

RESISTÊNCIA CULTURAL E GASTRONOMIA: REVISÃO DE LITERATURA

CULTURAL RESISTANCE AND GASTRONOMY: LITERATURE REVIEW

Mikel MALLER¹
Victor Ragazzi ISAAC²
Raphaela COUTINHO³

Recebido em: 27/11/2017 / Aceito em: 15/06/2018

Resumo

A alimentação humana não se compreende apenas a partir de indicadores nutricionais e biológicos, mas “o comportamento relativo à comida revela a cultura em que cada um está inserido”. Neste sentido, a culinária seria a última a se desnacionalizar, demonstrando ser um claro ato de resistência cultural, pois “comida e identidade criam e mantêm uma articulação permanente”. O atual estudo objetiva, a partir da revisão de literatura, evidenciar a evolução teórico científica em Resistência Cultural sob a ótica da Gastronomia. Os descritores utilizados na pesquisa foram: Resistência Cultural, Gastronomia, Gastronomia e Cultura. A pesquisa foi realizada no decorrer dos meses de maio, junho e julho de 2017. Foram analisados artigos publicados entre 2000 e 2015 que fossem indexados no Qualis, de acordo com a classificação da CAPES. Ao total, foram selecionados 16 artigos científicos, que seguiram um roteiro de análise constituído de preceitos metodológicos. Os resultados evidenciam que todos os artigos analisados adotaram a metodologia qualitativa. Por fim, após a leitura de cada um dos artigos, foi realizado uma sistematização dos resultados de forma categórica, com o objetivo de se esquadrihar os achados de cada um dos artigos. O estudo apresentou que houve evolução e notoriedade nos últimos anos na temática pesquisada. Entretanto, ressalva-se que devido ao curto espaço temporal da pesquisa não se pode trabalhar com um número maior de periódicos, o que pode ter influenciado nos resultados. Como sugestão para estudos futuros recomenda-se que seja aumentada a quantidade de periódicos analisados, por meio da inserção de revistas internacionais realizando um comparativo entre as pesquisas realizadas no âmbito brasileiro e internacional.

Palavras-chave: Gastronomia, resistência cultural, revisão de literatura.

Abstract

Human nutrition is not understood only based on nutritional and biological indicators, but “the behavior related to food reveals the culture in which each one is

¹Instituto Nutes de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ. E-mail: mikelmaller@gmail.com

²Professor, Dr. no curso de graduação em Tecnologia em Tecnologia em Gastronomia, Centro Universitário Senac, Campos do Jordão, SP. E-mail: victor.ragazzi@gmail.com

³E-mail: raphaela.coutinho222@gmail.com

inserted". In this view cuisine would be the last to be denationalized, proving to be a clear act of cultural resistance, as "food and identity create and maintain a permanent articulation". The current study aims, from the systematic review, to evidence the theoretical scientific evolution in Cultural Resistance from the perspective of Gastronomy. The descriptors used in the research were: Cultural Resistance, Gastronomy, Gastronomy and Culture. The research was conducted during the months of May, June and July 2017. Articles published between 2000 and 2015 that were indexed in Qualis were analyzed, according to the CAPES classification. In total, 16 scientific articles were selected, which followed an analysis script consisting of methodological precepts. The results show that all articles analyzed adopted the qualitative methodology. Finally, after reading each of the articles, a categorical systematization of the results was carried out, with the aim of scrutinizing the findings of each of the articles. The study showed that there was an evolution and notoriety in the last years in the researched theme. However, it should be noted that due to the short time span of the research, it is not possible to work with a larger number of journals, which may have influenced the results. As a suggestion for future studies, it is recommended that the number of analyzed journals be increased, through the insertion of international journals, making a comparison between research carried out in the Brazilian and international scope.

Keywords: Gastronomy, cultural resistance, literature review.

INTRODUÇÃO

A alimentação humana não se compreende apenas a partir de indicadores nutricionais e biológicos, conforme MÜLLER e FIALHO (2011), mas "o comportamento relativo à comida revela a cultura em que cada um está inserido", para CLAUDE LEVI-STRAUSS (1973) a "cultura é este conjunto complexo que inclui conhecimento, crença, arte, lei costumes e vários outras aptidões e hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade". SANTOS (2005), defende o alimento inserido em uma categoria histórica, já que os padrões de permanências e mudanças nos hábitos alimentares referenciam-se na dinâmica social ao qual estão inseridos. MÜLLER e FIALHO (2011), ainda ressalta que há aspectos, para além dos físicos, ligados ao ser e ao fazer, contido "nas tradições, no folclore, nos hábitos alimentares, nas línguas, nas festas e em diversas manifestações", que são transmitidos de forma gestual ou oralizada e são recriados e modificados coletivamente conforme o passar do tempo.

