

**SABERES QUE SE TRANSFORMAM: PRÁTICAS CULINÁRIAS TRADICIONAIS
E MUDANÇAS INTERGERACIONAIS NA CULTURA ALIMENTAR NO LITORAL
DO PARANÁ**

**KNOWLEDGE IN TRANSFORMATION: TRADITIONAL CULINARY
PRACTICES AND INTERGENERATIONAL CHANGES IN FOOD CULTURE ON
THE COAST OF PARANÁ**

**CONOCIMIENTO EN TRANSFORMACIÓN: PRÁCTICAS CULINARIAS
TRADICIONALES Y CAMBIOS INTERGENERACIONALES EN LA CULTURA
ALIMENTARIA EN LA COSTA DEL PARANÁ**



10.56238/sevened2026.001-067

Leticia Lopes

Bacharela em Gestão e Empreendedorismo

Instituição: Universidade Federal do Paraná

Endereço: Paraná, Brasil

E-mail: lopesle31@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9122-3730>

RESUMO

A alimentação constitui um campo privilegiado para a análise das transformações socioculturais que atravessam os sistemas agroalimentares contemporâneos. Mais do que uma necessidade biológica, o comer envolve práticas, saberes, classificações simbólicas e processos históricos transmitidos entre gerações e profundamente enraizados nos territórios. Este artigo tem como objetivo analisar as transformações intergeracionais das práticas culinárias tradicionais, discutindo continuidades, perdas e reinvenções na cultura alimentar brasileira, com especial atenção ao litoral do Paraná. O estudo justifica-se pela necessidade de compreender de que modo mudanças sociais, econômicas e culturais impactam a transmissão de saberes alimentares em contextos territoriais específicos. A abordagem adotada é qualitativa, de caráter teórico-analítico, fundamentada em levantamento bibliográfico e análise temática de obras da antropologia da alimentação, estudos etnográficos sobre comunidades tradicionais, literatura sobre cultura alimentar brasileira e reflexões críticas acerca da globalização alimentar. Os resultados apontam que a transmissão intergeracional de saberes culinários se enfraquece diante de transformações no cotidiano doméstico, da padronização dos hábitos alimentares e da reorganização das relações sociais. Ao mesmo tempo, práticas tradicionais não desaparecem por completo, sendo frequentemente reinterpretadas em novos contextos socioculturais. Assim, compreender essas transformações é importante para formular estratégias territoriais que valorizem os saberes alimentares tradicionais e reconheçam a alimentação como dimensão central da vida social.

Palavras-chave: Cultura Alimentar. Saberes Tradicionais. Transmissão Intergeracional. Comunidades Tradicionais. Litoral do Paraná.

ABSTRACT

Food constitutes a privileged field for analyzing the sociocultural transformations that shape contemporary agri-food systems. More than a biological necessity, eating involves practices, knowledge, symbolic classifications, and historical processes transmitted across generations and deeply rooted in territories. This article aims to analyze intergenerational transformations of traditional culinary practices, discussing continuities, losses, and reinventions within Brazilian food culture, with particular attention to the coast of Paraná. The study is justified by the need to understand how social, economic, and cultural changes affect the transmission of food-related knowledge in specific territorial contexts. A qualitative, theoretical-analytical approach was adopted, based on a bibliographic review and thematic analysis of works from the anthropology of food, ethnographic studies on traditional communities, literature on Brazilian food culture, and critical reflections on food globalization. The results indicate that the weakening of intergenerational transmission of culinary knowledge is associated with changes in domestic routines, the standardization of eating habits, and the reorganization of social relations. At the same time, traditional practices do not disappear in a linear manner and are often re-signified in new sociocultural contexts. It is concluded that understanding these transformations is essential for strengthening territorial strategies that value traditional food knowledge and recognize food as a central dimension of social life.

Keywords: Food Culture. Traditional Knowledge. Intergenerational Transmission. Traditional Communities. Paraná Coast.

