

2016

**COLETÂNEA DE TRABALHOS COMPLETOS DO  
ANAIS DO II SEMINÁRIO DE  
INOVAÇÃO, PESQUISA E EXTENSÃO**



# II SIPEX

## Seminário de Inovação Pesquisa e Extensão

17 a 21 de outubro de 2016

Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto  
Ouro Preto – Minas Gerais – Brasil

Sílvia Grasiella Moreira Almeida  
(Organizadora)

Realização DIPE  
Diretoria de Inovação, Pesquisa e Extensão



**INSTITUTO FEDERAL**  
Minas Gerais  
Campus Ouro Preto



---

A532 Coletânea de Trabalhos Completos do I seminário de inovação pesquisa e extensão: I Sipex. / Instituto Federal de Minas Gerais, Campus Ouro Preto. – v.1, (out., 2016), 73 p.

Publicação anual.

Evento realizado de 17 a 21 de outubro de 2016 pelo Instituto Federal Minas Gerais, Campus Ouro Preto.

1. Inovação. 2. Pesquisa. 3. Extensão. 4. Divulgação científica I. Instituto Federal Minas Gerais - Campus Ouro Preto..

CDU 167

---

Catálogo: Biblioteca Tarquínio J. B. de Oliveira - IFMG – Campus Ouro Preto

## **DIPE - Diretoria de Inovação, Pesquisa e Extensão**

### **IFMG – Campus OP**

#### **Diretora**

Gislayne Elisana Gonçalves

#### **Coordenadora de Pesquisa**

Sílvia Grasiella Moreira Almeida

#### **Coordenador de Inovação**

Paulo Roberto Barboza Gomes

#### **Coordenadora de Extensão**

Ariana Cristina dos Santos Almeida

### **Comissão Organizadora**

André Monteiro Klen

Gilberto Eleutério

Januária Fonseca Matos

Júlio César Rodrigues Fontenelle

Laura Fernanda Rodrigues da Rocha

Maria Aparecida Ponciano Gomes de Freitas

Maria Nazaré Coelho

Míriam Conceição de Souza Testasicca

Natalino Neves da Silva

Priscila Brasil Gonçalves Lacerda

### **Arte e Design**

Luiz Carlos Santiago Lopes

### **Revisão**

Valéria Maria Lopes Rodrigues

## SUMÁRIO

AS ESTRADAS DE VILA RICA À CACHOEIRA DO CAMPO: DOS ANTIGOS CAMINHOS À ESTRADA DE DOM RODRIGO JOSÉ DE MENEZES.	6
AVALIAÇÃO DA PROPAGANDA DE MEDICAMENTOS	11
PERFIL DA AUTOMEDICAÇÃO NA POPULAÇÃO DO IFMG/ OURO PRETO	17
ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE SALADAS DE FRUTAS COMERCIALIZADAS EM OURO PRETO E REGIÃO	22
A PERCEPÇÃO DOS/AS GRADUANDOS/AS DO CURSO DE LICENCIATURA DE GEOGRAFIA DO IFMG- CAMPUS OURO PRETO SOBRE A DIVERSIDADE ÉTNICO-RACIAL	26
PERFIL DOS ALUNOS DOS 2 <sup>os</sup> ANOS DOS CURSOS TÉCNICOS INTEGRADOS DO IFMG – CAMPUS OURO PRETO EM RELAÇÃO AO DESEMPENHO ESCOLAR	30
CURSO DE CAPACITAÇÃO PARA OS OFÍCIOS DA CONSERVAÇÃO E RESTAURO EM PORTO NOVO, BENIM: ARQUITETURA AFROBRASILEIRA	34
CAMINHOS DA TRADIÇÃO: O NEGRO E SUA INFLUÊNCIA NA CULINÁRIA MINEIRA	40
MEDIANDO SABERES NA FORMAÇÃO E GESTÃO DE CONSELHO MUNICIPAL DE PATRIMÔNIO CULTURAL	45
MELHORIA DE HÁBITOS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES OUROPRETANOS	50
NECESSIDADES FORMATIVAS DE PROFESSORES PARA O EXERCÍCIO DE ENSINAR: UM ESTUDO COM PROFESSORES INICIANTE NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA	56
O ESTILO NACIONAL PORTUGUÊS EM MINAS GERAIS	61
OFICINA DE RESTAURO PÚBLICO - 2016	66
OURO PRETO: GASTRONOMIA E TRADIÇÕES	71

# AS ESTRADAS DE VILA RICA À CACHOEIRA DO CAMPO: DOS ANTIGOS CAMINHOS À ESTRADA DE DOM RODRIGO JOSÉ DE MENEZES.

**Andressa Ribeiro Francisco (1), Acsa Caroline de Moraes (2), Dayana Santana Veloso (3), Alex Fernandes Bohrer (4)**

(1) Bolsista, Discente do curso de Tecnologia em Conservação e Restauro IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. andressa\_ribeiro\_f@yahoo.com.br

(2) Bolsista, Discente do curso de Tecnologia em Conservação e Restauro IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. acsamoraes@hotmail.com

(3) Bolsista, Discente do curso de Tecnologia em Conservação e Restauro IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. santanna94@gmail.com

(4) Orientador, Docente, Coordenadoria de História, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. alex.bohrer@ifmg.edu.br.

***Resumo:** O presente projeto visou, entre outras coisas, desenvolver um trabalho de sensibilização e educação patrimonial nas comunidades de São Bartolomeu, bem como em distritos vizinhos, ligados intrinsecamente à famosa Estrada de Rodrigo de Menezes, construída em 1782. Essa estrada, foco primordial de todo o trabalho, ligava o Palácio de Cachoeira do Campo (onde os governadores mantinham uma aprazível casa de campo) ao de Ouro Preto. Era uma estrutura soberba, com 20Km de extensão, com calçamentos, muros de arrimo, canaletas de escoamento de água e um belo chafariz. Divulgamos esse patrimônio nas localidades citadas, implementando um programa de palestras junto às escolas e comunidades. Cremos firmemente que, mais importante até que os processos de tombamento e guarda legal, a conscientização da população acerca de seus bens de valor histórico é de fundamental importância para a manutenção do próprio bem.*

***Palavras-chave:** Tombamento; Estradas; Preservação; Educação.*

## 1. Introdução

Dom Rodrigo tomou posse como governador da Capitania das Minas em 20 de fevereiro de 1780, sendo a solenidade realizada na Igreja de Nossa Senhora do Pilar, em Vila Rica, como era costume. O Conde de Cavaleiros - título nobre e honorífico que Dom Rodrigo ostentava - veio para as Minas com sua esposa, a condessa Dona Maria José Ferreira d'Eça. Eles passaram a residir em Cachoeira do Campo, arraial estratégico por excelência, no Palácio dos Governadores construído em 1730 por iniciativa do Conde das Galveias. Essa imponente residência foi ampliada por Dom Rodrigo em 1782.

No começo da década de 1780, Dom Rodrigo, imbuído de raro espírito empreendedor, tomou como primeira providência reformar os caminhos que conduziam à capital, uma vez que se encontravam em precário estado de conservação e tornavam-se intransitáveis em épocas de chuva. Deliberou também construir mais três vias: a Estrada entre Vila Rica e Mariana, a Estrada da Soledade (a qual rumava ao Rodeio, no atual distrito de Miguel Burnier) e a Estrada da Cachoeira. Todas estas dotadas de muros de arrimo, chafarizes e obras de arte. Sendo ele um homem de visão e dotado de um tino administrativo ímpar, não é de se espantar que fossem construções louváveis da engenharia. Dentre estas, merece destaque a Estrada da Cachoeira. Esta via era parte

essencial e prolongamento das obras que Dom Rodrigo empreendeu na Casa de Recreio que os governadores mantinham em Cachoeira do Campo.

As diversas cartas régias, que pediam abertura e melhoria dos caminhos que ligavam Vila Rica aos principais pontos do país no século XVIII, apontam a importância que as estradas tinham (e ainda tem) para o desenvolvimento local. De fato, essas estradas possuíram papel de destaque na construção histórica de Ouro Preto.

O famoso Chafariz de Dom Rodrigo de Menezes, que localiza-se no caminho entre Cachoeira e Vila Rica, continua como testemunha dessa época áurea. O processo de tombamento desse chafariz é mais um fator que indica essa relevância:

A principal destas vias foi construída durante o governo de Dom Rodrigo José de Menezes, entre Cachoeira do Campo e Ouro Preto, passando pelo distrito de São Bartolomeu. Obra notável da engenharia colonial, grande parte do seu percurso se faz em curva de nível ao longo da Serra de Ouro Preto, tornando-a caminho preferencial, pois, menos árido, sinuoso e cansativo que a antiga estrada que corria no cimo da montanha. A meio caminho entre Cachoeira e Ouro Preto, como marco da inauguração da estrada, foi construído um chafariz, hoje conhecido como Chafariz de Dom Rodrigo de Menezes. Mais que um elegante monumento, o chafariz constitui registro precioso da vitalidade econômica e social daqueles séculos, quando a demanda pelo ouro e pelas oportunidades de ascensão social movimentavam os caminhos da capitania. Ponte de para, descanso e refazimento, o chafariz dá testemunho do espírito empreendedor, moderno, que animava o então governador da capitania, Dom Rodrigo de Menezes: à necessidade da estrada mais segura para os muitos viajantes, associa-se o elemento funcional e simbólico que informa e atravessa os tempos, servindo, ainda, hoje, como ponto de referência.<sup>1</sup>

O caminho de Dom Rodrigo foi visitado e descrito por vários viajantes estrangeiros ao longo do século XIX. O olhar desses desbravadores é de vital importância para quem deseja analisar as velhas cidades mineradoras e seus caminhos. Cumpre destacar, por ser bem minucioso, o relato do Dr. Johann Emanuel Pohl, que esteve nas Minas em 1819. Vem dele também uma significativa – ainda que breve – citação do chafariz. Esse famoso naturalista austríaco descreveu a estrada que percorreu entre Vila Rica e Cachoeira do Campo, onde visitou, além do Palácio, a casa de um compatriota seu e o Quartel da Cavalaria (pela época, já transformado na Coudelaria Real). Diminuto, todavia revelador, é o trecho referente ao Chafariz: “chegamos a uma fonte murada, obra de um ex-governador [certamente Dom Rodrigo], que estava ameaçada de ficar sepultada por um desmoronamento.”<sup>2</sup> Vê-se, desta forma, que os problemas do Chafariz não datam de hoje - por localizar-se sob um paredão de pedra, em vários momentos deve ter sido ameaçado.

Vale ressaltar que o chafariz matou a sede de Dom Pedro II, no dia dois de abril de 1881, quando seguia de Ouro Preto para Cachoeira do Campo e sobre o qual ele deixa registro de próprio punho. Sobre este fato o imperador, que tinha o cuidado de descrever suas viagens num diário, deixa o relato antigo mais extenso:

2 de abril de 1881 (sábado) - (...) Subida da serra que divide águas do rio Doce de águas do rio das Velhas. Alto da Pedra de Amolar. Vasta e bela vista. O caminho é todo muito pitoresco. Descobri ao longe o Rio das Velhas. Chafariz do tempo do governo de D. Rodrigo de Menezes 1722 creio eu. Arraialzinho dos Taboões com ponte. Cachoeira do Campo arraial de muitas casas. Almocei; fui orar à Igreja que tem dois altares laterais que

<sup>1</sup> Prefeitura de Ouro Preto. Ação de Tombamento do Chafariz Dom Rodrigo de Menezes, 2007.

<sup>2</sup> POHL, Johann Emanuel. *Viagem no Interior do Brasil*, pp.427-429.

muito me agradaram por seus labores de talha. Visitei só a coudelaria. Casa arrumadíssima. O arrendatário fulano Castro não quis responder-me claramente sobre a extensão das terras e as cabeças de gado por causa de pequena renda que paga e assim mesmo sem tê-lo feito pontualmente. A terra da coudelaria é só de meu usufruto mas a fazenda do buraco igualmente arrendada ao mesmo é minha propriedade. Pensarei em aproveitá-las para colonos. Partida às 1 ½ e chegada à Casa Branca às 4. Caminho sempre belo. Vi bem a Serra de Capanema e sua garganta. Foi por aí que nasceu o Barão de Capanema. Orei na igreja. Jantar. Concerto, leitura dos diários do Rio de 30 - última data. Deitar às 9h.<sup>3</sup>

São Bartolomeu, outro distrito de Ouro Preto, encontrava-se a meio caminho da estrada, ao sopé da serra, de onde partiam caminhos secundários que atingiam o Caraça, Catas Altas do Mato Dentro e Santa Bárbara (e desta à Comarca do Serro). Outras trilhas mais curtas se esgueiravam pela serra em direção à Estrada de Dom Rodrigo: desta, à esquerda, rumava-se à antiga Vila Rica ou, à direita, ao Arraial da Cachoeira e seus arredores, como Glaura.

Diante desse contexto, percebe-se a real necessidade de medidas urgentes de proteção da estrada, visto que sua história está intimamente ligada aos distritos de São Bartolomeu e Cachoeira do Campo. O diálogo com a comunidade diretamente afetada pelo tombamento é essencial para a relação de proteção. Na medida em que a comunidade participa das tomadas de decisão são naturalmente colocadas em uma situação diferenciada de reflexão, a qual nunca antes exercitaram. Esse distanciamento provocado pela reflexão é que gerará, nos agentes, as ações preservacionistas. Nesse caso, as políticas patrimoniais de educação aparecem como mediadoras entre a comunidade e o Estado.

## 2. Metodologia

As ações de pesquisa compreenderam o estudo de conceitos como registro de história oral, educação patrimonial, processo de tombamento e processo de chancela da paisagem cultural. Foram realizadas reuniões de estudo programadas para os bolsistas explorando a bibliografia acerca dos temas. Além disso, coube ao bolsista pesquisador (sob orientação do professor proponente) montar o documento de proteção (seja chancela ou tombamento). Já as ações de extensão foram realizadas junto às comunidades de São Bartolomeu e Cachoeira do Campo com a aplicação de pedagogia adequada para as reuniões com a comunidade e visitas às escolas. Dessa forma, foram realizadas:

- Reuniões no COMPATRI: participamos das reuniões mensais do conselho para acompanhamento dos trâmites do processo de tombamento da estrada e demais assuntos relacionados ao patrimônio cultural;
- Palestras nas escolas: Palestras de educação patrimonial nas escolas de Cachoeira do Campo (Escola Estadual Nossa Senhora Auxiliadora e Escola Infantil Pequeno Mundo) e São Bartolomeu (Escola Municipal Dr. Washigton de Araújo Dias);
- Oficinas: serão realizadas diversas oficinas com temas relacionados à preservação do patrimônio;
- Reuniões com as comunidades: com o intuito de sensibilizar as comunidades para a preservação patrimonial, atuamos como mediadores;

---

<sup>3</sup>Diário do Imperador Dom Pedro II, vol.24.

- Materiais: foram desenvolvidos materiais de divulgação e informativos pedagógicos pelos bolsistas nas dependências do instituto, utilizando os recursos disponibilizados.

Para os traslados entre Ouro Preto e os distritos, contamos com a utilização dos veículos do Instituto. Foram utilizados também os serviços da gráfica para impressão de material informativo utilizado nas comunidades.

### 3. Resultados e Discussões

Desenvolvemos um levantamento histórico no qual foram analisados e interpretados dez documentos primários e dezenove recortes de periódicos, além de leitura e fichamento de quatro fontes literárias e quinze bibliográficas. Essa etapa foi concluída com o desenvolvimento de um texto, sobre o contexto histórico das estradas, podendo ser utilizado no futuro por pesquisadores que tratem desses caminhos. O assunto foi abordado no 7º Congresso de Extensão Universitária da UFOP. O levantamento fotográfico também foi de fundamental importância, tendo em vista que as 800 imagens produzidas apontaram vários vestígios, tais como: calçamentos originais, paisagem ambiental, referências topográficas ou edificadas. Esse levantamento deu importante suporte para mapeamento das diversas cordenadas, cuja produção de 11 mapas (de localização, de vestígios materiais, de edificações históricas, de localização municipal, distrital, estadual e regional, de altimetria, de relevo, de quilometragem e de satélite) possibilitou o embasamento e fundamentou todo o trabalho.

Para o desenvolvimento das atividades nas escolas e na comunidade, utilizou-se uma metodologia pedagógica apropriada, cuja produção de material informativo e educatico, além de apresentar o histórico do bem em questão, procurou desenvolver um pensamento reflexivo sobre as questões de salvaguarda do patrimônio. Já o acompanhamento junto ao Conselho patrimonial de Ouro Preto nos possibilitou apresentar o projeto de tombamento da estrada, iniciando a partir de então uma discussão acerca dos procedimentos legais capazes de protegê-la.

#### 3.1. Formatação de Figuras e Tabelas

FIGURA 1 – Reuniao com a comunidade de São Bartolomeu



FIGURA 2 – Palestra de educação patrimonial naE..M. Washington Dias- São Bartolomeu



FONTE: Batisteli, 2016.FONTE: Batisteli, 2016.

FIGURA 3 – Trabalho de uma aluna da escola N. Sra Auxiliadora- Cachoeira do Campo

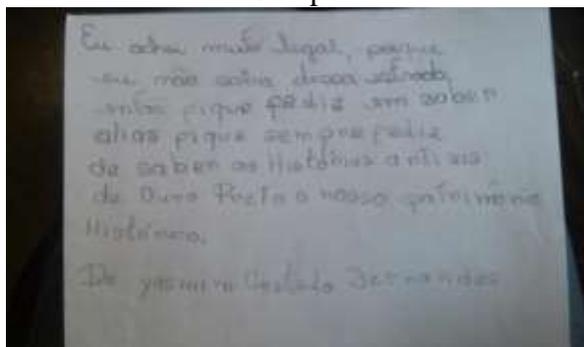


FIGURA 4 – Material para aula de educação patrimonial



FONTE: Batisteli, 2016.FONTE: Batisteli, 2016.

#### 4. Conclusões

Durante a primeira etapa do projeto obtivemos resultados que ultrapassaram as expectativas. Grande foi a participação da comunidade que atuou de forma ativa nas atividades propostas, sendo protagonistas durante todo o processo. O trabalho de educação patrimonial proporcionou uma rica experiência de trocas entre a comunidade e academia, mostrando, dessa forma, que ambas devem caminhar juntas no processo de construção do conhecimento.

Constatou-se especialmente o grande interesse das crianças no assunto, dentro de um leque de abordagem social e antropológico: por exemplo, alunos de Cachoeira do Campo, área muito mais urbanizada, apreendem como patrimônio monumentos edificadas e os de São Bartolomeu, área predominantemente rural e agrícola, apreendem como patrimônio o meio ambiente natural. Essa constatação foi de suma importância, pois norteará ações futuras e poderá, eventualmente, produzir estudos sobre memórias coletivas e afetivas em diferentes áreas do município de Ouro Preto.

Como resultado acadêmico direto, frise-se que a pesquisa possibilitou o desenvolvimento de uma monografia em nosso campus e consequente ingresso em mestrado na UFMG de uma aluna bolsista. Além disso, resultou na criação de um núcleo de estudos<sup>8</sup> que visa fortalecer e divulgar ações desse tipo, bem como prestar consultorias em diversos distritos de Ouro Preto.

O fruto principal do projeto foi o início do procedimento de tombamento da Estrada de Dom Rodrigo, que atualmente está em discussão no Conselho de Patrimônio de Ouro Preto, dando visibilidade ao nome da instituição. Houve contato estabelecido com o IEPHA, para orientar as políticas públicas possíveis de se aplicar nas estradas. Cabe frisar que diante da repercussão do trabalho, houve interesse por parte do IPHAN em obter os dados inventariados da pesquisa para iniciar esse trâmite.

#### Referências bibliográficas

- BOHRER, A. F. *Ouro Preto, Um Novo Olhar*. São Paulo: Scortecci, 2011.
- ALCÂNTARA, D.P. *Diário do Imperador D. Pedro II*. Petrópolis: Museu Imperial, vol. 24, 1999.
- POHL, J. E. *Viagem no Interior do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1976.
- SECRETARIA DE ESTADO DE CULTURA DE MINAS GERAIS. *Cartilha do patrimônio histórico e artístico de Minas Gerais*. Belo Horizonte: Secretaria de Estado de Cultura de Minas Gerais, 1989.

# AVALIAÇÃO DA PROPAGANDA DE MEDICAMENTOS

**Ana Luisa Ribeiro Pinto (1), Bruno Henrique de Carvalho Oliveira (2), Míriam Conceição de Souza Testasica (3), Margaly Aparecida de Aguiar Vita (4), Thalita Macedo Araújo (5)**

(1) Bolsista, Discente do curso Técnico Integrado em Automação Industrial, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. riberry31@gmail.com

(2) Bolsista, Discente do curso Técnico Integrado em Automação Industrial, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. b.holiveira99@gmail.com

(3) Orientador, Docente, Coordenadoria da Área de Ciências Biológicas, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. miriam.souza@ifmg.edu.br

(4) Co-orientador, Docente, Coordenadoria da Área de Ciências Biológicas, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. margaly.aparecida@ifmg.edu.br

(5) Co-orientador, Docente, Coordenadoria da Área de Ciências Biológicas, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. thalita.a@ifmg.edu.br

**Resumo:** *As propagandas relacionadas a medicamentos constituem uma grande parte da mídia mundial nos dias atuais. Há um crescente investimento em meios e métodos de conquista do cliente e do consumidor pelas indústrias farmacêuticas. Em consequência disto, surgiu a necessidade da implementação de leis e regras para que a ética e o bem-estar do consumidor não fossem afetados. Dentre estes instrumentos, estão o Código de Comercialização de Produtos Farmacêuticos, de 1981, a Resolução da Diretoria Colegiada nº 102, de 2000, e a Resolução da Diretoria Colegiada nº 96, de 2008, ainda vigente nos dias de hoje. O presente trabalho apresenta uma análise das propagandas brasileiras de medicamentos, tendo-se por base a RDC nº 96/2008. Para atingir este objetivo, foram coletadas um total de 65 peças publicitárias, veiculadas na televisão ou em folhetos destinados a profissionais de saúde. Entre os medicamentos presentes nas 65 peças publicitárias, 56 eram de venda livre e somente 9 eram vendidos sob prescrição médica. Dentre as propagandas televisionadas, concluiu-se que foram transmitidas com mais frequência nos horários de almoço e início/fim de expediente de trabalho. Observou-se que nenhuma das propagandas coletadas cumpria corretamente todas as normas da legislação vigente, apresentando infrações como a ausência de advertências e de contraindicações, além de apresentarem informações ilegíveis e/ou inaudíveis. Conclui-se que, apesar das leis que regulam as propagandas de cunho medicamentoso, ainda existem graves falhas na fiscalização dessas. Isso permite às indústrias farmacêuticas manipular a informação que chega ao consumidor. Para minimizar o problema, é urgente intensificar a fiscalização de peças publicitárias de medicamentos e reformular as normas que as regulam.*

**Palavras-chave:** Medicamentos; Propaganda; RDC nº 96/2008.

## 1. Introdução

A promoção comercial de medicamentos refere-se a toda a atividade informativa realizada por produtores de medicamentos, a fim de induzir a prescrição, provisão, aquisição ou utilização de medicamentos (ANVISA, 2008). Existem várias formas de promoção comercial dos medicamentos, como publicidade em revistas, jornais, folhetos, emissoras, cartazes, etc. Com o crescimento da mídia e o aumento de sua influência sobre a população, viu-se necessário um controle maior sobre o que poderia ou não ser exposto em peças publicitárias sobre medicamentos. Com isso, foram publicadas, no Brasil, as Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC) nº 102/00 e RDC nº 96/08, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Ambos os documentos

são conjuntos de regras a serem cumpridas por toda e qualquer peça publicitária sobre medicamentos.

