

UNIVERSIDADE CANDIDO MENDES / AVM
PÓS-GRADUAÇÃO *LATO SENSU*

**Análise de aceitação da comida Venezuelana no condomínio
cidade Jardim**

Marinel Mora Pena

ORIENTADOR:

Prof. Jorge Vieira

**Rio de Janeiro
2018**

DOCUMENTO PROTEGIDO PELA LEI DE DIREITO AUTORAL

UNIVERSIDADE CANDIDO MENDES / AVM
PÓS-GRADUAÇÃO *LATO SENSU*

**Análise de aceitação da comida Venezuelana no condomínio
cidade Jardim**

Apresentação de monografia à AVM como requisito parcial
para obtenção do grau de especialista em MBA EM GESTÃO
ESTRATÉGICA DE VENDAS E NEGOCIAÇÃO.
Por: Marinel Mora Pena

Rio de Janeiro
2018

AGRADECIMENTOS

Agradecida com Deus por me dar o tempo e a Constancia para finalizar um ciclo que me ajuda e ajudará continuar com minhas metas e objetivos da vida.

Agradeço meu Esposo por seu amor, Constancia, carinho, tempo e paciência nesta etapa.

Meu Orientador Prof. Jorge Vieira pela sua ajuda e dedicação.

Todos os professores, os quais enriqueceram meu conhecimento e compartilharam experiências comigo.

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho primeiramente a Deus, por ser essencial em minha vida, autor de meu destino, minha guia, socorro presente na hora da angústia, ao meu Esposo, irmãos, pai e mãe.

RESUMO

Hoje em dia a gastronomia Venezuela além de ser bem gostosa também esta se tornando uns das mais conhecidas pelo mundo todo, mas, ainda tem muitas pessoas que desconhecem seus sabores.

O objetivo deste estudo foi analisar a aceitação da comida Venezuela num setor do Rio de Janeiro avaliando um grupo determinado de pessoas que moram no condomínio cidade jardim – Barra da Tijuca, sendo um total de 150 pessoas de diferentes blocos.

Permitindo conhecer porque as pessoas gostam, não gostam ou não tem experimentado esta gastronomia.

Palavras-chave: gastronomia, comida venezuelana, Rio de Janeiro, aceitação

METODOLOGIA

As fontes de pesquisas serão feitas através de consultas a livros que serão pesquisados em sites na internet, bibliotecas virtuais que falam sobre o tema em estudo. A pesquisa é do tipo qualitativo, descritivo e bibliográfico. Bibliográfica, pois serão coletado dados de livros, artigos e sites na internet, qualitativa, pois busca entender a ceitacao da comida venezuelana numa parte da população por meio de questionários, obtendo assim comparações, conhecimento da amostra sob a gastronomia venezuelana alem existem pré conceitos ou não no momento de experimentar.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO

CAPÍTULO I

Evolução da gastronomia Internacional no Brasil.

CAPÍTULO II

Impacto de La migração Venezuelana no Rio de Janeiro

CAPÍTULO III

Evolução da comida Venezuelana na Cidade Jardim

CONCLUSÃO

ANEXOS

BIBLIOGRAFIA

ÍNDICE

INTRODUÇÃO

A diversidade e variedade de culturas no mundo todo, já não só pode se encontrar em cada país, região ou continente, pois a migração de diferentes populações para diferentes lugares também leva suas culturas, tradições e culinárias.

As múltiplas ofertas e deslocamento de população tornam o processo de conhecimento cultural ainda maior, podem abrir um horizonte de possibilidades tornando-se ele mais complexo.

Hoje em dia a culinária do Rio de Janeiro tem adaptando-se cada dia mais às novas demandas e necessidades do consumidor. Mas, para chegar ter uma demanda de algum tipo de produto, neste caso tipo de comida é necessário conhecê-la; porém neste trabalho vamos analisar a aceitação da comida venezuelana em uma parte da população de Rio de Janeiro, no setor de Jacarapaguá. Saber mais um pouco sobre quais são os fatores que influenciam para experimentar esta gastronomia e que acham da diversidade dela.

Esta monografia estará dividida em três capítulos.

O primeiro deles é “Evolução da gastronomia Internacional no Brasil.” Onde vai se explicar um pouco sobre a evolução da culinária e a introdução da gastronomia internacional no Brasil, pois o Brasil tem descendência de outros países e vai se conhecer um pouco sobre suas raízes.

Atualmente a migração dos venezuelanos por todas as partes do mundo está levando certas condições que devem ser tomadas em conta para a população local, porém no segundo capítulo vai se explicar e conhecer mais um pouco sobre o impacto da migração venezuelana no Rio de Janeiro.

E finalmente no terceiro e último capítulo vai se conhecer mais um pouco que a população brasileira, exatamente um setor no Rio de Janeiro localizado na

Jacarepagua pensa só a gastronomia Venezuela, se esta é de fácil acesso no Rio, que as pessoas acham só as diferenças, se conhecem a gastronomia Venezuela, se as conhecem porque tem escutado, viajado, curiosidade; e uma vez se possam obter isso dados podem ajudar á população de fornece comida internacional, especificamente Venezuela para atacar a raiz da divulgação e propaganda do seus produtos.

CAPÍTULO I

EVOLUCAO DA GASTRONOMIA INTERNACIONAL NO BRASIL

A gastronomia teve seu início na pré-história com o homem primitivo que foi descobrindo que os alimentos poderiam ser modificados, o que primeiramente era consumido cru, depois da descoberta do fogo passou a ser cozido e a partir daí o homem descobriu que poderia modificar o sabor dos alimentos e descobrir que se pode produzir vários tipos de alimentos. A idade antiga foi o período dos grandes povos e dos grandes banquetes, os povos faziam grandes banquetes para comemorações de vitórias em guerras e comemorações da família real, o povo egípcio inventou a padaria artística produzindo pães de diferentes formas.

O Brasil é uma nação multicultural, constituída por diversas culturas, diversas etnias indígenas, pelo colonizador português, pelos negros escravizados que vieram da África, e além dessas culturas também fomos influenciadas pelos imigrantes europeus e asiáticos que vieram morar em nosso país.

Ainda no século XIX e indo para as três primeiras décadas do século XX, entre 1850 a 1930, foi o período de maior entrada de imigrantes no Brasil, a maioria veio trabalhar nas fazendas de café (Rio de Janeiro e São Paulo), e também nas primeiras indústrias brasileiras. Os principais imigrantes que vieram residir no Brasil neste período eram italianos, alemães, espanhóis, sírio-libaneses, ucranianos e japoneses, muitos formaram as colônias agrícolas no sul do país. A última fase de entrada de imigrantes é a atual, que começou em 1930 até os nossos dias, neste período ocorreu uma queda na entrada de imigrantes no país, entretanto, os que chegaram ao Brasil durante este período e continuam chegando são de quase todas as partes do mundo e os motivos que levaram e levam esses imigrantes a mudar para o país são os mais variados possíveis.

