

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA

As instituições de longa permanência para idosos em  
pequenos centros urbanos mineiros: práticas e costumes  
alimentares

Pauliana de Carvalho Noronha

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação  
em Saúde Pública para obtenção do título de  
Doutor em Saúde Pública

Área de Concentração: Nutrição

Orientador: Prof. Ass. Ignez Salas Martins

São Paulo  
2010

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA

As instituições de longa permanência para idosos em  
pequenos centros urbanos mineiros: práticas e costumes  
alimentares

Pauliana de Carvalho Noronha

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação  
em Saúde Pública para obtenção do título de Doutor  
em Saúde Pública

Área de Concentração: Nutrição

Orientador: Prof. Ass. Ignez Salas Martins

São Paulo  
2010

É expressamente proibida a comercialização deste documento, tanto na sua forma impressa como eletrônica. Sua reprodução total ou parcial é permitida exclusivamente para fins acadêmicos e científicos, desde que na reprodução figure a identificação do autor, título, instituição e ano da tese.

Aos velhos da Região Mineira do Lago de Furnas que honraram este Trabalho com suas recordações sobre comida

## **AGRADECIMENTOS**

À mestra e amiga, Professora Associada Ignez Salas Martins pelo acolhimento e valiosas observações para a consecução da Tese.

A todos aqueles relacionados às Instituições de Longa Permanência para Idosos, sediadas nas cidades de Conceição da Aparecida, Areado e Alfenas, que tão prontamente colaboraram fornecendo preciosas informações, sem os quais não seria possível a realização deste Estudo.

À Maria da Conceição Carvalho Noronha pela dedicação e estímulo recebidos.

À Ilíria Ruiz Pilissari – Coordenadora do Núcleo de Bibliotecas Uniban – pela inestimável cooperação quanto a amplo levantamento bibliográfico sobre a Pesquisa em tela.

Especial reconhecimento aos membros da pré-banca para a obtenção do grau de Doutor pela riqueza de sugestões que muito contribuíram para o aprimoramento da versão final deste Estudo.

A todos aqueles que de várias maneiras concorreram para a efetivação desta Tese, principalmente a Maria Elisa de Oliveira (Mel) pela troca de ideias que mantivemos.

## **Sobre o Morrer**

Morrem certas vontades  
mas nascem outras dentro de mim

Morrem certas capacidades  
mas nascem outras dentro de mim

Morrem certas possibilidades  
mas nascem outras dentro de mim

Morrem certos desejos  
mas nascem outros dentro de mim

Morre meu corpo  
mas deixo muitas coisas  
que nasceram dentro de mim

(Zimmerman, 2000)

Noronha P de C. As instituições de longa permanência para idosos em pequenos centros urbanos mineiros: práticas e costumes alimentares [tese de doutorado]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP; 2010.

## RESUMO

**Introdução** – A preservação de práticas e costumes alimentares de anciãos moradores em instituições de longa permanência para idosos (ILPI) localizadas em pequenos centros urbanos mineiros contribui para uma percepção positiva de estar na instituição. **Objetivo** – Investigar se existe semelhança entre a alimentação recordada entre os idosos moradores nessas ILPI, referente ao período pré-institucionalização, com aquela hoje realizada pelas cozinheiras dessas instituições. Delinear o perfil de sensação de bem-estar manifestada pelos assistidos. **Métodos** – Os critérios de inclusão dos atores participantes do estudo foram: ser nativo da região mineira do Lago de Furnas e apresentar condições para dialogar com o pesquisador (recomendados pela direção das instituições). Em seguida foi explicado aos indicados a finalidade da pesquisa e 34 deles concordaram em participar: 15 moradores na ILPI “I”, 7 na ILPI “II” e 12 na ILPI “III”. O número de cozinheiras entrevistadas, por instituição, foram duas pessoas. **Resultados** – A aplicação de teste estatístico pertinente, indicou que as ILPI atendem 84,5% dos pratos doces recordados coincidentemente nas três ILPI. Quanto aos salgados, cujas lembranças também coincidiram nas três ILPI, todos eles são atendidos inteiramente no presente. O perfil de sensação de bem-estar revelada pelos residentes foi positivo, pois a somatória das respostas ótimo e bom em relação à comida ofertada correspondeu a 85% o que coincidiu com os resultados referentes à percepção de contentamento em morar na instituição. **Conclusão** – A conservação das práticas e costumes alimentares de grupo populacional similar ao estudado pode ser uma das alegrias de existir na velhice.

**Descritores:** Saúde pública; Instituição de Longa Permanência para Idosos; Percepção.

Noronha P de C. The elderly long term permanence institutions in small urban centers of Minas Gerais State: eating practices and habits (Thesis) São Paulo (BR); Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo; 2010

### **Abstract**

**Introduction** – The preservation of eating practices and habits of advanced adults resident in elderly long term permanence institutions (ELTPI) located in small urban centers of Minas Gerais State contributes for a positive perception of being in the institution. **Objective** – Investigating a possible similarity between the recalled foods among the elderly residing in these ELTPI referring to pre-institutionalization period and those carried out today by the institution cooks. Outlining the well being sensation profile manifested by the assisted. **Methodology** – The inclusion criteria for the actors participating in the study were: being native of the Minas Gerais Lago de Furnas region and presenting conditions to engage in dialogue with the researcher (subjects recommended by the head of the institutions). The indicated were then explained the purpose of the research and 34 of them agreed to participate: 15 residents in ELTPI “I”, 7 in ELTPI “II” and 12 in ELTPI “III”. The number of interviewed cooks was 2 per institution. **Results** – Administration of pertinent statistical tests indicated that the three ELTPI coincidentally offer 84,5%of the sweet recalled dishes. Concerning the savory dishes with recollections coinciding in all three ELTPI all the recalled dishes are offered at present. The well being sensation profile reveled by the residents was positive once the total of the ‘excellent’ and ‘good’ responses in relation to the offered food was 85%, which correlates with the results relative to the perception of joy in living in the institution. **Conclusion** – The preservation of the eating practices and habits of population groups similar to the one studied may represent one of the joys of being old.

**Descriptors:** Public Health, Elderly long permanence institution, Perception.

## ÍNDICE

<b>1 INTRODUÇÃO</b>	13
<b>2 HIPÓTESE E OBJETIVOS</b>	21
<b>3 MÉTODOS</b>	22
3.1 DESCRIÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO	22
3.2 POPULAÇÃO	24
3.2.1 Atores Participantes do Estudo – Passado – Idosos	24
3.2.2 Atores Participantes do Estudo – Presente – Coordenadores e Cozinheiras	25
3.3 COLETA DE DADOS	25
3.4 PROCEDIMENTOS PARA APURAÇÃO DE DADOS	27
3.5 MODALIDADE DA PESQUISA	29

<b>4 RESULTADOS E DISCUSSÃO</b>	30
<b>5 CONCLUSÃO</b>	43
<b>6 REFERÊNCIAS</b>	45
<b>7 BIBLIOGRAFIA CONSULTADA</b>	49
<b>ANEXOS</b>	
Anexo I – Raízes Históricas da Região das Furnas – Breve Apresentação	54
Anexo IIa – Histórico da Fundação da Sociedade de São Vicente de Paulo (SSVP)	59
Anexo IIb – Breve Apresentação da Pastoral da Pessoa Idosa	61
Anexo III – Caracterização da Formação Populacional dos Municípios Participantes do Estudo	63
Anexo IV a – Ficha Cadastral – Dados Pessoais Referentes ao Institucionalizado Fornecidos pela Direção da ILPI	69
Anexo IV b – Formulário – Histórico Alimentar – Dados Fornecidos pelo Institucionalizado	70

Anexo IV c – Formulário – Escala de Bem-Estar [adaptado de WHO-5 Well-Being Índice (WHO-5)] – Dados Fornecidos pelo Institucionalizado	77
Anexo Va – Formulário – Características Operacionais e Estruturais do Setor de Preparação da Comida da ILPI – Dados Fornecidos pela Direção e pelas Cozinheiras da ILPI	79
Anexo Vb – Formulário – Entrevista da Cozinheira da ILPI sobre as Preparações Doces e Salgadas Ofertadas	84
Anexo VIa – Tabela 1 – Comparação entre as preparações culinárias doces, em ordem decrescente de lembrança pelos velhos (passado) com aquelas hoje ofertadas pelas cozinheiras da Instituição I – Conceição da Aparecida (presente), assinalando a presença (S) ou não (N) de tais pratos hoje na Instituição, Conceição da Aparecida, MG, 2007	89
Anexo VIb – Tabela 2 – Comparação entre os alimentos que mais comumente compõem preparações culinárias salgadas, em ordem decrescente de lembrança pelos velhos (passado) com aqueles hoje ofertados pelas cozinheiras	90

da Instituição I – Conceição da Aparecida (presente), assinalando a presença (S) ou não (N) de tais alimentos hoje na Instituição, Conceição da Aparecida, MG, 2007

Anexo VIc – Quadro 4 – Resultado das respostas dadas pelos idosos, em ordem decrescente de pontuação, decorrentes da aplicação do Formulário – Escala de Bem-Estar [adaptado de WHO-5 Well-Being Index (WHO-5)] - Instituição I – Conceição da Aparecida, MG, 2007 92

Anexo VIIa – Tabela 3 - Comparação entre as preparações culinárias doces, em ordem decrescente de lembrança pelos velhos (passado) com aquelas hoje ofertadas pelas cozinheiras da Instituição II – Areado(presente), assinalando a presença (S) ou não (N) de tais pratos hoje na Instituição, Areado, MG, 2007 93

Anexo VIIb – Tabela 4 - Comparação entre os alimentos que mais comumente compõem preparações culinárias salgadas, em ordem decrescente de lembrança pelos velhos (passado) com aqueles hoje ofertados pelas cozinheiras da Instituição II – Areado (presente), assinalando a presença (S) ou não (N) de 95

tais alimentos hoje na Instituição,  
Areado, 2007

Anexo VIIc – Quadro 5 - Resultado das  
respostas dadas pelos idosos, em ordem  
decrecente de pontuação, decorrentes  
da aplicação do Formulário – Escala de  
Bem-Estar [adaptado de WHO-5 Well-  
Being Index (WHO-5)] - Instituição II –  
Areado, MG, 2007 97

Anexo VIIIa – Tabela 5 - Comparação  
entre as preparações culinárias doces, em  
ordem decrescente de lembrança pelos  
velhos (passado) com aquelas hoje  
ofertadas pelas cozinheiras da Instituição  
III – Alfenas (presente), assinalando a  
presença (S) ou não (N) de tais pratos  
hoje na Instituição, Alfenas, MG, 2007 98

Anexo VIIIb – Tabela 6 - Comparação  
entre os alimentos que mais comumente  
compõem preparações culinárias  
salgadas, em ordem decrescente de  
lembrança pelos velhos (passado) com  
aqueles hoje ofertados pelas cozinheiras  
da Instituição III – Alfenas (presente),  
assinalando a presença (S) ou não (N) de  
tais alimentos hoje na Instituição,  
Alfenas, 2007 100

Anexo VIIIc – Quadro 6 - Resultado das respostas dadas pelos idosos, em ordem decrescente de pontuação, decorrentes da aplicação do Formulário – Escala de Bem-Estar [adaptado de WHO-5 Well-Being Index (WHO-5)] - Instituição III – Alfenas, MG, 2007	102
---	-----

CURRÍCULO LATTES	103
------------------	-----

## 1 INTRODUÇÃO

A presença dos idosos já se faz sentir nos mais diversos momentos do nosso cotidiano (TÓFOLI, 2002) e é dentro desse contexto de esperança e longevidade que o velho há de encontrar o seu lugar, evidenciando os encantos próprios da idade madura, desempenhando as funções de historiador legítimo, o que daria sentido ao presente e integraria as gerações, enriqueceria o seu entorno e desmontaria o estigma da figura melancólica: “Deixei de ser. Tornei-me o nada. Perguntando! \_\_\_ agora, o que sou? A sombra de um homem? Uma lembrança?” (BRANDÃO, 2002). O ancião não sonha quando relembra, mas sim desempenha uma tarefa para a qual está maduro, a sagrada função de unir o início ao fim, de acalmar as águas revoltas do presente alargando suas margens (BOSI, 1998).

Segundo o Censo Demográfico de 2000 (LEAL 2002; PETRY 2002; SARAIVA 2002) a parcela de idosos\* brasileiros representava 8% dos habitantes no País e em número absoluto, quinze milhões de indivíduos com 60 anos e mais idades. Em 2003, segundo as informações da PNAD (Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios) a população de 60 anos e mais idades era de aproximadamente 17 milhões de pessoas o que correspondia ao redor de 10% da população total do país. A PNAD de 2006 apontou que os idosos alcançaram aproximadamente 19 milhões de pessoas o que reforça o rápido envelhecimento da população brasileira (IBGE, 2009). Monteiro, citado por MONTEIRO e ALVES (1995) afirma que dois fatores foram fundamentais para o aumento proporcional desse grupo etário: a diminuição da taxa de mortalidade, a partir da década de 1940, e a queda da taxa de fecundidade, a partir da década de 1960. Estes dois fatores foram os determinantes essenciais da *transição demográfica*, que é caracterizada pela mudança de um nível alto de mortalidade e fecundidade para níveis mais baixos, o que mudou a estrutura etária da população.

Segundo KALACHE, In: Chaimowicz (1998), a população idosa da França levou

---

\* A Organização Mundial da Saúde estipula o homem idoso, para países subdesenvolvidos, com 60 anos ou mais; para os países desenvolvidos, 65 anos ou mais idades.

120 anos para dobrar sua proporção de 7 para 14%, alcançado em 1970. No Japão o mesmo fato ocorreu num período de 26 anos, no ano de 1995. O processo de envelhecimento populacional brasileiro assemelha-se ao do Japão, pois as projeções indicam que a proporção de idosos brasileiros também dobrará em aproximadamente um quarto de século, por volta do ano de 2025.

Nos países desenvolvidos, a velhice inicia-se, de acordo com a OMS (Organização Mundial da Saúde), a partir dos 65 anos de idade – Terceira Idade. Lá o aumento da longevidade é maior em relação aos países mais pobres e vem desafiando os gerontólogos a encontrar meios para otimizar o bem-estar e a qualidade de vida desse grupo populacional. Vários autores defendem a ideia de que para compreender o cenário futuro da população que envelhece é preciso fazer distinção entre Terceira e Quarta Idade. Neugarten (1974) e Laslett (1991) citados por BALTES e SMITH (2006) – gerontólogos, Max Planck Institute for Human Development, Berlim, Alemanha – abraçaram a teoria de que existem várias idades na velhice: velhice inicial/Terceira Idade/idoso-jovem e velhice avançada/Quarta Idade/velho-velho. Defendem o princípio de que a Terceira Idade e a Quarta Idade guardam semelhanças, mas o que as diferenciam é o estado de velhice normal e velhice patológica, com a noção de que a velhice avançada/Quarta Idade se caracteriza por uma maior vulnerabilidade e extraordinárias necessidades. Afirmam também que a noção de Terceira e Quarta Idade referem-se às mudanças evolutivas e não à idade cronológica. Uma das preocupações dos pesquisadores hoje nesses países é saber se os ganhos da Terceira Idade se estendem à Quarta Idade. Portanto, vários projetos estão em curso para responder a esses questionamentos.

As taxas de crescimento de expectativa de vida nos países desenvolvidos são cada vez maiores e essas projeções hoje incluem pessoas de 80, 90 e 100 anos. Acredita-se que isso é inerente à melhoria das condições de vida dos idosos em termos sociais, econômicos, ambientais e tecnológicos. Segundo Désesquelles e Vaupel, citados por BALTES e SMITH (2006) os progressos atuais em expectativa de vida e em competência técnica e mental não são resultados de algum progresso genético para a espécie humana, mas resultam de forças culturais e sociais contemporâneas. De acordo com Stern e Carstensen, citados por BALTES e SMITH (2006, p. 14)

“Quando o corpo físico declina na velhice, o sistema ambiental que dá apoio ao envelhecimento do cérebro e do corpo torna-se especialmente importante”.

Uma boa política voltada ao bem-estar da velhice exige atenção a fatores como os papéis sociais atribuídos aos idosos e à disponibilidade de meios adequados em termos de melhor habitação, melhor acesso a cuidados à saúde, melhores transportes (BALTES e SMITH, 2006).

O acelerado processo de envelhecimento da população brasileira aponta para, num futuro próximo, a importância de se aprimorar e adequar as redes de apoio aos idosos – o prolongamento das características positivas da Terceira para a Quarta Idade. O presente Estudo tem o propósito de contribuir para o valor que a preservação das práticas e costumes alimentares de grupo populacional culturalmente homogêneo de idosos institucionalizados possa ter em estudos que envolvam percepção de bem-estar na velhice, e assim fornecer subsídios para futuras investigações.

Sabe-se que grande parte da população de velhos está abrigada em instituições de longa permanência para idosos (ILPI) e conhecer a percepção de bem-estar desse grupo pode propiciar elementos para contribuir com as condições de vida existentes nessas instituições.

BORN e ABREU (1996) afirmam que a transição da vida familiar para a vida institucionalizada pressupõe uma certa ruptura do passado do idoso que, a partir desse momento, vê-se obrigado a vivenciar um presente coletivo e normatizado, muitas vezes distante da sua história de vida. Os mesmos autores declaram que o relacionamento entre idosos institucionalizados com grandes diferenças culturais e étnicas é identificado como problemático. Nota-se a pouca disposição dos anciãos em estabelecer vínculos afetivos uns com os outros, e o desânimo e o desinteresse são acentuados entre os idosos nessas instituições. Por isso, é importante esmiuçar características próprias dos institucionalizados adquiridas no decorrer da vida.

A culinária é um dos elementos constitutivos da cultura de um povo. Segundo CASTRO (2002) é arte, religiosidade, além de evidenciar vínculos geográficos. A mesa posta, centrada pelo assado, a porcelana contrastando com as cores dos vegetais representam uma verdadeira obra de arte; a abstinência de carne pelos católicos em determinados dias do ano – Quarta-Feira de Cinzas e Paixão são nexos dos alimentos

com crenças religiosas; quanto aos vínculos geográficos o autor cita a atribuição do quibe ao árabe, da pizza ao italiano, da maniçoba ao índio brasileiro.

Viver a velhice em pequenas localidades, em contraposição aos grandes centros urbanos, pressupõe uma maior convivência e identificação; as pessoas têm nome e podem ser reconhecidas. A vida dos velhos está cercada por parentes e amigos, com os quais a convivência se deu ao longo da sua existência formando todos eles uma comunidade culturalmente harmoniosa. Essas características são benéficas para a identidade pessoal e coletiva do ancião.

Este é um Estudo sobre memória alimentar de velhos nativos, moradores em ILPI tradicionais situadas em pequenos centros urbanos, centenários, da Região do Lago de Furnas – MG (Anexo I - breve histórico dessa Região). Pressupõe-se que a manutenção de um equilíbrio do seguimento entre passado e presente da vida cotidiana dos assistidos possa colaborar para a sua autoestima.

Objetiva-se registrar as lembranças culinárias desses velhos, categorizadas em preparações culinárias doces e salgadas, para em seguida compará-las com a alimentação hoje oferecida a eles nas instituições a fim de identificar o quanto ainda se preserva do costume alimentar do passado e o quanto isso pode contribuir para a sua sensação de bem-estar.