RESUMEN

La alimentación constituye un campo privilegiado para el análisis de las transformaciones socioculturales que atraviesan los sistemas agroalimentarios contemporáneos. Más allá de una necesidad biológica, comer implica prácticas, conocimientos, clasificaciones simbólicas y procesos históricos transmitidos entre generaciones y profundamente arraigados en los territorios. Este artículo tiene como objetivo analizar las transformaciones intergeneracionales de las prácticas culinarias tradicionales, discutiendo continuidades, pérdidas y reinvenções en la cultura gastronómica brasileña, con especial atención a la costa del Paraná. El estudio se justifica por la necesidad de comprender cómo los cambios sociales, económicos y culturales impactan la transmisión del conocimiento alimentario en contextos territoriales específicos. El enfoque adoptado es cualitativo, de naturaleza teórico-analítica, basado en una revisión bibliográfica y un análisis temático de trabajos en antropología de la alimentación, estudios etnográficos sobre comunidades tradicionales, literatura sobre cultura gastronómica brasileña y reflexiones críticas sobre la globalización alimentaria. Los resultados indican que la transmisión intergeneracional del conocimiento culinario se debilita ante las transformaciones en la vida doméstica cotidiana, la estandarización de los hábitos alimentarios y la reorganización de las relaciones sociales. Al mismo tiempo, las prácticas tradicionales no desaparecen por completo, sino que a menudo se reinterpretan en nuevos contextos socioculturales. Por lo tanto, comprender estas transformaciones es importante para formular estrategias territoriales que valoren el conocimiento alimentario tradicional y reconozcan la alimentación como una dimensión central de la vida social.

Palabras clave: Cultura Alimentaria. Conocimiento Tradicional. Transmisión Intergeneracional. Comunidades Tradicionales. Costa del Paraná.

1 INTRODUÇÃO

1.1 A ALIMENTAÇÃO COMO PRÁTICA TRADICIONAL

A alimentação constitui um campo analítico relevante para compreender dinâmicas sociais, culturais e territoriais que estruturam os modos de vida humanos. A alimentação não pode ser compreendida apenas como necessidade biológica, pois envolve práticas culturais, relações sociais e processos históricos que estruturam os hábitos alimentares de diferentes sociedades (MINTZ, 2001).. Receitas, técnicas culinárias e hábitos alimentares podem ser compreendidos como formas de memória social transmitidas entre gerações e incorporadas ao cotidiano como saberes práticos e simbólicos (MENASCHE, 2012; WOORTMANN, 1995).

1.2 TRANSMISSÃO INTERGERACIONAL E SABERES CULINÁRIOS

No campo das ciências sociais, diferentes abordagens teóricas contribuem para compreender a alimentação como prática cultural situada. Estudos de base antropológica enfatizam a comida como linguagem social, destacando o papel da transmissão intergeracional, da oralidade e da cozinha como espaço de sociabilidade, aprendizagem e reprodução cultural (DAMATTA, 1986; WOORTMANN, 1995; MENASCHE, 2012). Essas contribuições evidenciam que os saberes culinários não se organizam apenas em torno de ingredientes e técnicas, mas articulam relações de gênero, hierarquias familiares, afetos e valores socialmente partilhados.

1.3 COMUNIDADES TRADICIONAIS, CULTURA ALIMENTAR E TERRITÓRIO

Pesquisas etnográficas realizadas junto a povos e comunidades tradicionais aprofundam essa perspectiva ao evidenciar como práticas alimentares específicas se relacionam diretamente com o território, o ambiente e as cosmologias locais. Estudos desenvolvidos em comunidades quilombolas na Amazônia e no arquipélago do Marajó mostram que atividades como a caça, o preparo e o consumo de determinados alimentos envolvem sistemas de classificação cultural, tabus alimentares, rituais e formas próprias de organização do trabalho familiar (FIGUEIREDO; BARROS, 2016; SILVA, 2017). Esses trabalhos também apontam que tais práticas vêm sendo tensionadas por transformações sociais, econômicas e geracionais.

1.4 CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA E GLOBALIZAÇÃO

A formação dos hábitos alimentares no Brasil resulta de processos históricos de interação entre matrizes indígenas, africanas e europeias, configurando grande diversidade regional de práticas culinárias (CASCUDO, 2004; POULAIN, 2013). Entretanto, análises críticas sobre a globalização alimentar alertam para os efeitos da padronização dos hábitos de consumo e da expansão de produtos

industrializados, que tendem a fragilizar a diversidade culinária e os sistemas alimentares locais (FREITAS, 2010).

1.5 O LITORAL DO PARANÁ COMO RECORTE ANALÍTICO

Esse debate ganha contornos específicos quando observado a partir do litoral do Paraná, território marcado pela presença de comunidades tradicionais caiçaras, cujos modos de vida historicamente se estruturaram em estreita relação com o ambiente costeiro. A cultura alimentar caiçara constitui um patrimônio imaterial que expressa pertencimento territorial e identidade cultural, mas que vem sendo progressivamente tensionado por mudanças intergeracionais e pela ampliação das conexões com circuitos de mercado mais amplos (FERREIRA et al., 2018; CABRAL; TEIXEIRA JÚNIOR, 2020; IPARDES, 2021).

