



ENANCIB 2022

PORTO ALEGRE | UFRGS | PPGCIN

XXII Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação • ENANCIB

Porto Alegre • 07 a 11 de novembro de 2022

XXII Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação – XXII ENANCIB

GT-2 – Organização e Representação do Conhecimento

ISSN 2177-3688

GARANTIA CULTURAL E SISTEMAS DE ORGANIZAÇÃO DO CONHECIMENTO: REFLEXÕES SOBRE A ARCA DO GOSTO

CULTURAL WARRANTY AND KNOWLEDGE ORGANIZATION SYSTEMS: REFLECTIONS ABOUT ARK OF TASTE

Gabrieli Aparecida da Fonseca. UNESP.

Sonia Troitiño. UNESP.

Modalidade: Resumo Expandido

Resumo: O presente trabalho busca refletir a respeito do papel da garantia cultural na construção de Sistemas de Organização do conhecimento e como esta se manifesta nos mesmos, tomando por base o caso do catálogo Arca do Gosto no Brasil. A Arca do Gosto é um catálogo desenvolvido pelo movimento Slow Food, a fim de registrar alimentos em risco de extinção. No que se refere à metodologia, trata-se de uma pesquisa exploratória, de abordagem qualitativa, a qual se vale de procedimentos bibliográficos e documentais, e dos métodos estudo de caso e análise de domínio, tendo como objetivo refletir o papel da garantia cultural em SOCs, partindo da averiguação da diversidade cultural e das variações linguísticas, sob o viés da Arca do Gosto. Assim, o desenvolvimento do trabalho é pautado pela discussão a respeito de garantia cultural na construção de SOCs e vice-versa, motivo pelo qual foi aplicada a análise de domínio para investigação da sistematização da Arca do Gosto, o que permite visualizar as questões culturais envolvidas na linguagem e nos conceitos elencados. Pressupõe-se que o desenvolvimento de SOCs podem contribuir para sanar incongruências relativas às questões suscitadas. Constatou-se que elementos do campo da Organização do Conhecimento podem contribuir para o catálogo Arca do Gosto, sendo a garantia cultural um conceito importante a ser trabalhado no âmbito da OC, sobretudo quando os produtos representados são relativos à cultura.

Palavras-Chave: Garantia cultural. Sistemas de Organização do Conhecimento. Elaboração de Conceitos. Arca do Gosto.

Abstract: Thus present work seeks to reflect on the role of culture in the construction of Knowledge Organization Systems and how it manifests itself in them, based on the case of the Ark of Taste catalog in Brazil. The Ark of Taste is a catalog developed by the Slow Food movement in order to register foods at risk of extinction. Regarding the methodology, it is an exploratory research, with a qualitative approach, which makes use of bibliographic and documentary procedures, and of case study and domain analysis methods, aiming to reflect the role of cultural guarantee in KOSs, starting from the investigation of cultural diversity and linguistic variations, under the bias of the Ark of Taste. Thus, the development of the work is guided by the discussion about cultural guarantee in the construction of KOSs and vice versa, which is why domain analysis was applied to investigate the



systematization of the Ark of Taste, which allows to visualize the cultural issues involved in the language and concepts listed. It is assumed that the development of KOSs can help to resolve inconsistencies related to the issues raised. It was found that elements from the field of Knowledge Organization can contribute to the Ark of Taste catalogue, with cultural warranty being an important concept to be worked on within the scope of the KO, especially when the products represented are related to culture.

Keywords: Cultural Warranty. Knowledge Organization Systems. Elaboration of Concepts. Ark of Taste.

1 INTRODUÇÃO

Este trabalho se refere a um recorte de pesquisa relativo à análise de domínio aplicada ao sistema de organização do conhecimento presente no catálogo Arca do Gosto, desenvolvido pelo programa de mesmo nome do movimento Slow Food. O catálogo Arca do Gosto traz uma seleção de alimentos identificados como em risco de extinção nos mais de 200 países nos quais o movimento se encontra. O catálogo é construído de forma local, assim cada país possui seu próprio processo de identificação e seleção de alimentos para compor a sua Arca do Gosto.

A Arca do Gosto, enquanto catálogo que seleciona alimentos tradicionais, é motivada pela intenção de disseminar conhecimento sobre a cultura alimentar local e preservá-la. Trata-se de um sistema que está muito alinhado com a tradição e todos os fatores que a envolvem, para além da relação que os SOCs propõe.