Na visão de CANESQUI (2005) e LODY (2004) apud MÜLLER e FIALHO (2011) há um simbolismo no ato de se alimentar e "os modos alimentares se articulam

com outras dimensões sociais e com a identidade”. Para MÜLLER e FIALHO (2011) esta prática seria “capaz de unir desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidades próprias da experiência vivida”. Comer se faz, portanto, uma ação simbólica de auto-reconhecimento, “portador de sinais de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas e de estética” (Canesqui, 2005, Lody, 2004 apud Müller; Fialho, 2011).

O alimento quando sofre ação da cultura se transforma em comida segundo COLLAÇO (2013), já que “a cozinha e o comer representam elementos além de uma associação entre grupo e território, contando também com a memória, a tradição e disputas de identidade”. ROSA e DAMKE (2012) complementam quando afirmam que “se a cozinha é a linguagem por meio da qual falamos sobre nós próprios, as “tradições inventadas” são tentativas de reproduzir os costumes e modos de vida dos antepassados”. A comida é entendida por MÜLLER e FIALHO (2011) como “tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias”, e a alimentação, pertencente a um determinado espaço-tempo sendo identificadora de uma localidade.

Conforme aponta PECCINI (2013), a cultura gastronômica não sofre delimitação por conta de fronteiras políticas, e enfrenta as oportunidades da homogeneização do gosto. A cultura gastronômica é particularizada por seu espaço geográfico, suas características “físicas, químicas e biológicas, imprimindo sabores que tornam o produto único”.

A gastronomia, “que nos sustenta, do nascimento ao túmulo, que faz crescer as delícias do amor e a confiança da amizade [...] o único prazer que não se acompanha de fadiga e ainda nos descansa de todos os outros” (Brillat-Savarin, 1825), possui uma dimensão social e cultural que a permitiu ser incorporada nas políticas de patrimônio cultural como aponta BARROCO e BARROCO (2008), afinal “a cultura de um país está integrada a alma do povo, como a sua gastronomia, seu patrimônio, seus valores, costumes, história, agricultura, religião, aspectos históricos e geográficos.”.

Toda cultura possui seus valores básicos e estes se definem por meio de aplicações concretas, diz LIMA (2010), apontando ainda que não há um conceito corrente do termo “diversidade cultural”, e propõe então que esta pode ser definida

como um aglomerado de conceitos, tais quais, “o universal e o local, o nacional e o regional, entre a tradição e a modernidade”, e que a diversidade cultural, caracterizada por ser universalista, atinge a cultura global.

A memória coletiva contribui para o sentimento de pertinência a um determinado grupo que compartilha memórias em comum, e essa memória se responsabiliza por garantir o sentimento de identidade individual nos campos histórico, real e simbólico (Müller e Fialho, 2011).

Compreende-se a alimentação a partir do composto: memória, tradição e identidade que permitem o seu entendimento como constituinte da identidade dos grupos sociais, se mantendo através de tradições e memórias, de acordo com SANTOS (2011). O autor ainda ressalta a importância da conexão entre os ingredientes que compõem as receitas consideradas típicas dos povos, expressando “a alimentação como patrimônio gustativo de uma cultura, assentada numa narrativa fortemente comunicativa, sem requintes, e como arte, descompromissada de normas”. MÜLLER e FIALHO (2011) sugerem que as manifestações gastronômicas brasileiras, sejam elas de pequena, média ou grande abrangência, estão sujeitas a influências e descaracterizações de sua identidade, esta que foi sendo montada ao longo do tempo.

LIMA (2010) e GIMENES (2006) explicita que, embora a cultura local não se altere, a alimentação é capaz de movimentá-la, sob aspecto dos modismos presentes na sociedade. Essa afirmação conversa com o ponto de vista de SANTOS (2011) que entende a cozinha como um espelho da sociedade que se reafirma, muda e se transforma de acordo com as influências e intercâmbios entre povos, produtos e alimentos, por conta das condições sociais, pela circulação de mercadorias, hábitos e práticas alimentares que constantemente se atualizam, sendo assim, seria até mais apropriado tratar de cozinhas, no plural, sugere o autor.