Diante desse cenário, o objetivo deste artigo é analisar as transformações intergeracionais das práticas culinárias tradicionais, buscando compreender como receitas, técnicas e saberes alimentares transmitidos ao longo do tempo são mantidos, ressignificados ou gradualmente abandonados pelas novas gerações, com especial atenção à realidade socioterritorial do litoral do Paraná.

2 PROBLEMATIZAÇÃO E RELEVÂNCIA DO ESTUDO

Mesmo com o reconhecimento da alimentação como dimensão central da vida social, ainda são escassos os estudos que discutem, integradamente, as transformações intergeracionais dos saberes culinários tradicionais a partir de uma perspectiva teórico-analítica. A produção existente se concentra, em grande medida, em pesquisas empíricas localizadas e descrições etnográficas específicas que, embora essenciais, nem sempre permitem uma leitura mais transversal das dinâmicas contemporâneas que atravessam diferentes territórios e grupos sociais (KATZ, 2019; MENASCHE, 2012).

Nesse sentido, a problemática que orienta este estudo reside na compreensão de como os saberes culinários tradicionais, historicamente transmitidos entre gerações, vêm sendo tensionados, transformados ou ressignificados diante de mudanças sociais mais amplas, como a padronização dos hábitos alimentares, a reorganização do cotidiano doméstico e a intensificação das conexões com mercados e circuitos alimentares globalizados (FREITAS, 2010). Essas transformações não se expressam de forma homogênea, mas assumem configurações específicas conforme o território, os modos de vida e as relações sociais locais.

O litoral do Paraná constitui um recorte analítico relevante por reunir características que evidenciam essas tensões contemporâneas. Trata-se de um território marcado pela presença histórica de comunidades tradicionais caiçaras, cujos modos de vida e práticas alimentares foram construídos em estreita relação com o ambiente costeiro, a pesca artesanal e o uso de recursos locais (FERREIRA et al., 2018). Ao mesmo tempo, a região vem sendo impactada por processos de urbanização, turismo

e reconfiguração das relações de trabalho, que incidem diretamente sobre os repertórios alimentares e sobre a transmissão intergeracional dos saberes culinários (CABRAL; TEIXEIRA JÚNIOR, 2020; IPARDES, 2021).

A relevância deste estudo está na articulação entre diferentes campos teóricos para analisar as transformações da cultura alimentar como fenômeno social, histórico e territorialmente situado. Ao adotar uma abordagem bibliográfica e analítica, o artigo contribui para o debate dos sistemas agroalimentares ao mostrar que as mudanças intergeracionais nas práticas culinárias não são apenas perdas culturais, mas dinâmicas complexas de continuidade, adaptação e ressignificação, fundamentais para entender os territórios contemporâneos.

2.1 CONTINUIDADE, ADAPTAÇÃO E RESSIGNIFICAÇÃO DOS SABERES ALIMENTARES

Embora frequentemente associadas à ideia de perda cultural, as transformações das práticas alimentares tradicionais não ocorrem de maneira linear ou homogênea. A literatura aponta que saberes culinários podem ser mantidos, adaptados ou ressignificados em novos contextos sociais, assumindo funções simbólicas distintas daquelas observadas no passado (KATZ, 2019; MENASCHE, 2012).

A noção de ressignificação permite compreender a tradição como processo dinâmico, no qual práticas alimentares são reinterpretadas à luz de novas demandas e circunstâncias. Em diversos contextos, receitas e técnicas tradicionais deixam de ocupar lugar central no cotidiano doméstico, mas passam a ser mobilizadas em eventos comunitários, celebrações ou iniciativas voltadas à valorização cultural, mantendo sua relevância simbólica e identitária.

No litoral do Paraná, esse movimento pode ser observado em experiências relacionadas ao turismo de base comunitária e à valorização da culinária tradicional como patrimônio cultural. Essas iniciativas evidenciam que os saberes alimentares tradicionais não desaparecem, mas se reorganizam em novos arranjos sociais e territoriais, reforçando a necessidade de compreendê-los para além de uma lógica de preservação estática.

