



**CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA - CEUB**  
**PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA**

**BRUNA LOUREDO DE SOUSA**  
**MARIA FERNANDA PEREZ LUCAS OLIVEIRA**

**MEMÓRIA E AFETIVIDADE:**  
**CONSTRUÇÃO COLABORATIVA DE UM MAPA GASTRONÔMICO DE BRASÍLIA -**  
**DF**

**BRASÍLIA**

**2022**



**BRUNA LOUREDO DE SOUSA  
MARIA FERNANDA PEREZ LUCAS OLIVEIRA**

**MEMÓRIA E AFETIVIDADE:  
CONSTRUÇÃO COLABORATIVA DE UM MAPA GASTRONÔMICO DE BRASÍLIA -  
DF**

Relatório final de pesquisa de Iniciação Científica apresentado à Assessoria de Pós-Graduação e Pesquisa.

Orientação: Alessandra Santos dos Santos  
Colaboração: Bruna Cristina Zacante Ramos

**BRASÍLIA**

**2022**

Aos nossos pais que nos impulsionaram sempre a  
buscarmos nossas melhores versões.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos a todos que participaram da elaboração deste trabalho. Aos nossos pais e familiares que nos ampararam para que pudéssemos acreditar no nosso potencial e viabilizar a conclusão dessa trajetória. As nossas orientadoras, Professora Bruna Cristina Zacante Ramos, que iniciou a construção dessa pesquisa conosco e à Professora Alessandra Santos dos Santos que deu continuidade, obrigada pela disposição e por nos apoiar em um projeto tão grandioso.

## RESUMO

A pluralidade e mutabilidade cultural apresentada em Brasília torna incapaz a identificação de uma cultura típica alimentar brasiliense, com insumos e pratos característicos. Porém, é observado uma cultura alimentar própria brasiliense, influenciada pela afetividade, em que estabelecimentos alimentares, muitas das vezes relacionados com a história da cidade, ganham o patamar de identidade alimentar do brasiliense. Sendo assim, o objetivo central do trabalho é a criação, com o auxílio da comunidade, de um mapa que possa selecionar os principais estabelecimentos alimentares citados pelos moradores que são representantes de Brasília. Trata-se de uma pesquisa quali-quantitativa, realizada por meio da aplicação de um questionário online, no qual obteve um total de 168 participantes. Mediante ao resultados alcançados, pode-se elencar 39 empreendimentos alimentícios, sendo distribuídos em 10 representantes de Bares e Restaurantes, 10 Cafeterias e Padarias, 10 Sorveterias e Lanchonetes e 9 Comidas de Rua. Considerando a nova tendência da utilização da gastronomia como atrativo turístico, a criação de um mapa contendo empreendimentos alimentares e que também aborda a relação afetiva dos indivíduos com estes é de extrema relevância para o reconhecimento da comida como símbolo cultural e identitário, uma vez que, como citado anteriormente, Brasília não possui uma cultura alimentar bem definida em virtude da diversidade presente em seus habitantes. Em síntese, a realização deste trabalho possibilitou investigar quais estabelecimentos são comumente mencionados pelos moradores de Brasília como representantes da cultura alimentar. Dito isto, nota-se que a memória afetiva dos participantes se relacionou de forma direta com a escolha dos empreendimentos.

**Palavras-chave:** Afetividade. Mapa Gastronômico. Brasília-DF.

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>7</b>
<b>FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA</b>	<b>9</b>
2.1 Brasília e seus integrantes	9
2.2 Turismo Cultural e Gastronômico	10
2.3 Comidas, lugares de memória e mapas afetivos	13
<b>MÉTODO</b>	<b>15</b>
3.1 Objeto de Estudo	15
3.2 Tipo de Pesquisa	17
3.3 Amostra	17
3.4 Construção do formulário	18
3.5 Análise de Dados	20
3.6 Mapa Gastronômico de Brasília-DF	20
<b>RESULTADOS E DISCUSSÃO</b>	<b>22</b>
4.1 Perfil Social	22
4.2 Inquérito Local	25
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS (OU CONCLUSÕES)</b>	<b>33</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>34</b>
<b>APÊNDICES</b>	<b>40</b>
APÊNDICE A:	40
APÊNDICE B:	45
<b>ANEXOS</b>	<b>48</b>
ANEXO A:	48

## 1. INTRODUÇÃO

Brasília é uma cidade caracterizada por seu planejamento e por sua individualidade urbanística e arquitetônica, o que se originou no movimento organizado para transferir a capital, antes no Rio de Janeiro, para o Centro-Oeste. A mudança tinha como objetivo conectar as regiões do País além de simbolizar o processo de modernização e urbanização da época. A ideia da criação da nova capital abarcava o conceito de ambientes limpos, organizados e auto suficientes (RIBEIRO, 2015).

Por certo, os grandes avanços ocorridos na época deram-se pela liderança política de Juscelino Kubitschek, que, por meio de seu plano de governo denominado Plano de Metas, instituiu o que fomentaria um progresso de 50 anos em 5 (SILVA, 2020). Sendo assim, por meio da Lei nº 3.273 de 1º de outubro de 1957, ocorreu a aprovação da transferência da capital programada para o dia 21 de abril de 1960, o que sucedeu o início do planejamento para a construção da mesma (BRASIL, 1957).

Tendo em vista o processo de construção da cidade, foram realizadas campanhas voltadas para o recrutamento de trabalhadores, o que incentivou a interiorização do País. Tais trabalhadores da construção civil eram oriundos de todas as regiões do Brasil e receberam o nome de Candangos (MEMORIAL DA DEMOCRACIA, 2015).

Por fim, com a conclusão da construção, em 21 de abril de 1960, procedeu-se à inauguração de Brasília e a transferência da capital política (SOARES, 2018). Como consequência, muitos funcionários públicos se mudaram para a nova capital, assim como demais trabalhadores incentivados a migração visando o desenvolvimento da Nova Cidade (GRANDE, 2007).

Em razão desta migração, de característica multirregional, diversos saberes e culturas aqui se fixaram. Adicionado ao fato de que Brasília tem uma história recente, ficam evidentes os entraves para que a cidade consolidasse características culturais exclusivas. Como consequência, a alimentação dos residentes da capital se mostra como a mistura de diversos sabores de todas as regiões do país e do mundo, não sendo possível definir uma cultura alimentar típica brasileira (ZANETI, 2012).

Os alimentos, muito além de suas características sensoriais e bioquímicas, carregam

consigo identidade de povos, história e saberes ancestrais. Sendo assim, a gastronomia se apresenta como relevante forma de manifestação cultural, desenvolvida a partir de diversos processos econômicos, políticos, ambientais e históricos. Sua importância também é reconhecida no setor do turismo, grande impulsionador econômico, no qual os alimentos retratam a relação afetiva e emocional dos moradores com a história da cidade (BARROCO et al, 2008).

Entretanto, por mais que a capital não possua uma culinária típica definida, os próprios moradores de Brasília elegem estabelecimentos alimentícios, lugares de memória, pela preferência afetiva e tradição. Assim, estes locais tornam-se pontos de referência na memória da coletividade e se misturam a identidade e história de Brasília e dos brasilienses.

Portanto, o objetivo geral do presente trabalho é investigar e mapear os estabelecimentos de alimentação do Distrito Federal que são tradicionalmente reconhecidos pelos moradores de Brasília como representantes da construção da história da cidade e da cultura alimentar própria brasiliense.

Dito isto, os objetivos específicos do presente trabalho são: averiguar quais estabelecimentos alimentares são comumente mencionados pelos moradores de Brasília pela sua relevância histórica e afetiva, identificar as experiências vividas pelos próprios moradores consideradas como costumes locais, criar um mapa colaborativo como meio de divulgação da pesquisa, contendo os restaurantes citados como pontos de referência cultural e culinário de Brasília, estimular o turismo e economia local através do mapeamento dos estabelecimentos de referência, fortalecer o papel exercido pela comida como símbolo cultural identitário de uma comunidade, neste caso, de Brasília e promover a disseminação e valorização da mesma e entender as relações entre os valores simbólico, moral e econômico dos produtos da culinária local.



## 2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

### 2.1 Brasília e seus integrantes

Reconhecida desde 1987 pela UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) como Patrimônio Mundial, Brasília é conhecida nacional e internacionalmente por seus projetos arquitetônicos, considerados como símbolos monumentais urbanos da modernidade (IPHAN, 2014).

A construção de Brasília foi marcada fortemente pela migração de indivíduos residentes de outros estados e de diferentes características sociais, que idealizavam uma melhor perspectiva de vida proporcionada pela edificação da cidade e pelas novas oportunidades emergentes na época, entretanto, sem garantia de conforto ou bem-estar (MEMORIAL DA DEMOCRACIA, 2015).

Em 1956, 256 operários chegaram, ao que seria posteriormente a nova capital, em sua maioria procedentes das regiões menos prósperas do país, Norte e Nordeste (IBGE, 1959). “Os candangos”, como ficaram conhecidos os operários que vinham das mais diversas partes do Brasil, marcaram a história em virtude da sua memorável atuação na criação e desenvolvimento da capital. Estes trabalhadores, posteriormente, foram homenageados com uma escultura na Praça dos Três Poderes, chamada de “Dois Candangos”, considerada um dos mais importantes pontos turísticos e símbolo cultural da cidade (VIDESOTT, 2008).

A fim de identificar as características dos pioneiros e habitantes da futura Nova Capital, anterior a inauguração da mesma, em 1959 foi realizado um levantamento populacional experimental do Planalto Central: o maior percentual foi dos Goianos (23%), seguido por Mineiros (20,3%), Baianos (13,5%), Cearenses (7,4%), Pernambucanos (6,3%), Paraibanos (6,1%), Paulistas (5,3%) e Piauienses (4,6%), sendo a população total de 74.314 habitantes (IBGE, 1959).

