



GT 006. Alimentação, Cultura e Direitos Sociais

Talita Prado Barbosa Roim (Universidade Federal de Goiás) - Coordenador/a, Rogéria Campos de Almeida Dutra (Universidade Federal de Juiz de Fora) - Coordenador/a, Maria Eunice de Souza Maciel (UFRGS) - Debatedor/a, Sandra Simone Queiroz de Moraes Pacheco (UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA) - Debatedor/a, Talita Prado Barbosa Roim (Universidade Federal de Goiás) - Debatedor/a

O projeto de construção de uma comunidade global baseada em padrões universais e progressivos de decisão, moralidade e dignidade humanas constitui uma das grandes transformações do século XX, tendo como marco significativo a Declaração Universal dos Direitos Humanos. Nesse âmbito, o Direito Alimentar tem sido objeto da reflexão antropológica desde 1940 e a crescente sua participação no debate contemporâneo em função de sua interconexão com a crise alimentar em suas diferentes facetas, tais como: mecanismos institucionais de poder e práticas administrativas, relações de dominação entre grupos e nações, crise ecológica e produção em larga escala, concentração de renda e empobrecimento de grandes contingentes populacionais, relações entre saberes tradicionais e saber científico etc. No Brasil, a Constituição de 1988 representou um avanço significativo na possibilidade de consolidação de um conjunto de Direitos Sociais, dos quais a alimentação ocupa um lugar central, seja na efetivação da dignidade humana e cidadania, seja na possibilidade dos grupos sociais reproduzirem suas existências nos seus lugares de atuação. Assim, o GT busca assegurar e ampliar o espaço de discussão da Antropologia da Alimentação e colocar em perspectiva questões relativas aos riscos e controvérsias sobre a segurança alimentar e nutricional, dos ativismos políticos e das políticas públicas, que assegurem o direito à alimentação, soberania e cultura alimentar nos seus aspectos multidimensionais.

Globalização e gourmetização: a gastronomia em Belém do Pará.

Autoria: Guilherme Bemerguy Chêne Neto, Renata Medeiros Paoliello Lourdes Gonçalves Furtado

Belém do Pará foi contemplada, em 2015, com o título de Cidade Criativa de Gastronomia, dado pela UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura). A cidade, que já era conhecida pela "originalidade" de sua gastronomia, tornou-se agora uma referência em gastronomia amazônica e muitos estudiosos das ciências gastronômicas e chefs de cozinha passaram a incluí-la em seus roteiros culinários no Brasil. Nesse ensejo, tanto o Estado, na figura da prefeitura da cidade e do governo estadual, quanto empresários argumentaram que esse título dado pela UNESCO visa valorizar a tradição e identidade belenenses, a partir de sua culinária, que começa, então ser inserida mais intensamente numa cadeia global de consumo, sendo mais uma possibilidade nas prateleiras do "supermercado cultural global" (MATHEWS, 2002). Esse fenômeno de inserção da culinária belenense em comunidades transnacionais de consumidores (CANCLINI, 1999) tem como causa, de acordo com Jesús Contreras Hernández (2005), o impacto da progressiva homogeneização e globalização da comida. O processo de globalização impacta diretamente na alimentação, onde a busca por alimentos adquiriu um intrínseco caráter mercadológico (PETRINI, 2009). O gourmet vira palavra-chave do novo conceito de gastronomia, que, agora, tem no regional a grande novidade?. As comidas populares passam por um processo de gourmetização feita por grandes chefs de cozinha nacional e internacional, com um discurso pautado na valorização das tradições. Essa pesquisa vem sendo desenvolvida em forma de tese de doutorado e almeja compreender qual o real impacto do contínuo, e inevitável, processo globalizador na gastronomia de Belém do Pará.





Realização:



Apoio:



Organização:

