**A dimensão social do catálogo Arca do Gosto no Brasil enquanto serviço de informação e sua relação com a organização do conhecimento**

Gabrieli Aparecida da Fonseca¹; Sonia Troitiño²

1 Código ORCID0000-0002-1785-9896 + Universidade Estadual Paulista-UNESP, Brasil. [gabrieli.arq@gmail.com](mailto:gabrieli.arq@gmail.com).

2 Código ORCID 0000-0002-7204-3283 +Universidade Estadual Paulista-UNESP, Brasil. [sonia.troitino@unesp.br](mailto:sonia.troitino@unesp.br).

**Tipo de trabalho**: Comunicação

**Palavras-chave:** Organização do conhecimento; Catálogo Arca do Gosto; Serviço de Informação; Soberania alimentar.

**1 Introdução**

O referido artigo caracteriza-se como um recorte do projeto de doutorado intitulado “O papel da informação no resgate da cultura alimentar brasileira: uma análise do catálogo Arca do Gosto”, cuja temática diz respeito à dimensão social do catálogo Arca do Gosto, atentando para as especificidades que envolvem a sistematização da informação a partir do compartilhamento de conhecimento, principalmente a partir do encontro entre conhecimento científico e o saber popular, bem como atenta para os impactos sociais desse tipo de serviço de informação. Este estudo tem a proposta de realizar uma análise transdisciplinar de seu objeto – o catálogo Arca do Gosto – dessa forma, se volta para diversos temas transversais. Optou-se pela abordagem transdisciplinar por compreender, assim como Hjorland (1995, p.409), que esta possibilita uma visão mais orgânica e contextual, onde é possível ter dimensão do todo.

Esse artigo é resultado de um recorte temático do referido projeto e apresenta resultados parciais, voltando-se aos aspectos sociais do catálogo Arca do Gosto e temas correlatos. Para o desenvolvimento dessa pesquisa, foi escolhida uma combinação entre dois métodos: metateoria e estudo de caso, pois se acredita que a união entre dois métodos proporciona maior solidez a metodologia. O objetivo geral da pesquisa em questão é entender o papel da informação registrada no projeto Arca do Gosto e Fortalezas, do Slow Food e sua importância para a preservação da cultura alimentar brasileira. Assim, tem como objetivos específicos analisar a relação entre os critérios e itens selecionados pela Arca do Gosto no Brasil com as condições sociambientais da população, bem como a Organização do Conhecimento pode contribuir para o avanço da sociedade a partir da sistematização da informação.

Contudo, enquanto recorte de pesquisa, este artigo trata a respeito da importância da organização do conhecimento, especialmente de serviços de informação como a Arca do Gosto, para domínios específicos, no caso, para o resgate da cultura alimentar por meio da preservação de tradições e da biodiversidade, contribuindo com populações carentes e mais vulneráveis.

**2 O catálogo Arca do Gosto enquanto sistema de informação e organização do conhecimento**

O Slow Food é um movimento social criado em 1989 por um grupo de amigos italianos, com a proposta de defender a alimentação de qualidade, valorizar a agricultura familiar, o meio ambiente e as tradições culinárias (SLOW FOOD, 2015). O movimento também traz como lema a valorização do alimento considerado “bom, limpo e justo” (MAKUTA, 2018, p.89), se contrapondo à disseminação do fast-food e à padronização da cultura alimentar, que implicam no desaparecimento de espécies, variedades, raças, técnicas, conhecimentos e saberes ligados à comida (FIDA, 2018).

No mundo todo, projetos liderados pelo Slow Food, como Arca do Gosto e Fortalezas, ajudam a preservar ingredientes, métodos de preparo e a salvar a biodiversidade local, da qual diversas comunidades são dependentes (SLOW FOOD, 2015).

Como um dos principais projetos do movimento, o catálogo Arca do Gosto, que é um catálogo que reúne informações a respeito de alimentos tradicionais em risco de extinção, busca identificar e cadastrar o conteúdo a respeito desses alimentos em uma base de dados de construção colaborativa, ou seja, conta com a indicação e apoio da população. A seleção dos tipos de alimentos a serem descritos no catálogo leva em consideração diversos critérios pré-estabelecidos pelo Slow Food, incluindo suas características de identidade regional, de modo que cada país possui produtos específicos descritos na Arca, conforme cultura e tradição.