Todo o sistema alimentar tem sido afetado pela globalização para MINASSE (2013), e a padronização alimentar foi acarretada virtude das regulamentações e políticas de qualidade adotadas pelas empresas devido às normas referentes à produção e comercialização. COLLAÇO (2013) e PROENÇA (2010) vem apontando que a globalização nem sempre afeta de maneira negativa as culturas locais ou tradicionais, já que cria, o que a autora define como, “meios de intensificação cultural” e ainda defende que as cozinhas tradicionais não desaparecem, mas que através das

dificuldades são criadas formas de sobrevivência desses grupos sociais. Para LIMA (2010) e SANTOS (2005) existe concordância que as mudanças no padrão alimentar acontecem devido aos fast-foods, produtos industrializados e com maior valor agregado, que estão ditando as novas normas alimentares, devido a sua funcionalidade, que fomenta “um mercado de consumo de massa”.

LIMA (2010) esmiúça que os traços culturais pertencentes às classes subalternas são alvos de apropriações e recodificações durante a formação dos símbolos nacionais. Este, trabalha com o exemplo da feijoada - prato típico de escravos, composto de sobras desprezadas pelos senhores, que se transformou em símbolo nacional, e não em um ícone dos negros.

É relevante preservar as comidas típicas através de registros ou leis de ordem municipal, estadual ou federal, mostrando a localidade, processo histórico, matéria prima e modo de preparo (MÜLLER e FIALHO, 2011), por isso faz-se importante que a Gastronomia abrace temáticas relacionadas a esta de forma a contribuir neste processo de resistência cultural que para SANTOS (2008) é “como um conjunto de práticas que são veículo das formas de oposição aos poderes constituídos”. Como a produção científica tem o objetivo de apropriar-se da realidade para melhor analisá-la e, posteriormente, produzir transformações, a discussão sobre a comida como elemento de resistência cultural, além de aspecto prático muito relevante, reveste-se de importância para o meio acadêmico. Nesse contexto, a maior produção de estudos e conteúdos sobre a evolução teórico científica em Resistência Cultural sob a ótica da Gastronomia pode ser o início de um processo de transformação que começa na academia e estende seus reflexos para a realidade social.

No que tange aos processos migratórios e suas adaptações e readaptações, conforme aponta SANTOS (2011) a culinária seria a última a se desnacionalizar, demonstrando ser um claro ato de resistência cultural, pois “comida e identidade criam e mantêm uma articulação permanente”. O autor ainda reflete que receitas podem resistir e desaparecer com o passar do tempo, demonstrando que não só se cria e se repete na cozinha, mas também se perde e se destrói. Sendo assim, o atual estudo objetiva, a partir da revisão bibliográfica (SAMPAIO; MANCINI, 2007), evidenciar a evolução teórico científica em Resistência Cultural sob a ótica da Gastronomia.

MATERIAIS E MÉTODOS

Esta pesquisa é descritiva exploratória e resulta de uma pesquisa bibliográfica que constituiu em abordar a evolução teórico científica sobre Resistência Cultural na Gastronomia. A pesquisa se concentrou em analisar os artigos concentrados nas bases Scientific Electronic Library Online (SCIELO) e Google Academic. Os descritores utilizados na pesquisa foram: Resistência cultural, gastronomia, gastronomia e cultura. A pesquisa foi realizada no decorrer dos meses de maio, junho e julho de 2017.

Para seleção dos artigos, foi realizada uma leitura dos resumos de cada um dos artigos encontrados, com o escopo de se selecionar somente aqueles artigos que dissertassem sobre resistência cultural e gastronomia. Ademais, como critério de seleção, foram analisados artigos publicados entre 2000 e 2015 e que fossem indexados no Qualis, de acordo com a classificação da CAPES.

Ao total, foram selecionados 16 artigos científicos, que seguiram um roteiro de análise constituído de preceitos metodológicos (Santos; Garlet; Lima, 2009). Em um primeiro momento foram analisados os dados relativos ao periódico (nome do periódico; ano de publicação), aos autores (filiação institucional) e ao estudo (objetivo, referencial teórico, metodologia e resultados). Por fim, foi realizada análise crítica na íntegra de cada um dos estudos, que será apresentado em um quadro sintético, possuindo o escopo geral dos artigos categorizados.