No Brasil, há relatos de que a primeira propaganda de medicamento tenha sido publicada em 1825 (EÇA, 2012). Inicialmente, essas propagandas eram veiculadas apenas em textos, que abordavam as características do produto. Entretanto, é clara a grande evolução e desenvolvimento das propagandas de medicamentos, pois cada vez mais a indústria farmacêutica tem adotado diversas técnicas de *marketing* e realizado excessivos investimentos na área da publicidade, em diversos veículos. Em suma, o número de propagandas de medicamentos publicadas em jornais ou revistas de grande circulação tem crescido a cada ano (TREVISOL e cols, 2010), aumentando proporcionalmente a preocupação com a fiscalização e índices de uso irracional desses produtos. Nota-se que, atualmente, os medicamentos perderam a simbologia de um instrumento de saúde e passaram a ser considerados como um bem de consumo (LYRA JR, 2010).

Sendo assim, esse trabalho tem como principal objetivo a análise de peças publicitárias veiculadas em canais de televisão abertos e também propagandas impressas destinadas a profissionais de saúde, tomando como base a RDC nº 96/08.

## **2. Metodologia**

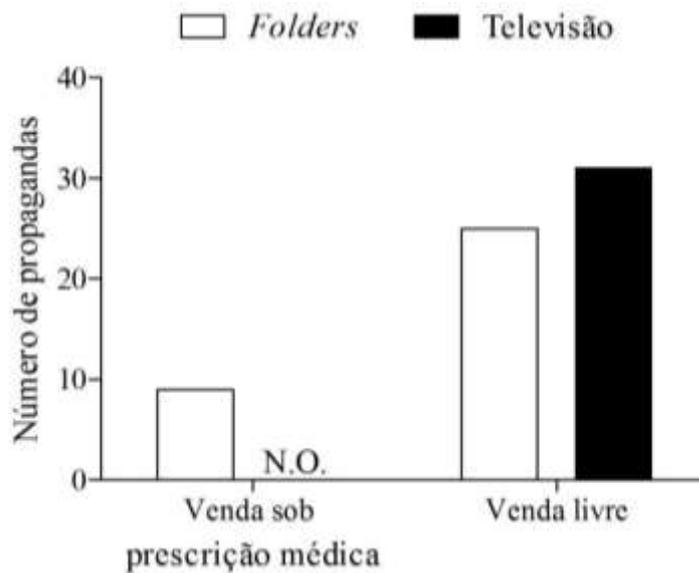
Foram avaliadas propagandas veiculadas a canais abertos de televisão e folhetos destinados a profissionais de saúde, coletadas durante o período de outubro de 2015 a abril de 2016, sem horário pré-estabelecido. O material obtido foi dividido em “medicamentos comercializados sob prescrição médica” e medicamentos de “venda livre”; posteriormente, foram subdivididos nas categorias “televisão” e “impresso” para análise. A avaliação das propagandas foi feita com base nas normas da RDC nº 96/08. Foram analisados, também, horário de transmissão e tempo de duração da propaganda, dentre outros parâmetros..

## **3. Resultados e Discussões**

Foram analisadas 65 peças publicitárias, sendo 9 de medicamentos cuja venda requer prescrição médica e 56 de medicamentos de venda livre, conforme a figura 1.

Assim, observou-se que propagandas de medicamentos vendidos sob prescrição médica foram encontradas apenas em *folders* destinados a profissionais da área de saúde, ou seja, não houve propagandas destes medicamentos veiculadas na televisão. Dentre as peças publicitárias sobre medicamentos isentos de prescrição, foram analisadas 25 propagandas impressas em *folders* para profissionais e 31 propagandas veiculadas na televisão. Dentre todas as propagandas de medicamentos avaliadas, 28 (43,08 %) faziam referência a analgésicos, medicamento para o alívio de dores. Este dado está de acordo com trabalhos anteriores, onde cerca de 26 % do total de 160 propagandas avaliadas eram de analgésicos (LYRA JR e cols, 2010).

FIGURA 1 – Número de propagandas analisadas, para medicamentos de venda livre ou que requerem prescrição médica, em *folders* impressos e em televisão aberta. N.O.: não observadas.



Fonte: Dados da pesquisa.

Do total de 65 propagandas coletadas, 8 (12,3 %) apresentavam algum artista famoso apresentando o medicamento, o que é, de acordo com a RDC 96/2008, proibido em peças publicitárias sobre medicamentos. Essas propagandas irregulares foram veiculadas na televisão.

Observou-se que propagandas veiculadas à televisão eram exibidas predominantemente nos intervalos de 9h às 13h, 17h às 19h e 21h às 2h. A partir da observação dos horários em que as propagandas foram observadas, supôs-se que fatores como início e fim da jornada de trabalho e horário de almoço são levados em consideração na exibição de seus anúncios. A emissora com mais registro de propagandas foi a rede Globo, que obtém maior audiência dentre os canais abertos. Grande parte das propagandas coletadas na televisão apresentavam 30 segundos de duração, porém foram encontrados também durações de 15 segundos e até 1 minuto.

Com relação às propagandas impressas, seu tamanho padrão era de uma folha A4; entretanto, foram encontradas também propagandas que tinham mais de uma folha, geralmente direcionadas a médicos, com informações mais complexas e aprofundadas.

### 3.1. Propagandas de medicamentos isentos de prescrição médica

Dentre as 56 propagandas de medicamentos isentos de prescrição, 20 (35,7 %) não apresentavam a advertência padrão (“Se persistirem os sintomas o médico deverá ser consultado”) e 22 (39,3 %) não exibiam advertências legíveis e/ou audíveis. A advertência relacionada à(s) sua(s) substância(s) ativa(s) estava ausente em 32 propagandas (57,1 %). Nenhuma das propagandas continha simultaneamente a advertência padrão e a advertência sobre sua(s) substância(s) ativa(s). Dentre todas as

propagandas veiculadas na televisão, nenhuma apresentou, com tempo suficiente de leitura ou locução audível, informações quanto a substância ativa, contraindicações e número de registro da Anvisa, o que é obrigatório segundo a RDC 96/2008. Assim, percebe-se uma grande falha do sistema fiscalizador quanto as infrações que dizem respeito à contraindicações, advertências e forma de exibição das informações, o que já havia sido relatado na literatura (LYRA JR e cols, 2010).

É de extrema importância, também, destacar outras irregularidades registradas. Assim, a Anvisa proíbe a inclusão de algum material que possa, de alguma forma, iludir o consumidor. Esta regra foi burlada por duas (3,07%) propagandas, que foram associadas à prática da “empurroterapia”, ou seja, venda de medicamentos apenas para promoção da marca, mesmo que não indicado para a situação. A RDC 96/2008 também destaca a proibição da estimulação do diagnóstico público; porém, foram encontradas duas (3,07%) propagandas que apresentavam de forma insinuativa o diagnóstico. Isto pode incentivar a prática da automedicação, que é extremamente perigosa, podendo até mesmo levar a óbito, em situações extremas.

### 3.2. Propagandas de medicamentos vendidos sob prescrição médica

Quanto aos medicamentos vendidos sob prescrição médicas, foram coletadas apenas peças publicitárias impressas, uma vez que os mesmos não podem ser anunciados na televisão. A tabela I apresenta um sumário dos dados obtidos para este grupo de medicamentos.

TABELA 1 – Principais informações consideradas obrigatórias pela ANVISA em *folders* destinados a profissionais da área de saúde.

Parâmetro	Presente nas propagandas			Total
	Sim	Sim, incorretamente	Não	
Posologia	7 (77.78%)	0	2 (22.22%)	9 (100%)
Classificação do medicamento em relação à prescrição e dispensação	5 (55.56%)	2 (22.22%)	2 (22.22%)	9 (100%)
Data de impressão	4 (44.44%)	0	5 (55.56%)	9 (100%)
Propaganda disponível na internet acessível exclusivamente a profissionais habilitados	0	5 (55.56%)	4 (44.44%)	9 (100%)
Quando destacados os benefícios, destaque de contra-indicações e interações medicamentosas frequentes	7 (77.78%) n	0	2 (22.22%)	9 (100%)

Fonte: Dados da pesquisa.

Segundo dados da literatura, a ausência da posologia e contraindicações em folders pode causar sérios problemas, como dificultar a prescrição do medicamento pelo médico, uma vez que ele teria que consultar estes dados em outra fonte, ou até mesmo provocar o repasse de informações incorretas para o paciente. Isso poderia levar a intoxicações ou efeitos colaterais que poderiam ser evitados caso as peças publicitárias estivessem de acordo com as normas (ABJAUDE e cols, 2012).

Observou-se que 100% das propagandas analisadas possuíam correspondentes disponíveis na internet a qualquer usuário, sem a identificação como profissional da saúde. Foi constatada inclusive a possibilidade de compra destes medicamentos online. Mais de 50% das propagandas omitiam a data de impressão. Isto compromete a verificação da atualidade das informações disponíveis na peça publicitária e, por isso, constitui uma grave falha. Por fim, nenhuma das propagandas com irregularidades apresentavam a mensagem retificadora, utilizada para corrigir os erros, que é exigida pela Anvisa caso haja infrações.

#### **4. Conclusões**

Conclui-se que a divulgação de propagandas de produtos medicamentosos é muito difundida no Brasil. Embora tenham sido criadas as normas da RDC nº 102/00 e correções tenham sido feitas na RDC nº 96/08, ainda há grande número de irregularidades nestas propagandas. Por isso, é evidente a necessidade de intensificação da fiscalização sobre essas propagandas, que deve ser mais rígida e abrangente, para diminuir o número de peças publicitárias com irregularidades no país e, possivelmente, seus impactos sobre a saúde pública.

#### **Referências bibliográficas**

ABJAUDE S.A, ZANETTI A.C, MARQUES L.A, RASCADO R.R. Análise de prescrições de medicamentos dispensados na Farmácia na Escola da UNIFAL-MG” Revista da Universidade Vale do Rio Verde, v.10, n.2, 2012.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). “Regras básicas de propaganda”. 2008. Disponível em: < <http://portal.anvisa.gov.br/regras-basicas-de-propaganda> >. Acesso em: 29 ago. 2016.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). “Resolução RDC 102/00”. Disponível em: < [http://www.anvisa.gov.br/servicosaude/controlere/rede\\_rm/cursos/rm\\_controlere/opas\\_web/modulo2/rdc.htm](http://www.anvisa.gov.br/servicosaude/controlere/rede_rm/cursos/rm_controlere/opas_web/modulo2/rdc.htm) >. Acesso em: 29 jun. 2015.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). “Resolução RDC 96/08”. Disponível em: < [http://www.anvisa.gov.br/propaganda/rdc/rdc\\_96\\_2008\\_consolidada.pdf](http://www.anvisa.gov.br/propaganda/rdc/rdc_96_2008_consolidada.pdf) > Acesso em: 29 jun. 2015.

EÇA V.B. “ A propaganda de medicamentos e a evolução do mercado farmacêutico - como a propaganda é vista no mercado farmacêutico”. Portal Hospitais Brasil, 2012. Disponível em: < <http://www.revistahospitaisbrasil.com.br/artigos/a-propaganda-de-medicamentos-e-a-evolucao-do-mercado-farmaceutico/> >. Acesso em 08 ago. 2016.

LYRA JR D.P, NEVES A.S, CERQUEIRA K.S, MARCELLINI P.S, MARQUES T.C, BARROS J.A.C. “Influência da propaganda na utilização de medicamentos em um grupo de idosos atendidos em uma unidade básica de saúde em Aracaju (SE, Brasil) ” Ciênc. Saúde coletiva, 15 (supl. 3), p. 3497-3505, 2010.

TREVISOL D.J, FERREIRA M.B, KARNOPP Z.M. “A propaganda de medicamentos em escola de medicina do Sul do Brasil” Ciênc. Saúde coletiva, 15 (supl. 3), p. 3487-3496, 2010.

# PERFIL DA AUTOMEDICAÇÃO NA POPULAÇÃO DO IFMG/ OURO PRETO

Milena Pereira Parreira (1), Tamires do Carmo dos Santos (2), Januária Fonseca Matos (3),  
Wendel Coura Vital (4)

(1) Bolsista, Discente do curso técnico em Automação Industrial, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. milenapereiraparreira@yahoo.com.br

(2) Bolsista, Discente do curso técnico em Automação Industrial, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. tat\_carmo@hotmail.com

(3) Orientadora, Docente, Coordenadoria de Ciências Biológicas, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. januaria.matos@ifmg.edu.br

(4) Co-orientador, Docente, Escola de Farmácia, Universidade Federal de Ouro Preto, MG, Brasil. wendelcoura@gmail.com

**Resumo:** A automedicação consiste no consumo de medicamentos sem prescrição médica, ou seja, por vontade própria ou pela influência de outras pessoas, visando tratar enfermidades ou aliviar sintomas. A prática de se automedicar pode trazer vários riscos à saúde do indivíduo, desde intoxicações, interações medicamentosas às reações adversas, podendo, até mesmo, ser fatal. Este estudo teve como objetivo avaliar a prática da automedicação na população do IFMG - Campus Ouro Preto. A avaliação foi realizada através da aplicação de um questionário constando de questões que, segundo a literatura, são importantes no processo de automedicação. Foram entrevistados 270 indivíduos. Foi observado que 69,3% da população estudada se automedica sendo os analgésicos os medicamentos não prescritos mais utilizados. 57,1% dos indivíduos que se automedicaram não sabiam se poderia ocorrer interação medicamentosa caso estivessem utilizando mais de um medicamento.

**Palavras-chave:** Medicamentos; Automedicação; Uso correto.

## 1. Introdução

A automedicação é caracterizada pela iniciativa de um doente, ou de seu responsável, em obter ou produzir e utilizar um produto que acredita lhe trará benefícios no tratamento de doenças ou alívio de sintomas, sem a orientação de um profissional de saúde qualificado (ANVISA, 2007).

A automedicação pode resultar em efeitos negativos pois o indivíduo pode cometer erros como a utilização de medicamentos impróprios, dose e frequência inadequadas, período de consumo insuficiente ou maior que o recomendado, além de combinações inadequadas com outros fármacos, o que pode provocar interações indesejáveis (BARROS et al., 2009).

O Brasil é o principal consumidor de medicamentos da América Latina e está, nesse setor, entre os dez maiores do mundo (WANNMACHER, 2004), sendo que aproximadamente 35% dos medicamentos comercializados, prescritos ou dispensados são inadequadamente consumidos (BORTOLON et al., 2008). De acordo com dados da Organização Mundial da Saúde (OMS), os hospitais gastam de 15% a 20% de seus orçamentos para lidar com as complicações causadas pela automedicação (ANVISA, 2006).

Conseqüentemente, a automedicação é considerada um relevante problema de saúde pública. Assim, estudos que avaliem a prática de automedicação são de grande importância.

## 2. Metodologia

O projeto consistiu em um estudo transversal no qual foi avaliado o perfil da automedicação na população do IFMG - Campus Ouro Preto. Esta avaliação foi feita através da aplicação de um questionário constando perguntas fechadas sobre as variáveis consideradas na literatura como importantes para o processo de automedicação.

Os participantes foram selecionados de maneira aleatória, contanto que tivessem ingerido medicamentos prescritos e/ou não prescritos nos 15 dias anteriores à entrevista. Após os esclarecimentos das dúvidas e se estivessem de acordo em responder o questionário, os participantes assinaram o termo de consentimento livre esclarecido (TCLE) e, no caso de participantes menores de idade, estes assinaram o termo de assentimento livre e esclarecido (TALE) e, seus responsáveis, o TCLE.

Os dados obtidos foram digitados no programa estatístico EpiData 3.1 e, posteriormente, exportados e analisados no *software* Stata 10.

## 3. Resultados e Discussões

O número total de participantes da pesquisa foi de 270 pessoas, com idade média de 23,1; sendo a mínima, 15 anos e, a máxima, 70 anos. A maioria foi do sexo feminino (58,5%) e 85,6% são solteiros.

Foi observado que a prática da automedicação é bastante comum entre a população estudada já que 69,3% dos entrevistados utiliza medicamentos sem prescrição (TABELA 1). Rios et al. (2013) também encontraram elevado percentual para automedicação (78,6%) entre alunos de uma Escola de Ensino Técnico na cidade de Boa Esperança, MG.

Entre os medicamentos não prescritos os analgésicos/antitérmicos foram os mais consumidos (65,8%), seguidos pelos antigripais (21,4%) e os antiinflamatórios (18,7%) (TABELA 1). É importante ressaltar a facilidade de aquisição de analgésicos/antigripais/antiinflamatórios uma vez que são medicamentos de venda livre o que favorece a sua utilização (SILVA > GIUGLIANI, 2004). Um percentual também elevado de utilização de analgésicos por automedicação foi encontrada no trabalho de Pereira et al. (2007) (52,9%) e no de Rios et al. (2013) (54,1%).

O sintoma responsável pela maior parte dos casos de automedicação é a comum dor de cabeça/febre (67,9%) seguido por resfriado/gripe (32,6%) (TABELA 1). Nos estudos realizados por Vítor et al. (2008) e Gonçalves et al. (2009) a dor de cabeça também foi apontada como o sintoma que mais levou ao consumo de medicamentos.

O motivo mais apontado para a prática da automedicação foi a experiência anterior com o medicamento utilizado (54,5%) (TABELA 1).

Quase a totalidade de entrevistados está satisfeita (94,1%) com a utilização do medicamento não prescrito. Entretanto, 57,1% não sabiam se poderia ocorrer interação medicamentosa caso estivessem utilizando mais de um medicamento (TABELA 1). Esses dados apontam para os riscos da automedicação em que o indivíduo consome fármacos sem adequado conhecimento sobre seus efeitos indesejados.

TABELA 1 - Perfil da automedicação, IFMG Campus Ouro Preto, 2016.

Variáveis	N	%
Nos últimos 15 dias, você utilizou medicamento(s)?		
Prescritos	83	30,7
Não prescritos	125	46,3
Prescritos e não prescritos	62	23,0

No caso de medicamento não prescrito, qual foi utilizado?*		
Analgésicos/antitérmicos	123	65,8
Chás medicinais	21	11,2
Antigripais	40	21,4
Antiinflamatórios	35	18,7
Antibióticos	8	4,3
Anticoncepcionais	8	4,3
Antiácidos e digestórios	18	9,6
Laxantes	5	2,7
Vitaminas	19	10,2
Vermífugo	1	0,5
Antialérgico	27	14,4
Outros	3	1,6
Sintoma (doença) levou à utilização do medicamento não prescrito?*		
Dor de cabeça/febre	127	67,9
Dores musculares	57	30,5
Resfriado/gripe	61	32,6
Ansiedade/nervosismo/stress	10	5,3
Dores de estômago/má digestão	28	15,0
Insônia	4	2,1
Alergia	25	13,4
Vômito/diarréia	7	3,7
Cólica	41	21,9
Suplemento vitamínico	16	8,6
Sinusite	13	6,9
Outros	17	9,1
Motivo da automedicação		
Falta de tempo	68	36,4
Não tenho plano de saúde privado e/ou condição financeira para pagar consulta	14	7,5
Dificuldade para marcação de consulta médica	29	15,5
Já tenho experiência com esse medicamento	102	54,5
É fácil e prático ir diretamente na farmácia e comprar o medicamento	44	23,5
Utilizei sobras de medicamentos guardados em casa	33	17,6
Alguém da minha convivência estava utilizando este medicamento e compartilhou comigo	21	11,2
Por influência da internet, TV ou outros meios de comunicação	8	4,3
Os sintomas são muito simples e, então, não acho necessário ir ao médico	91	48,7
Necessidade de uma melhora imediata	69	36,9
Insatisfação em relação ao atendimento médico	9	4,8
Outro motivo	3	1,6
Utilização de mais algum medicamento por ocasião da automedicação?		
Não	152	81,3
Sim	35	18,7

Caso você tenha respondido sim à questão anterior, você sabe se poderia ocorrer interação entre esses medicamentos?		
Não	20	57,1
Sim	15	42,9
Satisfação com o uso desse(s) medicamento(s) não prescrito		
Não	11	5,9
Sim	176	94,1

\*Dentre os 187 que utilizaram medicamentos não prescritos

#### 4. Conclusões

Foi observado que a automedicação é uma prática bastante comum entre a população do IFMG/OP. Sendo um problema de saúde pública, é evidente a importância do estudo da automedicação com vistas a informar e conscientizar a população dos riscos desta prática, o que foi feito neste trabalho pela elaboração e distribuição aos entrevistados de um informativo sobre o uso racional de medicamentos.

#### Referências bibliográficas

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. Parcerias para diminuir o mau uso de medicamentos. **Revista de Saúde Pública**, v. 40, n. 1, p. 191-194, 2006.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. Projeto educação e promoção da saúde no contexto escolar: O contributo da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2007 Disponível em [http://portal.anvisa.gov.br/documents/33856/397807/caderno\\_professor.pdf/4c4a31ba-aa1c-44dd-b042-05285fb7efdc](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33856/397807/caderno_professor.pdf/4c4a31ba-aa1c-44dd-b042-05285fb7efdc) Acesso em 25setembro2016

BARROS A. R. R.; GRIEP, R. H.; ROTENBERG, L. Self medication among nursing workers from public hospital. **Revista Latino-americana**, v. 17, n. 6, p. 1015-1022, 2009.

BORTOLON, P. C.; MEDEIROS, E. F. F.; NAVES, J. O. S.; KARNIKOWSKI, M. G. O.; NOBREGA, O. T. Analysis of the self-medication pattern among Brazilian elderly women. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**, v. 13, n. 4, p.1219-1226, 2008.

GONÇALVES, D.; SANTOS, B. R. M.; GONÇALVES, M. L. et al. Prática de automedicação entre usuários de uma farmácia-escola. **Rev. Brasileira de Ciências da Saúde**, v. 7, n. 22, p. 23-32, 2009.

