

Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública

A cultura alimentar de intercambistas: o caso de
descendentes japoneses

Camila Tiemi Kuribayashi e Sarah Naomy Lins

Trabalho apresentado à disciplina Trabalho de Conclusão Curso II – 0060029, como requisito parcial para a graduação no Curso de Nutrição da FSP/USP.

Orientador: Prof. Dr. Helena Akemi Wada Watanabe.

A handwritten signature in black ink, reading "Helena Akemi Wada Watanabe". The signature is written in a cursive, flowing style.

São Paulo

2018

A cultura alimentar de intercambistas: o caso de descendentes japoneses

Camila Tiemi Kuribayashi e Sarah Naomy Lins

Trabalho apresentado à disciplina Trabalho de Conclusão Curso II – 0060029, como requisito parcial para a graduação no Curso de Nutrição da FSP/USP.

Orientador: Prof. Dr. Helena Akemi Wada Watanabe.

São Paulo

2018

Kuribayashi CT, Lins SN. A cultura alimentar de intercambistas: o caso de descendentes japoneses [Trabalho de Conclusão do Curso - Curso de Graduação em Nutrição]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP; 2018.

RESUMO

Na atualidade, o intercâmbio de informações é veloz, bem como o trânsito de pessoas pelo mundo. Dentro deste contexto, a experiência de viver fora do país, quer a estudo quer a trabalho, tem aumentado nas últimas décadas. Ao retornar ao país de origem, as culturas dos países se mesclam, criando uma derivação de ambas que se complementam. A fusão dentre as culturas nos permite ver as novas nuances na cultura e hábito alimentar que elas trazem. O presente estudo tem por objetivo conhecer a influência da migração temporária sobre a cultura alimentar de intercambistas no Japão. É esperado que a alimentação dos entrevistados tenha se modificado ao longo do ano e que, ao retornar, a alimentação no país de origem tenha sofrido alguma influência. Para tanto foram realizadas entrevistas face a face com estudantes/profissionais de ambos os sexos, maiores de idade, que viveram no Japão por pelo menos um ano e que retornaram há, no máximo, quatro anos; foi utilizado um roteiro de entrevista com perguntas norteadoras. A amostra de conveniência foi composta por intercambistas recrutados a partir da indicação um estudante conhecido das pesquisadoras, utilizando a metodologia *snowball sampling*. Por meio da metodologia de análise de discurso e, após leitura exaustiva das entrevistas, as categorias que emergiram foram: Hábitos alimentares, consumo de carne, disponibilidade e acesso a alimentos, escolhas alimentares e influência do meio. Verificou-se que a trajetória dos entrevistados no Japão foi marcada pelo baixo consumo de carne vermelha, devido ao alto custo do alimento, pela limitação às suas escolhas e alteração nos hábitos alimentares, em razão à disponibilidade limitada dos alimentos e a perpetuação de hábitos criados em solo japonês no Brasil. Conclui-se que prática do profissional de nutrição deve incluir a promoção da nutrição humanizada, dada a sua importância para o atendimento integral de sujeitos cuja vida e hábitos alimentares foram e são influenciados por culturas diferentes, possibilitando um aconselhamento nutricional de acordo com a realidade social e econômica deles.

Descritores: Nutrição; Hábitos alimentares; Japão; Brasil; Cultura alimentar; Nutrição humanizada;

Kuribayashi CT, Lins SN. The food culture of exchange students: the case of Japanese descendants [Final Assignment - Dietitian degree]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP; 2018.

ABSTRACT

Nowadays information travels as fast as the transit of people around the world. In this context, the number of people with experience living abroad, either for work or study, has been growing significantly in the last few decades. Upon returning to their home country, the cultures merge into each other. This culture mixing allows us to see the nuances created in culture and food habits. This study aims to recognize the influence of temporary migration on food habit and culture in students before and after going to Japan. It is expected that the eating habits of the interviewees have changed during the year spent in Japan and that, when returning, the alimentation in the country of origin suffered some influence. Aiming to corroborate this hypothesis, face-to-face interviews were conducted with students and professionals of both genders, older than eighteen years old, that lived in Japan for at least one year and had been back in Brazil for less than four years. An interview script with guiding questions was used. The convenience sample was composed using the snowball sampling methodology. The returning exchange students were chosen based on the referral of a student known to the researchers. The discourse analysis was used, and the following categories were selected for the study: eating habits, consumption of meat, availability of, and access to, food, food choices and influence of the environment. It was verified that the interviewees' sojourn in Japan was marked by low consumption of red meat due to its high cost, as well as changes in their consumption habits as a result of the limited types of food available to them; moreover, we noticed that these habits persisted after their return to Brazil. It was concluded the role of the dietitian must include the promotion of behavioral humanized nutrition, given it is necessary for the integral care of subjects

whose life and eating habits were and are influenced by different cultures, and that nutritional counselling is performed according to their social as well as economic reality.

Keywords: Nutrition; Eating habits; Japan; Brazil; food culture; behavioral humanized nutrition;

SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| 1. INTRODUÇÃO..... | 7 |
| 1.1. CENTO E DEZ ANOS DE IMIGRAÇÃO JAPONESA NO BRASIL..... | 7 |
| 1.2. PERMANÊNCIA TEMPORÁRIA DE DESCENDENTES DE JAPONESES NO JAPÃO | 9 |
| 1.3. HÁBITOS ALIMENTARES | 10 |
| 1.4. GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA | 11 |
| 1.5. GUIA ALIMENTAR JAPONÊS | 12 |
| 2. JUSTIFICATIVA..... | 14 |
| 3. OBJETIVO | 15 |
| 3.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS | 15 |
| 4. METODOLOGIA | 16 |
| 5. RESULTADOS E DISCUSSÃO | 18 |
| 5.1. HÁBITOS ALIMENTARES NO BRASIL E ADAPTAÇÃO NO JAPÃO..... | 19 |
| 5.2. CONSUMO DE CARNE BOVINA NO BRASIL E NO JAPÃO | 22 |
| 5.3. DISPONIBILIDADE E ACESSO A ALIMENTOS NO JAPÃO..... | 23 |
| 5.4. ESCOLHAS ALIMENTARES E INFLUÊNCIA DO MEIO | 24 |
| 5.5. HÁBITOS NO BRASIL APÓS RETORNO DO JAPÃO..... | 26 |
| 5.6. LIMITAÇÕES DO ESTUDO | 27 |
| 6. CONCLUSÕES..... | 28 |
| 7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS | 30 |
| 8. ANEXOS..... | 36 |

1. INTRODUÇÃO

1.1. CENTO E DEZ ANOS DE IMIGRAÇÃO JAPONESA NO BRASIL

O Brasil é o país com a maior quantidade de descendentes japoneses fora do Japão. É estimado que o país tenha em torno de 1,5 milhão cidadãos brasileiros com ascendência japonesa (IBGE, 2010).

O ano de 2018 é visto como um ano especial, pois nele se comemora os 110 anos da imigração japonesa no Brasil, oportunidade para divulgar sua vasta cultura e reafirmar os laços de amizade e trabalho entre os dois países. Toda sua origem deve-se ao ciclo migratório, que iniciado em abril de 1908 com a chegada do *Kasato Maru*, o primeiro navio a trazer imigrantes japoneses para o Brasil, que partiu de Kôbe em direção ao porto de Santos, em São Paulo, com seus 781 imigrantes a bordo (100 ANOS DE IMIGRAÇÃO JAPONESA NO BRASIL, 2009). Esta imigração advém do Tratado de Amizade, de Comércio e de Navegação, assinado em novembro de 1885, na cidade de Paris, estabelecido entre Brasil e Japão, e que só veio a dar frutos em 1907, quando foi firmado um acordo que estipulava a imigração de 3 mil japoneses nos 3 anos a seguir.

Atualmente, a maior concentração de descendentes de japoneses no Brasil está nas regiões sul e sudeste do país, de acordo com o Consulado Geral do Japão em São Paulo. (CONSULADO GERAL DO JAPÃO EM SÃO PAULO, 2018).

A vinda desses imigrantes, que pretendiam permanecer temporariamente no país e retornar ao Japão, impactaram no número de mão de obra na agricultura brasileira e teve reflexos diretos sobre a economia e ocupação do território brasileiro, devido a imigração e, principalmente, ao capital japonês investido no país. (NUNES, 2008).

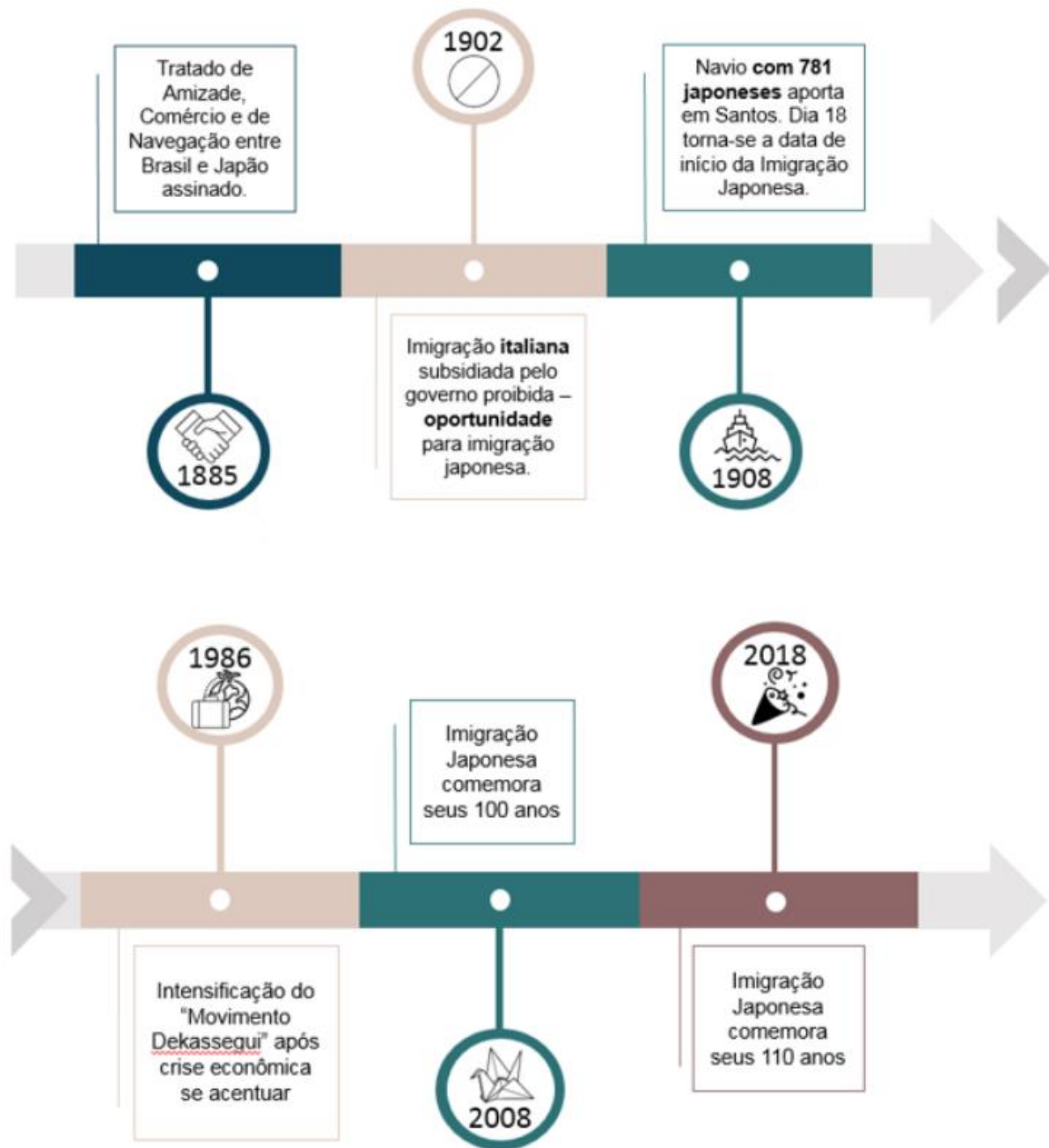


Fig. 1: Linha do tempo da imigração japonesa (NIKKEY SHIMBUM, 1986, modificado)

A imigração japonesa para o Brasil foi mais intensa até o início da II Guerra mundial e foi retomada, de forma bem menos intensa, no final dos anos 40 e início da década de 50. Este grupo, como ressalta Sakurai (2004), diferentemente dos primeiros imigrantes, tinham cerca de 40% ocupações do setor urbano. Por conta da origem oriental, os japoneses possuem cultura e tradição diferente da ocidental, o que

caracteriza algumas diferenças como os traços fisionômicos, religião e hábitos alimentares, entre outros.

