terras, do aumento de produtores devido ao surgimento de novos pequenos agricultores (produtores essencialmente de culturas de subsistência) e da mudança nos hábitos alimentares, devido ao maior consumo de produtos nacionais provocado pela diminuição do poder de compra relativamente aos produtos alimentares importados, pois alguns destes novos produtores enquanto assalariados da função pública consumiam em maiores quantidades produtos importados. Por outro lado a agricultura é considerada, no meio rural, como uma das principais fontes de rendimento. Considerando o efeito positivo do sector agrícola na economia do país, o mesmo deve ser mais considerado em São Tomé e Príncipe (SANTOS 2008 apud SILVA 2014, p.1).

Conforme citado anteriormente, no período de 1996 á 2002, verifica-se um aumento da produção de produtos alimentares de base local, fruto da reforma no campo da agricultura, provocando a criação do projeto da repartição de terras aos pequenos produtores e ao surgimento de novos agricultores que praticam agricultura de subsistências e conseqüentemente, da mudança dos hábitos alimentares, fruto do aumento do consumo dos produtos produzidos localmente provocados pela diminuição dos preços dos produtos importados.

Entretanto ao longo dos últimos anos verificou-se uma queda no consumo dos produtos locais e, conseqüentemente um aumento do consumo de produtos importados e de ajuda alimentar. Os produtos locais, como é o caso da banana-pão/prata, matabala, fruta-pão, mandioca e óleo de palma, parecem ser importantes. Entretanto e mesmo com as estratégias de promoção da produção e consumo, criadas pelo Estado e pelas ONG's (Organizações Não-Governamentais), o aumento da assistência aos produtos importados continua (SILVA 2014, p.1-2).

De acordo com Almeida (2012) em São Tomé e Príncipe os hábitos alimentares, têm se alterado nos últimos anos. O aumento demográfico, o aumento da procura de alimentos, o aumento do rendimento, assim como as influências externas e eu argumento que com a globalização, podem ser os principais causa dessa alteração. E assim sendo, leva o país a recorrer alternativamente, ao aumento da produção local e a importação dos géneros alimentícios.

Segundo Santos (2008, apud SILVA, 2014, p.14) o acesso ou a disponibilidade física do alimento em São Tomé e Príncipe pode ser considerado satisfatório, relativamente à quantidade e diversidade de produtos alimentares nos mercados. O

abastecimento dos produtos importados é garantido pelos pequenos comerciantes, que compram nos grandes armazéns e revendem no mercado, nos supermercados ou nos pequenos quiosques enquanto a rede do abastecimento dos produtos agrícolas produzidos localmente é possibilitada pelos pequenos produtores e as vendedoras ambulantes denominadas de Palaiês. Estes produtos são comercializados nos locais de produção ou revendidos nos mercados da grande capital, estas vendedoras ambulantes deslocam-se para o local de produção e de venda a grosso e transportam os produtos para os centros populacionais.

6. METODOLOGIA

Este trabalho usa de uma metodologia qualitativa que busca investigar a influência da globalização nas mudanças das práticas alimentares em São Tomé e Príncipe a partir do estudo sobre os discursos veiculados na televisão local sobre a culinária nacional, utilizaremos o estudo de caso para poder entender como o discurso deste programa específico de culinária se insere na casa das pessoas. O estudo de caso é uma categoria de pesquisa cujo objeto é uma unidade que se analisa profundamente (TRIVINOS, 1987, p.133).

A pesquisa terá como foco a análise do discurso do programa “Na Roça com os Tachos” realizada na televisão pública santomense.

Os dados coletados serão a partir da audiência ao programa de TV. Pretende-se assistir os programas disponibilizados na internet para analisar os discursos à respeito do que tal programa considera ser a culinária “nacional”, tradicional, por outro lado, o que considera ser culinária moderna. Pretende-se com esta análise compreender os efeitos e influências da globalização para o que se considera “culinária nacional”, “local” e “tradicional”.

7. CRONOGRAMA

Atividades	Primeira etapa	Segunda etapa	Terceira etapa	Quarta etapa	Quinta etapa
	Início de pesquisa e organização na internet os programas disponíveis	Organização dos dados bibliográficos e captura dos dados a partir dos programas disponíveis	Organização e apresentação e discussão de dados	Organização e análise do material coletado e confecção do TCC	Leitura do trabalho final
Maio	X				
Junho	X				
Julho		X			
Agosto		X	X	X	
Setembro			X	X	
Outubro			X	X	
Novembro				X	
Dezembro					X

8. Resultados Esperados

Com o presente estudo e pesquisa, espero compreender a partir do estudo dos discursos veiculados no programa de culinária na televisão local como estão sendo veiculados os discursos do que é e não é “nacional”, “local” e “tradicional” para a culinária em São Tomé e Príncipe, e ao mesmo tempo, qual é o tipo de influência da globalização nas mudanças de práticas alimentares em São Tomé e Príncipe.

9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Almeida, A. J. F. D. C. Consumo e segurança alimentar em São Tomé e Príncipe. Estudo de caso no distrito de Água Grande. Dissertação de Mestrado. Lisboa: ISA, 2012. Disponível em:

<https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/5368/1/Ana%20Justina%20Almeida.pdf>

Acesso em: 05/08/2017.