3 METODOLOGIA

O artigo adota uma abordagem qualitativa, de natureza teórico-analítica, orientada pela compreensão da alimentação como prática social, cultural e territorialmente situada (KATZ, 2019; MENASCHE, 2012). A pesquisa foi desenvolvida a partir de levantamento bibliográfico e análise temática de produções acadêmicas e documentos institucionais relacionados à cultura alimentar, às práticas alimentares tradicionais e às transformações intergeracionais.

O corpus analítico partiu dos textos trabalhados na disciplina Sistemas Agroalimentares Sustentáveis, que forneceram o arcabouço teórico central da análise, especialmente no que se refere à alimentação como expressão de identidade, memória e pertencimento territorial (DAMATTA, 1986;

WOORTMANN, 1995). Em complemento, foram incorporados estudos etnográficos sobre comunidades tradicionais, priorizando pesquisas publicadas em periódicos indexados e dissertações de universidades públicas que abordam diretamente a relação entre práticas alimentares, território e transmissão intergeracional (FIGUEIREDO; BARROS, 2016; SILVA, 2017; FERREIRA et al., 2018).

A ampliação do levantamento incluiu literatura sobre cultura alimentar brasileira e globalização alimentar, para situar transformações locais em processos sociais mais amplos (FREITAS, 2010; UNICAMP, 2025). Documentos institucionais e estudos territoriais sobre o litoral do Paraná garantiram ancoragem empírica indireta da análise (CABRAL; TEIXEIRA JÚNIOR, 2020; IPARDES, 2021).

O procedimento analítico consistiu em leitura crítica do material selecionado, com identificação indutiva de eixos temáticos recorrentes, como transmissão intergeracional de saberes culinários, territorialidade alimentar, práticas tradicionais e impactos da globalização sobre os hábitos alimentares. Os critérios de seleção consideraram aderência temática, confiabilidade das fontes e relevância para o recorte proposto. Reconhece-se como limite da abordagem a ausência de dados empíricos primários, o que não compromete o objetivo do estudo, centrado na reflexão analítica e na sistematização crítica da literatura.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 CONTEXTUALIZAÇÃO

A literatura analisada evidencia que as transformações das práticas culinárias tradicionais não configuram um processo linear de desaparecimento, mas dinâmicas complexas de continuidade, adaptação e reinvenção. A fragilização da transmissão intergeracional de saberes está associada a mudanças no cotidiano doméstico, à reorganização do trabalho e à padronização dos hábitos alimentares (POULAIN, 2013; KATZ, 2019).

Estudos etnográficos demonstram que práticas tradicionais, como a caça e o preparo de alimentos específicos, continuam a operar como elementos identitários, ainda que tensionados por transformações sociais e geracionais (FIGUEIREDO; BARROS, 2016; SILVA, 2017). No litoral do Paraná, observa-se que a cultura alimentar caiçara passa por processos semelhantes, nos quais algumas práticas se enfraquecem no cotidiano, enquanto outras são ressignificadas em contextos específicos, como eventos comunitários e iniciativas de turismo de base comunitária (CABRAL; TEIXEIRA JÚNIOR, 2020).

Essas transformações indicam que a tradição alimentar é dinâmica e situada, sendo constantemente reinterpretada em função das condições sociais, econômicas e territoriais.

4.2 TRANSFORMAÇÕES INTERGERACIONAIS DAS PRÁTICAS CULINÁRIAS

A análise da literatura evidencia que as transformações intergeracionais das práticas culinárias tradicionais estão profundamente relacionadas às mudanças nas formas de organização da vida cotidiana. A redução do tempo dedicado ao preparo dos alimentos, a ampliação do consumo de produtos industrializados e a reorganização das relações familiares impactam diretamente a transmissão dos saberes culinários (POULAIN, 2013; KATZ, 2019).

Estudos etnográficos demonstram que, embora as práticas tradicionais permaneçam como referências simbólicas, sua reprodução cotidiana tende a se enfraquecer entre as gerações mais jovens (FIGUEIREDO; BARROS, 2016; SILVA, 2017). No litoral do Paraná, observa-se dinâmica semelhante, na qual determinadas receitas e técnicas deixam de fazer parte do cotidiano doméstico, mas continuam a operar como marcadores identitários em contextos específicos (FERREIRA et al., 2018).