“Sabe-se que a imigração em si cristaliza nos seus integrantes uma imagem do país de origem que não muda. Ela fica no imaginário do imigrante, que por sua vez transmite aos seus descendentes. É notória a imagem que pais e avós do primeiro período transmitiram para seus descendentes: é, como os estudiosos japoneses rotulam, a imagem do Japão da era Meiji (quando o Japão se abre e inicia o seu movimento de modernização a partir de 1868). Vários pesquisadores japoneses vêm para o Brasil para contatar velhos imigrantes para obter deles subsídios para entender como era o Japão daquela época, sobretudo do ponto de vista linguístico. A língua japonesa falada pelos japoneses no Brasil é a língua cristalizada do início do século vinte. “ Sakurai (2004).

1.2. PERMANÊNCIA TEMPORÁRIA DE DESCENDENTES DE JAPONESES NO JAPÃO

Atrás do sonho de construir uma vida melhor em terras nipônicas, na década de 80, os descendentes de japoneses iniciaram sua migração. O Brasil se encontrava em uma grande crise econômica, enquanto o Japão tornava-se uma potência econômica mundial, começando assim o fluxo migratório de descendentes japoneses brasileiros para o Japão em busca de trabalho, tal acontecimento foi conhecido como “fenômeno dekasegui” (BELTRÃO e SUGAHARA, 2006). Vendo de sua origem, temos que o termo “Dekasegui” (出稼ぎ) vem da união de dois ideogramas, “deru” (出る – sair) e “kasegu” (稼ぐ – trabalhar para ganhar a vida), sendo utilizado para denominar pessoas que fazem exatamente isto, que saem de seu país de origem para trabalhos temporários no exterior (BELTRÃO e SUGAHARA, 2006), que comumente tem como objetivo a busca por melhores condições de vida, mas ainda com intenção de voltar para sua terra natal. Segundo a Associação Brasileira de Dekasseguis, em 2009 havia cerca de 267,456 mil de brasileiros trabalhando no Japão (ABD, 2018).

Além deste meio de ida (trabalho), há a opção de ir para o Japão por meio do Ministério da Educação, Cultura, Esporte, Ciência e Tecnologia (MEXT), onde o Governo Japonês oferece bolsas de estudo em universidades japonesas para

estrangeiros (EMBAIXADA DO JAPÃO NO BRASIL, 2014). Quando indo para o Japão para estudo, o indivíduo é definido pelo termo “Ryugakusei”, composto pelos ideogramas “留学生” que, em conjunto, significa “estudante estrangeiro /internacional”. Para o ano de 2018, foram abertas vagas de pós-graduação em pesquisa, graduação, escolas técnicas superiores, cursos profissionalizantes, treinamento para professores de ensino fundamental e/ou médio, língua e cultura japonesa e língua e cultura japonesa para descendentes de japoneses (CONSULADO GERAL DO JAPÃO EM SÃO PAULO, 2018). Há, também, opções de intercâmbios pela Japan International Cooperation Agency (JICA), a Fundação Japão, via Consulado Japonês, e através das províncias e seus respectivos “Kenjinkais” (Associações das Províncias do Japão presentes no Brasil). Chamado de Bolsa de Estudos - *Kenpi Ryugaku*, foi criado em 1958 no 50º aniversário da Imigração Japonesa no Brasil; esta bolsa tem como objetivo estreitar o laço entre os dois países ao formar estudantes brasileiros em terras japonesas, ressaltando o interesse que ajudem no desenvolvimento econômico, tecnológico e cultural do país (ASEBEX, 2013).

O intercâmbio estudantil no ensino superior foi fortalecido após a globalização na década de 1990 (MOROSINI, 2006). Atualmente, esse tipo de movimento ainda é muito procurado pelos estudantes para se qualificarem profissionalmente, academicamente e socialmente. Assim, a chance de terem êxito na procura de emprego aumenta, pois, o mercado de trabalho tem procurado profissionais que sejam flexíveis a mudanças e maduros, atribuições conquistadas ao irem para outro país e morarem sozinhos, tendo que saber lidar com idiomas e culturas diferentes (SILVA, 2014).

De acordo com a UNESCO, em 2008 o Japão é considerado o 6º país com o maior número de estudantes estrangeiros, com cerca de 126.600 estudantes. (UNESCO, 2013).

1.3. HÁBITOS ALIMENTARES

Hábito alimentar é formado pelo que se come, quando, com quem e onde se alimenta, sendo eles determinados pela religião, acesso ou não a certos alimentos, origem étnica e, entre outros aspectos, fazendo com que a alimentação seja mais do

que a mera ingestão de nutrientes (MINASSE, 2016). Sendo assim, ao longa da vida, enquanto crescemos, podemos mudar nossos hábitos de acordo com a cultura em que estamos inseridos, porém há memórias do aprendizado alimentar que permanecem (MINTZ, 2001). Então, é de se esperar que quando alguém passa a viver em outro país por um período de tempo, ele absorva certos hábitos, sejam alimentares, sejam sociais.

1.4. GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA

O Guia Alimentar para População Brasileira aborda recomendações e princípios para uma alimentação adequada e saudável, que é considerado um direito humano básico e precisa ser acessível fisicamente e financeiramente, ser adequado aos aspectos biológicos e sociais de cada indivíduo, atendendo assim às necessidades de cada um. Respeitar a cultura, raça, gênero e etnia, devendo também ser prazerosa e ter uma produção sustentável, além de ser muito mais do que a ingestão de nutrientes (BRASIL, 2014).

Para isso, o guia dá dez passos para se conseguir uma alimentação adequada e saudável:

- 1) Fazer de alimentos in natura ou minimamente processados a base da alimentação;
- 2) Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias;
- 3) Limitar o consumo de alimentos processados;
- 4) Evitar o consumo de alimentos ultraprocessados;
- 5) Comer com regularidade e atenção em ambientes apropriados e, sempre que possível, com companhia;
- 6) Fazer compras em locais que ofertem variedades de alimentos in natura ou minimamente processados;
- 7) Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias;
- 8) Planejar o uso do tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece;
- 9) Dar preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas na hora;

10) Ser crítico quanto a informações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais (BRASIL, 2014).

1.5. GUIA ALIMENTAR JAPONÊS

O Guia Alimentar Japonês traz a ilusão de um pião, sua forma de cone invertido que rotaciona, como ferramenta para educação alimentar e nutricional para uma alimentação saudável, nela há a ordem dos alimentos e as porções diárias recomendadas. Em seu topo há pratos baseados em grãos, seguido de pratos a base de legumes e vegetais, depois peixes, ovos e carnes e, por último, leites, derivados e frutas, sendo que esse grupo é relacionado a um menor valor de porção diária recomendada. Ela também alerta sobre se ter um moderado consumo de alimentos ultra processados, doces e bebidas açucaradas, ter um grande consumo de água ou chás e a importância da prática de exercício físico – representado pelo pião em movimento (FAO, 2018).



Fig. 2: Cone invertido (“pião”) alimentar japonês (MHLW, 2005).

As orientações dadas neste guia são: aproveitar as refeições, sendo elas boas para o corpo e mente, apreciando também a comunicação entre as pessoas à mesa e participando do preparo dos alimentos; Ter um ritmo saudável e alimentar-se regularmente e de forma equilibrada; Consumir grãos como arroz, pois é um alimentos adequados para o clima e solo japonês; comer vegetais, frutas, leites, peixe e feijões também; evitar o consumo exagerado de sal e gorduras; manter o peso ideal equilibrando o consumo de calorias com atividade física, mastigar bem os alimentos, vigiar o peso através da balança e lembrar que boa saúde é importante para a beleza, não devendo perder muito peso; consumir produtos locais e das estações do ano, respeitar a cultura alimentar, experimentar e cozinhar novos pratos; reduzir sobras e ficar atento a datas de validade; conversar sobre alimentação saudável, pensar sobre alimentação e definir objetivos para se atingir uma alimentação saudável (JDA, 2018).

2. JUSTIFICATIVA

O Brasil é um país com grande número de japoneses e de descendentes de japoneses. De tal modo, julgamos ser um grupo importante a ser estudado e mostrado sobre suas diversidades e, por isso, a ideia deste trabalho é reunir dados que demonstrem factualmente como a cultura alimentar se altera no período de tempo em que a pessoa, descendente da cultura do país de destino, passa no país de destino e se há a possibilidade de perder hábitos ou se os incorpora no seu dia a dia após retornar ao país de origem.

O profissional da área de nutrição deverá ser capaz de compreender informações que fizeram e fazem parte da vida de seus pacientes. Tais informações são de grande importância na área de saúde pública, onde o profissional deverá dar atenção básica em saúde (CFN, 2018), levando em consideração o Guia Alimentar da População Brasileira e utilizando uma assistência humanizada, olhando além dos sintomas e necessidades, levando em conta as particularidades de cada pessoa como a cultura, as vivências, os hábitos alimentares e as condições socioeconômicas, para que assim consiga ser feita uma abordagem nutricional adequada e humanizada individual.

A humanização no atendimento visa uma nova identidade profissional, uma que aborde o indivíduo em todos os aspectos da sua vida além do biológico, como sua integridade física, seu psico-sócio-cultural (DEMÉTRIO et al, 2011). Segundo Boff (2004): "A relação do cuidado não é de domínio sobre, mas de convivência, não é pura intervenção, mas interação".

3. OBJETIVO

Conhecer e analisar a influência da permanência no Japão sobre os hábitos alimentares de intercambistas descendentes de japoneses.

3.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conhecer os hábitos alimentares de descendentes de japoneses antes da viagem ao Japão;
- Identificar as mudanças dos hábitos alimentares ao viver por um período no Japão;
- Analisar as mudanças nos hábitos alimentares após o retorno ao Brasil.

4. METODOLOGIA

O presente estudo transversal qualitativo foi realizado junto a cinco descendentes da terceira geração (*sanseis*) de japoneses, que foram a estudo para o Japão, maiores de 18 anos, de ambos os sexos, que permaneceram por pelo menos um ano no Japão e retornaram há, no máximo, 4 anos. Com a utilização do método *Snowball Sampling* (bola de neve), buscou-se, por conveniência, pessoas conhecidas que preenchem os critérios de inclusão e foi pedido indicações de outros intercambistas que possuem as características de interesse da pesquisa (BIERNACKI e WALDORF, 1981). A não realização de entrevistas a *dekaseguis* nesta pesquisa se deu ao fato de não encontrarmos indicações de pessoas que se encaixassem ao padrão utilizado no quesito ter retornado há, no máximo, 4 anos.

As entrevistas individuais padronizadas foram realizadas com a utilização de roteiro (Anexo 1), gravação de voz, seguida de transcrição. Os sujeitos da pesquisa foram esclarecidos sobre os objetivos da pesquisa, sobre a metodologia utilizada e sobre a possibilidade de desistência a qualquer tempo. Em caso de concordância na participação, obteve-se a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (Anexo 3). As entrevistas foram realizadas em local de conveniência do entrevistado.

Para este trabalho, foi realizada uma análise qualitativa dos dados, pois com ela há a possibilidade de compreender as experiências vividas e o contexto que o indivíduo está inserido, podendo mostrar diversas teorias, fazendo com que haja um pensamento crítico (ALVES e SILVA, 1992). Para Gérard Fourez (1995), há inúmeras teorias para cada proposição empírica e isso é importante para relativizar e fazer com que não haja uma só visão dos fatos.

Para melhor observação e discussão dos dados obtidos, as respostas correspondentes dos 5 entrevistados foram compiladas, analisadas individualmente e separadas em tópicos do que constatamos ser essencial para o estudo e os objetivos previamente traçados. As categorias de análise são: Hábitos alimentares no Brasil e adaptação no Japão, Consumo de carne no Brasil e no Japão, Disponibilidade e acesso de alimentos no Japão, Escolhas alimentares e influência do meio e Hábitos no Brasil pós Japão.

Para a elaboração dos resultados e discussão, os entrevistados foram apresentados como E1, E2, E3, E4 e E5, com a finalidade de garantir o anonimato. As entrevistas em sua forma transcritas encontram-se em anexo (Anexo 1).

O projeto de pesquisa foi apresentado e aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa da Faculdade de Saúde Pública/USP. Número do Parecer: 2.865.536 (Anexo 2).

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

De relevância para este estudo, torna-se necessário comparar os hábitos alimentares antes e após a estadia no Japão dos sujeitos da pesquisa. Deste modo, foi investigado as diferenças culturais, de hábito e rotina alimentar, e a sua relação atual com a comida. Para isso, foram entrevistados cinco intercambistas de estudos, dos quais três são do sexo feminino e dois do sexo masculino. Quatro tiveram a jornada temporária no Japão durante a graduação e apenas um foi após a conclusão do curso. Todos eram netos de japoneses, os chamados *sanseis*. Os entrevistados estão na faixa etária de 23 a 27 anos e são apresentados conforme a tabela 01 a seguir:

Tabela 01: Intercambistas entrevistados. São Paulo, 2018

| Entrevistado | Faixa etária | Sexo | Graduação (no momento da ida ao Japão) | Permanência no Japão |
|--------------|--------------|------|--|----------------------|
| E1 | 23 | F | Graduanda em Marketing | 2015 - 2016 |
| E2 | 27 | F | Graduada em Farmácia | 2016 - 2017 |
| E3 | 23 | F | Graduanda Matemática Aplicada | 2015 - 2016 |
| E4 | 24 | M | Graduando em Sistema de Informação | 2015 - 2016 |
| E5 | 24 | M | Graduando em Ciências Biológicas | 2015 - 2016 |

A finalidade da ida ao Japão para todos foi o estudo, porém com focos diferentes. E1 e E5 foram para estudar língua japonesa e ambos ficaram em Tokyo. E2 e E3 foram com foco em pesquisa, sendo que E2 ficou Fukuoka e E3 em Osaka. Já E4 foi pelo Ciência Sem Fronteiras e ficou em Tokyo.

