

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO
DEPARTAMENTO DE JORNALISMO
CURSO DE JORNALISMO

CAMILA SAPLAK

Relatório do Trabalho de Conclusão de Curso
PANDEMIA À MODA DA CASA:
O que comemos durante a maior crise sanitária da nossa época

Florianópolis
Dezembro de 2020

Camila Saplak

Relatório do Trabalho de Conclusão de Curso
PANDEMIA À MODA DA CASA:
O que comemos durante a maior crise sanitária da nossa época

Relatório Técnico de Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Jornalismo, do Centro de Comunicação e Expressão da Universidade Federal de Santa Catarina, como requisito para aprovação na disciplina *Trabalho de Conclusão de Curso*, ministrada pelo Prof. Fernando Antônio Crócomo no primeiro semestre de 2020.

Orientador: Prof. Dra. Terezinha Silva

Florianópolis
2020

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Saplak, Camila

Relatório do Trabalho de Conclusão de Curso : PANDEMIA À
MODA DA CASA: O que comemos durante a maior crise
sanitária da nossa época / Camila Saplak ; orientador,
Terezinha Silva, 2020.
26 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) -
Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de
Comunicação e Expressão, Graduação em Jornalismo,
Florianópolis, 2020.

Inclui referências.

1. Jornalismo. 2. Grande Reportagem. 3. Pandemia. 4.
Segurança Alimentar. 5. Hábitos Alimentares. I. Silva,
Terezinha . II. Universidade Federal de Santa Catarina.
Graduação em Jornalismo. III. Título.

Camila Saplak

**PANDEMIA À MODA DA CASA:
O que comemos durante a maior crise sanitária da nossa época**

Este Relatório de Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado adequado para obtenção do Título de Bacharel em Jornalismo e aprovado em sua forma final pelo Curso de Jornalismo do Centro de Comunicação e Expressão da Universidade Federal de Santa Catarina.

Florianópolis, 09 de dezembro de 2020.

Prof. Dra. Daisi Irmgard Vogel.

Coordenador do Curso

Banca Examinadora:

Prof. Dra. Terezinha Silva Orientador(a)

Universidade Federal de Santa Catarina

Prof. Dra. Valentina da Silva Nunes

Avaliador(a)

Universidade Federal de Santa Catarina

Luiza Fecarotta

Avaliador(a)

Pontifícia Universidade Católica de São Paulo

À Dona Elena,
minha *babushka*.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente, à Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) pelo ensino público, gratuito e de qualidade. Agradeço por ter se tornado minha segunda casa, por ter me proporcionado experiências as quais seriam impossíveis em qualquer outro lugar. Obrigada pela luta diária de cada profissional desta Universidade para manter excelência de estrutura e de ensino, autonomia e liberdade, mesmo enfrentando ataques constantes.

Agradeço à Camila, Francine, Luciana, Luiza, Riolanda, Tânia e Vilma por me aceitarem em suas ‘mesas’ mesmo à distância, por dividirem comigo as histórias de suas famílias, suas experiências sobrevivendo a pandemia e por confiarem no meu trabalho. Sem vocês, a conclusão deste capítulo tão importante da minha vida não seria possível.

Agradeço à Terezinha Silva, que me orientou neste trabalho, mas muito antes disso, na terceira fase do Curso de Jornalismo, me disse que meu jeito de escrever era único, mas minha apuração preguiçosa. A partir daquele dia decidi que só contaria as histórias que realmente acreditava, e hoje isso me orgulha. Obrigada Terezinha, por sua paciência infinita, pelos conselhos, por sua experiência e pela parceria. Você sempre teve e sempre terá toda minha admiração.

Agradeço às minhas amigas Aline, Amanda, Carla, Catarina, Ilana, Laís, Lívia, Suelen - e Vinicius - por terem se tornado minha família longe de casa. Obrigada por cada bar, por cada café sob o sol em frente ao Centro de Comunicação e Expressão, por cada risada e cada desabafo.

Agradeço à minha mãe, Viviane, por acreditar nos meus sonhos e ter me feito chegar até aqui, tendo me criado praticamente sozinha. Obrigada também à tia Clau, por ter cuidado de mim quando minha mãe não podia.

Agradeço ao meu namorado, Leonardo, pelo apoio incondicional, por todos os cafés que preparou quando eu mais precisava, e por dividir esse momento tão importante comigo.

Por fim, agradeço a Dona Elena, minha avó, minha *babushka*, por me ensinar brincar de cozinhar. Onde quer que esteja, espero que esteja orgulhosa.

RESUMO

Este Trabalho de Conclusão de Curso consiste em uma grande reportagem com características multimídia, no formato online, sobre os hábitos alimentares de oito famílias catarinenses durante o isolamento social em razão da pandemia do vírus Sars-cov-2, o Covid-19. Durante os primeiros meses de quarentena, foi possível notar o aumento de buscas na internet por preparos de alimentos tradicionais na vida do brasileiro, como fazer pão e como fazer feijão, por exemplo. Outro hábito de destaque foi a compra excessiva de insumos para estoque, devido à preocupação com uma possível falta de distribuição dos supermercados. Esses e outros pontos observados durante a pandemia, evidenciam as disparidades de renda, acesso e necessidades alimentares quando comparamos mesa a mesa, mesmo em um único estado brasileiro. O que é uma cesta básica para uma enfermeira em Florianópolis, não é uma cesta básica para uma costureira em Guaramirim. A intenção desta grande reportagem é traçar um panorama alimentar, comparando o antes e o durante a pandemia, considerando os hábitos, tradições e preferências de cada região e de cada pessoa entrevistada, além de perceber os contrastes sociais e de renda, as diferentes formações familiares e demais subjetividades que só são percebidas quando sentamos à mesa. Serão utilizados os depoimentos em entrevistas, áudios de Whatsapp, levantamento de dados alimentares e demanda de alimentos durante a pandemia, além de descrever a rotina alimentar das fontes.