PEREIRA, F. S. V. T.; BUCARETCHI, F.;STEPHAN, C.; CORDEIRO, R. Automedicação em crianças e adolescentes. **J Pediatr**, v. 83, n. 5, p. 453-8, 2007.

RIOS, M. F.; SOUZA, W. A.; SIQUEIRA, V. M. S. et al. Perfil da automedicação dos alunos de uma escola técnica do sul de Minas Gerais. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**, v. 11, n. 2, p. 420-431, 2013.

SILVA, C. H.; GIUGLIANI, E. R. J. Consumo de medicamentos em adolescentes escolares: uma preocupação. **Jornal de Pediatria**, v. 80, n. 4, p. 326-32, 2004.

VITOR, R. S.; LOPES, C. P.; MENEZES, H. S.; KERKHOFF, C. E. Padrão de consumo de medicamentos sem prescrição médica na cidade de Porto Alegre, RS. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 13(Sup), p. 737-743, 2008.

WANNMACHER, L. Uso Racional de Medicamentos: Medida Facilitadora do Acesso. **Papel del Estado**, p. 91-102, 2004.

# ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE SALADAS DE FRUTAS COMERCIALIZADAS EM OURO PRETO E REGIÃO

Jamili Santos Silvano (1), Januária Fonseca Matos (2), Fabiana de Moura (3), Renato Andrade  
Rezende (4), Sílvia Fernanda Diniz Araújo (5), Thalita Macedo Araújo (6)

- (1) Bolsista, Discente do curso de Licenciatura em Geografia, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. milaa18@live.com
- (2) Orientadora, Docente, Coordenadoria de Ciências Biológicas, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. januaria.matos@ifmg.edu.br
- (3) Co-orientadora, Técnica em Química e Microbiologia, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. fabiana.moura@ifmg.edu.br
- (4) Co-orientador, Docente, Coordenadoria de Meio Ambiente, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. renato.andrade@ifmg.edu.br
- (5) Co-orientadora, Docente, Coordenadoria de Meio Ambiente, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. silvia.fernanda@ifmg.edu.br
- (6) Co-orientadora, Docente, Coordenadoria de Ciências Biológicas, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. thalita.a@ifmg.edu.br

**Resumo:** *Frutas e verduras minimamente processadas são alimentos submetidos a operações de limpeza, lavagem, seleção, descascamento e corte, até chegarem a um produto totalmente aproveitável, que é embalado, a fim de se oferecer aos consumidores frescor, conveniência e qualidade nutricional semelhante ao produto fresco. Entretanto, estes alimentos podem ser importante veículo de contaminação parasitológica e microbiológica causando doenças na população. O objetivo deste projeto foi avaliar a qualidade microbiológica de alimentos minimamente processados comercializados em Ouro Preto e região sendo utilizada a técnica do Número mais provável para esta análise. Foram analisadas 20 amostras de saladas de frutas. Todas as amostras foram negativas para a presença de coliformes termotolerantes. Desta forma, conclui-se que as amostras analisadas estavam apropriadas para o consumo segundo a legislação vigente.*

**Palavras-chave:** *Alimentos minimamente processados; Avaliação microbiológica; Coliformes.*

## 1. Introdução

Os hortifrutícolas minimamente processados são alimentos submetidos a operações de limpeza, lavagem, seleção, descascamento e corte, até chegarem a um produto totalmente aproveitável, que é embalado, a fim de se oferecer aos consumidores frescor, conveniência e qualidade nutricional semelhante ao produto fresco (PRADO et al., 2008; SILVA et al., 2011).

Atualmente, a procura por frutas e hortaliças minimamente processadas têm crescido pois a praticidade proporcionada por este tipo de alimento ao estar pronto para o consumo é o foco principal da população que não tem tempo para preparar sua refeição ou não gosta de fazê-lo.

A qualidade microbiológica dos alimentos minimamente processados está relacionada à presença de microrganismos deteriorantes que irão influenciar nas alterações sensoriais do produto durante sua vida útil. Contudo, a maior preocupação está relacionada a sua segurança, não apresentando contaminação por agentes químicos, físicos e microbiológicos em concentrações prejudiciais à saúde (VANETTI, 2004).

O termo Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) é genérico, sendo utilizado para síndromes, geralmente acompanhadas por: anorexia, náuseas, vômitos e/ou

diarréia. As DTAs são atribuídas à ingestão de alimentos ou água contaminados por bactérias, vírus, parasitas, toxinas, príons, agrotóxicos, produtos químicos e metais pesados. Desta forma, os alimentos são veículos dos agentes infecciosos e tóxicos para transmissão das DTAs. Eles podem ser contaminados durante todas as etapas da cadeia alimentar. Entre as principais formas de contaminação, destacam-se a manipulação e a conservação inadequadas dos alimentos. Os manipuladores representam, por conseguinte, um importante elo na cadeia epidemiológica das DTA (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2005).

Desta forma, considerando que os alimentos minimamente processados podem ser um importante veículo de contaminação parasitológica e microbiológica, o estudo deste tipo de alimento se torna de grande relevância para a saúde pública. Com este intuito, é de grande importância avaliar a qualidade microbiológica de alimentos minimamente processados comercializados em Ouro Preto (e região), cidade mundialmente conhecida e que recebe milhares de turistas durante todo o ano.

## 2. Metodologia

A avaliação da qualidade microbiológica de alimentos minimamente processados comercializados em Ouro Preto (e região) foi realizada utilizando-se da técnica da técnica do Número Mais Provável (técnica dos tubos múltiplos, em série de três tubos).

Foram coletadas amostras de saladas de frutas em quatro estabelecimentos comerciais de Ouro Preto e região. Tais alimentos se encontravam, no momento da coleta e análise, dentro do prazo de validade estabelecido pelo fabricante. As amostras foram acondicionadas em caixas isotérmicas contendo gelo em condições assépticas e imediatamente transportadas ao Laboratório de Análises Ambientais (LAAM) do Instituto Federal Minas Gerais – *Campus* Ouro Preto, onde permaneciam sob refrigeração até o momento da análise.

Foram pesados 25 g de cada amostra em uma placa de Petri estéril seguida de homogeneização com 225 mL de água peptonada 0,1% estéril em liquidificador previamente sanitizado com álcool 70% (diluição  $10^{-1}$ ). A partir da diluição  $10^{-1}$  foram feitas as diluições  $10^{-2}$  e  $10^{-3}$ .

No teste presuntivo foi inoculado, em triplicata, 1mL de cada diluição em tubos contendo 9 mL de caldo lactosado e um tubo de Durham invertido sendo estes tubos incubados por 24-48 horas a 37°C. O resultado foi considerado positivo, quando ocorria turvação e formação de gás no tubo de Durham.

Para o teste confirmativo para coliformes totais os tubos positivos do caldo lactosado foram repicados para tubos contendo 10 mL de caldo verde brilhante (VB) 2% e um tubo de Durham invertido. Os tubos foram incubados a 37°C por 24-48 horas e os tubos que apresentaram turvação e formação de gás foram considerados positivos.

Para a confirmação da presença de coliformes termotolerantes, os tubos positivos do caldo lactosado foram repicados para tubos contendo 10 mL de caldo *E. coli*(EC) incubando-se a 45°C  $\pm$  0,2°C por 24-48 h. A presença de turvação e gás seria indicativo da positividade do tubo para coliformes termotolerantes.

O resultado da análise do alimento minimamente processado é expresso em NMP (Tabela do NMP - série de três tubos) de coliformes termotolerantes por grama de alimento e comparados aos padrões microbiológicos sanitários para alimentos, estabelecidos pelo Ministério da Saúde na Resolução RDC nº12 de 02/01/2001 (ANVISA, 2001).

### 3. Resultados e Discussões

Foi analisado um total de 20 amostras obtidas em quatro estabelecimentos de Ouro Preto e região (Estabelecimento G, I, M e N) sendo 4 amostras dos estabelecimentos G, M, N e 8 amostras do estabelecimento I.

Ao final da análise microbiológica foi determinado o número mais provável de coliformes totais de cada amostra através da Tabela do NMP - série de três tubos. Foi observado que este número variou entre <math>3/g</math> até 1100/g. Para melhor visualização dos resultados referentes ao NMP/g de coliformes totais das amostras analisadas por estabelecimento foi plotado o gráfico abaixo (GRÁFICO 1).

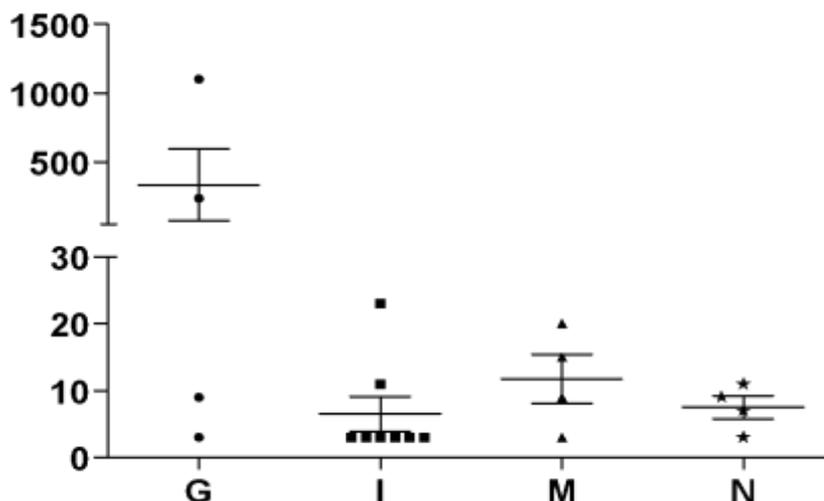


GRÁFICO 1 - Número de coliformes totais das amostras analisadas por estabelecimento.

É possível observar que as duas amostras com maiores números de coliformes totais foram adquiridas no estabelecimento G.

Todas as amostras foram negativas para crescimento de coliformes termotolerantes.

A Resolução RDC nº12 de 02/01/2001 (ANVISA, 2001) que traz uma regulamentação sobre os principais critérios e padrões microbiológicos em alimentos estabelece o limite de  $5 \times 10^2$  NMP/g de coliformes a 45°C no caso de frutas frescas, "in natura", preparadas (descascadas ou selecionadas ou fracionadas) sanificadas, refrigeradas ou congeladas, para consumo direto. Desta forma, todas as amostras analisadas enquadraram-se nos padrões da legislação vigente.

Contudo, esta legislação não cita limites para a presença de coliformes totais. Mesmo não existindo informações na legislação brasileira quanto aos limites de contagens toleradas para coliformes totais, os resultados elevados demonstram processamento de matéria prima de má qualidade e/ou higiene insatisfatória no processamento do alimento constituindo-se um fator de risco ao consumidor.

Pinheiro et al. (2011) avaliaram a qualidade microbiológica de 21 amostras de saladas de frutas tropicais comercializadas em um shopping de Fortaleza e também encontraram valores para contaminação por coliformes termotolerantes inferiores ao preconizado pela legislação vigente.

De forma contrária, Santos et al. (2015) avaliaram a qualidade microbiológica de seis amostras de salada de frutas comercializadas por ambulantes em Juazeiro do Norte

(Ceará) e observaram que 33,33% das amostras estavam em desacordo com o padrão federal vigente para coliformes a 45°C.

#### 4. Conclusões

Os resultados obtidos demonstram que as saladas de frutas analisadas dos quatro estabelecimentos encontravam-se dentro dos padrões recomendados pela atual legislação sendo consideradas aptas à comercialização e consumo humano.

Entretanto, duas amostras apresentaram elevadas contagens de coliformes totais, demonstrando que o processamento do alimento pode estar sendo realizado em condições higiênicas insatisfatórias ou estão sendo aproveitadas frutas em condições impróprias ao consumo.

#### Referências bibliográficas

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos no Brasil, 1999 – 2004. **Boletim Eletrônico Epidemiológico**, Brasília, DF, n. 6, p. 1-7, 2005.

PINHEIRO, A. M.; ABREU, C. R. A.; MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; FIGUEIREDO, E. A. T.; ROCHA, E. M. F. F.; COSTA, J. M. C. Avaliação das características de qualidade, componentes bioativos e qualidade microbiológica de salada de frutas tropicais. **Alimentos e Nutrição**, v. 22, n. 3, p. 435-440, 2011.

PRADO, S. P. T.; RIBEIRO, E. G. A.; CAPUANO, D. M.; AQUINO, A. L.; ROCHA, G. M.; BERGAMINI, A. M. M. Avaliação microbiológica, parasitológica e da rotulagem de hortaliças minimamente processadas comercializadas no município de Ribeirão Preto, SP/Brasil. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, v. 67, n.3, p. 221-227, 2008.

SANTOS, J. E. F.; TEIXEIRA, L. E. B.; MOREIRA, I. S.; SOUSA, F. C.; CASTRO, D. S. Qualidade microbiológica de salada de frutas comercializadas por ambulantes na cidade de Juazeiro do Norte – Ceará. **Revista Verde**, v. 10, n.1, p. 01 - 03, 2015.

SILVA, E. O.; PINTO, P. M.; JACOMINO, A. P.; SILVA, L. T. Processamento Mínimo de Produtos Hortifrutícolas. **EMBRAPA**, 2011.

VANETTI, M. C. D. Segurança microbiológica em produtos minimamente processados. In: **Encontro Nacional sobre processamento mínimo de frutas e hortaliças**, 3., 2004. Viçosa: UFV, 2004. p.30-32.

# A PERCEPÇÃO DOS/AS GRADUANDOS/AS DO CURSO DE LICENCIATURA DE GEOGRAFIA DO IFMG- CAMPUS OURO PRETO SOBRE A DIVERSIDADE ÉTNICO-RACIAL

Léo Jorge Gonçalves(1), Natalino Neves da Silva (2)

(1) Bolsista, Discente do curso de Licenciatura em Geografia, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil.  
leojorge@ymail.com

(2) Orientador, Docente, Coordenadoria de Educação, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil.  
natalino.neves@ifmg.edu.br

**Palavras-Chave:** Formação de professores, Diversidade Étnico-Racial, Licenciatura de Geografia.

## 1. Introdução

A diversidade étnico-racial tem sido um tema cada vez mais discutido e refletido na formação de professores. O que parece explicar tal fenômeno é o conjunto de normas e leis que vem sendo impulsionadas pelas políticas educacionais brasileiras. Um breve panorama a esse respeito permite nos situar que as universidades, os institutos e os centros de formação de professores têm investido na formação docente para a diversidade étnico-racial com vista principalmente a atender os marcos normativos previstos em lei.

Sem adentrar essa discussão o fato é que o tema sobre a diversidade étnico-racial tem tido gradativamente relevo no campo de formação docente (GOMES, 2014). Não obstante, há muito por se fazer, pois, afinal, essa discussão é muitas vezes incompreendida e encerra por remeter a questões estrutural e estruturante da sociedade brasileira. No que concerne à situação estrutural, é notório que durante mais de três séculos o país utilizou a mão de obra de povos africanos escravizados. As consequências ocasionadas desse sistema de produção serviram para aprofundar a situação sociorracial da população brasileira.

Essa situação contribui para constituir a hierarquia socioeconômica e racial entre negros (as) e brancos. É possível verificar, a esse respeito, que na esfera social, cultural, política, econômica e educacional a população negra tem historicamente ocupado os piores lugares (IPEA, 2010). Ademais, o quadro de desigualdade sociorracial não atinge somente o pobre o(a) negro(a), mas atinge também a pessoas que fazem parte desse grupo étnico-racial os quais são detentores de capital cultural e econômico (BOURDIEU, 2003), bem como toda a população brasileira.

O racismo emerge então como outra dimensão estruturante do processo das relações étnico-raciais brasileiras. Ele incide diretamente sobre a população afro-brasileira independentemente da situação sociocultural, etária e econômica. Em se tratando, contudo, por analisar o nosso contexto, torna-se explícito que dependendo do status político, cultural e financeiro ocupado pelo indivíduo na estrutura social os efeitos do racismo aparentemente se revelam de modo mais “brando”, ou até mesmo, mais “velado e silencioso” (MUNANGA, 1990).

É nesse sentido que a educação de maneira geral e a formação de professores, em específico, se apresentam como importantes instituições de enfrentamento do racismo e de toda forma de discriminação sociorracial. Com base nos documentos históricos é possível ponderar que essa tem sido a bandeira de luta a qual vem sendo

realizada pelo movimento negro já há vários anos na sociedade brasileira (MUNANGA, 1990 e 2001; GOMES, 2004).

Nessa perspectiva, a presente proposta de pesquisa que foi realizada em âmbito institucional e concluída em 2016, se propôs investigar a seguinte questão: como a diversidade étnico-racial é percebida pelos/as graduandos/as do curso de licenciatura de Geografia do IFMG - Campus Ouro Preto? Compreender a maneira que os discentes percebem a diversidade étnico-racial nos proporcionou a entender melhor se a Lei 10.639/2003, bem como as suas Diretrizes têm sido implementadas. Propusemos ainda investigar se para eles/as a abordagem do tema da diversidade étnico-racial é importante ou não em sua formação docente. Além disso, buscamos entender em que espaço social esses estudantes consideram como sendo formativo para a diversidade étnico-racial. E por fim averiguamos em que medida os/as graduandos/as do curso de licenciatura de Geografia consideram que possuir tal percepção pode contribuir no exercício de sua prática profissional.

## **2. Metodologia**

A fim de alcançar os objetivos propostos desta pesquisa, fez-se a opção metodológica pela realização de entrevistas semiestruturadas como sendo um dos principais procedimentos adotados para a coleta de dados. Foram entrevistados 03 (três) graduandos(as), sendo 02 mulheres, que se autodeclararam negra e branca e 01 homem autodeclarado negro. Das pessoas envolvidas nesta pesquisa os homens autodeclarados brancos optaram por não conceder entrevista. Esse fato despertou a atenção dos pesquisadores uma vez que suscitou-nos a seguinte indagação, a saber: qual foi o motivo que levaram os homens autodeclarados brancos a não aderirem esta pesquisa? Devido o prazo previsto para a conclusão desse estudo não foi possível responder essa questão. No entanto, é possível inferir, com base na produção da área, que tratar a diversidade étnico-racial nos cursos de formação de professores de maneira franca, crítica e reflexiva, na sociedade brasileira, consiste em um dos principais desafios desse tema em questão. O silêncio tem sido de certa forma uma das formas de perpetuar o mito da democracia racial impossibilitando com isso a construção de fato de uma verdadeira democracia multirracial condizente com a realidade sociocultural do país.

As entrevistas foram gravadas e devidamente transcritas, a fim de compreender as trajetórias pessoais e as percepções dos/as graduandos/as do curso de Licenciatura de Geografia referente à diversidade étnico-racial.

Antes, porém de iniciar a coleta de dados de pesquisa, foi realizado um levantamento bibliográfico buscando identificar as principais contribuições do campo. Ademais, foram aplicados 22 (vinte e dois) questionários junto aos graduandos/as do último período do curso com o intuito de identificar o perfil étnico-racial, socioeconômico, geracional, grau de escolaridade de familiares, etc., bem como o interesse de participar da pesquisa.

Fez parte ainda dos procedimentos metodológicos de pesquisa o estudo e a análise dos principais documentos da legislação brasileira no que tange a formação de professores e a questão referente à diversidade étnico-racial.

## **3. Descrição**

Vários estudos têm apontado que a construção de uma educação pública emancipadora se dá a partir do momento em que a diferença étnico-racial dos sujeitos é de fato percebida. Nesse sentido, determinados posicionamentos referentes à situação de hierarquia sociorracial pode ser tomado como parâmetro para mensurar a percepção das desigualdades. Nesse sentido, o Parecer CNE/CEB N° 7/2010 que institui as Diretrizes Curriculares evidencia que o profissional docente tem um importante papel a desempenhar em direção à construção de uma educação que apresenta como princípios orientadores a formação humana, digna e sem violência para todos/as os/as cidadãos e cidadãs. Nessa perspectiva, o racismo é aqui entendido como violador da dignidade humana. E o seu enfrentamento e combate se concretiza necessariamente também nos espaços socioformativos escolar e não escolar.

Mas de que maneira a Geografia pode contribuir nesse debate? A esse respeito, o geógrafo Rafael Sânzio Araújo dos Anjos (2005, p. 176) esclarece que a geografia é “uma disciplina fundamental na formação da cidadania do povo brasileiro, que apresenta uma heterogeneidade singular na sua composição étnica, socioeconômica e na distribuição espacial”.

Não obstante, ainda que exista o reconhecimento da relevância da discussão referente à diversidade étnico-racial no âmbito da formação de professores, por parte dos estudiosos, é possível constatar a ausência de discutir a temática étnico-racial, bem como a problematização dos efeitos do racismo na sociedade brasileira. Estudos realizados demonstram que o desconhecimento sobre questões relacionadas à diversidade étnico-racial, por parte tanto dos formadores quanto dos formandos dos cursos de licenciaturas dificultam a implementação da Lei nº 10.639/03 e das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana.

## **Resultados e discussão**

A ausência de reflexões de maneira mais sistematizada a respeito da diversidade étnico-racial no curso de licenciatura de Geografia do IFMG/OP foi algo revelado com a realização desta pesquisa. De maneira geral, os/as graduandos/as relatam que o trabalho voltado para essa discussão é realizada por parte de docentes mais sensíveis com a temática, contudo não percebem que a educação das relações étnico-raciais (ERER) faz parte de fato de uma proposta curricular do curso. O fato de o tema referente à diversidade étnico-racial não emergir de maneira mais sistematizado no âmbito de sua formação não significa, no entanto, que eles/as reconheçam a importância de se realizar cada vez mais essa discussão no seu curso. Muito pelo contrário, a pesquisa revelou que muitos discentes disseram conversar sobre a diversidade étnico-racial nas redes sociais, com seus familiares e com os amigos. A pesquisa desvelou ainda que a Lei 10.639/03 e as suas Diretrizes são desconhecidas pelos futuros docentes. Muitos deles/as disseram não se sentirem preparados para se trabalhar com os sujeitos em sua diversidade étnico-racial na escola.

## **Conclusão**

A realização desta pesquisa contribuiu para entendermos melhor a abordagem da diversidade étnico-racial no âmbito da formação de professores no curso de licenciatura

de Geografia do IFMG/OP. Com a divulgação dos resultados alcançados dela esperamos contribuir com as reflexões, ações e políticas institucionais a favor de promover o trato com a diversidade étnico-racial e a formação de professores.

## Referências

ANJOS, Rafael Araújo dos. A África, a educação brasileira e a geografia. Educação antirracista: caminhos abertos pela Lei Federal nº 10.639/03. Brasília: MEC/SECAD, 2005. p. 167-184.

BOURDIEU, Pierre. O poder simbólico. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2003.

