



Universidade de Brasília

Nome: Aline Rodrigues da Cruz de Souza - Matrícula: 090104757

Disciplina: Elaboração de Multimeios

Professora: Orlene Lúcia de Sabóia carvalho

PROJETO FINAL DE CONCLUSÃO DE CURSO: GUIA GASTRONÔMICO DE  
BRASÍLIA PARA ESTRANGEIRO

(<http://www.ldisistemas.com.br/guiapbsl/>)

## Introdução

Os grandes eventos internacionais que ocorreram, e os que ocorrerão no Brasil nos próximos anos, como a *Conferência das Nações Unidas sobre Desenvolvimento Sustentável: Rio + 20*, *Olimpíadas Universitárias 2014*, a *Campeonato Mundial de Futebol – FIFA 2014*, *Jogos Olímpicos 2016*, contribuíram para uma evidência do Brasil no cenário mundial, além da notável situação econômica que vem tornando o país campo de interesse de grandes investidores estrangeiros em diversos ramos. Essas questões fazem com que não só a cultura brasileira ganhe notoriedade, mas também a língua.

Com o aumento do interesse pelo país e conseqüentemente pela língua portuguesa brasileira, dentro e fora do país, é de extrema importância saber servir-se da oportunidade de divulgar a cultura e a língua. A língua é um dos mecanismos de divulgação da cultura e é de interesse primordial propor um trabalho que atenda às necessidades dos indivíduos interessados. Dentro da cultura existe um aspecto riquíssimo que é a gastronomia, a alimentação, a culinária. E é esse aspecto que será abordado no trabalho. Assim a proposta do trabalho trata-se de um guia prático, um *Guia Gastronômico Para Estrangeiro*.

## Guia gastronômico de Brasília para estrangeiro, um tradicionalismo de influências e sabores.

Tomando por base o conceito de gastronomia como ramo que engloba a culinária, a arte de preparar alimentos, elaborar pratos, combiná-los com respaldo a um cardápio e todas as questões culturais que relaciona a alimentação, o guia gastronômico enquadra perfeitamente na proposta de apresentar a alimentação de Brasília para um estrangeiro, tendo em mente a língua e acultura brasileira, ou melhor, brasiliense. Gastronomia vem do grego: *gastros*: estômago, *nomia*: conhecimento, o conhecimento do que se come, e o que está envolvido nessa arte. Para o gastrônomo tudo vai além da preparação dos pratos, seus estudos abrangem questões culturais como: a alimentação ligada à música do ambiente, os objetos envolvidos na preparação, ingredientes, o espaço físico e até o traje, o que leva a muitos considerar como arte, a “arte da comida”, uma arte para ser apreciada. Tão importante, a gastronomia “saiu da cozinha” e virou objeto de estudo acadêmico, na história da alimentação, como sugere Henrique Carneiro, doutor, especialista em história, a alimentação envolve diversos aspectos da vida humana como: necessidades biológicas, recursos econômicos, e a vida social e cultural das pessoas.

O que motiva a escolha do Guia gastronômico são todos esses arcabouços de significados que a gastronomia traz consigo perante uma sociedade. O *Guia Gastronômico de Brasília Para Estrangeiros* apresenta informações básicas gastronômicas da cozinha brasiliense para estrangeiros para que além de conhecer se sintam confiantes e façam suas escolhas no ambiente gastronômico. Parece um viés fácil e simples, mas para um turista estrangeiro, um verdadeiro desafio.

O Guia apresenta 12 pontos turísticos de Brasília, são eles: Catedral Metropolitana, Centro Cultural Banco do Brasil, Teatro Nacional Claudio Santoro, Praça dos Três Poderes, Congresso Nacional, Espaço Oscar Niemeyer, Estádio Nacional Mané Garrincha, Museu Nacional Honestino Guimarães, Palácio da Alvorada, Palácio do Itamaraty, Pontão do Lago Sul e Ponte Juscelino Kubitschek. Com intuito de nortear

o estrangeiro a que lugar visitar e conhecer, uma visão panorâmica de Brasília, ou um reconhecimento de território.