5.1. HÁBITOS ALIMENTARES NO BRASIL E ADAPTAÇÃO NO JAPÃO

Em relação aos hábitos alimentares dos nossos participantes (nipo-brasileiros de terceira geração) antes da ida ao Japão, quase todos responderam que suas mães eram as responsáveis pelo preparo das refeições, fazendo com que os entrevistados, em pelo menos uma refeição do dia, não pudessem escolher o que iriam comer.

“Antes de ir para o Japão, eu morava com meus pais, então eu comia a comida que minha mãe fazia” (E2).

“Comia muita carne, fritura e massas em casa e nos restaurantes” (E1).

Alimentar-se fora de casa, como no restaurante universitário ou em restaurantes também era um hábito entre os entrevistados, como se verifica nos depoimentos a seguir:

“Antes de ir para o Japão, eu comia bastante no bandeirão da USP O que eu comia... é arroz, feijão, salada e alguma folha - alface ou agrião, enfim, repolho - alguma proteína - carne, frango, peixe, ou proteína vegetal. Eu sempre acompanhava com a farofa - uma farinha deles - e pimenta. Muito pouco sal e óleo vegetal para temperar também.” (E3)

“No almoço, comia perto do trabalho, como por exemplo em restaurantes self-service e acabava pegando arroz, uma carne e alguns legumes e frituras.” (E2)

E1 expõe que consumia bastante carne à parmegiana, outros tipos de carne, frituras, massas, poucos vegetais e legumes tanto nos restaurantes quanto em sua casa.

“Almoçava em restaurantes devido ao trabalho, normalmente algo bem "gordinho", porque meu time era bom de boca. Geralmente comia parmegiana, eu conhecia os lugares que serviam as melhores parmegianas da Berrini! E jantava em casa. Comia muita carne, fritura e massas em casa e nos restaurantes.” (E1).

Três entrevistados disseram já se alimentar de comidas típicas japonesas (ou com tempero típico asiático) antes de irem ao Japão. E4 relata que sua mãe preparava *missoshiru* (sopa a base de pasta de soja), arroz japonês (grão diferente e sem tempero) e também utilizam temperos prontos variados, tanto brasileiros quanto japoneses; E2 relata também utilizar alguns desses temperos prontos. Já E5 mencionou que sua família tem um restaurante japonês e que, por isso, sua alimentação já estava com este tipo de cultura bem inserida.

"Minha família tem um restaurante japonês que vende pratos tradicionais como *teishoku* ("prato pronto" em japonês), *karê* (prato a base de carne, legumes e curry), *donburi* (prato a base de arroz na tigela, contendo peixe, carne, vegetais ou outros ingredientes de mesmo grupo juntos, servidos sobre o arroz) e *lâmen*, entre outros. Então eu comia comida japonesa todos os dias, principalmente almoço e jantar." (E5).

"Comida caseira. Basicamente ele comia em casa - *missoshiru*, *shiro gohan* com feijão, peixe, peito de frango, um pouco de cada. Os temperos variavam, indo de brasileiros (Tempero Sazón, tempero forte) à mais japoneses como Hondashi (tempero à base de peixe bonito), glutamato monossódico. Mãe que cozinhava e cozinha atualmente." (E4).

"Pelo que me lembre, minha mãe usava bastante sal, açúcar, hondashi e *missô* como tempero." (E2).

Segundo Gimeno e colaboradores (2004) os hábitos alimentares de nipo-brasileiros de segunda geração (nisseis) no Brasil, possui dois padrões de consumo: a) dieta típica japonesa, definida pelo consumo de soja e derivados, *missô* (pasta de soja fermentada), peixe e vegetais; e b) dieta "ocidental", caracterizada pelo consumo de sobremesas, alimentos açucarados, refrigerantes e carne vermelha. Assim, é possível notar que, tanto a segunda como a terceira geração, ainda possuem a cultura alimentar japonesa presentes, porém há características dos hábitos ocidentais. Tais fatos podem ser ocasionados devido a quem prepara os alimentos da casa - se uma pessoa de terceira geração possui pais de segunda geração com a cultura japonesa mais enraizada, e eles são os responsáveis pelo alimento a mesa, é provável que este filho terá padrões de consumo de dieta típica japonesa, como pode ter sido o caso de

E5, que não notou grandes diferenças de cultura alimentar ao chegar no Japão, pois ele já o conhecia.

"Já conhecia bem os hábitos de lá, mas notei bem o grande consumo de chá ao invés de sucos e refrigerantes." (E5).

No Japão, todos passaram a ser responsáveis por suas próprias refeições, muitas vezes tendo que prepará-las, além de realizar as compras para seu sustento. Explicaram também que devido ao baixo preço de legumes e vegetais passaram a consumir mais destes grupos alimentares do que antes, como o depoimento abaixo atesta.

"Bebo muito chá e sem açúcar algum, coisa que eu não fazia quando fui para lá. Como muito mais vegetais e variedades de comida do que antes de ir também." (E1).

E1 menciona ter conseguido um emprego temporário no Japão, com finalidade de aumentar a renda mensal, e conta que utilizava o dinheiro para comer em restaurantes em certos momentos - relatou que as comidas feitas no Japão são menos "pesadas" que as comidas brasileiras. Explica também que serem mais "pesadas" se deve ao fato de os doces terem sabores mais suaves do que no Brasil e que a refeição é composta por mais vegetais/legumes do que de carnes gordurosas.

"Nos primeiros dias depois que voltei, como estava desacostumada, comia muita pouca carne, chocolates e outros doces em geral eram muito doces e como eu comia pouca fritura lá, então tudo era muito pesado para mim quando voltei." (E1).

Estando no Japão, E2 relata que morou em um alojamento com outros bolsistas e, por causa disso, muitas vezes acabavam por preparar as próprias refeições em conjunto - cita alguns exemplos como macarronada, *karê*, omelete, saladas, entre outros. Menciona que também iam em restaurantes e compravam refeições compostas de *sashimi* (peixe cru) e *teishoku*.

Para E5, não houve muita diferença do tipo de alimentação que ele tinha no Brasil com a do Japão, devido ao fato de sempre ter se alimentado de comida japonesa. No Japão, relata que preparava sua própria comida e que, em relação a

sabor, quando saía para comer em restaurantes, não sentia diferença no tempero dos que seus familiares utilizavam no restaurante, situado no Brasil, com o tempero que os restaurantes do Japão utilizavam. Sobre essa mesma questão de sabor, E3 relatou que mesmo quando consumia no refeitório da universidade, o tempero era suave e parecia “comida feita em casa”.

"A comida lá, ela já é menos, vamos dizer que, menos “forte” do que aqui no Brasil. Era bem “caseirinha”, mesmo sendo do refeitório próprio da universidade, era uma comida bem.. Tinha gosto de casa." (E3).

Em relação a adaptação alimentar, como foi possível observar, os entrevistados não demonstraram muitas dificuldades em relação a este ponto. Há autores que relatam que a comida pode ser uma forma de identidade com sua cultura e país de origem, e adaptar-se a outra cultura alimentar não significa somente suprir as necessidades biológicas e sim se apropriar do novo território e aceitar a novo momento que se está vivendo, podendo construir uma nova identidade (ROCHA, RIAL e HELLEBRANDT, 2013)

5.2. CONSUMO DE CARNE BOVINA NO BRASIL E NO JAPÃO

Nas entrevistas, todos relataram a diminuição do consumo de carne bovina, devido ao alto preço do alimento no país e, portanto, acabavam optando por consumir outros tipos de carne, como o peixe e frango

"Como no Japão a carne é muito cara, passei a comer bem menos e quando consumia, era mais de porco ou frango, que era o que era acessível." (E1).

No Brasil, a caça era a principal fonte de conquista de alimentos dos índios antes da chegada dos portugueses. Com a colonização do Nordeste no Brasil, foi criado o gado com a finalidade de consumo da carne de vaca. Após a descoberta de novas terras e a vinda da família real ao Rio de Janeiro, o Sudeste passou a ser o novo eixo socioeconômico e com isso houve a difusão da criação e consumo de carne para novos locais, como Minas Gerais e também na região Sul, como em Rio Grande do Sul (RIBEIRO e CORÇÃO, 2013). Tal atividade teve sucesso no Brasil pois o país

possui um amplo espaço de terras, grande parte do território possui clima tropical, com pluviosidade elevada e muitos rios perenes. (VALVERDE, 1967).

O consumo de carne no Japão foi marcado especialmente pela difusão do budismo. No século VI, o budismo chinês chegou em terras nipônicas e, sob esta influência, por ordem imperial, foi decretado a proibição do consumo de carne bovina, de cavalo, cachorro e frango (ISHIGE, 2001). Apenas em 1872 o banimento de 1,200 anos foi suspenso, após o imperador celebrar o ano novo comendo carne (WATANABE, 2009).

Atualmente o Brasil lidera o ranking de maior produtor de carne bovina, com a produção estimada de 9,900 toneladas equivalentes de peso da carcaça em 2018, enquanto o Japão está em segundo lugar no quesito importação de carne com o total estimado de 835 toneladas em 2018 e não aparece na tabela dos produtores de carne, apresentando então que este país ainda não possui uma grande produção deste produto (USDA, 2018).

Devido a esse grande número de importação de carne bovina, o Japão fica à mercê das condições climáticas e econômicas do país cujo ele importa o produto. Por exemplo, entre 2002 e 2007, a Austrália passou por um período de seca, fazendo com que o preço da carne exportada ao Japão aumentasse, indo de 369 ienes/Kg a 497 ienes/Kg (ORO e PRITCHARD, 2011).

Então, com essa dependência deste tipo de importação e dos preços do mercado mundial, pode-se esperar um preço elevado deste produto em relação a outros que já são produzimos no próprio país.

5.3. DISPONIBILIDADE E ACESSO A ALIMENTOS NO JAPÃO

No Japão há lojas chamadas de *Konbini*, que são lojas de conveniência que funcionam em tempo integral e que vendem alimentos prontos para comer, como *obentô* (pequenas porções de comida levadas para o trabalho), *onigiri* (bolinho de arroz), macarrão instantâneo, salgadinhos, refrigerantes e outros ultraprocessados; além disso, também são vendidos CDs, livros, revistas e entre outras coisas. Entre os anos de 1975 e 1995 o número de *konbinis* foi de mais ou menos 2.500 unidades para 40.000 unidades e em 2000, o volume de vendas estimou cerca de 6 trilhões de ienes (198 bilhões de reais atualmente) e 40% de vendas de supermercados. Pode-se dizer

então, que tais lojas são de grande utilização da população e importância econômica para o país (WILK, 2006).

O Brasil Food Trends 2020, mostra que uma das tendências para consumo alimentar é a conveniência e praticidades, devido ao aumento da carga no trabalho, estudos e ritmo acelerado da vida (ITAL e FIESP, 2010). Tanto E1 e E4 comentaram que consumiram bastante alimentos congelados devido a praticidade e facilidade no preparo, porém após um tempo de estadia, E1 começou a preparar o próprio alimentos, enquanto E4 não relatou essa mudança de hábito, informado, inclusive, que levou feijoada do Brasil para consumir no Japão.

"No início, costumava comer bastante produtos congelados, por serem mais fácil e rápido de serem preparados, mas tomei vergonha na casa e comecei a fazer minha própria comida, que acabava sendo mais barato do que comer em restaurantes" (E1).

"Não tem costume tanto de comer comida congelada aqui, pois lá era mais prático comer assim" (E4).

Em relação às *konbinis*, durante as entrevistas feitas, alguns entrevistados citaram utilização delas devido a praticidade, pois poderiam sair a qualquer hora do dia ou da noite, quando precisavam comprar algo, além de se encontrar alimentos prontos para comer.

"Essa questão da loja de conveniência, que começou a popularizar um pouco mais só agora (no Brasil), eu achava muito prático no Japão. Eu conseguia comprar coisas muito facilmente lá, mesmo 22h00 se eu queria comer alguma coisa, eu conseguia sair do meu dormitório de bicicleta e ir, pedalar por uns 5 minutos, chegar numa loja de conveniência, comprar alguma coisa e voltar tranquilamente." (E3).

"Além disso, comprava bastante obentô (marmita) nas lojas" (E1).

