



## "NÃO TEM FEIJÃO E ARROZ?!": A CULTURA GASTRONÔMICA NA APRENDIZAGEM DE PROFESSORES DE ESPANHOL

Daiane Anelise Artus<sup>1</sup>  
Bruna Oliveira da Silva<sup>2</sup>  
Roberta Kolling Escalante<sup>3</sup>

**Resumo:** Quando se fala das comidas e bebidas tradicionalmente consumidas na Argentina não se pode deixar de mencionar a carne, o doce de leite, o mate, além da medialuna, empanada, alfajor, choripán, milanesa, sorvete, vinho e fernet. Logo, a gastronomia de um país é um símbolo de representação e identidade cultural, expresso por questões históricas, geográficas, étnicas, religiosas, entre outras. Nessa perspectiva, este relato de experiência resulta de uma viagem de estudos a Buenos Aires, promovida pelos três campi do curso de Letras Português e Espanhol da UFFS, a saber, Cerro Largo (RS), Chapecó (SC) e Realeza (PR), em maio de 2024, sendo o principal objetivo do trabalho fazer uma análise intercultural entre a gastronomia argentina e a brasileira. Desse modo, reconhecemos a necessidade da aprendizagem intercultural na formação de professores de espanhol, na concepção de interação e de negociação fundamentada em semelhanças e diferenças, tendo o relativismo de que não há culturas superiores ou inferiores, melhores ou piores, mas o respeito, a aceitação e a equidade entre o que é seu e do outro como elementos essenciais. Logo, não se pressupõe, na interculturalidade, um consenso, já que o conflito, o estranhamento, provavelmente, ocorrerá e isso ficou evidenciado na visita a capital argentina, onde o pão está presente costumeiramente nas refeições, herança da colonização espanhola e da imigração italiana no país. A cesta de pães, chamada “la panera”, servida antes do prato principal, juntamente com manteiga, azeite ou um molho especial é incluída no valor dos “cubiertos”, taxa cobrada de forma obrigatória, na maioria dos restaurantes, pelo uso de talheres, pratos e guardanapos por cada cliente ao sentar-se à mesa, algo completamente diferente do Brasil. A quase inexistência de restaurantes por quilo, comumente vistos no Brasil, onde cada um escolhe e se serve sozinho, comendo rapidamente, causou questionamento entre os estudantes universitários, uma vez que os pedidos de comida “a la carte” ou do prato do dia são frequentes na cultura alimentar dos argentinos. O pouco consumo de saladas de legumes, verduras e vegetais, além de arroz e de feijão, os quais são oferecidos como porções à parte no cardápio, foram

---

<sup>1</sup> Acadêmica do curso de Letras Português e Espanhol, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Cerro Largo, artusdaiane@gmail.com

<sup>2</sup> Acadêmica do curso de Letras Português e Espanhol, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Cerro Largo, bruna-oliveira07@outlook.com

<sup>3</sup> Doutoranda em Educação, Prof<sup>a</sup> do curso de Letras Português e Espanhol, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Cerro Largo, roberta.escalante@uffs.edu.br



suscitados pelos estudantes como argumentos de sobrevalorização da alimentação brasileira, não sendo observados os mecanismos relacionados ao modo de compartilhar a refeição e o tempo muito maior que disponibilizam os argentinos para comerem juntos, fortalecendo os laços de comunicação entre eles. Portanto, concluímos que a maneira de comer determina não apenas o que é ingerido, senão quem consome, já que o hábito alimentar diário, desde o nascimento do sujeito, informa sua identidade específica e de um determinado grupo social e a maneira como preparamos, tocamos, manipulamos e comemos a nossa comida é um ato que comunica a nossa experiência, os nossos valores e a nossa individualidade, elementos esses que devem ser analisados pelos professores de língua espanhola ao aprenderem e ensinarem o idioma.

**Palavras-chave:** Culinária; Argentina; Língua espanhola; Formação docente Interculturalidade.

**Categoria:** Ensino