



**UFC**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ  
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE  
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

**ANA NICOLE VASCONCELOS DE SOUSA**

**O PRATINHO COMO GASTRONOMIA DE RUA NA AVENIDA BEIRA-MAR EM  
FORTALEZA-CE**

**FORTALEZA**

**2025**

ANA NICOLE VASCONCELOS DE SOUSA

O PRATINHO COMO GASTRONOMIA DE RUA NA AVENIDA BEIRA-MAR EM  
FORTALEZA-CE

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentado ao curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC) visa atender à exigência parcial para a conquista do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Profa. Dra. Eveline de Alencar Costa  
Coorientador: Leandro Flávio Restrepo Frota

FORTALEZA

2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal do Ceará  
Sistema de Bibliotecas  
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

- S696p    Sousa, Ana Nicole Vasconcelos de.  
          O pratinho como gastronomia de rua na Avenida Beira-Mar em Fortaleza-CE / Ana Nicole Vasconcelos de Sousa. – 2025.  
          42 f. : il. color.
- Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2025.  
          Orientação: Profa. Dra. Eveline de Alencar Costa.  
          Coorientação: Prof. Leandro Flávio Restrepo Frota.
1. Culinária brasileira. I. Título.

CDD 641.013

---

ANA NICOLE VASCONCELOS DE SOUSA

O PRATINHO COMO GASTRONOMIA DE RUA NA AVENIDA BEIRA-MAR EM  
FORTALEZA-CE

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentado ao curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC) visa atender à exigência parcial para a conquista do título de Bacharel em Gastronomia.

Aprovada em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

BANCA EXAMINADORA

---

Prof. Dra. Eveline de Alencar Costa (Orientador)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Dr. XXXXXXXXX XXXXXXX  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Dr. XXXXXXXXX XXXXXXX  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

A Deus.

A Minha vó (*in memoriam*) pelo seu amor ao cozinhar na comida simples, me fez sonhar alto, seus ensinamentos serão sempre usados como ingredientes principais em minhas receitas e em meu coração.

## **AGRADECIMENTOS**

Gostaria de expressar minha gratidão, a todos que de alguma forma contribuíram na construção dessa pesquisa.

A Deus, por ter me guiado até hoje a seguir a trilha dos meus objetivos, sem pensar em desistir.

À minha família, Ivonete Vasconcelos, Marciano Correia, Monalisa Vasconcelos e Vitor Vasconcelos, obrigada por todo o apoio nessa jornada, sempre será meu combustível em minha trajetória, obrigada por acreditarem em mim.

Aos meus animais de estimação, Lilica, Mel e Lise, obrigada pelas noites de companhia trouxeram alívio nas horas desafiadoras. A vocês, meu carinho.

A Prof. Dra. Eveline de Alencar Costa pelo apoio e excelente orientação e motivação no tema, meus sinceros agradecimentos.

Ao co-orientador, Leandro Flávio Restrepo Frota pelo apoio ao longo do desenvolvimento deste TCC. Sua contribuição foi fundamental.

Aos professores participantes da banca examinadora Alessandra Pinheiro de Góes e Leopoldo Gondim Neto pela participação notória.

Aos meus amigos de graduação, Jonatas, Manuella, Marcos Paulo, Joel, Arthur, Welia e Ludmilla e Anderson por me ajudar e apoiar em todas as fases, seja acadêmica e fora dela, agradeço pelo carinho, pelas risadas, e pela paciência. Sem a presença de vocês, esse caminho teria sido muito mais desafiador. A amizade de vocês é um dos maiores presentes nesta jornada.

“Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depósito das tradições e da identidade de um grupo” (Montanari, 2008, p.183)

## RESUMO

Existem preparações culinárias que possuem a capacidade de carregar consigo uma significação simbólica e uma profunda imbricação cultural, refletindo a identidade gastronômica de uma determinada região. Dentre essas manifestações culinárias, o “pratinho”, emerge como um prato emblemático de Fortaleza, constituído por elementos que denotam um intercâmbio gastronômico histórico, cuja conjuntura resultou em uma preparação que não apenas consolida uma identidade regional, mas também se perpetua na memória coletiva da população, fruto de uma tradição transmitida de pai para filho. A presente pesquisa buscou compreender as esferas que conferem essa carga simbólica ao prato, mediante a aplicação de um questionário estruturado, cujo objetivo foi investigar os fatores sociais, culturais, econômicos e afetivos que permeiam a relação dos comensais com o “pratinho”. Ademais, durante a etapa de pesquisa de campo, foram observadas variações e particularidades em três distintos pontos de venda, utilizando uma abordagem metodológica de caráter qualitativo, descritivo e exploratório. Essa abordagem permitiu a análise das respostas subjetivas, com o intuito de identificar as percepções e os sentimentos de pertencimento associados da região leste da cidade de Fortaleza, por meio dessa preparação culinária. Os resultados obtidos indicam que o “pratinho” é percebido como uma preparação acessível, democrática, culturalmente significativa e representativa da culinária local, destacando-se pelas combinações de sabores que integram a cultura alimentar regional. O estudo reforça, portanto, o papel social e cultural desse prato enquanto elemento agregador de identidade gastronômica para determinada região, evidenciando sua relevância como patrimônio imaterial e símbolo de resistência cultural.

**Palavras-chave:** pratinho; gastronomia; Fortaleza.



## ABSTRACT

There are culinary preparations that have the capacity to carry with them a symbolic meaning and a deep cultural imbrication, reflecting the gastronomic identity of a given region. Among these culinary manifestations, the “pratinho” emerges as an emblematic dish of Fortaleza, consisting of elements that denote a historical gastronomic exchange, whose conjuncture resulted in a preparation that not only consolidates a regional identity, but also perpetuates itself in the collective memory of the population, the fruit of a tradition passed down from father to son. This research sought to understand the spheres that confer this symbolic charge to the dish, through the application of a structured questionnaire, whose objective was to investigate the social, cultural, economic and emotional factors that permeate the relationship of diners with the “pratinho”. Furthermore, during the field research stage, variations and particularities were observed in three different points of sale, using a qualitative, descriptive and exploratory methodological approach. This approach allowed the analysis of subjective responses, with the aim of identifying the perceptions and feelings of belonging associated with the eastern region of the city of Fortaleza, through this culinary preparation. The results obtained indicate that the “pratinho” is perceived as an accessible, democratic, culturally significant and representative preparation of local cuisine, standing out for the combinations of flavors that integrate the regional food culture. The study therefore reinforces the social and cultural role of this dish as an aggregating element of gastronomic identity for a given region, highlighting its relevance as an intangible heritage and symbol of cultural resistance.

**Keywords:** pratinho; gastronomic; Fortaleza.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Imagem do pratinho coletada na pesquisa.....	28
Figura 2	Imagens dos cardápios dos pratinhos vendidos em três pontos da Avenida Beira Mar, Bairro Meireles, Fortaleza – CE.....	32

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1	Faixa etária dos participantes.....	28
Gráfico 2	Gênero dos participantes .....	29
Gráfico 3	Renda dos participantes.....	29
Gráfico 4	Escolaridade dos participantes.....	30
Gráfico 5	Frequência de consumo.....	30

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>14</b>
<b>2</b>	<b>REFERENCIAL TEÓRICO .....</b>	<b>17</b>
<b>2.1</b>	<b>O pratinho de rua como identidade cultural na cidade de Fortaleza - Ce ..</b>	<b>17</b>
<b>2.2</b>	<b>Composição do Pratinho .....</b>	<b>21</b>
2.2.1	<i>Vatapá .....</i>	16
2.2.2	<i>Creme de galinha .....</i>	22
2.2.3	<i>Arroz .....</i>	22
2.2.4	<i>Farofa e paçoca .....</i>	23
2.2.5	<i>Salada como acompanhamento .....</i>	24
<b>3</b>	<b>ARTIGO CIENTÍFICO.....</b>	<b>25</b>
<b>3.1</b>	<b>Resumo .....</b>	<b>25</b>
<b>3.2</b>	<b>Introdução .....</b>	<b>25</b>
<b>3.3</b>	<b>Metodologia .....</b>	<b>26</b>
<b>3.4</b>	<b>Resultados e Discussão .....</b>	<b>28</b>
<b>3.5</b>	<b>Considerações Finais .....</b>	<b>34</b>
<b>3.6</b>	<b>Referências .....</b>	<b>36</b>
<b>4</b>	<b>REFERÊNCIAS (TCC) .....</b>	<b>38</b>
	<b>APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO DA PESQUISA .....</b>	<b>40</b>
	<b>APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE</b>	<b>42</b>
	<b>ESCLARECIDO.....</b>	

## 1 INTRODUÇÃO

A gastronomia consolida-se como uma das mais expressivas manifestações identitárias no âmbito da cultura de um povo, refletindo, de maneira intrínseca, as tradições, as influências históricas e os modos de vida que caracterizam uma determinada sociedade. No Ceará, várias preparações regionais se destacam como um símbolo dessa diversidade, entre elas, o *pratinho*, uma preparação com combinações compostas tradicionalmente do vatapá, creme de galinha, arroz, salada e farofa ou paçoca, um intercâmbio gastronômico de sabores e ingredientes, que carregam um pedaço da história, preservando práticas culturais que são fundamentais na identidade de um povo. De acordo com Reinhardt (2002, p. 8). “O alimento é fonte de informações preciosas. Através do alimento, podemos identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época”.