BRASIL. Constituição Federal. 1988.  
[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicaocompilado.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm)

BRASIL. LDB. 1996  
<http://portal.mec.gov.br/seed/arquivos/pdf/tvescola/leis/lein9394.pdf>

BRASIL. LEI 10.396/03 [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/l10.639.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm)

BRASIL. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília: junho, 2005.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA. RESOLUÇÃO Nº 4, DE 13 DE JULHO DE 2010 que define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.

GOMES, Nilma Lino. Práticas pedagógicas e questão racial: o tratamento é igual para todos/as. In: DINIZ, Margareth; VASCONCELOS, Renata N. (Org.). Pluralidade cultural e inclusão na formação de professoras e professores: gênero, sexualidade, raça, ed. especial, ed. indígena, ed. jovens e adultos. Belo Horizonte: Formato, 2004. p. 80-108. (Série Educador em formação).

GOMES, Nilma Lino. Alguns termos e conceitos presentes no debate sobre relações raciais no Brasil: uma breve discussão. Educação antirracista: caminhos abertos pela Lei Federal nº 10.639/03. Brasília: MEC/SECAD, 2005. p. 39-62.

MUNANGA, Kabengele. Negritude afro-brasileira: perspectivas e dificuldades. Revista de Antropologia. São Paulo, n. 33, p. 108-117, 1990.

MUNANGA, Kabengele. Superando o racismo na escola. Brasília: Ministério da Educação, 2001.

# PERFIL DOS ALUNOS DOS 2<sup>os</sup> ANOS DOS CURSOS TÉCNICOS INTEGRADOS DO IFMG – CAMPUS OURO PRETO EM RELAÇÃO AO DESEMPENHO ESCOLAR

Adriana Barbosa Pinto (1), Ana Júlia Alves Torres (2), Cássia Lopes Ferreira (3), Felipe Augusto Tavares (4), Januária Fonseca Matos (5), Carla Cristina Vicente (6), Cássio Vidigal (7), Tereza Raquel Couto de Lima (8), Wendel Coura Vital (9)

- (1) Bolsista, Discente do curso de Licenciatura em Geografia, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. adriana.barbosa07@hotmail.com
- (2) Bolsista, Discente do curso técnico em Metalurgia, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. alves.torres.ajulia@gmail.com
- (3) Bolsista, Discente do curso de Licenciatura em Geografia, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. cassiaferreira89@yahoo.com
- (4) Bolsista, Discente do curso técnico em Automação Industrial, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. felipe.augustotavares@gmail.com
- (5) Orientadora, Docente, Coordenadoria de Ciências Biológicas, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. januaria.matos@ifmg.edu.br
- (6) Co-orientadora, Técnica em Assuntos Educacionais, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. carla.vicente@ifmg.edu.br
- (7) Co-orientador, Docente, Coordenadoria de Matemática, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. cassio.vidigal@ifmg.edu.br
- (8) Co-orientadora, Docente, Coordenadoria de Matemática, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. tereza.lima@ifmg.edu.br
- (9) Co-orientador, Docente, Escola de Farmácia, Universidade Federal de Ouro Preto, MG, Brasil. wendelcoura@gmail.com

**Resumo:** A educação é fundamental para o desenvolvimento de uma nação visto ser através da educação que atinge-se o progresso social, econômico e cultural de um país. O desempenho de um aluno e a sua permanência na instituição de ensino estão relacionados a diversos fatores internos e externos à escola. O objetivo deste estudo é traçar o perfil dos alunos dos cursos técnicos integrados do IFMG/Campus Ouro Preto em relação ao desempenho acadêmico. Para cumprir com este objetivo foi aplicado um questionário com questões fechadas aos alunos que se encontravam, no ano letivo de 2015, nos 2<sup>os</sup> Anos dos cursos técnicos integrados. Foi observado que 90,2% dos entrevistados ficou em recuperação no primeiro semestre do ano letivo sendo Matemática seguida por Química as disciplinas na quais houve maior número de discentes com notas abaixo da média.

**Palavras-chave:** Educação; Desempenho escolar; Recuperação.

## 1. Introdução

O desempenho e a evasão escolar são determinados por fatores intra e extra-escolares.

Um exemplo de fator interno à escola que interfere no desempenho dos discentes é o alto número de reprovações nas escolas brasileiras, principalmente no ensino público. Em geral, quanto maior a taxa de reprovação na escola, maior será a taxa de evasão (CASTELAR et al., 2012). A didática dos professores, assim como a infraestrutura da escola, também são fatores a serem considerados (BEZERRA & KASSOUF, 2006).

Fatores externos ao ambiente escolar influenciam no desempenho acadêmico, principalmente no que condiz ao meio social em que o aluno vive, a influência da

família e das amigadas, a renda familiar, dentre outros. A escolaridade dos pais, principalmente a da mãe, é um fator de grande importância para o desempenho do aluno (BEZERRA & KASSOUF, 2006). O incentivo por parte dos pais é fator fundamental para despertar o desejo de estudar e impedir que seus filhos façam parte de estatísticas de evasão escolar.

Em geral, quando o indivíduo é do sexo feminino, o seu desempenho tende a ser melhor que o do sexo masculino. A valorização de modelos de aprendizagem que incluem condutas como prestar atenção na aula, ficar sentado, fazer as atividades propostas pelos educadores, entre outros comportamentos, na maioria das vezes são encontrados nos indivíduos do sexo feminino, resultando em um melhor desempenho (BONAMINO et al., 2002; OSTI & MARTINELLI, 2013).

Desta forma, um dos objetivos deste estudo é traçar o perfil dos alunos dos cursos técnicos integrados do IFMG/Campus Ouro Preto em relação ao desempenho escolar e verificar sua satisfação com o ensino institucional.

## 2. Metodologia

Esta pesquisa constitui um estudo epidemiológico horizontal que se iniciou em 2014 tendo como linha de base os alunos dos 1<sup>os</sup> Anos dos cursos técnicos integrados de Administração, Automação Industrial, Edificações, Metalurgia e Mineração que foram entrevistados no ano letivo de 2014. O ano letivo de 2015 constituiu a segunda fase do projeto na qual foram entrevistados alunos dos 2<sup>os</sup> anos dos cursos técnicos integrados. Para obtenção dos dados dos discentes foi elaborado um questionário, contendo questões relacionadas ao desempenho escolar.

Os alunos foram convidados a participar do estudo e informados sobre seus objetivos. Para a participação na pesquisa, caso desejasse, o estudante, quando menor, deveria assinar o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido (TALE) e o seu responsável, o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Já no caso do aluno maior é necessário apenas o TCLE.

Os dados coletados nos questionários foram digitados no programa estatístico EpiData e, posteriormente, exportados e analisados no *software* Stata 10. Foi realizada uma análise descritiva dos dados através de medidas-resumo (frequência, média, mediana, etc).

## 3. Resultados Parciais e Discussões

Nesta segunda fase do projeto foram entrevistados 254 alunos das 12 turmas de 2<sup>o</sup> Ano (D2IMET1, D2IMET2, D2IMIN1, D2IMIN2, D2IMIN3, D2IADM1, D2IEDI1, D2IEDI2, D2IEDI3, D2IAUT1, D2IAUT2 e D2IAUT3) dos cursos técnicos integrados Administração, Automação Industrial, Edificações, Metalurgia e Mineração.

Em relação ao desempenho escolar a maioria dos alunos entrevistados (90,2%) ficou em recuperação no 1<sup>o</sup> semestre sendo a maior parcela (68,1%) em Matemática seguido por 67,7% em Química, 65,9% em disciplinas técnicas, e 44,1% em Física. Os dois motivos mais citados para a recuperação foram dificuldade naquela disciplina (48,9%) e não gostar da metodologia do professor (43,2%) (TABELA 1). Houve considerável aumento do percentual de recuperação nas disciplinas de Química e técnicas se comparados os anos de 2014 e 2015. De forma semelhante ao observado em 2014, a maior parte dos alunos considera ter ficado em recuperação por ter dificuldade nesta(s) disciplina(s).

De acordo com os alunos, os fatores que mais interferem no desempenho escolar/evasão são os fatores internos à escola (81,1%) sendo que 51,6% dos entrevistados responderam que somente alguns conteúdos das disciplinas cursadas lhes despertam interesse (TABELA 1). No primeiro ano de entrevistas, os fatores internos também foram mais apontados pelos alunos como interferentes no seu desempenho escolar e/ou evasão.

Após o término do ensino médio os alunos têm a oportunidade de trabalhar ou de estudar. 42,9% dos alunos afirmam que continuarão apenas a estudar e 48,0% vão estudar e trabalhar e nenhum aluno respondeu que gostaria apenas de trabalhar (TABELA 1).

Em relação à satisfação com o ensino técnico integrado do IFMG/OP, 61,8% dos alunos estão satisfeitos e 10,6% estão insatisfeitos. Um percentual considerável (27,6%) respondeu que ainda não sabe (TABELA 1). O percentual de satisfação (61,8%) com o ensino técnico integrado do IFMG/Ouro Preto foi menor em relação ao verificado em 2014 (73,8%).

TABELA 1 – Desempenho escolar da população estudada, IFMG Campus Ouro Preto, ano letivo de 2015.

Variáveis	N	%
Recuperação no primeiro semestre		
Não	25	9,8
Sim	229	90,2
Se sim, em qual disciplina*		
Disciplinas técnicas	151	65,9
Matemática	156	68,1
Física	101	44,1
Química	155	67,7
História	61	26,6
Geografia	42	18,3
Inglês	26	11,3
Português	62	27,1
Filosofia	2	0,9
Sociologia	20	8,7
Educação Física	12	5,2
Artes	2	0,9
Biologia	34	14,8
Motivo(s) pelo(s) qual(is) ficou em recuperação		
Não gosto da disciplina	48	21,0
Não gosto da metodologia do professor	99	43,2
Não tenho empatia pelo professor	25	10,9
Em geral, não gosto de estudar	21	9,2
Tenho dificuldade nesta(s) disciplina(s)	112	48,9
Outro motivo	59	25,8
Fator que mais interfere no seu desempenho escolar e/ou evasão		
Fatores externos à escola	48	18,9
Fatores internos à escola	206	81,1
Interesse pelos conteúdos das disciplinas cursadas		
Não	15	5,9
Sim, alguns	131	51,6

Sim, a maioria deles	95	37,4
Sim, todos	13	5,1
Após o término do ensino médio, você pretende:		
Somente continuar estudando	109	42,9
Somente trabalhar	0	0
Continuar estudando e trabalhar	122	48,0
Ainda não sei	23	9,1
Satisfação com o ensino técnico integrado do IFMG/OP		
Não	27	10,6
Sim	157	61,8
Ainda não sei	70	27,6

\*Entre os 229 alunos que ficaram em recuperação

#### 4. Conclusões

Nesta segunda fase do projeto, os dados obtidos foram, em geral, bastante semelhantes aos obtidos na primeira fase do projeto.

Em relação à satisfação com o ensino técnico integrado do IFMG/OP, um dos principais objetivos deste trabalho, mais da metade dos alunos está satisfeita.

#### Referências bibliográficas

BEZERRA, M. G.; KASSOUF, A. L. Análise dos fatores que afetam o desempenho escolar nas escolas das áreas urbanas e rurais do Brasil. **Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural**. p.1-17, 2006.

BONAMINO, A.; FRANCO, C.; FERNANDES, C.; et al. Repetência escolar e apoio social familiar: um estudo a partir dos dados do SAEB 2001. **Laboratório de avaliação da educação**. p. 1-49, 2002.

CASTELAR, C. U. P.; MONTEIRO, B. V.; LAVOR, C. D. Um estudo sobre as causas de abandono escolar nas escolas públicas de ensino médio no Estado do Ceará. Ceará. **CAEN/UFC**, 2012.

OSTI, A.; MARTINELLI, C. S. Desempenho escolar: análise comparativa em função do sexo e percepção dos estudantes. **Educação e Pesquisa**, p. 1-11, 2013.

# CURSO DE CAPACITAÇÃO PARA OS OFÍCIOS DA CONSERVAÇÃO E RESTAURO EM PORTO NOVO, BENIM: ARQUITETURA AFROBRASILEIRA

**Leonardo Henrique Figueiredo (1), Alexandre Mascarenhas (2)**

(1) Bolsista, Discente do curso superior de Conservação e Restauro, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. leohf@yahoo.com.br

(2) Orientador, Docente, Coordenadoria de Conservação e Restauro, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. alexandre.mascarenhas@ifmg.edu.br

**Resumo:** *No início do século XIX, escravos libertos do Brasil regressaram em grande número para África Ocidental e se dispersaram por cidades costeiras como Lagos, Lomé e Ouidah, especialmente em Porto Novo. Estes “retornados” também denominados como os “agudás” dominavam os ofícios da construção civil adquiridos no Brasil e iniciaram a edificar uma nova arquitetura no Benim. Esta pesquisa apresenta o curso de qualificação técnica profissional nas áreas de restauração e conservação realizado entre os anos de 2012 e 2014, em Porto Novo, Benim. Assim, nosso principal objetivo foi organizar todo o material (textual, visual e técnico) produzido nos módulos de teoria de restauro, carpintaria, alvenaria e ornamentação e adaptar para formato de publicação. A metodologia usada foi a pesquisa teórica, identificação dos elementos arquitetônicos e decorativos, seleção e tratamento de imagens, realização de desenhos em Corel Draw e AutoCad, formatação e diagramação em programa de design gráfico como In Design, Chromagic, Publisher (Officer) e Scribus, Revit. Com a publicação intitulada “Arquitetura afro-brasileira no Benim”, será possível contribuir para o resgate deste “savoirfaire”, bem como para a sobrevivência construtiva, valorizar e preservar a arquitetura afrobrasileira pela população de origem agudá, que habita estas edificações em Porto Novo, assim como para nós, brasileiros conhecermos sobre esta parte da nossa história construtiva na África.*

**Palavras-chave:** *Patrimônio cultural, Arquitetura afro-brasileira, Benim, Formação profissional*

## 1. Introdução

Benim, país situado na costa do oceano Atlântico, na África do Oeste, se caracteriza não somente pela sua diversidade geográfica mas também por sua riqueza cultural e étnica. Influenciado pela confluência e integração de povos provenientes de variadas tribos, raças, crenças e tradições artísticas e construtivas; além de apresentar uma forte estabilidade política e religiosa, o país se distingue ainda por apresentar um potencial de desenvolvimento econômico em ascensão.

No final do século XVIII e, sobretudo, nas primeiras décadas do século XIX, milhares de ex-escravos de origem africana foram condicionados a deixar o Brasil em direção ao golfo do Benim, naquela época, denominada “costa dos escravos”. Este grupo étnico se instalou nesta região – Benim, Togo e Nigéria – e se organizou socialmente e economicamente. Estes “brasileiros”, também conhecidos como agudás ou retornados, desenvolveram uma arquitetura peculiar inspirada nos modelos decorativos e construtivos assimilados em suas experiências no Brasil, que contribuiu

na ocupação da paisagem urbana de cidades como Ouidah, Agouê, Porto Novo, Cotonou, Badagry ou Lagos.

A capital do Benim, Porto Novo, reflete as características do país, facilmente percebidas em seu conjunto cultural, étnico e arquitetônico. A cidade possui faces multifacetadas de interesse social, histórico e artístico – a trama urbana, as edificações, a paisagem natural, as crenças, os mercados populares, o artesanato, os dialetos, as festas, as brincadeiras, os jogos, comemorações religiosas, a culinária local, a dança, os contos populares e outras manifestações culturais.

No intuito de devolver à capital do Benim parte de sua identidade, julgamos necessário restabelecer a importância do seu patrimônio arquitetônico, entender sua relação com as heranças e tradições étnicas, perceber sua associação com o sincretismo religioso e resgatar valor de pertencimento da população local, seja por meio das formas, dos estilos, dos aspectos construtivos ou do seu referencial histórico. Estes elementos confirmam o status aedificanti das edificações erguidas ao longo do tempo nesta região que permitiu o surgimento e o desenvolvimento de tipos estilísticos e formais distintos de arquitetura: vernacular, afrobrasileira e colonial francesa.

Entre 2012 e 2014, fomos convidados a implantar um programa educacional voltado aos ofícios da construção civil e à conservação do patrimônio edificado junto à comunidade local, em Porto Novo. Estas ações, teóricas e práticas, disseminadas por quatro profissionais do campo do restauro, procuraram resgatar as técnicas tradicionais e visaram restabelecer a noção de apropriação e conseqüentemente da valorização destes bens pelos profissionais e, sobretudo, pela sociedade local. Este Programa de Requalificação técnica foi resultado da parceria estabelecida entre a Casa do Patrimônio e do Turismo de Porto Novo (Maison du Patrimoine et du Tourisme de la Ville de Porto Novo), a Prefeitura de Porto Novo (La Mairie de Porto Novo), a Comunidade Urbana de Lyon e a Agência Brasileira de Cooperação – ABC | Ministério das Relações Exteriores do Brasil em parceria com a Prefeitura de Maceió e o apoio profissional do Instituto Federal Minas Gerais – IFMG campus Ouro Preto.

Durante o período de implementação das atividades de requalificação técnica, percebemos uma perda de conhecimento e, conseqüentemente, de identidade entre as famílias afro-brasileiras em relação à sua arquitetura. Apesar de terem sido os responsáveis pela confecção de um conjunto muito significativo de edificações que predominou e marcou um período importante da história do país, parte deste conjunto arquitetônico se encontra abandonado, muito descaracterizado e em precário estado de conservação.

Desta forma, esta publicação pretende apresentar um pouco desta arquitetura afrobrasileira no Benim, ainda pouco difundida e estudada por nós, brasileiros; abandonada pelos habitantes de Porto Novo; esquecida pelas autoridades locais e praticamente desconhecida pela comunidade internacional. Não se pretende, aqui, esgotar o assunto, mas apenas introduzir o tema que possa servir de base para novas pesquisas que contribuirão, no futuro, para a salvaguarda deste patrimônio singular, que necessita urgentemente ser resgatado e preservado.

## **2. Metodologia**

A base metodológica empregada na realização deste projeto foi composta primeiramente das atividades de revisão teórica; coleta do material junto aos profissionais e discentes que participaram como monitores dos módulos de alvenaria, carpintaria e pintura; organização do material visual; reprodução e tratamento fotográfico, identificação das tipologias dos elementos decorativos e construtivos. Isto

contribuiu para a identificação das características construtivas e ornamentais da arquitetura afro-brasileira que possibilitou ajustar os textos já elaborados pelo orientador que já haviam sido apresentados como artigos em congressos em 2014 e 2015.

A elaboração de uma boa revisão teórica e da organização das atividades de campo (executadas juntos aos alunos em Benin) foi de suma importância, pois trouxe uma série de vantagens para a concretização do produto final deste projeto, pois buscou estabelecer um maior entendimento da arquitetura afro-brasileira produzida em Porto Novo, Benin. A etapa de revisão de identificação dos elementos também se tornou fundamental, uma vez que contribuiu e facilitou a formatação e diagramação das páginas que compõem a publicação. Finalmente, é importante ainda salientar as etapas de seleção e tratamento de imagens e dos desenhos em programa de design gráfico, pois permitiu fidelidade em relação aos elementos mostrados e divulgados.

Os equipamentos e ferramentas utilizados durante o processo desta pesquisa foram: computador, programas word (Windows), Autocad, Corel draw e In Design; Chromagic, Publisher (Officer) e Scribus, Revit, máquina digital fotográfica, equipamento específico para edição de imagens e vídeos, impressora e a copiadora da Gráfica do campus Ouro Preto.

### 3. Resultados e Discussões

O primeiro resultado foi um artigo apresentado no III Colóquio Luso-Brasileiro “A Casa Senhorial – Anatomia dos Interiores” que ocorreu no Porto, Portugal, entre 16 e 17 de Junho de 2016. Este artigo, apresentado oralmente e a ser publicado em material impresso, foi *Resquícios da casa senhorial luso-brasileira na arquitetura e decoração das residências agudás no golfo do Benin, em África.*

Após todas as etapas realizadas conforme descritas no item Metodologia, elaborou-se material gráfico (bolsistas) e textual (orientador) para compor a publicação (Figura 1), que se constituirá em base para futuras pesquisas de extensão, trabalhos ou monografias acadêmicas e publicações técnicas nas áreas afins. O material gráfico resultou em 85 páginas diagramadas compostas por textos, imagens e desenhos técnicos. Pretende-se buscar patrocínio junto à ABC ou Iphan Brasília para a impressão do material.

O público alvo a ser alcançado será composto por docentes, discentes do Curso Superior de Tecnologia em Conservação e Restauro do IFMG Campus Ouro Preto, do Curso técnico de Edificações do IFMG campus Ouro Preto, dos cursos de Arquitetura e Urbanismo da UFOP, além dos estudantes e profissionais das áreas de história da arte, da arquitetura, da construção civil do Benin. Ainda podemos destacar como público alvo a comunidade local de Porto Novo, as associações comunitárias e trabalhadores em geral da comuna de Porto Novo e cidades do entorno.

FIGURA 1 – Páginas da publicação.

### Introdução

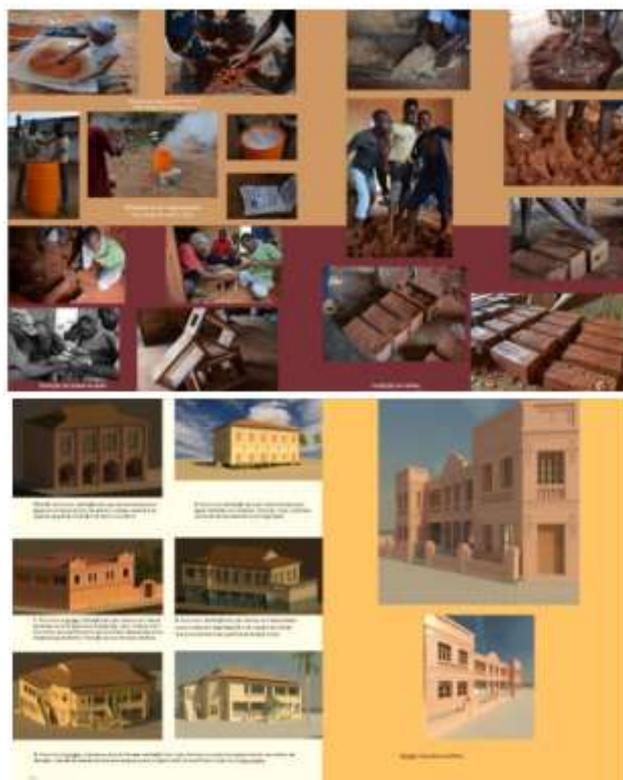
**B**em-vinda ao mundo da arte e da cultura de Porto Novo, uma cidade que se orgulha de sua história e de sua beleza. Este livro é dedicado a quem deseja conhecer mais sobre a cidade e sua cultura.