As instituições participantes dessa Pesquisa, foram fundadas sob orientação da Igreja Católica Apostólica Romana traduzindo o espírito caritativo de São Vicente de Paulo (1581-1660). Consta, no Anexo IIa, histórico da fundação da Sociedade de São Vicente de Paulo – SSVP. Essas instituições contam com aparelhos assistenciais seculares caracterizados por pequenas melhorias tecnológicas, conservando o passado por meio da preservação de usos e costumes tradicionais, entre os quais a elaboração de preparações culinárias com seus nomes típicos locais, seus temperos e plantas aromáticas compondo, no caso das Minas Gerais, a chamada “culinária mineira”. Isso atenuaria as consequências da descontinuidade do estilo de vida – passado e presente dos assistidos em pequenos centros urbanos mineiros.

O interesse do Estudo foi conhecer a alimentação dos idosos sob o ponto de vista da cultura imaterial e não quanto à sua composição em nutrientes. Nesse aspecto vale salientar que explorar o conhecimento sobre alimentação típica local é estimulada

pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional do Ministério da Cultura (IPHAN/MinC) na categoria do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, onde as práticas e costumes alimentares têm seu lugar de tombamento (IPHAN 2010 JAN 11). A Unesco estabelece como Patrimônio Cultural Imaterial “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhe são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.” O Patrimônio Imaterial é transmitido de geração em geração e continuamente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua relação com a natureza e de sua história, produzindo um sentimento de identidade e continuidade, colaborando assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. O Programa Nacional do Patrimônio Imaterial - PNPI, instituído pelo Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, torna realizável projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão imaterial do patrimônio cultural. É um programa de fomento que busca firmar parcerias com instituições dos governos federal, estadual e municipal, universidades, organizações não-governamentais, agências de desenvolvimento e organizações privadas ligadas à cultura, à pesquisa e ao financiamento. Os bens são agrupados por categoria e registrados em livros, classificados em: Livro de Registro dos Saberes, para os conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; Livro de Registro de Celebrações, para os rituais e festas que marcam vivência coletiva, religiosidade, entretenimento e outras práticas da vida social; Livro de Registros das Formas de Expressão, para as manifestações artísticas em geral; e Livro de Registro dos Lugares, para mercados, feiras, santuários, praças onde são concentradas ou reproduzidas práticas culturais coletivas. Como exemplo de bem registrado em Livro de Registro dos Saberes, para os conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades tem-se: **Ofício das Baianas de Acarajé**, inscrito no Livro dos Saberes em 14/01/2005; este Bem de Natureza Imaterial consiste em uma prática tradicional de produção e venda em tabuleiro das chamadas comidas de baiana. **Modo artesanal de fazer Queijo de Minas**, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre. Seu inscrito no Livro dos Saberes foi registrado em 15/05/2008. A produção artesanal do queijo de leite cru

nas regiões serranas de Minas Gerais representa até hoje uma alternativa bem sucedida de conservação e aproveitamento da produção leiteira regional, em áreas cuja geografia limita o escoamento dessa produção. O modo artesanal de fazer queijo constitui um conhecimento tradicional e um traço marcante da identidade cultural dessas regiões (IPHAN 2010 JAN 11).

Destaca-se que para grupo homogêneo de idosos institucionalizados, receber uma alimentação com sabor assemelhado àquele do passado (pré-institucionalização), poderia contribuir para a sua percepção de bem-estar. O sabor é parte integrante da alimentação do cotidiano e, principalmente para anciãos que vivem em ILPI, a oferta de preparações culinárias com o sabor de outrora, traduz-se em encantamento e prazer.

Em 1977 a Organização Mundial da Saúde lançou o movimento “Saúde Para Todos no Ano 2000”. Considerou-se a adoção da Declaração de Alma-Ata o marco mais importante desse movimento. A Declaração decorreu da realização da “Conferência Internacional sobre Cuidados Primários de Saúde” na cidade de Alma-Ata, URSS, no período de 6 a 12 de setembro de 1978. A Declaração de Alma-Ata está fundada no reconhecimento da saúde como um objetivo social fundamental e para que este seja alcançado faz-se mister a participação da comunidade, a ajuda mútua entre os diferentes setores da sociedade além dos cuidados primários de saúde. Os progressos advindos da Declaração de Alma-Ata culminaram na realização da Primeira Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde, realizada em Ottawa, Canadá, no ano de 1986. Essa Conferência voltou-se para as necessidades em saúde nos países ricos, embora tenha se considerado demandas semelhantes de outras regiões do planeta (BRASIL, 1996). A Carta de Ottawa é um dos documentos fundadores da Promoção da Saúde que congrega um conjunto de valores tais como: saúde, qualidade de vida, solidariedade, desenvolvimento e participação, dentre outros. Consiste em uma estratégia promissora para fazer frente aos inúmeros problemas de saúde que atingem as populações humanas e seus entornos. A partir de uma concepção ampla do processo saúde-doença e de seus determinantes, propõe a conjugação de saberes técnicos e populares, além da mobilização de recursos institucionais e comunitários, públicos e privados, para seu enfrentamento e solução

BUSS (2000). No Brasil, no ano de 1988, foi promulgada a “Constituição da República Federativa do Brasil” em cujo documento o direito à saúde é tratado também sob o enfoque da promoção: Título VIII – Da Ordem Social; Capítulo II – Da Seguridade Social; Seção II – Da Saúde, Art. 196. “A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação” (BRASIL, 1988).

FORATTINI (1992) afirma que o conceito de “qualidade de vida”, mesmo com toda complexidade que lhe é inerente, aproxima-se do “bem-estar físico, mental e social” apregoado pela OMS em sua definição de saúde. Grupos homogêneos de anciãos abrigados, que recebem no presente uma alimentação assemelhada ao período anterior à institucionalização, podem usufruir uma maior sensação de deleite e bem-estar o que refletiria, positivamente, na sua qualidade de vida e saúde.

Diante do exposto cabe apresentar as definições de sabor e saber segundo Albuquerque e col, citados por TAKASU (2000): “Sabor e saber, etimologicamente, originaram-se da palavra *sapere* que significa ter gosto, exalar um cheiro, um odor; no sentido figurado, quer dizer conhecer ou compreender”. Acredita-se que, conforme já mencionado, naquelas instituições que assistem idosos e que estão localizadas em pequenos centros urbanos mineiros, ainda se oferta, aos seus residentes, uma alimentação que lhes confere a sensação de continuidade, no presente, da vida anterior à institucionalização (sabor) concretizada em prática culinária (saber) que respeita as tradições locais de hábito alimentar\*. Essa característica seria extremamente positiva para os anciãos assistidos que teriam o privilégio de viver a velhice em maior equilíbrio com os ciclos vitais precedentes o que poderia lhes propiciar sensação de maior felicidade.

---

\* hábito alimentar: modalidade de eleição e consumo de alimentos por um indivíduo ou um grupo, em resposta a influências fisiológicas, culturais e sociais (OMS/FAO citado por ISHII, 1980).

Uma das sedes de nostalgia da infância, e das mais profundas, é o céu da boca. A memória do paladar recompõe com precisão instantânea, através daquilo que comemos quando meninos, o menino que fomos. O cronista, se fosse escrever um livro de memórias daria nele a maior importância à mesa de família, na cidade de interior onde nasceu e passou a meninice. A mesa funcionaria como personagem ativa, pessoa da casa, dotada do poder de reunir todas as outras, e também de separá-las, pelo jogo de preferências e idiossincrasias do paladar – que digo? da alma, pois é no fundo da alma que devemos pesquisar o mistério de nossas inclinações culinárias.

Carlos Drummond de Andrade

(Costa, 1998).

É proveitoso e ilustrativo nesse momento citar notícia de CARAZZAI (2010) alusiva ao trabalho pioneiro da médica Zilda Arns, em vida fundadora, há 26 anos, da Pastoral da Criança e criadora, no ano de 2004, da Pastoral da Pessoa Idosa que hoje assiste cerca de 158 mil anciãos distribuídos em 770 municípios brasileiros. O ano de 2004 coincide com o da vigência do Estatuto do Idoso, cuja Lei foi sancionada em 1º de outubro de 2003 – Lei nº 10.741 publicada no D.O.U. de 3/10/2003. Os assessores desta entidade apontam que a falta de políticas públicas voltadas para os idosos dificulta a atenção às suas demandas. Mormente, a meta prevista para o ano de 2010 é estender em 15% o número de velhos acompanhados. Porém, a atual dificuldade lembrada pela assessora administrativa da Pastoral da Pessoa Idosa, refere-se à falta de obtenção sistemática de recursos financeiros o que vem sendo resolvido pelos voluntários desta Pastoral que assumiram despesas e fizeram rifas para arrecadar fundos com a preocupação de dar continuidade à obra da Doutora Arns. Dentre os 770 municípios atualmente atendidos pela Pastoral da Pessoa Idosa provavelmente uma parcela deles abriguem instituições semelhantes às do presente Estudo. Mediante as dificuldades apontadas pelos assessores da Pastoral, acredita-se que a presente Tese: “As instituições de longa permanência para idosos em pequenos centros urbanos mineiros: práticas e costumes alimentares” possa contribuir para minimizar entraves à implementação de políticas públicas locais dirigidas aos idosos (Anexo IIb – Breve apresentação do histórico da Pastoral da Pessoa Idosa).

## **2 HIPÓTESE E OBJETIVOS**

### **2.1 HIPÓTESE**

O respeito às práticas e costumes alimentares de anciãos nativos moradores em instituições de longa permanência para idosos (ILPI) localizadas em pequenos centros urbanos mineiros, contribui para a sensação de conforto dos anciãos assistidos.

### **2.2 OBJETIVO GERAL**

Investigar se anciãos nativos moradores em ILPI localizadas em pequenos centros urbanos mineiros ainda recebem uma alimentação assemelhada àquela por eles lembrada referente ao período anterior à institucionalização. Buscar se o respeito às práticas e costumes alimentares dos anciãos assistidos contribui para a sua sensação de bem-estar.

### **2.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Registrar a fala de idosos nativos alusiva às comidas doces e salgadas rememoradas e referentes ao período pré-institucionalização, em ILPI localizadas em três pequenos centros urbanos mineiros;
- Obter das cozinheiras dessas instituições a descrição das preparações culinárias doces e salgadas, comumente ofertadas em cada uma delas, e cotejar com as preparações lembradas pelos residentes, a fim de observar o quanto cada instituição ainda atende das práticas e costumes alimentares tradicionais locais;
- Delinear o perfil de sensação de bem-estar manifestada pelos assistidos.

### 3 MÉTODOS

Com o fim de se realizar a propositura deste Estudo – verificar se a preservação de hábito alimentar de idosos institucionalizados em pequenos centros urbanos mineiros contribui para a sua sensação de bem-estar – elencou-se os tópicos abaixo:

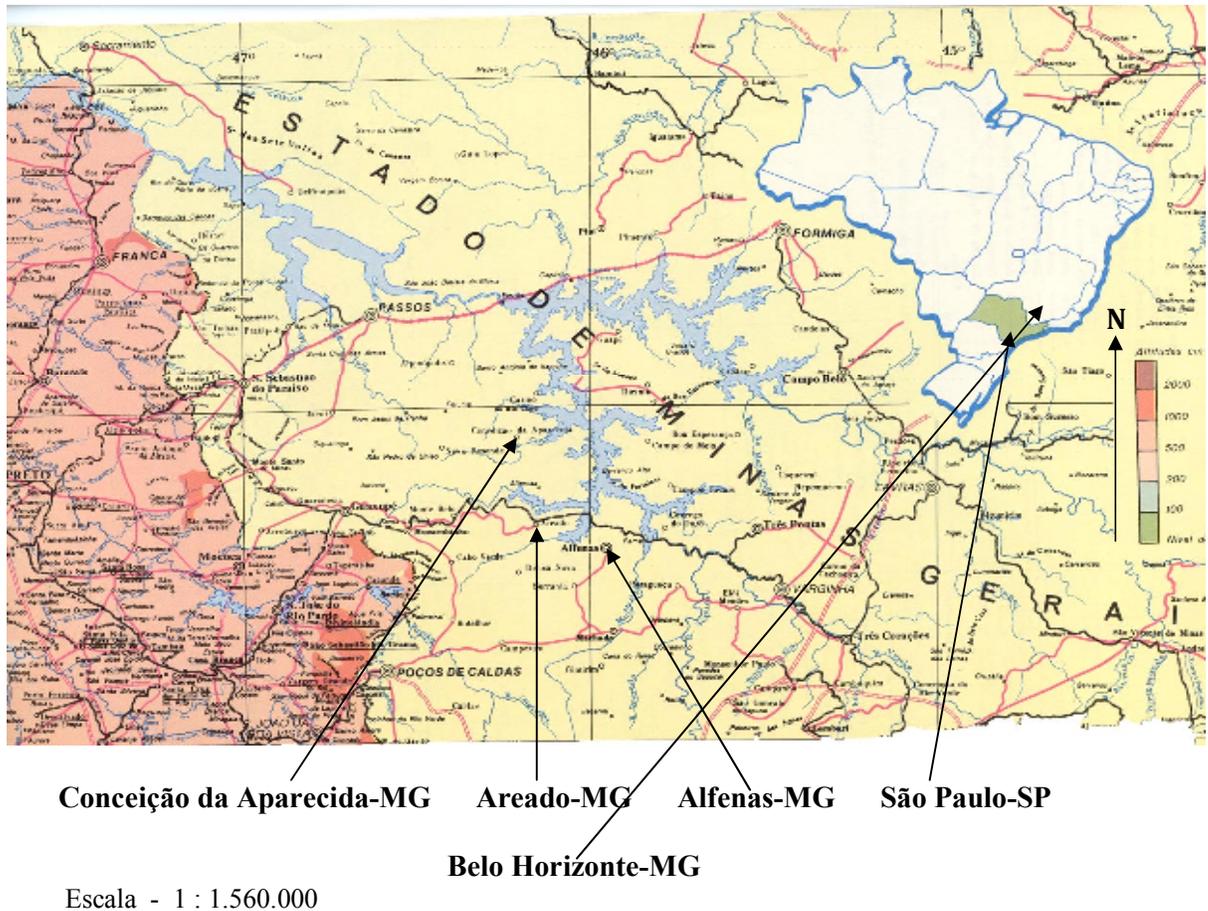
#### 3.1 DESCRIÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO

As três instituições participantes do Estudo estão situadas nas cidades de Conceição da Aparecida, Areado e Alfenas, todas localizadas ao Sul da Unidade Federativa de Minas Gerais (MG), Região do Lago de Furnas. A distância destas cidades em relação à capital paulista é de aproximadamente 400 km, 340km, 306km, respectivamente (Figura 1). As mesmas são a sede administrativa dos municípios de igual nome. As caracterizações da formação populacional dos municípios em tela constam no Anexo III.

Cabe descrever características gerais pertinentes às ILPI participantes do Estudo:

- Instituição I – Conceição da Aparecida: o seu quadro de funcionários é composto por um total de sete trabalhadores. Destes, três relacionam-se diretamente com a Pesquisa (uma coordenadora e duas cozinheiras). A população total de residentes, de ambos os gêneros, é de n-31 correspondendo, dentre as três instituições, aquela com menor número de assistidos.
- Instituição II – Areado: esta Instituição é formada por uma equipe que totaliza onze pessoas das quais uma coordenadora e duas cozinheiras relacionam-se diretamente com o estudo. A população total dos assistidos, de ambos os gêneros, é de n-52 correspondendo, comparativamente às demais instituições, a um número intermediário de atendidos.

Figura 1 – Localização das cidades de Conceição da Aparecida, Areado e Alfenas que abrigam as ILPI I, II e III, respectivamente, na região das Furnas – MG.



Fonte: Estado de Minas Gerais. **Atlas geográfico melhoramentos**. 47. ed. São Paulo: Melhoramentos; 1985.

- Instituição III - Alfenas: a Instituição é composta por um grupo de vinte e um funcionários. Dentre estes, uma coordenadora e duas cozinheiras participaram diretamente da Tese. O número total de residentes é de n-68 abrangendo ambos os gêneros. Esta Instituição atende, comparativamente às outras duas, o maior número de idosos.

### 3.2 POPULAÇÃO

Conforme censo populacional – IBGE – Censo Demográfico 2000 (IBGE, 2000) os municípios ordenados em ordem crescente de número de habitantes são: Conceição da Aparecida (9.372 munícipes); Areado com 12.228 e Alfenas com 66.957.

#### 3.2.1 Atores Participantes do Estudo – Passado – Idosos

Referem-se aos moradores nas três Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) situadas, conforme já comentado, nas cidades de Conceição da Aparecida, Areado e Alfenas. A propósito, o projeto desta Pesquisa recebeu parecer final “aprovado” pelo Comitê de Ética em Pesquisa – COEP/FSP/USP, protocolo 1671, ano 2007. A população em estudo refere-se à totalidade dos institucionalizados que estivessem dentro dos critérios estabelecidos: ser nativo da Região Mineira do Lago de Furnas e estar no domínio de suas faculdades mentais. O fato dos participantes terem em comum o mesmo espaço social – Região do Lago de Furnas, faz com que eles compartilhem um cotidiano semelhante, inclusive no que diz respeito à alimentação diária. Esta característica configura uma maior preservação cultural, típica das pequenas localidades, cria um meio propício para a valorização do velho e o reconhecimento da história local por meio de suas lembranças. Vale a pena justificar o tamanho (pequeno) da população de anciãos participantes: o rigor quanto ao critério de seleção. As respostas, mesmo que oriundas de um número menor de idosos, muito representam em termos da qualidade da informação obtida, pois fornecerão as ferramentas básicas para o incremento do nível de satisfação de todos os assistidos por cada ILPI. Em princípio foi solicitado à direção das ILPI que elaborassem listagem com os nomes dos residentes que atendessem aos critérios estabelecidos o que totalizou 36 pessoas. Essa listagem norteou o autor da Pesquisa que explicou, a cada indicado, a razão do Estudo e enfatizou que eles teriam inteira liberdade em participar e até mesmo de desistir no transcorrer da Pesquisa, se assim o desejassem. Diante deste fato o número definitivo total dos anciãos participantes foi de 34, e por ILPI o seguinte: ILPI “I”: 15 participantes, ILPI “II”: 7, ILPI “III”: 12.

### 3.2.2 Atores Participantes do Estudo – Presente – Coordenadores e Cozinheiras

Os coordenadores das ILPI autorizaram a pesquisadora a aplicar o formulário próprio das culinharistas locais (AnexoVb).

### 3.2.3 Equipe de Pesquisa

Foi composta por duas pessoas: a própria pesquisadora e uma auxiliar de campo, esta última mineira da Região das Furnas com destacada atuação na comunidade, graduada em terceiro grau, além de ter sido previamente treinada para esta finalidade.