Entretanto, apesar de sua relevância cultural, o *pratinho* enfrenta desafios contemporâneos que comprometem seu reconhecimento e valorização, fenômenos como a globalização, urbanização acelerada e a influência da culinária internacional, têm motivado para um gradual distanciamento da valorização da gastronomia local. Essa dinâmica acaba por relegar ao esquecimento a importância de pratos tradicionais, como o *pratinho*, que, embora estejam profundamente enraizados no cotidiano e na identidade regional, veem sua relevância cultural e simbólica subestimada em um contexto marcado por transformações socioeconômicas e culturais.

A palavra “identidade” remete ao ato de identificar. Ou seja, ao processo de reconhecimento e atribuição de características distintivas que singularizam um indivíduo ou grupo. Nesse contexto, o *pratinho* é uma preparação capaz de trazer essa identidade regional para a cidade, consolidando-se como um símbolo gastronômico da mesma. Essa representatividade é evidenciada não apenas pela sua forma de consumo, mas também por sua acessibilidade, tanto em termos de disponibilidade quanto de custo, fatores que o tornam amplamente difundido e apreciado. Além disso, o *pratinho* está intrinsecamente ligado à memória afetiva dos consumidores e aos costumes de tradições locais. Essa conexão é vista em diversos aspectos como a forma de preparo, os ingredientes usados, técnicas de cozimento e até mesmo a forma que é consumido, em festas tradicionais, rituais e por aniversários. Dessa forma, o *pratinho* transcende sua função alimentar, assumindo um papel simbólico que articula o passado e o futuro de uma cultura, atuando como um meio de preservação e transmissão de tradições que fortalece a identidade coletiva.

Diante desse contexto, observa-se uma crescente demanda por estudos que abordam a valorização de insumos e preparações regionais, destacando-se a gastronomia cearense como um elemento profundamente enraizado no cotidiano dos residentes e amplamente difundido na experiência oferecida aos visitantes.

O objetivo central deste estudo consiste em analisar de que maneira o *pratinho* pode ser compreendido como um símbolo de identidade cultural, transcendendo sua função alimentar e destacando-se pela diversidade de composições que assume. Para tanto, busca-se interpretar como essa preparação é percebida pela população local, considerando sua relevância no contexto gastronômico e sociocultural. Para alcançar tal propósito, foram definidos os seguintes objetivos específicos: (1) examinar o papel do *pratinho* na gastronomia de rua, (2) identificar as variações em sua composição em três locais de vendas, (3) analisar as percepções dos comensais em relação ao pratinho, com foco nos motivos de consumos, visão cultural e simbólica, e na representatividade dos aspectos afetivos, sociais e econômicos associados a essa preparação.

O presente Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), foi desenvolvido em formato de artigo científico, com o intuito de apresentar os resultados de forma clara e estruturada, ao decorrer deste estudo. A pesquisa teve como foco investigar os aspectos relacionados ao *pratinho* por meio de uma abordagem metodológica que integra métodos qualitativos, quantitativos e descritivos.

Fonseca (2013) destaca que a sensação de união diante da comida cria um sentimento de pertencimento e conexão de raízes culturais. A comida de rua, por sua vez, configura-se como uma expressão emblemática desse fenômeno, uma vez que está ligada ao cotidiano das pessoas, refletindo sabores e preferências populares. Em Fortaleza, é possível observar a presença marcante e acessível de estabelecimentos que comercializam comida de rua, como tapiocas, salgados, sanduíches ou preparações mais elaboradas, a exemplo o *pratinho*, que se consolida como uma representação significativa dessa dinâmica cultural e alimentar.

Nesse contexto, a pesquisa analisou como essa preparação, por meio de suas variações de ingredientes, preferências e modos de consumo, espelha a convivência de outras culturas gastronômicas, adaptando-se de maneira singular para expressar a originalidade e a autenticidade de uma identidade regional. Também procurou entender o pratinho como um aspecto cultural e gastronômico de uma capital nordestina, destacando-se como um símbolo emblemático de tradição e diversidade.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 O pratinho de rua como identidade cultural na cidade de Fortaleza-CE

Ribeiro (2024) ressalta a forte afeição dos nordestinos com comidas regionais, destacando os cearenses que frequentemente evocam o sentimento de nostalgia e pertencimento, o *pratinho* destaca-se como uma preparação profundamente enraizada nos hábitos alimentares da população cearense, consolidando-se como umas das principais opções de comida de rua. Sua popularidade é impulsionada pelo preço acessível e pela praticidade, características que o transforma em um elemento social relevante. Além disso, o *pratinho* surge como uma expressão cultural alimentar dos fortalezenses, contribuindo para a manutenção dos hábitos locais e se tornando tradicional em diversas festas, como as juninas e até mesmo em aniversários, conforme destacado por Costa (2018).

Diante disso, a origem do pratinho se encontra ainda de maneira incerta. Entretanto, a gastronomia brasileira é fruto de um intercâmbio gastronômico em decorrência de uma grande influência da cultura alimentar africana, indígena e portuguesa, como mencionam Chaves e Freixa (2017), trazendo preparações com trocas nativas, dessa forma o pratinho se formou por meio dessas culturas gastronômicas.

Após o período de colonização do Brasil e com a chegada dos africanos escravizados, o trabalho doméstico passou a ser desempenhado, em grande parte, pelas cozinheiras escravizadas, que utilizavam os mesmos ingredientes usados pelos indígenas complementando-os com ingredientes vindos da África. Um exemplo significativo dessa contribuição africana, é o vatapá, uma preparação que integra o *pratinho* e que tem em sua composição o azeite de dendê, um ingrediente emblemático introduzido pelos povos africanos (Paravati, 2018).

De acordo com Gimenes (2006), as permanências de determinados hábitos alimentares e culinárias contribui para a formação de um cenário gastronômico específico, que, por sua vez, dá origem às chamadas cozinhas regionais. Dessas cozinhas, frequentemente emergem pratos que, devido suas particularidades de preparo e sabor, e pelo significado dado às pessoas que consomem, acabam por se consolidar como símbolos locais, os chamados pratos típicos, nessa questão ocasiona na contribuição para a identidade cultural gastronômica da cidade. Sob esse viés, a culinária típica é uma verdadeira expressão de suas raízes.

A denominação típica designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si. Esta iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico (Gimenes, 2006, p. 4).

De acordo com Montanari (2008), da mesma forma que a língua utilizada como fala, o sistema alimentar também contém esse mecanismo de comunicação, carregando consigo uma dimensão cultural. Ele é construído por aqueles que a praticam, atuando como depositários das tradições e da identidade de um grupo. Dessa forma, a alimentação não apenas serve como um instrumento de identidade, mas também o primeiro meio de estabelecer contato com culturas diversas. Nesse sentido, as várias participações dessas grandes culturas gastronômicas acabaram resultando em uma troca rica de sabores gerando símbolos que se tornam marcantes e identificativos de uma região (Franzoni, 2016).

O termo “identidade” recobre alguns significados, podendo-se referir tanto a pessoas como a objetos, coisas. Sob o ponto de vista histórico, ele vem sendo empregado para significar o que hoje se entende por personalidade, privilegiando não só a perspectiva individualista, mas também coletiva (Julião; Andrade; Gondim Neto; 2018, p. 72).

Segundo Haesbaert (1999) a identidade pode estabelecer uma relação de igualdade tanto no âmbito social quanto cultural. Nessa perspectiva, o *pratinho*, assume um papel cultural significativo, funcionando como um elo de aproximação, especialmente em celebrações, onde indivíduos de distintas origens compartilham a mesma preparação promovendo um sentimento de pertencimento e igualdade. No ponto de vista social, é possível observar que o *pratinho* transcende barreiras socioeconômicas, sendo acessível e apreciado em diversos contextos, o que intensifica sua função como um alimento unificador e democrático na cultura alimentar.

A gastronomia é um elo de importância significativa no fortalecimento da identidade de uma comunidade e fator preponderante no sentimento de pertencimento dos povos. As sutilezas e características da gastronomia regional são identificadas na escolha dos temperos, insumos, forma de produção, modo de preparo e a maneira de como essa comida é servida e consumida, tanto na vida diária como em ocasiões festivas (Almeida, 2003).

Mintz (2001, p. 34), afirma que: “como as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas inequivocadamente nacionais, lidamos frequentemente com questões relativas à identidade”.



Julião, Andrade e Gondim Neto (2018), definem a característica única de um local, ou seja, fator identitário, como aquela que faz gerar um sentimento de identidade, ou de identificação de uma comunidade em relação às demais.

De acordo com Julião, Andrade e Gondim Neto (2018), pode-se considerar as manifestações culturais matrizes de identidades locais, pois a partir das manifestações culturais, o homem consegue interagir com o meio em que vive e dessa interação pode-se ter a formação de alimentos de identidade de uma região. Por exemplo, a utilização de alimentos característicos de uma região para prover energia, garantindo assim a vida.

Sob essa óptica, o *pratinho* pode construir essa identidade gastronômica pela influência na alimentação dos cearenses, pela simplicidade em que os insumos são utilizados (arroz, frango, farinha, verduras) trazendo o sentimento de se interligar a singularidade da cultural local (Ribeiro, 2024)

Segundo Franzoni (2016), a interação social é fundamental para a preservação da identidade de uma sociedade, sendo a cultura o principal meio pelo qual essa identidade se manifesta e se perpetua. Nessa perspectiva, Ribeiro (2024) destaca a forma como o pratinho é comercializado nas ruas, evidenciando-se como uma expressão autêntica da identidade local. Dessa maneira, a gastronomia configura-se como um elemento que une a cultura de um povo, funcionando como um veículo que permite compreender suas origens, hábitos alimentares e tradições, além de reforçar os laços comunitários e a memória coletiva.