RESULTADOS

A revista que apresentou o maior número de publicações foi a “Revista Eletrônica de História, Memória & Cultura”, com duas publicações. Ademais das 14 revistas que publicaram sobre a gastronomia e resistência cultural. Conforme observamos no Quadro 1, temos que a maior parte das revistas concentradas na área de história e cultura (6), seguido de revistas interdisciplinar (4) e por fim da área de turismo (3).

Quadro 1- Revistas e áreas

Revista	Área
Revista Ciência e Informação	Interdisciplinar
Revista Morpheus em Ciências Humanas	Interdisciplinar
Revista Eletrônica de História, Memória & Cultura	História e Cultura
Revista Comunicação e Informação	Interdisciplinar
Revista TURyDES	Turismo
Revista Eletrônica de História, Memória & Cultura	História e Cultura
Revista História: Questões & Debates	História e Cultura
Revista Travessias	Educação
Revista do Centro de Educação e Letras da Unioeste	Educação
Revista Habitus	História e Cultura
Revista Gestión Turística	Turismo
Revista TuryDES	Turismo
Revista Raízes e Rumos	História e Cultura
Revista Arquivos Brasileiros de Alimentação: Saúde, Cultura e Sociedade	História e Cultura
Revista Ágora	Interdisciplinar

Fonte: autores

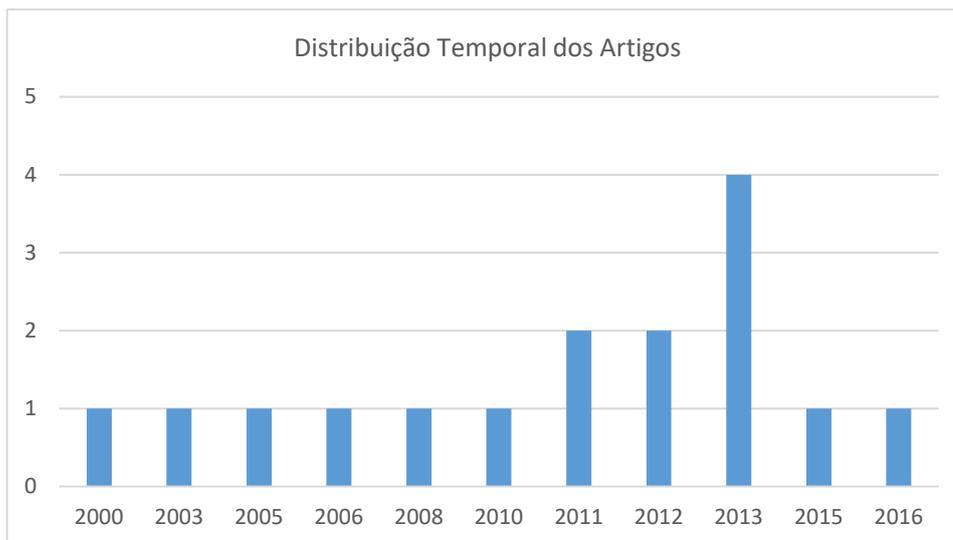
Quanto à análise temporal dos artigos, conforme Figura 1, foi observado que a maior parte foi publicada nos últimos 5 anos, demonstrando como o tema tem ganhado relevância no cenário acadêmico. Além de observarmos um crescente apelo pela continuidade de aspectos gastronômicos com a finalidade de resistência cultural (Minasse, 2013), há também uma necessidade de se abordar a gastronomia como ponto chave de uma determinada população (Peccini, 2013).

DISCUSSÃO

No total 21 autores publicaram sobre o assunto. Deste total somente dois autores (Santos e Muller) publicaram mais de uma vez (2005, 2011). Por outro lado, somente 5 artigos foram escritos em coautoria, demonstrando que de certa forma, há uma falta de interação entre os autores que estudam o tema pesquisado, dificultando

a criação de uma rede de coautoria e impactando em uma baixa quantidade de publicações, além de uma baixa qualidade das mesmas, através da troca de informações e conhecimentos adquiridos (Lima, 2011).

Figura 1- Quadro com a distribuição temporal dos artigos



Fonte: autores

Repara-se também que os autores estão espalhados por instituições ao redor do Brasil. Há uma maior concentração de autores na região sul do Brasil (12), sendo que o estado de Santa Catarina possui o maior número de filiação de autores (IFSC- quatro autores e UFSC- um autor). Por outro lado, a segunda região com maior concentração de autores foi o Sudeste, com três instituições (USP- um autor; UNIRIO- um autor e METODISTA- dois autores). Por fim, há uma presença de autores filiados a instituições da região centro oeste e do Nordeste. Não foram observados autores com filiações na região norte. De certa forma isto impacta negativamente na análise da gastronomia e da cultura do local, que ainda reserva tribos indígenas e outros povos tradicionais que mantêm suas tradições e costumes gastronômicos (Schwartzman; Zimmerman, 2005).

Quanto à análise metodológica, pudemos observar que todos os artigos analisados adotaram a metodologia qualitativa, uma vez que estes artigos abordaram questões em profundidade de como e por que a gastronomia é um sinal de resistência cultural (Peccini, 2013). Esta abordagem metodológica é muito útil para que possamos

observar como os efeitos da globalização são refletidos na gastronomia como forma de resistência cultural, aprofundando por exemplo, em como povos que detêm determinados costumes gastronômicos conseguem manter tais costumes, ainda que haja uma forte pressão exercida pela globalização (Muller e Fialho, 2011). Entretanto, a abordagem qualitativa possui algumas limitações. A maior delas está vinculada ao problema desta metodologia não conseguir explicar de maneira geral o fenômeno, se limitando a explicar casos singulares (Minayo e Sanches, 1993).

Por fim, após a leitura de cada um dos artigos, foi realizada a sistematização dos resultados de forma categórica, com o objetivo de se esquadriñar os achados de cada um dos artigos. Foram criadas 5 categorias nos 16 artigos analisados, a fim de sumarizar os temas abordados. No Quadro 2, são apresentadas tais categorias, assim como os autores que abordaram sobre elas.

Quadro 2- Categorias e autores

Categorias	Autores
Gastronomia ser uma de identidade social de um povo, representado a preservação de traços culturais deste povo	BARROCO; BARROCO, 2008; SANTOS, 2005, 2011; CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2015; ROSA, DAMKE, 2012; MÜLLER; FIALHO, 2016
A gastronomia tem mudado graças à globalização, havendo uma padronização e homogeneização das culinárias ao redor do mundo	MIRANDA, 2000; MÜLLER; FIALHO; AMARAL. PELAEZ, 2013; MINASSE, 2013; OLIVEIRA, 2003; FERREIRA, 2006
A gastronomia não é só o fazer um alimento, mas toda cultura, alimento influenciados por aspectos sociais e humanos	COLLAÇO, 2012
A gastronomia exerce um papel importante na cultura, havendo a necessidade de se aprofundar sobre o tema	ROCHA, 2013
Construção da identidade gastronômica ao longo da história	PECCINI, 2013

Fonte: autores

Podemos observar que a maior parte dos artigos (7) apresentou como escopo do trabalho, uma análise aprofundada sobre a “gastronomia ser uma de identidade social de um povo, representando a preservação de traços culturais deste povo”. Em contraponto, foram totalizados 5 estudos que discutiram sobre a categoria “a gastronomia tem mudado graças à globalização, havendo uma padronização e homogeneização das culinárias ao redor do mundo”. As duas categorias de estudo se complementam, uma vez que a gastronomia é tratada através de uma visão microestrutural e de uma visão macroestrutural, sendo apontado como ela tem perdido características e traços culturais pertencentes à povos regionais nos tempos de globalização, ou ainda de como ela é uma forma de resistência cultural.

CONCLUSÕES

A gastronomia apresenta-se como um tema que vem ganhando relevância e importância técnico-científica nos últimos anos, mesmo que ainda se apresente muito focada e mais desenvolvida nas regiões sul e sudeste, seja pela maior quantidade de instituições voltada a temática ou pela pouca visibilidade de pesquisadores de outras localidades.

Um ponto a ser salientado é o papel da gastronomia, pois dentre os trabalhos pesquisados, apresenta-se, à primeira vista, uma dicotômica, por ser tanto “uma forma de resistência cultural”, como por ter “perdido características e traços culturais pertencentes à povos regionais nos tempos de globalização, ou ainda de como ela é uma forma de resistência cultural”. Entretanto, pode ser observado que ambos os pontos de vista podem apresentar olhares complementares, visto que em alguns locais a gastronomia viu na globalização uma forma de se perpetuar, perdendo algumas de suas características, mas não deixam seu núcleo conceitual ser alterado.