Os operários, ao chegarem à futura nova capital eram conduzidos ao Instituto de Imigração e Colonização (INIC), responsável pela realização da triagem dos trabalhadores, no qual eram assinadas as carteiras e entregues as identificações para circulação nos acampamentos, onde haviam dormitórios e cantinas (MEMORIAL DA DEMOCRACIA, 2015).

Os pioneiros eram alojados pelas construtoras em locais próximos às obras, como na Vila Planalto, localizada entre os palácios da Alvorada e do Planalto, no qual coabitavam indivíduos de diversas classes sociais, desde operários a engenheiros. Na época, as construções erguidas no local seriam demolidas após o período de construção da capital, visto a característica segregacionista dos projetos desenvolvidos para a Nova Capital. Entretanto, o local permaneceu como pólo de migração “clandestina” após a inauguração da Cidade e tornou-se referência como polo gastronômico, desde a década de 50 (RODRIGUES, 2013).

A migração de pessoas de diversos Estados para o Planalto Central nas décadas de 50 e 60 contribui não apenas para a mão-de-obra da nova sede do país como também para o intercâmbio cultural, ao fazer com que uma parte de cada estado se enraizasse e participasse da constituição da diversidade cultural e alimentar de Brasília (MELLO, 2013).

Assim, Brasília é atualmente considerada como terceiro polo gastronômico do Brasil, atrás apenas de São Paulo e do Rio de Janeiro e apresenta uma vasta diversidade alimentar, o que corrobora para a criação dos mais variados empreendimentos alimentares. Diferentemente dos outros estados que possuem alimentos característicos, como o Pequi do Goiás ou Pão de Queijo de Minas, a Capital não apresenta uma culinária identitária ou prato típico em si, contudo, é notório que a mesma incorpora uma parte de todas as outras culturas alimentares na sua própria (RIBEIRO, 2004).

## **2.2 Turismo Cultural e Gastronômico**

Conceituado como a locomoção de um indivíduo para fora de seu local de habitação cotidiano, para outra cidade ou até mesmo outro país, por um intervalo de tempo inferior a um ano, em razões de atividades sem remuneração, o turismo é considerado uma atividade que impacta nas mais diversas áreas da sociedade, desde o setor econômico até o cultural (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO, 2000; SILVA, 2004). No Brasil, este campo agrega significativamente para a balança econômica, atingindo a marca de R\$ 270,8 bilhões no ano de 2019 na contribuição do PIB nacional (FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS, 2020). Além disso, cerca de 3% dos empregos no país são gerados apenas por este setor (IBGE, 2012).

As atividades turísticas são reconhecidas há séculos, assim como a necessidade de desenvolver estruturas de suporte para os viajantes. Segundo alguns pesquisadores esta atividade iniciou-se no Egito Antigo. Para outros o início deu-se durante os Impérios Grego e Romano, sendo a Primeira Olimpíada da Grécia um marco importante deste processo migratório temporário. Outros pesquisadores, associam o crescimento desta atividade ao final da Idade Média. Porém, por mais que haja divergência com relação à temporalidade, é comum o entendimento que este movimento ocorre por diversas razões. Religiosas, acadêmicas, culturais e até questões relacionadas à saúde (NAKASHIMA; CALVENTE, 2016).

Um dos grandes interesses do processo turístico é o reconhecimento cultural de determinada região ou povo. Desde costumes, às edificações. Entretanto, para que esses pontos sejam afirmados é necessário a averiguação e a proteção destes bens. Sendo assim, no Brasil, em 1937 pela Lei nº 378, no governo de Getúlio Vargas, instituiu-se a criação do IPHAN, O Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, cujo intuito é salvaguardar os diferentes elementos que compõem a sociedade brasileira e sua cultura, o Patrimônio Cultural Brasileiro (IPHAN, 2022). A princípio, grande importância foi dada para os patrimônios edificados, visto que na comissão haviam diversos arquitetos e poucos estudiosos da cultura. Entretanto, oportunamente, ao final do século XX foram-se identificados pontos íntimos da cultura tão importantes quanto, como exemplo: técnicas, celebrações, saberes e preparos (ARARIPE, 2004; IPHAN, 2022).

Portanto, os artigos 215 e 216 da Constituição Federal de 1988 reconheceram a importância dos Patrimônios Imateriais relacionados a bens culturais envolvidos às práticas e domínios da vida social. Assim, manifestações, ofícios e modos de fazer foram validados como pertencentes ao patrimônio cultural da nossa nação (IPHAN, 2022). Trata-se de saberes transmitidos de geração em geração, recriados pelas comunidades e que apoiam a identidade de um povo.

A gastronomia, consagrada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) como Patrimônio Cultural e Imaterial da Humanidade, abrange para além dos alimentos em seus preparos. Também está repleta de significados, valores simbólicos e tradições, ao remeter às memórias e ao afeto, o que realiza por meio da utilização dos sentidos humanos nas escolhas alimentares diárias (BARROCO et al, 2008). Além disso, carrega a história e os costumes de uma determinada cultura, ao permanecer na lembrança de forma individual e coletiva (CRUZ et al. 2019).

Atualmente, a gastronomia desponta como um aspecto envolvido na cadeia do turismo que gera grande fluxo econômico (BRASIL, 2022). É incontestável que a alimentação também faz parte da vivência do turismo visto a importância dela na composição cultural de um povo (RICHARDS, 1996) em virtude das necessidades biológicas dos indivíduos, assim como da vontade de experienciar culturas gastronômicas novas. Do ponto de vista antropológico, o turismo pode ser considerado como um fator que possibilita o maior conhecimento sobre outros povos e enriquece o entendimento de outras culturas, corroborando para o desenvolvimento da economia local (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO, 2000, p. 5).

Dito isto, entende-se o ato de comer como um extensor e símbolo identitário da cultura de povos (SONATI et al, 2009, p.137), ao exercer um papel indispensável nas atividades turísticas (FERRO, 2013) em razão de seu potencial de proporcionar ao turista não só um prato típico, mas também a ampla interação com determinada cultura, desde a maneira como o alimento é adquirido até a forma como o mesmo é servido. O que faz com que seja estabelecida uma conexão entre a regionalização daquela comunidade e o visitante (MULLER; AMARAL, 2012).

Além disso, é observado um crescente interesse pela origem dos alimentos, sabores e costumes locais, pela cultura alimentar e pelos produtos regionais. Tal característica apresenta-se em contraposição ao movimento moderno gerado pela industrialização e a globalização, que tendem a homogeneizar os processos culturais e que podem propiciar deterioração e/ou destruição do Patrimônio Imaterial.

A ascensão deste movimento corrobora com as economias locais visto que propaga e aporta a manutenção dos costumes regionais, fortalecendo todos os processos inclusos na produção de alimentos, desde o campo, no tocante aos setores primários e secundários, até a consumação e experimentação (BRASIL, 2022) .

Quando um viajante visita um restaurante local, além de saciar a fome e suprir suas necessidades biológicas, também vivencia a cultura mediante sua comida, por meio da qual certo prato típico é apresentado como símbolo representante de determinada região (CUNHA; OLIVEIRA, 2009). Sendo assim, alguns estabelecimentos alimentícios buscam retratar através da decoração do local, do uso de utensílios e do modo como são feitas as

preparações, a cultura cujo aquele empreendimento está inserido, proporcionando ao visitante a vivência daquela comunidade por meio da alimentação e contribuindo para o turismo cultural gastronômico (MENDES et al, 2014).

Por este motivo, constata-se a relevância dos empreendimentos alimentares como atrativos turísticos, visto que os mesmos além de cooperarem para o setor econômico local, também são instrumentos importantes no que diz respeito à apresentação e disseminação da memória cultural culinária. Seus pratos típicos contém toda a história, a identidade, a tradição e os costumes da comunidade (UGGIONI et al. 2010).

Sendo assim, faz-se necessário maior promoção do turismo gastronômico, visto que envolve diversos ramos de atividades e que se associa a cultura e ao patrimônio material e imaterial de uma nação (BRASIL, 2022).

### **2.3 Comidas, lugares de memória e mapas afetivos**

A memória pode ser descrita como processo pelo qual o cérebro codifica, armazena e recupera informações. O entendimento do seu mecanismo é tido como complexo. Esse fenômeno apresenta vários subtipos, sendo que as recordações ocasionadas através dos sentidos humanos são classificadas como sensoriais, relacionadas à visão, à audição, ao tato e ao gosto (JÚNIOR; FARIA, 2015). Entre os citados, evidencia-se é o paladar, responsável por gerar memórias gustativas. Elas são recordações concebidas através dos alimentos, cujos insumos, pratos e bebidas remetem a situações das quais os indivíduos estiveram envolvidos, despertando assim, sentimentos nostálgicos (AZAMBUJA,2018). Logo, a alimentação pode marcar as lembranças, ao remeter ao passado e até mesmo expor a individualidade particular (ISHIZAKA, 2019).

Já o lugar de memória diz respeito a locais físicos que podem ser reconhecidos pelos sentidos humanos. Eles são considerados funcionais por desenvolverem o papel de atribuir lembranças e história a uma determinada localidade e simbólicos em virtude do valor significativo atrelado às memórias que expressam uma identidade coletiva. Esses lugares ultrapassam o concreto em si, englobando questões sobre as tradições, costumes e até mesmo a culinária (NORA, 1993). São ainda locais profundamente conectados às

recordações dos indivíduos, fazendo com que os mesmos desenvolvam um sentimento de vínculo e pertencimento (POLLAK, 1992).

A expressão gráfica destes locais de memória pode ser feita por meio de mapas afetivos podendo representar um indivíduo ou uma comunidade, no qual pode retratar locais específicos e monumentos da cidade até mesmo as tradições gastronômicas presentes no cotidiano. Eles são responsáveis por emergir as recordações atreladas aos mesmos e se mostram como instrumentos eficazes ao expressar o sentimento de identidade e pertencimento associado a um lugar físico (VETTORASSI, 2014).