Montanari (2008), estabelece uma analogia entre linguagem e comida em termos de identidade, destacando que as noções de identidade e de troca são frequentemente evocadas ao se discutir a cultura alimentar. No entanto, essas noções podem parecer contraditórias, como se a troca – ou seja, o intercâmbio entre identidades distintas – representasse um obstáculo à preservação das identidades e do patrimônio cultural que cada sociedade reconhece em seu próprio passado. Diante dessa perspectiva, a comida se torna um idioma, uma linguagem capaz de transmitir vários aspectos como afirma Julião, Andrade e Gondim Neto (2018, p. 75):

A comida além de fornecer informações sobre um povo, também transmite aspectos sentimentais e sensoriais, ou seja, a cultura e os hábitos de um povo podem ser compreendidos através de sua gastronomia. O aspecto cultural da comida deve ser evidenciado a partir dos valores atribuídos aos pratos típicos e na forma como devem ser preparados, assim como na manutenção das tradições culinárias e a sua perpetuação simbólica.

Lima (2024) exemplifica a construção da identidade cultural construída por meio de um evento: O Festival do *Pratinho*, realizado no ano de 2024 na Estação das Artes, em Fortaleza, o evento teve como objetivo destacar as diversidades de sabores regionais,

fortalecendo o reconhecimento do *pratinho* não apenas como uma expressão cultural, mas também como uma atividade econômica essencial para muitas famílias da região. Ao valorizar a cultura e a tradição alimentar, o festival consolida o *pratinho* como um dos símbolos representativos da identidade local.

De acordo com Gimenes (2006) há sempre um anseio por reconhecer e proteger os símbolos gastronômicos nacionais e regionais como forma de preservar uma identidade, não apenas pelos autóctones, mas também pelos turistas e excursionistas que se deslocam até determinada localidade para provar estes pratos, dessa forma criando uma conexão gustativa com a cultura local, e conhecendo novos costumes, hábitos alimentares, exercendo uma troca de experiências culturais.

Na lógica da atividade turística, onde a diferença e as especificidades de uma localidade são matérias-primas básicas, esta territorialidade não é apenas incentivada, mas divulgada amplamente como forma de diferenciação de um destino turístico em relação ao outro, pois quanto mais diferenciado, mais “típico” for o prato, mais valorizado ele será (Gimenes, 2006, p. 5).

O turismo gastronômico se tornou fundamental para reconhecimento da gastronomia cearense. De acordo com Mapurunga e Costa (2019, p.193-194), após uma coleta de pesquisas sobre as formas de utilização da gastronomia cearense como atrativo turístico:

O turismo gastronômico é potencialmente um atrativo cultural que favorece o desenvolvimento regional e proporciona, através do serviço e elaboração do cardápio regional, fortalecer a identidade e fazeres locais, bem como valorizar e demonstrar a riqueza dos produtos locais. Contudo, embora existam algumas iniciativas de desenvolvimento do segmento gastronômico associado ao turismo no litoral do Ceará, diretrizes e políticas públicas devem ser direcionadas para esse fim. Nessa direção, inventários e pesquisas relacionadas à gastronomia precisam ser fomentadas em âmbito regional, da mesma forma que o marketing precisa atuar com mais vigor na divulgação desse segmento para o público que visita o Ceará, em âmbito local e nacional em feiras e eventos de turismo.

Desse modo, o pratinho se tornou uma iguaria quando se trata de comida de rua, bastante procurado em diversos pontos estratégicos, inclusive os turísticos, caracterizando-se por ter bom custo-benefício, tornando bastante atrativa. Segundo Bezerra (2008), a comida de rua pode se classificar em duas faces, uma que alimenta e nutre, e em outra camada absorvem um número maior de trabalhadores, ou seja, ajudando dois grandes problemas, alimentar a população de baixa renda e empregar novos trabalhadores, sendo eles os empreendedores.

Portanto, o desemprego, em certa medida, faz com que haja um aumento na venda de comida de rua, pois comercializar esse tipo de preparações é uma atividade informal e que muitas pessoas encaram, mesmo na atualidade, como uma oportunidade real de trabalho para o sustento de suas famílias (Germano; Germano, 2000).

De acordo com Montanari (2008) as comidas tradicionais se tornam um elemento fundamental para a valorização da cozinha regional, desde a memória gastronômica e afetiva; e para a economia, por proporcionar ganhos a pequenos empreendedores, dessa forma o pratinho carrega várias camadas culturais para a gastronomia regional.

### **3.2 Composição do pratinho**

De acordo com Costa (2018) o pratinho pode incluir diversas combinações em sua composição, arroz ou baião, vatapá, creme de frango, farofa ou paçoca, salada, entre outros.

#### *3.2.1 Vatapá*

O vatapá, assim como diversas comidas típicas brasileiras, surgiu através da miscigenação de culturas que se conectaram em meio à formação do Brasil, principalmente a africana, que chegou ao Brasil através dos escravos iorubas. Como descreve Cascudo (2011) o preparo do vatapá é caracterizado como um cozido à base de peixe, de camarão ou de galinha e uma espessa papa de pão ou de farinha de mandioca, também podem ser acrescidos camarões e outros temperos tradicionais, como tomates, pimentões verdes, pimenta dedo de moça, dendê, leite de coco, amendoim, entre outros (Freire, 2018).

De acordo com Chaves e Freixa (2017) dentre as contribuições africanas citamos o azeite de dendê, que confere aroma e cores em preparações contendo crustáceos, pescados e moluscos, bem como outras como o vatapá e o acarajé. Cascudo (2011, p. 884) cita o vatapá como uns dos mais famosos pratos afro-brasileiro, destacando a modificação que a cultura brasileira colocou na preparação: “O azeite de dendê, a pimenta e o leite de coco”.

No Ceará, precisamente na capital, o vatapá, faz parte de uns dos componentes que formam o pratinho, sendo fundamental na preparação, podendo ser preparados de camarão, frango ou peixe, sendo feito de forma diferente em que é encontrado nas cidades baianas, pois não são colocados o gengibre, amendoim, castanhas, farinhas de mandioca (Cascudo, 2011). Existem várias formas no preparo do vatapá, seja no Ceará ou na Bahia, como descreve (Costa *et al.*, 2018, p.32)

O vatapá apresenta uma textura de creme, conferido por insumos espessantes como a farinha ou pão adormecidos embebidos por leite e ou caldos, podendo ser ou não picante (“quente” ou “frio”) e de cor amarelada proporcionada pelo dendê. Esta preparação faz parte dos componentes do famoso “pratinho” e do acarajé, ambos comercializados na gastronomia de rua de Fortaleza.

Portanto, o vatapá carrega várias heranças culturais simbólicas em meio a sociedade, dependendo da forma que vai ser preparado ou oferecido, e conforme a região, rituais ou forma de vendas. Juntamente com o vatapá, outras preparações compõem o famoso pratinho, como o creme de galinha, na versão do pratinho cearense, o vatapá também é preparado com a farinha de trigo, que age na substituição do pão. (Costa, 2018).

### **3.2.2 Creme de galinha**

Existem poucas referências sobre a origem do creme de galinha, principalmente pela grande influência de outras cozinhas mundiais, sendo uma delas a europeia no Brasil. O pratinho que é bastante conhecido por ser uma preparação prática e de bom custo-benefício, tem esse creme como uns dos principais ingredientes de sua composição.

Sobre as formas de preparo do creme de galinha, citamos as considerações de Costa *et al.*, 2018, p.36:

Há, porém, diversas formas de preparar o Creme de Galinha sendo possível o uso de diversos tipos de temperos no momento do cozimento, assim como de outros tipos de verduras, ervas, juntamente com uma espécie de molho branco mais simples com o caldo da galinha, farinha de trigo, leite e gemas, o que também adicionará a consistência desejada. A adição do creme de leite ou requeijão deve ser feita no momento de servir e sem ferver para que não talhe. Portanto, trata-se de uma preparação que deve ser servida quente e quem a vende deve estar atento em mantê-lo na temperatura padrão, evitando assim perigos de contaminação.

Segundo Ribeiro (2024), o creme de galinha é considerado uma comida festiva e do dia a dia, ou seja, estando frequentemente na mesa dos fortalezenses, com uma presença marcante em reuniões familiares, praças, e principalmente no empreendedorismo local, sendo vendido em restaurantes e até mesmo nas calçadas das casas e praças, fazendo parte fundamental do pratinho como uma opção de proteína junto ao arroz branco.

### **3.2.3 Arroz**

De acordo Julião, Andrade e Gondim Neto (2018, p. 77, *apud* Couto Filho, 2004, p.64) o arroz tem origem asiática, provavelmente no sudeste asiático, especificamente nas províncias indianas de Bengala, Assam e Mianmar. Na China foram encontrados registros literários deste cereal com aproximadamente 5.000 anos. Da Índia, o arroz foi levado para a China e mais tarde para a Indonésia. Os árabes cultivavam o arroz no delta do rio Nilo e por

volta do século VIII, foram os responsáveis em difundi-lo para os países do Mediterrâneo. A introdução desse cereal na África Ocidental foi feita pelos portugueses, enquanto a disseminação nas Américas é creditada aos espanhóis.

Cascudo (2011) afirma que o arroz se tornou conhecido pelos nossos primeiros habitantes somente após a chegada e a instalação dos portugueses. No início da colonização brasileira o consumo de arroz não era significativo e não era consumido com feijão e/ou farinha.