5.4. ESCOLHAS ALIMENTARES E INFLUÊNCIA DO MEIO

Furst e colaboradores (1996) relatam que existem fatores que influenciam as escolhas alimentares das pessoas: o curso da vida, as influências e os sistemas pessoais. O curso de vida baseia-se nas experiências já vividas de cada uma e o momento em que elas estão vivendo. As influências podem ser os ideais, que são as

crenças, os significados que as pessoas dão à comida, padrões de escolha, as tradições culturais que são estabelecidos no curso da vida da pessoa. Além disso, também temos como influência os fatores pessoais como as preferências e necessidades, podendo eles serem ligados a emoções, idade, saúde e estado de fome. Outras influências que se tem na hora da escolha alimentar são os recursos disponíveis, por exemplo o dinheiro, tempo e conhecimento. Os fatores sociais e o contexto social, como a disponibilidade de alimentos. Por fim, temos os sistemas pessoais, que o autor relata ser os processos que levam a escolha do alimento, as estratégias que são feitas antes da compra do alimento, levando em consideração o sabor, a qualidade, o dinheiro, a saúde e os relacionamentos pessoais.

Com isso, podemos observar como foram as escolhas alimentares dos entrevistados no Japão: o fato da carne bovina ser mais cara que os legumes, vegetais, peixes e carne de frango, influenciou na diminuição de consumo de carne vermelha na estadia no Japão e o aumento no consumo de alimentos considerados mais baratos.

“Carne é bem mais cara lá, então acabei comendo e comprando mais frango e peixe. Legumes, vegetais e chás também eram baratos e por isso sempre tinha no alojamento.” (E2).

"Não tinha muito dinheiro também, então tinha que fazer algumas decisões mais inteligentes como passar a comer muito mais vegetais, legumes e peixe, que era muito mais barato" (E1).

Também foi possível notar que a maioria relatou sentir falta de alimentos que são tradicionalmente mais consumidos no Brasil, devido à cultura alimentar da região em que vivem (São Paulo) e à abundância e diversidade de sua produção considerando o clima e solo brasileiro, como o feijão e as frutas naturais (BRASIL, 2014). Há um relato do E4 que mostra como os padrões de escolhas, que foram formados no curso de sua vida, influenciam e como isso faz falta quando não é possível consumir um certo alimento. Também comenta que, ao estar no Japão, sentiu mais falta da fruta natural do que a carne, sendo que ambos não foram consumidos em grandes quantidades devido ao elevado preço destes alimentos.

"Eu aqui (Brasil) tinha costume de comer fruta, então tinha que ter uma fruta lá" (E4).

Em relação às escolhas alimentares no Brasil, todos eram influenciados pela estrutura, dinâmica e contexto social, assim como é dito pelo Guia Alimentar da População Brasileira, “a alimentação é mais que a ingestão de nutrientes” (Brasil, 2014). Podemos ver nitidamente isto quando E3 relata que consumia uma grande quantidade de comida no Brasil antes da viagem, pois era a porção padrão que era lhe servido no refeitório da faculdade. No Japão, uma diferença relevante que notou foram as porções, que acredita serem menores que do Brasil. Isso fez com que E3 criasse um hábito de consumir uma menor quantidade, mas com maior frequência, o que não era possível ser feito no Brasil.

"Geralmente quem serve a comida são os próprios funcionários do bandeirão - e como elas serviam em porções muito grandes, eu só comia três refeições ao dia. Eu não sentia necessidade de comer lanches entre as refeições." (E3).

"No Japão meu hábito alimentar, como as porções eram menores, eu comia café da manhã, lanchava de manhã, almoço, lanchava a tarde e depois janta. E, bom, as porções eram bem menores, então eu comia bem menos e com mais frequência." (E3).

Além disso, é possível notar a influência que o meio tem sobre o consumo de alguém, quando E1 relata que consumia muitos doces devido ao fato de, no Brasil, trabalhar em uma empresa de chocolate e assim, ter grande acesso ao produto.

"No trabalho comia muito doces ao longo do dia, pois eu trabalhava/trabalho em uma empresa que vende chocolates." (E1).

5.5. HÁBITOS NO BRASIL APÓS RETORNO DO JAPÃO

Foi possível observar algumas mudanças nos hábitos após a voltar ao Brasil, como E3 que manteve o padrão alimentar que criou no Japão, distribuindo melhor as porções ao longo do dia e a prática regular de atividades físicas, pois relatou que enquanto estava no Japão, andava de bicicleta sempre para se locomover.

Houve um aumento do consumo de chás sem açúcar e legumes e vegetais segundo E1. Para E2, ocorreu a diminuição de consumo de doces do Brasil, pela

quantidade excessiva de açúcar presente quando comparados com os do Japão e E4 começou a cozinhar em sua casa e diminuiu o consumo de carne vermelha.

"Bebo muito chá e sem açúcar algum, coisa que eu não fazia quando fui para lá. Como muito mais vegetais e variedades de comida do que antes de ir também." (E1)

"Sim, exclui os doces, não consigo mais comer os doces daqui por serem muito mais doces que do Japão." (E2)

5.6. LIMITAÇÕES DO ESTUDO

Como limitação do estudo, podemos apontar o fato de a amostra ter sido composta apenas por jovens paulistas, de uma mesma fase do ciclo de vida; o fato de todos serem *sanseis* e estarem cursando ou terem concluído o nível superior de escolaridade e por aparentemente, terem boas condições sócio econômicas. Certamente os resultados e conclusões seriam diferentes caso fossem incluídos *dekasseguis* que permanecem no Japão por períodos maiores de tempo, muitas vezes acompanhados por familiares e numa condição completamente diferente de vida e trabalho daquela dos intercambistas.

6. CONCLUSÕES

Com este estudo, foi possível analisar os hábitos alimentares de intercambistas, descendentes de japoneses no Brasil que permaneceram um ano em estudo no Japão. Foi possível também analisar as mudanças alimentares e de hábitos de vida que ocorreram devido a esse intercâmbio. Estes jovens, cujas refeições eram preparadas por suas mães, em sua maioria se viram obrigados a cozinhar para si próprios e a fazer novas escolhas alimentares. Fatores como a limitação de renda, proveniente de bolsa de estudos ou de trabalho temporário, a disponibilidade ou não de gêneros alimentícios aos quais estavam habituados e a facilidade de acesso em qualquer horário a alguns gêneros alimentícios, levaram a mudanças nos hábitos alimentares desses brasileiros no Japão. Além disso, após a volta ao Brasil, alguns entrevistados passaram a reproduzir um pouco as recomendações do Guia Alimentar Brasileiro - por exemplo, alguns passaram a consumir mais produtos *in natura* e desenvolveram habilidades culinárias.

Alguns hábitos de vida foram alterados devido à estadia de apenas um ano no Japão, como por exemplo a continuação da prática de atividade física regular e a permanência de hábitos alimentares que foram construídos no Japão, como o aumento do consumo de legumes, vegetais e chás sem adição de açúcar e diminuição de consumo de carnes e doces na volta ao Brasil. Com isso, foi possível observar que os hábitos alimentares destes entrevistados se aproximou muito do que é recomendado no Guia Alimentar Japonês. Além disso, alguns conseguiram manter atividade física em sua rotina, assim como também é sugerido pelos dois Guias.

Os resultados deste estudo trouxeram reflexões não só para o cuidado da comunidade nipo-brasileira, mas também sobre a necessidade de humanização do cuidado prestado, a importância que a cultura alimentar sobre a identidade dos indivíduos, famílias e comunidades, mesmo depois de mais de cem anos de imigração e, principalmente, a necessidade de se considerar o contexto atual de desfinanciamento das políticas públicas ocorrendo em um momento de grande movimentação migratória não só no Brasil, como no mundo. A prática do nutricionista deve considerar no cuidado individual a análise da história de cada um, sua fase da vida, descobrindo e entendendo suas escolhas alimentares, para que seja possível

ser feitas decisões que atendam às necessidades biológicas e as preferências do sujeito e que o planejamento dietético feito esteja de acordo com a realidade rotineira do mesmo. No cuidado coletivo a famílias e comunidades estrangeiras ou de seus descendentes, também deve-se incluir a sua história, o tempo que esta comunidade se encontra no país, a disponibilidade de alimentos típicos, ou não, a possibilidade de substituições etc.

Acreditamos que para atuação do nutricionista, é de grande importância tais informações, uma vez que para poder oferecer um serviço mais humanizado na área de saúde, é necessário escutar e entender quais são os fatores e os motivos que levam as escolhas alimentares do sujeito, tentando aconselhá-lo quando necessário, da melhor forma possível e respeitando-o sempre.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alves ZMMB, Silva MGHFD. Análise qualitativa de dados de entrevista: uma proposta. [Internet]. Paidéia (Ribeirão Preto). 1992 fev-jul; 2. [Acesso em 17 abr 2018]. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-863X1992000200007

Associação Brasileira de Dekasseguis [Internet]. Curitiba: Movimento Dekassegui; c2018 [Acesso em 19 mar 2018]. Disponível em: <http://www.abdnet.org.br/conteudo.php?id=69>

Asebex [Internet]. São Paulo: Kenpi Ryugaku; c2013 [Acesso em 6 out 2018]. Disponível em: <http://www.asebex.org.br/bolsas/kenpi-ryugaku>

Beltrão K, Sugahara S. Permanentemente Temporário: Dekasseguis brasileiros no Japão. [Internet] Rev. bras. estud. popul. 2006 jan-jun; 23 (1). [Acesso em 20 mar 2018]. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-30982006000100005

Biernacki P, Waldorf D. Snowball Sampling: Problems and Techniques of Chain Referral Sampling. [Internet]. Sociological Methods & Research. 1981 nov ; 10(2): 141-163. [Acesso em 15 jul 2018]. Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/8881/d08f6f1ab5b65630f86978ec7d14a7978499.pdf>

Boff L. Saber cuidar. Ética do humano: compaixão pela terra. Rio de Janeiro: Vozes; 2004

Conselho Federal de Nutricionistas [Internet]. Resolução CFN N° 600; 2018 fev. [Acesso em 06 dez 2018]. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm

Consulado Geral do Japão em São Paulo [Internet]. São Paulo; c2018 [Acesso em 5 abr 2018]. Disponível em: http://www.sp.br.emb-japan.go.jp/itprtop_pt/index.html

Demétrio F, Paiva JB, Fróes AAG, Freitas MCS, Santos LAS. A nutrição clínica ampliada e a humanização da relação nutricionista-paciente: contribuições para reflexão. Rev. Nutr. [internet]. Campinas. 2011; 25(4) [acesso em 5 out 2018]. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000500008&lng=en&nrm=iso&tlng=pt

Embaixada do Japão no Brasil [Internet]. Brasília Bolsa de Estudo MEXT; c2014 [Acesso em 3 abr 2018]. Disponível em: http://www.br.emb-japan.go.jp/itpr_pt/bolsas_programas.html#

Food and Agriculture Organization of the United Nation [Internet]. Roma: Food-based dietary guidelines - Japan; c2018 [Acesso em 3 abr 2018]. Disponível em: <http://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/regions/countries/japan/en/>

Fourez G. A Construção das Ciências. São Paulo: Unesp; 1995. [Acesso em: 22 de out 2018]

Furst T, Connor M, Bisogni CA, Sobal J, Falk LW. Food Choice: A Conceptual Model of the Process [Internet]. Nova Iorque; 1996 [Acesso em 24 de out 2018]. Disponível em: <http://baileynorwood.com/rcfp/files/GoodSource3.pdf>

Gimeno SGA, Andreoni S, Ferreira SRG, Franco LJ, Cardoso MA. Assessing food dietary intakes in Japanese-Brazilians using factor analysis. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 26(11):2157-2167, nov, 2010

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo demográfico: São paulo; 2010.