Porto Novo é uma cidade com uma história rica e uma cultura única. Ela é conhecida por sua arquitetura tradicional e suas festas populares. Este livro oferece uma visão geral da cidade e de seus pontos turísticos.

Este livro é uma obra de referência para quem deseja conhecer mais sobre a cidade e sua cultura. Ele contém informações sobre a história, a geografia, a economia e a cultura de Porto Novo.

### 4 PROGRAMA DE REQUALIFICAÇÃO EM PORTO NOVO

O Programa de Requalificação em Porto Novo é uma iniciativa do Governo Municipal, com o objetivo de melhorar a infraestrutura urbana e promover o desenvolvimento econômico da cidade. O programa inclui a construção de novas ruas, a melhoria dos serviços públicos e a criação de novos empregos.



Fonte: Figueiredo & Mascarenhas (2016)

#### 4. Conclusões

A miscigenação social, política, econômica e cultural produziu paisagens urbanas, arquitetônicas e decorativas específicas marcadas pelos contrastes étnicos das diversas fases da história contribuindo para a diversidade do acervo patrimonial material e imaterial que caracteriza e compõe a cidade de Porto Novo. Entretanto, a falta de políticas engajadas para a preservação deste patrimônio é inexistente e o que se percebe é a degradação, abandono e arruinamento desta arquitetura singular. Assim, esta pesquisa pretende atuar como uma ação de caráter emergencial para à promoção da valorização, da difusão, da restauração e da revitalização do conjunto cultural e histórico afro-brasileiro da cidade de Porto Novo e, portanto, do Benim. Este material pode suscitar novas pesquisas que possam no futuro inspirar novas atividades práticas que beneficiem sua conservação física e imaterial, tanto para a comunidade local, para nós brasileiros e para o mundo em geral.

#### Referências bibliográficas

CUNHA, Manuela Carneiro. Negros, estrangeiros: os escravos libertos e sua volta à África. Editora Brasiliense: São Paulo, 1985.

CUNHA, Marianno Carneiro da. Da senzala ao sobrado: a arquitetura brasileira na África Ocidental. Nobel-Edusp: São Paulo, 1985.

GURAN, Milton. Africanos no Brasil e “Brasileiros” na África: os “Agudás” do Benim. Editora Universitária Cândido Mendes: Rio de Janeiro, 2001.

MASCARENHAS, Alexandre et ROCH, KikiGbehanou. African-Brazilian architecture in Benin: rescue and revaluation of traditional techniques. In: CORREIA, M., et al., Vernacular heritage and earther architecture. Editora Taylor & Francis Group: Londres, p.87 – 92, 2014.

RODRIGUES, Raymundo Nina. Os africanos no Brasil. Brasília: EdUnB, 2004.

VERGER, Pierre. Fluxo e refluxo do tráfico de escravos entre o Golfo do Benin e a Baía de Todos os Santos dos séculos XVIII a XIX. São Paulo: Corrupio, 1987.

### **Agradecimentos**

Gostaríamos de agradecer à DIPE | IFMG campus Ouro Preto o recurso destinado aos bolsistas para a realização deste projeto que pretende se tornar uma publicação (impressa) e tornar-se base para futuras pesquisas sobre a arquitetura afro-brasileira em continente africano. Pretende-se apresentar novas pesquisas com temas dedicados à cultura africana.

# CAMINHOS DA TRADIÇÃO: O NEGRO E SUA INFLUÊNCIA NA CULINÁRIA MINEIRA

**Ana Cristina Magalhães Costa (1), Juliana Aparecida Soares (2), Maria Ávila Franzoni (3), Mayonara Marina de Assis (4), Sérgio Augusto da Costa Reis (5)**

- (1) Orientador, Docente, Coordenadoria de Gastronomia, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil.  
ana.costa@ifmg.edu.br
- (2) Bolsista, Discente do curso de Tecnologia em Gastronomia, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil.  
juju.cine@gmail.com
- (3) Bolsista, Discente do curso de Tecnologia em Gastronomia, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil.  
mariazinhavila@gmail.com
- (4) Bolsista, Discente do curso de Tecnologia em Gastronomia, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil.  
mayonara.assis@gmail.com
- (5) Bolsista, Discente do curso de Tecnologia em Gastronomia, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil.  
serjoaugust@hotmail.com

**Resumo:** *No combate à segregação do espaço público e às discriminações sociais presentes no cotidiano brasileiro, pensar a formação da nossa identidade é primordial. A cozinha como traço fundamental de nossa cultura vem sendo considerada desde “Casa Grande e Senzala” de Gilberto Freyre o espaço da democracia racial, onde brancos, negros e índios conviviam horizontalmente. Esse pretense multiculturalismo democrático presente na nossa cozinha pode ser encarado como uma apropriação da classe dominante na medida em que não valoriza grupos sociais como sujeitos protagonistas, em detrimento de sua condição na vida política do grupo. O objetivo desse presente projeto foi de pesquisar e investigar por meio da gastronomia os hábitos e costumes alimentares dos mineiros em Ouro Preto e assim perceber a influência cultural do negro na nossa formação cidadã, na medida em que a alimentação é um importante objeto de estudo da pesquisa social.*

**Palavras-chave:** *Comida mineira; Negro; Identidade; Memória; Cultura.*

## 1. Introdução

A alimentação como parte fundamental de nosso dia a dia é um dos fatores que formam nossa identidade individual e ao mesmo tempo nossa identidade coletiva, na medida em que um dos traços culturais que determinam grupos sociais é o tipo de alimentação que compartilham. Em planos nacionais, essa identificação pode ser entendida como um fenômeno forjado, ou um conceito imaginado, que muitas vezes está ancorado ao projeto de formação de uma unidade cultural. Por isso, para muitos autores como Wätzold (2012) a formação da identidade cultural é muitas vezes arbitrária e apropriada pelo discurso das classes dominantes, um fenômeno, então, instrumentalizado.

A identidade cultural foi entendida aqui como o conjunto das relações sociais e patrimônios históricos que estabelecem a comunhão de valores entre membros de uma mesma comunidade, que podem ir de participações em uma mesma manifestação cultural até o jeito de se vestir, de falar etc. De acordo com Hall (2006), autor do livro *A identidade cultural da pós-modernidade*, o conceito de identidade cultural tomou uma nova forma após o modernismo, o homem moderno faz parte de uma identidade cultural quando pertence a certa cultura étnica, racial, linguística, religiosa e acima de tudo, nacional. Hall ainda afirma que a identidade cultural é definida historicamente e não

biologicamente, mostrando que o homem pós-moderno não tem uma identidade permanente.

O estudo sobre a alimentação é usado nesse sentido, para compreender como fatores históricos determinam ou condicionam a formação do imaginário sobre a cozinha nacional. É questionar por que, em um país construído por mãos negras, e especificamente na região das Minas Gerais que foi o objeto de pesquisa desse presente trabalho, ainda vemos traços culturais marginalizados ou alegóricos referente ao povo africano. Desta forma, refletir sobre as memórias de um grupo dominado é entender que estas geralmente não estão registradas e nem gravadas nas documentações, e dar condições para que elas possam ser investigadas, estudadas e tomarem lugar de protagonismo na história. Como coloca Von Simson (2000):

Cultura é memória, pois é a cultura de uma sociedade que fornece os filtros através dos quais os indivíduos que nela vivem possam exercer o seu poder de seleção realizando as escolhas que determinam o que será descartado e aquilo que precisa ser guardado ou retido pela memória. (Von Simson, 2000).

A partir dessa perspectiva, pretendeu-se, então, investigar a alimentação em Minas Gerais, tomando como lugar privilegiado de análise a alimentação dos negros trazidos para o trabalho compulsório. Para essa pesquisa, indicou-se primordialmente a investigação sobre como se forma o imaginário da cozinha mineira e qual o papel referenciado as mãos africanas nesse processo.

## **2. Metodologia**

A investigação dos problemas apresentados neste trabalho foi feita a partir de apontamentos utilizados na pesquisa social que tem como intuito obter novos conhecimentos no campo da realidade social. Como coloca Gil (2012), a realidade social é entendida aqui como os múltiplos relacionamentos dos homens entre si e as instituições sociais. O espaço cultural das Minas Gerais foi entendido como campo diverso e permeado por diversas contradições e conflitos. Buscou-se, a partir dos apontamentos de Eduardo França Paiva, perceber como, mesmo de forma invisível as pessoas negras atuaram na formação da dinâmica mineira. Neste sentido foram analisados cardápios e ambientação de restaurantes que usam como marketing o slogan de “comida típica mineira” na divulgação do estabelecimento. De forma aleatória foram classificados os restaurantes localizados na região central das cidades de Ouro Preto e Mariana.

## **3. Resultados e Discussões**

Antes de discorrermos sobre as influências afro-culinárias em Minas do século XVIII se faz necessário saber: quais alimentos esses africanos já usavam em sua culinária antes de embarcarem para o Brasil? Nos arquivos e relatos de viajantes qual era a comida do Branco e a do negro escravo neste período? Encontramos estes alimentos nos restaurantes das cidades de Ouro Preto e Mariana na contemporaneidade?

No Livro História da Alimentação no Brasil, Câmara Cascudo afirma que dificilmente saberemos o número ou as origens certas dos africanos que embarcaram para o novo mundo no início do século XVI, pois vieram para os engenhos de açúcar, mineração e Lavoura negros das “regiões do Gongo de Angola e pela Contra-Costa, Moçambique”, ou seja, todas as populações do Senegal ao Gabão. Onde se desenvolveu um dos principais núcleos da civilização humana o antigo Egito. Além da técnica de secar peixes junto ao fogo a autora descreve que os africanos que moravam próximos a

costa usavam da água do mar para salgar e que “comiam peixes assados envolto em folhas” (pg.195), ainda segundo a Ornellas, os africanos

“Faziam uso de sorgo, painço, inhame e outros tubérculos, feijões, favas, quiabo (ingrediente marcante da culinária africana) muitas raízes, brotos, folhas tenras, pimentas de várias espécies, amendoim nativo, frutos silvestres e melancia. Tiravam a seiva da palma e o óleo (dendê). Conheciam o mel de abelhas... Banana e aspargo silvestre são nativos na África.” (ORNELLAS 1917 pg. 195)

Segundo Cascudo (2011), apesar do negro que veio para o Brasil ter sido “mutilado” em vários aspectos, muitos eram “herdeiros mentais de grandes impérios negros” que já conheciam o gado, a domesticação de animais e técnicas de irrigação. Para ele os africanos tinham “padrões alimentares, preferências e simpatias, fórmulas de preparar a carne de caça ou do animal capturado sem dificuldade, cereais, vinhos, gulodices, farnel de viagem e expedição bélica, possivelmente distantes dos tipos amerabas brasileiros”. O autor também diz que muitas tribos áfricas se nutrem principalmente de “vegetais; farinhas de mandioca e de milho, farelo de grelos de palmeiras, arroz, sorgo, favas e muitos outros legumes etc. Além da farinha, preparam tanto da mandioca como do milho, do trigo negro, do sorgo etc., uns bolos a que chamavam cuscuz.

Já em Minas Gerais nos séculos XVII e XIX, nos Cadernos do Arquivo Público Mineiro os autores concluem através de documentos que o feijão e o milho eram a alimentação básica dos escravos e que a carne só entrava para suprir a falta de feijão. O tabaco e a cachaça também foram usados em demasia pelos negros. Frieiro (1982) diz que “a alimentação, quase sempre, não passava de feijão bichado e angu malcozido. Em outros casos, a pobre besta escravizada tinha de se contentar com laranja, banana e farinha de mandioca”.

Assim, a partir das primeiras análises realizadas são levantadas as seguintes questões que auxiliam o aprofundamento da temática. Existe uma comida típica mineira? Em seu livro Frieiro (1982) diz que “sim e não”, sim porque os mineiros têm suas preferências alimentares, e não porque essas preferências não são exclusivamente dos mineiros. O autor escreve que o trivial e o gosto culinário pelo padrão demonstram a pouca sensibilidade desta gente para “exotismos gastronômicos”. Assim podem-se perguntar quais eram e ainda são os pratos favoritos das pessoas que habitam a região dos Inconfidentes? Ao citar dois cardápios que aconteceram no início e final do século XX, em regiões diferentes de Minas, Frieiro (1982) aponta como pratos típicos de Minas “o tutu de feijão com torresmos (ou linguiça), o lombo de porco assado e couve fina”, além da galinha ao molho pardo, angu e quiabo. Porém como lembra não são pratos comidos apenas na região das minas. De qualquer maneira, o contato cotidiano de diversos grupos sociais que habitavam a região das minas gerais criou uma dinâmica cultural que é permeada pela influência desses grupos.

Foram escolhidos de forma aleatória alguns restaurantes que denominam servir o repertório de comida mineira. A escolha ficou restrita a localização geográfica dos estabelecimentos. Assim foram analisados os seguintes itens por meio de observação de campo e análises qualitativas: ambientação e cardápio. A primeira observação feita é que os restaurantes que servem comida a quilo, ou seja, self ervisse, não fazem uso do cardápio para apresentação das suas preparações. Porém, em sua maioria divulgam nas fachadas e nas portas o slogan de comida típica mineira. Desta forma pode-se entender que comida típica é aquela produzida e consumida habitualmente em determinada região.

Dos restaurantes analisados observou-se que os self services são mais populares pelo preço mais acessível, porém os pratos considerados típicos mineiro não se

diferenciam muito do que é apresentado nos cardápios dos restaurantes com serviço à la carte. Dentre os pratos comuns nesses restaurantes o “tutu à mineira” (feijão, farinha de mandioca, gordura e linguiça de porco) e o “feijão tropeiro” (feijão, farinha de mandioca, torresmo, bacon, linguiça, couve e ovo) aparecem em todos os estabelecimentos com algumas alterações de ingredientes e acompanhamentos. Outros pratos recorrentes nos cardápios e nos buffets dos restaurantes são o “frango com quiabo” e o “frango ao molho pardo” (ambos acompanhados por arroz e angu). Alguns pratos não são tão recorrentes, porém aparecem em alguns restaurantes, tais como a “canjiquinha”, “chips de jiló” e “frango com ora-pro-nóbis”,

Dos alimentos citados acima pode-se fazer a relação com que os autores já citados nesta pesquisa dizem a respeito dos mesmos, que estes faziam parte da alimentação rotineira em Minas Gerais no século XVIII. Apesar da atual sofisticação dos pratos sabe-se que eram preparados pelas negras cozinheiras. Assim, o feijão com toucinho e farinha de mandioca virou o “Tutu à Mineira”. Nos chamou atenção é que o “angu” que era considerado comida de “pobre” estava também presente nos restaurantes mais sofisticados. Já o jiló e o quiabo, legumes de origem africana, compõem os pratos considerados típicos mineiro, o que demonstra mais uma vez a influência dos negros africanos que vieram para a região de Minas Gerais no século XVIII presente nos restaurantes na contemporaneidade.

#### **4. Conclusões**

A partir das investigações realizadas conclui-se que a miscigenação é a característica básica da formação do povo brasileiro. É dizer que nossa população é formada a partir da mistura de diversos povos, especificamente indígenas, africanos e europeus. Muito embora essa seja a grande peculiaridade do povo brasileiro, a sua identificação cultural pode ser vista com um prisma elitista, que busca suas origens e se identifica nos traços europeus, e trata as características dos outros povos como algo regional ou alegórico.

A complexa construção da realidade cultural é formada por uma dinâmica que movimenta vários atores e nesse sentido toda manifestação deve ser entendida como parte da formação identitária, mesmo que os diversos grupos ocupem posições hierárquicas antitéticas. É o caso do negro escravizado. Muito embora tenha sido escravizado durante mais de 300 anos no território brasileiro, sua história não deve ser lida pelo prisma da dominação e subserviência. Se não, que encontrar e até mesmo investigar como de forma pragmática o negro escravo formou parte de uma sociedade, é resgatar seu papel de agente histórico, transformador.

#### **Referências bibliográficas**

BARBOSA, Waldemar de Almeida. História de Minas. Ed. Comunicação vol. 2.- Belo Horizonte MG, 1979.

CALAINHO, Daniela Buono. Jambacousses e gangazambes: feiticeiros negros em Portugal. Afro-Ásia, 25-26, 141-176, Salvador, 2001.

CAMPOLINA, Alda Maria Palhares. *Escravidão em Minas Gerais*. Belo Horizonte, Secretaria de Estado da Cultura – Arquivo Público Mineiro/COPASA MG, 1988.

- CASCUDO, Luis da Câmara. *“História da alimentação no Brasil”*. 4 ed. – São Paulo: Global, 2011.
- CASTRO, Yeda Pessoa de. *A Língua mina-jeje no Brasil: um falar em Ouro Preto do século XVII – Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, Secretária de Estado da Cultura, 2002.*
- DUTRA, Rogéria Campus de Almeida. *Nação, Região, Cidadania: A Construção das Cozinhas Regionais no Projeto Nacional Brasileiro. Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2004.*
- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros – Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: ed. Da Universidade de São Paulo, 1982.*
- GIMENES, M.H.S.G. *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, 4, Caxias Do Sul, 2006. Anais. p.1- 15. Caxias do Sul: UCS, 2006.
- HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. TupyKurumin, 2006.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Raízes do Brasil – 26 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.*
- JOSÉ, Oíliam. *O negro na economia mineira*, (s, l.: s, n.). 1.Negros – Mercado de trabalho – Minas Gerais.1993
- ORNELLAS, LieselotteHoeschi. *A alimentação através dos tempos*. Rio de Janeiro, Série Cardenos Didáticos, FENAME. 1978.
- PAIVA, Eduardo França. *Escravidão e universo cultural na colônia Minas Gerais, 1716-1789*. Vol. 5. Editora UFMG, 20.
- SAINT-HILAIRE, August de. *Viagem pelo Distrito dos Diamantes e litoral do Brasil*; Trad. Leonam de Azeredo Penna. Belo Horizonte. Ed. Itatiaia – São Paulo, Ed. Da Universidade de São Paulo, 1974.
- SCARANO, Julita. *Algumas considerações sobre o alimento do homem de cor no século XVII*. Revista de História 123-124, 1991.
- SOUZA, Laura de Mello e. *Desclassificados do Ouro: A pobreza mineira no século XVIII*, 1982.
- VON SIMSON, Olga Rodrigues de Moraes. *Memória, cultura e poder na sociedade do esquecimento*. Arquivos Fontes e Novas Tecnologias: questões para a história da educação. Campinas: Autores Associados, 2000.
- WÄTZOLD, Tim. *A proclamação da cozinha brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no império do Brasil (1822-1889)*. Belo Horizonte: TCS Editora, 2012.

## MEDIANDO SABERES NA FORMAÇÃO E GESTÃO DE CONSELHO MUNICIPAL DE PATRIMÔNIO CULTURAL

**João Vítor Carvalho Batisteli (1), Larissa Teixeira Mol Santos (2), Alex Fernandes Bohrer (3), Ana Paula de Moraes (4)**

(1) Bolsista, Discente do curso de Tecnologia em Conservação e Restauro, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. joaovitor.batisteli@gmail.com

(2) Bolsista, Discente do curso de Tecnologia em Conservação e Restauro, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. larissatmol@gmail.com

(3) Orientador, Docente, Coordenadoria da Área de História, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. alex.bohrer@ifmg.edu.br

(3) Co-orientador, Docente, Coordenadoria do Curso de Tecnologia em Conservação e Restauro, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. anapaula.moraes@ifmg.edu.br

**Resumo:** *O projeto de extensão Mediando saberes na formação e gestão de Conselho Municipal do Patrimônio Cultural tratou-se de um projeto de extensão que visou o desenvolvimento de estudos, pesquisas e ações educativas e políticas, no âmbito da gestão cultural das cidades, com ênfase na valorização e conservação do patrimônio cultural e a mediação entre conselhos municipais do patrimônio cultural e moradores. Buscou compreender melhor o funcionamento de um conselho patrimonial, garantindo uma gestão mais democrática. Teve como principais resultados, além do acompanhamento aos conselhos, a elaboração de uma cartilha e um site, onde são disponibilizados assuntos referentes à salvaguarda dos bens edificados, e para garantir o fácil acesso à informação para a população.*

**Palavras-chave:** *Conselho; Patrimônio; Gestão democrática.*

## 1. Introdução

Cada vez mais o patrimônio cultural no Brasil tem ganhado espaço de discussão. Sua proteção exige que tenhamos - estado e sociedade - conhecimento das leis que vigoram a favor do bem e dos princípios que hoje são tidos como os parâmetros teóricos ideais de conservação. Isso porque, somos todos responsáveis pela salvaguarda de nosso patrimônio e temos, portanto, o dever de protegê-los.

O Projeto **Mediando Saberes na formação e gestão de Conselho Municipal do Patrimônio Cultural** busca intervir de forma positiva na gestão e/ou formação de Conselhos Municipais de Patrimônio. Tendo os municípios de Moeda e Acaiaca descartado a parceria com o Instituto, as cidades de Ponte Nova e Viçosa acolheram a proposta do projeto de uma participação mais ativa e não excludente da sociedade.

Após reuniões entre os integrantes do projeto, os bolsistas se informaram sobre a gestão de conselhos municipais de patrimônio, como são compostos os conselhos e quais as funções dos conselheiros, para ampliar os conhecimentos dos alunos acerca das políticas de proteção patrimonial. A partir daí, os bolsistas participaram das reuniões dos conselhos nas duas cidades em questão, colocando em prática o que haviam pesquisado.

Devido à demanda do projeto, foram elaborados instrumentos de informação a toda comunidade acerca do patrimônio: um site, onde são disponibilizados assuntos referentes à preservação do patrimônio, principalmente dos municípios de Ponte Nova e Viçosa; e uma cartilha, que contém conceitos básicos relacionados à salvaguarda do patrimônio, disponibilizada no site do projeto. Que, para garantir que as sugestões da população sejam atendidas e contempladas, faz-se necessária a intervenção de instituições de ensino como função de “consultora” das questões relacionadas ao patrimônio edificado, como salienta MIRANDA, 2009:

O conselho deve ser integrado por representantes do Poder Público, da sociedade civil organizadora e, se possível, também de universidades. Suas reuniões devem ser públicas, em respeito ao princípio da publicidade que deve nortear o direito ambiental. (MIRANDA, Marcos; ARAÚJO, Guilherme; ASKAR, Jorge. Mestre e Conselheiros: Manual de atuação dos agentes do Patrimônio Cultural. Belo Horizonte: IEDS, 2009.)

Outro ponto importante é a participação dos bolsistas nas reuniões de Conselho Municipal de Patrimônio de Ouro Preto, o qual é considerado como referência na preservação do patrimônio.