Segundo Julião, Andrade e Gondim Neto (2018, p. 78, *apud* Cascudo, 2011, p. 454-464) A cultura do arroz, chamada de orizicultura, começou a se organizar no Brasil em meados do século XVIII. E, ao contrário da forma como era preparado em Portugal, os africanos de origem malê introduziram o azeite com alho ou cebola refogados no cereal. De acordo com Alimentos (2021) tempos depois do período colonial, o arroz começou a ser introduzido na alimentação do exército, dessa forma favoreceu e disseminou o cultivo em diversas regiões do Brasil. Em 1781, após os portos serem abertos por Dom João VI, o país começou a receber maiores quantidades, o que teve um impacto significativo nos hábitos alimentares da época. O arroz, então, se consolidou como um alimento essencial, sendo transmitido de geração em geração, se tornando um pilar da dieta brasileira.

O arroz também por ser bastante presente na dieta alimentar brasileira, carrega nele vários elementos essenciais para o melhor funcionamento da saúde, de acordo com Castro *et al.* (1999, p. 10): “o arroz é uma excelente fonte de carboidratos complexos, contém quantidades desprezíveis de gordura e é livre de colesterol”, bastante utilizado como acompanhamentos de diversas preparações. Segundo Wright e Treuille (2018) o arroz é geralmente preparado no método de absorção, no qual, toda água é absorvida pelos grãos, deixando-os soltos, porém leves e ligeiramente úmidos, antes desse processo alho e cebola são refogados, e, em seguida o arroz é adicionando e refogado, dando frequência do cozimento com a adição da água.

### **3.2.4 Farofa e paçoca**

De origem africana, trazidas pelos quimbundos escravizados, era denominada de falofa. De maneira geral, pode-se dizer que a farofa é feita com uma farinha de mandioca, ou de milho, ou de rosca, ou de cuscuz, ou de bolacha ou biscoito, entre outros, previamente torrada, Narciso e Rolim (2020). O preparo da farofa deve ser rápido, em tempo suficiente para o cozimento de amido cru (Narciso; Rolim, 2020, p. 13). No pratinho, a farofa comumente é opcional, sempre bem temperada com verduras.

Outra preparação a base de farinha e que pode compor o pratinho é a paçoca. Esta,

por sua vez, é uma preparação muito consumida em várias partes do Brasil, especialmente no Nordeste, onde é considerada uma iguaria. Seu nome deriva da língua tupi denominada “poçoka” que significa esmigalhado a mão ou socada no pilão, que caracteriza o modo como era feito pelos indígenas (Cascudo, 2011).

De acordo com Cascudo (2011), a paçoca se tornou a junção de duas heranças gastronômicas que são bases da cultura alimentar do nordestino, a farinha de mandioca dos indígenas e a carne de sol dos portugueses, com a técnica de conservação da carne pela salga e secagem. Bezerra (2014) cita a paçoca sendo feita de farinha de mandioca, que é obtida na farinhada, local que acontece o processo com várias etapas da mandioca se tornar farinha.

A farofa e a paçoca continuam sendo bastante consumidas em muitos locais do Nordeste sendo um acompanhamento de vários pratos como no pratinho. Segundo Ribeiro (2024), o consumo da paçoca de carne de sol é a mais escolhida entre as demais, como a farofa simples, por exemplo.

### **3.2.5 Salada como acompanhamento**

A salada faz parte da cultura alimentar desde a época dos povos originários, que utilizavam folhas com complemento alimentar (Carla, 2021). Os portugueses também induziram o hábito de comer os vegetais cozidos como acompanhamento dos pratos, trazendo como um costume luxuoso da burguesia local, para diferenciar as classes (Cascudo 2011).

A salada, faz parte de vários pratos regionais como o *pratinho*, principalmente por ser versátil, podendo ser servida como acompanhamento a critério do consumidor, conforme preferência. A mesma compõe o pratinho juntamente com as demais preparações (vatapá, creme de galinha, arroz, paçoca ou farofa e a salada).

As saladas encontradas frequentemente em pontos de vendas podem ser: salada de legumes com maionese, salada de repolho refogado, salada verde crua. Ribeiro (2024) em seu estudo sobre a preferência da composição da salada no pratinho verificou que a mais requisitada foi a de maionese, logo atrás a salada de repolho verde, mostrando assim as preferências em coletivo.

## 2 ARTIGO CIENTÍFICO

### PRATINHO COMO SÍMBOLO DA GASTRONOMIA DA CAPITAL CEARENSE: ANALISANDO A DIVERSIDADE DE SABORES E INFLUÊNCIAS CULTURAIS

#### RESUMO

O presente artigo tem como objetivo analisar as características do *pratinho*, uma preparação típica da cidade de Fortaleza, enquanto elemento representativo e símbolo da identidade gastronômica regional. Em sua composição, o *pratinho* reflete a diversidade resultante do intercâmbio gastronômico, evidenciando a influência de distintas culturas. Foi-se utilizado uma abordagem metodológica de caráter qualitativo, descritivo e exploratório. A pesquisa buscou compreender essa simbologia por meio da aplicação de um questionário, cujas respostas permitiram analisar os aspectos sociais, econômicos, culturais e afetivos associados a essa preparação. O estudo foi conduzido em três pontos de vendas distintos da mesma região, os locais foram selecionados conforme a popularidade gastronômica do *pratinho* nessa avenida bastante movimentada da capital, levando em consideração suas diferentes distâncias e públicos-alvo, o que possibilitou identificar as variações das preparações e a percepção dos comensais quanto aos elementos constitutivos do prato. Os resultados obtidos destacam o *pratinho* como uma preparação acessível e culturalmente representativa, demonstrando a riqueza de sabores, que enriquecem a culinária regional e ainda reflete a democratização, por ser consumido por diferentes públicos, mesmo que de vez em quando. Além disso, evidenciou-se a forte conexão afetiva e identitária dos consumidores com a preparação, reforçando a sensação de pertencimento à cultura local e sublinhando a importância de sua preservação e transmissão para as futuras gerações, como parte integrante do patrimônio alimentar da região.

**Palavras-chave:** pratinho; cultura; gastronomia

#### 1 INTRODUÇÃO

A Gastronomia desempenha um papel fundamental na representação da identidade de uma comunidade, atuando como um elemento integrador da cultura. As especificidades que definem a gastronomia regional são compreendidas a partir da seleção dos ingredientes, das técnicas de preparo, da funcionalidade dos alimentos e do contexto em que o prato é consumido no momento – seja no cotidiano ou em ocasiões especiais, como datas comemorativas e rituais (Almeida, 2003).

Sob essa perspectiva, a gastronomia cearense reflete a trajetória da capital Fortaleza, sendo que a origem de muitos de seus pratos típicos permanece desconhecida. No entanto, é possível identificar que grande parte dos insumos utilizados nessas preparações foi marcada por uma fusão de influências culturais significativas, tanto no contexto histórico e gastronômico do

país quanto da região Nordeste. Dentre essas influências, destacam-se as influências africanas, indígenas, portuguesas (Chaves; Freixa, 2017) e como resultado, a culinária local tornou-se diversificada, apresentando características específicas que refletem a identidade de cada região e consolidando-se como um patrimônio cultural rico e plural.

As comidas de rua são definidas como o conjunto de alimentos e bebidas preparados ou vendidos por ambulantes, especialmente nas ruas e/ou lugares públicos. (Pertille, 2013, p. 301). Entre vários hábitos herdados dessas influências, fincou a comercialização de alimentos nas ruas, trazendo um elo entre a tradição e a modernidade, se tornando um fenômeno mundial, principalmente por ser uma opção econômica e prática, (Bezerra; Mancuso; Heitz, 2014; Pertile, 2013)

Sob esse aspecto, pode-se citar o pratinho, ou popularmente conhecido como “*pratin*”, uma preparação regional bastante encontrada na cidade de Fortaleza, seja na calçada de casas, barraquinhas em praças ou na praia, sendo tradicionalmente composto por arroz branco ou baião de dois, creme de galinha, vatapá de frango ou camarão, paçoca e salada de legumes com maionese e normalmente servidos em pratos descartáveis, característica fundamental na apresentação do pratinho (Lima, 2024; Ribeiro, 2024).

Por ser uma preparação amplamente consumida na cidade, o *pratinho* transcende seu consumo restrito a datas comemorativas, ganhando notoriedade e consolidando-se como uns dos pratos tradicionais de Fortaleza. Sua popularidade e presença constante no cotidiano permitiram que ele se tornasse um símbolo representativo da gastronomia local, carregando consigo uma carga simbólica e identitária para a região (Lima, 2024).

Diante do exposto, o presente artigo analisa o papel do pratinho como símbolo da gastronomia regional de Fortaleza, exaltando a diversidade de sabores e como reflete outras influências culturais e gastronômicas na preparação.

## **2 METODOLOGIA**

A presente pesquisa foi de natureza descritiva, que segundo Andrade (2010, p. 112) é “um trabalho que possui caráter descritivo de acordo com as informações obtidas através da pesquisa, pois visa analisar, interpretar, observar e coletar fatos sem interferência alguma do autor”, a mesma foi designada de origem exploratória, sob essa perspectiva pode-se ter uma visão mais ampla sobre o assunto, proporcionando maiores informações e delimitando melhor o assunto, sendo descrita como qualitativa pois visa abordar o motivos e comportamento diante de um fenômeno.



Com o objetivo de analisar a diversidade das preparações que compõem o *pratinho* na capital cearense e sua relação com a cultura local, foi elaborado um questionário (Apêndice A) voltado para a gastronomia cearense. Esse instrumento de pesquisa teve como finalidade coletar e compilar dados relevantes sobre o tema, sendo estruturado em dois grupos de perguntas.

A primeira parte, denominada de Grupo A, compreendeu questões de caráter socioeconômico e educacional, buscando traçar o perfil do público pesquisado a partir da análise de variáveis como idade, gênero, renda e escolaridade.