Icons from the Noun Project. [Acesso em: 25 de mar 2018]. Disponível em: <https://thenounproject.com>

Instituto de Tecnologia de Alimentos, Federação das Indústrias do Estado de São Paulo. Brasil Food Trends 2020 [Internet]. São Paulo: ITAL/FIESP; 2010. [Acesso em: 22 de out 2018]. Disponível em: http://www.brasilfoodtrends.com.br/brasil_food_trends/

Ishige N. The History and Culture of Japanese Food. Ann Arbor: Kegan Paul; 2001 [Acesso em: 2 de nov 2018]

Ito N. Caminho dos Imigrantes Japoneses. Nikkey Shimbun [Internet]. 1986. [Acesso em 21 mar 2018]. Disponível em: <http://www.imigrantesjaponeses.com.br/NIKKEY-SHIMBUM.pdf>

Minasse MHS GG. Comfort food: sobre conceitos e principais características [Internet]. São Paulo: Centro Universitário Senac. Rev. Comportamento, cultura e sociedade. 2016 mar; 4(2). [Acesso em 1 mai 2018]. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/72_CA_artigo_revisado.pdf

Ministério da Saúde (BR). Guia Alimentar para a População Brasileira.[Internet] 2. Ed. Brasília (DF), 2014 [Acesso em 20 mar 2018]. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

Ministry of Health, Labour and Welfare [Internet]. Tokyo: Japanese Food Guide Spinning Top; 2005 [Acesso em 20 mar 2018]. Disponível em: <http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/pdf/eiyou-syokuji5.pdf>

Mintz SW. Comida e Antropologia [internet]. Rev. bras. ci. soc. São Paulo. 2001 out; 16(47) [Acesso em 2 de mai]. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69092001000300002

Morosini MC. Estado do Conhecimento sobre Internacionalização da Educação Superior - Conceitos e Práticas [Internet]. Educar (Curtiba). 2006; 10-124. [Acesso em 2 jul 2018]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/%0D/er/n28/a08n28.pdf>

NUNES, Paulo H. F. As relações Brasil-Japão e seus reflexos no processo de ocupação do território brasileiro [internet]. 2008 [Acesso em: 5 de nov de 2018]. Disponível em: <http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/geografia/article/viewFile/2618/2281>

Oro K, Pritchard B. The evolution of global value chains: displacement of captive upstream investment in the Australia–Japan beef trade. *Journal of Economic Geography* [Internet]. 2011; 11(4): 709–729 [Acesso em 05 out 2018]. Disponível em: <https://academic.oup.com/joeg/article-abstract/11/4/709/917662?redirectedFrom=fulltext>

Ribeiro CSG, Corção M. O Consumo da Carne no Brasil: Entre Valores Socioculturais e Nutricionais. *Demetra* [Internet]. 2013 [Acesso em 23 out 2018]; 8(3). Disponível em: <http://www.e-publicacoes.uerj.br/ojs/index.php/demetra/article/view/6608/7055>

Rocha CPV, Rial CS, Hellebrandt L. Alimentação, globalização e interculturalidade alimentar a partir do contexto migratório. *Caderno de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas* [Internet]. 2013; 14(105) [Acesso em 26 de out 2018]. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/cadernosdepesquisa/article/view/1984-8951.2013v14n105p187/26125>

Sakurai C. Tensões dentro de um mesmo grupo: os japoneses do pós-guerra e os antigos imigrantes. *Anais XIV Encontro Nacional de Estudos Populacionais, ABEP, Caxambu, 2004*. Consultado em 24/11/2017. disponível em www.abep.org.br/publicacoes/index.php/anais/article/download/1328/1292

Silva DBM. A Contribuição do Turismo de Estudos e Intercâmbio como Diferencial Competitivo no Mercado de Trabalho [Internet]. Natal: Universidade Federal do Rio

Grande do Norte; 2014. nov [Acesso em 2 jul 2018]. Disponível em: https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/4789/1/DiogoBMS_Monografia.pdf

The Japan Dietetic Association [Internet]. Tokyo: Japanese Health and Nutrition Information; c2018 [Acesso em 21 mar 2018]. Disponível em: <https://www.dietitian.or.jp/english/health/>

UNESCO. The International Mobility of Students in Asia and the Pacific. [Acesso em 12 de jul 2018]. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0022/002262/226219e.pdf>

USDA. Livestock and Poultry: World Markets and Trade [Internet]. 2018. [Acesso em 23 out 2018]. Disponível em: https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/livestock_poultry.pdf

Valverde O. Geografia da Pecuária no Brasil. Centros de Estudos Geográficos; 1967.

Vieira S. Como Elaborar Questionários. Atlas; 2009

Watanabe Z. The Meat-Eating Culture of Japan at the Beginning of Westernization. Kikkoman Food Culture [Internet]. 2005. [Acesso em 26 out 2018]. Disponível em: https://www.kikkoman.co.jp/kiifc/foodculture/pdf_09/e_002_008.pdf

Wilk R. Fast Food / Slow Food: The Culture Economy of the Global Food System [Internet]. Altamira Press; 2006 [Acesso em 24 de out 2018]. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=mJvpFC1-x5AC&oi=fnd&pg=PA115&dq=konbini&ots=gcyDhIUTav&sig=aooEly5kIDzjkAmd2Hed3DKXzz8#v=onepage&q&f=false>

100 Anos de Imigração Japonesa no Brasil [Internet]. Japão: O Kasato-maru; c2009
[Acesso em 19 mar 2018]. Disponível em:
<http://www.ndl.go.jp/brasil/pt/column/kasatomaru.html>

8. ANEXOS

Anexo 1: Roteiro do questionário utilizados nas entrevistas e entrevistas realizadas

| | | |
|-------|--------|-------|
| Nome: | Idade: | Sexo: |
|-------|--------|-------|

1. Qual a sua formação?
2. A ida para o Japão teve como finalidade:
() estudo () trabalho
Caso a ida tenha sido a estudo, qual foi o foco?

No caso de trabalho, em que área trabalhou?

3. Quando foi para o Japão e em que cidade ficou?
4. Quanto tempo viveu lá? Quando retornou ao Brasil?
_____.
5. Nessa viagem, você foi acompanhado(a) de algum(ns) conhecido(s)?
() Não () Sim
Caso sim, diga-nos o tipo de relação que tinha com essas pessoas (amigo, pai, mãe, irmão...): _____.
6. Como era seu hábito alimentar no Brasil? (nº de refeições, companhia nas refeições, quem preparava, uso de temperos, onde se alimentava, o que consumia, acesso aos alimentos...)
_____.
7. Ao chegar no país de destino (Japão), qual foi a diferença de cultura alimentar mais marcante?
8. Como era seu hábito alimentar no Japão? (nº de refeições, companhia, quem preparava, uso de temperos, onde se alimentava, acesso aos alimentos...)

9. Enquanto estava no país de destino (Japão), sentiu falta de alguma comida brasileira?
 Não Sim
 Caso sim, poderia explicar melhor?
10. Ao retornar ao país de origem (Brasil), sentiu falta de algum alimento/costume alimentar do país de destino?
 Não Sim
 Caso sim, poderia explicar melhor?
11. Na sua rotina alimentar atual no Brasil, você adotou alguma rotina alimentar do Japão?
12. Na sua rotina alimentar atual no Brasil, você excluiu alguma rotina alimentar por influência da sua viagem ao Japão?
13. Comparando com os hábitos alimentares do Japão e do Brasil, você percebeu alguma mudança na sua saúde (estando no Japão e no retorno ao Brasil)? Se sim, quais mudanças?
14. Como você considera sua relação com comida?

| | | |
|----------------------|-----------|----------------|
| Nome: Entrevistado 1 | Idade: 23 | Sexo: Feminino |
|----------------------|-----------|----------------|

1. Qual a sua formação?
 Marketing.
2. A ida para o Japão teve como finalidade:
 estudo trabalho
 Caso a ida tenha sido a estudo, qual foi o foco?
 Fui estudar língua japonesa, mas pude optar por fazer uma matéria mais voltada a marketing também.
3. Quando foi para o Japão e em que cidade ficou?
 Setembro de 2015, fiquei em Tokyo.
4. Quanto tempo viveu lá? Quando retornou ao Brasil?
 1 ano, fiquei até Setembro de 2016
5. Nessa viagem, você foi acompanhado(a) de algum(ns) conhecido(s)?
 Não Sim

6. Como era seu hábito alimentar no Brasil? (nº de refeições, companhia nas refeições, quem preparava, uso de temperos, onde se alimentava, o que consumia, acesso aos alimentos...)

Comia muito pouco no café da manhã, almoçava em restaurantes devido ao trabalho, normalmente algo bem "gordinho", porque meu time era bom de boca, geralmente comia parmegiana, eu conhecia os lugares que serviam as melhores parmegiana da Berrini! E jantava em casa. Comia muita carne, fritura e massas em casa e nos restaurantes. No trabalho comia muito doces ao longo do dia, pois eu trabalhava/trabalho em uma empresa que vende chocolates.

7. Ao chegar no país de destino (Japão), qual foi a diferença de cultura alimentar mais marcante?

Como no Japão a carne é muito cara, passei a comer bem menos e quando consumia, era mais de porco ou frango, que era o que era acessível. Não tinha muito dinheiro também, então tinha que fazer algumas decisões mais inteligentes como passar a comer muito mais vegetais, legumes e peixe, que era muito mais barato. Frutas também era muito caro, então quando tinha mais dinheiro, eu dava preferência, afinal a gente aprende a valorizar algumas coisas só quando não tem mais.

8. Como era seu hábito alimentar no Japão? (nº de refeições, companhia, quem preparava, uso de temperos, onde se alimentava, acesso aos alimentos...)

No início, costumava comer bastante produtos congelados, por serem mais fácil e rápido de serem preparados, mas tomei vergonha na cara e comecei a fazer minha própria comida, que acabava sendo mais barato do que comer em restaurantes. Além disso, comprava bastante obentô nas lojas e quando eu tinha mais dinheiro (consegui um trabalho em um restaurante para eu ter dinheiro para minhas necessidades), as vezes, me alimentar em restaurantes com os amigos que fiz por lá.

Os legumes eram bem baratos e vendidos em unidade, o que era perfeito para mim, pois não sobrava e nem faltava e por serem baratos, eu comprava bastante. Os chás naturais também eram muito mais barato que refrigerantes e sucos e por isso, consumia muito. Em relação a doces, consumi bem menos que no Brasil, porque priorizava meu dinheiro para outras coisas.

9. Enquanto estava no país de destino (Japão), sentiu falta de alguma comida brasileira?

() Não (x) Sim

Caso sim, poderia explicar melhor?

Coisas bem idiotas que a gente vê o pessoal comendo no Brasil e dá aquela vontade, tipo açaí, farofa, tapioca, feijoada e carne. Mas como tinha contatos

lá no Japão, acabei conseguindo comer basicamente tudo que me deu vontade, só não em grandes quantidades.

10. Ao retornar ao país de origem (Brasil), sentiu falta de algum alimento/costume alimentar do país de destino?

() Não (x) Sim

Caso sim, poderia explicar melhor?

Eu particularmente me adaptei muito bem a todos os hábitos alimentares de lá e prefiro muito mais a comida de lá do que daqui, não só por gosto, mas me parece muito mais saudável do que aqui. Nos primeiros dias depois que voltei, como estava desacostumada, comia muita pouca carne, chocolates e outros doces em geral eram muito doces e como eu comia pouca fritura lá, então tudo era muito pesado para mim quando voltei. Claro que a gente acostuma, mas inicialmente foi uma adaptação muito mais difícil do que ir daqui para lá.

11. Na sua rotina alimentar atual no Brasil, você adotou alguma rotina alimentar do Japão?

Bebo muito chá e sem açúcar algum, coisa que eu não fazia quando fui para lá. Como muito mais vegetais e variedades de comida do que antes de ir também.

12. Na sua rotina alimentar atual no Brasil, você excluiu alguma rotina alimentar por influência da sua viagem ao Japão?

Não que eu tenha notado, mas como bem mais saudável do que antes de ir.

13. Comparando com os hábitos alimentares do Japão e do Brasil, você percebeu alguma mudança na sua saúde (estando no Japão e no retorno ao Brasil)? Se sim, quais mudanças?

Atualmente estou com pré diabetes e acredito ser pela quantidade de doces que como aqui no Brasil e percebi que os doces daqui são muito mais doces que os do Japão e por lá eu fazia mais exercícios, lá eu andava de bicicleta todos os dias para ir trabalhar, além de caminhar bastante quando passeava com meus amigos. Aqui no Brasil não vou de bicicleta trabalhar, porque acho mais perigoso.

Outra coisa é que aqui, quem faz a comida é minha mãe e ela faz muita fritura, poucos vegetais e legumes então acabo comendo só o que ela me oferece.

14. Como você considera sua relação com comida?

Ultimamente ela tem sido minha inimiga. Gosto de comer, mas acabo comendo mesmo não sentindo fome e por eu trabalhar em uma empresa de chocolates, acabo comendo eles todos os dias, porque a gente ganha e também compramos mais barato na loja que tem na empresa.

| | | |
|----------------------|----------------|----------------|
| Nome: Entrevistado 2 | Idade: 27 anos | Sexo: Feminino |
|----------------------|----------------|----------------|

1. Qual a sua formação?
Farmacia

2. A ida para o Japão teve como finalidade:
(x) estudo () trabalho
Caso a ida tenha sido a estudo, qual foi o foco?
Pesquisa e desenvolvimento de métodos.

3. Quando foi para o Japão e em que cidade ficou?
Fui em Março de 2016 e fiquei em Fukuoka, na província de Fukuoka

4. Quanto tempo viveu lá? Quando retornou ao Brasil?
Fiquei no período de 1 ano, voltei em Abril de 2017

5. Nessa viagem, você foi acompanhado(a) de algum(ns) conhecido(s)?
() Não (x) Sim
Caso sim, diga-nos o tipo de relação que tinha com essas pessoas (amigo, pai, mãe, irmão...):
Fui acompanhado de amigos

6. Como era seu hábito alimentar no Brasil? (nº de refeições, companhia nas refeições, quem preparava, uso de temperos, onde se alimentava, o que consumia, acesso aos alimentos...)
Antes de ir para o Japão, eu morava com meus pais, então eu comia a comida que minha mãe fazia.
Comia café da manhã em casa e geralmente era pão com frios, pão de queijo, chá ou café. No almoço, comia perto do trabalho, como por exemplo em restaurantes self-service e acabava pegando arroz, uma carne e alguns legumes e frituras. De lanche da tarde comia biscoitos e no jantar era arroz (gohan), carne, salada, legumes e frituras.
Pelo que me lembre, minha mãe usava bastante sal, açúcar, hondashi e missô como tempero.
Em todas as refeições eu tinha companhia, tanto da minha família quanto dos meus colegas do trabalho.