A informação nesse caso, tanto é parte importante do processo que dá origem ao catálogo Arca do Gosto, quanto é o próprio produto final desse processo: o catálogo. Pois levando em conta suas características, o mesmo pode ser compreendido como um serviço de informação, que seleciona a informação relevante dentro de sua proposta e a sistematiza. A respeito da sistematização de informação Francisco Javier García Marco afirma que “es una tarea compleja y costosa que requiere, o bien un equipo de personas trabajando de forma coordenada, o la dedicación exclusiva de una persona durante mucho tempo". (GARCÍA MARCO, s/d, p.186).

Embora o catálogo Arca do Gosto apresente características de um serviço de informação, trata-se de um trabalho complexo, especialmente pelo fato de o mesmo contar com a colaboração da sociedade para seu desenvolvimento, o que exige análise minuciosa das informações apontadas no preenchimento dos formulários de indicação de produtos. Assim, o formulário, que se encontra no site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade, possui campos como nome do produto, área geográfica, categoria, usos gastronômicos, dentre outros. Antes de serem aprovadas pelo Comitê Técnico Internacional da Arca do Gosto, as indicações passam por avaliações da Fundação Slow Food para a Biodiversidade e da Comissão Nacional ou Regional, que verificarão se a indicação está de acordo com os critérios do projeto (MILANO; et.al, s/d, p.21).

A construção coletiva do catálogo Arca do Gosto é um aspecto importante que elucida a troca entre os saberes não apenas no que diz respeito a romper os limites impostos pela divisão desses saberes em disciplinas, em direção a transdisciplinariedade, mas também pelo fato de proporcionar a troca entre os saberes tradicionais e a ciência. Carlo Petrini salienta que o dualismo entre a ciência oficial e os saberes tradicionais fora reforçado a partir da chegada da revolução industrial, com a comercialização dos saberes através de patentes, o que não contribui para o bem comum. Para ele, assim como para o Slow Food, um mundo mais sustentável apenas pode ocorrer a partir da troca entre essas duas realidades, da dialética, e do diálogo em nível de igualdade, evidenciando as competências e especificidades de cada um (PETRINI et. al., s/d).

É preciso ter cautela, pois qualquer pessoa pode contribuir com informações sobre produtos que tem potencial para estar na Arca do Gosto, e se não houver monitoramento atento nessa troca entre os saberes tradicionais e o científico, tal desequilíbrio pode acarretar prejuízos a Organização do Conhecimento processado pelo mesmo, correndo o risco de que informações errôneas ou inconsistências façam parte dessa sistematização. Contudo, a Organização do Conhecimento pode contribuir com os subsídios teóricos em relação ao tratamento da informação, conforme sugere Barité (2001). Além disso, a utilização de suas ferramentas comuns a Organização do Conhecimento se faz essencial para a conquista de bons resultados nessa troca, que faz parte da proposta da Arca do Gosto, pois as novas tecnologias não estão em conflito com o diálogo entre os saberes, elas podem inclusive fortalecer a catalogação e a difusão dos saberes tradicionais (PETRINI et. al., s/d).

Nesse sentido um aspecto importante da Organização do Conhecimento para o catálogo Arca do Gosto, assim como para outros catálogos semelhantes, se refere aos assuntos mais fundamentais da Organização do Conhecimento, que ele se refere como sendo: Conceitos; Critérios para inclusão; Significado; Indexação; Relações semânticas; Assuntos; e Assuntos de pontos de acesso (HJORLAND, 2003).

O item critérios para inclusão, elencado por Hjorland (2003), é um ponto extremamente fundamental para a construção da Arca do Gosto, especialmente no que diz respeito a sua necessidade de se desenvolver de forma equilibrada e colaborativa, pois ao mesmo passo que “[…] pluralismo e diversidade dos sistemas de conhecimentos devem ser incentivados, pois são garantias de inovação e de uma abordagem holística capaz de dar dignidade aos saberes das comunidades” (PETRINI; et. al, s/d), se os critérios de inclusão não forem bem definidos e amparados cientificamente pode-se ter problemas como a inclusão de produtos em contexto errado. Da mesma forma, se os saberes tradicionais – o conhecimento popular, transmitido por meio da oralidade entre gerações – não forem considerados o mesmo pode ocorrer, pois “não pode existir democracia participativa sem o reconhecimento e a divulgação dos conhecimentos alimentares das comunidades, para o bem-estar das futuras gerações e do mundo natural. O direito ao alimento sem a socialização dos saberes é mera utopia” (PETRINI; et. al., s/d).