A redução do tempo disponível para preparo de alimentos no cotidiano doméstico das famílias caiçaras é um dos fatores mais evidentes dessa transformação. Transformações nas relações de trabalho e na organização doméstica também impactam a transmissão desses saberes, uma vez que o tempo dedicado ao preparo dos alimentos tende a se reduzir no cotidiano familiar. Mulheres, tradicionalmente responsáveis pela cozinha, agora dividem esse papel com trabalho remunerado fora de casa, priorizando refeições rápidas com produtos industrializados como miojo, macarrão instantâneo ou embutidos. Essa mudança altera não só o cardápio diário, mas também o espaço de transmissão de saberes: a cozinha, antes centro de aprendizado oral entre avó, mãe e filha, perde centralidade para rotinas aceleradas (MENASCHE, 2012). No litoral do Paraná, pesquisas locais registram que famílias de pescadores em Paranaguá relatam menos preparo de peixes defumados ou farinhas regionais no dia a dia, reservando essas técnicas para ocasiões especiais (FERREIRA et al., 2018)

Entre as gerações mais jovens, a crescente mediação digital da alimentação contribui para a circulação de novos padrões de consumo e estilos alimentares, frequentemente difundidos por plataformas digitais e redes sociais (POULAIN, 2013). Essa exposição contribui para a desconexão com receitas ancestrais, como o uso de ervas nativas do manguezal ou técnicas de conservação sem geladeira. Contudo, há sinais de resistência: grupos de jovens em comunidades como Guaraqueçaba organizam oficinas de culinária caiçara para revitalizar esses saberes, misturando tradição com divulgação digital (CABRAL; TEIXEIRA JÚNIOR, 2020). Esses movimentos indicam que a transmissão intergeracional não está extinta, mas se reinventa em formatos híbridos.

4.3 PADRONIZAÇÃO ALIMENTAR E TENSÕES TERRITORIAIS

A padronização dos hábitos alimentares, associada à globalização dos sistemas agroalimentares, constitui um dos principais fatores de tensionamento das práticas tradicionais. A

ampliação do acesso a alimentos industrializados e a difusão de padrões alimentares homogêneos impactam os repertórios culinários locais e reconfiguram as relações entre alimentação, território e identidade (FREITAS, 2010).

No contexto territorial, esses processos não se expressam de forma uniforme, sendo mediados por condições socioeconômicas, culturais e ambientais específicas. No litoral do Paraná, a coexistência entre práticas tradicionais e alimentos industrializados evidencia a complexidade dessas transformações, que não resultam em substituições imediatas, mas em arranjos híbridos e contraditórios (CABRAL; TEIXEIRA JÚNIOR, 2020).

4.4 RESSIGNIFICAÇÃO DAS PRÁTICAS TRADICIONAIS

Apesar dos tensionamentos observados, a literatura aponta que práticas alimentares tradicionais vêm sendo ressignificadas em diferentes contextos contemporâneos. Eventos comunitários, iniciativas de turismo de base comunitária e ações de valorização cultural contribuem para a manutenção simbólica desses saberes, ainda que em formatos distintos daqueles observados historicamente (IPARDES, 2021).

Esses processos de ressignificação indicam que a tradição alimentar não se encontra em processo de extinção, mas de reorganização. No litoral do Paraná, a culinária tradicional assume novos significados ao ser mobilizada como elemento de identidade territorial e estratégia de valorização cultural, reforçando a importância de compreender a alimentação como dimensão dinâmica dos sistemas agroalimentares.

4.4.1 Exemplos concretos no litoral do Paraná

No litoral do Paraná, a ressignificação dos saberes culinários caiçaras pode ser observada em práticas que misturam tradição e inovação. A preparação de peixes frescos, como o robalo ou a tainha capturados na pesca artesanal, tradicionalmente envolvia técnicas de defumação e salga que preservavam alimentos em tempos sem refrigeração. Essas práticas, transmitidas oralmente entre gerações de pescadores e suas famílias, reforçavam laços comunitários durante o defeso da pesca (FERREIRA et al., 2018). Hoje, porém, com o acesso crescente a supermercados e produtos congelados, essas técnicas domésticas diminuem no dia a dia, mas ganham nova vida em feiras de produtores locais e eventos gastronômicos.

