

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
FACULDADE DE CIÊNCIAS DE SAÚDE**

**ACEITAÇÃO DE UM PRATO TÍPICO CUIABANO NA REGIÃO DA GRANDE
DOURADOS-MS**

SUELEM ARAUJO EGGES

BACHARELA EM NUTRIÇÃO

**DOURADOS-MS
2018**



SUELEM ARAUJO EGGES

**ACEITAÇÃO DE UM PRATO TÍPICO CUIABANO NA REGIÃO DA GRANDE
DOURADOS-MS**

**Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado
ao Curso de Nutrição da Faculdade da Grande
de Ciências da Saúde da Universidade Federal
da Grande Dourados como requisito para
obtenção do grau Bacharel em nutrição, sob
orientação da Profa. Dra. Angélica Margarete
Magalhães**

**DOURADOS-MS
2018**

**ACEITAÇÃO DE UM PRATO TÍPICO CUIABANO NA REGIÃO DA GRANDE
DOURADOS-MS
ACCEPTANCE OF A TYPICAL FOOD (ESCALDADO CUIABANO) ON THE GRANDE
DOURADOS REGION**

Suelem Araujo Egges¹

Angelica Margarete Magalhães²

¹Graduanda do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade de Ciências da saúde da Universidade Federal da Grande Dourados- FCS/UFGD

²Nutricionista PHD em ciências da saúde professora adjunta da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Grande Dourados – FCS/UFGD. Orientadora

RESUMO

Este trabalho teve por objetivo verificar a aceitabilidade do prato típico escaldado cuiabano por parte de uma população distinta da mato-grossense, visando transferir conhecimentos sobre a possibilidade de sua inclusão em cardápios de empresas de refeições fora do lar. Estudo experimental, com desenvolvimento de preparação de um caldo “escaldado cuiabano”, aplicada no restaurante escola Bistrô Eco Sol. A pesquisa foi realizada em duas etapas, sendo que na primeira foi desenvolvida a preparação culinária de escaldado cuiabano, seguindo princípios de técnica dietética com vistas à padronização da preparação. Na segunda etapa foi verificada a aceitabilidade da preparação padronizada. A aceitabilidade global média foi de 86,4%. O maior índice de aceitabilidade por variável foi para aroma (89,45%) e o menor foi para cor (81,63%). Os Resultados da análise da aceitação permitem concluir que o escaldado cuiabano pode ser inserido em cardápios ofertados por serviços de refeições fora de seu local de origem.

Palavras-chave: Alimentos & Bebidas; Gastronomia típica; Comidas tradicionais

ABSTRACT

The objective of this study was to verify the acceptability of the typical “Escaldadocuiabano” dish by a population distinct from Mato Grosso, aiming to transfer knowledge about the possibility of its inclusion in Serbian meal menus outside the home. An experiment was carried out in two stages, in which the preparation of Escaldadocuiabano cooking was carried out, following the principles of dietary technique with standardization of the preparation. In the second stage the acceptability of the standardized preparation was verified. Overall overall acceptability was 86.4%. The highest acceptability index per variable was for aroma (89.45%) and the lowest was for color (81.63%). The results of the analysis of the acceptance allow to conclude that the cuiabano blanching can be inserted in menus offered by services of meals outside its place of origin.

Key words: Food& Drink; Typical Gastronomy, Traditional foods

1. INTRODUÇÃO

A população Brasileira é resultado da miscigenação étnica entre povos indígenas, africanos e europeus, em especial os portugueses, o que levou a construção da culinária brasileira como uma das únicas no mundo, constituída pela interface de cores, aromas e sabores (CASCUDO, 2004). A gastronomia Brasileira se caracteriza por uma mistura de sabores e saberes tradicionais que se enraízam em região específica, mas que se espalham por

todo território nacional. Essa trajetória dos alimentos típicos ocorre por conta das migrações dos povos que, ao se mudarem levam consigo os hábitos alimentares tradicionais (SANTOS e CASTRO, 2012; BRASILa, 2018).

Diante da massificação e a uniformização generalizada dos alimentos em que os novos modelos alimentares estabeleceram, contrapõe-se, atualmente, a crescente procura pelos consumidores, por produtos alimentícios na sua forma mais natural, livre de condimentos, conservantes e agrotóxicos. Sendo assim, o consumidor passou a buscar a qualidade presente nos alimentos tradicionais, tanto por uma questão de saúde, como também, por outros fatores como tradição, origens e raízes (ZUIN, ZUNIN, 2008; MAGALHÃES, 2010).

