



Red Científica Iberoamericana

La Red Científica Iberoamericana (RedCIbe) difunde los avances médicos y de la salud de América Latina, España y Portugal que contribuyen al progreso de las ciencias médicas de la región.

La RedCIbe, como parte integrante del programa Actualización Científica sin Exclusiones (ACISE), publica en esta sección de Salud(i)Ciencia entrevistas, artículos e informes territoriales o especializados de calificados profesionales comprometidos con la salud de Iberoamérica.

Composição nutricional dos pratos (de los platos) históricos da cultura alimentar (alimentaria) de Camocim em Ceará, Brasil

Nutritional composition of the historical dishes in the food culture of Camocim in Ceará, Brazil

Alane de Sousa Nascimento

Nutricionista, Prefeitura Municipal de Carnaubal, Carnaubal, Brasil

Jorge Luís Pereira Cavalcante, Nutricionista, Centro Universitário Inta - UNINTA, Sobral, Brasil

Acceda a este artículo en siicsalud



Especialidades médicas relacionadas, producción bibliográfica y referencias profesionales de los autores.



www.dx.doi.org/10.21840/siic/159076



O ato de se alimentar envolve (*El acto de alimentarse contiene*) diversos significados que abrangem desde questões culturais até individuais. Nas ações alimentares, (*involucran desde cuestiones culturales hasta individuales. En las acciones relacionadas con la alimentación.*) procedimentos relacionados à preparação dos alimentos, a sua forma de consumi-los, estão presentes, subjetivamente, na identidade cultural, na condição social, na realidade, na herança familiar e no cotidiano (*la herencia familiar y lo cotidiano*) que asseguram a sobrevivência do homem.¹

Os hábitos alimentares compõem diversas maneiras pelas quais o indivíduo ou grupos populacionais escolhem, selecionam, consomem e fazem uso dos (*por las cuales los individuos o grupos poblacionales escogen, seleccionan, consumen y hacen uso de los*) alimentos disponíveis. Para isto, devem ser levados em consideração o tipo de produção, armazenamento, elaboração, distribuição e consumo dos alimentos.²

As escolhas alimentares não estão baseadas (*Las elecciones alimentarias no están basadas*) apenas em alimentos classificados como "nutritivos", ou naqueles adquiridos com maior (*o en aquellos que se adquieren con mayor*) facilidade e estimulados a serem consumidos de forma excessiva. Mesmo com as pressões (*Aun con las presiones*) provocadas pelo setor produtivo, que muitas vezes interferem nas escolhas dos (*interfieren en las elecciones de los*) consumidores, a cultura ainda é um fator muito influente na formação dos (*es aún un factor muy*

influyente en la formación de los) hábitos alimentares, impondo as condutas (*imponiendo las conductas*) que estabeleçam ou proibam o que deva ser comido.³

Tanto o sabor quanto as composições químicas e quantidades de nutrientes presentes nos alimentos e pratos locais colaboram para ampliar os gostos em relação às dietas mais equilibradas em teores nutricionais (*los gustos en relación con dietas más equilibradas en contenidos nutricionales*) e saudáveis.⁴

Conhecer a composição dos alimentos torna-se imprescindível para o planejamento de inúmeras práticas voltadas para a saúde dos (*la planificación de prácticas orientadas a la salud de los*) indivíduos. Dentre estas ações poderiam estar presentes: orientações nutricionais individualizadas; e provimento de pesquisas sobre balanço, análise de fornecimento e consumo de insumos de um povo (*y la provisión de estudios sobre balance, análisis de suministro y consumo de insumos de un pueblo*).⁵

O Ministério da Saúde lançou em 2002 um livro que descreve os principais alimentos naturais presentes na pirâmide alimentar os quais estão presentes em diversas regiões do Brasil. O livro intitulado de "Alimentos Regionais Brasileiros", descrevem as principais frutas, hortaliças, leguminosas e tubérculos presentes em cada parte do país. O Nordeste é uma fração do (*es una fracción del*) território nacional que apresenta alimentos típicos sejam frutos (acerola, cajá, caju, ciriguela, fruta-pão, gergelim [*sésamo*], graviola [*guanabana*], pitomba, sapoti, tamarindo, dentre outros), leguminosas (feijão de corda [*porotos*], sorgo), hortaliças (jerimum [*calabaza*], maxixe, etc.) ou tubérculos (batata-doce, mandioca). Estes nutrientes fazem parte da cultura local e estão presentes nas preparações dos pratos típicos dessa região.⁶

O território nordestino do Brasil tem uma das mais variadas culturas alimentares do país. Esta região apresenta iguarias (*Esta región presenta delicias*) que são caracterizadas por aromas, sabores, herdados da miscigenação cultural do (*heredados del mestizaje cultural del*) índio, o

português e do negro africano. Assim, as preparações são caracterizadas por pratos apetitosos que valorizam a cultura antepassada e identificam a unicidade do Nordeste brasileiro, passando por grandes modificações de impacto local, econômico, político e habitual.⁷

Os pratos típicos possuem um forte valor simbólico, que caracterizam a identidade regional, como por exemplo, o churrasco gaúcho, que é coberto de costumes na (*el churrasco del gaucho, impregnado de costumbres en la*) forma de comer. Outras formas de identificação são caracterizadas por diversas comidas regionais, como a alimentação do mineiro, que faz uso de tutu de feijão, (*de la población de la zona de Minas Gerais, que utiliza tutu de porotos*) a leitoa pururuca, o torresmo, e ainda o arroz com pequi de Goiânia, demonstrando a variedade de alimentos presentes no Brasil.³

A culinária camocinense tem sua diversidade caracterizada por preparações à base de frutos do mar. Este aspecto alimentar se deve ao fato da cidade de Camocim estar localizada na (*al hecho de que la ciudad de Camocin se encuentra en la*) zona litorânea do Estado do Ceará e por ser um importante produtor de pescado do estado.⁸ No entanto (*En tanto*), encontrar informações precisas sobre os aspectos alimentares da população deste município ainda é uma tarefa árdua por causa da escassez de registros na literatura principalmente no que diz respeito aos (*aún es una tarea ardua a causa de la falta de registros en la literatura, principalmente en lo que se encuentra respecto de los*) aspectos nutricionais dos pratos típicos.

O presente estudo teve como objetivos determinar a composição nutricional de macronutrientes, alguns micronutrientes e energética dos pratos típicos do município de Camocim-CE; e conhecer os (*y conocer los*) ingredientes de cada prato tradicional.

Tratou-se de um estudo de campo, exploratório, com abordagem (*Se trató de un estudio de campo investigativo, con abordaje*) quantitativa-descritiva, usando a observação direta extensiva e dados indiretos oriundos de outros autores onde foram identificados e analisada a (*donde fueron identificadas y analizadas las*) composição centesimal dos pratos típicos da culinária de Camocim, Ceará, Brasil. A pesquisa ocorreu nos restaurantes localizados na orla (*La investigación tuvo lugar en restaurantes localizados en la rambla*) marítima da cidade entre os meses de agosto e outubro de 2014.

A amostra foi constituída (*Constituyeron la muestra*) por seis preparações culinárias típicas do município sendo os cinco pratos proteicos mais consumidos na região e um descrito como o principal acompanhamento das preparações principais. Utilizou-se de dados (*Se utilizaron datos*) de domínio público como documentos, livros, revistas, folhetos disponíveis em bibliotecas públicas e

nas secretarias de cultura e turismo bem como em *sites* e outros canais de informação que forneceram referências sobre a culinária local, repassada de geração em geração (*pasada de generación en generación*). Foram excluídas as preparações que passaram por influência de práticas contemporâneas contendo comumente ingredientes e alimentos industrializados; e as que não estivessem relacionadas às combinações nativas (indígenas, por exemplo) com as portuguesas como a cozinha japonesa, árabe, africana e de outros países europeus. Assim, sete restaurantes atenderam a esses critérios, estando localizados dois no centro da cidade, dois na orla marítima e três em barracas de Praia (*dos en el centro de la ciudad, dos en la rambla marítima y tres en locales en la playa*). Os donos dos (*Los dueños de los*) estabelecimentos foram consultados e consentiram anuência às suas cozinhas no intuito de se-observar as (*y consintieron la entrada a sus cocinas para observar las*) formas de preparo das refeições. A pesquisadora registrou as informações sobre os ingredientes e as medidas caseiras utilizadas nas preparações atentadas.

O cálculo das gramaturas foi executado (*El cálculo de los gramajes se realizó*) considerando os valores de uma porção *per capita* de cada prato. Para a realização do cálculo nas tabelas (*del cálculo en las tablas*) de composição centesimal, foram observados os valores correspondentes às gramaturas dos ingredientes usados em medidas caseiras vistas, tomando como base os valores das medidas caseiras dos autores Pinheiro et al.¹ Os ingredientes de cada preparação foram analisados através do *software* CalcNut⁹ que usa como base a Tabela de Composição de Alimentos – TACO/UNICAMP¹⁰ e, de forma complementar para analisar os alimentos não encontrados na TACO, a tabela do Estudo Nacional de Despesa Familiar – ENDEF.¹¹

Os macronutrientes e a quantidade de energia de cada preparação foram estimados bem como quatro (*fueron estimados como cuatro*) micronutrientes (vitamina A, cálcio, ferro e sódio) por serem fundamentais nos cuidados nutricionais de carências dietéticas em populações.

Os seis pratos (*Los seis platos*) típicos identificados foram: cinco principais (peixada, caranguejada, peixe frito, camarão alho e óleo, e patinha de caranguejo [*guiso de pescado, guiso de cangrejo, pescado frito, camarones con ajo y aceite, patas de cangrejo*]) e um acompanhamento baíão de dois (*con acompañamiento de arroz y porotos*). A Tabela 1 apresenta o quantitativo de macronutrientes e de energia de cada prato típico camocinense.

O valor energético de cada porção (de 150 g a 250 g) foi correspondente à porção *per capita* dos ingredientes de cada preparação.

Todas as preparações são servidas com algum tipo de acompanhamento (arroz, batatas fritas, pirão) e que podem complementar uma refeição com carboidratos (*y pueden completar una comida con carbohidratos*) e em micronutrientes. Entretanto, as combinações de alimentos podem contribuir ainda mais para o aumento de calorias por refeição já que, por exemplo, ao se (*por comida ya que, por ejem-*

Tabela 1. Composição de macronutrientes (em gramas) e energia (em kcal) por porção dos pratos típicos de Camocim, Ceará (2014).

Preparação	Proteínas	Lípídeos	Carboidratos	Energia
Peixada	35.21	31.67	22.59	515
Caranguejada	33.97	27.77	8.41	418
Peixe frito	42.9	37.6	0	508
Camarão alho e óleo	15.21	32.95	0.01	359
Baião de dois	6.23	10.29	47.05	304
Patinha de caranguejo	26.75	69.72	39.41	890

Fonte: Os autores (2014).

Tabela 2. Composição de micronutrientes (em miligramas) por porção dos pratos típicos de Camocim, Ceará (2014).

Preparação	Vitamina A	Cálcio	Ferro	Sódio
Peixada	20.5	88.40	3.67	1039.67
Caranguejada	0	637.85	5.93	1054.83
Peixe frito	6	15.24	0.45	560.08
Camarão alho e óleo	30	76.92	1.07	301.65
Patinha de caranguejo	39.5	326.08	5.37	859.76
Baião de dois	0	31.42	1.23	411.96

Fonte: Os autores (2014).

plo, a) consumir uma porção de patinha de caranguejo com uma de baião de dois, o conjunto fornecerá aproximadamente 1194 kcal de uma só vez. A Tabela 2 apresenta o quantitativo de micronutrientes dos seis pratos típicos camocinense.

A Tabela 3 apresenta todos os ingredientes usados nas seis preparações e o quantitativo de macronutrientes, alguns micronutrientes e energia. Observa-se que as matérias-primas base de cada prato típico foram responsáveis pelo maior quantitativo nutricional e energético das preparações. A exceção ocorreu quando houve uso de óleo de soja na execução dos pratos fritos, tornando-se o ingrediente prevalente em lipídeos e energia.

O estudo de Diniz, Lustosa e Sá¹² sobre a análise nutricionais dos pratos típicos cearenses preparados nos restaurantes de Fortaleza - Ceará apresentou a carne-de-sol com baião de dois (37.5%) como sendo o prato típico cearense. As outras iguarias muito consumidas foram a panelada, buchada, peixada, paçoca e carneiro assado/ou cozido, feijão verde com nata, arroz com pequi de camarão, cuscuz e tapioca (*Otras delicias muy consumidas fueron guisos, entrañas, guiso de pescado, cordero asado o cocido, porotos, arroz con pequi y camarones, cuscús y tapioca*). Portanto, analisar hábitos e padrões alimentares de diferentes povos significa muito mais do que conhecer os (*mucho más que conocer los*) alimentos mais consumidos por uma determinada população em refeições organizadas durante o dia; envolve também o conhecimento da (*involucra también el conocimiento de la*) identidade cultural, dos valores e da influência da composição de cada ingrediente presentes nas preparações mais tradicionais.

Resultados semelhantes a este estudo foram encontrados nos experimentos de Santos et al.¹³ Eles encontraram altos valores calóricos nas preparações, sendo que algumas delas apresentaram (*ya que algunas de ellas contenían*) elevadas concentrações de lipídeos.

Daros¹⁴ buscou estabelecer os valores de carboidratos, lipídeos, proteínas, fibras e sódio em 100 g de sanduíches "naturais" utilizando métodos laboratoriais diretos e indiretos. A pesquisadora demonstrou que os ingredientes de origem animal presentes nas preparações contribuíram para um maior percentual de gorduras contidos nos sanduíches, ou seja (*contenido en los sándwiches, es decir*), cerca de 9.93 g ou 5.64% na análise indireta, similarmen-te observado neste estudo.

A investigação de Mendonça et al.¹⁵ sobre a composição físico-química e microbiológica da manicoba*, um prato típico da (*de la manicoba, un plato típico de la*) região Norte produzido por vendedores ambulantes, apresentou valores médios de lipídeos de 16.04% e de proteína próxima a 5.51%. É notório que as características nutricionais dos pratos típicos (deste estudo e o de Belém) sofreram variações significativas nos (*sufrieron variaciones significativas en los*) valores nutricionais, apesar de apresentarem os mesmos grupos alimentares.

Diniz, Lustosa e Sá,¹² investigando as características dos pratos típicos de Fortaleza e as formas de combinação de prato principal, acompanhamento e guarnição, observaram a predominância em metade dos pratos à base de churrasco, o acompanhamento de baião

de dois e farofa; e em 100% das preparações, a presença de batata frita. Foi observado ainda que o tipo de gordura presente nas (*Se observó que el tipo grasa presente en las*) preparações era constituído de 9% de leite de coco, 23% de óleos vegetais e 27% de manteiga da terra (*margarina*). Isso foi (*Éso resultó*) equivalente a este estudo que mostrou o baião de dois como o acompanhamento mais presente e consumido nos restaurantes de Camocim.

O teor de sódio, bem (*El grado de sodio, muy*) presente em todas as preparações deste estudo, apresentou a caranguejada com 52.74% da quantidade de sódio recomendada por dia em somente uma porção da refeição (*en una de las comidas solamente*).¹⁶ A quantidade de sódio a ser consumida por dia é de 2000 mg de acordo com a OMS e também recomendada pela VI Diretriz Brasileira de Hipertensão.¹⁷ No entanto, as preparações culinárias típicas do município de Camocim apresentaram um valor médio de 704.65 mg, que corresponde a 35.23% dos valores diários indicados pela OMS, e demonstraram que as preparações equivaleram a um pouco mais de um terço da ingestão de sódio preconizada. Assim, há de se ter muita atenção ao (*a un poco más de un tercio de la ingesta de sodio aconsejada. Así, se debe prestar mucha atención a*) fim de evitar o aparecimento de alguma DCNT como a hipertensão.

Uma pesquisa realizada através de análise laboratorial e TCA de 16 pratos típicos do Estado de Goiás, feitos por Silva et al.⁴ confirmando a necessidade de tabelas de composição de alimentos que apresentem os alimentos tradicionais de cada Estado ou região, para a determinação de avaliações do consumo alimentar das populações de formas mais precisas e condizentes com realidade local. O estudo em Camocim teve esse mesmo impacto, pois alguns valores foram também estimados conforme as informações contidas nas tabelas acessadas (*que contenían las tablas ingresadas*).

Em um estudo desenvolvido por Alves et al.¹⁸ ao determinarem a composição nutricional de grãos em cultivares de soja na cidade de Londrina e região, demonstraram diferenças significativas entre os valores das amostras. Um fato que pode ser explicado devido à variedade de safras das cultivares, das condições ambientais e do local de plantio (*tipos de cultivos, las condiciones ambientales y del lugar de plantación*).

Os aspectos culinários podem ser adotados como identidade de um povo. No caso das mulheres baianas, descritas no estudo de Santana,¹⁹ o autor demonstra que o cozer era considerado uma das principais tarefas (*cocinar era considerado una de las principales tareas*) domésticas direcionadas as mulheres. Muitas das iguarias preparadas por diversas gerações são identificadas com nomes que caracterizam seu significado social e à imagem da mulher para aquela sociedade, tais como: bolo casamenteiro, bolachinhas da vovó, espera marido (*bizcochuelo casamentero, bollitos de la abuela y buñuelos para esperar al*

Tabela 3. Quantidade, valor energético e nutrientes dos ingredientes utilizados na preparação de seis pratos típicos da culinária de Camocim, Ceará, 2014.

Preparações	Ingredientes	Peso	Kcal	PTN	CHO	LIP	A	Fe	Ca	Na
Peixada	Pescada, branca,	150	166.5	24.45	0	6.9	4.5	0.3	24	114
	Cebola, crua	10	3.9	0.17	0.89	0.01	NA	0.02	1.4	0.1
	Alho, cru	2	2.26	0.14	0.48	0.00	NA	0.02	0.28	0.1
	Pimentão, verde, cru	9.5	1.99	0.10	0.47	0.02	NA	0.04	0.855	Tr
	Tomate, com semente, cru	25	3.75	0.27	0.77	0.2	NA	0.05	1.75	0.25
	Cenoura, cozida	23	6.9	0.18	1.54	0.05	NA	0.02	5.98	1.84
	Batata, inglesa, cozida	35	18.2	0.42	4.16	Tr	NA	0.07	1.4	0.7
	Ovo, de galinha, inteiro, cozido	50	73	6.65	0.3	4.75	16	0.75	24.5	73
	Leite, coco de,	100	166	1	2.2	18.4	NA	0.5	6	44
	Tomate, molho	100	38	1.4	7.7	0.9	NA	1.6	12	418
	Cebolinha, crua	5	1	0.09	0.17	0.02	NA	0.03	4	0.1
Colorau	5	16.7	0.33	3.91	0.23		0.28	6		
Sal refinado	1	*	*	*	*	*	*	*	0.24	387.58
Peixe frito	Pescada, filé, frito	150	231	42.9	0	5.4	6	0.45	15	172.5
	Óleo, de soja	32	282.88	NA	NA	32	NA			
	Sal refinado	1	*	*	*	*	*	*	0.24	387.58
Camarão alho e óleo	Camarão, de água salgada, cru	150	70.5	15	0	0.75	30	1.05	76.5	301.5
	Alho, cru	3	3.39	0.21	0.72	0.01	NA	0.02	0.42	0.15
	Óleo, de soja	32	282.88	NA	NA		NA			
Caranguejada	Carangueijo, cozido	173	143.59	32.0	0	0.69	Tr	5.02	617.61	622.8
	Azeite, de oliva, extra virgem	8	70.72	NA	NA	8	NA			
	Cebola, crua	10	3.9	0.17	0.89	0.01	NA	0.02	1.4	0.1
	Pimentão, verde, cru	9.5	1.99	0.10	0.47	0.02	NA	0.04	0.85	Tr
	Tomate, com semente, cru	25	3.75	0.27	0.77	0.2	NA	0.05	1.75	0.25
	Leite, coco de, industrializado	100	166	1	2.2	18.4	NA	0.5	6	44
	Cebolinha, crua	5	1	0.09	0.17	0.02	NA	0.03	4	0.1
	Colorau	5	16.7	0.33	3.91	0.23		0.28	6	
	Sal refinado	1	*	*	*	*	*	*	0.24	387.58
Patinha de caranguejo	Carangueijo, cozido	80	66.4	14.8	0	0.32	Tr	2.32	285.6	288
	Farinha, de rosca	30	111.3	3.42	22.74	0.45	NA	2.01	10.5	99.9
	Farinha, de trigo	18	64.8	1.76	13.52	0.25	NA	0.18	3.24	0.18
	Cebolinha, crua	5	1	0.09	0.17	0.02	NA	0.03	4	0.1
	Limão, galego, suco	30	6.6	0.18	2.19	0.03	0	0.03	1.5	Tr
	Ovo, de galinha, inteiro, cru	50	71.5	6.5	0.8	4.45	39.5	0.8	21	84
	Sal refinado	1	*	*	*	*	*	*	0.24	387.58
	Óleo, de soja	64	565.76	NA	NA	64	NA			
Baião de dois	Arroz, tipo 1, cozido	125	160	3.12	35.12	0.25	NA	0.12	5	1.25
	Feijão, carioca, cozido	34	25.84	1.63	4.62	0.17	NA	0.44	9.18	0.68
	Cebola, crua	10	3.9	0.17	0.89	0.01	NA	0.02	1.4	0.1
	Pimentão, verde, cru	9.5	1.99	0.10	0.46	0.02	NA	0.04	0.85	Tr
	Tomate, com semente, cru	25	3.75	0.27	0.77	0.2	NA	0.05	1.75	0.25
	Leite, coco de, industrializado	50	83	0.5	1.1	9.2	NA	0.25	3	22
	Cebolinha, crua	5	1	0.09	0.17	0.02	NA	0.03	4	0.1
	Colorau	5	16.7	0.33	3.91	0.23		0.28	6	
	Sal refinado	1	*	*	*	*	*	*	0.24	387.58

Fonte: Os autores (2014).

marido) dentre outros. E assim, se fez também em Camocim como a peixada camocinense.

Em cada região de um mesmo estado podem haver discrepâncias entre os pratos típicos e os (*los platos típicos y los*) ingredientes encontrados nas preparações. Na região do Cariri cearense, um ingrediente muito tradicional da culinária regional é o pequi (*es el pequi*)**. Estudos feitos por Oliveira et al.,²⁰ quanto à análise nutricional deste alimento, mostraram que há presença de micronutrientes importantes presentes nestas (*hay presencia de importantes micronutrientes en estas*) preparações que se forem consumidas costumeiramente pela população poderá gerar (*si fueran consumidas habitualmente por la*

población podrían generar) resultados positivos no estado nutricional destas populações. No caso deste estudo, não se obteve informações no que concerne ao uso (*en lo concerniente al uso de*) de ingredientes típicos da região de Camocim, como especiarias, condimentos, durante as preparações dos pratos.

A caracterização da composição nutricional de cada ingrediente é um fator crucial de determinação da qualidade da dieta alimentar de um povo, além de considerar os valores de nutrientes preconizados pelos órgãos (*además de considerar los valores de nutrientes aconsejados por los organismos*) ligados à alimentação e saúde da população. Assim, há de se conhecer melhor sobre a quantidade

de de micronutrientes das preparações, pois os estudos são escassos.

Os resultados das análises de composição nutricional dos alimentos demonstraram valores variados dos compostos estudados, dificultando a classificação de apenas um alimento como o mais saudável e nutritivo em relação a macro e micronutrientes. Cabe lembrar que o cálculo da quantidade (*Cabe recordar que el cálculo de la cantidad*) de nutrientes foi realizado de forma indireta, já que as tabelas de composição de alimentos nem sempre fornecem dados (*ya que las tablas de composición de alimentos no siempre proveen datos*) precisos sobre a composição centesimal das preparações, necessitando de análises laboratoriais para diagnósticos mais precisos.

Um dos impasses encontrados durante as (*Una de las dificultades encontradas durante los*) análises deste estudo foi em relação às tabelas de composição alimentar,

que não possuem todos os (*que no poseían todos los*) ingredientes precisamente utilizados nas preparações. Para os tipos de pescados comumente utilizados nas preparações e as partes específicas do caranguejo que caracterizam o prato típico, por exemplo, foram utilizados os dados de alimentos da mesma linhagem ou como um todo (*de la misma clase o como un todo*) (no caso do caranguejo), dificultando a obtenção de resultados mais precisos em relação à sua composição centesimal.

O estudo ressalta a importância de vanguarda das informações (*El estudio destaca la importancia de la información en*) quanto a cultura alimentar local, principalmente por conterem poucas fontes de dados. Assim, a análise dos hábitos alimentares dos comensais poderá servir de base para estudos mais aprofundados e precisos sobre o tema; melhorando também o planejamento de políticas públicas de saúde.

Copyright © Sociedad Iberoamericana de Información Científica (SIIC), 2019
www.siic.salud.com

Los autores no manifiestan conflictos de interés.

Bibliografía

1. Pinheiro, KAPN. História dos hábitos alimentares ocidentais. *Universitas: Ciências da Saúde* 3(1):173-190, 2005.
2. Souza MDCA, Hardt PP. Evolução dos hábitos alimentares no Brasil. *Brasil alimentos*; 2002.
3. Canesqui AM, Garcia RWD, organizadores. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ; 2005.
4. Silva, MR, Silva, MS, Silva, PRM, Oliveira, AG, Amador, ACC, Naves, MMV. Composição em nutrientes e valor energético de pratos tradicionais de Goiás, Brasil. *Ciênc Tecnol Aliment* 23(suppl.):140-145, 2003.
5. Alves MA, Sassano CEN. Análise do valor calórico de alimentos consumidos na Universidade de Guarulhos (Centro) para confecção de tabelas de composição de alimentos comparando com as já existentes. *Revista Educação* 8(2):51, 2013.
6. Brasil. Alimentos regionais brasileiros. Brasília: Ministério da Saúde; 2002.
7. Campos RFF, Ferreira JF, Mangueira NMM, Gonçalves MCR. *Gastronomia nordestina: uma mistura de sabores brasileiros*. Em: *Anais do XI Encontro de Extensão e XII Encontro de Iniciação à docência da Universidade Federal da Paraíba*. João Pessoa: DEZ; 2009. Pp. 8. Disponível em: http://www.prac.ufpb.br/anais/xenex_xienid/xi_enid/monitoriapet/ANAIS/Area6/6CCSDNMT01.pdf
8. Tv Cidade. Programa Riquezas do Ceará 2014 Camocim e Aracati [vídeo]. [12 de julho de 2014] [26:27]. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=7RIHENjT11o>
9. Da Costa THM, organizadora [sede web]. Brasília: Universidade de Brasília; [20 de outubro de 2014]. *CalcNut: plataforma para cálculo de dieta*. Disponível em: http://fs.unb.br/nutricao/calc_nut/
10. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação – NEPA. *Tabela brasileira de composição de alimentos*. 2ª ed. Campinas: UNICAMP; 2006.
11. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. *Tabelas de composição de alimentos*. 5ª ed. Rio de Janeiro: IBGE; 1999.
12. Diniz DB, Lustosa IBS, Sá MLB. Análise nutricional da comida típica cearense elaborada nos restaurantes de Fortaleza, CE. Em:

XXVI CIBRAN. Manaus: DEZ; 2005.

13. Santos PCP, Nespolo CR, Oliveira FA, Veríssimo, C, Vivan BD. Composição centesimal e valor energético de pratos tradicionais do Rio Grande do Sul. *Braz J Food Technol* 11(suppl.):57-64, 2009.
14. Daros TL. Análise da composição centesimal do sanduíche natural e adequação do rótulo conforme a legislação da AN-VISA [monografia de TCC]. Criciúma: Universidade do Extremo Sul Catarinense; 2010. Disponível em: <https://docplayer.com.br/28110870-Analise-da-composicao-centesimal-do-sanduiche-natural-e-adequacao-do-rotulo-conforme-a-legislacao-vigente-da-anvisa.html>
15. Mendonça DLZ, Brasil LS, Silva SMR, Brasil DSB, Damasceno TS, Monteiro HO et al. Avaliação físico-química e microbiológica da maniçoba comercializada na cidade de Belém do Pará [CD-ROM]. Em: *Anais da 31ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Química*. Águas de Lindóia: MAIO; 2009. Disponível em: <http://sec.sbq.org.br/cdrom/31ra/resumos/T1369-2.pdf>
16. World Health Organization/Food and Agriculture Organization - WHO/FAO. *Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases*. Genebra: WHO/FAO; 2003.
17. Sociedade Brasileira de Cardiologia, Sociedade Brasileira de Hipertensão, Sociedade Brasileira de Nefrologia. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. *Arq Bras Cardiol* 95(1 supl.1):1-51, 2010.
18. Alves FP, Oliveira MA, Mandarin JMG, Benassi V, Leite RS, Beibel NF. Composição centesimal de grãos de soja de oito diferentes cultivares. Em: *Anais da VI Jornada acadêmica da Embrapa*. Londrina: JUL; 2011. Pp. 7-9. Disponível em: https://www.embrapa.br/documents/1355202/1529289/Jornada_Acad%C3%A4mica_2011.pdf/3dd2b3f4-42fd-4bb5-a56e-b58f2f442a59
19. Santana STAM. *Culinária sul-baiana: mulher e diversidade cultural*. Revista Urutaguá [Internet]. 2007 [consultado em 7 de maio de 2014]; (13). Disponível em: www.urutagua.uem.br/013/13santana.htm
20. Oliveira MEB, Guerra NB, Maia AHN, Alves RE, Xavier DS, Matos NMS. Caracterização física de frutos do pequiheiro nativos da chapada do Araripe-CE. *Rev Bras Frutic* 31(4):1196-1201, 2009.