**3 Arca do Gosto, preservação da biodiversidade alimentar e impacto social da informação**

Marie Caroline Saglio Yatzimersky (2006) esclarece que não há o desaparecimento total das tradições culinárias, pois a comida aparece como um marcador de identidade e de distinção regional. De fato, a alimentação é um dos traços culturais mais fortes da identidade de um povo, servindo como indicador de resiliência de uma cultura em relação às ameaças, porém a imposição alimentar é uma realidade capaz de desaparecer por completo com culturas alimentares tradicionais, sobretudo em regiões muito pobres e exploradas. Assim, “o Slow Food é uma voz importante na preservação da biodiversidade, do conhecimento tradicional, une o prazer gastronômico à alimentação consciente e responsável” (SLOW FOOD, 2015, p.55).

Além disso, o Slow Food explora as questões que envolvem a cultura alimentar de forma diferenciada, dando centralidade ao alimento. Essa dimensão fica evidente no catálogo Arca do Gosto, onde o alimento tem papel principal, uma vez que é o elemento básico para suprir a fome e garantir a biodiversidade alimentar. O movimento Slow Food possui como missão primordial salvaguardar a sociobiodiversidade, aproximar os agricultores dos coprodutores e difundir a educação alimentar e do gosto. Essa mobilização e conexão global têm apoiado diversos processos de articulação local, contribuindo com a valorização da agricultura familiar, das técnicas e conhecimentos tradicionais ligados à cultura alimentar e à identidade de diversos territórios. (MAKUTA, 2018).

Acredita-se que os hábitos alimentares merecem muita atenção, pois ao tratar cada alimento tradicional em risco de extinção como único, a Arca do Gosto exalta seu sabor, suas propriedades e valoriza seu local de origem. De acordo com o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola “valorizando as potencialidades locais, podemos desenvolver uma cadeia regional de valorização do local” (FIDA, 2018, p. 10). Como exemplo do impacto social de centralizar o alimento, no Brasil, temos o caso do umbu, que é um fruto de agradável sabor agridoce, extremamente nutritivo, sendo rico em vitamina C. Doces, sorvetes, suco concentrado, refresco, vinagre de umbu e a famosa umbuzada, são receitas populares que agregam valor de uso ao fruto e geram renda a população. Proveniente do umbuzeiro, – árvore do nordeste brasileiro, que segundo Brasil (2015) fora chamada de “árvore sagrada do Sertão” pelo famoso escritor Euclides da Cunha - possui grande reservatório de água em suas raízes, o que a faz muito resistente a períodos de estiagem. Além dos frutos, as raízes do umbuzeiro também são ricas em vitamina C e sais minerais, servindo de socorro ao nordestino nos períodos de seca, proporciona uma bebida saudável e um delicioso doce (BRASIL, 2015).

O caso do umbu demonstra o quão grande é o impacto do alimento na sociedade, tendo relação não apenas com a cultura, mas também com a autonomia dos povos locais, na luta contra a fome e na preservação do meio ambiente, como tem sido amplamente discutido ultimamente pelos defensores de propostas de produção voltadas para a agroecologia.

Contudo, “a informação e a educação são essenciais para que a sociedade entenda o potencial de transformação e o impacto gerado a partir de suas escolhas alimentares” (FIDA, 2018, p.20). Nesse sentido, o catálogo Arca do Gosto é uma ferramenta muito rica, segue o processo de seleção subjacente ao período de desenvolvimento dos padrões tradicionais de alimentação (BRASIL, 2014), conforme o Ministério da Saúde recomenda que seja a prática dos guias alimentares. O que destaca a importância da Organização do Conhecimento para a promoção da sociobiodiversidade e sustentabilidade locais, pois além da troca entre saberes, a Arca do Gosto proporciona acesso a informações confiáveis a respeito da alimentação tradicional, empoderando a população em suas escolhas alimentares tanto no que diz respeito à produção quanto ao consumo. Para Brasil (2014) a autonomia das escolhas alimentares garante o direito humano à alimentação adequada e saudável.

**4 Considerações Finais**

Enquanto serviço de informação, o catálogo Arca do Gosto tem muito a contribuir para a preservação da biodiversidade alimentar brasileira, pois permite a troca entre saberes e o acesso a informações importantes a respeito da cultura alimentar tradicional, uma vez que é construído coletivamente, de forma complementar.