Dito isto, atualmente, é notório o papel crucial e estratégico exercido pelos mapas na área do turismo gastronômico, no qual representam o espaço geográfico de um determinado local (MARQUES, 2020). Além disto, os mesmos também podem apresentar a cultura alimentar de uma região e a afetividade dos indivíduos em relação à comida, como, por exemplo o Mapa Gastronômico de Minas Gerais, exemplificado por intermédio da Figura 1, no qual apresenta a história e o “sabor” da gastronomia da cidade.



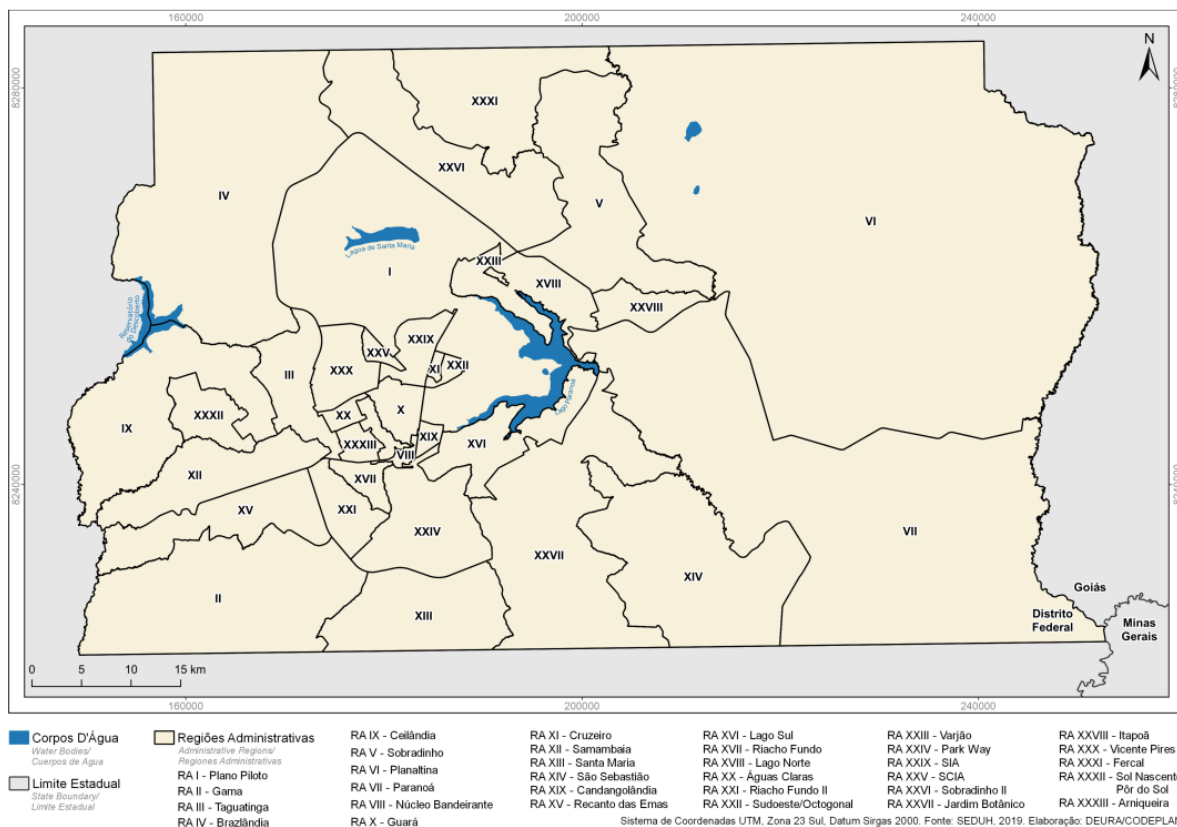
**Figura 1-** Mapa Gastronômico de Minas Gerais

Fonte: Governo de Minas Gerais (2022)

### 3. MÉTODO

#### 3.1 Objeto de Estudo

Localizado na região Centro-Oeste do país, o Distrito Federal (DF) é conhecido por acomodar a capital do Brasil em seu território. O DF é distribuído geograficamente em 33 regiões administrativas, conforme ilustrado na figura 2 e 3 (BRASIL, 2022).



**Figura 2:** Mapa da Divisão Administrativa do Distrito Federal

Fonte: CODEPLAN (2020)<sup>1</sup>

<sup>1</sup> No ano de 2022, durante a finalização da pesquisa ocorreu uma reestruturação na Companhia de Planejamento do Distrito Federal - CODEPLAN que passou a se chamar Instituto de Pesquisa e Estatística do DF- IPEDF.

RA	CIDADE
I	Plano Piloto
II	Gama
III	Taguatinga
IV	Brazlândia
V	Sobradinho
VI	Planaltina
VII	Paranoá
VIII	Núcleo Bandeirante
IX	Ceilândia
X	Guará
XI	Cruzeiro
XII	Samambaia
XIII	Santa Maria
XIV	São Sebastião
XV	Recanto das Emas
XVI	Lago Sul
XVII	Riacho Fundo
XVIII	Lago Norte
XIX	Candangolândia
XX	Águas Claras
XXI	Riacho Fundo 2
XXII	Sudoeste/Octogonal
XXIII	Varjão
XXIV	Park Way
XXV	Estrutural/Scia
XXVI	Sobradinho II
XXVII	Jardim Botânico
XXVIII	Itapoã
XXIX	SIA
XXX	Vicente Pires
XXXI	Fercal
XXXII	Sol Nascente/Pôr do Sol
XXXIII	Arniqueira

**Figura 3:** Regiões Administrativas do Distrito Federal

Fonte: Secretaria de Estado do Governo do Distrito Federal (2022)

Segundo IBGE (2021), a estimativa do total de habitantes do quadrado no ano de 2021 era de 3.094.325 de pessoas, sendo que a maioria desta população é composta por mulheres (52,2%), na faixa etária de 34 anos e de raça/cor parda (CODEPLAN, 2021). Outra característica que se sobrepõe é a diversa composição dos residentes, oriundos de diversas localidades, tanto nacionais quanto internacionais, considerado-se assim, um “Lugar de Todos” (BRASIL, 2022).



Quanto à economia local, destacam-se duas principais atividades: o Setor de Serviços e o Turismo, sendo que este último ocorre principalmente em virtude da estrutura projetada para Brasília, composta por grandes modelos arquitetônicos, diversos pontos turísticos, além da chamada economia criativa: música, teatro, artesanato e dos estabelecimentos de hospedagem e alimentação, todos estes elementos fazem com a cidade seja um atrativo turístico para seus moradores e visitantes (BRASIL, 2022).

Considerando o intenso fluxo turístico presente no DF, um fator que está intrinsecamente ligado a isto é a alimentação. Segundo o Sindhobar, no ano de 2020 existiam mais de 10 mil restaurantes no Distrito Federal e embora o mesmo não possua um prato típico ou uma cultura alimentar definida, seus estabelecimentos comerciais voltados à alimentação apresentam uma junção de todas as partes do Brasil (RODRIGUES, 2020).

### **3.2 Tipo de Pesquisa**

A presente pesquisa trata-se de um estudo quali-quantitativo (PEREIRA et al., 2018), realizado por meio da aplicação de um questionário *online* composto por 7 perguntas objetivas e 6 dissertativas cujo objetivo era de averiguar estabelecimentos alimentares que são comumente mencionados pelos moradores de Brasília como representantes da cidade em relação à memória afetiva dos mesmos (Apêndice A).

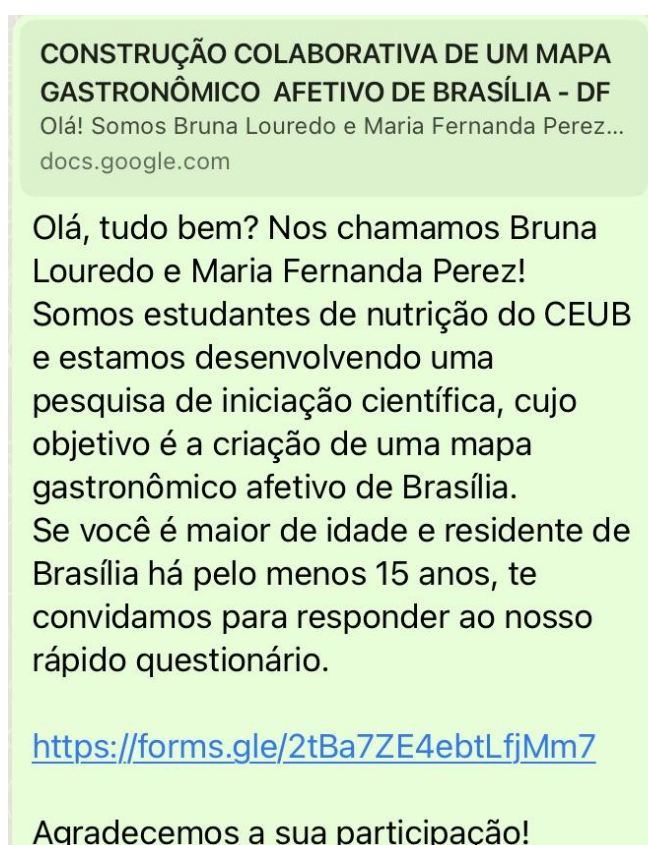
### **3.3 Amostra**

A amostra foi constituída por 168 indivíduos, dos quais 95,8% declararam interesse após leitura do termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE), enquanto 4,2% dos respondentes não demonstraram interesse. Posteriormente à explanação do TCLE, 99,4% dos voluntários confirmaram sua participação, enquanto 0,6% dos respondentes recusaram, perfazendo um total de 160 participantes finais.