Constam também pratos tradicionais brasilienses. Brasília ainda não possui uma cozinha típica, originada aqui, mas um cardápio tradicional é inegável a sua existência. Pratos como, como feijoada, por exemplo, é um dos pratos mais consumidos e servidos nos restaurantes, bares e outros comércios, não é um prato que nasceu em Brasília, mas tornou-se tradicional. É comum uma deliciosa feijoada acompanhada do samba ou um pagode, imitação carioca? Talvez influência, mas Brasília já consegue dar uma roupagem brasiliense para a tradição da feijoada feita e consumida aqui. Foram escolhidos 20 pratos salgados, entre eles entradas, prato principal e acompanhamentos. Foram eles: Arroz com feijão, feijoada, caldo, carne de Sol, bacalhau com batatas, churrasco, cuscuz, farofa de ovos, filé a parmegiana, galeto, galinhada, macarronada, Moqueca de peixe, pão de queijo, pastel, picadinho, pizza, risoto de camarão, tapioca e crepe, Além dos pratos tradicionais, apresenta sobremesas: opções de doces, foram apontadas 8 opções, foram: salada de frutas, açaí na tigela, sorvete, bolo de chocolate, picolé de frutas, pavê de chocolate, doces do cerrado e brigadeiro. Logo em seguida uma lista de bebidas bastante consumidas, 12 tipos: Vitamina, vinho, drinks, suco, refrigerante, chá, cerveja, café, água, café com leite, caipirinha, achocolatado. E por fim os tipos de estabelecimentos gastronômicos mais encontrados em Brasília foram listados 12: Boteco, Pub, bar, lanchonete, padaria, café/bistrô, restaurante, churrascaria, cozinha de bar, galeteria, pizzaria e creperia. Um ótimo exemplo na tradição do crepe de Brasília basta olhar para tantas creperia que surgem na cidade, a listagem, nos últimos anos, tem crescido bastante.

Todos os itens foram cuidadosamente escolhidos e com prévia pesquisa realizada em revistas, editoriais e livros gastronômicos da culinária brasiliense. Cada item apresenta a imagem correspondente ao “objeto” referido, o que auxilia bastante no reconhecimento do objeto apresentado. Por se tratar de um site, o exercício de observar outros guias culinários existentes na internet, é de extrema importância, não apenas para aguçar novas ideias, mas para evitar erros comuns quanto à usabilidade do site. Consta também um curto comentário e glossário com vocabulário pensado para o uso de um estrangeiro com conhecimento prévio da língua portuguesa. Logo o diferencial do guia, é o glossário e as definições dos itens de forma simplificada e adequada para o público alvo.

Motivos relevantes na escolha da cozinha de Brasília foram: Por se tratar da capital do país, sede de eventos de grande e pequeno porte, lugar atrativo para muitos turistas estrangeiros. E por ser um guia gastronômico: a alimentação é um dos aspectos mais interessantes a ser observado em uma cultura alheia; e comer é uma necessidade biológica para a vida humana, uma junção de necessidade e prazer; a escassez de um guia para estrangeiros, guias gastronômicos para falantes da língua, existem muitos, mas para estrangeiros ainda são poucos; a alimentação guarda e revela aspectos culturais de uma sociedade ao longo do seu processo histórico. As pessoas tem uma necessidade de conhecer e saber não apenas os centros gastronômicos, mas conhecer o que é servido, o que se come de acordo com o horário do dia, quais pratos adequados a cada refeição, o que é habitual, a variedade gastronômica de Brasília, posso pedir uma entrada? Petisco? Tem prato principal? Sobremesa? Qual bebida acompanha um determinado prato? . Além disso, é importante apresentar que tipo de comida serve em determinados tipos de restaurantes, como por exemplo: O que serve uma “cozinha bar”, um restaurante, uma lanchonete, um café, um bar tradicional brasileiro. Qual melhor lugar para petiscar e conversar? Ou o melhor lugar para um jantar sofisticado? Para comer e ouvir música? Onde posso dançar e comer.