Palavras-chave: Jornalismo. Grande Reportagem. Alimentação. Pandemia. Hábitos Alimentares.

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO DO TEMA.....	10
2. JUSTIFICATIVA.....	11
3. DESCRIÇÃO DO PROJETO PRODUTIVO.....	13
3.1 Definição da pauta	
3.2 Planejamento	
3.3 Apuração	14
3.3.1 Fontes	15
3.4 Redação	16
3.4.1 Escrita	
3.5 Edição	17
4. EQUIPAMENTOS, RECURSOS E TEMPO GASTO.....	18
5. APRENDIZADOS E INTENÇÕES.....	20
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	21
ANEXOS.....	24
Anexo I – Ficha do TCC	
Anexo II – Declaração de originalidade	

1. APRESENTAÇÃO DO TEMA

Em 2020, Santa Catarina teve os melhores resultados sobre segurança alimentar do país inteiro. O estado vai na contramão dos dados nacionais divulgados pelo IBGE, com base na Pesquisa de Orçamentos Familiares realizada entre 2017 e 2018, em que foram apontados 10,3 milhões de pessoas em situação de insegurança alimentar grave. Entre os mais de 2,5 milhões de domicílios catarinenses apurados, 2,1 milhões estavam em total segurança alimentar. Ou seja, com “acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” de acordo com a definição do CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Os casos de insegurança alimentar leve, moderada e grave somam 331,264 mil domicílios no estado.

[...] Insegurança alimentar leve: Preocupação ou incerteza quanto acesso aos alimentos no futuro; qualidade inadequada dos alimentos resultante de estratégias que visam não comprometer a quantidade de alimentos. Insegurança alimentar moderada: Redução quantitativa de alimentos entre os adultos e/ou ruptura nos padrões de alimentação resultante da falta de alimentos entre os adultos. Insegurança alimentar grave: Redução quantitativa de alimentos também entre as crianças, ou seja, ruptura nos padrões de alimentação resultante da falta de alimentos entre todos os moradores, incluindo as crianças. Nessa situação, a fome passa a ser uma experiência vivida no domicílio (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2010).

Apesar da estabilidade na alimentação do catarinense, a população não deixou de ser afetada pelo aumento do preço dos alimentos essenciais causados pela recessão econômica e crise do Covid-19. Na capital, Florianópolis, a cesta básica do mês de março teve um aumento de 58%, tornando-se a segunda em maior custo do país. O Dieese, Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos calculou o preço de 13 produtos, entre eles: arroz, feijão, pão, leite e óleo de soja, chegando no resultado de R\$530. De acordo com previsões da ACATS (Associação Catarinense de Supermercados), o preço do arroz tende a continuar em alta, com possibilidade de normalização somente após março de 2021. Ao analisar os dados de exportação do estado, a falta de alimentos em qualquer nível pode parecer contraditória, mas a precariedade de incentivos para o mercado interno contribui para que os produtores priorizem as vendas ao exterior.

Em levantamento divulgado pela Epagri/Cepa, o Centro de Socioeconomia e Planejamento Agrícola, em 2020, durante o primeiro semestre da Pandemia, o agronegócio representou 72% das exportações de Santa Catarina. Carne suína, carne de aves, peixes, frutas, soja e o arroz, que gerou mais preocupação nos catarinenses, foram os principais produtos que deixaram o estado.

A privação na escolha de alimentos, mesmo dentro dos limites da segurança alimentar, não representa apenas uma perda nutricional. Na apresentação da edição brasileira de “Comida como Cultura”, de Massimo Montanari, o historiador Henrique Carneiro explica a relação alimentar que ultrapassa a necessidade natural humana de comer para sobreviver.

A comida para os seres humanos é sempre cultura [...] nunca apenas pura natureza. A humanidade adotou como parte essencial de suas técnicas de sobrevivência os modos de produção, de preparação e de consumo dos alimentos, desde o conhecimento sobre as plantas comestíveis até o uso do fogo como principal artifício para transformar o alimento bruto em um produto cultural, ou seja, em comida. A cozinha, assim, funda a própria civilização (CARNEIRO, 2008, p.10).

Assim, é possível questionar, mesmo que empiricamente: quando uma determinada população precisa abdicar de alimentos essenciais e tradicionais, ela perde partes de sua humanidade? Dispensando as questões filosóficas, mas considerando a cultura alimentar brasileira, cuja base é a combinação de feijão com arroz, o que representa a ausência destes alimentos no prato? Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (2006), arroz com feijão é a tradução da realidade alimentar do país, desde os que escolhem uma alimentação *in natura*, até aqueles que não possuem privilégios alimentares.

Mas comer bem não depende apenas dos nutrientes e do acesso a alimentos, existem ainda questões espaciais e sociais. Comer o que, com quem e onde são pontos a serem considerados quando se fala em qualidade alimentar.