### 3.4 Construção do formulário

O compartilhamento do formulário foi efetuado por intermédio das redes sociais como *WhatsApp* (Figura 4) e *Instagram* (Figura 5).

Em relação aos critérios de elegibilidade, foram selecionados indivíduos de ambos os sexos, nascidos na capital ou residentes do Distrito Federal a mais de 15 anos, com idades entre 18 a 97 anos, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).



**Figura 4:** Print de tela de envio de formulário via *WhatsApp*

Fonte: Acervo pessoal das pesquisadoras (2021)



**Figura 5:** Print de tela do Story compartilhado via instagram

Fonte: Acervo pessoal das pesquisadoras (2021)

O formulário contou com 168 respondentes. Destes, 8 não tiveram interesse em participar da pesquisa após leitura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice B), portanto, ao todo se obtiveram 160 participações.

Não foi necessário excluir nenhuma participação, apenas os dados referentes às Comidas de Rua que apresentaram algumas inconsistências. Devido a isto, quando as informações fornecidas não possibilitavam a seleção de estabelecimento específico, foram desconsideradas.

A metodologia do presente trabalho foi desenvolvida respeitando os procedimentos éticos e científicos fundamentais, como disposto na Resolução N.º 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde, passando pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição, no dia 20 de outubro de 2021, com retorno de avaliação positiva no dia 11 de novembro de 2021, que deu parecer favorável de acordo com o Anexo A.

A coleta de dados foi iniciada apenas após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do CEUB com número de parecer: 5.101.521 e mediante assinatura dos participantes. O formulário ficou disponível para o público durante o período de 23 de novembro de 2021 até 23 de fevereiro de 2022.

Na execução e divulgação dos resultados foi garantido o total sigilo da identidade dos voluntários e a não discriminação ou estigmatização dos sujeitos da pesquisa.

### **3.5 Análise de Dados**

Para a análise dos dados, foram observados os resultados preliminares disponíveis nos gráficos gerados pelo *Google Forms*, posteriormente, foi analisada a planilha gerada pelo sistema e realizada a estratificação dos dados coletados por média aritmética simples.

Os resultados obtidos foram comparados aos dados mais recentes disponibilizados pelo Governo do Distrito Federal, por meio do documento publicado pela CODEPLAN em 2021.

Após análise dos dados foi possível elencar os principais estabelecimentos citados pelos participantes e realizar o desenvolvimento de um *e-book* que será disponibilizado por meio do *Instagram* e do *WhatsApp* para a população em geral.

### **3.6 Mapa Gastronômico de Brasília-DF**

Atendendo ao objetivo específico da pesquisa “Criar um mapa colaborativo como meio de divulgação da pesquisa ” a análise de dados obtidas propiciou a construção do Mapa Gastronômico de Brasília, que deteve como referência o “Mapa dos Cafés de BSB”, trabalho este desenvolvido pelo Instituto Federal de Brasília - Campus de Riacho Fundo, coordenado pela Ana Paula Jacques e executado pela primeira vez no ano de 2021. O Mapa apresenta 42 cafeterias do Distrito Federal (Figura 7).



Figura 7- Mapa dos Cafés de BSB.

Fonte: Comida para Pensar (2021)

A partir da referência citada acima, conduziu-se à elaboração do formulário de pesquisa e posteriormente, a metodologia de aplicação do mesmo, seguida da análise dos estabelecimentos elencados pelos respondentes. Para isto, listou-se todos os empreendimentos citados e em seguida realizamos o agrupamento de respostas iguais, separando os mais mencionados. Com base nestas informações iniciou-se a elaboração do mapa.

Como corte de pesquisa de acordo com as respostas definiu-se para o mapa, 39 estabelecimentos, divididos em: 10 bares e restaurantes, 10 padarias e cafeterias, 10 sorveterias e lanchonetes e 9 estabelecimentos de comidas de rua.

## 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 4.1 Perfil Social

De acordo com a Tabela 1, grande parte dos participantes (38,1%) tem entre 18 a 22 anos. Possivelmente este resultado foi influenciado pelo perfil do projeto de iniciação científica e dos componentes da pesquisa, visto que o formulário foi maciçamente compartilhado em meio acadêmico e segundo a SEMESP (2020), 53,1% dos estudantes de instituições superiores no Distrito Federal possuem idade até 24 anos. O segundo maior público (11,9%) pertence ao grupo de 28 a 32 anos, seguido pelo grupo de 33 a 37 anos (10,6%).

**Tabela 1** - Dados referentes a faixa etária dos entrevistados

<b>18 a 22 anos</b>	<b>23 a 27 anos</b>	<b>28 a 32 anos</b>	<b>33 a 37 anos</b>	<b>38 a 42 anos</b>	<b>43 a 47 anos</b>	<b>48 a 52 anos</b>	<b>53 a 57 anos</b>	<b>58 a 62 anos</b>	<b>63 a 67 anos</b>	<b>68 a 72 anos</b>	<b>73 a 77 anos</b>	<b>78 a 82 anos</b>
31,1%	9,4%	11,9%	10,6%	5%	7,5%	3,1%	5,6%	3,7%	1,2%	0,6%	0,6%	0%

Fonte: Elaborado pelas pesquisadoras (2022)

Em relação ao gênero da amostra (Tabela 2), o maior percentual dos respondentes (69,4%) se autodeclarou como feminino cisgênero, com uma discreta participação do público feminino transgênero (0,6%). Em seguida, masculino cisgênero (23,8%) e indivíduos que preferiram não dizer (5%).

**Tabela 2** - Dados referentes à identificação em relação ao gênero dos participantes.

<b>Feminino Cisgênero</b>	<b>Feminino Transgênero</b>	<b>Masculino Cisgênero</b>	<b>Masculino Transgênero</b>	<b>Não Binário</b>	<b>Prefiro Não Dizer</b>
69,4%	0,6%	23,8%	0%	1,2%	5%

Fonte: Elaborado pelas pesquisadoras (2022)

Quanto a como os participantes se auto declararam em relação à cor/raça, conforme a Tabela 3, o maior percentual (56,9%) se identificava como branco, seguido de indivíduos pardos (28,1%) e pretos (9,4%). Os dados obtidos por meio da CODEPLAN (2021) mostram que o perfil de raça/cor dos moradores das Regiões Administrativas do Distrito Federal correspondia a 46,2% parda, branca 40,9%, 1,4% amarelo e 11,1% preto, entretanto, em sua metodologia não foi informado se este dado é auto declarado ou inserido pelo pesquisador, o que não permite estabelecer a diferença de percentual de uma pesquisa para a outra.

**Tabela 3** - Dados referentes à autodeclaração em relação à cor/raça dos participantes.

<b>Branco</b>	<b>Preto</b>	<b>Pardo</b>	<b>Amarelo</b>	<b>Indígena</b>
56,9%	9,4%	28,1%	5,6%	0%

Fonte: Elaborado pelas pesquisadoras (2022)

No trabalho desenvolvido pela CODEPLAN (2021), a maioria dos participantes declarou trabalhar no Plano Piloto (42%). Entretanto, apenas 18% dos mesmos alegaram morar na respectiva região . Este resultado demonstra o carácter dormitório das demais regiões administrativas. Tal dado converge com os achados do questionário de pesquisa (Tabela 4), no qual 25,6% relatou habitar no Plano Piloto e 74,4% em outras regiões administrativas, sendo Sobradinho I, Recanto das Emas, Ceilândia e Taguatinga as mais citadas. Demais cidades como Riacho Fundo II, Santa Maria, Candangolândia, Fercal, Jardim Botânico, Planaltina representam apenas 1%.

Em função do meio de distribuição da pesquisa percebe-se uma concentração maior de residentes no Plano Piloto. Também observa-se que concentram-se nesta região indivíduos que possuem maior poder aquisitivo, de acordo os dados estratificados da pesquisa são de raça branca 68,2%. Sendo que 59,3% possuem renda mensal da residência maior que R\$10000 e 40,6% destes residem no plano piloto, em sua maioria são cisgênero feminino, na faixa etária dos 18 aos 22 anos.

**Tabela 4** - Dados referentes a localidade em que os voluntários residem atualmente

<b>Regiões Administrativas</b>	<b>%</b>	<b>N</b>
Plano Piloto	25,6%	41
Sobradinho I	13,1%	21
Recanto das Emas	8,1%	13
Ceilândia	6,3%	10
Taguatinga	6,3%	10
Lago Norte	5,6%	9
Águas Claras	5%	8
Guará	5%	8
Sudoeste/Octogonal	4,4%	7
Sobradinho II	3,1%	5
Vicente Pires	3,1%	5
Gama	1,9%	3
Lago Sul	1,9%	3
Noroeste	1,9%	3
Arniqueira	1,2%	2
Samambaia	1,2%	2

Fonte: Elaborado pelas pesquisadoras (2022)

Referente à renda domiciliar mensal, a maioria dos indivíduos (40%) possui um ganho maior que R\$10000,00, seguido por R\$3000,00-5000,00 (14,4%) e posteriormente por R\$5000,00-8000,00. Presumivelmente, estes percentuais foram encontrados em virtude da predominância de respondentes que residem em Regiões Administrativas mais centrais e que requerem maior poder aquisitivo, conforme mostrado na **Tabela 5**.



**Tabela 5:** Dados referentes à renda mensal domiciliar dos respondentes.

Menor que R\$1000,00	R\$1000,00 - R\$2000,00	R\$2000,00 - R\$3000,00	R\$3000,00 - R\$5000,00	R\$5000,00 - R\$8000,00	R\$8000,00 - R\$10000,00	Maior que R\$10000,00
1,9%	8,1%	10%	14,4%	14,4%	11,2%	40%

Fonte: Elaborado pelas pesquisadoras (2022)

#### 4.2 Inquérito Local

A pluralidade cultural apresentada por Brasília juntamente com a idade da cidade, não permite a identificação de uma cultura alimentar típica brasiliense. Entretanto, é identificada uma cultura alimentar relacionada à afetividade, no qual estabelecimentos tornam-se referência gastronômica local.