Alguns pratos típicos passam a compor os hábitos alimentares em outras regiões, quando experimentados e aprovados por aquela população (BRASIL, 2003). Esse aspecto é importante a ser considerado no ato de elaboração de cardápios de serviços de refeições fora do lar, de acordo com Santos e Castro, (2012). Para Gimenes (2009), modificações nos modelos de comidas padronizadas, que prevalecem nos grandes centros podem se tornar uma possibilidade de conexão cultural potencializando a atratividade de serviços de alimentação em localidades.

É bastante conhecida no Brasil a culinária regional, particularmente a baiana, capixaba a mineira e a gaúcha. No entanto a culinária cuiabana embora não seja tão conhecida, mantém fortemente seus traços. Ela tem seus meios socioeconômico e também muito cultural sendo, cada vez mais, aplicadas pelos saberes populares, dando aroma, sabor e cor aos pratos servidos a região. Há destaque para seus pratos típicos como pacu assado com farofa de couve, galinha com arroz e pequi, paçoca de pilão e o Escaldado Cuiabano (GUSHIKEN, SILVA, MAGALHÃES, 2013).

No que tange novos padrões alimentares, de acordo com (ORTIZ, 2006), observa-se uma maior presença da comida típica da região no próprio cardápio cotidiano, relacionado com o crescimento da população urbana, que demanda um aumento na oferta de refeições fora do lar, para atender os novos hábitos que emerge no tempo presente, sem romper com os aspectos tradicionais.

O escaldado cuiabano é um prato típico muito consumido na capital do estado de Mato Grosso, representando um ícone das práticas sócio econômicas da culinária, como distinção cultural para cuiabanos e população da região metropolitana do Vale do Rio Cuiabá, segundo (GUSHIKEN, SILVA, MAGALHÃES, 2013), para os quais, este é um dos pratos mais citados, quando levantadas as preferências alimentares típicas da região.

Dourados, MS é a segunda maior cidade do estado de Mato Grosso do Sul, foi fundada na década de 1950 e tem, atualmente, uma população estimada de 218 mil habitantes (BRASIL, 2018b).

Como, na última década, Dourados se tornou um pólo universitário, recebendo populações de distintas regiões, a construção de uma identidade cultural alimentar passa a ser emergente, que propicia a inclusão de pratos típicos de outras regiões, o que torna o escaldado cuiabano uma opção viável. Este trabalho teve por objetivo verificar a aceitabilidade do prato típico escaldado cuiabano por parte de uma população distinta da mato-grossense, ou seja, na Região da Grande Dourados, MS; visando transferir conhecimentos sobre a possibilidade de sua inclusão em cardápios de serviços de refeição fora do lar.

2. METODOLOGIA

Estudo experimental, com desenvolvimento de preparação de um caldo “escaldado cuiabano”, aplicada no restaurante escola Bistrô Eco Sol, na Universidade Federal da Grande Dourados.

A pesquisa foi realizada em duas etapas, sendo que na primeira foi desenvolvida a preparação culinária de escaldado cuiabano, seguindo princípios de técnica dietética com vistas à padronização da preparação.

Na segunda etapa foi verificada a aceitabilidade da preparação padronizada.

Para a padronização da preparação foram elencados os ingredientes, as quantidades em medidas caseiras, Peso Bruto (PB) Peso Líquido (PL), cálculo do Índice de Partes Comestíveis (IPC), verificação do rendimento e definição da porção per capita, o que compôs a Ficha Técnica de Preparação.

Na segunda etapa, realizada no mês de setembro de 2018, tendo sido feita a verificação da aceitabilidade com clientes do Restaurante escola, os quais já participaram de estudos similares, com pesquisas envolvendo preparações desenvolvidas por outros pesquisadores.

Foram servidas porções padronizadas de 50ml do caldo cuiabano com torrada de pão francês, cebolinha picada e queijo muçarela ralado. Os participantes foram orientados sobre a pesquisa e convidados a participar. Os que aceitaram, receberam orientações de como responder a pesquisa.

O instrumento de coleta de dados constituiu-se de escala hedônica facial composta por 4 variáveis e 5 pontos. As variáveis foram Cor, Aroma, Sabor e Textura, respectivamente. Os pontos, representaram as opiniões de “detestei”, “não gostei” “gostei”, “gostei bastante” e “Adorei”, equivalendo a aceitabilidade de 0; 25%; 50%; 75% e 100%, respectivamente.

Esta etapa da pesquisa foi aprovada por comitê de ética em pesquisa com seres humanos da Universidade Federal da Grande Dourados, conforme protocolo 16.27811/2016.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Considerando as características da Região da Grande Dourados, seu crescimento populacional, pautado por emigrações e imigrações contínuas, em virtude do pólo universitário que se instalou na última década, pode-se afirmar que os resultados referentes à possibilidade de fixação de novos hábitos alimentares, combinada com os novos modelos de procura por serviços de refeições fora do lar, reforçam as afirmações de Da Matta, (1987) para o qual, os elementos que expressam nossa identidade cultural, social, regional ou étnica, tende a levar a uma forma de os migrantes preservarem seus traços de sua identidade e repassá-los a seus descendentes e a outros povos ao migrar.

Entretanto, de acordo com Gimenes, (2009)

A oferta destes pratos em escala comercial merece atenção, pois se por um lado amplia em muito a notoriedade da iguaria e democratiza seu consumo, por outro lado a expõe a uma maior sorte de inovações e adaptações, que podem descaracterizá-la.

A formulação aprovada para o caldo incluiu ingredientes básicos in natura na preparação como o molho de tomate com cheiro verde e o caldo do próprio cozimento do filé de frango. Figura 1 mostra a Ficha Técnica de Preparo – FTP ea Figura 2 mostra a preparação pronta para ser servida.

ESCALDADO CUIABANO								
Preparação: Prato Principal					Per capita: 0,473kg			
Rendimento Total Líquido: 6,552 kg					Tempo de preparo: 2h			
informações da receita								
Nº	Ingrediente	medida caseira	PB (kg)	PL (kg)	IPC	Nº de poroes	Per capita bruto (kg)	per capita líquido (kg)
1	Cebola	3 unidade	0,313	0,269	1,16	13,83	0,023	0,019
2	Alho	8 dentes	0,034	0,031	1,09	13,83	0,002	0,002
3	Óleo de soja	3 colheres de sopa	0,047	0,047	1	13,83	0,003	0,003
4	Filé de peito de frango	1/2 unidade	0,563	0,563	1	13,83	0,041	0,041
5	Tomate comum com pele e semente	5 unidades	0,666	0,650	1,02	13,83	0,048	0,047
6	Cheiro verde	1 maço	0,156	0,186	0,84	13,83	0,011	0,013
7	Farinha de mandioca	8 colheres de sopa	0,258	0,258	1	13,83	0,019	0,019
8	Ovos	8 ovos	0,446	0,385	1,15	13,83	0,032	0,028
9	Sal	5 colheres de sopa rasa	0,045	0,045	1	13,83	0,003	0,003
10	Água	Litros	3,127	3,127	1	13,83	0,226	0,226
11	Torrada	1/2 torrada	0,829	0,829	1	13,83	0,060	0,060
	Cebolinha verde fresco	1 /2 maço	0,078	0,078	1	13,83	0,0057	0,0057
12	Queijo mussarela	4 copos americanos	0,664	0,664	1	13,83	0,048	0,048
Modo de preparo:								
1.Em uma panela de pressão, colocar o filé de frango para cozinhar em fogo médio por 30 minutos e depois desfiar								
2.Em uma panela média adicionar os tomates picados com cheiro verde até obter a textura do molho, ir adicionando um pouco de água para não queimar o fundo da panela								
3.Em uma panela refogar o alho e a cebola no azeite de oliva até dourar e depois adicionar o filé de frango já cozido e desfiado, deixar fritar o mesmo até dourar em seguida adicionar o molho de tomate, adicionar água e aos poucos a farinha de mandioca, ir mexendo em círculo até engrossar o caldo								
4.Depois do caldo engrossado na farinha de mandioca, adicionar o sal e ovos								
5.Depois de adicionado os avos, deixar o caldo no fogo por 5 minutos e desligar								
6.Esperar mais cinco minutos para o termino do cozimento dos ovos ou mais tempo até todos os ovos estarem totalmente cozidos								

Figura 1. Ficha Técnica de Preparação

Aceitabilidade global média foi de 86,4%. O melhor índice de aceitabilidade por variável foi para aroma e o menor foi para cor. A Tabela 1 mostra o valor percentual por variável e o índice Geral de Aceitabilidade.