O estudo objetiva, a partir da revisão bibliográfica, evidenciar a evolução teórico científica em “Resistência Cultural sob a ótica da Gastronomia”, visto que a mesma apresentou uma evolução e notoriedade nos últimos anos, assim como vem ganhando espaço em períodos de outras temáticas.

Entretanto, ressalva-se não se pode trabalhar com um número maior de periódicos, o que pôde ter influenciado nos resultados, visto isso, os próximos passos

da pesquisa visam sanar tais problemas aumentando a quantidade de periódicos, além de inserir revistas internacionais com publicação de cunho brasileiro, via portal “periódico CAPES”. Tal abordagem poderá subsidiar outros questionamentos como: qual o nível de parceria via coautoria há entre pesquisadores brasileiros e estrangeiros, será que quantidade e qualidade de publicações diferem muito das unicamente nacionais, quanto a gastronomia vem se consolidando enquanto ciência através de estudos científicos, e por fim, como está a distribuição de pesquisas em gastronomia por estados e regiões brasileiras.

REFERÊNCIAS

BARROCO, Lize Maria Soares, BARROCO, Helio Estrela. A Importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural, no Turismo Baiano. **TURYDES**, Vol 1, Nº 2, Santa Cruz, março, 2008.

BATISTA, Jefferson Alves. Reflexões sobre o conceito antropológico de cultura. **Revista saber eletrônico**. Ano 1 Vol. 1 (nov./jun. 2010), 2010.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. França. 1825.

CANESQUI, Ana Maria. Mudanças e permanências da prática alimentar cotidiana de famílias de trabalhadores. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**, p. 167-210, 2005.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: A Trajetória de uma Construção Recente. **Revista Habitus**, v. 11, n. 02, Goiânia, jul./dez, 2013.

GIMENES, M. H. S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. **Seminário de pesquisa em turismo no Mercosul**, v. 4, p. 1-15, 2006.

LIMA, Justino Alves. Diversidade Cultural: O Caso Brasileiro. Ponta de Lança: **Revista Eletrônica de História, Memória & Cultura**, Sergipe, v.4, n.7, p.68-82, 2010.

LIMA, Maycke Young. Coautoria na produção científica do PPGGeo/UFRGS: uma análise de redes sociais. **Ciência da informação**. Brasília. Vol. 40, n. 1 (jan./abr. 2011), p. 38-51, 2011.

MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. Comida como Cultura? Notas Sobre a Patrimonialização Alimentar e sua Relação com o Turismo Gastronômico. **Revista Gestión Turística**, N° 19, jan/jun, Sorocaba, 2013.

MINAYO, Maria Cecilia de S.; SANCHES, Odécio. Quantitative and qualitative methods: opposition or complementarity?. **Cadernos de saúde pública**, v. 9, n. 3, p. 237-248, 1993.

MÜLLER, Silvana Graudenz; FIALHO, Francisco Antonio Pereira. A Preservação Dos Saberes, Sabores E Fazeres Da Gastronomia Tradicional No Brasil. **Revista Travessias**, Paraná, v.5, n.1, p. 176-189, 2011.

PECCINI, Rosana. A Gastronomia e o Turismo. **Revista Rosa dos Ventos**, vol. 5, n. 2, p. 206-217, Caxias do Sul, abr/jun, 2013.

PROENÇA, R. P. D. C. (2010). Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, 62(4), 43-47.

ROSA, Eliane Kreutz; DAMKE, Ciro. Cultura e Gastronomia como Fator de Pertencimento Identitário. **Ideação, Revista do Centro de Educação e Letras da Unioeste**, Campus de Foz do Iguaçu, v.14, nº1, p.175-193, 2012.

SANTOS, Adalberto S. Resistências culturais como estratégias de defesa da identidade. In: IV ENECULT, 2008, Salvador. **IV ENECULT**, 2008.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História: Os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Editora UFPR, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SANTOS, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Editora UFPR, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.



Disponível online em: www.journals.ufrpe.br
Página da Revista: www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA



BRAZILIAN ARCHIVES OF FOOD
Education • Health • Culture • Society

SAMPAIO, RF; MANCINI, MC. Estudos de revisão sistemática: um guia para síntese criteriosa da evidência científica. **Rev. bras. fisioter.**, São Carlos, v. 11, n. 1, p. 83-89, Feb. 2007.