Na segunda parte, correspondente ao Grupo B, constavam perguntas específicas sobre o *pratinho*, visando compreender os fatores que motivam seu consumo entre os habitantes de Fortaleza, bem como a percepção dos comensais quanto aos seus aspectos afetivos, culturais, sociais e econômicos. Pesquisado. Para isso, foram analisadas as seguintes perguntas:

5. Com que frequência você consome pratinho?
6. Por quais motivos você consome o Pratinho?
7. Qual ou quais preparações você mais gosta da sua composição. Eleja uma preparação.
8. E a que você menos gosta? Que abre mão da composição do pratinho que você compra?
9. Na sua opinião o "pratinho" é um símbolo da gastronomia da capital cearense?  
( ) Sim ( ) Não, Por quê?
10. Você acha que o "pratinho" contribui para a valorização da gastronomia de Fortaleza em outros municípios e fora do estado?  
( ) Sim ( ) Não, Se sim, por quê?
11. O que o pratinho representa para você? Em relação ao pratinho quanto aos aspectos afetivos, culturais, sociais e econômicos?

A aplicação do questionário foi realizada presencialmente em três pontos de venda de pratinho, localizados na Avenida Beira Mar, Bairro Meireles em Fortaleza-CE. Os locais foram selecionados conforme a popularidade gastronômica do pratinho nessa Avenida bastante movimentada da capital com fluxo contínuo de turistas e fortalezenses, isso permite obter uma amostra diversificada de comensais, com diferentes contextos socioeconômicos e culturais. Os pontos de vendas foram denominados de: **Pratinho A; Pratinho B; e Pratinho C.**

A pesquisa contou com a participação de 13 comensais, todos os participantes foram informados sobre os objetivos de pesquisa e foram convidados a assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), cujo parecer encontra-se disponível no Apêndice B. A pesquisa foi submetida ao comitê de ética e obteve parecer de nº 5.911.907.

Com a finalidade de analisar a composição das preparações do “pratinho” foram realizados registros fotográficos do cardápio dos referidos pontos de venda. O objetivo foi identificar padrões e variações nas preparações comparando as semelhanças e diferenças entre os diferentes locais de venda.

A exposição dos resultados foi realizada por meio de uma abordagem integrada, combinando métodos quantitativos e qualitativos. A análise quantitativa apresentou dados estatísticos sobre o perfil dos consumidores e a frequência de consumo, enquanto as respostas abertas foram examinadas sob uma perspectiva qualitativa, explorando os aspectos gastronômicos e culturais do “pratinho”. Durante a pesquisa, os questionários foram preenchidos pelos participantes, que responderam às perguntas com base em suas experiências. As falas dos participantes foram devidamente transcritas, registrando com precisão para análise de conteúdo conforme método de Bardin (2011).

### **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Para compreender o “pratinho” (Figura 1) como um símbolo da gastronomia de rua da zona leste de Fortaleza, foram analisadas as respostas de 13 comensais dos estabelecimentos mencionados que estão inseridos na área pesquisada sendo considerada uma parte nobre de Fortaleza. Após a aplicação do questionário foram organizados em gráfico para perguntas fechadas, enquanto as respostas abertas foram examinadas de forma qualitativa, considerando os objetivos do estudo.

Figura 1 – Imagem do pratinho coletada na pesquisa

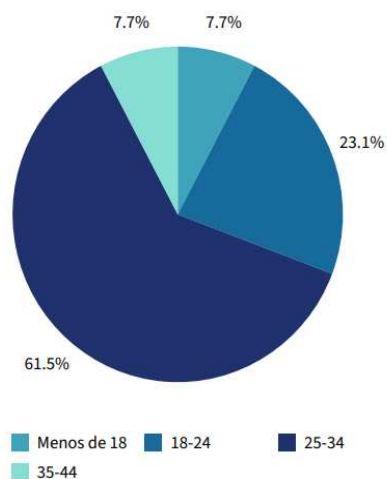


Fonte: Dados da pesquisa

Dessa forma, a pesquisa abrangeu consumidores de diferentes faixas etárias. Entre os respondentes, 7,69% tinham menos de 18, percentual idêntico ao do grupo de 35 a 44 anos. A maior representatividade foi do grupo de 25 a 34 anos, que correspondeu a 61,54% dos participantes. Nenhum participante pertencia a faixa etária de 45 anos ou mais, resultando em 0%.

Gráfico 1 – Faixa etária dos participantes

13 respostas

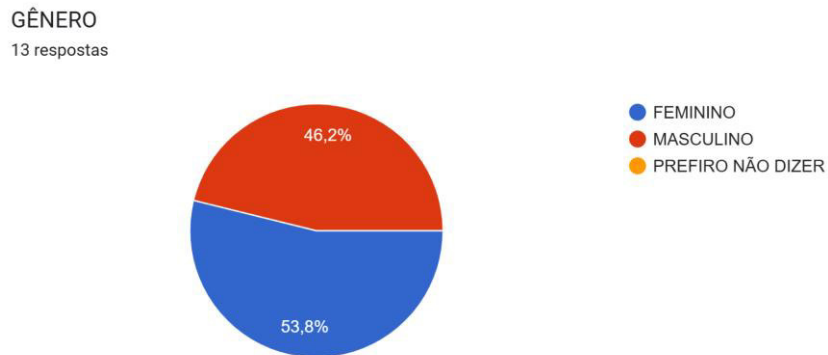


Fontes: Dados da pesquisa.

Quanto à distribuição por gênero, indica que a maior parte dos consumidores se identifica no gênero feminino.

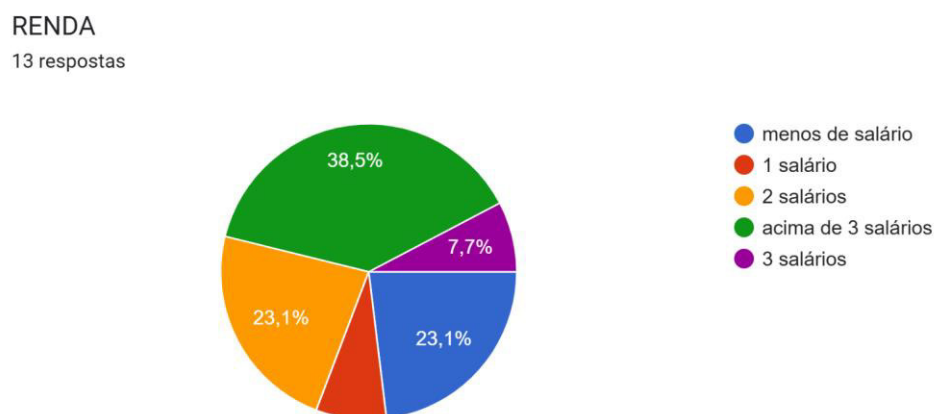
Gráfico 2- Gênero dos participantes

Fonte: Dados da pesquisa.



A seguinte questão do questionário investigou a renda dos participantes, revelando que 23,1% recebia menos de um salário mínimo, 7,7% exatamente um salário mínimo, 23,1% recebia dois salários mínimos, seguido de 7,7% - três salários mínimos e um percentual significativo de 38,5% recebia acima de três salários mínimos,

Gráfico 3 – Renda dos participantes



Fonte: Dados da pesquisa.

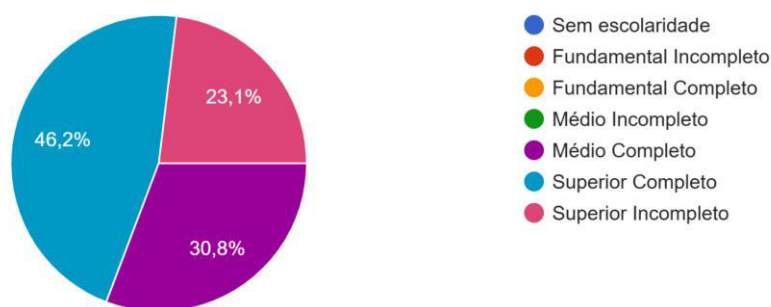
A questão do questionário que abordou a renda dos participantes revelou, que a maior parte dos respondentes possui uma renda superior a três salários mínimos, um fenômeno esperado, já que a área pesquisada atrai indivíduos com maior poder aquisitivo. Em seguida,

foi questionado o nível de escolaridade dos respondentes, constatando-se que a maioria, correspondente a 46,2% possuía ensino superior completo, enquanto 30,8% possuía o ensino médio incompleto e 3,1% possuía o ensino superior incompleto.

Gráfico 4 – Escolaridade dos participantes

#### ESCOLARIDADE

13 respostas



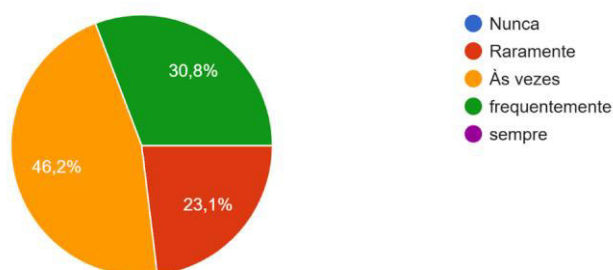
Fonte: Dados da Pesquisa.

Em relação a frequência de consumo, a Figura 1 evidencia que a maior parte dos comensais, correspondente a 46,2% consome o pratinho apenas “às vezes”. Esse percentual é seguido por 30,8% que consumiam o pratinho de forma “frequente” e 23,1% “raramente”. Diante desses dados, foi possível inferir que o consumo do pratinho ocorria de maneira esporádica ou alternativa, não sendo uma prática regular para a maioria dos respondentes.

Gráfico 5 – Frequência de consumo

Com que frequência você consome pratinho?