## 2. Metodologia

A metodologia desenvolvida nos meses de maio e outubro/2015 se baseou no compilamento de um vasto material bibliográfico, com o objetivo de capacitar os bolsistas. Reuniões administrativas semanais durante a vigência do projeto foram realizadas para debater e aprofundar os conceitos e desenvolveram-se os métodos de inserção das atividades no conselho. Em maio/2015 foi feito o contato com o Conselho de Moeda, com a intenção de iniciar o projeto, mas logo nas primeiras mediações, em outubro/ 2015 (devido à greve), foram detectadas restrições políticas.

Por haver algumas dificuldades, a equipe mudou o foco do projeto e, em outubro/2015, fez contato com o município de Acaiaca, que, inicialmente, havia aceitado a proposta, porém mediante a falta de interesse por parte da cidade, não houve progresso. Em dezembro/2015 fez-se também contato com Viçosa, cidade que se

mostrou bastante interessada no projeto. A equipe participou de reuniões onde se percebeu um grande interesse na preservação do patrimônio local. Trata-se de um conselho com trinta e dois membros (a maioria muito ativa). O acompanhamento das atividades do Conselho de Viçosa se configurou como ferramenta de troca de conhecimentos importantíssimos para a evolução da pesquisa.

No mês de fevereiro/2016 fomos à primeira reunião em Ponte Nova. Percebeu-se de imediato que existe a necessidade premente de mediação entre conselho e comunidade, tamanho o descaso e abandono do patrimônio edificado da cidade. As pautas discutidas em reunião tratavam-se, na maioria, de pedidos de demolição. Foi com o contato desses quatro organismos que decidimos fazer uma comparação entre conselhos em situações diferentes: Moeda e Acaiaca, onde os conselhos não se encontram ativos; Viçosa, que se mostrou ativo e com grandes planos de mediação com a sociedade; e Ponte Nova, que se encontra em processo de formação e com o desafio de conseguir o apoio da comunidade. Em julho/2016, um bolsista recebeu o convite para ocupar uma cadeira da sociedade civil.

Evidentemente há um grande potencial de desenvolvimento do projeto em Viçosa e Ponte Nova. Tendo isso em vista, foi desenvolvida uma cartilha, de caráter educacional, tratando o patrimônio como bem político que deve envolver toda comunidade e que, na prática, possa atender qualquer conselho e município. Esta cartilha tem como objetivo mostrar a importância da preservação do patrimônio edificado ou imaterial e o papel dos conselhos junto às comunidades. Também foi desenvolvido um site do projeto, assim como a cartilha, devido a demanda do projeto, com o objetivo de divulgar e disponibilizar informações referentes ao patrimônio cultural, principalmente das cidades de mediação, e que fosse de fácil acesso a toda população.

O espaço de realização da primeira etapa se restringiu ao IFMG (laboratório de informática de DIPE). Pretendeu-se contar com a gráfica do IFMG Campus Ouro Preto, porém após a finalização do material gráfico (cartilha) o setor se encontrou indisponível, ficando a divulgação da cartilha apenas em meio digital.

Para os traslados entre Ouro Preto e as cidades mediadas, contamos com a utilização dos veículos do Instituto.

### **3. Resultados e Discussões**

Os resultados obtidos foram satisfatórios a partir do momento em que acrescentou aos bolsistas uma vasta bagagem cultural e bibliográfica. Além de acompanharmos as reuniões e demandas dos conselhos de patrimônio e da Secretaria de Cultura e Patrimônio, criamos um site (<http://mediandosaberes.ouropreto.ifmg.edu.br/>) que, além de disponibilizar conteúdos relacionados à salvaguarda cultural, possibilitou divulgar de melhor forma as tomadas de decisões compreendidas por um conselho. Neste site, está disponibilizada uma cartilha, criada pelos próprios bolsistas que, após acompanhar as demandas das reuniões, foram verificados os principais pontos que agregam as dúvidas em relação às políticas do patrimônio, além de conceitos básicos relacionados à proteção dos bens culturais.

#### **3.1. Figuras**

FIGURA 1 – Interface do site



Fonte: Batisteli (2016).

FIGURA 2 – Cartilha



Fonte: Batisteli (2016).

Surgiu também o convite de um dos bolsistas para ocupar a cadeira da sociedade civil do Conselho Municipal de Patrimônio de Ponte Nova, o que demonstra a competência e o envolvimento dos participantes no projeto.

Decidiu-se também enviar uma carta de aconselhamento para a cidade de Acaiaca que, no início do projeto teve o contato não efetivado por falta de interesse da cidade, com o objetivo de alertar a constante descaracterização dos monumentos e não

comprometimento do Conselho da cidade para a demanda de Acaiaca. Dessa forma, colocamos o projeto à disposição para a retomada das atividades no Conselho.

#### **4. Conclusões**

Consideramos que as atividades realizadas ao decorrer do projeto foram de grande importância para o crescimento acadêmico dos bolsistas, uma vez que tornou possível a interação com órgãos que estendem à área de atuação do técnico restaurador. Foi possível observar o funcionamento e trâmites nas demandas que um Conselho Municipal do Patrimônio possui.

De fato houve dificuldades, porém a satisfação de efetivarmos ações de salvaguarda nas cidades mediadas foi compensadora, levando assim o nome do Instituto para a população e órgãos que o conservador/restaurador atua. Após a conclusão desta etapa, ainda pretende-se efetivar a inclusão da sociedade nas discussões da preservação do patrimônio, garantindo a gestão democrática.

#### **Referências bibliográficas**

**MIRANDA, Marcos Paulo; ARAÚJO, Guilherme Maciel; ASKAR, Jorge Abdo.** Mestres e Conselheiros: Manual de atuação dos agentes do Patrimônio Cultural. **Belo Horizonte: IEDS, 2009. 217.**

#### **Agradecimentos**

Agradecemos aos Conselhos Municipais de Patrimônio das cidades de Viçosa, Ponte Nova e Ouro Preto pela parceria estabelecida na execução do projeto.

# MELHORIA DE HÁBITOS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES OUROPRETANOS

**Daniela Maria Leroy e Vieira (1), Felipe Augusto Lana de Oliveira (1) e Letícia Terrone Pierre (2)**

(1) Bolsistas, Discentes do curso de Tecnologia em Gastronomia, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. leroyvieira@gmail.com

(2) Orientador, Docente, Tecnologia em Gastronomia, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. leticia.pierre@ifmg.edu.br

*Resumo: A alimentação saudável, embora seja algo intrinsecamente relacionada à saúde, está sendo substituída por alimentos industrializados, os quais nem sempre oferecem nutrientes suficientes para o bom funcionamento do corpo. Percebe-se que na fase da adolescência, a necessidade de marcar novas posições sociais ou de se desvincular do grupo familiar, pode se expressar por questões afetuosas ou conflitos na área da sexualidade e que são transferidos para a comida. No contexto de oferecer maiores informações nutricionais de alimentação saudável e de fácil preparo nasceu o projeto “Melhoria de hábitos alimentares de adolescentes ouropretanos”, que objetivou levar aos participantes a oportunidade de criar e analisar sensorialmente lanches de maior aceitabilidade. O projeto foi voltado aos adolescentes de Ouro Preto, selecionados em uma escola particular e em uma escola pública. Com participantes de 11 a 19 anos, o programa de extensão foi realizado em duas etapas distintas. Na primeira, foram feitas reuniões para a discussão de questões essenciais sobre a alimentação saudável, as boas práticas na manipulação de alimentos e algumas técnicas gastronômicas. A segunda fase do projeto foi realizada no Laboratório da Gastronomia, no campus do IFMG – Ouro Preto e contou com a preparação de lanches saudáveis pelos jovens voluntários e posterior análise sensorial das preparações. Dentre os lanches analisados, 40% apresentaram aceitabilidade  $\geq 7,0$ , o que indica boa aceitação. Os resultados obtidos neste projeto devem ser utilizados para propor não somente mudanças na postura e alimentação de adolescentes ouropretanos, mas também ajudar na difusão de preparações saudáveis e incentivar outras pesquisas e projetos de extensão sobre o tema.*

*Palavras-chave: alimentação saudável, adolescente, hábitos alimentares.*

## 1. Introdução

Promover saúde é o processo de capacitar a comunidade para agir na melhoria de sua qualidade de vida, visando um estado completo de bem-estar físico, mental e social (BRASIL, 2008). Neste sentido, segundo Martins (2010), a comida não tem apenas valor nutricional, mas também cultural e de prazer, sendo o ato alimentar um reflexo da identidade e vontades. Porém, a adolescência é um período marcado por mudanças que afetam, até mesmo, a alimentação.

Dados da Pesquisa de Orçamentos Familiar (IBGE, 2011) mostram que alimentos saudáveis e nutricionalmente equilibrados, como a combinação de arroz com feijão, tem tido consumo per capita reduzido exponencialmente, principalmente nas

áreas urbanas, dando lugar a produtos processados e prontos para consumo. Entre os adolescentes os dados são ainda mais preocupantes, já que foi verificado o alto consumo de biscoitos, embutidos, sanduíches e salgadinhos, além de sucos e refrigerantes sendo as doses destas bebidas maiores que o dobro da média entre adultos e idosos. Além disto, verificou-se enorme deficiência em micronutrientes. Ou seja, essa mudança reflete uma progressão alarmante sobre o aumento da obesidade em nosso país. O Ministério da Saúde (2010) constatou que as taxas de sobrepeso e obesidade aumentaram, de 2006 a 2010, de 43% para 48,1%, e de 11% para 15%, respectivamente.

A formação de hábitos alimentares relaciona-se com escolhas, moldes e princípios familiares ou de outras pessoas do círculo social, horários e diversos estilos de vida (EISENSTEIN et al., 2000). Na fase da adolescência, a necessidade de marcar novas posições sociais ou de se desvincular do grupo familiar pode se expressar por questões afetuosas ou conflitos na área da sexualidade e que são transferidos para a comida. Comer desregradadamente ou se abster de comer pode significar formas inconscientes de suprir faltas, recusar comandos externos ou estar na moda. E comer fora de casa, uma forma de criar novos amigos, mas também novos modismos alimentares. Enfim, buscam ser diferentes e ao mesmo tempo ser iguais a todos, umimediatismo típico da adolescência (EISENSTEIN et al., 2000; LEVY et al., 2009).

O projeto “Melhoria de hábitos alimentares de adolescentes ouropretanos” foi idealizado para proporcionar acesso a informações sobre alimentação nutricionalmente saudável, orientando os mesmos sobre como elaborar pratos nutritivos e saborosos, com alimentos do cotidiano, dando alternativas benéficas de lanche em substituição aos alimentos industrializados normalmente consumidos. A realização de oficinas culinárias e a análise sensorial dos lanches elaborados foi uma estratégia importante para estimular a participação dos adolescentes nas escolhas alimentares e, com isso, a adoção de práticas alimentares saudáveis.

## 2. Metodologia

Inicialmente, os voluntários preencheram um questionário semiestruturado para levantar dados sobre idade, prática de atividades físicas e hábitos alimentares gerais. As discussões teóricas sobre alimentação saudável e bons hábitos de saúde foram concluídas com sucesso, com grande participação dos envolvidos e proporcionando informações relevantes para a definição dos lanches desenvolvidos na segunda etapa do trabalho. A segunda etapa do projeto se iniciou com a confecção das fichas técnicas dos lanches escolhidos para as oficinas, realizadas no Laboratório da Gastronomia, no *campus* IFMG – Ouro Preto. A primeira aula foi para reconhecimento da cozinha, práticas sobre higiene e comportamento dentro do ambiente. Os encontros posteriores foram para a realização das oficinas de preparo dos lanches proposto pelos adolescentes e degustação. Os alunos foram divididos em grupos, orientados a realizar os processos prévios de higienização e em seguida de preparo dos lanches. Após o preparo, eles tiveram a oportunidade de provar e discutir os aspectos sensoriais.

Posteriormente, foram repetidas as preparações com o objetivo de realizar análise sensorial. Para julgadores foram convidados outros alunos do *campus* e/ou jovens da cidade. Os testes foram aplicados em quatro dias, buscando menor repetição dos julgadores, que deveriam se encaixar em alguns pré-requisitos: idade entre 11 e 19 anos, não aversão ao produto avaliado e comprometimento na realização dos mesmos. Como não há um laboratório para análise sensorial no IFMG – Ouro Preto, os testes foram feitos em condições adaptadas, utilizando-se tanto salas de aula quanto o Laboratório da Gastronomia, dividindo as bancadas/mesas em setores.

A avaliação sensorial constou de um Teste de Aceitação, utilizando a Escala Hedônica proposta por Jones *et al.* (1955) e Peryam e Pilgrim (1957). Para facilitar, adotamos uma escala facial com nove pontos, desenvolvidas segundo Minim (2010). Cada ficha de avaliação era composta por nome, idade, data, instruções de preenchimento e uma série de desenhos de expressões faciais ordenadas numa sequência, indicando a aceitação do produto. Os rostos representam nove escalas de intervalo: '1 = desgostei muitíssimo'; '2 = desgostei muito'; '3 = desgostei moderadamente'; '4 = desgostei levemente'; '5 = não gostei nem desgostei'; '6 = gostei levemente'; '7 = gostei moderadamente'; '8 = gostei muito'; '9 = gostei muitíssimo'. Os resultados obtidos com as análises sensoriais foram compilado, levando em conta a média de idade dos voluntários nos testes e a média obtida para cada preparação. Consideramos como referência a média 7 ou superior para estabelecer a aceitação do lanche.

Os lanches sugeridos e preparados durante a execução deste projeto foram compilados em um livro que será divulgado na mídia digital do *campus* Ouro Preto e distribuído aos voluntários, de acordo com a disponibilidade da gráfica do Instituto.

### **3. Resultados e Discussões**

Com a aplicação dos questionários semiestruturados, foi possível traçar alguns dados referentes à alimentação dos adolescentes. A porcentagem de alunos que se alimentam até 5 vezes por dia é de 42%, sendo a maioria, seguido por 31% deles que se alimentam até 4 vezes por dia. O resultado é satisfatório, partindo do ponto que as engloba as principais refeições do dia, como café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar. Problemas na alimentação foram constatados. A maioria dos adolescentes e jovens entrevistados não bebe uma quantidade ideal de água diariamente (Figura 1). 29% disseram ser raro o consumo de verduras e legumes e 32% dos adolescentes dizem não comer frutas ou comê-las raramente, dados bastante alarmantes, uma vez que estão abaixo da recomendação do Ministério da Saúde (BRASIL, 2008). (Figura 2).

*Figura 1: Gráficos indicando a quantidade de alunos praticantes de atividades físicas e consumo de água.*

*Figura 2: Gráficos indicando o consumo de frutas e vegetais diário dos jovens*

É importante salientar a notória mudança de postura dos estudantes. Se no primeiro encontro diversos alimentos foram listados como desgostosos, principalmente legumes e verduras, na última reunião teórica muitos já se mostraram abertos a testar receitas que incluíssem os mesmos, tornando-os palatáveis e atraentes. Nessa proposta, foram escolhidos 10 diferentes lanches, nutricionalmente equilibrados, de simples preparo e de baixo custo. Após essas práticas, preparações foram novamente realizadas e submetidas a análise sensorial.

As análises sensoriais mostraram os seguintes resultados (TABELA 1):

TABELA 1 - Análise sensorial de aceitação dos lanches testados durante o projeto de extensão.

Preparação	Julgadores				Score total obtido	Score médio da preparação (aceitação global)
	Número	Sexo feminino	Sexo masculino	Idade média (em anos)		
Salada	30	15	15	17,3	255	8,5
Pão recheado de frango	35	27	8	16,7	267	7,6
Sanduíche japonês	41	29	12	17	293	7,2
Espetinho de melão com presunto	37	23	24	17,2	257	7
Chips de batata doce	36	24	12	17,1	244	6,8
Pão sírio com conserva de berinjela	34	22	12	17,2	229	6,7
Bolo integral de maçã	40	21	19	16,5	261	6,5
Cookies de aveia	29	11	18	16,9	189	6,5
Torrada de ricota	31	20	11	16,9	189	6,1
Sopa fria de beterraba	33	16	17	16,5	179	5,4

O lanche com maior aceitação foi a salada, com *score* médio de 8,5, situando-se entre os termos hedônicos “gostei muito” e “gostei muitíssimo”. Apesar do baixo consumo de hortaliças e verduras, esta preparação agradou tanto aos voluntários do projeto quanto aos julgadores das análises sensoriais, possivelmente devido ao molho que, com base de iogurte, lembrava uma maionese, e à montagem, feita em potes durante os

encontros na cozinha e montada de forma colorida e agradável aos olhos durante as análises.

Os lanches que obtiveram *score* médio maior ou igual a 7, entre os termos hedônicos “gostei moderadamente” e “gostei muito”, foram o pão recheado de frango, sanduíche japonês e o espetinho de melão com presunto. O pão recheado de frango lembra diversos salgadinhos consumidos em cantinas durante os intervalos dos adolescentes (conforme dados obtidos com o questionário semiestruturado realizado na primeira parte do projeto) e acreditamos que essa preparação foi fundamental para desmistificar a ideia que é difícil preparar pães saudáveis em casa. Por ser uma opção sem lactose, abrange uma gama de jovens que tenham ou possam ter alguma intolerância e permite recheios vegetarianos ou com a combinação de proteína magra e vegetais. Já o sanduíche japonês também possui esta flexibilidade para a combinação de sabores e a vantagem de ser feito sem glúten, o que favorece celíacos. Durante a análise utilizamos atum em conserva ralado, enquanto nas práticas os recheios variaram, utilizando desde saladas até salmão cru. Por fim, o espetinho de melão com presunto foi a grande surpresa, por se tratar da combinação agri-doce de fruta com proteína magra. Durante as oficinas, os próprios participantes se surpreenderam com o sabor inusitado, e mais complexo, para o paladar dos jovens.

Os lanches que não tiveram boa aceitação e que situaram-se entre os termos hedônicos “gostei levemente” e “gostei moderadamente” foram: o chips de batata doce, o pão sírio com conserva de berinjela, o bolo integral de maçã, o cookie de aveia e a torrada de ricota. A sopa fria de beterraba que situou entre os termos hedônicos “nem gostei nem desgostei” e “gostei levemente”, obteve o menor *score* entre as preparações avaliadas. Acreditamos que a não aceitação destas preparações pode ter ocorrido principalmente pelo estranhamento dos julgadores, já que estes lanches fogem do que é habitual na mesa dos brasileiros. O chips de batata doce é uma opção sem gordura que substitui salgadinhos industrializados. O pão sírio não é comumente encontrado e a berinjela é um vegetal de baixa aceitação entre os adolescentes, vide resultados obtidos no questionário semiestruturado, enquanto a torrada de ricota foi descrita em algumas fichas como contendo “pouco sal” ou “pouco tempero”, o que pode ser um indicativo do alto consumo de sódio pelos jovens e adolescentes, como relatado pela POF (IBGE, 2011). Já a sopa fria causa estranhamento pela cor forte, textura densa e, principalmente por ser servida em baixas temperaturas.

#### 4. Conclusões

A adoção de hábitos alimentares saudáveis deve ser difundida entre adolescentes e jovens, por meio de propostas educativas e que gerem uma mudança de postura em relação à saúde como um todo. Neste aspecto, a gastronomia ainda tem muito a contribuir, como foi possível observar. Ao longo do projeto, notou-se uma mudança de postura dos participantes, que se mostraram menos resistentes ao consumo de alimentos previamente pouco aceitos.

Como alguns lanches propostos não foram bem aceitos (60% dos lanches preparados obtiveram nota de aceitação abaixo de 7), sugere-se um aprimoramento das discussões sobre alimentação saudável entre os jovens. Isto se faz necessário para quebrar tabus alimentares e melhorar a palatabilidade das preparações saudáveis. Os resultados podem ser usados para sugerir algumas pequenas mudanças tanto na alimentação de cantinas quanto de restaurantes frequentados por estes adolescentes, expandindo pesquisas acerca do tema na região e difundindo mais dados para melhoria alimentar de toda comunidade.

### **Referências bibliográficas**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável** – Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 210 p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

EISENSTEIN, E.; COELHO, K.S.C.; COELHO, S. C.; COELHO, M. A. S. **Nutrição na adolescência** - S270 *Jornal de Pediatria* - Vol. 76, Supl.3, 2000.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009** – Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2011.

JONES, L. V.; PERYAM, D. R.; THURSTONE, L. L. **Development of a scale for measuring soldiers' food preferences**. *Journal of Food Science*, Chicago, 20 (5): 512-520, 1955.

LEVY, R. B. et al. **Consumo e comportamento alimentar entre adolescentes brasileiros:**

**Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PENSE), 2009.**

MINIM, VALÉRIA PAULA RODRIGUES. **Análise sensorial: estudo com consumidores** – Viçosa: Ed. UFV, 2010.

PERYAM, DAVID R.; PILGRIM, FRANCIS J. **Hedonic scale method of measuring food preferences**. *Food Technology*, 11(Suppl.): 9-14. 1957.

# NECESSIDADES FORMATIVAS DE PROFESSORES PARA O EXERCÍCIO DE ENSINAR: UM ESTUDO COM PROFESSORES INICIANTE NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

**Danila Rei Elias (1) e Geralda Aparecida de Carvalho Pena (2)**

(1) Bolsista, Discente do curso de Licenciatura em Geografia, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. E-mail: danilaelias@yahoo.com.br

(2) Orientadora, Pedagoga, Coordenação de Pós-graduação/DGPG, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. E-mail: geralda.pena@ifmg.edu.br

**Resumo:** *A Criação dos Institutos Federais (IF) a partir a expansão da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (Lei 11.892/08) apresenta novas configurações para o ensino nessas instituições, demandando a contratação de novos professores para atender a todos os campi dos trinta e oito IF existentes nos diferentes estados brasileiros. O número de professores iniciantes é expressivo e sua inserção nessa realidade apresenta diferentes desafios, considerando que uma especificidade da docência na Educação Profissional e Tecnológica (EPT) está relacionada ao perfil dos docentes: embora possuam ampla formação em sua área específica de conhecimentos em nível de pós-graduação, um número significativo de professores não possui formação para o magistério. Esse fato coloca para estas instituições a necessidade de desenvolver projetos de formação continuada de docentes que abordem as especificidades do processo de ensino, condizentes com essa realidade, tendo como base nos desafios enfrentados pelos professores no período de inserção na docência na EPT. Sendo assim, o objetivo geral desta pesquisa foi identificar as necessidades formativas dos professores iniciantes nessa modalidade de ensino, de forma a subsidiar a elaboração de políticas de formação continuada e desenvolvimento profissional docente. A metodologia utilizada foi de cunho quantitativo e qualitativo. Os sujeitos da pesquisa foram os professores iniciantes do IFMG Campus Ouro Preto e a análise dos dados foi realizada por meio da análise de conteúdo. Os resultados possibilitaram a identificação das necessidades formativas apresentadas pelos docentes e apontaram indicadores para a elaboração de um programa de desenvolvimento profissional docente para o IFMG Campus Ouro Preto, que contemple ações de formação continuada abarcando as temáticas apontadas como prioritárias pelos docentes.*

**Palavras-chave:** *Professores da EPT, Necessidades Formativas, Formação Continuada.*

## 1. Introdução

Esta pesquisa foi desenvolvida no IFMG *Campus* Ouro Preto e teve como objetivo geral investigar as necessidades formativas de professores que ingressaram no IFMG *Campus* Ouro Preto nos últimos anos (2009 - 2015), buscando subsídios para a construção de políticas de formação continuada e desenvolvimento profissional docente na Educação Profissional Tecnológica.