Assim, na segunda seção do formulário destacaram-se questões relacionadas aos locais de memórias afetivas dos entrevistados divididos em 4 categorias, sendo elas:

- Bares e Restaurantes
- Cafeterias e Padarias
- Comidas de Rua
- Sorveterias e Lanchonetes

No que tange os estabelecimentos alimentícios elencados pelos participantes, nota-se a influência da cultura alimentar de outras regiões do país em decorrência da diversidade de migrantes existente em Brasília. Segunda a pesquisa da CODEPLAN (2021), a maioria dos habitantes de Brasília (55%) nasceu na capital Federal, 44,5% referiu origem de outros estados, sendo os mais predominantes: Minas Gerais (15,5%), Bahia (11,9%), Goiás (11,9%), Maranhão (11,6%) e Piauí (11,4%). As principais razões para a migração dos chefes de domicílios é o acompanhamento de parentes/reunião familiar (42,6%) e o trabalho (27,8%).

Dito isto, a variedade alimentar é percebida principalmente na categoria “Bares e Restaurantes” (Tabela 6), no qual há uma representação regional, simbólica e afetiva por

meio da comida, como, por exemplo, o restaurante Xique-Xique que serve refeições tradicionais nordestinas e que nesta pesquisa foi citado por 16 participantes.

**Tabela 6:** Dados referentes aos estabelecimentos elencados na categoria de Bares e Restaurantes

<b>Estabelecimentos</b>	<b>%</b>	<b>N</b>
Beirute (Sul)	18,1%	29
Coco Bambu (Lago)	11,2%	18
Libanus	11,2%	18
Xique Xique (Norte)	10%	16
Outback (Iguatemi)	10%	16
Di Roma	7,5%	12
Mangai (Lago)	5,6%	9
Beer House	5%	8
Dona Lenha (Asa Norte)	3,7%	6
Dudu Bar (Asa Sul)	3,1%	5

Fonte: Elaborado pelas pesquisadoras (2022)

Os dados referentes aos locais citados na categoria de “Comidas de Rua” (Tabela 7) quando analisados em conjunto com as cidades que os respondentes moram demonstra uma relação interessante: os estabelecimentos escolhidos, predominantemente, estão situados em localidades próximas às Regiões Administrativas em que residem os participantes. Fato este que se difere dos outros achados da presente pesquisa, uma vez que, nas outras categorias, houve a prevalência de estabelecimentos citados no Plano Piloto, mesmo que 74,4% dos participantes não habitem nesta região.

Em contrapartida aos demais, este tópico foi o único a apresentar um total de 9 estabelecimentos tendo em vista a escassez de locais precisos citados devido a uma inconsistência na maneira de questionar tal aspecto. Os participantes relacionaram a preparações como cachorro quente, churrasquinho de gato, pipoca e hambúrguer, porém sem citar o nome do estabelecimento ou o local.

**Tabela 7:** Dados referentes aos estabelecimentos elencados na categoria Comida de Rua

<b>Estabelecimentos</b>	<b>%</b>	<b>N</b>
Dom Bosco	17,5%	28
Dog da Igrejinha	15%	24
Viçosa	10,6%	17
Geleia	5,6%	9
Dog do Baixinho	5%	8
Praça Feira da Torre	3,7%	6
Bomba do Guar	1,8%	3
Shawarma do Habib	1,8%	3
Hiro Burguer	1,2%	2

Fonte: Elaborado pelas pesquisadoras (2022)

Em relao a categoria Cafeterias e Padarias (Tabela 8), nota-se a semelhana com os outros tpicos, onde a maioria dos empreendimentos citados esto situados em locais centrais. Conforme mencionado pelo Grupo Comida para Pensar (2021), equipe responsvel pelo desenvolvimento do Mapa dos Cafs de Braslia, as cafeterias tm obtido cada vez mais espao na vida dos brasilienses, no qual no apenas a bebida  levada em conta mas tambm o processo do qual a mesma origina-se, desde o gro at a hora de servir na xcara.

**Tabela 8:** Dados referentes aos estabelecimentos elencados na categoria de Cafeterias e Padarias

<b>Estabelecimentos</b>	<b>%</b>	<b>N</b>
Ernesto Café	18,7%	30
Bellini	16,8%	27
Pão Dourado	13,1%	21
Daniel Briand	12,5%	20
Casa do Biscoito Mineiro	11,8%	19
Café e um cheiro	6,2%	10
Castalia	6,2%	10
Praliné	5,6%	9
Pães e Vinhos	5%	8
Frans Café	4,3%	7

Fonte: Elaborado pelas pesquisadoras (2022)

Com relação às Sorveterias e Lanchonetes (Tabela 9) pode-se observar uma falta de padronização em âmbito geral. Alguns dos estabelecimentos citados são franquias e contam com produtos de rede, já outros tratam-se de restaurantes caracterizados pelo trabalho familiar com receitas tradicionais. Houve discrepância também relacionada à idade dos estabelecimentos, alguns participaram da construção da história de Brasília, já outros contaram com aparições recentes, porém apresentam-se como locais importantes para a cultura alimentar brasiliense.

**Tabela 9:** Dados referentes aos estabelecimentos elencados na categoria Sorveterias e Lanchonetes

<b>Estabelecimentos</b>	<b>%</b>	<b>N</b>
Palato	16,2%	26
Giraffas	15%	24
Stonia	13,7%	22
Chiquinho	12,5%	20
Sky's	11,8%	19
Magia Gelada	7,5%	12
Saborella	6,8%	11
Baccio di Latte	6,2%	10
Mokas	5,6%	9
Frutos do Goiás	3,7%	6

Fonte: Elaborado pelas pesquisadoras (2022)

Após seleção dos estabelecimentos a equipe contactou o designer Vinícius Guimarães, que ficou responsável pelo processo criativo de confecção do mapa (Figura 8). Foi realizada uma reunião com todos os integrantes da equipe de pesquisa, na qual, discutiu-se ideias sobre o layout do mesmo.

Com base na primeira versão apresentada pelo criador debateram-se possíveis modificações de layout.



**Figura 8 - Mapa Gastronômico de Brasília**

Fonte: Vinícius Guimarães (2022)

Quanto aos estabelecimentos mencionados que não integraram a composição do mapa, os mesmos foram separados e alocados em uma “nuvem de palavras”.

O tamanho da fonte usada para confecção é lógica a incidência de aparição do estabelecimento. Sendo assim, estão em posição de maior destaque os locais citados mais vezes, conforme exemplificado pelas Figuras 9, 10, 11 e 12.







Figura 11: Nuvem de Palavras - Comidas de Rua  
 Fonte: Elaborado pelas pesquisadoras (2022)



Figura 12: Nuvem de Palavras - Sorveterias e Lanchonetes  
 Fonte: Elaborado pelas pesquisadoras (2022)



## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando a nova tendência da utilização da gastronomia como atrativo turístico, a criação de um mapa contendo empreendimentos alimentares e que também aborda a relação afetiva dos indivíduos com estes é de extrema relevância para o reconhecimento da comida como símbolo cultural e identitário, uma vez que, como citado anteriormente, Brasília não possui uma cultura alimentar bem definida em virtude da diversidade presente em seus habitantes.

Além disso, este mapeamento, contribui de forma significativa para a economia e turismo local, dando ênfase em lugares de referência gastronômicas, viabilizando o desenvolvimento de novas estratégias e planejamentos para melhorias em relação ao turismo gastronômico da capital.

No decurso do desenvolvimento da presente pesquisa, viu-se a necessidade de incluir nos objetivos a elaboração de um *E-book* contendo informações pertinentes sobre 12 estabelecimentos que fazem parte da composição do Mapa Gastronômico de Brasília, sendo que o intuito do mesmo é apresentar tanto para os habitantes da cidade como para os visitantes, a história dos empreendimentos presentes em Brasília, valorizando sua gastronomia e a afetividade que a mesma traz consigo. Entretanto, em decorrência da não coparticipação dos locais selecionados, não houve possibilidade de conferências de informações e conseqüentemente inviabilizando a construção do Ebook.

Em virtude da temática escolhida para o trabalho, houve dificuldade em encontrar pesquisas semelhantes nas bases científicas de dados, pois não há um número significativo de estudos na área. Faz-se necessário o incentivo de mais pesquisas voltadas para tal tema.

Em síntese, a realização deste trabalho possibilitou investigar quais estabelecimentos são comumente mencionados pelos moradores de Brasília como representantes da cultura alimentar. Dito isto, nota-se que a memória afetiva dos participantes se relacionou de forma direta com a escolha dos empreendimentos.

## REFERÊNCIAS

ARARIPE, Fátima Maria Alencar. Do Patrimônio Cultural e seus Significados. **Transinformação**, Campinas, v. 16, n. 2, 111-122, 2004. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/tinf/a/9kRv9WpprV9j5jM5NMNPBSL/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em 07 jun. 2022.

AZAMBUJA, Luciano. Qual sua melhor memória gastronômica? *in*: associação ibero-americana de pesquisadores da educação histórica. **RIBEH**: Revista Ibero-Americana de Educação Histórica. 1. ed. Curitiba: AIPEDH, 2018. v. 1, cap. 200, p. 200 - 225. Disponível em: <https://docplayer.com.br/142025266-Ribeh-revista-ibero-americana-de-educacao-historica.html>. Acesso em: 7 maio 2021.

BARROCO, Lize Maria Soares *et al.* A importância da gastronomia como patrimônio cultural no turismo baiano. **TURyDES**, Campinas, v. 1, ed. 2, 2008. Disponível em: <https://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm>. Acesso em: 7 maio 2021.