Refeições compartilhadas feitas no ambiente da casa são momentos preciosos para cultivar e fortalecer laços entre pessoas que se gostam. Para os casais, é um momento de encontro para saber um do outro, para trocar opiniões sobre assuntos familiares e para planejar o futuro. Para as crianças e adolescentes, são excelentes oportunidades para que adquiram bons hábitos e valorizem a importância de refeições regulares e feitas em ambientes apropriados. Para todas as idades, propiciam o importante exercício da convivência e da partilha. (Guia Alimentar para a População Brasileira, 2006, p.96)

Diante dessas reflexões e outros questionamentos, surge a curiosidade de compreender uma realidade que perpassa o direito à alimentação, seja cultural ou

nutricionalmente, durante a maior crise sanitária da nossa época. A pauta da reportagem foi construída pensando nas contradições de um estado que lidera as exportações de alimentos, enquanto sua população tem dificuldade em encontrar arroz, feijão e leite nos supermercados; quando encontra, muitas vezes não tem poder aquisitivo para comprar. A escolha do tema também foi influenciada pelas intervenções do Ministério da Agricultura no Guia Alimentar para a População Brasileira, justamente durante um período de insegurança alimentar ainda mais agravado pela pandemia e, conseqüentemente, pelo desemprego. A pauta ainda apresenta uma breve análise socioeconômica sobre a adaptação do mercado alimentício durante a pandemia, desde a otimização digital dos supermercados, até a criação de novos negócios entre os desempregados. Além disso, traça um diário alimentar de 7 famílias catarinenses, dos municípios de Caçador, Florianópolis, Guaramirim, Jaraguá do Sul, Joinville e Rio do Sul. Para contemplar a abrangência do tema, optou-se pelo formato de reportagem multimídia, para convergência e complementariedade entre textos, fotografias e áudios.

2. JUSTIFICATIVA

A Constituição Federal de 1988 assegura, em seu Art. 6º, que a alimentação é um direito social. Muito mais do que um direito humano básico, o acesso a alimentos de boa qualidade nutricional é uma questão de dignidade. A produção dos próprios insumos, o ato de cozinhar e de compartilhar comida percorre a história humana lado a lado com a construção de crenças, hábitos e culturas. Não é à toa que praticamente todas as pessoas carregam consigo uma receita tradicional familiar, uma memória afetiva que só existe porque comemos.

O caráter social da alimentação está presente desde o nascimento. O leite materno é o primeiro alimento oferecido ao ser humano [...] A dimensão afetiva da alimentação, que engloba a relação com o outro, está presente nas refeições familiares, momentos de encontro, de conversação e de troca de informações, isto é, da criação e manutenção de formas de sociabilidade bastante ricas e prazerosas (ROMANELLI, 2006, p.336).

Tendo minhas próprias memórias afetivas atreladas aos pratos tradicionais ucranianos de minha avó, Elena. A existência dessa pauta é uma defesa ao direito de comer. Comer bem, comer com qualidade, comer sem veneno e comer com tempo. Em 2014 o Brasil estava fora do Mapa da Fome, de acordo com levantamento da ONU

(Organização das Nações Unidas), relativo à análise do período entre 2002 a 2013. O documento diz que, “no Brasil, os esforços iniciados em 2003 resultaram em processos participativos e instituições de coordenação bem-sucedidos, entregando políticas que efetivamente reduziram a pobreza e a fome” (ONU, 2014, p20, tradução nossa). Mas em 2018, o IBGE mostrou que o país voltou ao mapa da fome, dando abertura para um cenário ainda mais grave de insegurança alimentar solidificado ainda mais em 2020.

Medidas negligentes no combate à pandemia de Covid-19 agravaram a situação econômica do país, que chegou ao número de 13,8 milhões de desempregados no mês de setembro, conforme dados do IBGE. Como se não bastasse a falta de renda, alimentos da cesta básica sofreram grande aumento em diversas capitais do Brasil. A capital catarinense teve um dos custos mais elevados da cesta básica. Falo de arroz, feijão, óleo de soja, leite, alimentos previstos como essenciais pelo Decreto-lei 399/38.

Com a alimentação brasileira em risco, não se escancara apenas o risco a um direito humano, mas todas as problemáticas socioeconômicas que perpassam uma refeição à mesa. Este Trabalho de Conclusão de Curso é, além de uma defesa pelo direito de comer, uma análise econômica, social e cultural sobre os hábitos alimentares de pessoas durante um período sanitariamente crítico. É um diário de sete famílias, sete mulheres de diferentes classes sociais, regiões do estado, origens e preferências, que compartilharam suas mesas – a distância – para a realização desta grande reportagem multimídia.

O formato de grande reportagem multimídia avançou principalmente após 2013, de acordo com Longhi e Winques (2015). Reportagens especiais realizadas pela *Folha de S. Paulo*, como a da usina de Belo Monte e da Crise da Água, trouxeram aspectos visuais e narrativos diferentes de tudo que havia sido feito até então.

O aspecto técnico está relacionado às ferramentas utilizadas para produção desse tipo de produto noticioso. Do ponto de vista narrativo, observa-se uma evolução da narrativa textual (texto *longform*) e de configuração da linguagem convergente hipermídia, especialmente no que diz respeito à maneira como os elementos multimidiáticos convergem e se integram no todo do formato expressivo (LONGHI, 2015, p. 8).