Considerando os valores de aceitabilidade por variável e aceitação global, pode-se considerar que o produto foi aprovado, quando comparado aos parâmetros propostos por Teixeira, Meinert e Barbetta (1987), segundo os quais, para que um produto seja considerado aceito se faz necessário aceitação mínima de 70%, para aceitabilidade global e para cada variável, individualmente.



Figura 2: Preparação resultante da padronização de escaldado cuiabano

A partir do Índice de aceitação global, verificado neste estudo, para o escaldado cuiabano, pode-se recomendar sua inclusão em cardápios de refeições fora do lar entre sul mato-grossenses, uma vez que há similaridades de clima, miscigenação, origem da formação

da população, pois os dois estados eram um só, os usos e costumes, assim com os ingredientes, temperos, condimentos e especiarias coexistem nos dois estados (SONATI, VILARTA, SILVA, 2009). A Tabela 1 mostra os valores médios de aceitabilidade por variável e a aceitabilidade média global.

variável	Valor médio (%)
Cor	81,63
Aroma	89,45
Sabor	88,55
Textura	86,44
Aceitação global	86,52

Tabela 1: Valores médios de aceitabilidade por variável e a aceitabilidade média global.

4. CONCLUSÃO

A padronização da preparação permitirá sua replicação, com preservação das características do local de origem

Os Resultados da análise da aceitação permitem concluir que o escaldado cuiabano pode ser inserido em cardápios ofertados por serviços de refeições fora do lar, no Mato Grosso do Sul, considerando a aceitabilidade verificada.

Estudos, que verifiquem intenção de compra, são recomendados.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASILa. Ministério do Turismo. Mistura de sabores e tradições compõem mosaico da culinária brasileira. Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/editoria/turismo/2015/02/mistura-de-sabores-e-tradicoes-compoe-diversidade-culinaria-brasileira> . Consultado em julho de 2018.

BRASILb. IBGE. Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ms/dourados>. Acessado em: 21/07/2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Alimentação e Cultura. Brasília. 2003. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura.pdf.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**: São Paulo: Global, 2004. 954p.

GIMENES, M. H. S. G. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). Turismo & Sociedade, Curitiba, v. 2, n. 1, p. 8-24, abril de 2009.

GUSHIKEN, Yuji; DA SILVA, LawrenbergAdvíncula; MAGALHÃES, Adoniram Judson Almeida de. **Rumores e sabores de uma feira: Culinária popular e cosmopolitismo banal em Cuiabá**. RUA[online]. 2013, no. 19. Volume 1.

JAROCKI, I.M.C. **Circuito Delícias de Pernambuco: a gastronomia como potencial produto turístico**. Turismo em Análise. v.20, n.2, agosto 2009.

MAGALHÃES, M, A. **Interação entre sistemas agroindustriais, modelos alimentares e saúde da população: estudo aplicado ao arroz**. Porto Alegre, 2010.

152 f.; il. Tese (Doutorado em Agronegócios) – Programa de Pós-graduação em Agronegócios, UFRGS, 2010.

MELO, P. C.T. **Contribuições das hortaliças subutilizadas e/ou negligenciadas à gastronomia brasileira.** Disponível em: <file:///C:/Users/suele/OneDrive/%C3%81rea%20de%20Trabalho/TCC/artigos%20para%20colocar%20no%20tcc/PAL17.pdf>. Acesso em: abril, 2018.

SANTOS, J. G. M.; CASTRO, F. M. M.; A cultura gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de pesquisa nos restaurantes de Aracaju/SE. **Revista hospitalidade**, São Paulo, v. IX, n. 2, p. 155 - 174, jul.- dez. 2012.

SILVA, G. L.; LIMA, L.F.; LOURENÇO, N.S. foodtruck na cidade de são paulo e a influência do perfil do consumidor em sua longevidade: aspectos socioculturais. **Revista FATEC**, Zona Sul, v.2, n.1, outubro de 2015.

SONATI, J. G.; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleiliane de Cassia; **"Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas - In Qualidade de Vida e Cultura Alimentar.**Orgs. MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis.", 11/2009, ed. 1, IPES EDITORA, Vol. 1, pp. 11, pp.137-147, 2009.

ZANETI, T.B. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais.** Brasília: Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, 2012, 176 p. Dissertação de Mestrado.

ZUIN, L.F.S. ZUNIN, P.B. **Produção de alimentos tradicionais. Contribuindo para o desenvolvimento local-regional e dos pequenos produtores rurais.** Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional. v. 4, n. 1, p. 109-127, jan-abr/2008, Taubaté, SP, Brasil.