BRASIL. Governo do Distrito Federal. **Economia**. Brasília, DF, 2022. Disponível em: <https://www.df.gov.br/economia/>. Acesso em 09 jun. 2022.

BRASIL. Governo do Distrito Federal. **População de Brasília**. Brasília, DF, 2022. Disponível em: <https://www.df.gov.br/populacao/>. Acesso em 09 jun. 2022.

BRASIL. Governo do Distrito Federal. **Sobre Brasília**. Brasília, DF, 2022. Disponível em: <https://www.df.gov.br/category/sobre-brasilia/>. Acesso em 07 jun. 2022.

BRASIL. Lei nº 3.273, de 1º de outubro de 1957. Fixa a data da mudança da Capital Federal, e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l3273.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l3273.htm). Acesso em: 7 maio 2021.

BRASIL. Ministério do Turismo e Instituto Federal de Brasília. **Estudo sobre Tendências de Turismo Gastronômico - Brasil 2030**. Brasília, DF, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/EstudosobreTndenciasdeturismogastronomiconoBrasil2030.pdf>. Acesso em: 07 jun. 2022.

CODEPLAN. Companhia de Planejamento do Distrito Federal. **Atlas do Distrito Federal 2020**. Brasília, DF, 2020. Disponível em: <https://www.codeplan.df.gov.br/wp-content/uploads/2018/05/Atlas-do-Distrito-Federal-2020-Cap%C3%ADtulo-4.pdf>. Acesso em: 09 jun. 2022.

CODEPLAN. Companhia de Planejamento do Distrito Federal. **Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios-2021**. Brasília-DF, 2021. Ebook. Disponível em: [https://www.codeplan.df.gov.br/wp-content/uploads/2022/05/PDAD-DF\\_2021.pdf](https://www.codeplan.df.gov.br/wp-content/uploads/2022/05/PDAD-DF_2021.pdf). Acesso em: 22 mai. 2022.

COMIDA PARA PENSAR. **Mapa Afetivo dos Cafés de BSB**. 2021. Disponível em: <https://comidaprapensar.com/mapa-dos-caf%C3%A9s-de-bsb>. Acesso em: 09 jun. 2022.

CRUZ, M.; EDMÉE, L. **Gastronomia como atrativo turístico cultural: Uma análise da potencialidade do Sul da Bahia**. In: CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, 2, Ilheus. Disponível em: [http://www.uesc.br/icer/artigos/gastronomiacomoatrativo\\_mercia.pdf](http://www.uesc.br/icer/artigos/gastronomiacomoatrativo_mercia.pdf). Acesso em: 7 mai. 2021.

CRUZ, Sandréli Terezinha da *et al.* Comida à mesa: afeto, memória e história saborizada de idosas descendentes de italianos. **Revista Brasileira de Ciências do Envelhecimento Humano**, Passo Fundo, v. 16, ed. 3, p. 35- 46, 2019. Disponível em: <http://seer.upf.br/index.php/rbceh/article/view/7703/114115450>. Acesso em: 7 maio 2021.

CUNHA , Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. **A GASTRONOMIA ENQUANTO ATRATIVO TURÍSTICO-CULTURAL: TOURIST-CULTURAL ATTRACTIVE GASTRONOMIA WHILE**. 2009. 17 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Pós Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo) - Universidade Estadual de Goiás, Goiás, 2009. Disponível em: <https://portaleducacao.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-content/uploads/2011/07/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-HIST%C3%93RICO-CULTURAL1.pdf>. Acesso em: 7 maio 2021.

FERRO , Rafael C. Gastronomia e Turismo Cultural: reflexões sobre a cultura no processo de desenvolvimento local. **CONTEXTOS DA ALIMENTAÇÃO: COMPORTAMENTO, CULTURA E SOCIEDADE**, Campos do Jordão, v. 2, ed. 2, p. 38-53, 2013. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/304251579\\_Gastronomia\\_e\\_Turismo\\_Cultural\\_reflexoes\\_sobre\\_a\\_cultura\\_no\\_processo\\_do\\_desenvolvimento\\_local](https://www.researchgate.net/publication/304251579_Gastronomia_e_Turismo_Cultural_reflexoes_sobre_a_cultura_no_processo_do_desenvolvimento_local). Acesso em: 7 maio 2021.

FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS. **Impacto Econômico do Covid-19 Propostas para o Turismo Brasileiro**. Brasil: [s. n.], 2020. 25 p. Disponível em: [https://fgvprojetos.fgv.br/sites/fgvprojetos.fgv.br/files/01.covid19\\_impactoeconomico\\_v09\\_compressed\\_1.pdf](https://fgvprojetos.fgv.br/sites/fgvprojetos.fgv.br/files/01.covid19_impactoeconomico_v09_compressed_1.pdf). Acesso em: 7 maio 2021.

GOVERNO DE MINAS GERAIS. **Mapa Gastronômico de Minas Gerais**. Minas Gerais, Brasil, 2022. Disponível em: <http://www.minasgerais.com.br/maisgastronomia/wp-content/themes/gastronomia/pdf/mapa-gastronomico.pdf>. Acesso em: 08 jul. 2022.

GRANDE, Carolina. O urbanismo como modo de construção das várias identidades dos moradores de Brasília. **Interações**, Cidade, v. 2, n. 2, p.119-135. 2007. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/3130/313027309008.pdf>. Acesso em: 9 maio 2021.

IBGE. **Censo Experimental de Brasília**. Brasil: [s. n.], 1959. 65 p. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/monografias/GEBIS%20-%20RJ/censobrasilia1959.pdf>. Acesso em: 7 maio 2021.

IBGE. **Economia do Turismo: Uma perspectiva macroeconômica 2003 - 2009**. Rio de Janeiro:

[s. n.], 2012. 51 p. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv61658.pdf>. Acesso em: 7 maio 2021.

IBGE. **População do Distrito Federal**. Brasília, DF, 2021. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/df/panorama>. Acesso em: 09 jun. 2022.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Brasília**: DF. Brasil, 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/31>. Acesso em: 7 maio 2021.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **História IPHAN**. Brasil, 2022. Disponível em: <https://portal.iphan.gov.br/montarPaginaSecao.do?id=10&sigla=Institucional&retorno=paginAlphan#:~:text=Hist%C3%B3ria%20%2D%20O%20IPHAN%20foi%20criado,promo%C3%A7%C3%A3o%20do%20patrim%C3%B4nio%20cultural%20brasileiro>. Acesso em: 09 jul. 2022.

ISHIZAKA, MARCIO LUCENA. **A influência da memória gustativa na formação do cozinheiro profissional**. Orientador: Silvana Graudenz Müller. 2019. 25 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em gastronomia) - Instituto Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ifsc.edu.br/bitstream/handle/123456789/1263/Marcio%20Lucena%20Ishizaka%20TCC%202019.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 7 maio 2021.

JÚNIOR, Carlos Alberto Mourão; FARIA, Nicole Costa. Memória: Memory. **Psicologia: Reflexão e Crítica**: Print version ISSN 0102-7972 On-line version ISSN 1678-7153, Minas Gerais, v. 28, ed. 4, 2015. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-79722015000400017](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-79722015000400017). Acesso em: 7 maio 2021.

LONG, Lucy M. Política cultural no turismo gastronômico com alimentos étnicos. **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v. 58, n. 3, p. 316-324, 2018. DOI: <https://doi.org/10.1590/s0034-759020180313>. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-75902018000300316&lng=en&tlng=en](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-75902018000300316&lng=en&tlng=en). Acesso em 9 maio 2021.

MARQUES, Denise Dantas. **O uso dos Mapas Afetivos como ferramenta de análise territorial: Reflexões teóricas e epistemológicas somadas as práticas do planejamento turístico**. 2020. Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso) - Universidade de São Paulo, Relações Públicas, Propaganda e Turismo. São Paulo, 2020. Disponível em: <https://bdta.aguia.usp.br/item/003056240>. Acesso em: 08 jul. 2022.

MELLO, Davi Carvalho de. **Cultura popular do Distrito Federal: uma análise discursiva da mídia**. Orientador: Fabíola Calazans. 2013. 73 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Publicidade e Propaganda da Faculdade de Comunicação Social) - Universidade Federal de Brasília, Brasília, 2013. Disponível em: [https://bdm.unb.br/bitstream/10483/4985/1/2013\\_DaviCarvalhodeMello.pdf](https://bdm.unb.br/bitstream/10483/4985/1/2013_DaviCarvalhodeMello.pdf). Acesso em: 7 maio 2021.

MEMORIAL DA DEMOCRACIA. Construção de Brasília. *In: Os Candangos. Brasil*, 2015. Disponível em: <http://www.memorialdademocracia.com.br/card/construcao-de-brasil/5> Acesso em: 7 maio 2021.

MENDES, Marina de Carvalho *et al.* Relevância da Gastronomia em Restaurantes Temáticos: Um estudo de caso em Balneário Camboriú, SC. **Revista Rosa dos Ventos**, Brasil, p. 66 - 75, 2014. Disponível em: [http://ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/viewFile/2401/pdf\\_217](http://ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/viewFile/2401/pdf_217). Acesso em: 7 maio 2021.

MOURA, Maria E. M. **Concepção de um complexo gastronômico-cultural para Brasília**. 2005. Monografia (especialização) - Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo. Brasília, p. 63. 2005. Disponível em: [https://www.bdm.unb.br/bitstream/10483/598/1/2005\\_MariaEdnaMatosMoura.pdf](https://www.bdm.unb.br/bitstream/10483/598/1/2005_MariaEdnaMatosMoura.pdf). Acesso em: 07 maio 2021.

MÜLLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. **Revista Thema**, Rio Grande do Sul, v. 9, ed. 1, p. 1-14, 2012. Disponível em: <http://periodicos.ifsul.edu.br/index.php/thema/article/view/92/56>. Acesso em: 7 maio 2021.