## 3.3 COLETA DE DADOS

Utilizou-se como instrumental de coleta e registro de dados uma ficha cadastral cedida pelas ILPI – transcrição dos registros de dados pessoais como por exemplo, nome, gênero, data de nascimento, dentre outros. Empregou-se esta ficha cadastral pela razão de contatar o idoso respondedor recomendado pela ILPI com o fim do pesquisador se certificar da possibilidade de sua participação ou não na Pesquisa proposta. Após, procedeu-se à codificação do nome pessoal do idoso respondedor em algarismo arábico com o objetivo de se preservar a sua identidade (*Anexo IVa – Ficha Cadastral – Dados Pessoais Referentes ao Institucionalizado Fornecidos pela Direção da ILPI*).

GIL (1996) descreve quanto ao “Formulário” ser este um instrumento de baixo custo e de maior rapidez para coleta de informações; tem a característica de ser aplicável a um número maior de pessoas, inclusive àquelas com dificuldades de leitura e escrita, pois cabe ao entrevistador registrar as respostas dadas pelo respondedor. Mediante as características dos sujeitos desta Pesquisa, optou-se pelo formulário que no presente Estudo correspondeu a quatro tipos: o primeiro, alusivo às informações lembradas pelos idosos das preparações doces e salgadas referentes ao período pré-institucionalização (*Anexo IVb – Formulário – Histórico Alimentar – Dados Fornecidos pelo Institucionalizado*) enfocou os nomes dos pratos doces e salgados recordados e outrossim, número e horário de ingestão das refeições, pratos servidos em dias festivos tradicionais, utensílios de cozinha, assim por diante. O segundo,

referente à sensação de bem-estar manifestada pelos anciãos institucionalizados (*Anexo IVc – Formulário – Escala de Bem-Estar [Adaptado de WHO-5 Well-Being Index{WHO-5}] – Dados Fornecidos pelo Institucionalizado*) salientou a percepção de bem-estar dos idosos moradores na instituição. O período considerado foi duas semanas anteriores à entrevista. O formulário contém 6 tópicos: os três primeiros evidenciam o percebimento de bem-estar do velho sob o ponto de vista da comida ofertada e os três últimos os aspectos alusivos à opinião sob a circunstância de se viver na instituição. Atribuiu-se a cada um desses tópicos do formulário conceitos com equivalência em forma de número em algarismo arábico em ordem decrescente: ótimo=5, bom=4, regular=3, ruim=2, péssimo=1. O terceiro, relacionado à infraestrutura do setor de preparação da comida (*Anexo Va – Formulário – Características Operacionais e Estruturais do Setor de Preparação da Comida da ILPI – Dados Fornecidos pela Direção e pelas Cozinheiras da ILPI*) foi respondido pelos coordenadores e cozinheiras das três entidades participantes. O propósito deste formulário foi colher dados tais como: horário em que as refeições são servidas, tipo de fogão/forno existente, armazenamento de gêneros perecíveis e não perecíveis, tipos de temperos e plantas aromáticas utilizadas. Por último o formulário referente às informações das preparações culinárias usualmente confeccionadas pelas cozinheiras das ILPI (*Anexo Vb – Formulário – Entrevista da Cozinheira da ILPI sobre as Preparações Doces e Salgadas Ofertadas*). Este formulário além daquele constante no Anexo IVb (*Formulário – Histórico Alimentar – Dados Fornecidos pelo Institucionalizado*) foram aplicados nas três ILPI e representaram alicerce dos objetivos desta Pesquisa. Todos os quatro formulários caracterizaram-se por perguntas abertas, dirigidas, controladas em tópicos e opinativas cujas respostas foram gravadas em fita magnética com o fim de se registrar a linguagem oral típica dos assistidos, muito importante para a compreensão da culinária local que tem termos populares com significância própria, como por exemplo, pau-a-pique\*. As

---

\* Pau-a-pique: também conhecido por Cubu ou Kubu, espécie de bolo de fubá assado em folha de bananeira (SOARES, 2008).

fitas gravadas foram transcritas quando então os respectivos formulários foram completados. A aplicação dos formulários em campo ocorreu no ano de 2007 nos meses de janeiro e fevereiro em Conceição da Aparecida e Areado; no mês de julho em Alfenas. O tempo médio de aplicação de cada formulário correspondeu a aproximadamente duas horas. Quanto aos três formulários que abordam sobre a alimentação dos velhos, estes foram transportados da dissertação de mestrado de autoria da própria pesquisadora. No tocante ao formulário sobre a percepção de bem-estar dos anciãos, o mesmo foi construído a partir de modelo pré-estabelecido pela OMS sobre o tema.

### 3.4 PROCEDIMENTOS PARA APURAÇÃO DE DADOS

Nesse sub-item serão descritos os passos adotados com a finalidade de apuração dos dados coletados.

*Anexo IVa – Ficha Cadastral - Dados Pessoais Referentes ao Institucionalizado* Fornecidos pela Direção da ILPI as informações constantes nesta Ficha foram, após autorização por carta de anuência concedida pelos coordenadores das ILPI, coletadas pela própria pesquisadora de acordo com o roteiro pré-estabelecido.

Os dois formulários (*Anexo IVb – Formulário - Histórico Alimentar – Dados Fornecidos pelo Institucionalizado*) e (*Anexo IVc – Formulário – Escala de Bem-Estar [adaptado de WHO-5 Well-Being Index (WHO-5)] – Dados Fornecidos pelo Institucionalizado*) seguiram, um e outro, a mesma técnica de apuração, por exemplo, estes formulários devidamente preenchidos foram grupados segundo a ILPI de acordo com o idoso respondedor cuja identidade pessoal, conforme já afirmado, foi codificada em algarismo arábico; em seguida os mesmos foram ordenados de forma crescente. No caso do *Anexo IVb – Formulário - Histórico Alimentar – Dados Fornecidos pelo Institucionalizado* Os dados sobre as mesmas perguntas, por ILPI, foram apurados e transcritos para planilhas específicas. No tocante ao *Anexo IVc – Formulário – Escala de Bem-Estar [adaptado de WHO-5 Well-Being Index (WHO-5)]* as respostas foram gravadas e posteriormente transcritas quando então atribuiu-se conceito qualitativo (ótimo, bom, regular, ruim e péssimo); em seguida cada conceito foi transformado em número (de 5 até 1) ou seja: ótimo=5, bom=4,

regular=3, ruim=2, péssimo=1. Esse procedimento foi adotado para cada uma das seis questões do referido formulário. O formulário foi aplicado para todos os atores participantes por cada instituição (Conceição da Aparecida, Areado, Alfenas – Anexos VIc, VIIc, VIIIc, respectivamente). Para o corpo da Tese em questão, os resultados das três instituições foram compactados em um único dado para posterior delineamento do perfil de sensação de bem-estar revelada pelos assistidos (Quadro 3).

As funcionárias do Setor de Preparação da Comida das Instituições responderam às questões que lhes foram dirigidas quanto às preparações culinárias doces e salgadas cotidianamente ofertadas aos idosos nas ILPI (*Anexo Vb – Formulário – Entrevista da Cozinheira da ILPI sobre as Preparações Doces e Salgadas Ofertadas*). A transferência dos dados apurados seguiu os mesmos moldes acima mencionados com exceção da codificação dos nomes das respondedoras em algarismo arábico, por serem funcionárias da instituição apontadas para responder o formulário. Em seguida, com o fim de se verificar as possíveis diferenças existentes quanto à oferta (Sim) e não-oferta (Não) nas ILPI das preparações culinárias rememoradas pelos anciãos pré-institucionalização e que foram coincidentes nas três cidades participantes do Estudo, recorreu-se à estatística não-paramétrica para as ciências do comportamento utilizando-se Teste do Sinal ( $\alpha= 5\%$ ). Este Teste foi aplicado apenas ao resultado dos pratos doces (Quadro 4), vez que alguns deles rememorados pelos velhos não eram ofertados pelas instituições; quanto aos salgados todos estavam cobertos pelas casas-lares. Cabe referir que este Teste caracteriza-se pela praticidade e rapidez na sua aplicação, particularmente útil nos trabalhos de pesquisa em que é impossível ou inviável a obtenção de uma mensuração quantitativa (SIEGEL, 1975). Enfim, o quarto formulário (*Anexo Va – Formulário – Características Operacionais e Estruturais do Setor de Preparação da Comida da ILPI – Dados Fornecidos pela Direção e pelas Cozinheiras da ILPI*) foi aplicado para cada localidade. Quanto aos dados apurados das lembranças culinárias doces e salgadas dos idosos pré-institucionalização os mesmos foram ordenados em ordem decrescente pelo tamanho de frequência de menções. Em seguida destacou-se as preparações culinárias doces e salgadas cujas lembranças, pelos velhos, foram coincidentes nas três ILPI. As informações referentes à oferta aos velhos dos pratos doces pelas instituições foram

pareadas com aquelas lembradas pelos anciãos comuns às três ILPI; seguiu-se o mesmo critério para a apuração das preparações salgadas (Quadros 1 e 2, respectivamente). Constam nos Anexos VIa, VIb, VIIa, VIIb, VIIIa VIIIb, tabelas com os dados apurados sobre as lembranças culinárias doces e salgadas dos velhos pré-institucionalização versus oferta ou não-oferta por cada ILPI (Conceição da Aparecida, Areado, Alfenas).

### 3.5 MODALIDADE DA PESQUISA

A estrutura da Tese é do formato “qualitativo”. Tobar, Yalour e Hagate citados por FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA (2006) conceituam a pesquisa qualitativa como sendo aquela que destaca as particularidades de um fenômeno em termos de suas origens e sua razão de ser, além de operar no plano observacional por meio de relatos de entrevistados em oposição a números, tabelas e modelos estatísticos.

## 4 RESULTADOS e DISCUSSÃO

O presente capítulo contém quatro Quadros, ou seja, Quadro 1, Quadro 2, Quadro 3 e Quadro 4. O Quadro 1, referente aos pratos doces, está diretamente relacionado ao Quadro 4, uma vez que este contém os resultados da aplicação do Teste do Sinal ( $\alpha=5\%$ ) cuja fonte encontra-se no Quadro 1.

Abaixo os Quadros 1, 2, 3 e 4 com seus respectivos comentários e discussão.

**Quadro 1** – Comparação entre as preparações culinárias doces, em ordem decrescente de lembrança pelos velhos (passado) com aquelas hoje ofertadas pelas cozinheiras da Instituição I – **Conceição da Aparecida** (presente), Instituição II - **Areado** (presente) e Instituição III - **Alfenas** (presente) assinalando a presença (S) ou não (N) de tais pratos hoje na Instituição, Conceição da Aparecida, MG, 2007; Areado, MG, 2007; Alfenas, MG, 2007.

Nome da preparação culinária doce lembrada pelos velhos, anterior à institucionalização (passado)	Informação das cozinheiras quanto à oferta das preparações culinárias doces		
	Conceição da Aparecida	Areado	Alfenas
Doce de leite	S	S	S
Doce de cidra	S	N	N
Arroz doce	S	S	S
Café	S	S	S
Goiabada	S	S	S
Doce de mamão	N	N	N
Doce de abóbora	S	S	S
Pé de moleque	S	S	S
Doce de figo	S	S	S
Rapadura	S	S	N
Leite	S	S	S
Broa	S	S	S
Doce de laranja	S	S	S

S= sim; preparação ofertada pelas cozinheiras da ILPI

N= não; preparação não ofertada pelas cozinheiras da ILPI

O Quadro 1 apresenta 13 nomes de pratos doces lembrados pelos velhos cujas lembranças foram coincidentes nas três instituições participantes da pesquisa. Essas

preparações estão exibidas em ordem decrescente de menção. As três instituições atendem 84,5% das preparações culinárias doces rememoradas. Ao se aplicar o Teste do Sinal ( $\alpha = 5\%$ ) – Quadro 4 – com o fim de verificar possíveis diferenças existentes quanto à oferta (a+) e não-oferta (b-) nas ILPI das preparações culinárias doces rememoradas pelos anciãos pré-institucionalização e que foram coincidentes nas três cidades participantes no Estudo chegou-se ao resultado cuja interpretação para o conjunto das três ILPI apontou para uma condição “não significativa” o que sugere preservação, nas casas-lares, dos pratos doces alusivos ao período pré-institucionalização rememorados pelos residentes. Ao se fracionar o conjunto das três instituições em ILPI “I”, ILPI “II” e ILPI “III”, o Teste do Sinal ( $\alpha = 5\%$ ) evidenciou a existência, na ILPI localizada no menor centro urbano, de diferença “não significativa” o que reforça o parecer de VERAS (1987) que afirma que em localidades menores, onde o processo de urbanização não aconteceu de forma mais acentuada, ainda vigora a solidariedade sociocultural decorrente da maior facilidade de convívio social, ensejado pela proximidade e pelo grau de parentesco. Quanto à ILPI situada na cidade de Alfenas, o Teste do Sinal ( $\alpha = 5\%$ ) apontou diferença significativa o que robustece mais uma vez a interpretação de VERAS (1987), pois dentre as três cidades incluídas no Estudo, Alfenas é a mais urbanizada.

O segundo doce mais lembrado foi o doce de cidra que, apesar de ter sido lembrado pelos idosos das três instituições participantes, nenhuma delas o confecciona. A possível razão para isso deve-se ao fato da preparação tradicional ser muito trabalhosa e demorada: [a fruta depois de ralada é colocada em um saco de pano e imersa em água durante um período de dois a três dias para a eliminação do seu sabor amargo] (CHRISTO, 1998). A fala de uma idosa (76 anos de idade) moradora na ILPI localizada no município de Alfenas, reforça os dizeres de Christo (1998): “ .... o doce de cidra é muito difícil, porque hoje o povo não sabe fazer o doce de cidra; o doce de cidra ele, ele dá muito trabalho, porque se ele ficar um amargurinho, já o doce de cidra não fica bom. Então a minha mãe sabia, né? Porque aí ele fica gostoso, né? Mas se aparecer amargume, aí não dá, né? Doce amargo? Tem jeito?”. No município de Conceição da Aparecida o doce de cidra é doado por membro da comunidade local, motivo que justifica a inserção no Quadro 1

da informação “S” (preparação culinária doce ofertada pelas cozinheiras da Instituição localizada no município de Conceição da Aparecida); optou-se por inserir “S” no resultado, pois mesmo a instituição não mais confeccionando esse acepipe, tal fato não é impeditivo para que o idoso continue a consumi-lo). A doação desse doce por membro da comunidade local reforça o proclamado por VERAS (1987) que afirma que em localidades menores, onde o processo de urbanização não aconteceu de forma mais acentuada, ainda vigora a solidariedade sociocultural decorrente da maior facilidade de convívio social, ensejado pela proximidade e pelo grau de parentesco. De acordo com documento produzido pela OPS (1997) que aborda a situação de conglomerados humanos em áreas urbanas, nas metrópoles a ganância imobiliária empurra para a periferia grande contingente de moradores para casas modestas, com estrutura anônima e sem a tessitura social indispensável à sua existência harmônica. Esses bairros muitas vezes são cortados por rodovias e/ou autopistas que os fragmentam e os escondem, levando seus moradores ao isolamento e inviabilizando a sua sobrevivência social e familiar. As crianças, as donas de casa e os **idosos** (o destaque é nosso) são os que mais sentem a falta de laços pessoais, pois o convívio com os vizinhos e gente do bairro é importante em sua vida de relação.

A possível justificativa para que nenhuma instituição ofereça o doce de mamão é que o seu preparo, da mesma forma que para o doce de cidra, demanda um tempo maior. Segundo CHRISTO (1998), a massa ralada (formada pelo mamão cortado, sem as sementes, levemente raspado por dentro e com as cascas) deve ser deixada de molho em água até o dia seguinte (ou então colocada num saquinho de pano [sic] e lavada em água corrente, se quiser fazer o doce no mesmo dia).

A rapadura foi lembrada pelos velhos tanto como condimento (para adoçar o café) quanto como preparação culinária (com queijo, consumida na sobremesa). As instituições que utilizam a rapadura o fazem para acrescentá-la, como ingrediente do pé de moleque, que é servido em ocasiões especiais, por exemplo, festa junina e Natal. Minas (segundo ABDALA, 1997) apesar das dificuldades que marcaram o período aurífero, apresentava grande número de engenhos mesmo em pequenas fazendas. Com isso, o consumo da rapadura difundiu-se largamente entre os moradores das Gerais. Até então a maioria dos doces era feita com rapadura e comia-se muito o melado com queijo, farinha, cará e mandioca.

**Quadro 2** – Comparação entre os alimentos que mais comumente compõem preparações culinárias salgadas, em ordem decrescente de lembrança pelos velhos (passado) com aqueles hoje ofertados pelas cozinheiras da Instituição I– **Conceição da Aparecida** (presente), Instituição II - **Areado** (presente) e Instituição III - **Alfenas** (presente) assinalando a presença (S) ou não (N) de tais alimentos hoje na Instituição, Conceição da Aparecida, MG, 2007; Areado, MG, 2007; Alfenas, MG, 2007.

Nome dos alimentos que mais comumente compõem preparações culinárias salgadas lembrados pelos velhos, anterior à institucionalização (passado)	Informação das cozinheiras quanto à oferta do alimento que mais comumente compõe preparações culinárias salgadas		
	Conceição da Aparecida	Areado	Alfenas
Feijão	S	S	S
Galinha/frango	S	S	S
Arroz	S	S	S
Carne de porco	S	S	S
Carne de vaca*	S	S	S
Couve	S	S	S
Alface	S	S	S
Lombo	S	S	S
Biscoito	S	S	S
Peixe	S	S	S

S= sim; preparação ofertada pelas cozinheiras da ILPI

N= não; preparação não ofertada pelas cozinheiras da ILPI

\* carne de vaca: termo popular local

O Quadro 2 foi estruturado da mesma forma adotada para os pratos doces. Os alimentos que foram coincidentemente rememorados pelos anciãos moradores nas três instituições e que mais comumente compõem os 10 elementos culinários salgados, estão todos presentes nas refeições ofertadas a eles nas instituições (100%).

O arroz e o feijão são preparações que compõem o cotidiano do cardápio popular brasileiro. Caracterizam não somente o dia-a-dia da alimentação em Minas Gerais, mas também em outros estados brasileiros. O feijão, sob diferentes formas de preparo - caldeado, tutu – mais o arroz foram lembrados pelos idosos que ainda podem ter a satisfação de consumi-los no presente. Nas instituições estudadas a dupla faz parte da comida diária dos residentes juntamente com hortaliças cruas, cozidas e carnes. As instituições quando recebem esporadicamente a carne suína por

doação utilizam sua pele, frita, para temperar o feijão e a gordura para refogá-lo; aproveitam também para preparar o torresmo (gordura dos porcos, subjacente à pele, com o respectivo couro, frita em pequenos pedaços – FERREIRA, 1986) o que pode ser confirmado pela fala de uma das cozinheiras: *“quando ah... ganha porco, ganha o porco, aí a gente frita uns torresminhos, né?”*. Eventualmente as instituições oferecem o tutu de feijão. “Os dois alimentos de maior importância para a gente mineira sempre foram o feijão e o toucinho. *Feijão é que escora a casa*, diz um rifão popular. Sim, e o toucinho dá substância ao feijão, podia agregar-se. Sem a banha que o tempera, seria comestível “o feijão nosso de cada dia”? (FRIEIRO, 1982, p. 156). Atualmente, por iniciativa das cozinheiras das instituições o uso do toucinho está sendo restringido e substituído por óleo vegetal. JUNQUEIRA (1979) reforça que o arroz e o feijão são elementos primordiais da cozinha brasileira e especialmente da mineira. Às vezes são servidos simples, outras incrementados com toucinho, torresmo, linguiça, carne de porco, em acepipes saborosos.

Chama à atenção o abastecimento, para o cardápio do cotidiano nas três instituições, da carne suína que também foi mencionada como preferida pelos idosos. Muitos lembraram da linguiça, costela, lombo e leitoa. Cabe apresentar a fala de uma residente (97 anos de idade) no asilo de Conceição da Aparecida: *“papai matava. Papai engordava muito porco. Matava aqueles capadão. Então fritava um bocado, deixava um bocado toucinho salgado, secava; carne fazia lombo. Mamãe fazia. E nós fazia, ajudava ela. Fazia lombo, depois tirando, esquentando, fritando e comendo (...) guardava na gordura (...) abria assim, esquentava na gordura. Ai que coisa gostoso meu Deus do céu. Acabou. Acabou tudo”*. Uma das residentes no asilo do município de Alfenas (76 anos de idade) relatou a preparação do chamado “lombo cheio”: *“ (...) ela (a mãe) fazia muito lombo cheio, né? (...) preparava ali a carne moída e não tinha carne moída, mas ela batia pequenininha com a faca, né? Porque antigamente nem máquina não tinha, né? Então ela batia ela bem batidinha com a faca aí punha os temperos tudo e enchia o lombo, misturava e fritava e punha na gordura (...) na gordura de porco e guardava na gordura de porco também. Então o dia de, de, de fazer, de, de comer ele, né? Então ela tirava, esquentava, punha ele prá escorrer e cortava, fatia”*.

Na festa Natalina o lombo ou pernil tem o seu lugar de honra à mesa. Geralmente as carnes são preparadas cozidas, com o fim de atender às dificuldades mastigatórias próprias da idade, como falta dos dentes e próteses por vezes defeituosas ou inadaptadas, conforme referido pelas cozinheiras.

De acordo com ABDALA (1997) Minas experimentou período de extrema dificuldade na primeira metade do século XVIII. O ouro, recém descoberto, fez com que Portugal, com o fim de dificultar tanto o acesso à nova riqueza quanto a sua perda por contrabando, não se empenhasse na melhoria dos caminhos já existentes e na abertura de outros; as chuvas dificultavam a passagem das tropas que levavam gêneros básicos para as Minas o que terminava por aumentar os preços desses produtos e o interesse voltava-se para a busca do ouro em detrimento do plantio e da criação para alimentação. Tudo isso caracterizou um período de grande dependência das Minas Gerais em relação às outras capitanias para o fornecimento de gêneros básicos. Nesse contexto o porco ocupava o centro da economia doméstica, pois podia ser criado nos quintais ou debaixo dos soalhos e alimentado com a “lavagem” (sobras dos pratos e panelas). A banha era utilizada para o preparo do torresmo e para a conservação da própria carne por longos períodos de tempo (diferentemente da carne bovina, que não possui essa característica). Do mocotó produzia-se a geléia; do sangue o chouriço; das tripas, linguiças e a pele era aproveitada para temperar o feijão ou frita – à pururuca. Talvez essas características que marcaram o período da descoberta do ouro em Minas Gerais tenham contribuído para o prestígio que a carne suína desfruta até hoje entre os mineiros. JUNQUEIRA (1979) confirma essa predileção mineira por carne de porco.

A carne de galinha/frango foi lembrada pelos idosos sob a forma cozida, assada, ensopada, cozida e em seguida frita na gordura de porco. É um alimento com forte presença na culinária mineira. As instituições utilizam essa carne na confecção de pratos como frango refogado, frango cozido; aos domingos é servida guarnecida pela macarronada. Alguns assistidos referiram-se à presença dessa carne em épocas especiais, por exemplo, Natal: *“É uma macarronada, um frango bem assado, ovo frito, era bom”* e em dia de aniversário: *“ensopado e temperado com alho e cebola”*. Vale apresentar a fala de uma idosa (76 anos de idade) moradora na ILPI do município de Alfenas ao comentar sua predileção pela “galinha caipira” e ao

justificar a dificuldade da instituição em oferecer esse tipo de alimento: *“Não (continua comendo a galinha caipira). É hoje não. Prá começar o frango caipira é muito caro, né? E ele rende pouco porque ele (...) é mais dura (a carne) mas é mais gostosa. É. Eu de vez em quando eu comprava, sabe? A gente compra (...) tem diferença, né? O frango de granja ele é assim, parecia tão forte, não sei, todo tempero que põe nele não é, não é tão gostoso, né? Igual é o frango caipira. O frango caipira pode comer ele até um pouquinho mais simples, que ele é gostoso! (...) tem mais sabor (...) aqui não como. Ainda mais aqui, né? Aqui não vai fazer prá esse mundão de gente, né? Frango caipira, né? Porque ele é caro, né? Não tem como comprar (...) quase comia diariamente, né? Porque na roça que morava, né? Criava aquele mundo de galinha, né? Então tinha muita fartura, né? Então quase que comia mais diariamente mesmo”*.

Os períodos difíceis que marcaram a primeira metade do século XVIII, nas Minas, justificam o máximo aproveitamento dos alimentos inclusive das sobras. ABDALA (1997) afirma que o alimento que não era consumido pelo homem era destinado à alimentação de porcos, conforme já comentado, e também de galinhas - todos criados no quintal. A mesma autora comenta que o lombo, a leitoa e a galinha assados eram pratos para ocasiões especiais: festas, domingo, visitas (Casculo, citado por ABDALA 1997).

Quanto à “carne de vaca” vale o comentário de uma idosa (97 anos de idade) moradora na Instituição em Conceição da Aparecida referente ao consumo de “carne de vaca gorda”: *“matava, e, secava aquela carnaiada, punha, arranjava um balaio, punha, rasgava a palha, a carne sequinha, salgava, sequinha, fazendo as camadas e pondo separada com a palha (...) aí quando queria fazer prá comer, punha de molho prá tirar o sal e fazia a carne, gostosa que só!”*. Outras idosas afirmaram: *“cozinhava ela (...) depois fritava, bem temperadinha com alho”*. As cozinheiras afirmaram oferecer carne todos os dias, inclusive a bovina: *“carne moída com batata e cenoura”*; *“bifinho de carne moída”*: *põe o tempero, quebra o ovo, a farinha, né? Fica um tipo de um hambúrguer*”; *“quibe assado”*: *compra carne moída, mistura com o trigo prá quibe, né?*”. Na região aurífera, conforme já comentado, a alimentação era um grave problema tanto para os escravos como também para os homens livres. O milho e o feijão eram a base da dieta da classe servil e dos homens

brancos. Os gêneros essenciais à subsistência eram os cereais, o sal, o açúcar e o toucinho. Queria-se a carne, mas esta tinha seu preço proibitivo - apenas os proprietários de lavras conseguiam pagá-la com suas oitavas de ouro. A carne bovina passou a ser importada de São Paulo, Bahia, Pernambuco e Curitiba. Aportavam às Minas bois mansos, bois de carro, velhos, inadequados para o corte (FRIEIRO, 1982). Apenas na segunda metade do século XVIII é que Minas Gerais sofreu um processo de “inversão” na sua economia de modo que alcançasse certa auto-suficiência para sua subsistência. Com o declínio da produção aurífera, a necessidade de sobrevivência levou os habitantes à procura de terras para a produção agrícola e pecuária o que contribuiu para essa mudança. A agricultura foi se preponderando à mineração caracterizando um novo cenário econômico que perdurou por todo o século XIX e primeiras décadas do século XX. As fazendas passaram a ser o núcleo da economia mineira tornando-se diversificadas e auto-suficientes. Combinavam engenhos, lavoura ou pecuária com mineração. Abasteciam as cidades próximas com carne seca, carne de porco, toucinho, farinha de mandioca e de milho, rapadura, dentre outros (Arruda, citado por ABDALA 1997). A oferta diária de carne pelas ILPI, inclusive a bovina, realça a maior disponibilidade atual desse alimento pelos brasileiros, inclusive em Minas Gerais, onde na época da exploração aurífera nem mesmo os mais abastados tinham acesso a esse alimento. Oferecer carne bovina aos seus residentes representa nas instituições uma simbologia de destaque.

Com relação às hortaliças lembradas pelos idosos (alface e couve) as instituições as oferecem sistematicamente: a primeira sob a forma de salada e a segunda refogada, colhida diretamente de horta própria, como acompanhamento do tutu, do arroz e da carne. A presença da couve indica a preservação de costume alimentar mineiro tão bem retratado por FRIEIRO (1982, p. 129):

O trivial da mesa mineira (referimo-nos à das famílias que podem) era e ainda é, na maioria dos casos, tradicionalmente o mesmo, com pouca variação, nas diferentes regiões do Estado, Sul, Mata, Centro e Oeste, até as proximidades da Bahia, onde os hábitos alimentares se assemelham em tanto aos baianos. Comia-se e ainda se come principalmente o feijão, o angu, a farinha de milho ou de mandioca, o arroz solto, o lombo de porco, a lingüiça, a carne de boi, seca ou verde, a galinha e, como erva, a couve. O feijão, “pai de todos”, ocupa o primeiro lugar. Segue-se o angu. Depois o torresmo. O arroz rivaliza agora com o feijão. Enfim, a couve. Feijão com angu e torresmo, farinha e couve rasgada ou picadinha – eis o diário de uma casa em sua forma mais simples e mais comum.

Esse gosto por vegetais é aludido por JUNQUEIRA (1979) ao afirmar que rara é a refeição em que não se faz presente à mesa mineira um prato de salada.

Alguns idosos moradores na Instituição localizada no município de Alfenas recordaram do peixe com ovo frito como ingredientes da preparação “virado”. Na Semana Santa são oferecidos tilápia, sardinha, pescada. Nos dizeres das cozinheiras: *“uma vez por ano, na Semana Santa pica bem fininho e deixo sequinho. Depois frita; fica amarelinho, torrãozinho porque aí não tem perigo, né? Por causa dos espinhos”*.

A presença da tilápia, peixe de água doce, atende às lembranças de sabor de peixes capturados nas beiras dos rios e lagoas indicativa da preservação de hábito alimentar local. Os rios mineiros são muito piscosos (JUNQUEIRA, 1979) especialmente onde ainda não chegou a poluição, o que se assemelha à região estudada (Lago de Furnas). Segundo a mesma autora o mineiro tem rios que produzem uma grande quantidade de bons peixes e escolhem os de rio em detrimento aos do mar.

Quanto ao biscoito, tanto os internos quanto as cozinheiras referiram-se a ele sem maiores detalhamentos de receita e de nome de preparação. Consiste em pequena quantidade de massa de farinha de trigo, aveia, amido de milho, etc. com açúcar ou sal, ovos, etc. assado ao forno, com formas variadas e de consistência firme (GRANDE ENCICLOPÉDIA LAROUSSE CULTURAL, 1998). É um produto tão antigo quanto a história da navegação (BUENO, 1998). Era muito útil para provisão de navios e de cidades ameaçadas de sítio (FRANCO, 2001). As cidades onde o estudo desenvolveu-se ainda guardam a tradição do consumo de biscoito, resquício de uma época em que a disponibilidade de alimentos era pequena, o que obrigava as pessoas a fazer provisão por longos períodos de tempo.

Procurou-se, com a aplicação do Formulário – *Escala de Bem-Estar [adaptado de WHO-5 Well-Being Index (WHO-5)] – Dados Fornecidos pelo Institucionalizado*, cujos resultados estão apresentados no Quadro 3, delinear a percepção de bem-estar manifestada oralmente pelos idosos. Bem-estar constitui atributo subjetivo e, segundo FORATINNI (1992) é um sentimento que pode ser traduzido por satisfação em viver. Os resultados (Quadro 3) referem-se à percepção atual (nas duas últimas semanas em relação à data da entrevista) de bem-estar declarada verbalmente pelo idoso dentro da instituição. As três primeiras questões [1] Quando vê a “mesa posta”

sente alento?; 2) O sabor da comida lhe agrada?; 3) Sente conforto ao saber que tem alguém que cuida da sua comida?] alusivas ao percebimento de bem-estar do institucionalizado em relação aos aspectos da comida ofertada, os conceitos 5 (ótimo) e 4 (bom) totalizaram 85%. Esse resultado harmoniza com o da questão número 6 (Sente-se satisfeito (a) na Instituição?) cuja somatória dos conceitos atribuídos pelos idosos: 5 (ótimo) e 4 (bom) equivaleu também a 85% o que fortalece a hipótese do estudo, pois estar satisfeito com alimentação oferecida (questões número 1, 2 e 3) contribui para uma percepção positiva de estar na instituição (questão número 6). Em estudo desenvolvido por ISHII (1980) que aborda sobre o enraizamento de hábitos alimentares de população de origem japonesa que imigrou para o Brasil anteriormente à Segunda Guerra Mundial e seus descendentes, nascidos em solo brasileiro, menciona o trabalho de Hartog citado por Burgess e Dean que ao estudar migrantes indonésios na Holanda, comenta a respeito do apego à tradição, mesmo após a aceitação dos novos padrões de vida. Esses migrantes apresentavam, frequentemente, certa tendência de voltarem às origens, especialmente no que se referia aos hábitos alimentares, sempre que se sentiam inseguros no seu novo “habitat”. Quanto à questão número 4 (Sente-se bem descansado(a) ao levantar-se pela manhã?) a somatória das respostas que apontaram para conceito 5= ótimo e conceito 4= bom correspondeu a 82% o que sugere percepção de bem-estar. Enfim, a questão número 5 [5)Faz coisas que gosta durante o dia?] apresentou o seguinte resultado: a somatória das respostas fornecidas pelos idosos que indicaram conceito 5 (ótimo) e 4 (bom) correspondeu a 48% destoando daqueles obtidos anteriormente o que despertou a atenção do pesquisador para a compreensão dessa casualidade.

**Quadro 3** - Resultado das respostas dadas pelos idosos, em ordem decrescente de conceito, decorrente da aplicação do Formulário – Escala de bem-estar\* - Instituição I - Conceição da Aparecida, MG; Instituição II - Areado, MG; Instituição III - Alfenas, MG, 2007.

<b>Questão</b>	<b>Conceito</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
1) Quando vê a “mesa posta” sente alento?	5	21	72,4
	4	6	20,7
	3	1	3,4
	2	1	3,4
	1	-	-
<b>TOTAL</b>		<b>29</b>	<b>100,0</b>
2) O sabor da comida lhe agrada?	5	21	75,0
	4	3	10,7
	3	4	14,3
	2	-	-
	1	-	-
<b>TOTAL</b>		<b>28</b>	<b>100,0</b>
3) Sente conforto ao saber que tem alguém que cuida da sua comida?	5	24	85,7
	4	-	-
	3	3	10,7
	2	1	3,6
	1	-	-
<b>TOTAL</b>		<b>28</b>	<b>100,0</b>
4) Sente-se bem descansado(a) ao levantar-se pela manhã?	5	21	75,0
	4	2	7,1
	3	2	7,1
	2	3	10,7
	1	-	-
<b>TOTAL</b>		<b>28</b>	<b>100,0</b>
5) Faz coisas que gosta durante o dia?	5	3	12,0
	4	9	36,0
	3	7	28,0
	2	6	24,0
	1	-	-
<b>TOTAL</b>		<b>25</b>	<b>100,0</b>
6) Sente-se satisfeito (a) na Instituição?	5	12	42,9
	4	12	42,9
	3	3	10,7
	2	1	3,6
	1	-	-
<b>TOTAL</b>		<b>28</b>	<b>100,0</b>

\*[adaptado de WHO-5 Well-Being Index (WHO-5)].

5= ótimo; 4= bom; 3= regular; 2= ruim; 1= péssimo.

Segundo critério adotado no tópico 3 – Metodologia (p. 24) apresenta um “N” (número de respondedores) variado.

Recorreu-se então à transcrição das entrevistas quando se identificou na fala de um idoso (72 anos de idade) o seguinte registro: “ (...) *me parece que acabou esse negócio de Natal, Folia de Reis(...) eu tinha uma viola boa. Ainda tenho, ela tá aí. Só que tá faltando uma corda. Eu tocava viola, minha esposa cantava. Minha viola, nem quero ver a viola. Viola boa. Não quero nem ver ela*”. O entrevistador dialoga: “*Ah, imagina. Manda consertar e alegre os seus colegas aí, seus companheiros*”. Responde o velho: “*É mesmo???*” (comentário do pesquisador: o velho respondeu com voz de surpresa). A fala do entrevistador continua: “(...) *fala prá diretora aí mandar consertar pro Senhor*”. Este depoimento revelou o lado poético musical de um residente. Isto induziu o pesquisador a refletir sobre a maior necessidade de adequação da pergunta número 5 ao público alvo que, no presente Estudo, correspondeu à população de natureza específica quanto ao estilo de vida pregressa à institucionalização e estar na condição de assistido em instituição de longa permanência para idoso (ILPI). Essa adequação, no estudo em questão, nortearia a compreensão do que os idosos mais gostam de fazer e, a partir desse conhecimento, ajudaria a captar mais informações com vistas a associar elementos importantes em favor da qualidade de vida, conforme apregoado por FORATTINI (1992).

#### Viola de Bolso

Violeiro  
mineiro,  
meu canto  
nem forte  
nem belo  
-singelo-  
recorda  
ternuras  
passadas  
futuras  
presenças  
amadas  
amigos  
imagens  
paisagens  
-meu canto  
a um canto  
da vida  
vivida.

Carlos Drummond de Andrade  
(1977, p. 629).

Quadro 4 – Resultado da aplicação do Teste do Sinal  $\alpha=5\%$  (Gindler, 1975) dos treze pratos doces lembrados pelos idosos, referentes ao período pré-institucionalização, e sobre a oferta atual – sim/positiva (+) e não/negativa (-) segundo o conjunto das três ILPI em estudo e por ILPI em cada uma das três cidades: ILPI “I” – Conceição da Aparecida; ILPI “II” – Areado; ILPI “III” – Alfenas, MG, 2007.

ILPI	(A) Relação de sinais: (a) positivo (+) em relação ao (b) negativo (-)	Valor de sinal de significação $\alpha=5\%*$	Interpretação **
	(a) (b)		
Conjunto das três ILPI	33 6	10	Não significativa
ILPI “I” (Conceição da Aparecida)	12 1	2	Não significativa
ILPI “II” (Areado)	11 2	1	Significativa
ILPI “III” (Alfenas)	10 3	1	Significativa

Fonte: Quadro I

(a) positivo (+) oferecida pela ILPI

(b) negativo (-) não oferecida pela ILPI

\* usado como padrão de referência (Gindler, 1975)

\*\* significativa –  $A > \alpha$

não significativa –  $A < \alpha$

## 5 CONCLUSÃO

- Os anciãos nativos moradores em três instituições de longa permanência para idosos (ILPI) localizadas em pequenos centros urbanos mineiros ainda recebem uma alimentação assemelhada àquela por eles lembrada referente ao período anterior à institucionalização.
- Das comidas doces rememoradas pelos idosos, 84,5% são oferecidas (Quadro 1).
- Quanto às comidas salgadas encontrou-se 100% (Quadro 2) de atendimento nas instituições.
- 85% declararam estar satisfeitos com os aspectos da comida ofertada na casa-lar (Quadro 3).
- 85% manifestaram percepção positiva no ficar na instituição (Quadro 3).
- O perfil de sensação de bem-estar revelado pelos residentes foi positivo, pois a somatória das respostas “ótimo” e “bom” em relação à comida ofertada correspondeu a 85% o que coincidiu com os resultados referentes à percepção de contentamento em morar na instituição (Quadro 3).
- A conservação das práticas e costumes alimentares de grupo populacional similar ao estudado pode ser uma das alegrias de existir na velhice.
- A Pesquisa atende o preceito da Lei n° 8842 de 4 de janeiro de 1994, que dispõe sobre a política nacional do idoso, cria o Conselho Nacional do Idoso e dá outras providências, capítulo IV, Das ações governamentais, Artigo 10, VII – na área de cultura, esporte e lazer: d) valorizar o registro da memória e a transmissão de

informações e habilidades do idoso aos mais jovens, como meio de garantir a continuidade e a identidade cultural (OLIVEIRA, 2004).

## 6 REFERÊNCIAS

1. A SSVP – SSVP Brasil – site oficial. [“on line” (via internet)]. <http://www.google.com.br> [2010 Jan 08]
2. Abdala MC. Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: Edufu; 1997.
3. Andrade CD. Poesia completa e prosa. Rio de Janeiro: Nova Aguilar; 1977. Viola de bolso; p. 629.
4. Baltés PB, Smith, J. Novas fronteiras para o envelhecimento : da velhice bem sucedida do idoso jovem aos dilemas da quarta idade. In: SESC SP. A terceira idade. São Paulo: Publicação técnica editada pelo SESC Serviço Social do Comércio; 2006, v. 17, n.36, p.7-31.
5. Born T, Abreu CMG de. O cuidado ao idoso em instituição de longa permanência. Gerontologia. 1996; IV: 7-8
6. Bosi E. Memória e sociedade: lembranças de velhos. 6. ed. São Paulo: Companhia das Letras; 1998.
7. Brandão FL. Agora, o que sou? Uma lembrança? O Estado de São Paulo, São Paulo, 2002 ago 2; p. D/2.
8. Brasil. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil – Brasília, DF: Senado; 1988.
9. Brasil. Ministério da Saúde. Promoção da Saúde: Carta de Ottawa, Declaração de Sundsvall e Santa Fé de Bogotá: Brasília – DF: 1996.
10. Bueno E. A viagem do descobrimento: a verdadeira história da expedição de Cabral. Rio de Janeiro:Objetiva; 1998. v. I. (Coleção Terra Brasilis).
11. Buss PM. Promoção da saúde e qualidade de vida. Ciência & Saúde Coletiva.2000;5(I):163-77.
12. Câmara Cascudo L. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Itatiaia; 1983. v.I.
13. Carazzai EH.Sem Zilda, Pastoral do Idoso teme por sua sobrevivência. Folha de S. Paulo, 2010 jan 25; Seção Brasil: A8 (col. 1).
14. Castro FN. Comida se tempera com cultura. Rio de Janeiro: Núcleo de Produção Independente, Casa da Qualidade Editora; 2002.

15. Christo MSL. Fogão de lenha: 300 anos de cozinha mineira. 11. ed. Petrópolis: Vozes; 1998.
16. Costa LO. Cozinha da roça: delícias do Brasil interiorano. São Paulo: Nova Alexandria; 1998.
17. Estado de Minas Gerais. Atlas geográfico melhoramentos. 47ª ed. São Paulo: Melhoramentos; 1985.
18. Faculdade de Saúde Pública. Universidade de São Paulo. Guia de Apresentação de teses. 2. ed. São Paulo. A Biblioteca; 2006.
19. Ferreira ABH. Novo dicionário da língua portuguesa. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira; 1986.
20. Forattini OP. Ecologia, epidemiologia e sociedade. São Paulo: EDUSP; 1992. Qualidade de vida; p. 353-66.
21. Franco A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: Editora SENAC; 2001.
22. Frieiro E. Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros. 2. ed. São Paulo: Edusp; 1982.
23. Gelorme P de CN. Lembranças culinárias e vivência alimentar atual de um grupo de moradores do Asilo Frederico Ozanam na cidade de Carmo do Rio Claro – MG [dissertação de mestrado]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP; 2001.
24. Gil AC. Como elaborar projetos de pesquisa. 3. ed. São Paulo: Atlas; 1996.
25. Gindler EM. Some nonparametric statistical tests for quick evaluation of clinical data. Clinical chemistry. 1975; 21 (3): 309-14.
26. Grande Enciclopédia Larousse Cultural. Nova Cultural; 1998. 4v.
27. Guimarães ACA, Simas JPN, Farias SF. O ambiente asilar e a qualidade de vida do idoso. In: SESC SP. A terceira idade. São Paulo: Publicação técnica editada pelo SESC Serviço Social do Comércio; 2005. v.16, n.33, p.54-71.
28. IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Rio de Janeiro: 1957. v. 24 p. 53-6.
29. IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Rio de Janeiro: 1957. v. 24 p. 112-6.
30. IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Rio de Janeiro: 1957. v. 24 p.

463-4.

31. IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [homepage na internet]. Censo demográfico 2000. Resultados definitivos da amostra. População. Censos. Censo Demográfico 2000. Resultados do universo. Municípios. Tabela – População residente de 10 anos ou mais de idade, total, alfabetizada e taxa de alfabetização, segundo os municípios. Minas Gerais. Acesso em 22 dez 2002. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br>
32. IPHAN [“on line” (via Internet)] <http://www.iphan.gov.br> Patrimônio cultural. [2010 Jan 11]
33. Ishii M. Estudo de uma população de origem japonesa e de seus hábitos alimentares quando utilizada no sistema ecológico de duas localidades da expansão cafeeira paulista. São Paulo; 1980. [Dissertação de Mestrado – Faculdade de Saúde Pública da USP].
34. Kalache A. Prefácio. In: Chaimowicz F. Os idosos brasileiros no século XXI: demografia, saúde e sociedade. Belo Horizonte: Postgraduate; 1998.
35. Leal LN. Censo 2000. IBGE mostra que idosos têm papel decisivo na renda familiar brasileira. O Estado de São Paulo, São Paulo, 2002 jul 26; p. A-10.
36. Monteiro MFG, Alves, MIC. Aspectos demográficos da população idosa no Brasil. In: Veras R, organizador. Terceira idade: um envelhecimento digno para o cidadão do futuro. Rio de Janeiro: Relume-Dumará: UnATI/UERJ; 1995. p. 65-78.
37. Nascimento Arruda MA do. Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil. São Paulo: Brasiliense; 1990.
38. Oliveira a. Estatuto do idoso: comentado, legislação federal e completo com a coletânea das normas federais protetivas do idoso. Rio de Janeiro: Imprinta Express: Five Star; 2004.
39. [OPS] Organización Panamericana de la Salud. Municipios Saludables, Washigton D.C. 20037, E.U.A., 1997. Comunicación para la Salud 1997; 11: 1-42.
40. Pastoral da Pessoa Idosa [“on line” (via Internet)]. [http://www.google.com.br/pastoral da pessoa idosa/Pastoral da Pessoa Idosa 11 Abr 2008... No mês de abril de 2004 \(...\)](http://www.google.com.br/pastoral_da_pessoa_idosa/Pastoral_da_Pessoa_Idosa_11_Abr_2008..._No_mês_de_abril_de_2004_(...) [2010 Jan 08]
41. Petry S. Maioria dos idosos são os chefes da casa. Folha de São Paulo, São Paulo, 2002 jul 26; Caderno Cotidiano: p. C-1
42. Prefeitura do Município de Alfenas – MG [“on line” (via internet)].

- <http://www.google.com.br/Alfenas-MG/Informações> [2010 Fev 13]
43. Prefeitura do Município de Areado – MG [“on line” (via internet)]. <http://www.google.com.br/Areado-MG/Informações> [2010 Fev 13]
  44. Prefeitura do Município de Conceição da Aparecida – MG [“on line” (via Internet)]. [http://www.google.com.br/prefeitura do município de Conceição da Aparecida – MG. Conceição da Aparecida – MG/Informações](http://www.google.com.br/prefeitura_do_município_de_Conceição_da_Aparecida-MG_Conceição_da_Aparecida-MG/Informações) [2010 Fev 13]
  45. Rosa JG. Sagarana. 19 ed. Rio de Janeiro: José Olímpio; 1976. v.1.
  46. Saraiva A. IBGE. Cresce número de idosos chefe da família. Gazeta Mercantil, São Paulo, 2002 jul 26; p. A-5.
  47. Siegel S. Estatística não-paramétrica para as ciências do comportamento. São Paulo. São Paulo: McGraw – Hill do Brasil; 1975.
  48. Soares R. Mar de Minas [fotografias e edição de imagens]. São Paulo: Empresa das Artes; 2008.
  49. Takasu SK. Sabores brasileiros: o Brasil colonial à mesa [dissertação de mestrado]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP; 2000.
  50. Tófoli D. O jeitinho brasileiro de enganar o estresse. Jornal da Tarde, São Paulo, 2002 jul 19; Caderno A: p.11.
  51. Veras RP, Ramos LR, Kalache A. Crescimento da população idosa no Brasil: transformações e conseqüências na sociedade. Rev Saúde Pública. 1987; 21: 225-33.
  52. WHO-5 Well-being index. [“on line” (via Internet)]. [http://www.depression-webworld.com/who-5\\_print.htm](http://www.depression-webworld.com/who-5_print.htm) [2006 Set 15]
  53. Zemella MP. O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII. 2. ed. São Paulo: Edusp; 1990.
  54. Zimmerman GI. Velhice: aspectos biopsicossociais. Porto Alegre: Editora Artes Médicas Sul Ltda.; 2000.

## 7 BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

1. Anzola – Pérez E, Restrepo HE. Promoción de la salud de los ancianos. In: Anzola – Pérez E, Galinsky D, Morales Martinez F, Salas AR, Sánchez Ayéndez M, editores. La atención de los ancianos: um desafio para los años noventa. Washington (DC): Organización Panamericana de la Salud; 1994. (OPAS – Publicación Científica, 546). P. 383-8.
2. Associação dos municípios do Lago de Furnas - apresentação. [“on line” (via Internet)]. <http://www.alago.alfenas.net/apresentacao.htm> [2001 Ago 26]
3. Auerbach E. Mimesis. São Paulo: Perspectiva; 1971.
4. Azambuja T. Expressão e criatividade na terceira idade. In: Veras R, organizador. Terceira idade: um envelhecimento digno para o cidadão do futuro. Rio de Janeiro: Relume Dumará: UnATI/UERJ, 1995. p. 97-110.
5. Barbosa AM, Rocco EP, Azevedo FAG, Pimentel LG, Penna M. Som, gesto, forma e cor: dimensões da arte e seu ensino. Rona Editora; 1995.
6. Barros Mezomo IF de. A administração de serviços de alimentação. 4. ed. São Paulo: Terra; 1994.
7. Beauvoir S de. A velhice. Trad. de MHF Martins. Rio de Janeiro: Nova Fronteira; 1990.
8. Benjamin W. O narrador. In: Os Pensadores. São Paulo: Abril, 1975. vol. XLVIII.
9. Benjamin W. Documentos de cultura, documentos de barbárie. Escritos escolhidos. Seleção e apresentação de Willi Bolle, trad. de CHMR de Sousa (et al). São Paulo: Cultrix/EDUSP; 1986. Capítulo 21 – Experiência e pobreza; p. 195-8
10. Berquó ES, Pacheco de Souza JM, Gotlieb SLD. Bioestatística. 2. ed. São Paulo: E.P.U.; 1981.
11. Biddle WW, Biddle LJ. Estímulo ao desenvolvimento da comunidade. Rio de Janeiro: Agir; 1969.
12. Birman J. Futuro de todos nós: temporalidade, memória e terceira idade na psicanálise. In: Veras R, organizador. Terceira idade: um envelhecimento digno para o cidadão do futuro. Rio de Janeiro: Relume Dumará: UnATI/UERJ; 1995. p. 29-48.
13. Bosi A. Cultura como tradição. In: Bornheim G, Bosi A, Pessanha JAM.

- Cultura brasileira: tradição/contradição. Rio de Janeiro: Jorge Zahar; 1987. p. 31-58.
14. Bosi E. O trabalho manual. In: Szmrecsanyi MIOF, organizadora. Cotidiano, cultura popular e planejamento urbano. São Paulo: FAU/USP; 1985. p. 73-6.
  15. Bosi E. Entre a opinião e o estereótipo. *Novos Estudos CEBRAP* 1992; 32: 111- 8.
  16. Braga MLS. Produção de linguagem e ideologia. São Paulo: Cortez; 1980.
  17. Câmara Cascudo L. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Itatiaia; 1983. v. I.
  18. Campos H de. A arte no horizonte do provável. 4. ed. São Paulo: Perspectiva; 1977.
  19. Candido A. Os parceiros do rio bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 4. ed. São Paulo: Duas Cidades; 1977.
  20. Carneiro H. Apresentação à edição brasileira. In: Montanari M. Comida como cultura. São Paulo: Editora SENAC São Paulo; 2008. p. 9-17.
  21. Castro J de. Geografia da fome. 10. ed. Rio de Janeiro. Antares; 1982.
  22. Conselho Metropolitano de Governador Valadares. Sociedade de São Vicente de Paulo. ["on line" (via Internet)].  
<http://www.geocities.com/cmgyvssvp/svicente.htm> [2001 Ago 19]
  23. Conselho Metropolitano de Governador Valadares. Sociedade de São Vicente de Paulo. ["on line" (via Internet)].  
<http://www.geocities.com/cmgyvssvp/svicente.htm> [2001 Ago 19]
  24. Debert GG. A reinvenção da velhice: socialização e processos de reprivatização do envelhecimento. São Paulo: Edusp; 1999.
  25. Faculdade de Saúde Pública. Universidade de São Paulo. Guia de apresentação de teses. São Paulo (SP); 1998.
  26. Fallowfield L. The quality of life: the missing measurement in health care. London: A Condor Book; 1993. The quality of life in the elderly; p. 162-85.
  27. Fernandes F. Sinônimos e antônimos da língua portuguesa. 30. ed. Rio de Janeiro: Globo; 1989.
  28. Furtado C. Formação econômica do Brasil. 27. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional; Publifolha 2000.

29. Galvão WN. Mitologia rosiana. São Paulo: Ática; 1978.
30. Goldmann L. A reificação. In: Dialética e cultura. Trad. de LF Cardoso, CN Coutinho, GV Konder. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra; 1979. p. 105-52.
31. Grande enciclopédia larousse cultural. São Paulo: Nova Cultura; 1998.
32. Griswold RM. Estudo experimental dos alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, Ed. da Universidade de São Paulo; 1972.
33. Heller A. O cotidiano e a história. Trad. de CN Coutinho, L Konder. Rio de Janeiro: Paz e Terra; 1972.
34. Holanda SB, coordenador. História geral da civilização brasileira: a época colonial. São Paulo: Difusão Européia do Livro; 1960. tomo I.
35. IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Rio de Janeiro: 1957. v. 24 p. 401-5.
36. Instituto Cidadania. Projeto fome zero: uma proposta de política de segurança alimentar para o Brasil. Versão 3. São Paulo: Instituto Cidadania; 2001.
37. Jakobson R. Lingüística. Poética. Cinema. Trad. de F Achcar, H de Campos, J, B Schnaiderman, GG de Souza. São Paulo: Perspectiva; 1970.
38. Jakobson R. Lingüística e comunicação. Trad. de I Blikstein, JP Paes. 6. ed. São Paulo: Cultrix; 1973.
39. Kalache A, Veras RP, Ramos LR. O envelhecimento da população mundial: um desafio novo. Rev Saúde Pública 1987; 21 (3); 200-10.
40. Le Goff J. História e memória. 4. ed. Trad. de B Leitão [et al.]. Campinas: Editora da UNICAMP; 1996.
41. Leser W, Barbosa V, Baruzzi RG, Ribeiro MBD, Franco LJ. Saúde e doença – o conceito de epidemiologia. In: Elementos de epidemiologia geral. Rio de Janeiro, São Paulo: Atheneu; 1998. p. 1-2.
42. Minayo MCS. organizador. Os muitos brasis: saúde e população da década de 80. São Paulo-Rio de Janeiro: Editora Hucitec-ABRASCO; 1995.
43. Monteiro MFG, Alves MIC. Aspectos demográficos da população idosa no Brasil. In: Veras R, organizador. Terceira idade: um envelhecimento digno para o cidadão do futuro. Rio de Janeiro: Relume Dumará: UnATI/UERJ; 1995. p. 65-78.

44. Morales Martínez F. Aspectos biológicos del envejecimiento. In: Anzola Pérez E, Galinsky D, Morales Martínez F, Salas AR, Sánchez Ayéndez M, editores. La atención de los ancianos: um desafio para los años noventa. Washington (DC): Organización Panamericana de la Salud; 1994. (OPAS – Publicación Científica, 546). P. 45-56.
45. Noronha P de C, Ishii M. Passado e presente alimentar de um grupo de idosos, moradores no asilo Frederico Ozanam, localizado na cidade de Carmo do Rio Claro – MG: motivo para a promoção da saúde. *Higiene Alimentar*. 2004;18:50-61.
46. Ornellas LH. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 3. ed. Rio de Janeiro: Julio C. Reis – Livraria; 1979.
47. Peirce CS. Semiótica e filosofia. Introdução, seleção e tradução de OS da Mota, L Hegenberg. 2. ed. São Paulo: Cultrix; 1975.
48. Pereira JCR. Análise de dados qualitativos: estratégias metodológicas para as ciências da saúde, humanas e sociais. 3. ed. São Paulo: Edusp; 2001.
49. Prado Júnior C. Formação do Brasil contemporâneo. São Paulo: Brasiliense; Publifolha, 2000. – (Grandes nomes do pensamento brasileiro).
50. JB, Trinca SF. Influência do lazer sobre pessoas da terceira idade. *Rev Bras Enf* 1983; 36: 95-106
51. Ramos G. Memórias do cárcere. Rio de Janeiro. São Paulo: Recod; 1996.
52. Requixa R. Conceito de lazer. *Rev Probl Bras* 1971; (97). [separata]
53. Rodrigues JH. História, corpo do tempo. São Paulo: Perspectiva; 1975.
54. Rosalía de Castro. Poesia. Seleção e versão do galego e do espanhol: E Bosi. 2. ed. São Paulo: Brasiliense; 1987.
55. Salles Oliveira P de. Convivência e co-educação de gerações. In: *Vidas compartilhadas: o universo cultural nas relações entre avós e netos*. São Paulo; 1993. [Tese de Doutorado – Instituto de Psicologia da USP]. P. 364-433
56. Salles Oliveira P de, organizador. *Metodologia das ciências humanas*. São Paulo: Editora Hucitec; 1998.
57. Santos LLC, Silva YF. A enfermagem atuando com mulheres idosas asiladas. *Rev Cienc Saúde* 1993; 12 (1): 94-103.
58. Shuman JM. Nutrição no envelhecimento. In: *Alimentos, nutrição & dietoterapia*. 9. ed. São Paulo: Roca; 1998. p. 293-315.

59. Sibar AM e col. Programa Botucatu Ano 2000 – Desenvolvimento com Qualidade de Vida – “O Idoso”. Gerontologia 1995; 3(1): 41-51.
60. Sodré NW. Síntese de história da cultura brasileira. Rio de Janeiro: Civilização; 1970.
61. Souto Maior M. Alimentação e folclore. Rio de Janeiro: FUNARTE; 1998.
62. Vannucchi H, Santod AC, Wilson ED. Glossário. In: Dutra-de-Oliveira JE, Marchini JS. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 1998. p. 381-385.
63. Weil S. A condição operária e outros estudos sobre a opressão. 2. ed. São Paulo: Paz e Terra; 1996.
64. Witt A. Metodologia de pesquisa. São Paulo: Resenha Tributária; 1973.

## **ANEXOS**

## **Anexo I– Raízes Históricas da Região das Furnas – Breve Apresentação**

Com o fim de inteirar o público leitor quanto às raízes históricas relacionadas ao povoamento da Região, pontuaremos alguns tópicos:

A ocupação do espaço econômico mineiro se deu a partir da descoberta do ouro – final do século XVII e século XVIII, notícia que se espalhou pela colônia como um rastilho de pólvora, provocando uma corrente imigratória para a região, sem precedentes para a época. Com esse deslocamento maciço para a região das minas, deixaram para trás diversos povoados. A notícia da descoberta do ouro atravessou o oceano atraindo para a região milhares e milhares não só de portugueses, mas indivíduos de várias nacionalidades, impulsionados pela ambição da riqueza. Inicialmente, esse deslocamento humano foi visto com agrado pelo governo luso, pois entendeu como um processo facilitador do povoamento, e então tomou-se algumas medidas para facilitar o acesso às minas, como o incentivo do plantio de roças ao longo dos caminhos que levavam às minas, providências para a melhoria da passagem nos rios, abertura de novos caminhos nas serras, enfim melhorias da comunicação com as Gerais. Contudo, era mais uma política fiscal que social, pois visava apenas a exploração e o lucro (ARRUDA, 1990).

Com o povoamento intenso e rápido dessa região, foi criada em 1709 a Capitania de São Paulo e Minas Gerais desmembrando-a da do Rio de Janeiro, assim permanecendo por apenas 11 anos, pois em 1720 foi criada a Capitania de Minas Gerais, que já exigia uma maior atenção diante do volume dos problemas administrativos (segundo Anais da Biblioteca Nacional, volume XXVIII, página 148, citado por ARRUDA 1990). A produção paulista, dessa época, cresceu em função da necessidade do abastecimento das Gerais, com isso o Porto de Santos ganhou importância o mesmo ocorrendo com a cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro que cresceu demográfica e economicamente com a abertura de novos caminhos para as minas, tornando-se o principal porto de entrada e distribuidor de mão-de-obra escrava. Esse mercado terminou por incentivar no Rio de Janeiro a produção de cachaça (pinga) e tabaco, produtos que eram trocados por negros na África (ZEMELLA, 1990).

O mercado com a Bahia foi favorecido pela proximidade e facilidade geográfica, além da importante via fluvial do Rio São Francisco e seus afluentes. Bahia foi

um importante mercado abastecedor das Gerais, pois já era uma região de povoamento mais antigo, apresentando uma boa estrutura para o comércio, um importante centro importador da Europa e grande criador de gado no seu sertão. Para coibir o desvio, o contrabando do ouro pelo Porto da Bahia, a legislação proibiu o comércio direto dessa Capitania com as Minas. Entretanto, a onda de contrabando era intensa e crescente, na proporção da quintagem, fato que levou à derrogação da Lei que proibia o comércio entre as duas Capitanias (ZEMELLA, 1990).

O comércio Platino já contava desde o século XVI com grande rebanho de gado bovino, cavalar e muar. A criação de muares em longa escala se deveu ao fornecimento de animais para as regiões montanhosas das minas de prata de Potosi (segundo Canabrava citado por ZEMELLA 1990). Com a decadência dessas minas, o mercado consumidor de muares foi transferido para as regiões auríferas das Gerais.

O comércio negreiro com a África, além da troca do negro por pinga e fumo, alimentou um comércio ilícito e paralelo que constava da compra de manufaturas procedentes da Europa, apesar do monopólio da Coroa. Os nordestinos, já possuidores do tabaco em grande escala, se entenderam com os franceses, ingleses e holandeses, e adquiriam seus produtos industrializados (ZEMELLA, 1990).

Na verdade, Portugal detinha o monopólio do mercado das Gerais, entretanto, como sua produção de manufaturas era muito pequena, passou a funcionar como entreposto de outros mercados europeus. Portugal era apenas o ponto de passagem obrigatório das mercadorias procedentes de outras praças com destino ao Brasil (ZEMELLA, 1990).

Esse caudal humano tangido pela ambição aportou à região das minas trazendo consigo seus hábitos de vida diária, idéias, formas de atividade econômica, formas de organização social e política e cada um com a sua própria maneira de escolher e ingerir os alimentos (ZEMELLA, 1990).

O período da mineração marcou intensamente a alimentação mineira conferindo-lhe características próprias que permanecem até os dias de hoje. Foram tempos de penúria e fome. Não era a política de Portugal facilitar o acesso às minas, pois o intuito era coibir o escoamento do ouro por vias ilegais. Não se abriam novos caminhos e nem se fazia a manutenção dos já existentes. Com a alta dos

preços e a carência dos gêneros alimentícios, os senhores com seus escravos deram início às roças e lavouras, as chamadas – fazendas mistas – que paulatinamente foram invertendo o quadro da carência alimentar em Minas. Conjugavam a agricultura de subsistência com os engenhos de açúcar e rapadura, com a criação de suínos, de galináceos, com a horta de couve\* e com a extração de minérios preciosos (ABDALA, 1997).

Como o entorno das minas não apresentava um solo propício para a agricultura, sentiu-se a necessidade de penetrar Capitania adentro e ir se espalhando ao longo dos rios. Plantavam-se então mandioca, milho, batata, feijão, arroz e a presença obrigatória da importante horta de couve. Nesse contexto o porco representava uma fonte importante para a obtenção de gordura e proteína animal, pois sua criação era de baixo custo não exigindo grandes cuidados (ABDALA, 1997).

O período da mineração correspondeu a uma época marcada pelas técnicas de conservação de alimentos e pela necessidade de aproveitamento, determinando uma dieta típica. A farinha de milho ou de mandioca, cujo uso foi transmitido pelos índios, a carne conservada na própria banha ou salgada, figuravam nas refeições das famílias e dos tropeiros – a matula\*\*.

A paçoca e a farofa são exemplos clássicos de conservação, desde o tempo em que não existia estradas de rodagem. Eram a base da alimentação de tropeiros e viajantes. Por não serem perecíveis, acompanhavam as porções de carne frita ou salgada de porco, do toucinho, do feijão que era coccionado à noite, quando paravam nas pousadas. Tanto a paçoca, quanto a farofa eram usadas nas longas viagens, onde a caça era difícil, sendo então importante a conservação da carne por um período maior de tempo (ABDALA, 1997).

A preferência mineira pelo doce é explicada pelo costume português de aproveitar os elementos nativos, levando esta preparação para todas as partidas do mundo (CASCUDO, 1983). A presença dos engenhos e também das frutas nos pomares, nativas ou introduzidas pelos portugueses, permitiram a confecção dos doces. Compotas de frutas, pés-de-moleque, queijadinha, pamonhas de milho verde, são relatados em vários momentos da história mineira e compõem,

---

\* horta de couve: horta é definida como sendo o terreno onde se cultivam verduras, legumes etc. (FERREIRA, 1986). Na região em estudo, horta recebe a denominação “horta de couve” em função do predomínio da couve nas refeições do cotidiano mineiro.

\*\*matula: alforje para viagem; farnel. (FERREIRA, 1986).

até hoje, o cardápio típico das Gerais.

A fase posterior ao apogeu aurífero foi marcada pela chamada ruralização da economia mineira, últimas décadas do século XVIII às primeiras do século XX. Segundo ARRUDA (1990) a partir de meados do século XVIII não havia mais sinais das graves dificuldades de abastecimento pelas quais passara a região nas primeiras décadas de seu povoamento. A província começou a adquirir uma certa autonomia para sua subsistência com um maior predomínio da agricultura em relação à mineração iniciando um novo quadro econômico que perdurou por todo o século XIX e décadas seguintes.

Permanece até nossos dias o uso da carne suína, do feijão, angu e couve, da farinha da mandioca numa clara conexão com o passado glorioso das Minas, com algumas variações nas diversas regiões. Queijo, doces de leite, frutas e quitandas\* permanecem constantes na sua alimentação. Estes ingredientes compõem as preparações culinárias distribuídas em cinco refeições diárias (café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceia).

Com o declínio do ouro, a corrente migratória fez o caminho inverso: penetrou o sertão mineiro à procura de terras agricultáveis e desse movimento fez surgir várias regiões com suas características próprias de desenvolvimento e sociabilidade. A origem das cidades mineiras se deu em grande parte em núcleos de atividade rural e ou em núcleos de atividade mineradora. As pousadas de bandeirantes, de tropeiros, também responderam por boa parte das cidades surgidas em Minas Gerais (ZEMELLA, 1990).

Nas grandes propriedades construía-se um grande rancho – a estalagem – para acomodar os tropeiros e viajantes, geralmente com uma venda para fornecer provisões e milho para os muares. Esses locais se transformavam então em ponto de encontro desses andarilhos, onde os negros vendiam as suas quitandas e os próprios viajantes preparavam suas refeições tornando esse espaço um meio propício à conversas descontraídas onde se ouvia e tocava violão recordando seus amores ou suas aventuras amorosas; não só essas estalagens deram origem às cidades, mas também as casas simples de pequenos proprietários ou unicamente uma ermida construída em pontos estratégicos (ZEMELLA, 1990). Essa ocupação típica do espaço mineiro no século XIX, marcou significativamente a

---

\*quitanda; bolos, bolinhos, biscoitos, bolachas, docinhos servidos no lanche. (CHRISTO,1998).

sua história. A sociedade mineira foi assim forjada, nos vilarejos, nas grandes e pequenas propriedades, nas pousadas e nas ermidas, fato que propiciou uma certa tendência ao isolamento e ao escapismo. Segundo ARRUDA (1990, p. 198) “(...) a realidade social de Minas no século XIX encaminhou-se para uma certa autonomia, criando uma sub-cultura singular, fruto do amálgama entre o passado e o presente, que se poderia denominar por mineirismo. O mineirismo constitui, portanto, a expressão de uma sub-cultura regional”. A diversidade regional de Minas – “Minas Gerais é muitas. São, pelo menos, várias Minas” (ROSA, 1985, p. 270) com a existência de diversas regiões e conseqüentemente sub-culturas regionais, cria múltiplas características que lhe conferem a peculiaridade de ser ao mesmo tempo plural mas integrada (ARRUDA, 1990). As diversas regiões mineiras possuem dinamismo próprio; a região participante do nosso estudo – Lago de Furnas – detentora de grandes propriedades rurais, entrou num processo de decadência e empobrecimento decorrente do fechamento das comportas da barragem do Lago de Furnas em 1963, que inundou grande extensão territorial dos seus 34 municípios, dentre eles Conceição da Aparecida, Areado e Alfenas, municípios onde o nosso estudo desenvolveu-se. Pequenos e grandes proprietários viram grande parte de suas terras inundadas e não receberam em contrapartida, a justa indenização do governo, o que levou a uma estagnação na agricultura e economia regionais.

Por volta de 1970, estimulados pelos tempos do *Milagre Brasileiro*, as fazendas com as suas terras diminutas desenvolveram a agricultura cafeeira e os seus filhos, emigrantes para os grandes centros urbanos, foram paulatinamente retornando à sua terra natal, conferindo à região uma nova face. Hoje a região é um polo turístico, criado em torno do Lago de Furnas – fruto da engenharia humana que originou o “Mar das Gerais”, mas não impediu a permanência e a convivência social de estilos de vida, de costumes e práticas alimentares do passado tão caras à sua população.

## **Anexo IIa –Histórico da Fundação da Sociedade de São Vicente de Paulo (SSVP)**

Sociedade de São Vicente de Paulo (SSVP)

A SSVP é uma organização católica de leigos fundada em Paris em 23 de abril de 1833 pelo jovem estudante Antônio Frederico Ozanam, aos 20 anos de idade, com mais seis companheiros. A criação da SSVP foi inspirada na vida de São Vicente de Paulo que dedicou sua existência aos pobres e por isso é considerado o “patrono de todas as obras de caridade”.

A missão da SSVP é aliviar a miséria espiritual e material daqueles que vivem em condições de vulnerabilidade social. Atualmente está presente em 143 países e conta com mais de 700 mil membros distribuídos pelo mundo. O Brasil é o maior país vicentino (A SSVP considera “vicentino” todo aquele que faz adesão à Instituição) do globo. No nosso país a SSVP nasceu em 1872 com a Conferência São José, no Rio de Janeiro. Atualmente conta com o trabalho de 250 mil voluntários organizados em 20 mil Conferências e 33 Conselhos Metropolitanos. As Conferências Vicentinas são grupos formados por homens e mulheres além de crianças e adolescentes que se encontram semanalmente para discutir maneiras de atender as famílias carentes que são cadastradas após levantamento sócio-econômico. As Conferências são coordenadas por Conselhos que direcionam as atividades segundo as regras da Sociedade de São Vicente de Paulo (SSVP). A administração da SSVP no Brasil é de responsabilidade do Conselho Nacional do Brasil e no mundo, do Conselho Geral Internacional com sede em Paris – França.

A SSVP recebe contribuição financeira de benfeitores; realiza visitas semanais domiciliares que atualmente totalizam aproximadamente 200 mil e que são consideradas, pela Instituição, uma das principais atividades realizadas. As visitas são feitas em diversos bolsões de miséria para que os assistidos sintam-se motivados a melhorar suas vidas.

O trabalho da SSVP abrange as “Obras Unidas” das quais fazem parte as instituições de longa permanência para idosos (ILPI) participantes desse estudo. São creches, educandários, **asilos** (o destaque é nosso) entre outras instituições. Todas são mantidas e administradas pela SSVP. A SSVP também promove cursos de alfabetização e de geração de renda que visam a inclusão social das famílias atendidas. São as chamadas “Obras Especiais”.

Atualmente 500 mil brasileiros recebem o apoio da SSVP. Semanalmente a Instituição distribui mais de 800 mil quilos de alimentos além de remédios, roupas, materiais escolares e utensílios diversos.

A Sociedade de São Vicente de Paulo conquistou parceiros como a Nestlé. No ano de 2004 recebeu o prêmio “Direitos Humanos” na categoria “Idosos” oferecido pelo Governo Federal. No ano de 2005 assinou termo de cooperação com o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome com o objetivo de beneficiar famílias carentes ainda não atendidas pelos programas sociais do Governo Federal.

Fonte:

1. A SSVP – SSVP Brasil – site oficial. [“on line” (via internet)]. <http://www.google.com.br> [2010 Jan 08]

2. GELORME, 2001.

## **Anexo IIb –Breve Apresentação da Pastoral da Pessoa Idosa**

No ano de 2003 a Conferência Nacional dos Bispos do Brasil (CNBB) lançou a Campanha da Fraternidade com o tema “Fraternidade e Pessoas Idosas” o que resultou na criação da Pastoral da Pessoa Idosa, coordenada por D. Aloysio Leal Pena e Dra. Zilda Arns. Em julho do mesmo ano foi realizado levantamento, em âmbito nacional, para se saber quais Ações Pastorais voltadas às Pessoas Idosas já estavam sendo implementadas. O resultado desse levantamento forneceu subsídios para a Assembleia de Fundação da Pastoral da Pessoa Idosa que aconteceu em novembro de 2004.

A Pastoral da Pessoa Idosa tem por objetivo “assegurar a dignidade e a valorização integral das pessoas idosas, através da promoção humana e espiritual, respeitando seus direitos, num processo educativo de formação continuada destas, de suas famílias e de suas comunidades, sem distinção de raça, cor, profissão, nacionalidade, sexo, credo religioso ou político, para que as famílias e as comunidades possam conviver respeitosamente com as pessoas idosas, protagonistas de sua auto-realização”. Esse objetivo desdobra-se em diversos outros menores abaixo exemplificados:

- Promover o desenvolvimento físico, mental, espiritual, cognitivo e cultural dos idosos;
- Promover o respeito à dignidade e à cidadania das pessoas idosas, colaborando para a divulgação e implementação do Estatuto do Idoso, Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003;
- Promover o convívio das pessoas idosas com as demais gerações, estimulando uma velhice ativa e buscando uma longevidade digna;
- Estimular e respeitar a espiritualidade das pessoas idosas;
- Valorizar a história de vida, as experiências, o ser biográfico, a sabedoria adquirida ao longo da vida de cada pessoa idosa, respeitando-a como guardiã da memória coletiva;
- Capacitar agentes de pastoral para o acompanhamento das pessoas idosas nas visitas domiciliares e nas outras atividades complementares afim;
- Organizar redes de solidariedade humana nas comunidades e nos diferentes níveis para promover o bem-estar dos idosos;
- Realizar parcerias, somando esforços com outras pastorais, comunidade científica, associações de geriatria e gerontologia, organizações de defesa dos direitos dos idosos, de assistência social e outras entidades;
- Democratizar notícias e informações sobre os idosos nos meios de comunicação social.

A Metodologia adotada pela Pastoral visa organizar a comunidade para identificar, no seu interior, líderes, que são os multiplicadores do saber e da solidariedade junto às pessoas idosas, às suas famílias e à comunidade. Cada líder, já capacitado, visita mensalmente 10 pessoas idosas vizinhas, acompanhando-as por meio de 8 indicadores:

1. Se realizam atividades físicas;
2. Se ingerem líquidos;
3. Se são vacinadas anualmente contra a gripe;
4. Se são vacinadas a cada 5 anos contra a pneumonia;
5. Se há necessidade de se implementar medidas com vistas à prevenção de quedas;
6. Se algum idoso apresenta incontinência urinária;
7. Se algum idoso necessita ser encaminhado aos serviços de saúde;
8. Se existe algum idoso dependente.

Mensalmente os líderes de cada comunidade se encontram para avaliar e refletir acerca da sua missão junto à comunidade e também para o seu contínuo aprimoramento. Nesse encontro é preenchida a Folha de Acompanhamento Domiciliar de Idosos (FADI) cujos dados são apurados e analisados com o fim de se saber da satisfação dos idosos assistidos pela Pastoral.

Fonte:

1. Pastoral da Pessoa Idosa. [“on line” (via internet)]. [http://www.google.com.br/pastoral da pessoa idosa/Pastoral da Pessoa idosa 11 Abr 2008...](http://www.google.com.br/pastoral_da_pessoa_idosa/Pastoral_da_Pessoa_idosa_11_Abr_2008...) No mês de abril de 2004 (...) [2010 Jan 08]

## **Anexo III – Caracterização da Formação Populacional dos Municípios**

### **Participantes do Estudo**

Breve relato sobre a fundação dos municípios de Conceição da Aparecida, Areado e Alfenas

#### Conceição da Aparecida

O primeiro nome do povoado que deu origem ao atual município de Conceição da Aparecida foi Cachoeira do Espírito Santo, que passa pelo seu território. Diz-se que certa vez o vigário de São Joaquim da Serra Negra deslocava-se para o povoado, a cavalo, com a finalidade de celebrar sua costumeira missa quando, logo na chegada, o animal caiu, ficando o vigário sujo de barro preto. Então, a partir disto, o local passou a ser conhecido por Barro Preto. Em 1871, em virtude de uma promessa feita a Nossa Senhora da Aparecida por um dos doadores dos terrenos que constituem o território do município, o povoado passou então a denominar-se Conceição da Aparecida. Os seus mais antigos moradores conhecidos foram Antônio Ferreira Peixoto, Antônio Jacinto, Carlos José de Almenda, Felisberto Antônio Borba, Joaquim F. Carvalho e outros que se dedicaram inicialmente à agricultura e à pecuária. De 1871 até 1879 o povoado recebia a designação de Freguesia, tendo sido elevado a Distrito pela lei nº 2544, de 6 de dezembro de 1879 quando então recebeu oficialmente o nome de Conceição da Aparecida; sua instalação aconteceu em 6 de dezembro de 1882. Em 31 de dezembro de 1943, pelo Decreto-Lei Estadual nº 1058, foi criado o município de Conceição da Aparecida, verificando-se sua instalação em 1º de janeiro de 1944.

Dentre as festas realizadas na cidade, destacam-se a da Padroeira, a Semana Santa, a Semana da Pátria e o Carnaval, além da festa de São Vicente, realizada na Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI) participante do estudo, cuja renda garante a manutenção dos seus residentes.

Conceição da Aparecida localiza-se na Região Sul da Unidade Federativa de Minas Gerais e faz limite com os municípios de Nova Resende, Alterosa e Carmo do Rio Claro. Possui uma área de 327 Km<sup>2</sup>. Atualmente o café é um dos principais produtos que impulsionam a economia local.

Segue abaixo, com o objetivo de ilustração, algumas distâncias em quilômetros por via rodoviária, a partir de Conceição da Aparecida:

- Areado – 34 Km
- Alfenas – 59 Km
- Belo Horizonte – 450 Km
- São Paulo - Capital - 400 Km

Fonte:

1. IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Rio de Janeiro: 1957. v. 24 p. 463-4.
2. Prefeitura do Município de Conceição da Aparecida – MG. [“on line” (via internet)]. [http://www.google.com.br/prefeitura\\_do\\_municipio\\_de\\_Conceicao\\_da\\_Aparecida\\_-\\_MG/Conceicao\\_da\\_Aparecida\\_-\\_MG/Informacoes](http://www.google.com.br/prefeitura_do_municipio_de_Conceicao_da_Aparecida_-_MG/Conceicao_da_Aparecida_-_MG/Informacoes) [2010 Fev 13].

## Areado

A formação inicial do povoado deu-se com a doação de área de aproximadamente quinhentos hectares por Antônio dos Reis Rosa e João Marques de Araújo; estes mais o Guarda-Mor Joaquim José da Cunha Bastos fundaram, em 25 de abril de 1823, a povoação que representou o início da futura cidade de Areado.

Com a abertura de uma clareira em plena mata densa, foi iniciada a construção de uma capela.

A agricultura fixou os recém-chegados à terra. Obteve-se sucesso com o plantio da cana-de-açúcar, do fumo e do algodão. Como atividade auxiliar e secundária, desenvolveu-se a criação de gado.

Em 25 de abril de 1823, o Padre Venâncio José Siqueira rezou a primeira missa, quando então considerou-se esta data como de fundação da cidade, que na época chamava-se Povoado de São Sebastião do Areado.

Em 1859, D. Antônio de Melo, Bispo de São Paulo elevou a Capela a Curato, sendo canonicamente provida doze anos depois, em 1871.

Ainda em 1871 o Curato foi elevado à Freguesia, tendo assim permanecido até 1911, quando passou à categoria de Vila – Vila Gomes, desmembrando-se de Alfenas.

Em 1919, pela Lei Estadual nº 747, de 20 de setembro, o Município teve o seu nome trocado para o de Areado; foi considerado cidade em 10 de setembro de 1925, pelo Decreto-Lei nº 893. O município de Areado localiza-se na zona sul da Unidade Federativa de Minas Gerais, em área de 284 Km<sup>2</sup> e faz divisa ao Norte com o município de Alterosa, ao Sul com o município de Divisa Nova, a Leste com o município de Alfenas e a Oeste com os municípios de Monte Belo e Cabo Verde.

O espaço onde se localiza Areado, corresponde à área de inundação da represa de Furnas. Com a construção da barragem, a cidade ficou rodeada por belos lagos. À margem deles existem diversas opções de lazer como praias fluviais e áreas para *camping* e pesca, que fazem com que o município seja chamado de “Morada dos Peixes”. Dentre as comemorações folclórico-religiosas, destaca-se a do padroeiro São Sebastião, realizada em janeiro, marcada por folguedos populares como congado e caiapós.

Areado dista de Carmo do Rio Claro 48 Km; de Conceição da Aparecida 34 Km; de Alfenas 25 Km; de Belo Horizonte 390 Km e de São Paulo 340 Km.

Fonte:

1. IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Rio de Janeiro: 1957.v. 24 p. 112-6.
2. Prefeitura do Município de Areado – MG [“on line” (via internet)].  
<http://www.google.com.br/Areado-MG/Informações> [2010 Fev 13]

## **Alfenas**

É por volta de 1805 que surgem as primeiras referências dos pioneiros habitantes civilizados de Alfenas, por meio de doação de terreno feita por Francisco Siqueira de Araújo e sua esposa à Capela de Nossa Senhora das Dores e São José. Em 1832 a Capela já contava com um pároco – Padre Venâncio José da Siqueira.

A partir da construção da Capela, Alferes Domingos Vieira e Silva e alguns amigos, traçaram os arruamentos, praças e várias edificações.

Em 14 de julho de 1832, por decisão do Imperador Dom Pedro II, foi criado o Distrito bem como a Paróquia de São José de Alfenas, passando em 1839 a ser nomeada Freguesia de Alfenas e posteriormente São José e Dores de Alfenas. Vila Formosa fora a designação recebida em 1860, passando à categoria de cidade em 1869, sendo então chamada Vila Formosa de Alfenas. Em atenção às reivindicações da população, que alegava o extravio de correspondências para Vila Formosa de Goiás, o nome foi reduzido para Alfenas. A designação Alfenas deve-se ao uso da expressão “vamos nos Alfenas” pelos habitantes quando se dirigiam ao povoado onde residiam os Martins Alfenas, primeiros residentes do Município.

O Município está localizado na Região Sul da Unidade Federativa de Minas Gerais; possui uma área de 702 Km<sup>2</sup>, distribuída às margens do Lago de Furnas. A economia da cidade se baseia, principalmente, na agropecuária com destaque para as lavouras de café, cítricos, milho, batata e feijão. Em outubro, é grande a movimentação de pessoas para ver a Exposição Agropecuária e Industrial de Alfenas, com exposições de gado, máquinas agrícolas, novidades industriais e várias apresentações artísticas. O município representa um importante pólo estudantil na região do Sul de Minas Gerais, contando com 23 estabelecimentos de ensino fundamental, 4 estabelecimentos de ensino médio e 2 de ensino superior.

A seguir, a título de ilustração, algumas distâncias em quilômetros por via rodoviária, a partir de Alfenas:

- Carmo do Rio Claro – 73 Km
- Conceição da Aparecida – 59 Km
- Areado – 25 Km
- Belo Horizonte – 335 Km
- São Paulo – 306 Km

Fonte:

1. IBGE. Enciclopédia dos municípios brasileiros. Rio de Janeiro: 1957. v. 24 p. 53-6.
2. Prefeitura do Município de Alfenas – MG [“on line” (via internet)].  
<http://www.google.com.br/Alfenas-MG/Informações> [2010 Fev 13]

**Anexo IVa – Ficha Cadastral – Dados Pessoais Referentes ao Institucionalizado  
Fornecidos pela Direção da ILPI**

Data:                      N° Controle:                      Nome da ILPI:

1)                      Nome                      do                      entrevistado:

---

---

2) Gênero:                      masculino ( )                      feminino ( )

3) Data de nascimento: \_\_\_\_\_ Idade: \_\_\_\_\_

4) Local de nascimento: Município da Região das Furnas:

---

5) Tempo de moradia na Instituição:

---

6)                      Nome                      do                      responsável                      pelo  
entrevistado: \_\_\_\_\_

---

**Anexo IVb – Formulário – Histórico Alimentar – Dados Fornecidos pelo  
Institucionalizado**

Data:                      N° Controle:                      Nome da Instituição:

1) Recebe visitas:    Sim ( )    Não ( )

Caso sim, quem?

---

---

---

---

2) Qual era o costume, no tempo da sua infância, quanto ao número de refeições do dia?

---

---

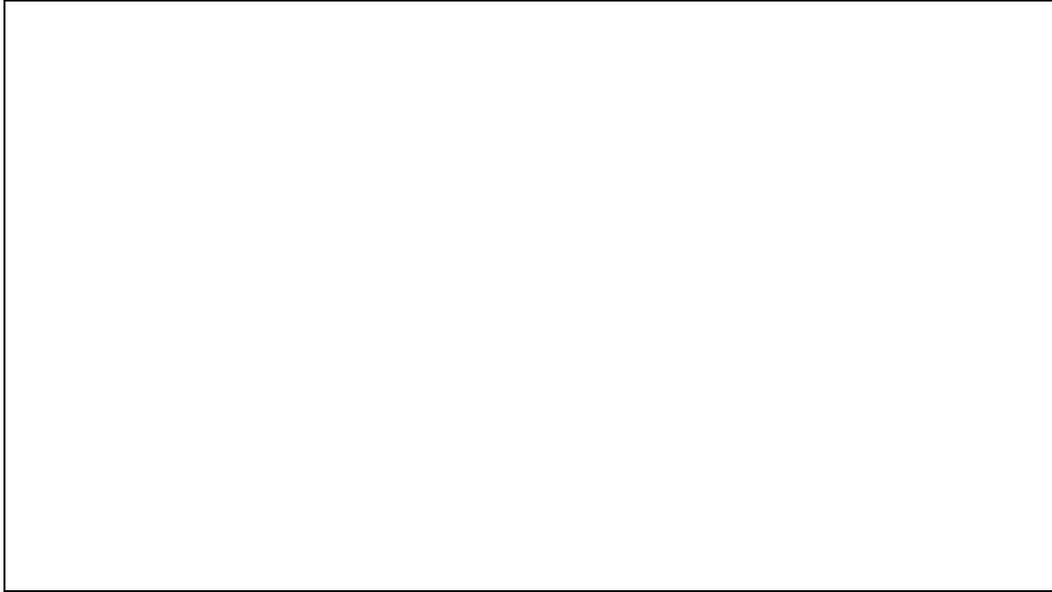
---

3) Conte sobre algum(ns) tipo(s) de “prato(s) caseiro (s)” (s) que mais se lembra do tempo da sua infância.

(As respostas serão colocadas no quadro nas próximas páginas; as páginas estão separadas para preparações doces e preparações salgadas).

## Preparações Doces

### Descrição da preparação



Nome típico local do prato:

4) Que tipo(s) de tempero(s) era(m) utilizado(s) no preparo desse prato?

---

---

---

---

5) Utensílio(s) utilizado(s) no preparo desse prato:

---

---

6) Utensílio(s) utilizado(s) para comer essa preparação:

---

---

---

7) Horário em que costumava comer essa preparação:

---

---

8) Época da vida que essa preparação faz lembrar (pedir ao entrevistado para narrar com a maior riqueza de detalhes possível):

---

---

---

9) Essa preparação era feita em:

fogão a gás ( )

fogão a carvão ( )

fogão elétrico ( )

fogão a lenha ( )

Obs.: Informar que tipo de fogão era utilizado para cada tipo de preparação.

---

---

---

---

---

10) Continua comendo essa preparação: Sim ( ) Não ( )

Se não continua, qual o motivo?

---

---

---

---

11) Antigamente, quando comia essa preparação, comia em ocasiões especiais (festas, comemorações religiosas) ou no dia-a-dia (durante a semana, finais de semana)?

---

---

---

Observações:

---

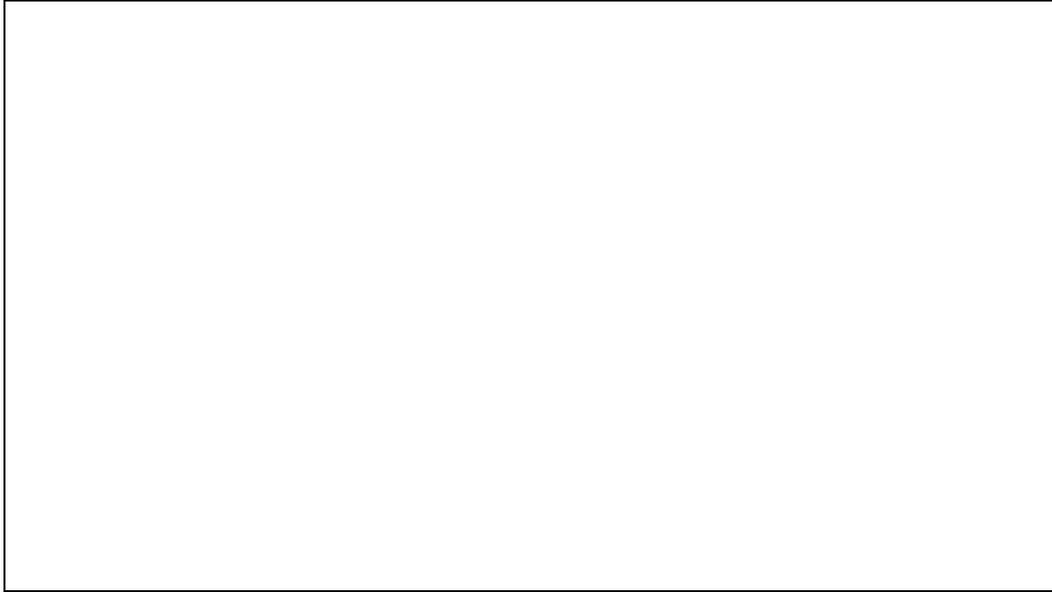
---

---

Nota: se houver alguma preparação doce para ocasiões especiais esta será descrita da mesma forma que as preparações doces lembradas pelos institucionalizados, utilizando-se o mesmo formulário e apenas informando que se trata de preparação para ocasião especial.

## Preparações Salgadas

### Descrição da preparação



Nome típico local do prato:

4) Que tipo(s) de tempero(s) era(m) utilizado(s) no preparo desse prato?

---

---

---

---

5) Utensílio(s) utilizado(s) no preparo desse prato:

---

---

6) Utensílio(s) utilizado(s) para comer essa preparação:

---

---

---

7) Horário em que costumava comer essa preparação:

---

---

8) Época da vida que essa preparação faz lembrar (pedir ao entrevistado para narrar com a maior riqueza de detalhes possível) :

---

---

---

9) Essa preparação era feita em:

fogão a gás      ( )

fogão a carvão      ( )

fogão elétrico      ( )

fogão a lenha      ( )

Obs.: Informar que tipo de fogão era utilizado para cada tipo de preparação.

---

---

---

---

---

10) Continua comendo essa preparação:                      Sim      ( )                      Não      ( )

Se não continua, qual o motivo?

---

---

---

---

11) Antigamente, quando comia essa preparação, comia em ocasiões especiais (festas, comemorações religiosas) ou no dia-a-dia (durante a semana, finais de semana)?

---

---

---

Observações:

---

---

---

Nota: se houver alguma preparação salgada para ocasiões especiais esta será descrita da mesma forma que as preparações salgadas lembradas pelos institucionalizados, utilizando-se o mesmo formulário e apenas informando que se trata de preparação para ocasião especial.

**Anexo IVc – Formulário – Escala de Bem-Estar\* - Dados Fornecidos pelo  
Institucionalizado**

**Observação: as perguntas referem-se às duas últimas semanas**

Data:                      N° Controle:                      Nome da ILPI:

1) Quando vê a “mesa posta” sente alento?                      5   4   3   2   1   (conceito)

Comentários:

---

---

---

2) O sabor da comida lhe agrada?                      5   4   3   2   1   (conceito)

Comentários:

---

---

---

---

---

---

---

\*[adaptado de WHO-5 Well-Being Index (WHO-5)]  
5= ótimo; 4= bom; 3= regular; 2= ruim; 1= péssimo

3) Sente conforto ao saber que tem alguém que cuida da sua comida?

5 4 3 2 1 (conceito)

Comentários:

---

---

---

4) Sente-se bem descansado(a) ao levantar-se pela manhã?

5 4 3 2 1 (conceito)

Comentários:

---

---

---

5) Faz coisas que gosta durante o dia?

5 4 3 2 1 (conceito)

Comentários:

---

---

---

6) Sente-se satisfeito(a) na Instituição?

5 4 3 2 1 (conceito)

---

---

5= ótimo; 4= bom; 3= regular; 2= ruim; 1= péssimo

**Anexo Va – Formulário – Características Operacionais e Estruturais do Setor de  
Preparação da Comida da ILPI – Dados Fornecidos pela Direção e pelas  
Cozinheiras da ILPI**

Nome da ILPI:

1) Horário das refeições:

- café da manhã: \_\_\_\_\_
- almoço: \_\_\_\_\_
- lanche: \_\_\_\_\_
- jantar: \_\_\_\_\_
- ceia: \_\_\_\_\_

Observações:

---

---

---

---

2) Tipo de fogão/forno:

- a gás            ( )
- a lenha        ( )
- a carvão       ( )
- elétrico        ( )
- microondas    ( )

Observações:

---

---

---

---

3) Armazenamento de gêneros perecíveis:

- geladeira      ( )
- câmara          ( )
- *freezer*        ( )
- outros          ( )

Observações:

---

---

---

---

4) Armazenamento de gêneros não perecíveis:

---

---

---

---

---

5) Gêneros perecíveis utilizados:

- verdura        ( )

- legume        ( )

- fruta        ( )

- leite        ( )

- pão        ( )

- carne        ( )

outros:

---

---

---

Observações:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

6) Gêneros não perecíveis utilizados:

- arroz ( )

- feijão ( )

- massa seca ( )

outros:

---

---

---

---

- temperos

óleo ( )

banha ( )

açúcar ( )

tipos de açúcar:

---

---

outros tipos de temperos:

---

---

---

---

---

Observações:

---

---

---

7) Tipos de utensílios utilizados na cozinha:

---

---

8) Comparecimento do dirigente/responsável pela ILPI para almoçar:

sim ( ) não ( )

Observações:

---

---

9) Atividades de lazer desenvolvidas na ILPI (dança, pintura, arte culinária, dentre outras):

---

---

---

---

**Anexo Vb – Formulário – Entrevista da Cozinheira da ILPI sobre as Preparações**

**Doces e Salgadas Ofertadas**

Data:

Nº Controle:

Nome da ILPI:

**Preparações Doces**

**Descrição da preparação**

1) Que tipo(s) de tempero(s) é (são) utilizado(s) no preparo desse prato?