Os imigrantes italianos foram os responsáveis por trazer a pizza e a sopa, os alemães trouxeram a cerveja, as carnes salgadas e defumadas, a batatinha, as linguiças e salsichas, os portugueses vieram com o pão, os japoneses nos influenciaram a comer verduras, legumes e peixes (também herança cultural indígena).

A alimentação no Brasil sofreu e ainda sofre várias influências da culinária internacional, entretanto, a alimentação do brasileiro começou a sofrer mudanças principalmente no início do século XIX, com a influência dos primeiros imigrantes que chegaram. Atualmente, com a globalização, podemos saborear a culinária de várias regiões do mundo na própria cidade em que moramos.

A evolução da Gastronomia no Brasil passou por diversas fases ao longo da história e as mudanças políticas, econômicas e sociais nacionais foram decisivas para seu fortalecimento. Todo o setor de hospitalidade somente passou a ganhar espaço no Brasil a partir do final da década de 1970, quando os grandes hotéis de luxo chegaram ao Brasil e, com eles, famosos chefs franceses para coordenar suas cozinhas.

Com o início da década de 1990, o Brasil passou por diversas mudanças que favoreceram uma estabilidade econômica, com o incremento na renda dos cidadãos e, por consequência, uma maior propensão para as viagens. Esse quadro melhorou sua imagem no exterior, colaborou na abertura da economia para o mercado internacional e favoreceu a criação de novas fontes de investimento e financiamento para o setor.

No contexto econômico houve um crescimento gradativo na última década, o que é comprovado pelos números das últimas pesquisas realizadas no país. Em 2010, de acordo com a Revista Exame de janeiro de 2011, o mercado de alimentação faturou 180 bilhões de reais, 79% a mais do que em 2005 (COSTA, 2011). Uma pesquisa publicada em 2011 pela Fundação Getúlio Vargas demonstra que o número de integrantes das classes A e B cresceu de 14 milhões de pessoas em 2001 para 20 milhões em 2010 (fundação getúlio vargas, 2011).

Assim como continua crescendo a demanda de turistas no Rio de Janeiro, continua também o crescimento da culinária internacional nessa cidade, é por isso que já o Rio de Janeiro não só conta com culinária dos primeiros imigrantes no Brasil (Italianos, africanos, portugueses, alemão), também conta com a influencia de muitos outros países incluindo neles a America latina.

1.1. Evolução da Gastronomia

A noção de hospitalidade deriva da expressão latina hospitalitas-atris e traz em si a ideia do ato de acolher bem, além de carregar diversos sentidos positivos em comportamentos, sentimentos e valores que são envolvidos no ato de receber (DIAS, 2002). Desta palavra deriva a expressão “hospitalidade”, virtude moral característica das pessoas hospitaleiras e que varia de acordo com o tempo e o lugar em que se faz presente. O hospitaleiro é aquele que deixa seu hóspede feliz, descobrindo o que o agrada e sendo capaz de fazê-lo (TELFER, 2004). Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 4 no 2 – março de 2016 13

Uma das mais importantes características da hospitalidade é a oferta gastronômica. O ato de oferecer um alimento ou bebida ao viajante ou estrangeiro é o símbolo máximo do bem receber (DIAS, 2002). A primeira atitude do anfitrião é o gesto de oferecer bebida e comida ao seu convidado, especialmente em virtude da importância do copo de água e da xícara de café nos países mediterrâneos como símbolo do bem receber (GRINOVER, 2007).

Em virtude disso, é que Napoleão Bonaparte “nunca perdeu de vista o fato de que uma boa refeição pode ser instrumento valioso em diplomacia” (FRANCO, 2001, p. 220). Escoffier, um dos maiores ícones da culinária francesa, dizia que “a arte da cozinha é, talvez, uma das formas mais úteis da diplomacia” (PITTE, 1998, p. 760).

Por meio da oferta e da recepção do alimento é que se cria vínculo de confiança, interdependência, amizade e generosidade entre anfitrião e hóspede (TELFER, 1996 apud RANDALL, 2004). Nesta mesma linha defendida como acima descrito pelo primeiro grande autor em Gastronomia em seu clássico *Fisiologia do Gosto*, JeanAnthelme Brillat-Savarin, em 1825 – sabe-se que “todo acordo algo solene que reúna indivíduos e, sobretudo, grupos familiares concretiza-se pela realização de uma refeição em comum” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 56).

Isso acontece porque o alimento se revelou de fundamental importância para o melhor entendimento da natureza da hospitalidade no mundo moderno (RANDALL, 2004). Na linha contrária ao foco no reabastecimento que a refeição tem apresentado nos dias atuais, há ocasiões especiais que demandam um evento com componentes fisiológicos, psicológicos e sociológicos (DOUGLAS, 1975 apud LASHLEY et al, 2005).

Tais componentes se constituem em ritos de passagem que têm um aparecimento cíclico na rotina doméstica (MITCHELL, 1999 apud LASHLEY et al, 2005), particularmente o do nascimento, o banquete nupcial e as exéquias, nas diferentes religiões (BOUTAUD, 2011). A refeição que acompanha estes eventos possui valor emocional simbólico (GILLESPIE; MORRISON, 2001 apud LASHLEY et al, 2005).

Cada evento social possui ritos próprios e, por consequência, uma refeição específica, criada para se tornar memorável e símbolo de cada momento especial. Ela é resultado de um constructo social, representando as tradições históricas e culturais de cada povo dentro de determinado período de tempo.

Além das ocasiões extraordinárias, há uma necessidade de sociabilidade e convivibilidade intrínsecas à natureza humana e que impulsiona o homem a compartilhar a refeição com seus semelhantes, realizando o ato de “comer junto” (CASTELLI, 2005, p. 79) por simples prazer e entretenimento. Aí reside o espírito da comensalidade, do compartilhar a refeição com as pessoas com que se tem uma relação de afeto e/ou parentesco.

O comer entre amigos é uma forma de reforçar os laços sociais da amizade, e é por isso que ocupa um espaço determinado na relação da amizade. Quando o sair para comer junto transforma a comida numa meta, sabe-se que a comida em si, que é ingerida, não deixa de dissimular, muitas vezes, o prazer de partilhar a amizade (ROLIM, 1997 apud GIMENES, 2010, p.194).

A comensalidade é uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade. Ela se traduz no compartilhar a mesa com significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar. O comensal, nesse contexto, nada mais é do que o hóspede, o convidado ou conviva (BOUTAUD, 2011)

Há que se recordar ainda que a base da hospitalidade é o ato de contribuir com o abastecimento do alimento coletivo (LASHLEY, 2004). Nesse sentido, “a divisão do alimento é a base da conduta civilizada; é o que vincula os indivíduos, as famílias, as aldeias e as tribos” (VISSER, 1991 apud LASHLEY, 2004, p. 11).

A partir do contexto da comensalidade, surge a Gastronomia como o ramo do conhecimento que trata diretamente da alimentação humana, mas não se restringe apenas a ela. Afinal

as relações entre o homem e o alimento podem ter diversos focos, tais como saúde, prazer, comportamento, hábitos culturais, entre outros. Sendo assim, estudar estas relações nos ajuda a encontrar, cada vez mais, caminhos que gerem mais prazer, sem esquecer-se da saúde (QUEIROZ, 2011, p. 168).

No entanto, apesar de o ser humano depender da alimentação para sua sobrevivência, a Gastronomia levou muito tempo para adquirir um olhar próprio, voltado para a refeição enquanto cultura.

O homem pré-histórico se dedicava exclusivamente à caça e somente se fixou em regiões ribeirinhas a partir do Período Neolítico, quando deu início à agricultura e criação de animais, além do armazenamento e conservação dos alimentos, bem como a invenção do forno de barro compactado. As primeiras civilizações da Mesopotâmia, Antigo Egito, Índia, China e Fenícia já promoviam a alimentação por meio de festividades e banquetes (FURTADO et al, 2010).

A palavra “Gastronomia”, vocábulo composto de gaster (ventre, estômago), nomo (lei) e do sufixo -ia, que forma o substantivo, foi criada na Grécia Antiga por Arkhestratus em sua obra Hedypatheia (Tratado dos Prazeres), escrita por volta de 350 a.C. Ela significa etimologicamente “observância das leis do estômago” (VENTURI, 2010, p. 17)

Além disso, os gregos contribuíram com os simpósios, banquetes em que eram realizadas discussões intelectuais durante a refeição. Neles havia música, canto, jogos, acrobacia e dança. E já existia a figura do cozinheiro, escravo que após alguns anos de dedicação podia ser libertado e promovido a archimangeiro, considerado um mestre em sua arte, como um chef de cozinha, com uma equipe de trabalho e muito prestígio (FREIXA; CHAVES, 2008).

A Roma Antiga, cuja população era basicamente composta de camponeses e guerreiros, durante o período de ascensão e grandes conquistas, adquiriu e adaptou diversos hábitos aprendidos com os gregos. A opulência que tais conquistas trouxeram se refletia à mesa, em que a suntuosidade era palavra de ordem, com grande desperdício de alimentos nos vomitórios, angariando crescente insatisfação popular que resultou em seu declínio (FREIXA; CHAVES, 2008).

Em 395 d.C. o Império Romano foi dividido entre o Oriente e o Ocidente. O Império Romano do Oriente, conhecido como Bizâncio, desenvolvia o comércio e a distribuição de insumos dos mais variados, favorecendo o desenvolvimento da cozinha dos povos por ele abastecidos (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A Europa Ocidental, por sua vez, vivenciou a Idade Média, com a criação de mosteiros, conventos e abadias, locais que favoreceram a produção de diversos tipos de doces e bebidas alcoólicas, em especial a cerveja e o vinho. O final da Idade Média foi marcado pela criação das tabernas e estalagens, que serviam refeições aos viajantes. O início da Idade Moderna presenciou o crescimento das cidades graças ao comércio, a criação da imprensa e vivenciou o Renascimento (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Nesse período, a Itália passou a ser símbolo de requinte no mundo ocidental mediante a criação de diversos manuais de etiqueta à mesa e a utilização de porcelanas, toalhas, objetos de ouro e prata e copos de cristal. Tais costumes foram levados à França pela florentina Catarina de Médici quando de seu casamento com Henrique II, e foram então absorvidos pela cultura parisiense, o que fez com que à França fosse atribuída a hegemonia cultural e gastronômica europeia (FREIXA; CHAVES, 2008).

Atualmente a Gastronomia passa por uma dicotomia cultural em virtude da globalização em oposição a uma tendência à regionalização, assim como a disputa entre Fast Food e Slow Food. A internacionalização da cozinha que aconteceu a partir dos anos 1960 no mundo e 2000 no Brasil provocou o fenômeno da globalização da alimentação, em que hoje se tem acesso a insumos e alimentos oriundos de diferentes locais do mundo. Por outro lado, há uma preocupação com a regionalização da cozinha, em que há uma tendência que visa valorizar o potencial de cada localidade com o que ela possui de melhor e a caracteriza dessa forma (FREIXA; CHAVES, 2008).

A partir do final da Segunda Guerra Mundial o American Way of Life (estilo de vida americano) se proliferou pelo mundo, modificando muito os parâmetros

franceses de alimentação até aquele momento, cujo foco se concentrava em preparações muito elaboradas e de difícil execução. E isso trouxe o fenômeno da McDonaldização, um conceito que se tornou um paradigma do processo de maximização da produtividade no âmbito comercial alimentar, e é um derivativo imediato da alimentação rápida, conhecida como Fast Food. Numa linha totalmente contrária a esse processo de produção, há o movimento Slow Food criado em 1986 que busca resgatar a essência do convívio à mesa, do comer e beber devagar, e preservar as tradições de receitas e ingredientes regionais que se perderam com a globalização (FREIXA; CHAVES, 2008).

É nesse panorama atual que se desenvolve a comensalidade e, por consequência, a Gastronomia, como área do conhecimento. Hoje a compreensão que se tem da produção alimentícia é resultado de todo o contexto acima apresentado e na culinária há “vestígios das trocas culturais entre os povos. As cozinhas são produtos de miscigenação cultural” (FRANCO, 2001, p. 249).

Comer, então, implica um feito social complexo que coloca em cena um conjunto de movimentos de produção e consumo tanto material quanto simbólico, diferenciados e diferenciadores. E, nesse sentido, o consumo de alimentos e os processos sociais e culturais que os sustentam contribuem para a constituição das identidades coletivas, uma vez que são uma expressão de relações sociais e de poder (ALVAREZ, 2002 apud GIMENES, 2010, p. 195).

Outra definição adequada para o termo Gastronomia envolve “a arte do bem comer e do saber escolher a melhor bebida para acompanhar a refeição” (GOMENSORO, 1999, p. 195), além “da arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de satisfação” (VENTURI, 2010, p.17).

Em virtude de todo esse arcabouço cultural, a Gastronomia, como ramo do conhecimento, reside na área da hospitalidade, especialmente a partir do contexto da comensalidade, da qual é parte intrínseca. E, como tal, será aqui estudada no tocante à formação acadêmica na área. Afinal,

A arte da Gastronomia está intimamente ligada à hospitalidade, onde o 'dar, receber e retribuir' para consistir num 'prato perfeito', envolve o atendimento, o ambiente, a música, a sensibilidade, a percepção dos momentos vivenciados, pois a cultura, os hábitos e costumes das pessoas são diferentes e o profissional da área necessita estar atento aos detalhes (FURTADO, 2011, p. 15) (grifos do autor).

1.2. Gastronomia no Brasil

A evolução da Gastronomia no Brasil passou por diversas fases ao longo da história e as mudanças políticas, econômicas e sociais nacionais foram decisivas para seu fortalecimento.

Todo o setor de hospitalidade somente passou a ganhar espaço no Brasil a partir do final da década de 1970, quando os grandes hotéis de luxo chegaram ao Brasil e, com eles, famosos chefs franceses para coordenar suas cozinhas (CASTELLI, 2005).

No entanto, as mudanças demoraram a impactar na cultura nacional, pois esses serviços eram apenas acessíveis a uma determinada camada da sociedade, em virtude do alto custo dos ingredientes e com a qualificação dos funcionários.

Até 1930 o Brasil era um país essencialmente agrícola, com uma enorme produção interna voltada à exportação. Ocorre que, com a crise dos anos 1930 a economia mundial entrou em colapso e isso desencadeou uma situação sem precedentes, com ênfase na crise do café que resultou na compra de toda a produção pelo governo brasileiro e conseqüente destruição da produção numa tentativa desesperada de manter a economia (FREIXA; CHAVES, 2008).

Visando um equilíbrio econômico nacional, a Revolução de 1930 passou a incentivar a industrialização como meta prioritária e o fortalecimento do Estado Nacional. E o resultado disso foi a criação do Processo de Substituição de Importações (PSI), que favorecia a produção industrial nacional em detrimento da importação de produtos estrangeiros.

A consequência disso para o setor foi uma estagnação completa, em que os produtos estrangeiros de boa qualidade não poderiam ser adquiridos em razão das alíquotas altíssimas para sua importação, dificultando a realização de grandes produções culinárias.

Somente em 1990 esse quadro se modificou com a redução das barreiras tributárias em que houve redução das alíquotas de 60% para 12% (COSTA, 2011), como uma resposta a um quadro internacional de economia intercambiável.

Mas a área de hospitalidade passou por alguns revezes nesse íterim: houve um boom da hotelaria nacional na década de 1970 com a expansão econômica da época, além dos incentivos fiscais concedidos ao setor, como o Fundo Geral do Turismo (Fungetur), entre outros (CASTELLI, 2005).

Ocorre que, na década de 1980, em virtude da instabilidade econômica e do crescimento acelerado da inflação, houve uma desaceleração no desenvolvimento do setor de hospitalidade. Afinal a hospitalidade sempre foi o primeiro setor a se ressentir em momentos de crise em virtude da volatilidade que lhe é intrínseca.

Com o início da década de 1990, o Brasil passou por diversas mudanças que favoreceram uma estabilidade econômica, com o incremento na renda dos cidadãos e, por consequência, uma maior propensão para as viagens. Esse quadro melhorou sua imagem no exterior, colaborou na abertura da economia para o mercado internacional e favoreceu a criação de novas fontes de investimento e financiamento para o setor (CASTELLI, 2005).

Além disso, até a década de 1990 o Brasil tinha pouco contato com a alta cozinha europeia, que somente aqui se estabeleceu de forma definitiva com a abertura de mercado e a redução de impostos sobre alimentos importados,

fazendo com que a produção de insumos até então inacessíveis aportassem no mercado brasileiro (FREIXA; CHAVES, 2008).

Em virtude de todo esse panorama e com a chegada de diversos ingredientes internacionais importados que sofisticaram as produções culinárias nacionais – com especial ênfase ao vinho – a culinária passou a desenvolver-se de forma muito acelerada, o que levou a uma grande demanda por profissionais capacitados.

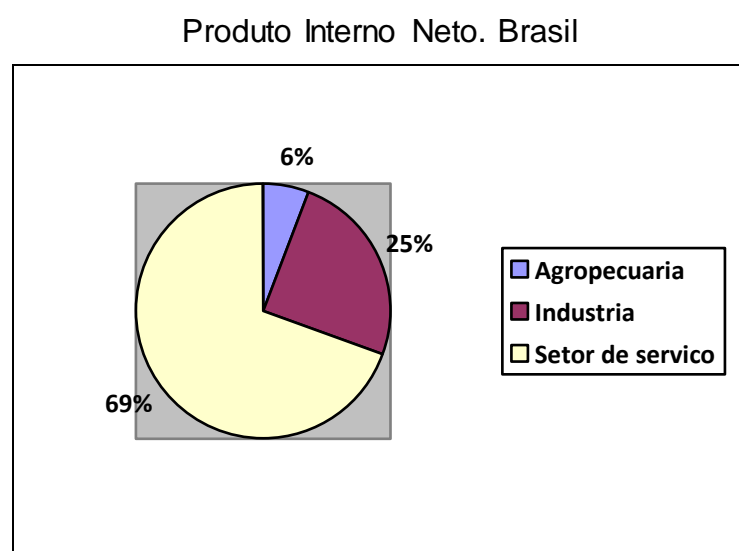
No contexto econômico houve um crescimento gradativo na última década, o que é comprovado pelos números das últimas pesquisas realizadas no país. Em 2010, de acordo com a Revista Exame de janeiro de 2011, o mercado de alimentação faturou 180 bilhões de reais, 79% a mais do que em 2005 (COSTA, 2011).

Uma pesquisa publicada em 2011 pela Fundação Getúlio Vargas demonstra que o número de integrantes das classes A e B cresceu de 14 milhões de pessoas em 2001 para 20 milhões em 2010 (FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS, 2011).

Ainda, segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares – Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística em parceria com o Ministério da Saúde e o Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão em 2008 e 2009, as famílias brasileiras gastam 31% do seu orçamento com refeições fora do lar em comparação com os 24% que eram destinados a esses gastos em 2002 (IBGE, 2011).

O setor de serviços atualmente encontra-se em plena ascensão, conforme previsto na teoria clássica do pós-industrialismo (BELL, 1976; DORDICK e WANG, 1993 apud CASTELLS, 1999). No Brasil, a participação do setor de serviços em 1999 no Produto Interno Bruto (PIB) – soma das riquezas produzidas no país –, situou-se em 58,3%, respondendo por 57,2% da absorção de mão de obra na economia (IBGE, 1999). E em 2009, o setor de

serviços respondeu por 68,5% do PIB e por mais de 70% dos empregos formais. Além disso, foi a atividade econômica que mais recebeu Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 4 no 2 – março de 2016 19 investimentos estrangeiros diretos: em torno de 45% das aplicações externas no setor produtivo (PEQUENAS EMPRESAS & GRANDES NEGÓCIOS, 2010).



Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados fornecidos pelo IBGE, Departamento de Contas Nacionais.

Os dados divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), indicam que o crescimento do setor de serviços continua, afinal ele respondeu por 69,4% do PIB nacional, enquanto a agropecuária – que teve um crescimento em relação aos anos anteriores – respondeu por apenas 5,7% e a indústria por 24,9%.

CAPÍTULO II

IMPACTO DA MIGRAÇÃO VENEZUELANA NO RIO DE JANEIRO

A imigração venezuelana no Brasil era, até o início da década de 2010, pouco expressiva se comparasse com a imigração de outros povos sul-americanos como os argentinos, bolivianos ou paraguaios. O Brasil, junto com Colômbia, México, Panamá, Cuba e Argentina é um dos países que mais têm venezuelanos na América Latina (apesar dos Estados Unidos e da Espanha serem os países mais procurados por esta população). A maioria destas pessoas vêm ao Brasil a trabalho (por meio de governo e empresas privadas), porém, com os problemas que vêm acometendo a Venezuela desde meados dos anos 2010, acabou por surgir venezuelanos fugindo do país sob os governos socialistas de Hugo Chávez e Nicolás Maduro e se denominando refugiados.

De 15º país com mais venezuelanos fora da Venezuela, em 2018 o Brasil se tornou um dos 10 países com mais venezuelanos do mundo por conta de refugiados, que entram no país pelo estado de Roraima

2.1 Processos de deslocamentos internacionais no Brasil e na Venezuela

Entre o início do século XIX e meados do XX, América Latina e Caribe foram cenários de intensa imigração desde a Europa. Porém, esse quadro tem se modificado em decorrência de fatores econômicos e sociopolíticos ocorridos no continente, bem como do processo de globalização. Segundo a Cepal, vinte milhões de latino-americanos e caribenhos vivem fora de seus países. Dentre as tendências dessas migrações internacionais, observam-se deslocamentos significativos dentro da própria América Latina e, predominantemente, entre os países fronteiriços.

O Brasil e a Venezuela vivenciaram diversas fases como países receptores de migrantes. O Brasil funcionou como país receptor de imigrantes até a década de 1960, para, a partir daí, passar a exportar mão-de-obra principalmente para os Estados Unidos, alguns países da Europa e para o Japão, dentro de um novo contexto social, político e cultural (Patarra & Baeninger, 1996).

A Venezuela alternou esse papel de receptor nas décadas de 1950 e de 1970 a 1990, com uma redução de imigração internacional nos anos 1960. Os estrangeiros em 1950 representavam 4,1% da população total da Venezuela. Em 1971, representavam 5,5%. Em 1980, eram 7,4%. Em 1990, totalizavam 5,7% dos imigrantes e, desses, 70% eram oriundos da América Latina e do Caribe, em especial da Colômbia, representando 51,7% do total de estrangeiros, seguidos de peruanos, equatorianos, bolivianos, dominicanos, guianenses e haitianos (Sarmiento, 2000, p.30). Nessa mesma década, os brasileiros representavam apenas 0,63% dos latinos americanos e 0,41% do total de estrangeiros na Venezuela (Baeninger, 2002). Pode-se afirmar que, de uma maneira geral, a Venezuela não é o destino prioritário para os emigrantes brasileiros que preferem Paraguai, Uruguai, Argentina, Guiana Francesa, Suriname, Bolívia.

Esse quadro se modifica na fronteira entre Brasil e Venezuela, tendo em vista que a emigração fronteiriça é uma possibilidade viável de ascensão social para o grande contingente de migrantes interestaduais e, também, pelas condições de proximidade e facilidade de acesso via terrestre. Vale lembrar que a capital da unidade da federação mais próxima a Boa Vista, Manaus, fica a quase oitocentos quilômetros de distância, enquanto a fronteira com a Venezuela fica a menos de duzentos quilômetros.

Para melhor compreender os processos de migração nessa fronteira Brasil-Venezuela, torna-se fundamental indicar os processos de migração vividos por esses migrantes dentro de seu próprio país até se estabelecerem nos países vizinhos.

2.2. As fronteiras de expansão no Brasil e na Venezuela

As fronteiras internas não estão marcadas por limites e divisas físicas, mas sim imaginárias. Não há uma definição precisa de onde começa e onde termina a fronteira interna. As fronteiras internas são áreas de expansão onde a ordem econômica e social da nação deve ainda ser implantada. Desse modo, podemos afirmar que tanto a região Guayana na Venezuela quanto a região Amazônica são consideradas fronteiras internas de suas nações.

O Estado Bolívar ao sul da Venezuela e o Estado de Roraima na Região Norte do Brasil possuem similitudes, tais como o fato de se constituírem em grandes espaços em relação aos seus respectivos territórios nacionais; viverem processos de expansão da fronteira econômica, cujos programas oficiais de exploração de recursos naturais enfatizavam o caráter de “espaços vazios”, culminando com políticas de ocupação baseadas no conceito de desenvolvimento vinculado à doutrina de Segurança Nacional; são palcos de constantes conflitos pelo controle dos recursos naturais travados por diversos atores sociais (índios, garimpeiros, madeireiros, empresários, fazendeiros, militares); possuem populações indígenas significativas e estão situados em áreas de fronteira internacional; portanto, em área que delimita a soberania das duas nações.

A diferença visível entre esses estados é que Bolívar é um grande centro de indústrias de bases, enquanto Roraima sobrevive predominantemente dos recursos federais e de um setor primário incipiente. Todavia, os dois estados funcionam como lugares de atração populacional regional cujas taxas de migração intra-regional são altas, conforme o Quadro 1. O crescimento populacional foi significativo para o Estado Bolívar nas décadas de 1960 e 1970, e para o Estado de Roraima nas décadas de 1980 e 1990. O movimento imigratório dos anos 1990, em Roraima, conciliou os atrativos da “fronteira agrícola” com a “frente garimpeira”.⁴ A atividade de mineração se configurou, durante toda a década de 1980 e início da de 1990, no principal atrativo à migração. Já para o Estado Bolívar, o movimento imigratório foi favorecido, dentre outros fatores, pelo processo de instalação de projetos de infra-estrutura e indústrias básicas de siderurgia e energia.

Os municípios fronteiriços de Gran Sabana e Pacaraima apresentam características muito similares quanto a inserção regional e ocupação dos territórios estaduais e nacionais. São municípios de projetos de expansão agrícola, áreas 200 ESTUDOS AVANÇADOS 20 (57), 2006 de intensa exploração mineral ao longo de suas histórias, e possuem um grande contingente de população indígena.

Quadro 1 – População residente. Roraima e Bolívar 1950/2000

ANOS	Estado do Roraima		Estado Bolívar	
	População absoluta	Cres.(%) Década	População absoluta	Cres.(%) Década
1950	18.116		127.436	34,8
1960	28.304	56,1	213.543	67,6
1970	40.885	44,4	391.665	83,4
1980	79.159	93,6	668.340	70,6
1991	217.583	174,8	900.310	34,7
2000	324.152	48,9	1.214.846	34,9

Fonte: IBGE; Elaboracao AT&M (Fecor, 1995, p.13.) OCEI. Censo 1961 a 2000

Santa Elena está mais distante da capital do Estado Bolívar (700 km) que Pacaraima (215 km). Santa Elena e Pacaraima são municípios de baixa densidade demográfica e uma população flutuante representativa tanto de nacionais como de estrangeiros. Pacaraima não se configura como um atrativo para os imigrantes no Estado, em um primeiro momento, embora represente o oitavo município em relação à população, ficando à frente de municípios localizados nas regiões de expansão da fronteira agrícola ao sul do Estado. O fluxo migratório em Pacaraima intensificou-se em virtude da perspectiva de criação de uma Área de Livre-Comércio e da criação do município em 1997 e com as freqüentes oscilações econômicas enfrentadas pelos países limítrofes Brasil-Venezuela, o que possibilita a ascensão econômica de um, quando o outro baixa. Lembrando que no final da década de 1980 eram os moradores da cidade de Boa Vista que cruzavam a fronteira com a Venezuela para lá adquirir bens, abastecer o carro e, eventualmente, seus estabelecimentos comerciais.

Hoje, os venezuelanos também transitam freneticamente nessa fronteira com vistas à aquisição de bens e utilização de serviços, como o de saúde e educação. Dessa forma, vários comerciantes, em maioria cearense, abriram filiais de suas matrizes de Boa Vista em Pacaraima, onde conseguiram retomar o aquecimento da economia do Estado. Portanto, esse crescimento econômico influenciou o processo migratório para Pacaraima e depois para Santa Elena do Uairén.

Do outro lado da fronteira brasileira, está Santa Elena de Uairén, capital da Gran Sabana. Há em torno da cidade acampamentos e povoados genuinamente mineiros. A economia de Santa Elena gira em torno da atividade de garimpagem nas minas que estão ao seu redor e atua como centro de comercialização e aprovisionamento dos garimpeiros e de suas famílias que residem em Santa Elena. Outro aspecto econômico da cidade é o comércio transfronteiriço dos habitantes de Pacaraima/Boa Vista e Santa Elena, além do turismo e dos empregos públicos. Santa Elena possui uma infra-estrutura de diversão maior que Pacaraima, com boates, restaurantes, uma casa noturna de strip-tease – geralmente realizado por brasileiras – cafés e cyber cafés

Quadro 2 - População residente Gran Sabana (Estado Bolívar) e Pacaraima (Estado de Roraima) – 1990-2000

ANOS	Pacaraima*		Gran Sabana	
	Tx de Cresc. % a.a		Tx de Cresc. % a.a	
1990	5.777*	-	16.235	1,8
2000	6.990	4,88	9.220	0,8

Fonte: IBGE; censo 2000. *Dados de 1996, quando foi criado o município. OCEI – INE Censos 1961 a 2000.

Essa fronteira é identificada como uma das rotas para o tráfico de mulheres e adolescentes cujo eixo é Manaus (AM)-Iracema(RR)-Boa Vista(RR)-Pacaraima(RR)-Santa Elena-Puerto Ordaz-Puerto La Cruz-Isla de Margarita-Caracas. Segundo o relatório Pesquisa sobre Tráfico de Mulheres (Pestraf) (2003), a Venezuela é receptora e lugar de passagem para outros centros, como República Dominicana e Europa.

2.3. A situação dos refugiados venezuelanos no Brasil

Segundo o Conare (Conselho Nacional para Refugiados), um órgão ligado ao Ministério da Justiça, em dois anos a porcentagem de refugiados venezuelanos no Brasil teve um crescimento de 1036%. O período conturbado que o país governado por Nicolás Maduro enfrenta, tanto no campo político quanto no econômico, contribuiu para tal aumento de pedidos de refúgio. A política brasileira para acolher os refugiados de outros países no território nacional favorece bastante a quem procura recomeçar sua vida no país. A lei do refúgio do Brasil dá direito aos principais documentos para o indivíduo se estabelecer, como carteira de identidade e CPF. Com essa documentação, pode-se procurar empregos em todo o país. A análise do pedido de refúgio leva até um ano para ser feita pelo Conare.

Estudo recente apoiado pelo ACNUR mostrou que a maioria dos venezuelanos não indígenas que estão em Roraima — estado que faz fronteira com a Venezuela e que tem recebido o maior número de refugiados e migrantes — é jovem (72% têm entre 20 e 39 anos) e possui boa escolaridade (78% têm nível médio e 32%, superior ou pós-graduação).

Alguns conseguem viajar ao Rio de Janeiro e a São Paulo, onde esperam ter mais oportunidades de trabalho. De acordo com o levantamento, parcela significativa (58%) dos venezuelanos que estão em Roraima tem amigos ou familiares que já residem no Brasil

2.4. Como é o trabalho dos Venezuelanos no Brasil

Para tudo imigrante o começo não é fácil não, mas a população venezuelana se caracteriza por ser muito guerreira. Um das coisas com a que o venezuelano sempre fica é a suas costumes e tradições as quais incluem a culinária.

A culinária venezuelana em geral é muito parecida, só muda um pouco o jeito de preparação o qual vai depender das diferentes regiões.

Porem, muito dos venezuelanos que imigrarem para Brasil trabalham com a culinária venezuelana, eles estão presente em diferente feiras, praças, barraquinha o simplesmente na praia, senha, quarterao, lugares de muito passante, e mais.

O Rio Janeiro a pesar de ser uma cidade com muita influencia de turista, a comida venezuelana não estava entre os pratos preferidos pela população, e isto é devido á falta de conhecimento do pessoal só a gastronomia venezuelana.

Com o aumento de migração da população venezuelana para o território brasileiro também aumento o conhecimento dos brasileiros pela culinária de outros países latino americanos incluindo a culinária venezuelana.

CAPÍTULO III

EVOLUÇÃO DA COMIDA VENEZUELANA NA CIDADE JARDIM

Do mesmo jeito como a gastronomia venezuelana chegou no Brasil, chegou também na Jacarepaguá, Rio de Janeiro.