7. Ao chegar no país de destino (Japão), qual foi a diferença de cultura alimentar mais marcante?
Acho que o gohan. Mesmo consumindo no Brasil, senti que lá no Japão o gohan era mais saboroso.

Os doces também, lá eles são muito saborosos e tem menos açúcar, que fazem que eles não fiquem enjoativos.

8. Como era seu hábito alimentar no Japão? (nº de refeições, companhia, quem preparava, uso de temperos, onde se alimentava, acesso aos alimentos...)

No Japão, morei em alojamento junto com outros bolsistas. Algumas vezes a gente cozinhava juntos (nos primeiros dias comemos feijoada que minha amiga, não sei como, conseguiu levar. Depois fazíamos macarronada, omelete, salada, principalmente de acelga, alface e tomate, karê, algumas frituras como gyoza e nuggets, geralmente eram coisas bem práticas e fáceis) e outras a gente saía para jantar, quando saíamos, costumávamos comer sushi, sashimi, ramen e teishoku.

Carne é bem mais cara lá, então acabei comendo e comprando mais frango e peixe. Legumes, vegetais e chás também eram baratos e por isso sempre tinha no alojamento.

Na faculdade servia almoço e lá comia missoshiru, gohan, legumes, peixe e frango.

9. Enquanto estava no país de destino (Japão), sentiu falta de alguma comida brasileira?

Não Sim

Caso sim, poderia explicar melhor?

Senti falta do feijão, já que lá no Japão não achamos e mesmo que tivéssemos achado, não ia dar para preparar, porque não tínhamos panela de pressão.

10. Ao retornar ao país de origem (Brasil), sentiu falta de algum alimento/costume alimentar do país de destino?

Não Sim

Caso sim, poderia explicar melhor?

Do Gohan, dos doces e salgados. Acho que o tempero de lá é mais suave e isso me agrada muito.

11. Na sua rotina alimentar atual no Brasil, você adotou alguma rotina alimentar do Japão?

Não que eu tenha percebido, acho que sempre fui muito ligada a cultura e culinária japonesa, então acabo sempre comendo comida japonesa em algum momento da semana.

12. Na sua rotina alimentar atual no Brasil, você excluiu alguma rotina alimentar por influência da sua viagem ao Japão?

Sim, exclui os doces, não consigo mais comer os doces daqui por serem muito mais doces que do Japão.

13. Comparando com os hábitos alimentares do Japão e do Brasil, você percebeu alguma mudança na sua saúde (estando no Japão e no retorno ao Brasil)? Se sim, quais mudanças?

Não sei se parar de comer doces afetou positivamente na minha saúde, mas acredito que talvez tenha afetado.

14. Como você considera sua relação com comida?

Antes de fazer farmácia, fiz um tempo de nutrição e criei a visão de que é importante manter uma alimentação saudável para evitar futuros problemas como a hipertensão e diabetes. Mesmo que em certas horas haja vontade de comer fast food, uma vez por semana não teria problema, porém é necessário sempre ter um balanço.

| | | |
|----------------------|----------------|----------------|
| Nome: Entrevistado 3 | Idade: 23 anos | Sexo: feminino |
|----------------------|----------------|----------------|

1. Qual a sua formação?

Matemática aplicada pela USP

2. A ida para o Japão teve como finalidade:

estudo () trabalho

Caso a ida tenha sido a estudo, qual foi o foco?

O foco foi pesquisa. O programa que eu fiz parte na Universidade no Japão ele era mais focado em pesquisa do que em aulas propriamente ditas, então eu escolhi um programa de pesquisa - e dependendo do programa que eu optava, eu tinha que cumprir um certo número de horas semanais.

3. Quando foi para o Japão e em que cidade ficou?

Fui no final de setembro de 2015, ou meio de setembro - e fiquei na cidade de Osaka.

4. Quanto tempo viveu lá? Quando retornou ao Brasil?

Fiquei por um ano e um pouquinho e retornei em outubro de 2016.

5. Nessa viagem, você foi acompanhado(a) de algum(ns) conhecido(s)?

() Não (X) Sim

Caso sim, diga-nos o tipo de relação que tinha com essas pessoas (amigo, pai, mãe, irmão...): Amigo. Pegamos o voo de ida juntos e (passamos) uns 10 dias em Tóquio.

6. Como era seu hábito alimentar no Brasil? (nº de refeições, companhia nas refeições, quem preparava, uso de temperos, onde se alimentava, o que consumia, acesso aos alimentos...)

Antes de ir para o Japão, eu comia bastante no bandejão da USP e como a quantidade de lá é muito grande - geralmente quem serve a comida são os próprios funcionários do bandejão - e como elas serviam em porções muito grandes, eu só comia três refeições ao dia. Eu não sentia necessidade de comer lanches entre as refeições. E era bem mais do que eu geralmente comeria pela minha própria força de vontade, mas eu também nunca gostei de desperdiçar alimento, então eu sempre comia tudo.

O que eu comia.. (...) A estrutura do bandejão é arroz, feijão, salada e alguma folha - alface ou agrião, enfim, repolho - alguma proteína - carne, frango, peixe (apesar de ser muito ruim - pelo menos o do bandejão é), ou proteína vegetal. Eu sempre acompanhava com a farofa - uma farinha deles - e pimenta. Muito pouco sal e óleo vegetal para temperar também.

Eu não bebia enquanto comia, então eu não bebia suco. No máximo eu pegava um copo de água.

(...)

Quando eu bandejava no Brasil eu geralmente bandejava sozinha - e se eu estava acompanhada, era de algum amigo ou do meu namorado.

7. Ao chegar no país de destino (Japão), qual foi a diferença de cultura alimentar mais marcante?

Acho que o que eu mais senti foi o tamanho das porções, né. Porque a comida lá não é exatamente a mais barata - se você for comparar, converter a moeda - você paga mais para comer menos do que você comeria no Brasil. Mas isso foi uma coisa que principalmente em lanche - de hambúrguer, essas coisas - foi bem perceptível, por que os hambúrgueres lá eles cabem na minha mão e os hambúrgueres daqui não cabem na minha mão.

8. Como era seu hábito alimentar no Japão? (nº de refeições, companhia, quem preparava, uso de temperos, onde se alimentava, acesso aos alimentos...)

No Japão meu hábito alimentar, como as porções eram menores, eu comia café da manhã, lanchava de manhã, almoço, lanchava a tarde e depois janta. E, bom, as porções eram bem menores, então eu comia bem menos e com mais frequência. Eu costumava comer com meus amigos - brasileiros, que também estavam fazendo Ciências sem Fronteiras ou uma amiga japonesa minha que era brasileira. A comida lá, ela já é menos, vamos dizer que, menos "forte" do que aqui no Brasil. Era bem "caseirinha", mesmo sendo do refeitório próprio da universidade, era uma comida bem.. Tinha gosto de casa, assim. Eu comia missoshiru, arroz, tofu, às vezes um frango, tinha bastante fritura também disponível - eu tentava evitar um pouco de comer fritura - comia batata doce, salada eu tentava comer também, mas era um pouco mais cara. (...) Mas peixe era uma coisa que eu gostava de comer lá também.

9. Enquanto estava no país de destino (Japão), sentiu falta de alguma comida brasileira?

Não Sim

Caso sim, poderia explicar melhor?

Eu sentia falta de frutas frescas. Por exemplo, no bandeirão você poderia pegar laranja, banana, maçã, enquanto que lá (no Japão) as frutas são mais caras, de fato. Então era mais difícil eu comprar alguma coisa, pelo menos fresco.

Também senti falta de parmegiana - foi a primeira coisa que eu comi depois que eu voltei para o Brasil. Eu não senti tanta falta de feijão por que eu também não sou muito fã de feijão, mas muita gente sentia falta de feijão, feijoada. Eu senti falta de bife, carne vermelha - apesar de nunca ter gostado muito, eu aprendi a dar valor lá no Japão. E tudo por que essas coisas não têm, não são de fácil acesso lá - são um pouco mais caras. E quando a gente pedia, pedia "de montão", um pedido bem grande para conseguir desconto. Então todos os brasileiros do dormitório pediam tudo ao mesmo tempo pra tentar pegar a maior quantidade de desconto que podia.

10. Ao retornar ao país de origem (Brasil), sentiu falta de algum alimento/costume alimentar do país de destino?

Não Sim

Caso sim, poderia explicar melhor?

Lá era muito fácil comer sushi. Eu saia pelo menos uma vez no mês, eu e meus amigos saíamos para comer sushi e pagava "baratinho". Eu comia bem e pagava uns US\$10, US\$11 (~R\$37 - 41) para sair satisfeita. Era muito fácil achar restaurante de sushi que fosse de qualidade e razoável por que a qualidade razoável pra gente é o sushi "mais lixo" deles, então era bem baratinho.

Fora isso, senti falta de conseguir encontrar lanches de forma fácil. Essa questão da loja de conveniência, que começou a popularizar um pouco mais só agora, eu achava muito prático no Japão. Eu conseguia comprar coisas muito facilmente lá, mesmo 22h00 se eu queria comer alguma coisa, eu conseguia sair do meu dormitório de bicicleta e ir, pedalar por uns 5 minutos, chegar numa loja de conveniência, comprar alguma coisa e voltar tranquilamente. Isso é uma coisa que eu sinto falta até hoje, mais por conta da segurança, né, mas também tenho achado muito bom esse movimento que os mercados têm tido para mover para essa parte de lojas menores, conveniência, aberto desde manhã cedo até tarde da noite. Eu achei que tem ficado um pouquinho mais parecido com o Japão.

11. Na sua rotina alimentar atual no Brasil, você adotou alguma rotina alimentar do Japão?

Sim, eu continuo comendo em porções menores e eu não consigo comer da mesma forma que eu comia antes. Se eu voltasse a comer no bandeirão hoje,

eu não conseguiria comer toda a comida que eles colocam no prato. Então eu como mais vezes só que em porções menores.

12. Na sua rotina alimentar atual no Brasil, você excluiu alguma rotina alimentar por influência da sua viagem ao Japão?

Sim, a quantidade. Eu realmente não consigo mais, eu sou incapaz de comer tanto. E eu acho que eu parei de comer tanta coisa pesada, com gosto muito forte, eu acho. Pelo menos eu não sinto tanta vontade de comer quanto eu sentia antes de comer essas coisas. Inclusive lanche é algo que eu não me sinto tanto atraída mais e eu como com menos frequência agora.

13. Comparando com os hábitos alimentares do Japão e do Brasil, você percebeu alguma mudança na sua saúde (estando no Japão e no retorno ao Brasil)? Se sim, quais mudanças?

Sim. Eu senti na verdade que eu, apesar de não aparecer tanto na balança, eu sinto que eu dei uma emagrecida, mas não sei se também é por que eu era mais ativa no Japão - eu ia de bicicleta todo dia para a universidade. Era pelo menos 40 minutos pedalando, todo dia. Digo, 80 minutos pedalando todo dia. Eu também corria lá, mas eu acho que isso é também por conta da alimentação. Eu me sentia mais predisposta a fazer as coisas, apesar do clima lá ser um pouco mais extremo do que aqui no Brasil - tanto frio quanto calor, lá é bem mais extremo, e mesmo assim eu me sentia bem para ir pedalando até a universidade ou ir correr no parque. Eu acho que eu sentia que eu me alimentava melhor lá. (...) Mas agora que eu voltei para o Brasil, eu tenho adotado um pouco mais desse formato de alimentação, eu me sinto melhor também. Não sinto tanta fome como eu sentia antes, eu como de forma mais controlada. Eu acho que isso foi bem benéfico para mim. Eu tenho feito academia pelo menos três vezes na semana, isso é muito bom - eu tenho sentido esse movimento positivo no hábito alimentar.