13 respostas



Fonte: Dados da pesquisa.

Foi questionado aos participantes os motivos que os levam a consumir o “pratinho”, permitindo respostas abertas e subjetivas. Dentre as justificativas, o sabor e a preferência

peçoal foram aspectos mais destacados, representando 57,14% das respostas. Algumas das justificativas incluíram:

*“ Pelo sabor, por ser nutritivo e pelo fato que podemos montar conforme nossos gostos e preferências, “Tem uma mistura perfeita de sabores”, - Participante A,*

*“ [...] alimentos individuais que são bons, ao juntar torna ainda mais especial” e “ porque gosto de comida de casa”- Participante B.*

Essas perspectivas são fundamentais para compreender as escolhas alimentares dos respondentes, uma vez que, de acordo com Montanari (2008) o ser humano, ao exercer seu livre arbítrio para escolher o que comer, torna-se mais criterioso em relação à sua alimentação. Essa relação é influenciada por fatores nutricionais, econômicos, afetivos e aos valores simbólicos, refletindo também aspectos culturais e identitários. Por outro lado, 42,86% das respostas centralizaram a praticidade. As justificativas para o consumo do pratinho incluíram respostas como:

*“Facilidade de encontrar”- Participante D*

*“Quando tô com preguiça de cozinhar”- Participante E.*

Que destacam a praticidade como um fator relevante. Além disso, foi mencionada a escolha por motivos culturais, como na afirmação: *“[...] por ele ser um símbolo cultural gastronômico pra mim”- Participante F.* Essas respostas corroboram a teoria de Montanari (2008, p.16) que afirma: *“a comida acaba se mostrando como um alimento decisivo da identidade humana e como uns dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la”.*

A partir desses dados, é possível perceber que os motivos de escolha alimentar não se limitam apenas à natureza dos alimentos, mas também aos motivos culturais que os envolvem. Esses motivos incluem a seleção de sabores, os hábitos de consumo e até mesmo a prática de comer fora de casa, reforçando a ideia de que a alimentação é um fenômeno profundamente ligado à identidade e à cultura.

Foram realizados questionamentos sobre as preferências dos participantes em relação às composições do “pratinho”, especificamente sobre quais ingredientes ou combinações eles priorizavam na hora de montar o prato. Das 13 respostas obtidas, a maioria destacou como preferências o creme de frango, vatapá, a paçoca, a salada de maionese, elementos que refletem a forma tradicional de composição do pratinho. No entanto, durante as visitas *in loco*, observou-se que as opções oferecidas aos comensais divergiam entre si.

As Figuras 2 compreendem imagens das variações encontradas em Fortaleza de três locais de vendas do pratinho, demonstrando a diversidade de combinações disponíveis e como elas se distanciam, em alguns casos, da composição clássica do pratinho.



Figura 2 – Imagens dos cardápios dos pratinhos vendidos em três pontos da Avenida Beira Mar, Bairro Meireles, Fortaleza – CE



Fonte: Dados da pesquisa. (Os valores nas imagens são referentes ao período de janeiro – 2025)

Observa-se que algumas preparações consideradas típicas se repetem nos cardápios dos três locais registrados, como Baião de Dois, Vatapá, Creme de Galinha, Calabresa, Carne de Sol e Farofa. E o valor do pratinho variava entre R\$20,00 (vinte reais) e R\$30,00 (trinta reais), conforme o número de preparações ou tamanho do mesmo. Diante disso, é evidente que

o valor do pratinho é elevado na área nobre e turística, devido ao alto custo de vida e à demanda crescente de consumidores com maior poder aquisitivo, características típicas dessas regiões.

Sob essa perspectiva, observam-se preparações como Feijão Tropeiro, Salpicão, Suflê de Frango e Escondidinho de carne do sol, pratos que foram analisados por Costa e Santos (2015), e que destacaram o valor simbólico e tradicional que o pratinho carrega, mas apontam que essas preparações acabam se distanciando da imagem das comidas típicas do Ceará. Eles ressaltam que, nas regiões do interior do estado, eventos locais valorizam e promovem preparações mais autênticas e legítimas, reforçando a identidade cultural e gastronômica cearense. Essa divergência entre as ofertas urbanas e tradições do interior evidencia a complexidade e a diversidade das práticas alimentares associadas ao pratinho como comida de rua.

Nesse contexto, é relevante destacar a diversidade de influências em cada preparação para a formação de uma identidade alimentar multifacetada. Ribeiro (2024), ressalta essa combinação de características, evidenciando que o pratinho representa a dinâmica de escolha e a construção dos gostos alimentares.

Por outro lado, Lima (2015) aponta uma tendência contemporânea de homogeneização das práticas alimentares, motivado pelo modo de consumo, pelas relações de comercialização e pela identidade alimentar. Essa busca por alimentos que fogem da identidade regional tende a aumentar em decorrência da globalização, refletindo-se também no pratinho. Por ser uma preparação versátil, o pratinho acaba sofrendo adaptações em resposta à alta demanda de combinações que mesclam o tradicional com o inovador.

Em relação às perguntas do questionário, as preparações menos favoráveis na escolha da composição foram o vinagrete e o salpicão, embora estejam amplamente disponíveis em muitas barraquinhas de venda de pratinho. Essa preferência pode indicar uma inclinação às expectativas tradicionais ou a uma busca por combinações que se distanciam dessas opções menos valorizadas.

Na sequência das perguntas, foi questionado aos comensais se consideravam o pratinho um símbolo da gastronomia da capital cearense. Diante das respostas coletadas, 12 dos 13 respondentes afirmaram que sim, apresentando justificativas como:

*“Sim, porque é a cara do nordestino junto com o cuscuz”*. - Participante G

*“Sim, virou tradição o hábito de todos comerem pratinho”*, - Participante H

*“Com certeza, muitas pessoas em Fortaleza consomem”*, - Participante J

*“Sim, porque reúne elementos que individualmente já fazem parte do prato do cearense”*, - Participante K.



Essas respostas reforçam a percepção do pratinho como um ícone gastronômico fortemente associado à identidade cultural e alimentar de Fortaleza, destacando sua relevância tanto no cotidiano quanto na tradição local.

Nessa perspectiva, de acordo com Flandrin e Montanari (1998, p. 52 *apud* Ribeiro, 2024, p. 22): “*como resposta às necessidades individuais, a alimentação torna-se, progressivamente, elemento essencial da estruturação dos grupos, de expressão de uma identidade própria e origem de um pensamento simbólico*”. Isso reflete nos hábitos alimentares dos comensais, que, ao compartilharem práticas semelhantes, demonstram um sentimento de pertencimento à região. Essa dinâmica evidencia uma linguagem alimentar que transcende o aspecto utilitário, assumindo um papel simbólico e identitário na cultura local.

A resposta que discordou do questionamento, justificou que, na região onde mora, existe uma preparação chamada “arrumadinho”, a qual, segundo o respondente, é semelhante ao pratinho. Embora ambas sejam de preparações típicas do Nordeste e compartilhem ingredientes parecidos, elas são apresentadas de maneiras distintas.

Conforme Melo (2014, p. 9) o “arrumadinho” é definido como um prato rápido, mas saboroso – carne de charque, farinha e feijão verde. Junta-se tudo, como diz o nome da comida, e leva-se ao fogo, até que a carne fique pronta”. Dessa forma, ao consumir o pratinho, o comensal acaba resgatando memórias afetivas e culturais ligadas à sua região de origem, evidenciando como as práticas alimentares estão intrinsecamente conectadas à identidade e experiências pessoais.

Também se questionou que o pratinho pode cooperar para a valorização da gastronomia de Fortaleza, de outros municípios e até mesmo fora do estado. Diante dos dados analisados, as respostas foram categorizadas de acordo com as suas similaridades. A maioria dos participantes concordou com a afirmação, justificando que “*sim, contribui para vendas e preserva a cultura local*”- Participante K.

Outros destacaram o potencial da preparação para impulsionar o turismo gastronômico da cidade, afirmando, “*Sim, por ser um prato regional do Ceará torna-se de interesse e desperta curiosidade fazendo com que as pessoas experimentem*”-Participante L. De fato, o interesse pela culinária local é uma realidade, e experimentar pratos regionais costuma fazer parte da programação dos turistas, sob essa perspectiva. Schluter (2003) ressalta que o turismo gastronômico integra o turismo cultural, pois permite ao visitante compreender a cultura e o estilo de vida das comunidades visitadas por meio de suas tradições alimentares. Dessa forma, o pratinho também se torna um veículo de promoção cultural e turística.

Seguindo essa linha, o turismo gastronômico torna-se um fator de grande relevância para a economia local. Alguns participantes ressaltaram esse aspecto em suas respostas:

*“[...] contribui para as vendas”*- Participante M

*“[...] mais economia para a cidade”*- Participante N.

Além de valorizar a culinária regional, o pratinho também impulsiona a geração de renda, fortalecendo o setor gastronômico e os pequenos comerciantes. Em outra classificação das respostas, os participantes destacaram a representatividade do pratinho na identidade de Fortaleza, esse fenômeno também foi observado durante a coleta de dados a partir das respostas dos participantes da pesquisa:

*“É consumido diariamente em Fortaleza e em outros estados somente na festa junina, acredito que outras combinações não são comuns em outros Estados”* -Participante O.

*“Sim, apesar de que a gente vê mais por aqui do que em outros Estados. Fui em Natal por exemplo e não achei o pratinho”*- Participante P.

Nessas perspectivas, embora o “pratinho” seja composto por preparações de diversas influências gastronômicas, a forma como é servido e o contexto em que é consumido acabam caracterizando-o como um símbolo da identidade da capital cearense. Dessa forma, ele transcende o cenário de ser consumido apenas em épocas festivas, consolidando-se como um elemento cotidiano e representativo da cultura alimentar de Fortaleza.