Com a expansão da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, no Brasil, pautada, principalmente, pela criação dos Institutos Federais (IF) a partir do final do ano de 2008 (Lei 11.892/08) houve um aumento bastante significativo na demanda pela contratação de novos servidores. No IFMG, entre o período de 2009 a 2013 ingressaram 274 são docentes, sendo 47 no *Campus* Ouro Preto. Nos anos de 2014 e 2015, ingressaram mais 17 novos professores nesse *campus*. Assim,

a pesquisa teve como sujeitos os professores ingressantes nesse Campus no período de 2009 a 2015. Um diagnóstico das necessidades formativas dos docentes é relevante para que a instituição possa promover ações de formação continuada de professores, que tenha como base as expectativas e necessidades do corpo docente.

Para RODRIGUES (2006) necessidade formativa pode ser entendida como “resultante do confronto entre expectativas, desejos, aspirações, por um lado, e, por outro, as dificuldades e problemas sentidos no cotidiano profissional” (p. 9). Um aspecto a ser considerado é que, embora os professores da EPT tenham experiências significativas em sua trajetória e uma ampla formação em sua área específica de conhecimentos em nível de pós-graduação, um número significativo não possui formação para o magistério, daí a relevância de programas de formação continuada que abordem as especificidades do processo de ensino com esses docentes. De acordo com SANTOS (2000) os cursos de formação continuada precisam abordar os problemas cotidianos dos professores, de forma que as práticas vivenciadas em sala de aula sejam contempladas e a teoria seja utilizada como instrumento para melhor compreensão da prática.

Conforme mostra TARDIF (2008) o início da carreira docente constitui-se em “[...] um período crítico de aprendizagem da docência, muito importante da história profissional do professor, determinando inclusive seu futuro e sua relação com o trabalho” (p.11). MARCELO (2010) mostra que o começo da docência é um tempo em que se misturam diversos sentimentos e no qual o professor defronta-se com buscas e desafios, passando por um período de tensões e aprendizagens intensivas em contextos muitas vezes desconhecidos. Sendo assim, o objetivo geral dessa pesquisa foi investigar as necessidades formativas dos docentes iniciantes na EPT referentes ao processo ensino aprendizagem, com o propósito de obter indicadores para a elaboração de programas de formação continuada de docentes, visando o desenvolvimento profissional e aprimoramento da prática docente, por meio de uma política de desenvolvimento profissional docente, com a organização de espaços e tempos para que o professor possa investir em sua formação continuada para o exercício de ensinar.

## **2. Metodologia**

Esta pesquisa caracteriza-se como um estudo de caso (ANDRÉ, 2005). Foi utilizada uma abordagem metodológica de natureza quantitativa e qualitativa. As análises dos dados foram realizadas de forma qualitativa (ANDRÉ, 2005; POUPART, *et al.*, 2010).

As atividades da pesquisa foram organizadas em três etapas: (1) estudo do referencial teórico com o levantamento bibliográfico, seguido de uma revisão de literatura sobre necessidades formativas, levantamento no *site* da Associação Nacional de Pós-graduação e Pesquisa em Educação (ANPED) no período de 2009 a 2015 e no Banco de Teses da Capes; (2) Elaboração do instrumento de coleta de dados, um questionário *on-line*, constituído de questões fechadas e abertas, que teve como objetivo investigar assuntos relacionados ao perfil de formação dos docentes, levantamento de necessidades formativas bem como sobre as suas opiniões sobre as formas de organização de ações de formação continuada para docentes iniciantes na Educação Profissional e Tecnológica; (3) organização e tabulação dos dados dos questionários por meio de gráficos e agrupamentos das questões abertas, o que possibilitou uma análise qualitativa com o apoio de dados quantitativos.

### 3. Resultados e Discussões

Os resultados da pesquisa mostraram que o perfil dos professores ingressantes no período estudado pode ser caracterizado da seguinte forma: a maioria dos docentes tem até 35 anos (59%), o que pode significar uma tendência de entrada de professores cada vez mais jovens na modalidade de ensino na EPT. Se for considerada a faixa etária até 40 anos, o índice sobe para 85%. Há pequena diferença entre o número de professoras e professores, sendo um pouco superior o número de mulheres. Constatou-se a que os docentes estavam atuando em cursos técnicos integrados, subsequentes e superiores, sendo que a maioria deles (42%) atuavam somente no ensino técnico integrado, 23% somente no nível superior, seguido pelos que atuavam no ensino técnico integrado e no ensino superior (23%). Os dados mostram que 89% dos docentes teve experiência de trabalho anterior ao seu ingresso como docente no IFMG Campus Ouro Preto, sendo que para 19% desses, essa experiência foi como profissional de sua área de formação e 71% como docente. Três professores não tiveram experiência anterior. Dos 71%, 85% teve experiência como docente no ensino superior e 26% na educação profissional e tecnológica<sup>4</sup>. Alguns tiveram experiências em ambos os níveis e também na educação básica.

Em relação à modalidade do curso de graduação, há uma predominância nível bacharelado (52%), sendo que um percentual menor é composto de professores que cursaram Licenciatura (41%) ou tecnólogo (7%). Trata-se de um corpo docente altamente qualificado, pois 65% são mestres e doutores, e os demais estão cursando mestrado ou doutorado; Dos 27 professores, 45% afirmou ter formação voltada para o ensino.

Para identificar as necessidades formativas dos professores iniciantes na EPT no IFMG *Campus* Ouro Preto, buscou-se elencar, no questionário, aspectos relevantes em quatro áreas consideradas significativas no processo educativo: planejamento, currículo, processo ensino-aprendizagem, especificidades da EPT. Dentro de cada uma dessas áreas, os professores assinalaram os temas que representam suas necessidades formativas e que consideram prioritários para as ações de formação, enumerando-os de acordo com a prioridade atribuída. Constatou-se que a maioria dos sujeitos reconhece a necessidade de aprofundar conhecimentos específicos nas questões pedagógicas para aperfeiçoar sua atuação como professor, visto que a opção *não se aplica* foi apontada por um número reduzido de respondentes. Na análise dos dados, optou-se por apresentar as duas primeiras prioridades em cada categoria. Os resultados da pesquisa apontaram para as seguintes temáticas prioritárias no que se refere às necessidades formativas dos professores:

Na categoria Planejamento, as duas temáticas mais priorizadas pelos docentes foram: (1) **seleção de metodologias de ensino** (30%) e (2) **elaboração de provas e outros instrumentos de avaliação** (30%).

No caso da categoria currículo foram consideradas prioridades para a maioria dos docentes as temáticas: (1) **implementação do currículo integrado** (33%) e (2) **integração entre disciplinas do curso** (41%)

Na categoria “Processo de Ensino Aprendizagem”, das quatro temáticas, três foram consideradas mais importantes para os docentes, sendo elas: prioridade 1: **Trabalho com alunos com defasagem de conhecimentos anteriores necessários à(s)**

---

<sup>4</sup>Vários professores atuaram no Ensino Superior e EPT ou Educação básica simultaneamente.

**disciplina(s) que lecionam (26%) e Relacionamentos professor-aluno (26%).** Para a segunda prioridade, 41% dos docentes consideraram a temática **Processos de inclusão de alunos com necessidades educacionais especiais.**

Para a categoria “Aspectos específicos da educação profissional e tecnológica” foram consideradas prioridade 1, três (03) temáticas, que ficaram empatadas com 18%. **Verticalização do ensino; Formação dos alunos para o mundo do trabalho; Organização do ensino e normas acadêmicas do IFMG Campus Ouro Preto.** Como segunda prioridade, 26% dos docentes consideraram a temática: **Diversidade no perfil dos alunos das diferentes modalidades de cursos/níveis de ensino.**

Para atender as necessidades de formação apontadas, foram apresentadas diferentes formas de(s) de organização das atividades de formação continuada. De acordo com os professores, a mais indicada foi a realização de *curtos de curta duração* abordando temas variados sobre ensino, seguida por *grupos de estudos e reflexão sobre a prática docente*. Quanto à modalidade de organização das ações de formação, 67% responderam a preferência por cursos presenciais, 52% preferem curso presencial com parte a carga horária à distância e 15% educação à distância.

#### **4. Conclusões**

Os resultados da pesquisa mostraram que o perfil dos professores ingressantes no período estudado pode ser caracterizado da seguinte forma: há pequena diferença entre o número de professoras e professores, sendo um pouco superior o número de mulheres. Trata-se de um corpo docente altamente qualificado, pois 65% são mestres e doutores. Grande parte não tem formação em cursos de licenciaturas. Pode-se constatar que o diagnóstico das necessidades formativas e as formas de organização das mesmas, conforme apontadas nessa pesquisa, revelaram indicadores importantes para o planejamento de ações de formação continuada em um programa de desenvolvimento profissional docente. Sendo assim, a pesquisa possibilitou construir subsídios para a elaboração de um programa dessa natureza para o IFMG Campus Ouro Preto, de acordo com as referências abaixo:

- que contemple ações de formação continuada abarcando as temáticas apontadas nessa pesquisa, tendo por base o diagnóstico das necessidades formativas apresentadas pelos docentes;
- que viabilize reflexões sobre situações práticas e reais, de forma a contribuir para o desenvolvimento profissional contínuo dos professores, especificamente no que diz respeito as questões didático-pedagógicas.
- que considere a realidade da instituição, caracterizada pela verticalização do ensino, que traz consigo desafios relacionados à organização do currículo e ao perfil dos alunos de diferentes níveis de ensino, entre outros aspectos;
- que tenha caráter institucional e não pontual, para que seja uma ação planejada e executada, a médio e longo prazo, e avaliada conjuntamente com os docentes envolvidos;
- que contemple atividades planejadas em sua maioria, de forma presencial, podendo ser usada também as tecnologias de educação a distância.

Em síntese, propõe-se um programa de desenvolvimento profissional que contemple diferentes ações de formação continuada de docentes que, conforme recomenda SANTOS (2000) e IBERNON (2011) abordem os problemas cotidianos dos professores, de forma que as práticas vivenciadas em sala de aula sejam contempladas e a teoria seja utilizada como instrumento para reflexão e melhor compreensão da prática.

Conclui-se, finalmente, que a pesquisa, além de realizar esse diagnóstico e ter aplicabilidade prática no *Campus* Ouro Preto, contribui para o avanço dos estudos sobre as necessidades formativas de professores, mais especificamente, de professores atuantes nos Institutos Federais. Esse estudo colabora também para suprir uma lacuna nos estudos sobre essa temática, pois constatou-se a ausência de pesquisas sobre a análise de necessidades formativas de docentes da Educação Profissional Tecnológica (EPT). Dessa forma, acrescenta novos conhecimentos no campo da formação de professores para a Educação Profissional e Tecnológica, tema ainda pouco explorado no conjunto das pesquisas na área da educação no Brasil.

### Referências bibliográficas

ANDRÉ, M. *Estudo de caso em pesquisa e avaliação educacional*. Brasília, DF, Liber Livro Editora, 2005. Série Pesquisa, vol. 13.

BRASIL. Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, Cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e da outras providencias. Brasília, 2008b. Disponível em <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/Lei/L11892.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11892.htm)>. Acesso em 08 Agosto. 2015.

IMBERNÓN, F. *Formação docente e profissional: formar-se para a mudança e a Incerteza*. São Paulo: Cortez, 2011.

MARCELO, C.O professor iniciante, a prática pedagógica e o sentido da experiência. *Formação Docente: Revista Brasileira de Pesquisa sobre Formação de Professores*. Autêntica. Volume 02/ n.03 de ago- dez.2010.

POUPART, J. *et al. A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos*. Trad. Ana Cristina Nasser. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010, 2 ed.

RODRIGUES, M.A. P- *Análise de práticas e de necessidades de formação*. Lisboa: Edições Colibri, 2006.

SANTOS, L. L. C. P. A Implementação de Políticas Públicas do Banco Mundial para a Formação Docente. *Cadernos de Pesquisa*. São Paulo, n. 111, p. 173-182, dez. 2000

TARDIF, M. *Saberes docentes e formação profissional*. Petrópolis: Vozes, 2008, 9. ed.

### Agradecimentos

Agradecemos aos professores que participaram da pesquisa e ao IFMG *Campus* Ouro Preto pelo apoio financeiro para a bolsa de pesquisa.

# O ESTILO NACIONAL PORTUGUÊS EM MINAS GERAIS

**Savilly Aimée Teixeira Buttros (1), Tássia Christina Torres Rocha (2) e Alex Fernandes Bohrer (3)**

(1) Bolsista, Discente do curso de Tecnologia em Conservação e Restauro IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. sbuttros@gmail.com

(2) Bolsista, Discente do curso de Tecnologia em Conservação e Restauro IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. tassia.surya@gmail.com

(3) Orientador, Docente, Coordenadoria de História, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. alex.bohrer@ifmg.edu.br

**Resumo:** *O retábulo do Estilo Nacional Português foi alcunhado por Robert Smith em célebre livro sobre a talha em Portugal. Em Minas Gerais, é possível encontrar traços deste estilo em raríssimas peças de fins do XVII. No início do século XVIII, em especial até 1725, o uso destas estruturas se tornaria provavelmente comum. O Nacional Português nas Minas marca o berço de uma das mais esplendorosas épocas artísticas e culturais, nos legando obras de inestimável valor e artistas de alto nível. Todavia, desde as tentativas de catalogar nossos retábulos, feitas por Germain Bazin e Lúcio Costa, o interesse pelo estilo Nacional Português se estagnou, causando um retardamento danoso no que concerne ao entendimento dos primeiros anos de Minas Gerais. Propomos, portanto, um estudo sistemático e a catalogação de retábulos deste estilo nas Minas Gerais. Salientamos que este projeto é continuação de trabalhos desenvolvidos desde 2010, estando em sua quinta edição. Nessa etapa foram catalogados retábulos remanescentes nas áreas rurais do norte de Minas Gerais, bem como pesquisados materiais bibliográficos e iconográficos de retábulos dessa tipologia em áreas rurais portuguesas. Como resultado da pesquisa, propusemos também a disponibilização do material resultante para pesquisas futuras, além de subsidiar teoricamente projetos de restauração ou tombamento das referidas peças.*

**Palavras-chaves:** *Barroco; Estilo Nacional Português; História de Minas Gerais.*

## 1. Introdução

Os retábulos<sup>5</sup> do chamado Estilo Nacional Português são rastros a seguir quando queremos compreender a produção criativa mineradora do século XVIII. Representantes de um momento artístico inicial das áreas auríferas, as igrejas de Minas se transformaram em canteiros de obras para onde artífices de diferentes partes acorriam, intercambiavam ideias, inventavam técnicas, adaptavam suas concepções plásticas. E é pelo estudo destas igrejas que devemos começar para entender o que hoje é chamado de Barroco Mineiro. Contudo, resta pesquisar sistematicamente essa produção ancestral, que atualmente constitui um certo vazio de nossa história.

O objetivo principal do trabalho proposto é preencher visível lacuna na historiografia mineira e brasileira. Desde as tentativas de sistematizar, catalogar e classificar os retábulos feitas por Germain Bazin e Lúcio Costa, o interesse pelo Nacional Português se estagnou, causando um retardamento danoso no que concerne ao entendimento dos primeiros anos de Minas Gerais e à produção artística e cultural da época. Faltam, para o período, abordagens não só culturais, mas demográficas e políticas. O “nascimento” de Minas e seu contexto artístico-cultural continuam sendo,

---

<sup>5</sup> O retábulo por vezes é chamado erroneamente de altar. Altar é tão somente a mesa fronteira onde o sacerdote celebra o ritual eucarístico.

em grande parte, uma sombra que vez por outra recebe luz em obras esporádicas.

Os retábulos do Estilo Nacional Português são encontrados em algumas regiões de Minas, desde cidades meridionais até o antigo Distrito Diamantino. Apesar da ligação inequívoca com criações portuguesas coetâneas, tais retábulos apresentam características próprias, que transitam desde um gosto vernáculo (Igreja de Glaura) até espetaculares criações eruditas (Matriz de Cachoeira do Campo).

Nessa etapa, a pesquisa se concentrou na catalogação de modelos do estilo em Portugal e no norte de Minas Gerais. Entende-se que através dos retábulos portugueses, sobretudo das regiões do interior, será possível estabelecer comparativos com os modelos mineiros de forma satisfatória. Isto se dá pela dificuldade tecnológica e construtiva enfrentada no interior de Portugal e também nos primeiros povoados de Minas Gerais e pelo caráter inovador e criativo proveniente dessas situações.

## 2. Metodologia

Em pesquisas históricas torna-se cada vez mais comum o uso de técnicas e métodos advindos de outras áreas de conhecimento, caminho este aberto desde 1929, com Bloch e Febvre e intensificado a partir da década de 1970. Aspiramos, num primeiro momento, fazer uso de uma metodologia de pesquisa diversificada, dialogando, por exemplo, com procedimentos típicos da Restauração. Sobre os métodos de pesquisa e a tipologia documental que almejamos utilizar, podemos citar:

- Estudo da Documentação Eclesiástica: *abstraimos uma série de informações preciosas nos livros de irmandades das referidas igrejas. As paróquias guardam ainda expressivo número de documentos e os Arquivos das Arquidioceses de Mariana e Diamantina preservam outros tantos, recolhidos de igrejas da região;*

- Estudo da Documentação Cartorária e Judiciária: *alguns testamentos conservados podem lançar muita luz sobre o contexto sociocultural da construção dos templos, como o testamento de Antônio da Silva Barros, um dos construtores da Matriz de Nazaré de Cachoeira do Campo, estudado na edição de 2010 de nosso projeto. Exemplo deste tipo de arquivo é a Casa do Pilar de Ouro Preto (grande parte do acervo desta casa, que é o Anexo III do Museu da Inconfidência, se acha microfilmado no Centro de Estudos do Ciclo do Ouro, na Casa dos Contos, também em Ouro Preto). As fontes documentais conservadas neste anexo são as mais variadas possíveis, sendo disponibilizados igualmente arquivos de tipo judiciário e musicológico. Só para se ter uma ideia, no ano de 1995 havia, nos arquivos da Casa do Pilar, 5.180 inventários, 1.660 testamentos, 14.350 ações cíveis, 1.570 ações criminais e 388 variados códices. Tudo isso constitui importante fonte de informação sobre a história local e regional.*

- Estudo da Documentação do Arquivo Ultramarino de Lisboa: *valiosas informações foram coletadas neste importante arquivo português, disponibilizado, em grande parte, em via digital.*

- Estudo das madeiras usadas: *O aproveitamento de determinada madeira tem muito a nos dizer sobre a origem do retábulo e sobre a circulação regional e mundial de espécies (como cedro, jacarandá, nogueira, carvalho etc);*

- Levantamento, descrição e catalogação dos retábulos remanescentes: *Neste ponto, o próprio retábulo se torna documento, passível de ser datado tendo por base uma leitura iconográfica detalhada;*

- Pesquisa acurada em arquivos, sites e livros portugueses disponibilizados *on line*, com vistas a criar um quadro morfológico da talha lusitana em comparação com a talha mineira.

### 3. Resultados e Discussão

Quando o projeto foi iniciado, não havia ainda quadro geral sobre essa produção artística em Minas: não dispúnhamos, por exemplo, do número preciso de retábulos, oragos ou um banco de imagens específico. Hoje acreditamos que esse panorama começa a se reverter. Até o momento obtivemos com as edições anteriores um quadro parcial (mas abrangente) dessa produção retabular nos antigos Termos de Vila Rica, Mariana, Sabará, Distrito Diamantino, parte do Vale do Jequitinhonha e do Norte de Minas. Salienta-se que na fase 2015/16, o banco de dados proveniente de edições anteriores foi ampliado com a catalogação de cerca de 240 retábulos de todas as regiões administrativas de Portugal.

Obteve-se vasto material para estabelecer relações entre a influência lusitana e as adaptações regionais na morfologia interna das igrejas mineiras. Entre os comparativos estabelecidos ao longo da pesquisa, nota-se que retábulos-mor da região norte de Portugal, sobretudo de freguesias e áreas rurais, apresentam soluções construtivas muito similares às das igrejas de Minas Gerais. A Igreja de São Miguel das Caldas de Vizela e a Igreja de Santiago de Antas, ambas no Distrito de Braga, possuem um modelo de retábulo entendido como solução para o encaixe com tetos de forro trifacetado ou arqueado. Os remanescentes desse modelo aplicado em Minas podem ser vistos em Chapada do Norte, Paraopeba, Itabirito, Acuruí e Raposos.

Descobriu-se também que o retábulo-mor da Matriz de Nossa Senhora de Nazaré de Cachoeira do Campo, principal exemplo de talha erudita do Estilo Nacional Português em Minas Gerais, possui composição notavelmente similar à da Igreja Matriz de São João Batista de Póvoa do Lanhoso, Distrito de Braga, com poucas variações estéticas. As colunas pseudo-salomônicas, típicas do Estilo Nacional Português, geralmente são cobertas por folhas de parreira e cachos de uva entalhados. Contudo, estas podem aparecer sem tais motivos fitomórficos em Minas e Portugal, chamadas na pesquisa por “colunas de espira lisa”. Sabe-se que esses exemplares estão presentes no norte de Minas em Chapada do Norte, Itapanhoacanga, Córregos e Matias Cardoso e, no centro, estão em Raposos, Amarantina, Botafogo e São Sebastião das Águas Claras. Desse tipo de construção formal foram catalogados 24 retábulos portugueses de regiões diversas, desde as produções eruditas e monumentais às interessantes concepções vernáculas. Aponta-se então uma importante variante do Estilo Nacional Português.

Os trabalhos originados por esse projeto culminaram também em uma tese de doutorado, defendida pelo autor sobre o tema, o que abriu caminho novamente para as discussões acadêmicas a respeito desse estilo, tão relegado em geral.. Podemos também frisar, como resultado acadêmico, a publicação de pelo menos sete textos pelo orientador<sup>6</sup> e dois textos por ex-bolsistas, hoje alunos egressos. O projeto também resultou na participação em uma série de eventos, como o convite feito ao autor para proferir conferência na USP num congresso internacional sobre a nova territorialização do Barroco (abordagem que propomos aqui).