ALMEIDA, R. C. G. D. Mesa pra dois: gastronomia e cultura. Juiz de. Monografia de conclusão de curso. UFJF – FACOM, 2006. Disponível em:

<http://www.ufjf.br/facom/files/2013/04/RCGAlmeida.pdf>

Acesso: 20/09/2017.

BARBOSA, T. P. Antropologia e gastronomia: a identidade de ser brasileiro a partir da alimentação. Faculdade de Filosofia e Ciências de Marília. FFC/UNESP. São Paulo, Brasil, 2015. Disponível em:

https://iiseminarioppgsufscar.files.wordpress.com/2012/04/barbosa_talita-prado.pdf

Acesso em: 14/09/2017.

BARROS, Manuel. São Tomé e Príncipe, o aliado lusófono de Taiwan. Revista Plataforma Macau, Macau. 2014. Disponível em:

<http://www.plataformamacau.com/sao-tome-e-principe/sao-tome-e-principe-o-aliado-lusofono-de-taiwan> Acesso em: 09/09/2017.

ELIAS, Norbert. O processo civilizador. Rio de Janeiro: Zahar, 1994. Disponível em:

https://labmus.emac.ufg.br/up/988/o/ELIAS_Norbert._O_processo_civilizador_vol_e_1.pdf Acesso em: 01/09/2017.

FRANÇA, F. C. O. D., Mendes, A. C. R., Andrade, I. S., Ribeiro, G. S., & Pinheiro, I. B. (2012). Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro. Anais do I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia, 2002, 13-15. Disponível em: http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/FRANCA_Fabiana.pdf Acesso em: 05/09/2017

FRANZONI, E. A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração. Dissertação de Mestrado em Ciências da Educação. Lisboa: ISCH, 2016. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10362/19832> Acesso em: 08/07/2017.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Revista de Nutrição, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, out./dez. 2003. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S141552732003000400011&script=sci_abstract&lng=pt Acesso em: 03/09/2017.

HERNÁNDEZ, J. C.- Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. IN: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org.). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-08.pdf> Acesso em: 11/07/2017.

MARTINS, M. D. C. A. Globalização da alimentação: unidade ou diversidade? ESALD - Artigos em revistas sem arbitragem científica 11-Dec-2009. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10400.11/82> Acesso em: 07/08/2017.

PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. Ciência e Cultura. São Paulo, v. 62, n. 4, p. 43-46, out. 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a14v62n4.pdf> Acesso em: 07/08/2017.

ROTEMBERG, S., & De VARGAS, S. Práticas alimentares e o cuidado da saúde: da alimentação da criança à alimentação da família. Centro de Ciências Médicas. Universidade Federal Fluminense. Rev. Bras. Saude Mater. Infant. 2004, vol.4, n.1, pp.85-94. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S1519-38292004000100008> Acesso em: 04/09/2017.

SANTOS, C. R. A. O império Mcdonald e a Mcdonalização da sociedade: alimentação, cultura e poder. Seminário Faceta do Império da História. Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná, 2006. Disponível em: <https://docs.ufpr.br/~andreadore/antunes.pdf> Acesso em: 01/09/2017.

SANTOS, P.S. Fórum sobre a agricultura familiar e segurança alimentar, 2012. Disponível em: www.fao.org/fsnforum/cplp/sites/cplp/.../PROCEEDINGS%20CPLPconsultation.doc Acesso em: 09/09/2017.

SERRA, G. M. A. Saúde e nutrição na adolescência: o discurso sobre dietas na revista Capricho. Dissertação de Mestrado. Rio de Janeiro: ENSP, 2001, 136p x. Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/4872> Acesso em: 04/09/2017.

SILVA, C.F.L.L. Segurança alimentar em São Tomé e Príncipe. Estudo de caso dos distritos de Água-Grande e Mé-Zóchi. Dissertação de Mestrado. Lisboa: ISA, 2014, 160 p. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10400.5/8271> Acesso em: 18/08/2017.

SIQUEIRA, H. S. G., & PEREIRA, M. A. O sentido da autonomia no processo de globalização. Trabalho-Grupo 14-Sociologia da Educação, para a 21ª Reunião Anual da ANPED. Revista educação- Centro de Educação-Universidade Federal de Santa Maria-RS - V.22 - N.o 02 - 1998. Disponível em: <http://www.angelfire.com/sk/holgonsi/index.autonomia1.html> Acesso em: 10/09/2017.

TEIXEIRA, C. S.- A Influência da Globalização na Cultura Alimentar. VI Congresso Nacional de Administração e Contabilidade. Universidade do Grande Rio – PPGA/ECSA - RJ / Brasil. Rio de Janeiro, RJ. 2015. Disponível em: <http://www.adcont.net/index.php/adcont/adcont2015/paper/viewFile/1855/458> Acesso em: 18/07/2017.

TRIVIÑOS, Augusto N. S. Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1987. Disponível em <http://docs10.minhateca.com.br/328764279,BR,0,0,Augusto-Trivi%C3%B1os.-Introdu%C3%A7%C3%A3o-%C3%A0-pesquisa-em-Ci%C3%A2ncias-Sociais.pdf> Acesso: 19/11/2017.