NAKASHIMA, Sérgio Kaoru; CALVANTE, Maria del Carmen Matilde Huertas. A História do Turismo: Epítome das Mudanças. **Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 9, n. 2, p. 1-20, 2016. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/turismo/article/view/43151/30025>. Acesso em: 09 jul. 2022.

NORA, Pierre. **Entre memória e história**. *In: a problemática dos lugares*. Tradução: Yara Aun Houry, São Paulo: [s. n.], 1993. p. 1- 22. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/12101/8763>. Acesso em: 7 maio 2021.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Código de Ética Mundial para o Turismo**: Por um Turismo Responsável. Rio Grande do Sul: [s. n.], 2000. 9 p. Disponível em: [http://www.each.usp.br/turismo/livros/codigo\\_de\\_etica\\_mundial\\_para\\_o\\_turismo\\_UNWTO.pdf](http://www.each.usp.br/turismo/livros/codigo_de_etica_mundial_para_o_turismo_UNWTO.pdf). Acesso em: 7 maio 2021.

PEREIRA, Adriana Soares et al. **Metodologia da Pesquisa Científica**. 1ª Edição. Santa Maria-RS: Universidade Federal de Santa Maria, 2018. Ebook. Disponível em: [https://www.ufsm.br/app/uploads/sites/358/2019/02/Metodologia-da-Pesquisa-Cientifica\\_final.pdf](https://www.ufsm.br/app/uploads/sites/358/2019/02/Metodologia-da-Pesquisa-Cientifica_final.pdf). Acesso em: 07 jun. 2022.

POLLAK, Michael. MEMÓRIA E IDENTIDADE SOCIAL. **Estudos em História**, Rio de Janeiro, v. 5, ed. 10, p. 1 - 16, 1992. Disponível em: <http://www.pgedf.ufpr.br/memoria%20e%20identidadesocial%20A%20capraro%202.pdf>. Acesso em: 7 maio 2021.

RIBEIRO, C. G. C. Aspectos Culturais Contidos na Gastronomia Brasileira como Atrativo Turístico. Trabalho de conclusão de Curso - IESB. Brasília, 2004.

RIBEIRO, Maria B. P. **A mudança da capital em debate nos artigos da revista brasileira de geografia e do boletim geográfico (1938 -1964)**. 2015. Monografia (Dissertação de mestrado ao Programa de Pós-graduação em Geografia) - Universidade Federal de Uberlândia, Instituto de Geografia, Uberlândia, 2015.

RICHARDS , Greg. Cultural Tourism in Europe. **CAB, International** , Reino Unido, p. 1 - 254, 1996. Disponível em: <http://www.atlas-euro.org/pages/pdf/cultural%20tourism%20in%20europe.PDF>. Acesso em: 7 maio 2021.

RODRIGUES, Marcus. Faturamento de bares e restaurantes do DF cai em 40,7% na pandemia e donos pedem mais flexibilização. **Metrópolis**. Distrito Federal, 22 nov. 2020. Disponível em: <https://www.metropoles.com/distrito-federal/arrecadacao-de-bares-e-restaurantes-do-df-cai-44-na-pandemia-e-donos-pedem-mais-flexibilizacao>. Acesso em: 07 jun. 2022.

RODRIGUES, Thaís Tavares. **Vila Planalto: de acampamento ao contexto de Brasília patrimonializada**. 2013. Monografia (Dissertação de Graduação)- Universidade Federal de Brasília, Faculdade de Geografia, 2013. Disponível em: [https://bdm.unb.br/bitstream/10483/7054/6/2013\\_ThaisTavaresRodrigues.pdf](https://bdm.unb.br/bitstream/10483/7054/6/2013_ThaisTavaresRodrigues.pdf). Acesso em: 07 jul. 2022.

SECRETARIA DE ESTADO DO GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL. **Administrações Regionais**. Brasília, DF, 2022. Disponível em: <https://segov.df.gov.br/wp-conteudo/uploads/2020/02/Administra%C3%A7%C3%B5esRegionais.pdf>. Acesso em: 07 jul. 2022.

SECRETARIA DE TURISMO. **Coleção Rotas de Brasília**. 2022. Disponível em: <https://www.turismo.df.gov.br/colecao-rotas-brasil/>. Acesso em 07 jul. 2022.

SEMESP. **Mapa do Ensino Superior-Distrito Federal**. 2020. Disponível em: <https://www.semesp.org.br/mapa/educacao-10/regioes/centro-oeste/distrito-federal/>. Acesso em 09 jun. 2022.

SILVA, KELLY CRISTINA MENDES DA. A importância do turismo para o desenvolvimento econômico do estado do Espírito Santo. Orientador: Carlos Alberto Dias. 2004. 65 p. Monografia (Superior em Economia) - Universidade Federal do Espírito Santo, Espírito Santo, 2004. Disponível em: <https://observatoriodoturismo.es.gov.br/Media/observatorio/Publicacoes/Outras/Monografias/KELYCRISTINAMENDESDASILVA.pdf>. Acesso em: 7 maio 2021.

SILVA, Suely B. FGV CPDOC. O governo de Juscelino Kubitschek. O Brasil de JK > 50 anos em 5: o Plano de Metas. 2020. Disponível em: <http://www.fgv.br/cpdoc/acervo/dicionarios/verbete-tematico/programa-de-metas>. Acesso em: 7 maio 2020.

SOARES, Eduardo. O. A narrativa do Museu da Cidade: Brasília inscrita na pedra. **VIRUS**, São Carlos, n. 15, 2018. Disponível em: <<http://www.nomads.usp.br/virus/virus15/?sec=4&item=7&lang=pt>>. Acesso em: 10 Mai. 2021.

SONATI, Jaqueline G.; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleliani C. Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas. *In*: MENDES, Roberto T.; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo L. **Qualidade de Vida e Cultura Alimentar**. 1. ed. Campinas: IPES, 2009. p. 137-147. Disponível em: [https://www.fef.unicamp.br/fef/sites/uploads/deafa/qvaf/cultura\\_alimentarcap14.pdf](https://www.fef.unicamp.br/fef/sites/uploads/deafa/qvaf/cultura_alimentarcap14.pdf). Acesso em 10 mai. 2021.

UGGIONI, Paula Lazzarin *et al.* Assessment of gastronomic heritage quality in traditional restaurants: Avaliação da qualidade de patrimônio gastronômico em restaurantes tradicionais. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 23, ed. 1, p. 7 - 16, 2010. Disponível em: [http://old.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732010000100002&script=sci\\_arttext](http://old.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732010000100002&script=sci_arttext). Acesso em: 7 maio 2021.

VETTORASSI, Andréa. Mapas Afetivos: Recursos metodológicos baseados na história oral e reflexões sobre identidades espaciais e temporais em estudo sociológico. **História e Cultura**, Franca, v. 3, ed. 3, p. 155 - 176, 2014. Disponível em: <https://ojs.franca.unesp.br/index.php/historiaecultura/article/view/1414/1303>. Acesso em: 7 maio 2021.

VIDESOTT, L. Os Candangos. **Risco Revista de Pesquisa em Arquitetura e Urbanismo (Online)**, [S. l.], n. 7, p. 21-38, 2008. DOI: 10.11606/issn.1984-4506.v0i7p21-38. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/risco/article/view/44721>. Acesso em: 10 maio. 2021.

ZANETI, Tainá B. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais**. 2012. Monografia (Dissertação de Mestrado) - Universidade de Brasília, Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, 2012. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/12019#:~:text=ZANETI%2C%20Tain%C3%A1%20Baccellar,-,Das%20panelas%20das%20nossas%20av%C3%B3s%20aos%20restaurantes%20de%20alta%20gastronomia,de%20Bras%C3%ADlia%2C%20Bras%C3%ADlia%2C%202012.> Acesso em: 10 mai. 2021.

## APÊNDICES

### APÊNDICE A:

#### QUESTIONÁRIO CONSTRUÇÃO COLABORATIVA DE UM MAPA GASTRONÔMICO DE BRASÍLIA-DF

Olá! Somos Bruna Louredo e Maria Fernanda Perez, alunas do curso de nutrição do Centro Universitário de Brasília — CEUB. Te convidamos a responder este questionário. Sua resposta nos ajudará no desenvolvimento de um mapa gastronômico de Brasília. O intuito é que possamos identificar estabelecimentos alimentares citados recorrentemente como característicos de Brasília e conhecer as histórias por detrás das citações, isto é, quais as memórias afetivas que os moradores do quadrado têm envolvendo os estabelecimentos.

Não há respostas erradas. Estamos fazendo um levantamento com base nas experiências vividas por você, portanto, ao avançar as questões, cite o que é PARA VOCÊ a cara de Brasília.

Necessitamos do seu comprometimento com a pesquisa, pois a mesma está dividida em dois momentos. Assim, em data oportuna enviaremos um segundo formulário para preenchimento.