Notas de la redacción: *Plato típico de la cocina paranaense hecho con mandioca, carne seca, salchichas, cerdo, ajo y pimientos. **Fruta de color amarillo y sabor intenso. Típico ingrediente de la gastronomía de Goiás y de Minas Gerais, que se come sola o como acompañamiento de otra comida (especialmente con arroz y pollo).

Información relevante

Composição nutricional dos pratos (*de los platos*) históricos da cultura alimentar (*alimentaria*) de Camocim em Ceará, Brasil

Respecto a la autora

Alane de Sousa Nascimento. Graduada em Nutrição, Instituto Superior de Teologia Aplicada –INTA, Ceará, Brasil. Especialización con carácter de Residencia Multiprofesional en Salud Familiar, Escola de Formação em Saúde da Família Visconde de Sabóia (2017). Especialización en Salud Familiar y de la Comunidad, UNASUS/UFPI; Especialización en Alimentación y Suplementación en el Deporte, IPGS, ambas concluidas en 2018. Actualmente es nutricionista del Núcleo de Apoio a Saúde da Família (NASF), Carnaubal, Brasil.

Respecto al artículo

O ato de se alimentar envolve (*El acto de alimentarse contiene*) diversos significados que abrangem desde questões culturais até individuais. Nas ações (*involucran desde cuestiones culturales hasta individuales. En las acciones*) alimentares, procedimentos relacionados à preparação dos alimentos, a sua forma de consumi-los, estão presentes, subjetivamente, na identidade cultural, na condição social, na realidade, na herança familiar e no cotidiano (*la herencia familiar y lo cotidiano*) que asseguram a sobrevivência do homem.

La autora pregunta

Una de las características de los platos típicos de Camocim es la presencia de frutos de mar, utilizados como ingredientes básicos.

¿Cuál de los siguientes platos típicos contiene mayor cantidad de nutrientes por porción?

- A) Peixada.
- B) Caranguejada.
- C) Patinha de caranguejo.
- D) Peixe frito.
- E) Camarão alho e óleo.

Corrobore su respuesta: www.siicsalud.com/dato/evaluaciones.php/159076

Palabras clave

composição nutricional, consumo alimentar, cultura, hábitos alimentarios, tradiciones alimentarias
composição nutricional, consumo alimentar, cultura, hábitos alimentares, tradições alimentares

Key words

nutritional composition, food consumption, culture, eating habits, feeding behavior

Cómo citar

de Sousa Nascimento A, Pereira Cavalcante JL. Composição nutricional dos pratos (*de los platos*) históricos da cultura alimentar (*alimentaria*) de Camocim em Ceará, Brasil. *Salud i Ciencia* 23(4):467-72 May-Jun 2019.

How to cite

de Sousa Nascimento A, Pereira Cavalcante JL. Nutritional composition of the historical dishes in the food culture of Camocim in Ceará, Brazil. Salud i Ciencia 23(4):467-72, May-Jun 2019

Orientación

Diagnóstico

Conexiones temáticas