Sendo assim, o formato de grande reportagem multimídia foi escolhido para que fosse possível relatar um complexo cenário socioeconômico, que vai ao encontro aos hábitos alimentares da população, e, portanto, ao encontro das fontes-personagens. O uso de fotos

de registro pessoal destas sete mulheres e os áudios das entrevistas foram usados para compor um diário, em que a alimentação não é tratada como dieta e sim como encontro.

Como sobrevivemos diante de intervenções no Guia Alimentar para a População Brasileira, enquanto o Pantanal queima para plantação de soja que vira comida de comida que vai ser exportada, enquanto mais de 167 mil morrem por Covid, das quais 3.384 catarinenses? Ao que nos ligamos afetivamente para continuar? O que comemos durante a maior crise sanitária da nossa época?

3. DESCRIÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO

3.1 Definição de pauta

A pauta, inicialmente, não foi definida durante a disciplina de Planejamento de TCC do Departamento de Jornalismo da UFSC, em 2019. A ideia surgiu no início do ano de 2020, durante o isolamento social decorrente da pandemia de Covid-19. A pauta anterior foi substituída por esta, que pode ser planejada, seguindo as restrições sanitárias necessárias e estabelecidas pela Universidade em agosto de 2020.

Durante toda a graduação existiu a vontade de abordar o tema alimentação, o que foi desenvolvido em projetos de outras disciplinas. Devido a forte identificação com a temática e diante de todos os acontecimentos de instabilidade política, social, econômica e cultural no ano da pandemia, o direito de se alimentar nunca esteve tão em evidência e, ao mesmo tempo, tão ameaçado.

O objetivo é montar um retrato da mesa brasileira, mais especificamente da mesa catarinense, enquanto a população enfrenta a pandemia. Todos os dados de segurança alimentar, índices socioeconômicos, entrevistas com especialista em nutrição e análise de mercado alimentício demonstram que comida não é pauta apenas para roteiros gastronômicos e tendências *gourmet*, mas sim um forte indicador social, cultural, econômico e político.

3.2 Planejamento

O planejamento começou em junho de 2020, após a decisão de abandonar a pauta anterior pensada em 2019, já que não havia possibilidade de continuar o projeto com as

restrições devidas à pandemia. A partir daí, começou a etapa de leitura de bibliografia, entre documentos governamentais, levantamentos econômicos, pesquisas sobre alimentação e textos de jornalismo sobre alimentação.

Em seguida, começou a busca por fontes. Para não restringir o perfil alimentar a região de Florianópolis, foi necessário pedir indicações de mulheres que gostariam de falar sobre comida e sobre Pandemia. Entrando em muitos grupos de Facebook das mais diversas regiões do estado e contatando possíveis fontes sem sucesso, surgiu a solução: buscar diretamente nos grupos de compartilhamento de receitas.

Nesse período já estava definido o formato de grande reportagem multimídia, pensando na construção da narrativa de cada fonte-personagem utilizando áudios e fotografias de acervo pessoal.

Por fim, entrei em contato com as possíveis entrevistadas e solicitei a disponibilidade de cada uma para conversar semanalmente, durante um mês. Inicialmente foram escolhidas oito mulheres, de diferentes regiões do estado, diferentes idades, classes sociais e disposições familiares. Uma das fontes acabou não cumprindo o acordo de conversar semanalmente, respondendo em horários que não era possível estabelecer um diálogo mais aprofundado, portanto, a reportagem acabou acompanhando a rotina de sete mulheres.

3.3 Apuração

A apuração começou no mês de agosto com leitura de material e análise de índices de segurança alimentar, orçamentos familiares e acesso à alimentação. A escolha de como abordar as fontes, com quais perguntas, o que seria interessante ou não, foi bastante inspirada na escrita de Gabrielle Hamilton, no livro “Sangue, ossos e manteiga: a educação involuntária de uma chefe”, de 2011. A autora tem uma abordagem bastante direta, ao mesmo tempo afetiva e experiente sobre o significado de comer para além dos benefícios nutricionais. No dia 27 de agosto, todas as fontes foram lembradas de que começaríamos a ter “encontros” semanais a partir do dia 3 de setembro, nos sábados, domingos e segundas-feiras, em horários previamente combinados.

Também foram contatadas fontes técnicas, como o presidente da ACATS (Associação Catarinense de Supermercados), Paulo Cesar Lopes, e a professora e doutora em Nutrição Ana Carolina Fernandes, pesquisadora e especialista em rotulagem de

alimentos. Além disso, entrevistamos Cristina Oliveira, do “Tina congelados caseiros”, um pequeno negócio alimentício criado para contornar o desemprego.

Não houve nenhum gasto de deslocamento ou de equipamentos para realizar a apuração e as entrevistas, devido ao isolamento social. Todas as entrevistas foram feitas por *Whatsapp*, por vídeo-chamadas, mensagens e áudios. Entre os recursos materiais e/ou financeiros utilizados, é possível listar o plano de internet da residência da repórter, o notebook próprio, assim como celular e bloco de notas.

Um dos maiores desafios encontrados foi escolher o momento de parar a apuração. Devido aos acontecimentos políticos ligados à perda de direitos alimentares, como os ataques ao Guia Alimentar para a População Brasileira, aumento no preço dos alimentos e queimadas no Pantanal associadas ao agronegócio, todos esses temas pareciam indispensáveis. Mas, com a chegada do início de novembro, e conseqüentemente, aproximando-se da data de finalização do Trabalho de Conclusão de Curso, a apuração teve que deixar de acompanhar as reviravoltas da política brasileira.