Por conta de sua dinâmica de construção, os valores da organização do Conhecimento se fazem fortes aliados à construção do catálogo Arca do Gosto, pois oferece aporte metodológico conveniente para seu desenvolvimento e consequente alcance social.

O alcance social almejado pelo catálogo Arca do Gosto no Brasil, assim como em outros países, diz respeito primeiramente, ao combate à fome. Pois reconhecer e propagar o conhecimento a respeito de determinados hábito alimentar revela as potencialidades do mesmo as populações de regiões onde os alimentos nativos representam a força para sobrevivência, mas estão sendo esquecidos. Ou seja, recupera os saberes tradicionais da cultura alimentar por meio do auxílio da sistematização da informação e da ciência. Por outro lado, da mesma forma, também torna possível que a ciência identifique e se atente aos saberes tradicionais, usando-os a seu favor.

**5 Referências**

Barité, M. (2001). Organización del conocimiento: un nuevo marco teórico-conceptual en Bibliotecología y Documentación. In: Carrara, K. (org.). **Educação, Universidade e Pesquisa**. Marília: Unesp-Marília-Publicações; São Paulo: FAPESP, p.35-60.

Brasil, M. S. (2015). **Alimentos regionais brasileiros**. Brasília: Ministério da Saúde. Recuperado em janeiro, 2019 em: < [http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/livro\_alimentos\_regionais \_brasileiros.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/livro_alimentos_regionais%20_brasileiros.pdf)>.

Brasil, M. S. (2014). **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília; Ministerio da Saúde. Recuperado em janeiro, 2019 em: <[www.diabetes.org.br/publico/images/pdf/guia-alimentar-para-a-pop-brasiliera.pdf](http://www.diabetes.org.br/publico/images/pdf/guia-alimentar-para-a-pop-brasiliera.pdf)>

Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola. (2018). **Ecogastronomia para jovens rurais do Semiárido: Compartilhando saberes e sabores locais adotando a filosofia Slow Food nos projetos FIDA**. Sergipe: Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA): IICA - Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura. Recuperado em janeiro, 2019 em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/ecogastronomia_jovens_rurais_semiarido.pdf>>.

García Marco, F. J.(s/d). Los sistemas de información histórica: entre la archivística y la historia. In.: Rodríguez, A. Á. R. **Manual de archivística**. Madri: Editorial Sintesis.

Hjorland, B.; H. Albrechtsen. (1995). Toward a New Horizon in Information Science: Domain-Analysis. **Journal of the American Society for Information Science**, v.46, n.6, p.400-425.

Hjorland, B. (2003). Fundamentals of Knowledge Organization. **Knowledge Organization**, v.30, n.2, p.87-111.

Makuta, G. (2018). **Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las**. São Paulo: Associação Slow Food do Brasil, 2018. Recuperado em janeiro, 2019 em: < [http://slowfoodbrasil.com/documentos/slowfood- publicacao.pdf](http://slowfoodbrasil.com/documentos/slowfood-%20publicacao.pdf) >.

Milano, S.; et. al. **(s/d). A Arca do Gosto Como criar o maior catálogo de sabores do mundo: um patrimônio para descobrir e salvar**. Roreto di Cherasco: Stampatello. Recuperado em janeiro, 2019 em: < <http://slowfoodbrasil.com/documentos/slowfood-livreto-arcadogosto.pdf>>.

Petrini, C.; et. al. (s/d). **A centralidade do alimento: documento do congresso 2012-2016**. Slow Food Internacional. Recuperado em janeiro, 2019 em: <[www.slowfoodbrasil.com/documentos/a-centralidade-do-alimento-carlo-petrini.pdf](http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/a-centralidade-do-alimento-carlo-petrini.pdf)>.

Slow Food Internacional; Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola. (2015). **Comida com gosto de licuri: receitas.** Bahia: COOPES Cooperativa de Produção da Região do Piemonte da Diamantina. Recuperado em janeiro, 2019 em: <<http://slowfoodbrasil.com/documentos/licuri-livro-de-receitas.pdf> >.

Yatzimirsky, M. C. S. (2006). A comida dos favelados. **Estudos avançados**, v.20, n.58, p.123-132. Recuperado em janeiro, 2019 em: < <http://www.scielo.br/pdf/ea/v20n58/12.pdf>>.