14. Como você considera sua relação com comida?

Saudável, eu acho. Eu tenho tentado balancear bem as minhas refeições. Eu tomo muito cuidado com consumo de sódio aqui por que eu sei que na comida brasileira a gente usa muito sal.

| | | |
|----------------------|----------------|-----------------|
| Nome: Entrevistado 4 | Idade: 24 anos | Sexo: masculino |
|----------------------|----------------|-----------------|

1. Qual a sua formação?

“Sistemas de informação na PUC”

2. A ida para o Japão teve como finalidade:
(X) estudo () trabalho
Caso a ida tenha sido a estudo, qual foi o foco?
Foi pelo Ciências sem Fronteiras, foi complemento de graduação, mas também optou por matérias que não tinham correlação com o curso.
3. Quando foi para o Japão e em que cidade ficou?
Estudou na Universidade de Shibaura Institute of Technology em Tókyo, mas residia em Saitama. Ficou no dormitório que ficava no Campus de Saitama.
4. Quanto tempo viveu lá? Quando retornou ao Brasil?
Viajou dia 02 de setembro de 2015, morou por um ano. Voltou em agosto de 2016.
5. Nessa viagem, você foi acompanhado(a) de algum(ns) conhecido(s)?
() Não (X) Sim
Caso sim, diga-nos o tipo de relação que tinha com essas pessoas (amigo, pai, mãe, irmão...): amigos. Foram para o Japão pelo CsF no mesmo período, mas ficaram em universidades diferentes.
6. Como era seu hábito alimentar no Brasil? (nº de refeições, companhia nas refeições, quem preparava, uso de temperos, onde se alimentava, o que consumia, acesso aos alimentos...)
Comida caseira. Basicamente ele comia em casa - missoshiru, shiro gohan com feijão, peixe, peito de frango, um pouco de cada. Os temperos variavam, indo de brasileiros (sazón, tempero forte) aos mais japoneses como hondashi, glutamato monossódico. Mãe que cozinhava e cozinha atualmente.
7. Ao chegar no país de destino (Japão), qual foi a diferença de cultura alimentar mais marcante?
Citou dois pontos principais: fruta - existe lá, mas é muito caro. Carne bovina - super caro. Peito de frango era mais comum de comer e banana, pois eram mais acessíveis. Disse que sentia mais falta de fruta do que de carne vermelha. "Eu aqui (Brasil) tinha costume de comer fruta, então tinha que ter uma fruta lá".
8. Como era seu hábito alimentar no Japão? (nº de refeições, companhia, quem preparava, uso de temperos, onde se alimentava, acesso aos alimentos...)
"Justamente para conseguir viajar eu aprendi a cozinhar"
Disse que número de refeições não foi alterado. Comia bastante comida congelada - refeições congeladas, karaage congelado, shirogohan, kimchi (já comia no Brasil, mas pegou maior costume de comer lá). De tempero, passou a utilizar muito furikake - "é um substituto meio pobre de feijão". Disse que levou

bastante de feijoada pronta congelada para comer na universidade. Seu café da manhã continuou o mesmo que no do Brasil - pão com café. Comia no refeitório quando tinha que fazer “social”, caso tivesse que comer com alguém, do contrário, cozinhava e comia no dormitório para economizar dinheiro. Comprava em mercado de atacado para pagar mais barato. Comprava bastante em mercados pequenos.

9. Enquanto estava no país de destino (Japão), sentiu falta de alguma comida brasileira?

() Não (X) Sim

Caso sim, poderia explicar melhor?

“Eu aqui (Brasil) tinha costume de comer fruta, então tinha que ter uma fruta lá”.

Sentiu falta de variedade na salada. No Japão comia bastante repolho e tomate cereja, apenas.

10. Ao retornar ao país de origem (Brasil), sentiu falta de algum alimento/costume alimentar do país de destino?

() Não (X) Sim

Caso sim, poderia explicar melhor?

“Como eu moro em SP e fico na Liberdade, tem bastante coisa” - se ele sente saudade de algum alimento, ele compra, mesmo que pagando caro. Sente falta de restaurantes do Japão.

11. Na sua rotina alimentar atual no Brasil, você adotou alguma rotina alimentar do Japão?

Passou a cozinhar mais em casa. Não tem costume tanto de comer comida congelada aqui, pois lá era mais prático comer assim.

12. Na sua rotina alimentar atual no Brasil, você excluiu alguma rotina alimentar por influência da sua viagem ao Japão?

Diminui o consumo de carne vermelha. A mãe não come carne vermelha e de porco, então isso associado com a ida ao japão, diminuiu bastante o consumo

13. Comparando com os hábitos alimentares do Japão e do Brasil, você percebeu alguma mudança na sua saúde (estando no Japão e no retorno ao Brasil)? Se sim, quais mudanças?

Diz que perdeu peso. Andava de bicicleta. Não sentiu diferenças na saúde.

Mencionou a presença de pedras no rim, possibilidade de ter diminuído consumo de água associado com consumo maior de congelados.

14. Como você considera sua relação com comida?

Diz não sentir diferença, consideração. Diz que gosta de comer, porém por ter engordado bastante nos últimos tempos, vê atualmente a alimentação como algo que nutre o corpo, apenas.

| | | | |
|-------------------------|-----------|-----------------|-------------|
| Nome: Entrevistado 5 | Idade: 24 | Sexo: Masculino | Geração: 3a |
|-------------------------|-----------|-----------------|-------------|

15. Qual a sua formação?

Graduando em ciências biológicas

16. A ida para o Japão teve como finalidade:

estudo () trabalho

Caso a ida tenha sido a estudo, qual foi o foco?

Língua e cultura japonesa

17. Quando foi para o Japão e em que cidade ficou?

Fui em setembro de 2015 e fiquei em Tokyo

18. Quanto tempo viveu lá? Quando retornou ao Brasil?

1 ano, voltei em setembro de 2016

19. Nessa viagem, você foi acompanhado(a) de algum(ns) conhecido(s)?

Não () Sim

20. Como era seu hábito alimentar no Brasil? (nº de refeições, companhia nas refeições, quem preparava, uso de temperos, onde se alimentava, o que consumia, acesso aos alimentos...)

Minha família tem um restaurante japonês que vende pratos tradicionais como teishoku, kare, donburi, ramen, entre outros. Então eu comia comida japonesa todos os dias, principalmente almoço e jantar. Sempre estava acompanhado da minha família ou dos meus amigos quando a gente marcava de sair nos finais de semana. Já o café da manhã, tinha dias que eu comia e tinha dias que eu não comia.

21. Ao chegar no país de destino (Japão), qual foi a diferença de cultura alimentar mais marcante?

Já conhecia bem os hábitos de lá, mas notei bem o grande consumo de chá ao invés de sucos e refrigerantes.

22. Como era seu hábito alimentar no Japão? (nº de refeições, companhia, quem preparava, uso de temperos, onde se alimentava, acesso aos alimentos...)

Eu morava no apartamento que a faculdade disponibiliza para os estudantes e nunca comprei nada congelado para fazer, eu cozinhava por conta própria mesmo, nesses casos eu comia sozinho. Comprava o que tinha de mais barato, peixe, frango e verduras. Carne eu comprava só quando eu queria ostentar. Além disso, às vezes eu comia fora de casa com os amigos que fiz na faculdade, em restaurantes.

Em relação a comida em si de lá, não senti muita diferença do tempero que meus pais utilizando para o tempero que utilizam lá no Japão, mas eu posso ser um ponto fora da curva também, porque, particularmente, eu acho que minha mãe cozinha muito bem.

23. Enquanto estava no país de destino (Japão), senti falta de alguma comida brasileira?

Não Sim

Caso sim, poderia explicar melhor?

Senti falta da carne e de sucos naturais, são duas coisas mais caras lá no Japão

24. Ao retornar ao país de origem (Brasil), senti falta de algum alimento/costume alimentar do país de destino?

Não Sim

Caso sim, poderia explicar melhor?

Sinto falta do chá verde. Acho difícil encontrar chá verde de "verdade" aqui no Brasil e quando encontro, colocam açúcar.

25. Na sua rotina alimentar atual no Brasil, você adotou alguma rotina alimentar do Japão?

Não

26. Na sua rotina alimentar atual no Brasil, você excluiu alguma rotina alimentar por influência da sua viagem ao Japão?

Não

27. Comparando com os hábitos alimentares do Japão e do Brasil, você percebeu alguma mudança na sua saúde (estando no Japão e no retorno ao Brasil)? Se sim, quais mudanças?

Não muito, porque não consumi coisas além do que eu já comia aqui no Brasil.

28. Como você considera sua relação com comida?

Amor!

PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: A cultura alimentar de repatriados: o caso de descendentes japoneses

Pesquisador: Helena Akemi Wada Watanabe

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 91215218.6.0000.5421

Instituição Proponente: Faculdade de Saúde Pública USP/SP

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 2.865.536

Apresentação do Projeto:

Pesquisa qualitativa de conclusão de curso sobre mudanças nos hábitos alimentares de migrantes, especificamente, no caso de "repatriados japoneses"

Objetivo da Pesquisa:

Conhecer e analisar a influência da permanência no Japão sobre os hábitos alimentares de intercambistas e dekasseguis.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos mínimos: cansaço da entrevista.

Benefícios indiretos: informação para o campo nutricional.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Trata-se da segunda versão após o primeiro parecer.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Todos os termos obrigatório foram apresentados.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Trata-se da segunda versão após o primeiro parecer. Na primeira avaliação estava faltando uma carta institucional de anuência da Federação das Associações de Províncias do Japão no Brasil e a Associação Brasileira de Dekasseguis, já que seriam estas organizações as que forneceriam bases de dados para o acesso a pessoas que seriam entrevistadas. A nova proposta muda o método

Endereço: Av. Doutor Arnaldo, 715

Bairro: Cerqueira Cesar

CEP: 01.246-904

UF: SP

Município: SAO PAULO

Telefone: (11)3061-7779

Fax: (11)3061-7779

E-mail: coep@fsp.usp.br

Continuação do Parecer: 2.865.536

(Snow Ball) fazendo com que essa carta não seja mais necessária e a documentação apresentada seja suficiente.

Aprovado.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

| Tipo Documento | Arquivo | Postagem | Autor | Situação |
|---|---|------------------------|----------------------------|----------|
| Informações Básicas do Projeto | PB_INFORMAÇÕES_BASICAS_DO_PROJETO_1148248.pdf | 17/07/2018 15:05:53 | | Aceito |
| TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência | TCLE2.pdf | 17/07/2018 15:02:41 | Helena Akemi Wada Watanabe | Aceito |
| Outros | Adendo.pdf | 17/07/2018 14:59:52 | Helena Akemi Wada Watanabe | Aceito |
| Folha de Rosto | FR_repatriados.pdf | 11/06/2018 13:19:32 | Helena Akemi Wada Watanabe | Aceito |
| Projeto Detalhado / Brochura Investigador | TCC_Camila_e_Sarah_COEP.pdf | 06/06/2018 11:45:19 | Helena Akemi Wada Watanabe | Aceito |

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

SAO PAULO, 31 de Agosto de 2018

Assinado por:

José Leopoldo Ferreira Antunes
(Coordenador)

Endereço: Av. Doutor Arnaldo, 715
Bairro: Cerqueira Cesar CEP: 01.246-904
UF: SP Município: SAO PAULO
Telefone: (11)3061-7779 Fax: (11)3061-7779 E-mail: coep@fsp.usp.br

Anexo 3: Termos de consentimento livre esclarecido



Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública
Av. Dr. Arnaldo, 715 – CEP 01246-904 – São Paulo – Brasil

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título do Projeto: A cultura alimentar de repatriados: o caso de descendentes de japoneses

Pesquisadores Responsáveis: Helena Akemi Wada Watanabe, Camila Tiemi Kuribayashi e Sarah Naomy Lins

Este projeto tem o objetivo de conhecer e analisar a influência da permanência no Japão sobre os hábitos alimentares de intercambistas e dekasseguis (pessoas que saem de seu país de origem para trabalhar temporariamente em outro país). Conhecendo os hábitos alimentares dos sujeitos da pesquisa antes da viagem ao Japão, identificando as mudanças dos hábitos alimentares ao viver por um período neste país e analisando as mudanças nos hábitos alimentares após o retorno ao Brasil.

Para tanto realizaremos entrevistas a descendentes de japoneses, maiores de idade que foram a trabalho ou a estudo para o Japão e lá permaneceram por pelo menos durante um ano e retornaram há no máximo 4 anos. Estas entrevistas serão gravadas e posteriormente transcritas e analisadas. Sua identidade será preservada, bem como sua privacidade. Sua participação voluntária não implicará em qualquer

Para tanto realizaremos entrevistas a descendentes de japoneses, maiores de idade que foram a trabalho ou a estudo para o Japão e lá permaneceram por pelo menos durante um ano e retornaram há no máximo 4 anos. Estas entrevistas serão gravadas e posteriormente transcritas e analisadas. Sua identidade será preservada, bem como sua privacidade. Sua participação voluntária não implicará em qualquer ônus financeiro. O(A) Sr(a) poderá desistir de participar da pesquisa a qualquer tempo e essa desistência não terá qualquer implicação.

Durante a entrevista pode ser que o(a) senhor(a) sinta algum desconforto pela duração da entrevista. Caso isto ocorra, interromperemos a entrevista e remarcaremos uma nova data.