Cidade Jardim, é um conjunto de prédios formados por quatro sub condomínios (Reserva do parque, Reserva Jardim, Mayaam e Majestic), os condomínios vão a partir de 4 blocos ate 9 blocos com entrada A, B e C e 18 andares cada entrada.

Com a migração dos Venezuelanos no Brasil, também migrou as culturas e culinária deste país, as gostosas arepa – figura 1 (feita com milho), o pabellon-figura2 (arroz, feijao, carne desfiada, banana da terra, queijo e ovo), tequeños – figura 3 (feito com fairnha de trigo e queijo), bebidas típicas como a tizana – figura 4 (feita com diferentes tipos de frutas picadas e para obter um suco é uma mistura das mesmas frutas que tem cortadinhas), ponche crema – figura 5 (bebida típica para época de natal, ela é feita com pudim, leite condensado, leite liquida e rum venezuelano normalmente o mais típico o qual é chamado de “Casique”); do cardápio venezuelano no pode ficar fora as sobremesas, doces típicos são muito gostosos que acompanham sempre os pratos venezuelanos, entre as sobremesas mais típicas se tem “o quesiiilo” – figuta 6 e o “bolo de 3 leites” – figura 7, bolo feito de um jeito diferente de qualquer bolo brasileiro e molhado com três tipos de leites.

O processo que vai se usar nesta investigação para saber como os moradores de cidade jardim conhecer e aceitam a comida venezuelana é a traves do seguinte questionário.

Você conhece a comida venezuelana?

1. Sexo ()Feminino ()Masculino ()outro
2. Idade _____
3. Tem filhos ()sim ()Não
4. Qual é a Sua escolaridade _____
5. Você gosta de experimentar gastronomia internacional? ()sim ()Não
6. Da culinária internacional que você tem experimentado qual você repetiria? _____
7. Quando você experimenta um prato internacional é motivado por quê? _____
8. Você conhece a gastronomia Venezuela? _____
9. Da culinária venezuelana, qual é o prato que você mais gosta? _____
10. Você tem acesso fácil para Comar a comida venezuelana que você gosta?
()sim ()Não
11. Cada quanto tempo você come comida venezuelana? _____
12. Você gostaria de aprender a cozinhar culinária venezuelana?
()sim ()não
13. Você acha que a população do Rio de Janeiro conhece pouco da gastronomia venezuelana? ()sim () Não

Como se mencionou anteriormente o condomínio Cidade Jardim esta dividido por 4 sub conjuntos. Reserva do parque tem 9 blocos cada um com 4 entras diferentes, Reserva Jardim tem 7 blocos também com quatro entradas diferentes, Mayaan sendo o mais pequeno tem 4 blocos e Majestic tem 5 blocos ambos também com 4 entradas diferentes A, B, C e D.

Este questionário para dos apartamentos (famílias) por entrada sendo um total de 72 aplicacoes do questionário para Reserva do parque, 56 questionarios dentro de Reserva Jardim, 32 aplicacoes para Mayaan e 40 para Majestic distribuídos equitativamente em diferente entrada dos blocos.

Os questionários foram preenchidos pela família não por uma pessoa só para assim conhecer o comportamento em geral da família na aceitação da culinária Venezuelana e seu acesso de compra.

Participaram uma quantidade muito bem distribuída de homens, mulheres e gays, numa faixa de idade desde 9 anos até 72 anos, com diferentes escolaridades variavam entre professores, engenheiros, área da saúde (médicos, psicólogos, odontólogos, etc.) músicos, militares, periodistas, áreas administrativas (contador, financeiro, administração pública, etc.), amas do lar.

As totalidades das famílias que fizeram o questionário responderam que gostam de experimentar comidas internacionais, sendo as mais experimentadas das comidas são as mexicana, peruana, italiana, chinês, japonês, venezuelana e colombiana.

As motivações para experimentar a culinária internacional mudava um pouco dependendo das preferências de cada grupo familiar; porém as motivações foram indicações de amigos, viajarão para alguns dos países e amaram suas comidas, programas de televisão onde mostram os gostos da culinária destas culturas ou o grupo familiar e/ou uns dos integrantes do grupo familiar estão próximos viajar para alguns dos países antes mencionados e querem conhecer mais um pouco só a culinária de lá.

Uma parte do público entrevistado conhece a gastronomia venezuelana e outros não, asseguram que com a crise sociopolítica que está vivendo a população venezuelana na atualidade tem conhecido muitos venezuelanos vendendo suas comidas típicas, e isso tem sido também um dos motivos pelos quais tem experimentado esta gastronomia.

As pessoas que já conhecem a culinária venezuelana alegam que o prato que mais tem experimentado e mais tem gostado é a Arepa Recheada de diferentes sabores, mas falaram que só conhecem uma pessoa (não restaurante) na barra que vende comida venezuelana, que tem escutado de outras pessoas no centro da cidade, ilha do governador e Tijuca, mas que não

é tão fácil aceso, pois os deliverys são muito caros e inclusive tem pessoas que nem delivery fazem.

Os resultados da pergunta que cada quanto tempo eles comem a comida Venezuelana foi bem variante, uns comem uma vez por semana, outros cada quinze dias aproximadamente, também o ultimo sábado de cada mes que assistem numa feira de refugiados que fica em Botafogo e outros que cada vez que tem a oportunidade, mais que é bem variante pois a única pessoa que conhecem não sempre vende.

A maioria dos questionados alega que sim gostariam de aprender a cozinhar comida venezuelana, inclusive uns deles já faz arepas; mas que nunca ficam iguais de gostosas e acham que é muito trabalhoso.

Também acha que é só agora pela migração da população Venezuela para Brasil, neste caso para Rio de Janeiro que esta começando se conhecer a gastronomia Venezuela, por antigamente nem tinha tantos venezuelanos em território brasileiro, nem o brasileiro ficavam tão aberto quanto agora para conhecer novas coisas. Mas que mesmo assim tem muita falta de divulgação e pontas onde possas se degustar este tipo de culinária.

CONCLUSÃO

Infelizmente a Venezuela atualmente esta passando por uma situação sócia - Política muito forte, mas do que tais vezes consigam olhar pelas noticias, jornais, revistas, etc. Porem muita da população venezuelana tem emigrado para países vizinhos com a Venezuela, este é o caso do Brasil.

A maioria da população brasileira chega no Brasil pela fronteira com Roraima, uns deles ficam nas cidades próximas e outros emigram para cidades mas distante como é o caso do Rio de Janeiro.

Depois de fazer o estudo para conhecer o que a população brasileira achava da gastronomia Venezuela, a aceitação desta culinária, conhecimento só esses pratos, acesso de compra deste tipo de produto no Rio de Janeiro, iniciativa para conhece-lho. Etc. Se chegou a conclusão que o brasileiro atualmente é uma pessoa com maior amplitude de coisas novas, neste caso na aceitação de experimentar comida Venezuelana; a maioria deles gostam de experimentar coisas diferentes por motivos de viagem, historia, cultura, o simplesmente personalidade.