A partir de experiência real, onde um grupo de estrangeiros questionou o que comer de tão especial e tradicional em Brasília e como pedir o determinado prato, foi o que impulsionou a proposta do guia. Além do interesse no prato, qual o lugar apropriado, o tipo de restaurante para um bom jantar na noite de Brasília, música e diversão.

O Guia a princípio seria impresso, porém tendo em vista uma era de tecnologia avançada, e uma era da informatização, foi construído em um ambiente virtual, um site com hospedagem na IDISISTEMAS. E com o nome complementar de GUIAPBSL, com o link endereço: (<http://www.ldisistemas.com.br/guiapbsl/>). Por se tratar de um projeto final do curso de Português Brasileiro como Segunda Língua (PBSL). A motivação para o ambiente virtual foi a praticidade que o meio proporciona, e é de grande valia para a divulgação e usabilidade do guia gastronômico.

Tomando como base o princípio da usabilidade, onde entendemos como “facilidade de uso” forma prática de manuseio, observamos o formato e configuração do Guia. Na informática, sempre que houver interface, ou seja, o contato, interação do

indivíduo com o objeto, no nosso contexto: o estrangeiro em contato com software (guia). Podemos observar a usabilidade que o “objeto” apresenta, é prático, rápido e correspondem as necessidades do usuário. Muitos aspectos permeiam a usabilidade: a localização dos itens, as cores, os links apresentados, fonte da letra, desde fatores estruturais como estéticos. Os objetivos da usabilidade em suma são: facilidade de uso, satisfação do indivíduo, praticidade. Assim é mais fácil no momento de necessidade (contexto ideal), o estrangeiro acessar o site (on-line) do que procurar algo impresso, talvez o material não tenha alcançado lugares que o meio virtual proporciona alcançar. Uma das vantagens oferecida pelo site é que ele sempre poderá ser aprimorado e até mesmo completado conforme a necessidade. Adequado a situações e a públicos.

O guia, desde a sua projeção e execução, durou de 24 de abril a 23 de Junho. Com a metodologia de pesquisas bibliográficas, de campo e investigatórias que deram suporte subsidiar o trabalho. Após a apresentação do projeto, a reunião de informações: pesquisas, informações gerais de ambientes gastronômicos (Cozinhas, bares, restaurantes, lanchonetes, panificadoras, etc.), pesquisa também vida cultural gastronômica (o que serve como tradicional em brasileiro, comidas típicas, comidas de cozinhas estrangeiras, influências culinárias). Análise das pesquisas, e seleção dos dados pesquisados e seleção das figuras. Eleição dos léxicos para constar nos curtos glossários, e a estética e usabilidade do site.

Assim o trabalho proposto visa contribuir, nesse contexto fecundo, com o ensino do português para estrangeiros conforme a necessidade for surgindo em aprender a língua, ou utilizá-la espontaneamente em determinadas situações e eventos, seja no ambiente gastronômico, cultural, nutrir de cultura por meio da alimentação. E no apresentado trabalho é o ambiente gastronômico, o estrangeiro em uma situação real em um restaurante que será o evento para que ocorra o aprendizado, a inserção mesmo que minimamente do indivíduo, na cultura proposta.

Brasília tão jovem, mas com sabores indiscutíveis para oferecer, restaurantes variados com uma gastronomia rica, e que revela seu processo histórico, com influências de todas as regiões do Brasil. Mas é inconfundível o jeito brasileiro de apresentação dos pratos, da forma de pedir e degustar. Seja o café, o cafezinho ou expresso. Se o cardápio gastronômico é tão importante para o brasileiro, imagina para o estrangeiro.

## Bibliografia

CARNEIRO. Henrique S. *Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação*. Rio de Janeiro, Campus. 2003

SABOR UNIVERSAL/ Marta Moraes (coord.), André Ramos (coord.); - Brasília: Editora Senac- DF, 2005.

COMER E BEBER, Veja Especial Brasília– 2014/2015, Editora. Abril. 21 de maio de 2014.

<http://www.ufc.br/ensino/guia-de-profissoes/535-gastronomia>

<http://epwg.governoeletronico.gov.br/cartilha-usabilidade>