Busca-se discutir aqui um pouco a respeito da importância em elaborar de forma esmiuçada os conceitos tratados em um SOC pautado pelo conhecimento da cultura relativa ao domínio em que estes estão inseridos. Aliás, Dahlberg (1979), menciona que “é o conceito único e sua capacidade de combinação para representar o conhecimento que o homem tem do mundo que, desde Ranganathan, pode ser considerado como o elemento característico dos sistemas de classificação”.

A condução da investigação se deu a partir dos métodos estudo de caso e análise de domínio, escolha que foi realizada pelo fato de estes proporcionarem melhor aprofundamento do contexto estudo e ampliação do caso para o domínio do qual faz parte, respectivamente. O estudo da esquematização das diferentes versões da Arca do Gosto, bem como da listagem produzida pela pesquisa de doutorado em questão, cuja finalidade é eliminar as inconsistências e redundâncias linguísticas. Assim, a pesquisa foi direcionada a



cumprir com o objetivo de refletir o papel da garantia cultural em SOCs a partir da análise das variações linguísticas e diversidade cultural presentes no catálogo Arca do Gosto.

Os sistemas de organização do conhecimento são produtos carregados de cultura e para a cultura, os quais estruturam conceitos de forma lógica com a finalidade de perpetuar conhecimento. Dessa forma, um fator que contribui para a confluência entre cultura e conceitos no âmbito da OC é a concepção de garantia cultural.

A garantia cultural tem a proposta de viabilizar o posicionamento das culturas nos SOC, aproximando-se de questões éticas e de valorização das culturas, sobretudo quando estas ou os grupos com os quais se relacionam são marginalizados pela sociedade, conforme evidenciado por Mário Barité (2019). Assim, esse é um debate que se faz primordial, quando analisamos a Arca do Gosto.

Nesse sentido, analisa-se aqui a estrutura da Arca do Gosto, a partir do ponto de vista da Organização do Conhecimento, e apresenta-se uma análise em relação à adequação à luz da garantia cultural, voltados ao estudo da cultura no contexto abordado.

2 O CATÁLOGO ARCA DO GOSTO E SUA PROPOSTA DE ALERTAR SOBRE O RISCO DE DESAPARECIMENTO DE ALIMENTOS TRADICIONAIS

O Slow Food é um movimento social presente em cerca de 200 países, voltado à valorização das culturas alimentares locais. Possui como missão salvaguardar a sociobiodiversidade, aproximar os agricultores dos coprodutores e difundir a educação alimentar e do gosto. Sua origem remonta a 1986, em uma manifestação contra a abertura da primeira loja do McDonald's na Itália, quando foram distribuídas massas tradicionais da região feitas artesanalmente (MAKUTA, 2018). Posteriormente, em 1989, o movimento se firmou enquanto Slow Food, com a proposta de defender a alimentação de qualidade, valorizar a agricultura familiar, o meio ambiente e as tradições culinárias (SLOW FOOD, 2015).

O movimento, que prega o lema de valorização do alimento “bom, limpo e justo” (MAKUTA, 2018, p.89), é articulado em forma de rede global unida pela Associação Slow Food Internacional e vinculada a organizações também criadas pelo próprio movimento, como o Terra Madre e a Fundação Slow Food para a Biodiversidade, ambas globais. No



Brasil, o Slow Food se articula localmente por meio da Associação Slow Food Brasil, que coordena os projetos, programas e comunidades locais vinculados ao movimento.

Um dos principais programas do Slow Food é a Arca do Gosto, o qual tem como proposta registrar e proteger alimentos tradicionais em risco de extinção em catálogo de mesmo nome (IRVING; CERIANI, 2013). Trata-se de um catálogo construído de forma colaborativa, onde os produtos são indicados pela população por meio de um formulário próprio no site da Fundação Slow Food para a Biodiversidade (MAKUTA, 2018).

A Arca do Gosto no Brasil se apresenta em diferentes formatos e versões, sendo elas: (1) livro “Arca do Gosto no Brasil: Alimentos, conhecimentos e histórias do patrimônio gastronômico”; (2) site Associação Slow Food Brasil; (3) site Fundação Slow Food para a Biodiversidade; (4) livro “Arca do Gosto na Bahia”; (5) livro “Arca do Gosto: Minas Gerais”. Cada versão se constrói de forma diferenciada, havendo divergências entre termos, classificação de produtos, número de produtos descrito e até mesmo conteúdo e descrição.

A partir do ponto de vista da Organização do Conhecimento, pode-se dizer que a Arca do Gosto é um importante meio de disseminação da informação e do conhecimento, capaz de valorizar a biodiversidade e o saber local, o que a faz de extrema relevância, pois “valorizando as potencialidades locais, podemos desenvolver uma cadeia regional de valorização do local” (FIDA, 2018, p. 10). Esse fator está diretamente relacionado com sua estrutura e disposição de conteúdo, aspecto em que os sistemas de organização do conhecimento podem contribuir muito, no entanto, o catálogo não se vale de nenhum instrumento de organização do conhecimento, de modo que não configura um SOC.

Nesse sentido, as tentativas de classificar os produtos da Arca do Gosto, criar termos e categorias, não se cumpre de forma efetiva, sendo mera atividade aleatória que não traz benefícios para a divulgação e absorção do conteúdo e compreensão dos conceitos expressos no catálogo.

3 GARANTIA CULTURAL: ASPECTOS DA EXPLANAÇÃO SOBRE A CULTURA

As diferenças culturais no âmbito de um mesmo território, país e identidade cultural, nos faz refletir que as culturas não se sobrepõem umas às outras, mas de fato coexistem. À cultura brasileira temos diversas outras culturas integradas, as quais não são a cultura brasileira em si, como: a cultura de diferentes povos indígenas, cultura italiana, cultura



portuguesa etc. Ao mesmo tempo, tais culturas também não equivalem à cultura brasileira. Trata-se de pontos de intersecção que permitem que essas culturas coexistam no bojo da cultura brasileira, contribuindo mutuamente para a formação da identidade da cultura brasileira e ao mesmo tempo existindo em sua individualidade.

Nesse contexto de intersecção, as culturas não se caracterizam como em suas origens, mas de maneira própria, o que revela que trata-se de raízes culturais e não identidade cultural, em si. Uma mesma identidade cultural pode abarcar diversas raízes culturais, bem como tais raízes podem se inserir em contextos culturais distintos e exercer importante papel na construção das identidades culturais, impondo marcas que criem elos entre diferentes raízes inseridas no mesmo contexto cultural, o que traduz o aspecto dinâmico da cultura.

A cultura brasileira possui entre suas características, a pluralidade. Há uma grande diversidade de características que variam de acordo com a região ou formação. Dessa forma, ao que se refere à cultura alimentar, há no Brasil alguns elementos comuns a todo território nacional enquanto outros se restringem a localidades e contextos específicos. Havendo ainda elementos que se repetem em alguns contextos isolados e desconectados uns dos outros. Conforme Fonseca e Troitiño (2021), embora haja pluralidade em nossa cultura alimentar, a Arca do Gosto nos revela questões relativas aos vínculos associativos geográficos e humanos, seja em relação a regiões, grupos ou território nacional.

Em relação aos produtos da Arca do Gosto, podemos elencar alguns que demonstram que há elementos comuns à cultura brasileira enquanto nação e outros restritos a alguns grupos no âmbito dessa cultura. A farinha de mandioca, por exemplo, é um alimento presente em todas as regiões do país, havendo variedades distintas mais comuns ou inerentes a determinados grupos, conforme as farinhas elencadas na Arca do Gosto: farinha de mandioca de copioba; farinha de bragança; farinha de mandioca de Furnas do Dionísio; farinha de mandioca de Santa Catarina. Aliás, Câmara Cascudo (2011) cita 3 alimentos como base da cultura alimentar brasileira: o arroz, feijão e farinha/mandioca. O mel de abelha-jataí e a jabuticaba também são produtos que marcam na cultura alimentar brasileira pelo fato de se apresentarem unanimemente na identidade dessa cultura alimentar.