Só que a maioria concorda que tem pouca divulgação, porem a maioria do carioca desconhecer esses pratos venezuelanos tão gostosos e saudáveis.

O desenvolvimento de restaurantes venezuelanos, ou a participação destes pratos em espaço culturais, como é o caso das feiras de refugiados acrescentam a divulgação e expansão deste trabalho o qual hoje em dia é di muita ajuda para os venezuelanos que estão localizados no Rio de Janeiro.

Diante esta investigação, por meio dos questionários realizado ao publico alvo se logrou obter como resultado que os habitantes do Rio de Janeiro que uma alta aceitação á comida Venezuela, ademais de achar que é muito gostosa mas difícil de fazer.

ANEXOS



Figura 1. Arepa Venezuelana



Figura 2. Pabellón Criollo



Figura 3. Teuquitos



Figura 4. Tizana



Figura 5. Ponche crema



Figura6. Quesillo



Figura 7. Bolo três leites

BIBLIOGRAFIA

BAENINGER, R. La migración internacional de los brasileños: características y tendencias. Santiago de Chile: Centro Latinoamericano y Caribeño de Demografía (Celade). División de Población y Desarrollo, **mayo de 2002**.

CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia e da hotelaria. São Paulo: Saraiva, **2005**.

CASTELLS, Manuel. A sociedade em rede. A era da informação: economia, sociedade e cultura. Volume 1. Tradução de Roneide Venancio Majer. São Paulo: Paz e Terra, **1999**.

COSTA, Zenir Dalla. A cozinha brasileira, sua formação, definição e transformação. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.). Formação em gastronomia: aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011. P. 140-146.

DIAS, Célia Maria de Moraes. O modelo de hospitalidade do hotel Paris Ritz: um enfoque especial sobre a qualidade. In: DIAS, Célia Maria de Mores. **Hospitalidade: reflexões e perspectivas.** Barueri/SP: Manole, 2002. P. 97- 129.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da Gastronomia.** São Paulo: Senac, 2001.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS. Os emergentes dos emergentes: reflexões globais e ações locais para a nova classe média brasileira. Centro de Políticas Sociais – Fundação Getúlio Vargas. Jun. 2011. Disponível em: . Acesso em 20 mar. 2015

FURTADO, Silvana Mello; CHIMIRRA, Vanessa; GOMES, Fábio; MIRANDA, Ubiratan. A&B em diferentes eventos: entre gestão e receitas. São Paulo: LCTE Editora, **2010**.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** Rio de Janeiro: SENAC, **2008**

GOMENSORO, Maria Lucia. Pequeno dicionário de gastronomia. Rio de Janeiro: Objetiva, **1999**

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE.

Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: . Acesso em 20 mar. 2015.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2006

PEQUENAS EMPRESAS & GRANDES NEGÓCIOS. Prestação de serviços é setor que mais cresce na economia nacional. Da Agência Brasil de Notícias. Publicado em 06 ago. 2010. Disponível em: <
<http://revistapegn.globo.com/Revista/Common/0,,EMI161269-17180,00-PRESTACAO+DE+SERVICOS+E+SETOR+QUE+MAIS+CRESCER+NA+ECONOMIA+NACIONAL.html>>. Acesso em 16 abr. 2015

PATARRA, N.; BAENINGER, R. Migrações internacionais recentes: o caso do Brasil. In: PATARRA, N. (Coord.) Emigração e imigração internacional no Brasil Contemporâneo. São Paulo: Fundo de Populações das Nações Unidas, 1996.

QUEIROZ, Marina. A importância dos estudos sensoriais na formação do chef de cozinha. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.).

SARMENTO, G. S. Diagnóstico sobre las migraciones caribeñas hacia Venezuela. Buenos Aires: **PLACMI-OIM, 2000.**

TELFER, Elizabeth. A filosofia da “hospitalidade”. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (orgs.). **Em busca da hospitalidade**: perspectivas para um mundo globalizado. Tradução de Carlos David Szlak. Barueri, SP: Manole, 2004. P. 53-78.

VENTURI, James Luiz. Gerenciamento de bares e restaurantes. Porto Alegre: **Bookman, 2010.**

Conectados direitos humanos:

http://www.conectas.org/noticias/lei-de-migracoes-avanca-no-legislativo?gclid=Cj0KCQjwtb_bBRCFARIsAO5fVvFLIStqzwLOuMJL2baPqS4k-jiWC4_Gi3fmPYrPH751XF16EwAGeyoaAqFwEALw_wcB

Globo;

<https://g1.globo.com/rr/roraima/noticia/fuga-da-fome-como-a-chegada-de-40-mil-venezuelanos-transformou-boa-vista.ghtml>

Por Emily Costa, Inaê Brandão e Valéria Oliveira, G1 RR

05/02/2018 08h24 Atualizado 06/02/2018 15h27

Nexo;

<https://www.nexojornal.com.br/expresso/2018/02/14/Como-o-Brasil-lida-com-a-imigra%C3%A7%C3%A3o-venezuelana>

João Paulo Charleaux 14 Fev 2018 (atualizado 02/Jul 19h46).

PGD DAPP

<http://dapp.fgv.br/entenda-qual-o-perfil-dos-imigrantes-venezuelanos-que-chegam-ao-brasil/>

Governo do Brasil

<http://www.brasil.gov.br/editoria/cidadania-e-inclusao/2018/06/brasil-garante-assistencia-a-imigrantes-venezuela-nos-sem-impactos-a-brasileiros>

publicado: 21/06/2018 10h30, última modificação: 21/06/2018 11h45

<https://webartigos.com> Publicado em 21 de August de 2010 por Hernando Ribeiro de Carvalho

ÍNDICE

FOLHA DE ROSTO

RESUMO	05
METODOLOGIA	
SUMÁRIO	
INTRODUÇÃO	08

CAPÍTULO I

Evolução da gastronomia internacional no Brasil

1.1. Evolução da gastronomia	10
1.2. Gastronomia no Brasil	12

CAPÍTULO II

Impacto de La migração Venezuelana no Rio de Janeiro 22

2.1 Processos de deslocamentos internacionais no Brasil e na Venezuela	22
2.2 As fronteiras de expansão no Brasil e na Venezuela	24
2.3. A situação dos refugiados venezuelanos no Brasil	28
2.4. Como é o trabalho dos Venezuelanos no Brasil	29

CAPÍTULO III

Evolução da comida Venezuelana na Cidade Jardim 30

CONCLUSÃO 34

ANEXOS 35

BIBLIOGRAFIA 37