Meta de submissão: Nutrição em Pauta

Normas para Publicação de Artigos Científicos

A revista **Nutrição em Pauta** publica artigos inéditos que contribuam para o estudo e o desenvolvimento da ciência da nutrição nas áreas de nutrição clínica, nutrição hospitalar, nutrição e pediatria, nutrição e saúde pública, alimentos funcionais, foodservice, nutrição e gastronomia e nutrição esportiva.

São publicados artigos originais, artigos de revisão e artigos especiais. Os artigos recebidos são avaliados pelos membros da comissão científica da revista. Os autores são responsáveis pelas informações contidas nos artigos. Somente serão avaliados os artigos cujo autor principal seja assinante da revista **Nutrição em Pauta**. Os artigos aprovados para publicação na **Nutrição em Pauta** poderão ser publicados na edição impressa e/ou na edição eletrônica da revista (Internet), assim como em outros meios eletrônicos (CD-ROM) ou outros que surjam no futuro. Ao autorizar a publicação de seus artigos na revista, os autores concordam com estas condições.

Envio do artigo

Enviar o artigo para a **Nutrição em Pauta**, através do email redacao@nutricaoempauta.com.br, em arquivo editado com MS Word e formatado em papel tamanho A4, espaço simples, fonte tamanho 12, Times New Roman. O tamanho máximo total do artigo é de 6 páginas.

Serão aceitos somente artigos em português. Indicar o nome, endereço, números de telefone e fax, além do email do autor para o qual a correspondência deve ser enviada. Os autores deverão anexar uma declaração de que o artigo enviado não foi publicado anteriormente em nenhuma outra revista.

Serão recebidos artigos originais (relatórios de pesquisa clínica ou epidemiológica), artigos de revisão (sínteses sobre temas específicos, com análise crítica da literatura e conclusões dos autores) e artigos especiais, em geral encomendados pelos editores, sobre temas relevantes, técnicas gastronômicas e editoriais para discutir um tema ou algum artigo original controverso e/ou interessante.

Apresentação do Artigo

Deve conter o título em português e inglês e o nome completo sem abreviações de cada autor com o respectivo currículo resumido (2 a 3 linhas cada), palavras-chave para indexação em português e inglês, resumo em português e inglês de no máximo 150 palavras, texto com tabelas e gráficos, e as referências.

O texto deverá conter: introdução, metodologia, resultados, discussão e conclusões. As imagens obtidas com “scanner” (figuras e gráficos) deverão ser enviadas em formato .tif ou .jpg em resolução de 300 dpi. As tabelas, quadros, figuras e gráficos devem ser referidos em números arábicos.

Pacientes envolvidos em estudos e pesquisas devem ter assinado o Consentimento Informado e a pesquisa deve ter a aprovação do conselho de ética em pesquisa da instituição à qual os autores pertençam.

As referências e suas citações no texto devem seguir as normas específicas da ABNT, conforme instruções a seguir.

CITAÇÕES NO TEXTO (NBR10520/2002)

a. sobrenome do autor seguido pelo ano de publicação. Ex.: (WILLETT, 1998) ou “Segundo Willett (1998)”

b. até três autores, citar os três separados por ponto e vírgula. Ex.: (CORDEIRO; GALVES; TORQUATO, 2002).

Mais de três autores, citar o primeiro seguido da expressão “et al.”

REFERÊNCIAS (ABNT NBR-6023/2002)

a. ordem da lista de referências – alfabética

b. autoria – até três autores, colocar os três (sobrenome acompanhado das iniciais dos nomes) separados por ponto e vírgula (;). Ex.: CORDEIRO, J.M.; GALVES, R.S.; TORQUATO, C.M.

Mais de três autores, colocar somente o primeiro autor seguido de “et al.”

c. títulos dos periódicos – abreviados segundo Index Medicus e em itálico

d. Exemplo de referência de artigo científico (para outros tipos de documentos, consultar a ABNT):

POPKIN, B.M. The nutrition and obesity in developing world. J. Nutr., v.131, n.3, p.871S-873S, 2001.

Obs.: a exatidão das referências é de responsabilidade dos autores.

Notas do Editor

Caberá ao editor, visando padronizar os artigos ou em virtude de textos demasiadamente longos, suprimir, na medida do possível e sem cortar trechos essenciais à compreensão, textos, tabelas e gráficos dispensáveis ao correto entendimento do assunto. Os artigos que não se enquadrem nas normas da revista poderão ser devolvidos aos autores para os ajustes necessários.