Por outro lado, alimentos como o dashicô, de raízes japonesas; o brote pomerano, de origem pomerana; o tarubá e o aluá, ambos indígenas; também compõem a cultura alimentar brasileira, representando as variações e particularidades existentes em uma mesma cultura, reforçando o fato de que as mesmas podem coexistir em uma mesma cultura. Para Biscalchin (2021, p. 38), “a diversidade cultural é algo expansivo e altamente mutável”, o que pode ser visualizado através da sistematização das diferentes versões da Arca do Gosto guiada pela OC.

Aliás, essa questão da abrangência e representação clara da cultura, com suas variantes, congruências e peculiaridades, é fundamental para o desenvolvimento das estruturas de classificação, que aliás, para Olson (2002), estas devem ser inclusivas e contemplar as diferentes realidades.

Nesse sentido, a garantia cultural deve ser considerada como meio de representatividade, a fim de explicar esse tipo de questão existente. Para Barité (2019) as garantias devem ser aplicadas em todas as fases de elaboração de um sistema de organização do conhecimento e estas podem inclusive se tornar ferramentas, critérios organizacionais ou referências epistemológicas. Além disso, seu uso se justifica como meio de fomentar as culturas marginalizadas, de modo que estas não se percam no próprio âmbito da cultura:

O entendimento dos autores anteriormente citados também é dado por Barité (2011), ao entender que os Sistemas de Organização do Conhecimento (SOCs) quando estão entranhados com as visões de mundo de uma única cultura acabam por ser excludentes de assuntos de outras culturas além daquela que foi privilegiada na construção do Sistema (GOMES; FROTA, 2019, p.515).

No caso da Arca do Gosto e sistemas que tratam de cultura alimentar de modo geral, a expansão que a garantia cultural oferece aos SOCs é importante até mesmo para diferenciar uma espécie alimentar de uma variedade, ou para sinalizar que uma determinada cultura está inserida à outra, tal como a cultura indígena integra a cultura brasileira e como jabuticaba se refere a uma espécie com diversas variedades, bem como araçá-mirim é uma variedade específica de araçá, dentre tantas outras particularidades que há no contexto da cultura alimentar.



As ferramentas de representação da informação servem para eliminar inconsistências, o que é reforçado pelo vocabulário controlado atrelado às mesmas, pois o vocabulário controlado faz o “controle das ambiguidades, advindas da linguagem natural”(BISCALCHIN, 2021, p.60). Visto que a Arca do Gosto se trata de um catálogo o qual não se utiliza de instrumentos de representação da informação, tampouco um SOC cuja construção foi norteadada pelo conceito de garantia cultural, há diversos problemas terminológicos e de classificação que podem influenciar a compreensão dos conceitos abordados. Neste sentido, entendemos que, nesse caso, a própria construção de tesouros deve ser precedida por um instrumento de menor complexidade como listas ou glossários, visto que estes permitem a abordagem dos conceitos tratados de forma mais minuciosa, oferecendo amparo e maior clareza para a criação dos tesouros, sobretudo ao que diz respeito ao estabelecimento das relações, termos e categorias.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

SOCs como tesouros e ontologias, viabilizam a efetiva concretização da proposta de garantia cultural ao trazer elementos que diferenciam os conceitos por meio de estruturas e relações, diferenças e semelhanças, o que é proporcionado pelo estudo do contexto cultural trabalhado.

No caso do catálogo Arca do Gosto, o estudo profundo do domínio da cultura alimentar brasileira aplicado a instrumentos de organização da informação é capaz de resultar em SOC que sanem importantes emblemas, como a diferenciação entre espécie e variedade dos produtos classificados, o que permite a real contextualização e reconhecimento do produto tratado, e principalmente, a elaboração de um conceito sólido que de fato represente os produtos.

Trata-se de uma questão fundamental, uma vez que a Arca do Gosto se propõe a apresentar produtos tradicionais de uma determinada cultura, a apresentação das categorias de modo a diferenciar subcategorias é a chave para a conceituação correta dos alimentos. Quando tratamos de alimentos *in natura* é essencial que haja distinção clara entre o que é uma espécie e o que é uma variedade derivada de tal espécie, etc, pois uma determinada variedade pode ter seu consumo atrelado a uma cultura enquanto outras variedades são desconhecidas no âmbito dessa mesma cultura, entre tantos fatores.