#### **1) Você possui interesse em participar da pesquisa?**

- ( ) Eu tenho interesse em participar
- ( ) Eu não tenho interesse em participar

#### **Seção 2: Termo de Consentimento Livre e Esclarecido**

#### **2) Após a leitura do TCLE, você aceita participar da pesquisa ?**

- ( ) Sim
- ( ) Não

#### **Seção 3: Inquérito Pessoal**

#### **3) Qual seu contato de WhatsApp? (essa informação é necessária para a segunda parte da pesquisa)**

---



**4) Você se enquadra em qual faixa etária?**

( ) 18 a 22 anos

( ) 23 a 27 anos

( ) 28 a 32 anos

( ) 33 a 37 anos

( ) 38 a 42 anos

( ) 43 a 47 anos

( ) 48 a 52 anos

( ) 53 a 57 anos

( ) 58 a 62 anos

( ) 63 a 67 anos

( ) 68 a 72 anos

( ) 73 a 77 anos

( ) 78 a 82 anos

( ) 83 a 87 anos

( ) 88 a 92 anos

( ) 93 a 97 anos

**5) Como você se autodeclara?**

( ) Branco

( ) Preto

( ) Pardo

( ) Amarelo

( ) Indígena

**6) Como você se identifica?**

- ( ) Masculino Cisgênero
- ( ) Masculino Transgênero
- ( ) Feminino Cisgênero
- ( ) Feminino Transgênero
- ( ) Não Binário

**7) Qual a renda mensal da sua casa?**

- ( ) Menor que R\$ 1000,00
- ( ) R\$ 1000,00 - R\$ 2000,00
- ( ) R\$ 2000,00 - R\$ 3000,00
- ( ) R\$ 3000,00 - R\$ 5000,00
- ( ) R\$ 5000,00 - R\$ 8000,00
- ( ) R\$ 8000,00 - R\$ 10000,00
- ( ) Maior que R\$ 10000,00

**8) Em qual região administrativa de Brasília você mora atualmente?**

- ( ) Águas Claras
- ( ) Arniqueira
- ( ) Brazlândia
- ( ) Candangolândia
- ( ) Ceilândia
- ( ) Cruzeiro
- ( ) Fercal

- ( ) Gama
- ( ) Guar
- ( ) Itapo
- ( ) Jardim Botnico
- ( ) Lago Norte
- ( ) Lago Sul
- ( ) Ncleo Bandeirante
- ( ) Parano
- ( ) Park Way
- ( ) Planaltina
- ( ) Plano Piloto
- ( ) Recanto das Emas
- ( ) Riacho Fundo
- ( ) Riacho Fundo II
- ( ) Samambaia
- ( ) Santa Maria
- ( ) So Sebastio
- ( ) SCIA/ Estrutural
- ( ) SIA
- ( ) Sobradinho
- ( ) Sobradinho II
- ( ) Sol Nascente/ Por do Sol
- ( ) Sudoeste/ Octogonal

( ) Taguatinga

( ) Varjão

( ) Vicente Pires

#### Seção 4: Inquérito Local

**9) Quais são os Bares e Restaurantes de Brasília que remetem a boas memórias? \*Cite até 5. (Entende-se aqui como estabelecimentos que foram amadurecendo junto com Brasília e que estão presentes nas suas lembranças mais queridas, sendo capazes de lhe transportar para bons momentos, sejam eles da infância ou não).**

---

---

---

---

**10) Quais Comidas de Rua de Brasília que remetem a boas memórias? \*Cite até 5. (Entende-se aqui como estabelecimentos que foram amadurecendo junto com Brasília e que estão presentes nas suas lembranças mais queridas, sendo capazes de lhe transportar para bons momentos, sejam eles da infância ou não).**

---

---

---

---

**11) Quais são as Cafeterias/Padarias de Brasília que remetem a boas memórias? \*Cite até 5. (Quais são as Cafeterias/Padarias de Brasília que remetem a boas memórias? \*Cite até 5. (Entende-se aqui como estabelecimentos que foram amadurecendo junto com Brasília e que estão presentes nas suas lembranças mais queridas, sendo capazes de lhe transportar para bons momentos, sejam eles da infância ou não).**

---

---

---

---

**12) Quais Sorveterias/Lanchonetes de Brasília que remetem a boas memórias? \*Cite até 5. (Entende-se aqui como estabelecimentos que foram amadurecendo junto com Brasília e**

que estão presentes nas suas lembranças mais queridas, sendo capazes de lhe transportar para bons momentos, sejam eles da infância ou não).

---

---

---

---

**13) Conforme as suas respostas das perguntas anteriores, qual(is) a(s) razão(ões) das escolhas desses estabelecimentos?**

---

---

---

---

#### **APÊNDICE B:**

##### **Termo de Consentimento Livre e Esclarecido**

Você está sendo convidado(a) a participar como voluntário(a) do estudo Memória e Afetividade: Construção colaborativa de um mapa gastronômico de Brasília - DF, DESENVOLVIDO POR PESQUISADORES DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA - CEUB. O nome deste documento que você está lendo é Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) que visa assegurar seus direitos como participante.

Sua colaboração neste estudo será de muita importância para nós, mas se desistir a qualquer momento, isso não lhe causará prejuízo. Antes de decidir se deseja participar (de livre e espontânea vontade) você deverá ler e compreender todo o conteúdo.

A pesquisa tem como objetivo central investigar e mapear os estabelecimentos de alimentação do Distrito Federal que são tradicionalmente reconhecidos pelos moradores de Brasília como representantes da construção da história da cidade e da cultura alimentar própria brasiliense. Em relação aos objetivos específicos são estes:

- Averiguar quais estabelecimentos alimentares são comumente mencionados pelos moradores de Brasília pela sua relevância histórica e afetiva;
- Identificar as experiências vividas pelos próprios moradores consideradas como costumes locais;
- Criar um mapa colaborativo como meio de divulgação da pesquisa, contendo os restaurantes citados como pontos de referência cultural e culinário de Brasília;
- Estimular o turismo e economia local através do mapeamento dos estabelecimentos de referência;

- Fortalecer o papel exercido pela comida como símbolo cultural identitário de uma comunidade, neste caso, de Brasília e promover a disseminação e valorização da mesma.
- Entender as relações entre os valores simbólico, moral e econômico dos produtos da culinária local.

Sua participação consiste em responder a este formulário, não havendo respostas corretas ou erradas, sendo composto por perguntas objetivas (de marcar) e subjetivas (autorrelato e percepção). Não havendo nenhuma outra forma de envolvimento ou comprometimento neste estudo.

Este estudo possui riscos mínimos visto que os participantes serão submetidos a responder um questionário online. Caso esse procedimento gere algum tipo de constrangimento ou aborrecimento, você não precisa realizá-lo.

Com sua participação nesta pesquisa você terá contribuído para maior conhecimento em relação a Memória e Afetividade dos brasilienses no que diz respeito aos estabelecimentos locais. Além disso, este estudo pode beneficiar os comércios locais, contribuir para o turismo e servir de referencial para possíveis pesquisas voltadas a este tema.

Sua participação é voluntária. Você não terá nenhum prejuízo se não quiser participar. Você poderá se retirar desta pesquisa a qualquer momento, bastando para isso entrar em contato com um dos pesquisadores responsáveis. Também deverá ser esclarecido quanto ao direito do participante de responder qualquer pergunta.

Conforme previsto pelas normas brasileiras de pesquisa com a participação de seres humanos, você não receberá nenhum tipo de compensação financeira pela sua participação neste estudo.

Seus dados serão manuseados somente pelos pesquisadores e não será permitido o acesso a outras pessoas. Os dados e instrumentos utilizados (por exemplo, fitas, entrevistas, questionários) ficarão guardados sob a responsabilidade de: Alessandra Santos dos Santos, Bruna Cristina Zacante, Bruna Louredo e Maria Fernanda Perez com a garantia de manutenção do sigilo e confidencialidade, e arquivados por um período de 5 anos; após esse tempo serão destruídos. Os resultados deste trabalho poderão ser apresentados em encontros ou revistas científicas. Entretanto, ele mostrará apenas os resultados obtidos como um todo, sem revelar seu nome, instituição a qual pertence ou qualquer informação que esteja relacionada com sua privacidade.

Se houver alguma dúvida referente aos objetivos, procedimentos e métodos utilizados nesta pesquisa, entre em contato com os pesquisadores responsáveis pelos respectivos emails: Alessandra Santos dos Santos ([alessandra.santos@ceub.edu.br](mailto:alessandra.santos@ceub.edu.br)), Telefone: (61) 98215-2390; Bruna Cristina Zacante ([bruna.zacante@ceub.edu.br](mailto:bruna.zacante@ceub.edu.br)), Telefone: (61) 98208-5549; Bruna Louredo ([bruna.louredo@sempreceub.com](mailto:bruna.louredo@sempreceub.com)) Telefone: (61) 985831060; e Maria Fernanda Perez ([fernandalucas@sempreceub.com](mailto:fernandalucas@sempreceub.com)) Telefone: (61) 99983-9278 . Também, se houver alguma consideração ou dúvida referente aos aspectos éticos da pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Brasília (CEP-UniCEUB), que aprovou esta pesquisa, pelo telefone **3966-1511** ou pelo e-mail [cep.uniceub@uniceub.br](mailto:cep.uniceub@uniceub.br).

Também entre em contato para informar ocorrências irregulares ou danosas durante a sua participação no estudo.

## ANEXOS

### ANEXO A:

### PARECER COMITÊ DE ÉTICA E PESQUISA



Continuação do Parecer: 5.101.521

**Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:**

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1843870.pdf	20/10/2021 12:15:54		Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	PIC_Relatorio_Final.pdf	20/10/2021 09:09:45	MARIA FERNANDA PEREZ LUCAS OLIVEIRA	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_PIC.pdf	20/10/2021 09:02:24	MARIA FERNANDA PEREZ LUCAS OLIVEIRA	Aceito
Folha de Rosto	folha_de_rosto_pic_assinada.pdf	20/10/2021 09:01:26	MARIA FERNANDA PEREZ LUCAS OLIVEIRA	Aceito

**Situação do Parecer:**

Aprovado

**Necessita Apreciação da CONEP:**

Não

BRASILIA, 11 de Novembro de 2021

---

**Assinado por:**  
**Marília de Queiroz Dias Jacome**  
**(Coordenador(a))**

**Endereço:** SEPN 707/907 - Bloco 6, sala 6.205, 2º andar  
**Bairro:** Setor Universitário **CEP:** 70.790-075  
**UF:** DF **Município:** BRASILIA  
**Telefone:** (61)3966-1511 **E-mail:** cep.uniceub@uniceub.br