3.3.1 Fontes

A escolha das fontes-personagens partiu das buscas em grupos de Facebook, para encontrar mulheres diferentes, em diferentes regiões de Santa Catarina. A escolha de realizar a reportagem a partir da experiência de mulheres parte da bagagem da graduação, do incentivo das minhas professoras de pensar o nosso “fazer” jornalístico começando pela escolha das fontes. Mulheres não devem ser opção exclusivamente para falar do dia da mulher, de saúde feminina, violência ou maternidade. Por que não protagonizar uma reportagem quase que inteiramente com mulheres? Aqui, elas são as especialistas, empreendedoras, enfermeiras, musicistas, comerciantes, designers, solteiras, casadas, mães ou não.

Tive a atenção de escolher pessoas diferentes, dando prioridade para as fontes mulheres. Apenas uma fonte dessa grande reportagem não é uma mulher, sendo o presidente da ACATS. As fontes técnicas foram encontradas por indicação de amigos, além de buscas sobre o trabalho realizado por elas. As fontes-personagens estão distribuídas nas cidades de Caçador, Florianópolis, Guaramirim, Jaraguá do Sul, Joinville e Rio do Sul. Não há nenhuma razão específica para a escolha dessas regiões, mas priorizei a participação de pessoas que não residem na capital.

Riolanda Conceição Fachini Cavilha, 60 anos, corretora de seguros, mora em Rio do Sul com o marido. Sua comida favorita é: tudo que for saudável.
Luiza Pereira de Andrade, 35 anos, enfermeira, mora em Florianópolis com a esposa. Sua comida favorita é: massa.
Francine Patricia Silva, 34 anos, designer de interiores, mora em Joinville com o namorado. Sua comida favorita é: banoffe
Vilma Regina de Sousa, 47 anos, costureira, mora em Guaramirim com o filho mais novo. Sua comida favorita é: saladas e tapiocas.
Tânia Muller, 56 anos, cabeleireira, mora com a mãe idosa em Jaraguá do Sul. Sua comida favorita é: sopas e vegetais. (Vegetariana).
Luciana de Oliveira, 47 anos, atendente de farmácia, mora com o marido e com os dois filhos mais novos em Caçador. Sua comida favorita é: churrasco.
Camila Alves do Rosário, 26 anos, vendedora e musicista, mora com os pais e os irmãos mais novos em Rio do Sul. Sua comida favorita é risoto (Celiaca).

3.4 Redação

3.4.1 Escrita

A redação começou logo após o primeiro encontro a distância com as fontes. Ao final de cada semana, transcrevia as entrevistas e montava pequenos textos no *Google Drive*, que foram virando perfis, sempre considerando uma escrita que evidenciasse uma relação muito pessoal com a comida. Já a apuração técnica levou mais tempo, principalmente pelo desafio de impor a hora de parar de acompanhar os acontecimentos do contexto nacional, como citado anteriormente. A partir de então começou o processo de seleção de subtemas, e decisões sobre como combinar análises, índices e dados de tabelas em um texto com boa narrativa, que não atrapalhasse os perfis.

A construção da narrativa foi bastante inspirada por autoras que eu já acompanhava, e contribuíram muito para a identidade do meu próprio texto. São elas: Nina Horta, Gabrielle Hamilton, Luiza Fecarotta, Ana Paula Boni, Eliane Brum, Paola Carosella. Algumas delas escrevem sobre pessoas, outras sobre comida, mas todas elas escrevem sobre encontros e relações.

3.5 Edição

Seguindo as decisões editoriais já mencionadas, começou o processo de construção textual e multimídia da reportagem. Foi bastante desafiador misturar as sutilezas dos diários de hábitos alimentares, as conversas tão descontraídas com as fontes e suas singularidades a um texto bastante complexo em dados, reviravoltas políticas e acontecimentos trágicos para o país.

O texto acabou sendo construído em blocos, por assuntos, mesclando a apuração técnica e de dados com os relatos das entrevistadas, pensando em uma narrativa de muita informação, mas com respiros. As entrevistas com especialistas não aparecem em formato de perguntas e respostas, mas com complementação de informações exteriores. Cada bloco, separado por retrancas, trás a participação em áudios das fontes-personagens, com trechos das nossas conversas semanais. Para falar dos incêndios no Pantanal sem que esse texto interferisse na construção principal, optei por criar um box informativo, posicionado ao lado do trecho que se refere ao consumo excessivo de proteína de origem animal.

Para a edição dos áudios captados via *Whatsapp*, foi utilizado o *software Adobe Audition*. Apesar de uma captura de mais ou menos 10 horas de áudios, foram priorizadas as falas mais marcantes, seja por ser um relato afetivo, engraçado ou ainda por demonstrar preocupação com a pandemia e com o futuro.

As fotografias foram cedidas pelas próprias fontes. Com o passar do tempo e das entrevistas, elas não me enviavam somente as imagens que havíamos combinado sobre a alimentação da semana, mas também receitas que estavam testando, almoços de família, refeições que estavam fazendo sozinhas no trabalho, hortas, feiras. Também pedi para que elas me enviassem uma fotografia de um local em suas cozinhas que elas mais gostassem. Todas essas imagens foram editadas com o *software Adobe Lightroom*.

Com as fotos oficiais da publicação, que compõem a identidade visual da página que hospeda a reportagem, criei a logo e a capa superior. A composição escolhida para logo mostra um prato branco, em cima de uma mesa, e dentro dele uma máscara e um garfo. Para a foto de capa superior, pedi a minha amiga Aline Lima Ramalho que, em frente ao prato, segurasse garfo e máscara como alguém que segura garfo e faca para comer. Acredito que essas escolhas mostram muito da essência da reportagem, ao mesmo tempo que é irônico.

A grande reportagem multimídia ficará hospedada em uma publicação da plataforma *Medium*, vinculada a página pessoal da repórter, pensando na futura estratégia

de divulgação do material. É possível acessar aqui <https://medium.com/pandemiaamodadacasa>

4. EQUIPAMENTOS, RECURSOS E TEMPO GASTO

Como o projeto foi definido após as restrições da pandemia, os gastos monetários passaram a ser hipotéticos. Na prática, não houve gastos com viagens e equipamentos, pois toda a apuração foi feita a distância, com celular e notebook da própria repórter.

Por se tratar de uma grande reportagem multimídia, não foi necessário um investimento em impressão, já que a mídia digital foi publicada na página do *Medium* criada pela repórter para abrigar o “Pandemia à Moda da Casa” como um especial.

Como a repórter já possui acesso ao pacote *Adobe*, não foram investidos os R\$ 224,00 de assinatura para a realização do Trabalho de Conclusão de Curso. Porém, considerando os valores estipulados pelo piso salarial da categoria em Santa Catarina conforme a FENAJ (Federação Nacional dos Jornalistas), haveria o custo total de R\$ 9.664 pelos quatro meses de apuração e redação.

O tempo disponível foi mais afetado por acontecimentos ao longo do processo do que pelo próprio planejamento. A pré-apuração aconteceu em agosto como previsto, as entrevistas em setembro, juntamente com a apuração técnica. Mas redação e edição final, além da confecção do relatório, ficaram para os meses de outubro e novembro, coincidindo com outras entregas e compromissos importantes relacionados à graduação no Curso de Jornalismo da UFSC.

Quase na metade do mês de novembro, momento em que eu gostaria de ter a reportagem multimídia praticamente pronta, surgiram responsabilidades e oportunidades profissionais que me deixaram bastante sobrecarregada e desorganizada, tentando abraçar o mundo. Isso causou um atraso para o qual eu não estava preparada, mas consegui contornar a situação até o período limite de entrega, para que a banca pudesse ocorrer no dia 9 de dezembro. O cronograma ficou assim:

	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Apuração da pauta					
Entrevistas					
Redação					

Edição					
Relatório Final					

5. APRENDIZADOS E INTENÇÕES

“Pandemia à moda da casa” foi o meu sair da zona de conforto dentro daquilo que mais me conforta no mundo. Durante a maior parte da graduação, acreditei que precisava me desafiar ao máximo no TCC, fazer tudo aquilo que ainda não havia feito, arriscar no difícil, apelar para algum tema considerado forte ou complexo, para provar que estava pronta como jornalista. O isolamento social e todos os resultados trágicos da pandemia me fizeram voltar para casa, para minhas origens e para aquilo que podia me devolver a vontade de escrever, quando todo meu planejamento de vida parecia estar preso dentro de casa, com medo de um vírus, assim como eu.

Desde a primeira aula de ‘apuração, redação e edição’ ouvimos que fazer jornalismo é gastar sola de sapato. Que devemos evitar as entrevistas por e-mail ou telefone, devemos encontrar com as fontes pessoalmente, porque contar histórias se faz com ouvidos abertos e olhos nos olhos. Então 2020 passou por cima logo da base do meu aprendizado, da maneira que venho fazendo meu jornalismo há 4 anos. Falar com as fontes técnicas não apresentou tantas dificuldades, já que estas pessoas já tem algum costume em participar de entrevistas e estão falando sobre suas áreas de atuação. Mas como estabelecer uma relação de confiança para que aquelas 7 mulheres aceitassem conversar sobre suas vidas comigo? Sem um aperto de mão, sem um comentário sobre o tempo, sem um café. Fazer jornalismo durante a pandemia foi um exame final, uma daquelas provas surpresas em que o professor pede para tirar uma folha do caderno, guardar todo o material e começar a escrever. A diferença é que com ou sem material, não havia nada que pudesse ser consultado, nem escrito, nem vivido.

Ver as pessoas voltando para a cozinha, testando receitas, aprendendo a fazer pão e se reunindo na mesa como há tempos não faziam foi o que me inspirou a tentar mais uma vez. A indignação com o desemprego, a volta da insegurança alimentar, os ataques ao guia alimentar, o susto ao comprar um saco de arroz, o luto coletivo com as milhares de vidas perdidas diariamente, deram a força para me debruçar em uma análise socioeconômica tão abrangente, através de uma reportagem. Como já citei neste relatório, falar de comida não é apenas indicar roteiros gastronômicos ou apresentar a receita

gourmet da vez. Olhar para a mesa de qualquer pessoa desse país permite construir uma pauta sobre economia, política, direitos humanos, regionalidade, cultura. Enfim, as possibilidades de análise nunca acabam.