Como exemplo, temos o caso do araçá-mirim e o araçá-vermelho, ambos inseridos na Arca do Gosto, que se tratam de duas variedades diferentes de uma mesma espécie - araçá. Contudo, tratamento inadequado na descrição desses produtos pode levar a representar que estes se referem a duas espécies diferentes. O uso de SOCs para elaborar os conceitos, hierarquias e relações é capaz de neutralizar essas e outras problemáticas às quais a informação e cultura estão suscetíveis, daí a importância de se compreender e representar os domínios em seu contexto.

A garantia cultural pode pontuar os limites e intersecções de um domínio. Tendo cada domínio um contexto cultural próprio que o constitui, este representa também a complexidade de relações existentes no âmbito de uma cultura.

Enfim, a cultura é elemento fundamental no âmbito da OC, pelo qual e para o qual os sistemas de organização do conhecimento se desenvolvem e se justificam. Sem isso, a organização não passa de mera ordenação, sistematização de conteúdos e não atinge a representação dos produtos.

REFERÊNCIAS

BARITÉ, Mário. La garantía cultural como justificación en sistemas de organización del conocimiento: aproximación crítica. **Palabra Clave** (La Plata), octubre 2011, vol. 1, nº 1, p. 2-11. Disponível em: <https://www.palabraclave.fahce.unlp.edu.ar/article/download/PCv1n1a02/1868?inline=1>. Acesso em: 20 mar 2022.

BARITÉ, Mário. Garantía cultural: avance de elementos teóricos y metodológicos para su aplicación. EnJ. Tramullas, P. Garrido-Picazo y G. Marco-Cuenca (eds.) **Actas del IV Congreso ISKO España y Portugal**, 2019, p.475-483. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7393154>. Acesso em: 04 mar 2022.

BISCALCHIN, Ricardo. **Garantia cultural e terminologia**: subsídios para a construção de vocabulários controlados multilíngues interoperáveis. Tese de doutorado. Unesp- Marília, 2021.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Global, 2011.

DAHLBERG, Ingetraut. Teoria da classificação, ontem e hoje. Tradução de Henry B.Cox. Palestra apresentada à Conferência Brasileira de Classificação Bibliográfica, Rio de Janeiro, 12-17 de setembro de 1972. **Anais...** Brasília, IBICT/ABDF, 1979. v. 1, p. 352-370. Disponível em: <http://eocci.uff.br/teoria-da-classificacao-ontem-e-hoje/>. Acesso em: 03 mar 2022.

FONSECA, Gabrieli Aparecida da; TROITIÑO, Sonia. Uma análise do catálogo Arca do Gosto a partir da perspectiva dos jogos de linguagem de Wittgenstein. **Scire.**, v.27, n.2, p. 43-50,



2021. Disponível em: <https://www.ibersid.eu/ojs/index.php/scire/article/view/4770/4307>. Acesso em: 27 nov. 2021.

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

GOMES, Pablo; FROTA, Maria Guiomar da Cunha. Organização do Conhecimento em Perspectiva Social: Tesouros e o Compromisso com a Diversidade Cultural. In.: **Organização do Conhecimento responsável: promovendo sociedades democráticas e inclusivas**, 2019. Disponível em: <https://brapci.inf.br/index.php/res/download/125407>. Acesso em: 20 mar 2022.

HJORLAND, Birger. Fundamentals of Knowledge Organization. **Knowledge Organization**, v.30, n.2, p.87-111, 2003.

IRVING, John; CERIANI, Silvia. **Bem vindos ao nosso mundo: o manual**. Slow Food, (s/d) Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/manual-do-slowfood-2013.pdf>. Acesso em mar 2019.

MAKUTA, Glenn. **Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food**: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las, 2018. São Paulo: Associação Slow Food do Brasil, 2018. Disponível em: <<http://slowfoodbrasil.com/documentos/slowfood-publicacao.pdf>>. Acesso em: 10 jan 2019.

OLSON, Hope. **The power of name**: locating the limits of subject representation in library. Boston/London: Kluwer Academic Publishers, 2002.

SLOW FOOD INTERNACIONAL; FUNDO INTERNACIONAL DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA. **Comida com gosto de licuri**: receitas. Bahia: COOPES Cooperativa de Produção da Região do Piemonte da Diamantina, 2015. Disponível em: <<http://slowfoodbrasil.com/documentos/licuri-livro-de-receitas.pdf> >. Acesso em: 10 jan 2019.