---

<sup>6</sup>Sendo que um dos textos foi transformado em capítulo de livro, organizado também pelo proponente.

Outro momento foi a participação num encontro sobre estudos históricos realizado na UFMG (este último, inclusive, teve na mesma mesa duas bolsistas que trabalharam em edição anterior do projeto - apresentaram trabalho próprio, nascido dessa nossa pesquisa, o que é de suma importância para o aluno). Mais um convite resultante foi apresentar-nos num congresso internacional sobre a talha ibérica, realizado em Lisboa, Portugal. Também consequência desse trabalho foi a defesa de uma tese de doutorado sobre o tema, pelo autor/coordenador.<sup>7</sup>

#### 4. Conclusão

Espera-se que o trabalho proposto se torne referencial para as pesquisas futuras sobre a talha mineira do setecentos, uma vez que estudos deste tipo são urgentes (especialmente esboços quantitativos e descritivos). O entendimento da produção do Estilo Nacional Português é fundamental para a compreensão do contexto dos primeiros povoamentos de Minas Gerais. Percebeu-se que a produção mineira e a lusitana dos retábulos do Estilo Nacional Português, durante a pesquisa, não devem ser dissociadas. Apesar das soluções vernáculas encontradas em Minas, as referências, sobretudo pelo contexto da produção, eram lusitanas.

A peculiaridade morfológica num retábulo português pode se repetir em Minas, tanto por influência direta, quanto por situação tecnológica ou cultural similar. Esse projeto é, pois, um marco na reabilitação desse estilo, como modismo próprio e de igual importância aos outros que vigoraram nas Minas setecentistas.

Frisamos que tal pesquisa, que tem acentuado valor acadêmico, pode ter futuramente outros desdobramentos, sedimentando caminho para novas abordagens. Cabe salientar ainda que todos os resultados da catalogação serão disponibilizados para as comunidades possuidoras dos retábulos, salvaguardadoras, na prática, desse imenso acervo artístico-cultural brasileiro. É essa a tarefa mais prática e humana que este projeto deverá ter: despertar nas comunidades o sentimento de posse de tais bens e instiga-las, dessa forma, a preservá-los, sabedoras agora da importância e ancestralidade de tais obras.

#### Referências

BAZIN, G. *Arquitetura religiosa barroca no Brasil*. Rio de Janeiro: Record, 1983.

BOHRER, A. F. *De missalen van Plantin en andere Zuid-Nederlandsereminenties in de barok van Minas Gerais*. In.: STOLS, Eddy, THOMAS, Werner (Org). *Wereld op papier. Zuid-Nederlandseboeken, prentenkaarten in het Spaans-Portugese wereldrijk (16de-18de eeuw)*. Antwerp: Acco, 2009. p. 275-295.

BOHRER, A. F. *OS DIÁLOGOS DE FÊNIX: Fontes Iconográficas, Mecenato e Circularidade no Barroco Mineiro*. 2007. 158f. Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, UFMG, Belo Horizonte, 2007.

BOHRER, A. F. *Ouro Preto, um Novo Olhar*. São Paulo: Scortecci, 2011.

---

<sup>7</sup> Omitimos conscientemente as datas desses textos/eventos bem como as referências bibliográficas completas, em respeito ao anonimato da proposta, conforme norma estabelecida na DIPE.

BOHRER, A, F. *A talha do estilo nacional português em Minas Gerais: contexto sociocultural e produção artística*. (Tese de Doutorado) - Programa de pós-graduação em História, FAFICH/UFMG, Belo Horizonte, 2015.

CAMPOS, A. A. *A Ideia do Barroco e os Desígnios de uma Nova Mentalidade: A Misericórdia através dos Sepultamentos pelo Amor de Deus na Paróquia do Pilar de Vila Rica (1712- 1750)*. *Barroco*, Belo Horizonte, v.19, 2001.

OLIVEIRA, M. A. de. *O Papel e o Surgimento do Entorno de Vila Rica/1700-1750*. 64f. Monografia (Graduação em História) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, UFMG, Belo Horizonte, 2004.

OLIVEIRA, M. A. R. de. *O Rococó Religioso no Brasil e seus Antecedentes Europeus*. São Paulo: Cosac &Naify, 2003.

SMITH, R. *A Talha em Portugal*. Lisboa: Livros Horizonte, 1962.

## OFICINA DE RESTAURO PÚBLICO - 2016

**Edilaini Ferreira (1), Natália Morita (2), Natália Rodrigues dos Santos (3), Rita de Cássia Cancela Andrade (4), Sarah de Paula Basílio (5), Maria Cristina Rocha Simão (6) e Alexandre Mascarenhas (7).**

- (1) Bolsista, Discentes do curso de Conservação e Restauro, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. edilaini.raquel@gmail.com
- (2) Bolsista, Discentes do curso de Conservação e Restauro, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. natih\_m@hotmail.com
- (3) Bolsista, Discentes do curso de Conservação e Restauro, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. natalia-rodrigues10@hotmail.com
- (4) Bolsista, Discentes do curso de Conservação e Restauro, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. rcca0401@gmail.com
- (5) Bolsista, Discentes do curso de Conservação e Restauro, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. sarahdepaulab@outlook.com.
- (6) Orientador, Docente, Coordenadoria de Conservação e Restauro, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. cristina.simao@ifmg.edu.br
- (7) Co-orientador, Docente, Coordenadoria de Conservação e Restauro, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. alexandre.mascarenhas@ifmg.edu.br.

**Resumo:** *O Projeto Oficina de Restauro Público, iniciado no IFMG em 2014, deu prosseguimento às ações executada anteriormente pela FAOP em parceria com o nosso Instituto, ampliando as possibilidades de formação de mão de obra qualificada em conservação e restauração de bens imóveis em Ouro Preto, possibilitando aos alunos do Curso de Conservação e Restauro uma prática aplicada dos conhecimentos adquiridos em sala de aula. Em parceria com o Escritório Técnico do IPHAN, cumpriu a proposta de disponibilizar a população de menor poder aquisitivo, residente em edificações com necessidade de conservação e restauração, condições de realizar as ações necessárias para manutenção de seus imóveis, disponibilizando o dossiê de conservação e restauro. No último edital, três paróquias foram agraciadas com a confecção de dossiês de restauro de cinco importantes edificações de valor histórico cultural na cidade, no caso 03 Passos da Paixão e 02 Capelas de pequenas dimensões. Como produto dessa oficina, foram realizados ao longo desse projeto levantamento arquitetônico e fotográfico, mapeamento de danos e diagnóstico e propostas de intervenções de acordo com critérios definidos entre os alunos e o órgão responsável. Trabalhou também, mentalidades comprometidas com a preservação do patrimônio cultural, contribuindo, conseqüentemente, para a melhoria da qualidade de vida e para a valorização da cultura.*

**Palavras-chave:** *Restauro; patrimônio cultural; Formação.*

### 1. Introdução

A preservação dos valores culturais e ambientais caracteriza-se, crescentemente, como uma tendência da atualidade. A valorização das coisas locais, em contraposição à globalização da economia e da comunicação, reveste de importância à manutenção de identidades específicas, que garantam às pessoas a referência do seu lugar. A preservação destes registros materiais baseia-se em teorias estruturadas desde o século XIX e em princípios definidos em diversos documentos resultados de convenções internacionais. As ações de intervenção física nos edifícios pertencentes aos sítios preservados devem ser efetivadas somente se planejadas, tendo como subsídio os princípios da restauração; assim, os projetos de restauro devem obedecer à metodologia específica e estabelecer princípio teórico-conceitual no processo de elaboração, garantindo a manutenção destes bens segundo critérios críticos e científicos.

A ação das instituições de ensino é fundamental para a manutenção desse patrimônio, através da qualificação profissional e de atuação direta no processo de reconhecimento, identificação, cadastramento, inventário, planejamento de obras e intervenções de conservação e restauro. Desta forma, a proposta cumpre um dos princípios definidos pela Política Nacional de Extensão, que define como um dos seus eixos a Interdisciplinaridade, 'caracterizada pela interação de modelos e conceitos complementares, de material analítico e de metodologias, buscando consistência teórica e operacional que estruture o trabalho dos atores do processo social e que conduza à interinstitucionalidade, construída na interação e inter-relação de organizações, profissionais e pessoas'.

A atuação do IFMG em Ouro Preto, em parceria com o IPHAN, permite subsidiar políticas públicas para a gestão do patrimônio cultural, elemento catalizador definido pela Lei Complementar que estabelece o Plano Diretor do Município, que reza em seus artigos 2º e 3º que 'Os bens artísticos, arquitetônicos, urbanísticos e paisagísticos de relevante valor cultural e natural, localizados no Município, são considerados bens inalienáveis de sua população, cabendo a ela exercer, de forma concorrente as diferentes esferas da Administração Pública, a sua guarda, proteção e gestão' e que 'A preservação e a valorização do Patrimônio Cultural e Natural do Município são fatores determinantes para o seu desenvolvimento econômico e social, para a geração de empregos e para a melhoria da qualidade de vida da população.'

O objetivo principal do projeto, desde o seu início, foi atingir a população de menor poder aquisitivo da cidade, uma vez que a atuação do programa dar-se-á diretamente nas edificações de valor cultural carentes de restauro ou a associações comunitárias responsáveis pelo patrimônio cultural situado nas diversas localidades da região.

## **2. Metodologia**

A Oficina de Restauro Público caracteriza-se por elaborar dossiês de restauro de edificações de valor cultural em estado de deterioração, sob a responsabilidade de população de menor poder aquisitivo ou a associações comunitárias ou similares. A partir da seleção ou atendendo as demandas do IPHAN, elabora-se o dossiê de restauro, composto de etapas bastante definidas:

- Levantamento histórico-contextual
- Levantamento gráfico e fotográfico
- Mapeamento de danos e diagnóstico
- Proposta de intervenção: peças gráficas, memorial descritivo teórico-conceitual, caderno de especificação e serviços, caderno de encargos.

Em todas as etapas de execução dos dossiês os alunos são supervisionados e orientados diretamente pelo docente responsável e pelo chefe do escritório técnico do IPHAN. Dessa forma, propõem aos alunos uma troca de experiência e aprimoramento dos trabalhos. Poucos materiais são necessários para a realização dos trabalhos, em suma, são empregados materiais rotineiros para os alunos de Conservação e Restauro: trena rígida e eletrônica; prancheta; papel; lápis e borracha; capacete de segurança; máscaras de poeira; escada para acesso às coberturas e câmera fotográfica. Na etapa de confecções dos desenhos, estes foram feitos no software AutoCad, posteriormente finalizados e transformados em PDF em pranchas no formato A1.

### 3. Resultados e Discussões

Visando a consolidação da “Oficina de Restauro Público” no projeto realizado em 2015/2016 as primeiras atividades realizadas objetivaram dar prosseguimento às que não foram terminadas nos projetos passados e ainda seriam passíveis de continuidade. Sendo assim, foi feita a organização sistematizada de todos os antigos projetos sob coordenação da FAOP, bem como de seus pareceres técnicos.

Por questões de desinteresse do proprietário e/ou mudanças drásticas na situação de conservação de alguns imóveis, uma parte dos processos antigos foram arquivados na oficina. Os bens agraciados no edital de 2015/2016 foram então duas casas de valor cultural no conjunto Bom Será, no bairro Cabeças e outra na Rua do Barão, bairro Antônio Dias. As ações propostas, novamente pelo IPHAN e pela Prefeitura de Ouro Preto, foram atualização do diagnóstico e proposição de novas intervenções em decorrência dos danos que surgiram entre o período de tempo que os processos haviam ficado parados.

Concomitante as ações das casas dos antigos projetos, o IPHAN, solicitou à Oficina para efetivarmos uma parceria com objetivo de realizar os levantamentos, diagnósticos e respectivos dossiês de restauro de 03 Passos da Paixão e 02 Capelas de pequeno porte (Passo da Ponte Seca, Passo da Rua São José, Passo do Antônio Dias, Capela de Santa Cruz e Capela de Nossa Senhora das Necessidades) localizadas em demais regiões da cidade de Ouro Preto. Estes consistem em pequenas edificações de valor cultural que pela importância nas manifestações religiosas e o valor cultural que possuem, justificam a intervenção. Assim, atendemos ao público especificado, pois estes bens culturais são de responsabilidade final das comunidades que os utilizam. Neste caso, os bens se encontram sob responsabilidade das paróquias de cada bairro, que atualmente não possuiriam recursos para a efetiva restauração das Capelas.

De acordo com a metodologia definida para dossiês, cumpriram-se os procedimentos habituais: levantamento fotográfico e arquitetônico; mapeamento de danos; proposta de intervenções. Durante as atividades as bolsistas tiveram auxílio das paróquias responsáveis por cada Passo ou Capela, para o devido acesso às edificações. No decorrer da construção do dossiê, sendo supervisionados pelo Escritório Técnico do IPHAN, foram orientadas técnicas para aprimoramento dos levantamentos, correções e refinamento dos desenhos de acordo com referências exigidas nos projetos aprovados pelo escritório. Fato esse que muito contribuiu para a experiência das alunas, visto que os conhecimentos adquiridos em sala estavam sendo aplicados na realidade e sob supervisão do órgão responsável e que eventualmente aprova esse tipo de trabalho.

Os objetos de estudo escolhidos, permitiu às alunas bastante aplicabilidade das disciplinas do curso de Conservação e Restauro, visto que estes possuíam danos capazes de serem explorados tanto pelo viés técnicos, quanto pelo teórico. Na maioria das edificações encontramos significativos problemas nas coberturas e tantos outros, normalmente relacionados à umidade nas edificações. Tanto a visualização dos danos, como as complexidades de algumas edificações permitiram às alunas um estudo múltiplo, uma vez que a possibilidade de trabalhar com muitos objetos ao mesmo tempo e a diferença de período entre elas permitiu uma efetiva troca de informações e experiência.

FIGURA 1 – Capela de Santa Cruz.  
Dias.

FIGURA 2 – Passo de Antônio



Fonte: Natália Morita, 2016.

FIGURA 3- Passo da Rua São José .



Fonte: Natália Rodrigues, 2016.

FIGURA 4- Passo da Ponte Seca.



Fonte: Edilaini Raquel, 2016

FIGURA 5- Capela N. Sra. das Necessidades.



Fonte: Natália Rodrigues, 2016



Fonte: Sarah de Paula, 2016

#### 4. Conclusões

As atividades da Oficina de Restauro Público consistem em um mecanismo de importante formação aos alunos do Curso de Conservação e Restauro; isso justifica a necessidade de consolidação da Oficina como um programa definitivo do curso. Este projeto de extensão atua como um verdadeiro laboratório de aplicação das teorias e

práticas aprendidas em sala, possibilitando aos alunos ampliar a visão como profissionais da área de patrimônio cultural, subsidiado pelo contato direto com a comunidade e o IPHAN, órgão responsável pela preservação e conservação dos bens culturais. Desenvolvido dentro de um curso de tecnologia, o projeto devolve à sociedade um produto direto do investimento aplicado à Instituição e lança no mercado um profissional mais capacitado com as questões cotidianas da preservação. Visto que os profissionais dessa área ainda possuem pouco reconhecimento no mercado, a vivência prática propiciada pelo projeto agregará de forma positiva, ampliando sua visibilidade junto ao campo profissional.

### **Referências bibliográficas**

BRANDI, Cesare. Teoria da Restauração. 2ª edição. Cotia, SP: Ateliê Editorial, 2004.

CECI. Centro de Estudos Avançados da Conservação Integrada. Mapa de Danos/Recomendações Básicas. Jorge Eduardo Lucena Tinoco. Textos para discussão- Vol 43.2009, 23p.

CHOAY, Françoise. A alegoria do patrimônio. São Paulo: Estação Liberdade: Editora UNESP, 2001.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional / Programa Monumenta. Manual de Elaboração de Projetos de Preservação do Patrimônio Cultural. Cadernos Técnicos - Vol. 1. Brasília. 2005, 76p.

LEI COMPLEMENTAR Nº 93 DE 20 DE JANEIRO DE 2011

MUÑOZ VIÑAS, Salvador. Teoría Contemporánea de la Restauración. 1.ed. Madrid: Síntesis. 2003. 205p.

Plano Diretor do Município de Ouro Preto

PORTARIA DO IPHAN Nº 312, DE 20 DE OUTUBRO DE 2010

### **Agradecimentos**

Agradecemos a todos que direta e indiretamente contribuíram para o satisfatório resultado deste trabalho. Em especial ao André Macieira, importante colaborador da Oficina. Às paróquias do Pilar, Antônio Dias e Santa Efigênia, atendidas pelos seus representantes Caju, Herinaldo e Padre Luiz. Aos funcionários e demais cuidadores dos Passos e Capelas, que com muita presteza nos atendeu: Paulo, Dôra, Andressa, Dona Mariza e Senhor Wilson.

# OURO PRETO: GASTRONOMIA E TRADIÇÕES

**Daniela da Rocha Marques (1), Lucas Rodrigues da Silva (2) e Asdrubal Vieira Senra (3)**

(1) Discente do curso de Tecnologia em Gastronomia, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil.  
danufg@gmail.com

(2) Discente do curso de Tecnologia em Gastronomia, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil.  
lucks\_r@hotmail.com

(3) Asdrubal Vieira Senra, Docente, Coordenadoria de Tecnologia em Gastronomia, IFMG, Campus Ouro Preto, MG, Brasil. asdrubal.senra@ifmg.edu.br

**Resumo:** *Este projeto justifica-se a partir da constatação de lacunas identificadas em bibliografia do cenário gastronômico tradicional de Ouro Preto e seus desdobramentos nas festividades religiosas com foco no Morro São Sebastião. Levando em conta a importância histórica da cidade, da relevância gastronômica mineira e a presença marcante da religiosidade local, identificou-se a necessidade de pesquisa e sondagem desses aspectos culturais. Objetivou-se ainda, compreender o processo da culinária tradicional de Ouro Preto, analisar a associação entre comida e festividades e/ou comida e religiosidade ouropretana presente no Morro São Sebastião, assim como identificar as festas mais relevantes de sua comunidade católica e suas relações com a culinária local através de um estudo exploratório com abordagem qualitativa. Através de entrevistas, identificou-se que as comemorações religiosas mais populares são: a festa de São Sebastião (padroeiro do Morro), Nossa Senhora da Saúde, festas juninas, quermesses e o mês de Maria (que ocorre em Maio). E concluiu-se que o processo da culinária tradicional local tem uma relação estreita com o passado e sua maior raiz gastronômica está no corriqueiro prato de tutu com macarrão dentro do contexto das festas religiosas da Igreja Católica, preparado pelos próprios fiéis para as comemorações, cada um com sua própria receita, além de outros pratos citados, como carnes, saladas e doces.*

**Palavras-chaves:** *Ouro Preto; Gastronomia; Cultura.*

## 1. Introdução

O Brasil é um país vasto, com muitas influências étnicas e diferentes climas. Assim como qualquer outro lugar do mundo, nossa nação tem seus pratos emblemáticos e uma série de ingredientes regionais (CASTANHO, 2013).

LIMA-FILHO, FLORES, CAVALCANTI, ARCA e SILVA (2013) associam a gastronomia às festividades, afirmando ser impossível imaginar uma celebração sem comida, já que nos dias atuais dispõe-se de alimentos em abundância e ainda define festas populares religiosas como sendo uma celebração para indivíduos sem qualquer tipo de poder na religião

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), os resultados do Censo 2010 mostram um pequeno crescimento em diversas religiões e redução da população católica do país, entretanto os católicos ainda são maioria no Brasil, 64,6%. No cenário religioso é relevante citar suas festas, que, de acordo com JURKEVICS (2005), “por serem consideradas fenômenos culturais, elas têm sido redescobertas como um forte campo de investigação histórica, revelando crenças e vivências demarcadas pelo passar do tempo e origem coletiva.” Desta forma, entende-se ser de importância um estudo focado nas festas religiosas de matriz católica e a sua relação com a gastronomia.

## 2. Metodologia

Trata-se de estudo exploratório, com abordagem qualitativa que se organiza em duas etapas: uma, de pesquisa bibliográfica e eletrônica, para embasamento teórico, especificamente

na comunidade do Morro São Sebastião e outra, de levantamento de informações em campo, através de entrevistas com cozinheiras tradicionais

Para coleta de dados a ferramenta utilizada foi o questionário semi estruturado, que tem como uma de suas características a utilização de roteiro elaborado de forma prévia (MANZINI, 2004).

### **3. Resultados e Discussões**

Todas as entrevistadas foram mulheres acima de quarenta anos que possuem algum tipo de ligação com a comunidade católica, sendo que apenas uma mora fora do bairro. Todas elas frequentam festas religiosas que acontecem na região de estudo, alguns exemplos que foram citados são a festa de São Sebastião e a festa de Nossa Senhora da Saúde, além das tradicionais quermesses e festas juninas.

Foi questionado quais tipos de comida eram servidas nessas comemorações e todas as entrevistadas falaram que o prato mais apreciado é o tutu com macarrão. Cada uma possuía uma receita própria para esse prato, algumas usavam feijão preto, bacon, ovos cozidos por cima, pimentão, cebola, cachaça ou vinho.

Pode-se assim compreender o processo da culinária tradicional local como uma relação estreita com o passado, onde saberes foram transmitidos e continuam presentes na memória dessas cozinheiras. A conexão da comida com a religiosidade e as festividades se mostra ainda muito forte através dos relatos compartilhados, mesmo sendo hoje com uma menor frequência

### **4. Conclusões**

Com as entrevistas realizadas pôde-se identificar que as festividades mais populares que acontecem dentro da religião católica no morro São Sebastião são a quermesse, a festa junina e a festa de São Sebastião. Muitas das comidas nessas festas são feitas pelos próprios religiosos, que aprenderam a cozinhar com seus parentes. São, em sua maioria, caseiras. Também foi possível identificar uma predominância de preferência pelo tutu com macarrão, mesmo que cada uma das entrevistadas tenha seu próprio modo de fazer.

### **Referências bibliográficas**

CASTANHO, Thiago. *Cozinha de Origem*. 1.ed. São Paulo: Publifolha. 2013.

LIMA-FILHO, Dario Oliveira; FLORES, Ana Beatriz Moreno; CAVALCANTI, Izadora de Almeida; ARCA, Nayara de Souza; SILVA, Filipe Quevedo. *A homogeneização Mundial dos Hábitos Alimentares: Um Estudo da Venda de Alimentos na Festa do Arraial de Santo Antônio*. Pensamento & Realidade, v. 28, p. 21, 2013.

JURKEVICS, Vera Irene. *Festas religiosas: a materialidade da fé*. História Questões & Debates, 43, 2005.

MANZINI, Eduardo José. *A entrevista na pesquisa social*. Didática, São Paulo, v. 26/27, p. 149-158, 1990/1991.