Ao me sentar à mesa com essas sete mulheres que me doaram tempo, palavras, trocas e medos, construí um retrato de como a alimentação perpassa a vida de cada indivíduo, por questões nutricionais ou afetivas, ao longo dos melhores e piores momentos da história da humanidade. À distância, vi Riolanda cozinhando a dieta da filha mais velha e se tornando avó, dividindo o tempo da entrevista com atenções voltadas a mim e à pequena Beatriz. Vi Camila lidando com as questões psicológicas dos 20 e poucos anos, buscando algo gostoso sem glúten para se confortar. Ouvi Fran falando do trabalho que não acabava nunca, e de como gostava de um ‘docinho’. Também vi Vilma ensinando o filho mais novo a fazer pão integral, e oferecendo opções mais saudáveis para os outros familiares. Ouvi a voz calma de Tânia me falando sobre tudo de bom que sua avó preparava na infância, e de como se tornou vegetariana depois de adulta. Vi Luciana preocupada com o preço do leite que não baixava nunca, e sendo a mãe mais carinhosa do Centro-Oeste Catarinense que já conheci. Ouvi, vi e acompanhei Luiza entre as rápidas pausas para o almoço e as raríssimas folgas, enquanto ela lutava contra o Covid-19 cuidando de pacientes bastante frágeis do grupo de risco.

De dentro do meu quarto, em frente ao meu computador durante esses 11 meses do ano, e os 4 meses de apuração, vi mais um direito fundamental humano sendo atacado, colocando as pessoas em mais uma situação de risco, como se já não bastasse um vírus mortal. Este Trabalho de Conclusão de Curso é também uma defesa do Guia Alimentar para a População Brasileira, e da boa política pública que não envenena comida, não destrói florestas e não deixa seu povo passar fome.

“Pandemia à moda da casa” é uma análise socioeconômica para não esquecermos de 2020. É um convite para pensar alimentação e voltar para a cozinha. É um encontro meu, comigo mesma, e com todas as pessoas que me aceitaram em suas mesas. “Pandemia à moda” da casa é sobre o que nos manteve vivos durante a pior crise sanitária da nossa época.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, Letícia; MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2004.

BARBOSA, Livia. Feijão com Arroz e Arroz com Feijão: O Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes antropológicos**. V. 13, n. 28. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2007.

BONI, Ana Paula. **A reinvenção em casa com negócios de comida na pandemia**. 2020. Disponível em < <https://www.estadao.com.br/infograficos/economia,a-reinvencao-em-casa-com-negocios-de-comida-na-pandemia,1099984> > Acesso em: 10 ago. 2020.

Câmara dos Deputados. **Inpe confirma aumento de quase 200% em queimadas no Pantanal entre 2019 e 2020**. 2020. Disponível em < <https://www.camara.leg.br/noticias/696913-inpe-confirma-aumento-de-quase-200-em-queimadas-no-pantanal-entre-2019-e-2020/> > Acesso em: 10 out. 2020.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e a agenda de alimentação e nutrição. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 35, n. 2, e00009919, 2019. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2019000200101&lng=en&nrm=iso >. Acesso em 26 set. 2020.

EPAGRI. **Agronegócio responde por 72% das exportações catarinenses no primeiro semestre de 2020**. 2020. Disponível em < <https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/2020/07/15/agronegocio-responde-por-72-das-exportacoes-catarinenses-no-primeiro-semester-de-2020/> > Acesso em: 16 ago. 2020.

FERRARI, Murillo. **Trocar arroz por macarrão? Entenda a relação nutricional entre os dois**. 2020. Disponível em < <https://www.cnnbrasil.com.br/saude/2020/09/10/trocar-arroz-por-macarrao-entenda-a-relacao-nutricional-entre-os-dois> > Acesso em: 19 set. 2020.

G1. **SC teve 530 mil demissões durante a pandemia, aponta pesquisa**. 2020. Disponível em < <https://g1.globo.com/sc/santa-catarina/noticia/2020/05/13/sc-teve-530-mil-demissoes-durante-a-pandemia-aponta-pesquisa-da-fiesc.ghtml> > Acesso em: 22 ago. 2020.

Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em < https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf > Acesso em: 10 set. 2020.

HAMILTON, Gabrielle. **Sangue, suor e manteiga**: a educação involuntária de uma chef relutante. Rio de Janeiro: Rocco, 2011.

HORTA, Nina. **O Frango Ensopado da Minha Mãe**. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares: 2017-2018: perfil das despesas no Brasil: indicadores selecionados / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento**. Rio de Janeiro: Ibge, 2020. Disponível em < <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/24786-pesquisa-de-orcamentos-familiares-2.html?=&t=publicacoes> > Acesso em: 28 out. 2020.

Ministério da Agricultura critica Guia Alimentar e pede fim da classificação que desaconselha ultraprocessados. 2020. Disponível em < <https://g1.globo.com/ciencia-e-saude/noticia/2020/09/17/ministerio-da-agricultura-critica-guia-alimentar-e-pede-fim-da-classificacao-que-desaconselha-ultraprocessados.ghtml> > Acesso em: 19 set. 2020.

Ministério do Desenvolvimento Social e Combate À Fome. Relatório indica que Brasil saiu do Mapa Mundial da Fome em 2014. 2014. Disponível em < <https://www.gov.br/casacivil/pt-br/assuntos/noticias/2014/setembro/relatorio-indica-que-brasil-saiu-do-mapa-mundial-da-fome-em-2014> >. Acesso em: 10 out. 2020

O GLOBO. **OMS pede testes em massa e isolamento, e alerta para mortes de crianças por coronavírus**. 2020. Disponível em < <https://oglobo.globo.com/sociedade/oms-pede-testes-em-massa-isolamento-alerta-para-mortes-de-criancas-por-coronavirus-24307901> > Acesso em: 10 ago. 2020.

Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos. São Paulo: Dieese, 2020. Disponível em < <https://www.dieese.org.br/analisecestabasica/analiseCestaBasica202003.html> > Acesso em: 16 out. 2020.

Pesquisa Nacional Por Amostra de Domicílios Contínua - Pnad. Taxa de desocupação das pessoas de 14 anos ou mais, jun-jul-ago 2020. Brasil: Ibge, 2020. Disponível em < <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/trabalho/9171-pesquisa-nacional-por-amostra-de-domicilios-continua-mensal.html?=&t=destaques> > Acesso em: 16 out. 2020.

POLLAN, Michael. **Cozinhar**: uma história natural da transformação. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

RAMOS, Eunice. **Pesquisadores estimam perda de 20% da biodiversidade do Pantanal devido às queimadas em MT**. 2020. Disponível em < <https://g1.globo.com/mt/mato-grosso/noticia/2020/09/21/pesquisadores-estimam-perda-de-20percent-da-biodiversidade-do-pantanal-devido-as-queimadas-em-mt.ghtml> > Acesso em: 28 set. 2020.

SIMON, Guilherme. **Preço do arroz deve seguir em alta até março de 2021 em SC, diz associação de supermercados**. 2020. Disponível em < <https://www.nsctotal.com.br/noticias/preco-do-arroz-deve-seguir-em-alta-ate-marco-de-2021-em-sc-diz-associacao-de-supermercados> > Acesso em: 19 set. 2020.

ANEXOS

ANEXO I – Ficha do TCC

FICHA DO TCC – Trabalho de Conclusão de Curso – JORNALISMO UFSC		
ANO	2020	
ALUNO (A)	Camila Saplak	
TÍTULO	Pandemia à moda da casa: o que comemos durante a pior crise sanitária da nossa época	
ORIENTADOR (A)	Terezinha Silva	
MÍDIA	<input type="checkbox"/> Impresso	
	<input type="checkbox"/> Rádio	
	<input type="checkbox"/> TV/Vídeo	
	<input type="checkbox"/> Foto	
	<input type="checkbox"/> Web site	
	<input checked="" type="checkbox"/> Multimídia	
CATEGORIA	<input type="checkbox"/> Pesquisa Científica	
	<input type="checkbox"/> Produto Comunicacional	
	<input type="checkbox"/> Produto Institucional (assessoria de imprensa)	
	<input type="checkbox"/> Produto Jornalístico (inteiro)	Local da apuração:
	<input checked="" type="checkbox"/> Reportagem livro-reportagem ()	<input type="checkbox"/> Florianópolis <input type="checkbox"/> Brasil <input checked="" type="checkbox"/> Santa Catarina <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/> Região Sul País: _____
ÁREAS	Alimentação; Segurança Alimentar; Hábitos Alimentares	
RESUMO	<p>Este Trabalho de Conclusão de Curso consiste em uma grande reportagem com características multimídia, no formato online, sobre os hábitos alimentares de 7 famílias Catarinenses durante o isolamento social em razão da pandemia do vírus Sars-cov-2, o Covid-19. Durante os primeiros meses de quarentena, foi possível notar o aumento de buscas na internet por preparos de alimentos tradicionais na vida do brasileiro, como fazer pão e como fazer feijão, por exemplo. Outro hábito de destaque foi a compra excessiva de insumos para estoque, devido à preocupação com uma possível falta de distribuição dos supermercados. Esses e outros pontos observados durante a pandemia, evidenciam as disparidades de renda, acesso e necessidades alimentares quando comparamos mesa a mesa, mesmo em um único estado Brasileiro. O que é uma cesta básica para uma enfermeira em Florianópolis, não é uma cesta básica para uma costureira em Guarumirim. A intenção desta grande reportagem é traçar um panorama alimentar, comparando o antes e o durante</p>	

	<p>a pandemia, considerando os hábitos, tradições e preferências de cada região e de cada fonte, além de perpassar os contrastes sociais e de renda, as diferentes formações familiares e demais subjetividades que só são percebidas quando sentamos à mesa. Serão utilizados os depoimentos em entrevistas, áudios de Whatsapp, levantamento de dados alimentares e demanda de alimentos durante a pandemia, além de perfilar a rotina alimentar das fontes personagens.</p>
--	--

ANEXO II - Declaração de originalidade

6. DECLARAÇÃO DE AUTORIA E ORIGINALIDADE

Eu, Camila Saplak, aluno(a) regularmente matriculado(a) no Curso de Jornalismo da UFSC (JOR/CCE/UFSC), matrícula 16101798, declaro para os devidos fins que o Trabalho de Conclusão de Curso intitulado **PANDEMIA À MODA DA CASA: O que comemos durante a maior crise sanitária da nossa época** é de MINHA AUTORIA e NÃO CONTÉM PLÁGIO.

Estou CIENTE de que em casos de trabalhos autorais em que houver suspeita de plágio será atribuída a nota 0,0 (zero) e que, adicionalmente, conforme orientação da Ouvidoria e da Pró-Reitoria de Graduação (Prograd), “em caso de suspeita ou verificação de plágio, o professor deverá notificar o Departamento no qual está lotado para as providências cabíveis”.

Autorizo a publicação do TCC no Repositório Digital da UFSC.

Florianópolis, 02 de Dezembro de 2020



Documento assinado digitalmente

Camila da Silva Saplak
Data: 02/12/2020 22:34:32-0300
CPF: 095.311.159-82

Assinatura