4.4.2 Iniciativas de turismo e valorização patrimonial

Iniciativas de turismo de base comunitária têm sido fundamentais para essa ressignificação. Em comunidades caiçaras como as de Paranaguá e Antonina, associações locais organizam roteiros gastronômicos que destacam pratos como o “bolinho de berereca” ou a moqueca de garoupa, preparada

com ingredientes do manguezal e acompanhada de narrativas orais sobre sua origem. Essas ações não só mantêm vivas as receitas, mas as transformam em atrativos econômicos, conectando saberes tradicionais a circuitos de mercado mais amplos (CABRAL; TEIXEIRA JÚNIOR, 2020). O IPARDES (2021) documenta como tais projetos fortalecem a identidade territorial, embora enfrentem desafios como a sazonalidade dos recursos e a pressão imobiliária sobre áreas de pesca.

4.4.3 Desafios e perspectivas para o futuro

Apesar desses avanços, persistem desafios para a transmissão intergeracional. Jovens caiçaras, muitas vezes migrando para centros urbanos em busca de emprego, têm menos contato com as cozinhas familiares tradicionais, priorizando alimentos prontos ou delivery. Estudos indicam que essa tendência pode levar à perda de técnicas específicas, como o preparo de farinhas de mandioca regional ou temperos à base de ervas nativas (FERREIRA et al., 2018). Ainda assim, redes sociais e aplicativos de receitas locais começam a emergir como novos canais de transmissão, sugerindo que a ressignificação continua em curso e pode ser apoiada por políticas públicas de educação alimentar e desenvolvimento territorial sustentável.

5 CONCLUSÃO

A análise da literatura evidencia que as transformações intergeracionais das práticas culinárias tradicionais estão profundamente relacionadas às mudanças nas formas de organização da vida cotidiana. A redução do tempo dedicado ao preparo dos alimentos, a ampliação do consumo de produtos industrializados e a reorganização das relações familiares são pontos relevantes do estudo e suas alterações ao longo do tempo.

As práticas culinárias tradicionais constituem saberes socialmente construídos, transmitidos entre gerações e profundamente vinculados ao território. As transformações intergeracionais observadas não devem ser compreendidas apenas como perdas, mas como processos complexos que envolvem continuidade, adaptação e reinvenção. No litoral do Paraná, tais dinâmicas evidenciam a necessidade de fortalecer estratégias territoriais e políticas públicas que valorizem os saberes alimentares tradicionais, reconhecendo a alimentação como dimensão central da vida social e dos sistemas agroalimentares.

Como limite deste estudo, destaca-se a ausência de investigação empírica direta, apontando para a necessidade de pesquisas futuras que incorporem trabalho de campo, narrativas orais e observação participante junto às comunidades tradicionais. Ainda assim, a análise desenvolvida contribui para o aprofundamento do debate acadêmico sobre cultura alimentar e sistemas agroalimentares, ao evidenciar que as transformações intergeracionais dos saberes culinários constituem processos complexos e territorialmente situados, fundamentais para a formulação de



políticas públicas, estratégias de valorização cultural e ações educativas voltadas à alimentação e ao desenvolvimento territorial sustentável.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

CABRAL, Beatriz Leite Ferreira; TEIXEIRA JÚNIOR, Dirson. Turismo de base comunitária, culinária e cultura alimentar: um estudo de caso no litoral do Paraná. **Caderno Virtual de Turismo**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 3, p. 1–15, 2020.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

FERREIRA, Maria Regina et al. **Comida caiçara: o saber-fazer culinário da comunidade de Barrancos de Pontal do Paraná (PR)**. 2018. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Territorial Sustentável) – Universidade Federal do Paraná, Setor Litoral, Matinhos, 2018.

FIGUEIREDO, Rodrigo Augusto Alves de; BARROS, Flávio Bezerra. Caçar, preparar e comer o “bicho do mato”: práticas alimentares entre os quilombolas na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Pará). **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, Belém, v. 11, n. 3, p. 691–713, 2016.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, n. 4, p. 34–37, 2010.

IPARDES – Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social. **Comunidades tradicionais no litoral do Paraná: território, cultura e modos de vida**. Curitiba: IPARDES, 2021.

KATZ, Esther (org.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Antropologia, 2019.

MENASCHE, Renata (org.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31–41, 2001.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

SILVA, Rodrigo Peixoto da. Hoje eu quero comer “grosa”: caça e cultura alimentar entre famílias quilombolas na ilha do Marajó. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, Belém, v. 12, n. 2, p. 401–420, 2017.

WOORTMANN, Ellen F. A comida, a família e a construção do gênero. **Cadernos Pagu**, Campinas, n. 5, p. 7–27, 1995.