Na pergunta final do questionário, foi abordado sobre a representatividade do pratinho quanto aos aspectos afetivos, culturais, sociais e econômicos e foram coletados diversos sentimentos e percepções. A maioria dos respondentes associou o pratinho, quanto a sensação de nostalgia e afeto, conforme algumas respostas:

*“[...] traz sentimento nostálgico e afetivo”*, Participante Q

*“Sabor da minha terra”*, Participante R

*“É uma comida que faz um carinho na gente quando comemos”*, Participante S.

Esses relatos reforçam a conexão emocional que o pratinho estabelece com os comensais. Fonseca (2023 *apud* Ribeiro 2024) destaca que as tradições, valores e princípios são transmitidos para outras gerações por meio da comida de rua, transcendendo as questões familiares e resgatando memórias afetivas ligadas a situações vividas do indivíduo. Essa dinâmica complementa a sensação de pertencimento à cidade, que o pratinho pode proporcionar, evidenciando como a culinária local está intrinsecamente ligada ao convívio social e a construção de identidades coletivas.

É notório destacar que o pratinho é uma preparação simbólica e acessível a todos, com preços populares e porções generosas, caracterizando-se como uma refeição completa. Essa

acessibilidade foi ressaltada por alguns comensais participantes, que apresentaram as seguintes afirmações:

*“O pratinho trouxe mais facilidade de acesso, por ser uma comida boa e recheada de opções”* - Participante T

*“Representa uma boa comida e cabe no meu bolso”*- Participante U.

Diante dessas percepções, pode-se afirmar que o pratinho é visto como uma ferramenta de união das massas populares, evidenciando sua democratização. Ele não apenas alimenta, mas também conecta pessoas de diferentes realidades, reforçando seu papel como um símbolo de inclusão e representatividade na cultura alimentar.

Portanto, sob a ótica da gastronomia, em relação a estética do pratinho, foi-se adaptando conforme as modificações recorrentes com adicionais nas preparações, Ribeiro (2024) reforça sobre essas mudanças serem realizadas como base na demanda do público. Esse processo levou a sobreposição dos alimentos na montagem, o que se mostrou um fenômeno interessante, pois o empratamento é uma forma de transformar o alimento em uma experiência estética desejada. No entanto, verificou-se durante a pesquisa que a preocupação com a estética do pratinho não é predominante. A preparação geralmente é servida de forma misturada, e, com base nas respostas do questionário, o que mais importa para as pessoas é a quantidade e a satisfação de uma refeição farta, em vez de uma apresentação visual elaborada.

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O pratinho, como símbolo da gastronomia de rua, representa uma expressão gastronômica que reúne diversidade de sabores, influências culturais e identidade local. Através de depoimentos de comensais, identificou-se que o uso de ingredientes regionais, a relação de pertencimento cultural, a conservação de tradições e aspectos socioeconômicos são fundamentais para sua consolidação como ícone gastronômico. O prato, presente na dieta alimentar dos fortalezenses, mantém um elo afetivo e cultural, preservando sua essência mesmo com adaptações ao longo do tempo.

A pesquisa revela que o pratinho é mais procurado por mulheres entre 25 e 34 anos, com preparações comuns como baião de dois, vatapá, creme de galinha e farofa. Sua acessibilidade, ingredientes de fácil acesso, preparo caprichado e valor nutritivo contribuem para sua popularidade. Além de alimentar, o pratinho une pessoas, fortalece laços sociais e

promove a gastronomia local, democratizando o acesso a todas as camadas sociais sem perder sua originalidade.

Como comida de rua, o pratinho carrega significados culturais, afetivos, sociais e econômicos, muitas vezes subestimados. Este estudo destaca sua importância na construção da identidade de Fortaleza, simbolizando acessibilidade, tradição e pertencimento. O pratinho transcende o âmbito alimentar, conectando pessoas, preservando tradições e alimentando tanto o corpo quanto a alma, consolidando-se como um ícone gastronômico que perpetua a riqueza cultural e afetiva do povo cearense. Dessa forma, o pratinho se consolida como uma preparação exemplar de democratização alimentar. Sua grande procura em barraquinhas de rua, evidencia sua acessibilidade a todas as camadas sociais, sem perder sua essência identitária, seu sabor característico e sua originalidade.

Além de alimentar, o pratinho une pessoas e fortalece laços sociais para a expansão da gastronomia local. Essa dinâmica reforça a valorização das tradições regionais, um fator essencial para preservar e perpetuar as memórias de uma cultura, garantindo que suas raízes continuem vivas e significativas para as gerações futuras. É válido ressaltar que o papel do pratinho como comida de rua, embora faça parte do cotidiano do fortalezense, muitas vezes passa despercebido em sua complexidade. No entanto, ele carrega consigo diversas camadas significativas da esfera alimentar local, desde aspectos culturais e afetivos até questões sociais e econômicas.

Portanto, este estudo espera contribuir, juntamente com outras pesquisas anteriores, enaltecer a importância da gastronomia local na construção da identidade de um povo. O pratinho, ao reunir sabores, histórias e memórias afetivas, consolida-se como uma verdadeira expressão cearense, simbolizando acessibilidade, tradição e pertencimento. Sua capacidade de conectar pessoas, preservar tradições e alimentar não apenas o corpo, mas também a alma, reforça sua relevância como um ícone gastronômico que transcende barreiras e se torna, de fato, um prato para todos. Na gastronomia, o pratinho simboliza o estudo das adaptações locais na preservação da culinária regional.

## REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, S. A. P. de. **Desenvolvimento regional do turismo em áreas com potencial cultural e natural**. Dissertação (Mestrado) — Turismo e Hotelaria – Universidade Federal de Santa Catarina, Balneário Camboriú, 2003.
- ANDRADE, M. M. de. **Introdução à Metodologia do Trabalho Científico**. 10. ed. São Paulo: EDITORA ATLAS S.A, 2010.
- BARDIN, L.. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011
- BEZERRA, A. C. D.; MANCUSO, A. M. C.; HEITZ, S. J. J. Alimento de rua na agenda nacional de segurança alimentar e nutricional: um ensaio para a qualificação sanitária no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, n. 5, p. 1489–1494, 2014.
- CHAVES, G.; FREIXA, D. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. São Paulo: Senac São Paulo, 2017. 320 p.
- COSTA, E. R. C.; SANTOS, M. S. F. dos. Estratégia gastronômica na terra da luz: desvendando a culinária cearense pelo turismo. **Revista Turismo e Desarrollo Local**, [s.l.], v. 8, n. 18, p. 1-18, 2015.
- COSTA, M.; MAPURUNGA, G. **Estudo exploratório acerca da gastronomia regional enquanto atrativo turístico: o caso do litoral cearense**. In: LAVANDOSKI, J.; BRAMBILLA, A.; VANZELLA, E. (Org.). *Alimentação e cultura: alimentação e turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural*. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. p. 193-194.
- LIMA, C. **Festival do Pratinho: de onde vem a cultura da iguaria que já é quase um patrimônio cearense?** 2024. Disponível em: <https://www.brasildefatoce.com.br/2024/07/20/festival-do-pratinho-de-onde-vem-a-cultura-da-iguaria-que-ja-e-quase-um-patrimonio-cearense>. Acesso em: 04 jan. 2025.
- MELO, P. M. V. Entre a Leveza e o Peso. In: ENCONTRO NACIONAL DE LITERATURA INFANTO-JUVENIL E ENSINO, 5., 2014, Campina Grande. **Anais [...]**. Campina Grande: Realize Eventos e Editora, 2014. v. 1. p. 1-9.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução: Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Senac-SP, 2008.
- PERTILE, K. Comida de rua: relações históricas e conceituais. **Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, v. 5, n. 2, p. 301-310, 2013. Disponível em: <https://www.unirio.br/cch/escoladeturismologia/pasta-virtuais-de-docentes/joice-lavandoski/alimentos-e-bebidas/textos-de-apoio/Comida%20de%20rua.%20.pdf>. Acesso em: 07 jan. 2025.
- RIBEIRO, I. P. **Pratinho: De renda extra à comida de rua popular em Fortaleza**. 2024. Dissertação (Mestrado) — Mestrado em Gastronomia, Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2024.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. Tradução de Roberto Sperling. São Paulo: Aleph, 2003.