Após ler e receber explicações sobre a pesquisa, e ter meus direitos de:

1. Receber resposta a qualquer pergunta e esclarecimento sobre os procedimentos, riscos, benefícios e outros relacionados à pesquisa;
2. Retirar o consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo;
3. Não ser identificado e ser mantido o caráter confidencial das informações relacionadas à privacidade.
4. Receber uma via deste termo de consentimento livre e esclarecido.
5. procurar esclarecimentos com a Dra Helena Akemi Wada Watanabe no telefone 3061-7754 e-mail hwatanab@usp.br ou junto ao Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, sito à Av. Dr. Arnaldo, 715, Cerqueira César – CEP 01246-904, São Paulo, SP – Telefone: (11) 3061-7779 – e-mail: coep@fsp.usp.br, em caso de dúvidas ou notificação de acontecimentos não previstos.

Declaro que concordo em participar desse estudo e que me foi dada a oportunidade de ler este Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e esclarecer as minhas dúvidas.

São Paulo, 01 de Novembro de 2018.

Nome: *Camilla Keiko Kuribayashi*

Assinatura: *Camilla Keiko Kuribayashi*

Declaramos, Camila Tiemi Kuribayashi e Sarah Naomi Lins, que fornecemos todas as informações referentes ao projeto ao participante.

Camila Tiemi Kuribayashi e *Sarah Naomi Lins*

Data: 05 / 11 / 2018.

Helena Akemi Wada Watanabe

Helena Akemi Wada Watanabe

Pesquisadora responsável

Fone (11) 3061-7754



Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública
Av. Dr. Arnaldo, 715 – CEP 01246-904 – São Paulo – Brasil

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título do Projeto: A cultura alimentar de repatriados: o caso de descendentes de japoneses

Pesquisadores Responsáveis: Helena Akemi Wada Watanabe, Camila Tiemi Kuribayashi e Sarah Naomy Lins

Este projeto tem o objetivo de conhecer e analisar a influência da permanência no Japão sobre os hábitos alimentares de intercambistas e de kasseguis (pessoas que saem de seu país de origem para trabalhar temporariamente em outro país). Conhecendo os hábitos alimentares dos sujeitos da pesquisa antes da viagem ao Japão, identificando as mudanças dos hábitos alimentares ao viver por um período neste país e analisando as mudanças nos hábitos alimentares após o retorno ao Brasil.

Para tanto realizaremos entrevistas a descendentes de japoneses, maiores de idade que foram a trabalho ou a estudo para o Japão e lá permaneceram por pelo menos durante um ano e retornaram há no máximo 4 anos. Estas entrevistas serão gravadas e posteriormente transcritas e analisadas. Sua identidade será preservada, bem como sua privacidade. Sua participação voluntária não implicará em qualquer ônus financeiro. O(A) Sr(a) poderá desistir de participar da pesquisa a qualquer tempo e essa desistência não terá qualquer implicação.

Durante a entrevista pode ser que o(a) senhor(a) sinta algum desconforto pela duração da entrevista. Caso isto ocorra, interromperemos a entrevista e remarcaremos uma nova data.


Após ler e receber explicações sobre a pesquisa, e ter meus direitos de:

1. Receber resposta a qualquer pergunta e esclarecimento sobre os procedimentos, riscos, benefícios e outros relacionados à pesquisa;
2. Retirar o consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo;
3. Não ser identificado e ser mantido o caráter confidencial das informações relacionadas à privacidade.
4. Receber uma via deste termo de consentimento livre e esclarecido.
5. procurar esclarecimentos com a Dra Helena Akemi Wada Watanabe no telefone 3061-7754 e-mail hwatanab@usp.br ou junto ao Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, sito à Av. Dr. Arnaldo, 715, Cerqueira César – CEP 01246-904, São Paulo, SP – Telefone: (11) 3061-7779 – e-mail: coep@fsp.usp.br, em caso de dúvidas ou notificação de acontecimentos não previstos.

Declaro que concordo em participar desse estudo e que me foi dada a oportunidade de ler este Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e esclarecer as minhas dúvidas.

São Paulo, 27 de Outubro de 2018 .

Nome: Karen Naomi Ikejiri

Assinatura: 

Declaramos, Camila Tiemi Kuribayashi e Sarah Naomy Lins, que fornecemos todas as informações referentes ao projeto ao participante.

Camila Tiemi Kuribayashi e 

Data: 05 / 11 / 2018.



Helena Akemi Wada Watanabe

Pesquisadora responsável

Fone (11) 3061-7754



Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública
Av. Dr. Arnaldo, 715 – CEP 01246-904 – São Paulo – Brasil

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título do Projeto: A cultura alimentar de repatriados: o caso de descendentes de japoneses

Pesquisadores Responsáveis: Helena Akemi Wada Watanabe, Camila Tiemi Kuribayashi e Sarah Naomy Lins

Este projeto tem o objetivo de conhecer e analisar a influência da permanência no Japão sobre os hábitos alimentares de intercambistas e de kasseguis (pessoas que saem de seu país de origem para trabalhar temporariamente em outro país). Conhecendo os hábitos alimentares dos sujeitos da pesquisa antes da viagem ao Japão, identificando as mudanças dos hábitos alimentares ao viver por um período neste país e analisando as mudanças nos hábitos alimentares após o retorno ao Brasil.

Para tanto realizaremos entrevistas a descendentes de japoneses, maiores de idade que foram a trabalho ou a estudo para o Japão e lá permaneceram por pelo menos durante um ano e retornaram há no máximo 4 anos. Estas entrevistas serão gravadas e posteriormente transcritas e analisadas. Sua identidade será preservada, bem como sua privacidade. Sua participação voluntária não implicará em qualquer ônus financeiro. O(A) Sr(a) poderá desistir de participar da pesquisa a qualquer tempo e essa desistência não terá qualquer implicação.

Durante a entrevista pode ser que o(a) senhor(a) sinta algum desconforto pela duração da entrevista. Caso isto ocorra, interromperemos a entrevista e remarcaremos uma nova data.

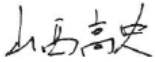
Após ler e receber explicações sobre a pesquisa, e ter meus direitos de:

1. Receber resposta a qualquer pergunta e esclarecimento sobre os procedimentos, riscos, benefícios e outros relacionados à pesquisa;
2. Retirar o consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo;
3. Não ser identificado e ser mantido o caráter confidencial das informações relacionadas à privacidade.
4. Receber uma via deste termo de consentimento livre e esclarecido.
5. procurar esclarecimentos com a Dra Helena Akemi Wada Watanabe no telefone 3061-7754 e-mail hwatanab@usp.br ou junto ao Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, sito à Av. Dr. Arnaldo, 715, Cerqueira César – CEP 01246-904, São Paulo, SP – Telefone: (11) 3061-7779 – e-mail: coep@fsp.usp.br, em caso de dúvidas ou notificação de acontecimentos não previstos.

Declaro que concordo em participar desse estudo e que me foi dada a oportunidade de ler este Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e esclarecer as minhas dúvidas.

São Paulo, 01 de novembro de 2018 .

Nome: FABIO TAKASHI SHIBATA YAMANISHI

Assinatura: 

Declaramos, Camila Tiemi Kuribayashi e Sarah Naomi Lins, que fornecemos todas as informações referentes ao projeto ao participante.

Camila Tiemi Kuribayashi

e 

Data: 05 / 11 / 2018.



Helena Akemi Wada Watanabe

Pesquisadora responsável

Fone (11) 3061-7754



Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública
Av. Dr. Arnaldo, 715 – CEP 01246-904 – São Paulo – Brasil

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título do Projeto: A cultura alimentar de repatriados: o caso de descendentes de japoneses

Pesquisadores Responsáveis: Helena Akemi Wada Watanabe, Camila Tiemi Kuribayashi e Sarah Naomy Lins

Este projeto tem o objetivo de conhecer e analisar a influência da permanência no Japão sobre os hábitos alimentares de intercambistas e de kasseguis (pessoas que saem de seu país de origem para trabalhar temporariamente em outro país). Conhecendo os hábitos alimentares dos sujeitos da pesquisa antes da viagem ao Japão, identificando as mudanças dos hábitos alimentares ao viver por um período neste país e analisando as mudanças nos hábitos alimentares após o retorno ao Brasil.

Para tanto realizaremos entrevistas a descendentes de japoneses, maiores de idade que foram a trabalho ou a estudo para o Japão e lá permaneceram por pelo menos durante um ano e retornaram há no máximo 4 anos. Estas entrevistas serão gravadas e posteriormente transcritas e analisadas. Sua identidade será preservada, bem como sua privacidade. Sua participação voluntária não implicará em qualquer ônus financeiro. O(A) Sr(a) poderá desistir de participar da pesquisa a qualquer tempo e essa desistência não terá qualquer implicação.

Durante a entrevista pode ser que o(a) senhor(a) sinta algum desconforto pela duração da entrevista. Caso isto ocorra, interromperemos a entrevista e remarcaremos uma nova data.


Após ler e receber explicações sobre a pesquisa, e ter meus direitos de:

1. Receber resposta a qualquer pergunta e esclarecimento sobre os procedimentos, riscos, benefícios e outros relacionados à pesquisa;
2. Retirar o consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo;
3. Não ser identificado e ser mantido o caráter confidencial das informações relacionadas à privacidade.
4. Receber uma via deste termo de consentimento livre e esclarecido.
5. procurar esclarecimentos com a Dra Helena Akemi Wada Watanabe no telefone 3061-7754 e-mail hwatanab@usp.br ou junto ao Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, sito à Av. Dr. Arnaldo, 715, Cerqueira César – CEP 01246-904, São Paulo, SP – Telefone: (11) 3061-7779 – e-mail: coep@fsp.usp.br, em caso de dúvidas ou notificação de acontecimentos não previstos.

Declaro que concordo em participar desse estudo e que me foi dada a oportunidade de ler este Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e esclarecer as minhas dúvidas.

São Paulo, 1º de novembro de 2018.

Nome: Flávio Massaki Tada

Assinatura: 

Declaramos, Camila Tiemi Kuribayashi e Sarah Naomy Lins, que fornecemos todas as informações referentes ao projeto ao participante.

Camila Tiemi Kuribayashi

e



Data: 07 / 11 / 2018.



Helena Akemi Wada Watanabe

Pesquisadora responsável

Fone (11) 3061-7754



Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública
Av. Dr. Arnaldo, 715 – CEP 01246-904 – São Paulo – Brasil

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título do Projeto: A cultura alimentar de repatriados: o caso de descendentes de japoneses

Pesquisadores Responsáveis: Helena Akemi Wada Watanabe, Camila Tiemi Kuribayashi e Sarah Naomy Lins

Este projeto tem o objetivo de conhecer e analisar a influência da permanência no Japão sobre os hábitos alimentares de intercambistas e de kasseguis (pessoas que saem de seu país de origem para trabalhar temporariamente em outro país). Conhecendo os hábitos alimentares dos sujeitos da pesquisa antes da viagem ao Japão, identificando as mudanças dos hábitos alimentares ao viver por um período neste país e analisando as mudanças nos hábitos alimentares após o retorno ao Brasil.

Para tanto realizaremos entrevistas a descendentes de japoneses, maiores de idade que foram a trabalho ou a estudo para o Japão e lá permaneceram por pelo menos durante um ano e retornaram há no máximo 4 anos. Estas entrevistas serão gravadas e posteriormente transcritas e analisadas. Sua identidade será preservada, bem como sua privacidade. Sua participação voluntária não implicará em qualquer ônus financeiro. O(A) Sr(a) poderá desistir de participar da pesquisa a qualquer tempo e essa desistência não terá qualquer implicação.

Durante a entrevista pode ser que o(a) senhor(a) sinta algum desconforto pela duração da entrevista. Caso isto ocorra, interromperemos a entrevista e remarcaremos uma nova data.

Após ler e receber explicações sobre a pesquisa, e ter meus direitos de:

1. Receber resposta a qualquer pergunta e esclarecimento sobre os procedimentos, riscos, benefícios e outros relacionados à pesquisa;
2. Retirar o consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo;
3. Não ser identificado e ser mantido o caráter confidencial das informações relacionadas à privacidade.
4. Receber uma via deste termo de consentimento livre e esclarecido.
5. procurar esclarecimentos com a Dra Helena Akemi Wada Watanabe no telefone 3061-7754 e-mail hwatanab@usp.br ou junto ao Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, sito à Av. Dr. Arnaldo, 715, Cerqueira César – CEP 01246-904, São Paulo, SP – Telefone: (11) 3061-7779 – e-mail: coep@fsp.usp.br, em caso de dúvidas ou notificação de acontecimentos não previstos.

Declaro que concordo em participar desse estudo e que me foi dada a oportunidade de ler este Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e esclarecer as minhas dúvidas.

São Paulo, 02 de Novembro de 2018.

Nome: Carine Naomi Imasato

Assinatura: Carine Naomi Imasato

Declaramos, Camila Tiemi Kuribayashi e Sarah Naomi Lins, que fornecemos todas as informações referentes ao projeto ao participante.

Camila Tiemi Kuribayashi

e 

Data: 07 / 11 / 2018.



Helena Akemi Wada Watanabe

Pesquisadora responsável

Fone (11) 3061-7754