---

---

---

---

---

---

---

2) Utensílio(s) utilizado(s) no preparo desse prato:

---

---

---

---

3) Utensílio (s) que o institucionalizado utiliza para comer essa preparação:

---

---

---

4) Horário que se costuma servir essa preparação:

---

---

5) Tipo de fogão que é feita essa preparação:

---

---

---

6) Frequência com que é oferecida esta preparação aos residentes:

---

---

---

---

7) Ocasões em que são elaboradas preparações doces especiais:

- aniversários ( )
- Natal ( )
- Páscoa ( )
- dia de visita ( )

- santos locais ( )

- semana santa ( )

-outras ocasiões: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

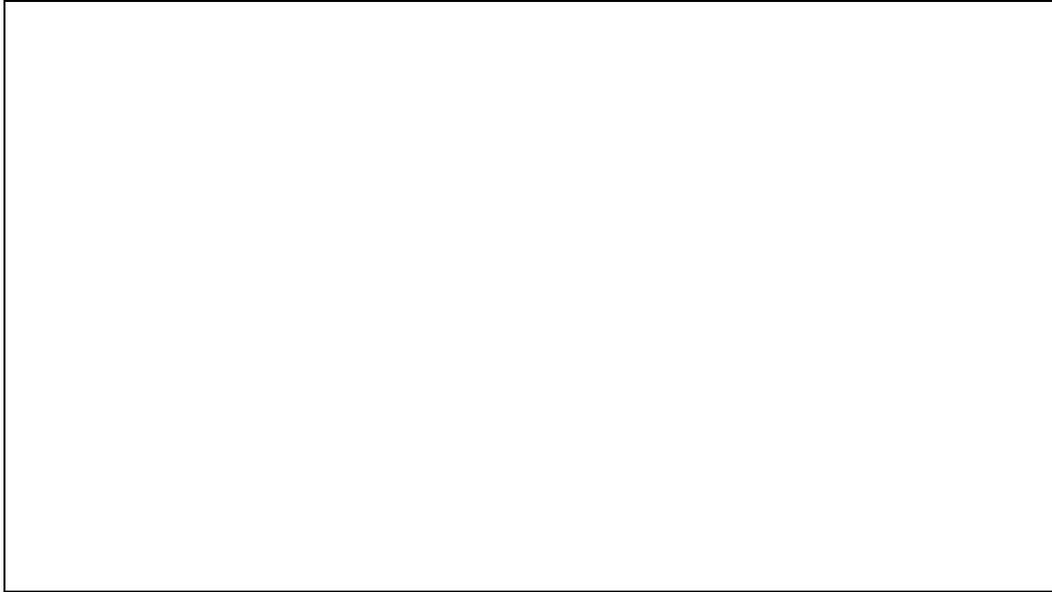
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Observação: se houver alguma preparação doce para ocasiões especiais esta será descrita da mesma forma que as preparações doces ofertadas pelas cozinheiras da Instituição utilizando-se o mesmo formulário e apenas informando que se trata de preparação para ocasião especial.

## Preparações salgadas

### Descrição da preparação



1) Que tipo(s) de tempero(s) é (são) utilizado(s) no preparo desse prato?

---

---

---

---

2) Utensílio(s) utilizado(s) no preparo desse prato:

---

---

---

3) Utensílio(s) que o residente utiliza para comer essa preparação:

---

---

---

4) Horário que se costuma servir essa preparação:

---

---

5) Tipo de fogão que é feita essa preparação:

---

---

---

6) Frequência com que é oferecida esta preparação aos residentes:

---

---

**Anexo VIa - Tabela 1** – Comparação entre as preparações culinárias doces, em ordem decrescente de lembrança pelos velhos (passado) com aquelas hoje ofertadas pelas cozinheiras da Instituição I – **Conceição da Aparecida** (presente), assinalando a presença (S) ou não (N) de tais pratos hoje na Instituição, Conceição da Aparecida, MG, 2007.

Nome da preparação culinária doce lembrada pelos velhos, anterior à institucionalização (passado)	Informação das cozinheiras da ILPI quanto à oferta das preparações culinárias doces
1. Doce de leite	S
2. Doce de cidra	S
3. Arroz doce	S
4. Doce de mamão	N
5. Doce de goiaba	S
6. Doce de abóbora	S
7. Doce de figo	S
8. Café	S
9. Rapadura	S
10. Leite	S
11. Bolo de fubá	S
12. Broa	S
13. Melado	N
14. Pé de moleque	S
15. Bananada	S
16. Quitanda*	S
17. Gelatina	S
18. Bolinha de queijo	N
19. Ambrosia **	N
20. Doce de laranja	S

S= sim; preparação ofertada pelas cozinheiras da ILPI

N= não; preparação não ofertada pelas cozinheiras da ILPI

\* toda variedade servida às visitas no lanche (15:00 horas) ou no chá (22:00 horas): bolos, bolinhos, biscoitos, docinhos e quantos mais. Também podem ser servidas como acessórios à sobremesa das principais refeições (CHRISTO, 1998).

\*\* Doce feito com ovos e leite cozidos em calda de açúcar (FERREIRA, 1986)

**Anexo VIb - Tabela 2** – Comparação entre os alimentos que mais comumente compõem preparações culinárias salgadas, em ordem decrescente de lembrança pelos velhos (passado) com aqueles hoje ofertados pelas cozinheiras da Instituição I – **Conceição da Aparecida** (presente), assinalando a presença (S) ou não (N) de tais alimentos hoje na Instituição, Conceição da Aparecida, MG, 2007

Nome do alimento, que mais comumente compõe preparações culinárias salgadas, lembrado pelos velhos, anterior à institucionalização (passado)	Informação das cozinheiras da ILPI quanto à oferta do alimento que mais comumente compõe preparações culinárias salgadas
1. Feijão	S
2. Frango	S
3. Arroz	S
4. Carne de porco	S
5. Couve	S
6. Angu	S
7. Abobrinha	S
8. Quiabo	S
9. Alface	S
10. Macarronada	S
11. Jiló	S
12. Costela	S
13. Carne de vaca	S
14. Linguiça	S
15. Lombo	S
16. Verdura	S
17. Abóbora	S
18. Torresmo	S

**Cont.**

S= sim; preparação ofertada pelas cozinheiras da ILPI  
 N= não; preparação não ofertada pelas cozinheiras da ILPI

---

Nome do alimento, que mais comumente compõe preparações culinárias salgadas, lembrado pelos velhos anterior à institucionalização (passado)	Informação das cozinheiras da ILPI quanto à oferta do alimento que mais comumente compõe preparações culinárias salgadas
19. Ovo	S
20. Pão	S
21. Queijo branco	S
22. Peixe	S
23. Pinga	S
24. Coxinha	S
25. Cenoura	S
26. Mexido de fubá	S
27. Batata frita	S
28. Lasanha	S
29. Polenta	S
30. Cará	N
31. Inhame	S
32. Biscoito	S
33. Pão de queijo	S

---

S= sim; preparação ofertada pelas cozinheiras da ILPI

N= não; preparação não ofertada pelas cozinheiras da ILPI

**Anexo VIc - Quadro 4** - Resultado das respostas dadas pelos idosos, em ordem decrescente de conceito, decorrente da aplicação do Formulário – Escala de Bem-Estar\* - Instituição I - **Conceição da Aparecida**, MG, 2007.

<b>Questão</b>	<b>Conceito</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
1) Quando vê a “mesa posta” sente alento?	5	6	60,0
	4	4	40,0
<b>TOTAL</b>		<b>10</b>	<b>100,0</b>
2) O sabor da comida lhe agrada?	5	6	66,7
	4	3	33,3
<b>TOTAL</b>		<b>9</b>	<b>100,0</b>
3) Sente conforto ao saber que tem alguém que cuida da sua comida?	5	7	77,8
	3	2	22,2
<b>TOTAL</b>		<b>9</b>	<b>100,0</b>
4) Sente-se bem descansado(a) ao levantar-se pela manhã?	5	8	88,9
	4	1	11,1
<b>TOTAL</b>		<b>9</b>	<b>100,0</b>
5) Faz coisas que gosta durante o dia?	5	1	14,3
	4	4	57,1
	3	2	28,6
<b>TOTAL</b>		<b>7</b>	<b>100,0</b>
6) Sente-se satisfeito (a) na Instituição?	5	8	80,0
	3	2	20,0
<b>TOTAL</b>		<b>10</b>	<b>100,0</b>

\*[adaptado de WHO-5 Well-Being Index (WHO-5)].

5= ótimo; 4= bom; 3= regular; 2= ruim; 1= péssimo.

Segundo critério adotado no tópico 3 – Metodologia (p. 24) apresenta um “N” (número de respondedores) variado.

**Anexo VIIa -Tabela 3** – Comparação entre as preparações culinárias doces, em ordem decrescente de lembrança pelos velhos (passado) com aquelas hoje ofertadas pelas cozinheiras da Instituição II – **Areado** (presente), assinalando a presença (S) ou não (N) de tais pratos hoje na Instituição, Areado, MG, 2007

Nome da preparação culinária doce lembrada pelos velhos, anterior à institucionalização (passado)	Informação das cozinheiras da ILPI quanto à oferta das preparações culinárias doces
1. Doce de leite	S
2. Café	S
3. Doce de mamão	N
4. Pé de moleque	S
5. Arroz doce	S
6. Banana	S
7. Rapadura	S
8. Caldo de cana	N
9. Geleia de mocotó	N
10. Doce de figo	S
11. Maçã	S
12. Laranja	S
13. Doce de abóbora	S
14. Doce de cidra	N
15. Doce de laranja	S
16. Goiabada	S
17. Paçoca	N

**Cont.**

S= sim; preparação ofertada pelas cozinheiras da ILPI

N= não; preparação não ofertada pelas cozinheiras da ILPI

---

Nome da preparação culinária doce lembrada pelos velhos, anterior à institucionalização (passado)	Informação das cozinheiras da ILPI quanto à oferta das preparações culinárias doces
18. Angu doce	N
19. Bolo de fubá	S
20. Broa	S
21. Curau	S
22. Café com leite	S
23. Pamonha	S

---

S= sim; preparação ofertada pelas cozinheiras da ILPI

N= não; preparação não ofertada pelas cozinheiras da ILPI

**Anexo VIIIb - Tabela 4** – Comparação entre os alimentos que mais comumente compõem preparações culinárias salgadas, em ordem decrescente de lembrança pelos velhos (passado) com aqueles hoje ofertados pelas cozinheiras da Instituição II – **Areado** (presente), assinalando a presença (S) ou não (N) de tais alimentos hoje na Instituição, Areado, MG, 2007

Nome do alimento, que mais comumente compõe preparações culinárias salgadas, lembrado pelos velhos, anterior à institucionalização (passado)	Informação das cozinheiras da ILPI quanto à oferta do alimento que mais comumente compõe preparações culinárias salgadas
1. Arroz	S
2. Feijão	S
3. Carne de porco	S
4. Carne de frango	S
5. Carne de vaca	S
6. Alface	S
7. Repolho	S
8. Biscoito	S
9. Quiabo	S
10. Almeirão	S
11. Couve	S
12. Mandioquinha salsa	S
13. Cenoura	S
14. Pastel	S
15. Peixe	S
16. Macarrão	S
17. Abóbora	S

**Cont.**

S= sim; preparação ofertada pelas cozinheiras da ILPI  
 N= não; preparação não ofertada pelas cozinheiras da ILPI

---

Nome do alimento, que mais comumente compõe preparações culinárias salgadas, lembrado pelos velhos, anterior à institucionalização (passado)	Informação das cozinheiras da ILPI quanto à oferta do alimento que mais comumente compõe preparações culinárias salgadas
18. Mandioca	S
19. Pão de queijo	S
20. Bolinho de carne	S
21. Biscoito de polvilho	S
22. Macarronada	S
23. Maionese	S
24. Sopa de costela de vaca	S
25. Batata	S
26. Mingau de fubá	S

---

S= sim; preparação ofertada pelas cozinheiras da ILPI

N= não; preparação não ofertada pelas cozinheiras da ILPI

**Anexo VIIIc - Quadro 5** - Resultado das respostas dadas pelos idosos, em ordem decrescente de conceito, decorrente da aplicação do Formulário – Escala de Bem-Estar\* - Instituição II - Areado, MG, 2007.

<b>Questão</b>	<b>Conceito</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
1) Quando vê a “mesa posta” sente alento?	5	5	71,4
	3	1	14,3
	2	1	14,3
<b>TOTAL</b>		<b>7</b>	<b>100,0</b>
2) O sabor da comida lhe agrada?	5	5	71,4
	3	2	28,6
<b>TOTAL</b>		<b>7</b>	<b>100,0</b>
3) Sente conforto ao saber que tem alguém que cuida da sua comida?	5	6	85,7
	2	1	14,3
<b>TOTAL</b>		<b>7</b>	<b>100,0</b>
4) Sente-se bem descansado(a) ao levantar-se pela manhã?	5	6	85,7
	3	1	14,3
<b>TOTAL</b>		<b>7</b>	<b>100,0</b>
5) Faz coisas que gosta durante o dia?	5	1	14,3
	4	2	28,6
	3	1	14,3
	2	3	42,8
<b>TOTAL</b>		<b>7</b>	<b>100,0</b>
6) Sente-se satisfeito (a) na Instituição?	4	7	100,0
<b>TOTAL</b>		<b>7</b>	<b>100,0</b>

\*[adaptado de WHO-5 Well-Being Index (WHO-5)].

5= ótimo; 4= bom; 3= regular; 2= ruim; 1= péssimo.

Segundo critério adotado no tópico 3 – Metodologia (p. 24) apresenta um “N” (número de respondedores) variado.

**Anexo VIIIa - Tabela 5** – Comparação entre as preparações culinárias doces, em ordem decrescente de lembrança pelos velhos (passado) com aquelas hoje ofertadas pelas cozinheiras da Instituição III - **Alfenas** (presente), assinalando a presença (S) ou não (N) de tais pratos hoje na Instituição, Alfenas; MG, 2007.

Nome da preparação culinária doce lembrada pelos velhos, anterior à institucionalização (passado)	Informação das cozinheiras da ILPI quanto à oferta das preparações culinárias doces
1. Café	S
2. Doce de leite	S
3. Doce de cidra	N
4. Goiabada	S
5. Pé de moleque	S
6. Doce de figo	S
7. Arroz doce	S
8. Doce de abóbora	S
9. Doce de laranja	S
10. Rapadura	N
11. Paçoca	S
12. Leite	S
13. Broinha de amendoim	S
14. Doce de casca de limão	S
15. Doce de marolo*	S
16. Gabiroba**	S

**Cont.**

S= sim; preparação ofertada pelas cozinheiras da ILPI

N= não; preparação não ofertada pelas cozinheiras da ILPI

\* também conhecida por araticum. Árvore do cerrado, da família das anonáceas (*Anona crassiflora*), cujos frutos, enormes bagas múltiplas, doces, perfumadas e agradáveis ao paladar, chegam a pesar dois quilos, e cujas flores são amplas e coriáceas (FERREIRA, 1986).

\*\* também conhecido por guabiroba, araçá-felpudo. Arbusto da família das mirtáceas (*Psidium incanescens*), de bagas comestíveis, madeira útil, e cuja casca e folhas têm propriedades medicinais adstringentes (FERREIRA, 1986).

---

Nome da preparação culinária doce lembrada pelos velhos, anterior à institucionalização (passado)	Informação das cozinheiras da ILPI quanto à oferta das preparações culinárias doces
17. Canjica	S
18. Canjicada	S
19. Doce de batata doce	S
20. Pau-a-pique	S
21. Bolinho de leite	N
22. Doce de mamão	N
23. Cachaça	N
24. Marmelada	S
25. Mamão	S

---

S= sim; preparação ofertada pelas cozinheiras da ILPI

N= não; preparação não ofertada pelas cozinheiras da ILPI

**Anexo VIIIb - Tabela 6** – Comparação entre os alimentos que mais comumente compõem preparações culinárias salgadas, em ordem decrescente de lembrança pelos velhos (passado) com aqueles hoje ofertados pelas cozinheiras da Instituição III – **Alfnas** (presente), assinalando a presença (S) ou não (N) de tais alimentos hoje na Instituição, Alfnas, MG, 2007

Nome do alimento, que mais comumente compõe preparações culinárias salgadas, lembrado pelos velhos, anterior à institucionalização (passado)	Informação das cozinheiras da ILPI quanto à oferta do alimento que mais comumente compõe preparações culinárias salgadas
1. Frango	S
2. Carne de porco	S
3. Feijão	S
4. Arroz	S
5. Couve	S
6. Carne	S
7. Lombo	S
8. Biscoito	S
9. Batata	S
10. Verdura	S
11. Ovo frito	S
12. Alface	S
13. Repolho	S
14. Mandioca	S
15. Bolacha	S
16. Queijo	S
17. Pão	S

---

**Cont.**

---

Nome do alimento, que mais comumente compõe preparações culinárias salgadas, lembrado pelos velhos anterior à institucionalização (passado)	Informação das cozinheiras da ILPI quanto à oferta do alimento que mais comumente compõe preparações culinárias salgadas
18. Abobrinha batida	S
19. Traíra	N
20. Pastel	S
21. Bolinho de bacalhau	S
22. Sanduíche de mortadela	S
23. Guaraná	S
24. Virado	S
25. Linguiça	S
26. Canjiquinha	S
27. Costela de porco	S

---

S= sim; preparação ofertada pelas cozinheiras da ILPI

N= não; preparação não ofertada pelas cozinheiras da ILPI

**Anexo VIIIc - Quadro 6** - Resultado das respostas dadas pelos idosos, em ordem decrescente de conceito, decorrente da aplicação do Formulário – Escala de Bem-Estar\* - Instituição C - Alfenas, MG, 2007.

<b>Questão</b>	<b>Conceito</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
1) Quando vê a “mesa posta” sente alento?	5	10	83,3
	4	2	16,7
<b>TOTAL</b>		<b>12</b>	<b>100,0</b>
2) O sabor da comida lhe agrada?	5	10	83,3
	3	2	16,7
<b>TOTAL</b>		<b>12</b>	<b>100,0</b>
3) Sente conforto ao saber que tem alguém que cuida da sua comida?	5	11	91,7
	3	1	8,3
<b>TOTAL</b>		<b>12</b>	<b>100,0</b>
4) Sente-se bem descansado(a) ao levantar-se pela manhã?	5	7	58,3
	4	1	8,3
	3	1	8,3
	2	3	25,0
<b>TOTAL</b>		<b>12</b>	<b>100,0</b>
5) Faz coisas que gosta durante o dia?	5	1	9,1
	4	3	27,3
	3	4	36,4
	2	3	27,3
<b>TOTAL</b>		<b>11</b>	<b>100,0</b>
6) Sente-se satisfeito (a) na Instituição?	5	4	36,4
	4	5	45,5
	3	1	9,1
	2	1	9,1
<b>TOTAL</b>		<b>11</b>	<b>100,0</b>

\*[adaptado de WHO-5 Well-Being Index (WHO-5)].

5= ótimo; 4= bom; 3= regular; 2= ruim; 1= péssimo.

Segundo critério adotado no tópico 3 – Metodologia (p. 24) apresenta um “N” (número de respondedores) variado.