## REFÊRENCIAS

### (TCC)

- ALMEIDA, S. A. P. **Desenvolvimento regional do turismo em áreas com potencial cultural e natural**. Balneário Camboriú, 2003. Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria. Curso de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria, Universidade Federal de Santa Catarina.
- ANDRADE, M. M. de. **Introdução à Metodologia do Trabalho Científico**. 10. ed. São Paulo: EDITORA ATLAS S.A, 2010.
- BEZERRA, A. C. D. **Alimentos de rua no Brasil e saúde pública**. São Paulo: EduFMT, 2008.
- CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.
- CHAVES, G.; FREIXA, D. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. São Paulo: Senac São Paulo, 2017. 320 p.
- COSTA, Eveline de Alencar et al. **Fortaleza da gastronomia de rua**. 2018. 71 p. Patrocinadores: Governo do Estado do Ceará, Secretaria da Cultura do Estado do Ceará (SECULT), Instituto Dragão do Mar (IDM), Fundo Estadual de Combate à Pobreza (FECOP), Centro Cultural Grande Bom Jardim (CCBJ). Disponível em: <http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/42128>. Acesso em: 20 jan. 2025.
- COUTO FILHO, C. **Tempero do Sol: culinária cearense**. Fortaleza: CCF, 2004, 80p
- ALIMENTOS, Josepar. **Conheça a origem do arroz, o principal alimento para mais da metade da população mundial**. 2021. Disponível em: <https://g1.globo.com/ma/maranhao/especial-publicitario/josapar-alimentos/refogando/quiz/conheca-a-origem-do-arroz-o-principal-alimento-para-mais-da-metade-da-populacao-mundial.ghtml>. Acesso em: 15 jan. 2025.
- JULIÃO, M. S. S. da; ANDRADE, F. J. F. de; GONDIM NETO, L. Ensaio sobre a identidade cultural cearense a partir do “Baião de Dois”. **O Público e o Privado**, Fortaleza, v. 16, n. 32, p. 67–88, 2019. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/opublicoeoprivado/article/view/2123>. Acesso em: 25 out. 2024.
- LIMA, Camilla. **Festival do Pratinho: de onde vem a cultura da iguaria que já é quase um patrimônio cearense?** 2024. Disponível em: <https://www.brasildefatoce.com.br/2024/07/20/festival-do-pratinho-de-onde-vem-a-cultura-da-iguaria-que-ja-e-quase-um-patrimonio-cearense>. Acesso em: 04 jan. 2025.
- FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. 2016. 74 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciências da Educação, A Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Lisboa, 2016.

Disponível em: <https://run.unl.pt/handle/10362/19832>. Acesso em: 07 fev. 2025.

FREIRE, V. N. **Práticas alimentares Fortalezenses**: um estudo da obra Fortaleza da gastronomia de rua. 2018. Monografia (Graduação) - Curso de Gastronomia, Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/34820>. Acesso em: 20 out. 2024.

GERMANO, M. I. S.; GERMANO, P. M. L. **Comida de rua**: prós e contras. *Higiene Alimentar*, v. 14, n. 77, p. 27-33, 2000. Disponível em: <https://repositorio.usp.br/item/001135755>. Acesso em: 26 out. 2024.

GIMENES, M. H. S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: SEMINÁRIO ANUAL DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, 3., 2006, São Paulo. **Anais [...]**. São Paulo: ANPTUR, 2006, p. 1-15. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/sumario.php?versao=3>. Disponível em: 18 out. 2024.

HAESBAERT, R. Identidades territoriais. In: ROSENDAHL, Z.; CORRÊA, R. L. (Orgs.). **Manifestações da cultura no espaço**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999, p. 169-190.

REINHARDT, J. C. **O pão nosso de cada dia**: a Padaria América e o pão das gerações curitibanas. 2002. Dissertação (Mestrado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2002.

RIBEIRO, I. P. **Pratinho: De renda extra à comida de rua popular em Fortaleza**. 2024. 86 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Gastronomia, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2024.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução: Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Senac-SP, 2008.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista brasileira de ciências sociais**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 47, 2001. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbcsoc/a/tbHWcbmyDz8N59zqkZX7zsS/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 30 set. 2024.

NARCISO, D.; ROLIM, D. **Farofa**. São Paulo: Senac São Paulo, 2020.

PARAVATI, L. C. **História da Alimentação e da Gastronomia Brasileira**. Paraná: Editora e Distribuidora Educacional S.A, 2018.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu**: Todas as técnicas culinárias. 2. ed. São Paulo: Editora Marco Zero, 2018. 351 p.



## APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO DA PESQUISA

### QUESTIONÁRIO SOBRE O PRATINHO E A GASTRONOMIA CEARENSE GRUPO A – PERGUNTAS SOCIOEDUCACIONAL E ECONÔMICAS

#### 1. Idade

<input type="checkbox"/> Menos de 18	<input type="checkbox"/> 18-24	<input type="checkbox"/> 25-34
<input type="checkbox"/> 35-44	<input type="checkbox"/> 45+	

#### 2. Gênero

<input type="checkbox"/> Masculino	<input type="checkbox"/> Feminino	<input type="checkbox"/> Prefiro não dizer
------------------------------------	-----------------------------------	--

#### 3. Renda

<input type="checkbox"/> menos de salário	<input type="checkbox"/> 1 salário
<input type="checkbox"/> 2 salários	<input type="checkbox"/> 3 salários
<input type="checkbox"/> acima de 3 salários	

#### 4. Escolaridade

<input type="checkbox"/> Sem escolaridade
<input type="checkbox"/> Fundamental Incompleto
<input type="checkbox"/> Fundamental Completo
<input type="checkbox"/> Médio Incompleto
<input type="checkbox"/> Médio Completo
<input type="checkbox"/> Superior Completo
<input type="checkbox"/> Superior Incompleto

### GRUPO B – PERGUNTAS ESPECÍFICAS DO ESTUDO

#### 5. Com que frequência você consome pratinho?

<input type="checkbox"/> Nunca
<input type="checkbox"/> Raramente

<input type="checkbox"/> Às vezes
<input type="checkbox"/> Frequentemente
<input type="checkbox"/> Sempre

6. Por quais motivos você consome o Pratinho?

7. Qual ou quais preparações você mais gosta da sua composição. Eleja uma preparação.

8. E a que você menos gosta? Que abre mão da composição do pratinho que você compra?

9. Na sua opinião o "pratinho" é um símbolo da gastronomia da capital cearense?

☐ Sim ☐ Não

Por quê?

---

10. Você acha que o "pratinho" contribui para a valorização da gastronomia de Fortaleza em outros municípios e fora do estado?

☐ Sim ☐ Não

Se sim, por quê? \_\_\_\_\_

11. O que o pratinho representa para você? Em relação ao pratinho quanto aos aspectos afetivos, culturais, sociais e econômicos?

---

## APÊNDICE B - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO



### UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ INSTITUTO DE CULTURA E ARTE PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA

#### **TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)**

##### **PREZADO (A) PARTICIPANTE:**

Você está sendo convidado a participar da pesquisa intitulada **“O pratinho como gastronomia de rua na Avenida Beira-Mar em Fortaleza-CE.”** Você não deve participar contra a sua vontade. Leia atentamente as informações abaixo e faça qualquer pergunta que desejar, para que todos os procedimentos desta pesquisa sejam esclarecidos.

Este estudo está sendo conduzido pelos pesquisadores Ana Nicole Vasconcelos de Sousa (pesquisadora principal) e Profa. Dra. Eveline de Alencar Costa (orientadora). Após ser **ESCLARECIDO** sobre as informações a seguir, no caso de aceitar fazer parte do estudo, **assine ao final deste documento**. Em caso de recusa você não será penalizado de forma alguma.

**Objetivo de estudo:** É investigar o pratinho como um símbolo da gastronomia de rua, analisar a diversidade que pode compor o pratinho, e quais influências envolve outras culturas gastronômicas na composição do prato.

**Procedimentos:** Sua participação nesta pesquisa consistirá em responder um questionário de 5 perguntas de múltiplas escolhas e 6 perguntas abertas, nas quais necessitarão de 10 minutos para serem respondidas, visando conhecer dados sócio educacionais e econômicos, relação ao pratinho quanto aos aspectos afetivos, culturais, sociais e econômicos

**Benefícios:** Esta pesquisa trará como benefício promover a gastronomia local, aumentando a visibilidade para o pratinho, valorizando a história gastronômica cultural, não irá trazer benefícios direto aos participantes, porém haverá conhecimento sobre o tema feito pela universidade, dessa forma irá receber mais atenção de outros âmbitos social.

**Riscos:** O preenchimento do formulário não representará quaisquer riscos de ordem física nem psicológica.

**Sigilo:** As informações fornecidas por você terão sua privacidade garantida pelos pesquisadores responsáveis. Os sujeitos da pesquisa **não serão identificados** em nenhum momento, mesmo quando os resultados desta pesquisa forem divulgados em qualquer forma. Será garantido a todos os participantes o acesso aos dados coletados na pesquisa, não está previsto nenhum pagamento com a participação do Senhor (a), não terá nenhum custo da pesquisa.

**Direito de recusar ou desistir do consentimento:** Você não tem que participar desta pesquisa se não desejar ou, pode ainda escolher participar e depois desistir, sem prejuízos para ambas as

partes.

**Pesquisadores:** Ana Nicole Vasconcelos de Sousa (pesquisadora principal). Profa. Dra. Eveline de Alencar Costa (orientadora).

**Instituição:** Universidade Federal do Ceará - UFC /Instituto de Cultura e Arte.

**Endereço:** Universidade Federal do Ceará, *campus* do Pici, Instituto de Cultura e Arte

**Telefones para contato:** (85) 99680-4821

**ATENÇÃO:** Se você tiver alguma consideração ou dúvida, sobre a sua participação na pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da UFC/PROPESQ – Rua Coronel Nunes de Melo, 1000 - Rodolfo Teófilo, fone: 3366-8346/44. (Horário: 08:00-12:00 horas de segunda a sexta-feira).

O CEP/UFC/PROPESQ é a instância da Universidade Federal do Ceará responsável pela avaliação e acompanhamento dos aspectos éticos de todas as pesquisas envolvendo seres humanos.

O abaixo assinado \_\_\_\_\_ anos, RG: \_\_\_\_\_, declara que é de livre e espontânea vontade que está como participante desta pesquisa. Eu declaro que li cuidadosamente este Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e que, após sua leitura, tive a oportunidade de fazer perguntas sobre o seu conteúdo, como também sobre a pesquisa, e recebi explicações que responderam por completo minhas dúvidas. E declaro, ainda, estar recebendo uma via assinada deste termo.

Fortaleza, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

--	--

Nome do participante da pesquisa

Assinatura

Ana Nicole Vasconcelos de Sousa	
---------------------------------	--

Nome do pesquisador principal

Assinatura