

ASPECTOS GERAIS DA CULTURA ALIMENTAR DO MUNICÍPIO DE MOGI DAS CRUZES – SP

Valdirene F. Neves dos Santos ¹

Ellen Martins Bello ²

RESUMO

A cultura alimentar brasileira foi constituída pelo conjunto de influências históricas, ambientais e regionais, nas quais cada sociedade estabeleceu distintos costumes e hábitos alimentares que foram construídos e consolidados ao longo do tempo. O artigo “Aspectos Gerais da Cultura Alimentar do Município de Mogi das Cruzes” trará informações gerais e interessantes sobre a formação e os principais pontos de destaque da cultura alimentar dos habitantes de Mogi das Cruzes, abordando influências e peculiaridades da alimentação dessa região, conferindo importância do resgate e da manutenção da identidade cultural de cada região.

Palavras chave: hábito alimentar, culinária, comportamento alimentar

ABSTRACT

The Brazilian food culture was formed by the set of historical, environmental and regional influences, in which each company has established distinct customs and eating habits that have been built and consolidated over time. The article "General aspects of food culture in the city of Mogi das Cruzes" will bring general information and interesting about the formation and the main points of emphasis of the food culture of the inhabitants of Mogi das Cruzes, addressing influences and peculiarities of food of this region, giving importance of rescue and maintaining the cultural identity of each region.

Key words: Food Habit, cooking, feeding behavior

¹ Universidade Paulista – UNIP – São Paulo- S.P. email: val_ usp@hotmail.com

² Universidade Paulista – UNIP – São Paulo- S.P. email: ellenbello.nutricao@gmail.com

INTRODUÇÃO

A culinária tem acompanhado o homem ao longo do tempo, misturando ingredientes, técnicas, usos e costumes, regras morais e religiosas, aspectos geográficos, políticos e sociais. Portanto, sua origem foi sempre regional, embora não ficasse restrita a esses limites (LEAL, 1998).

Deste modo, a cultura alimentar é a forma de expressar a identidade de diversos povos por intermédio da culinária e da alimentação, sendo considerado um patrimônio imaterial (ASSUNÇÃO, 2006).

A cultura alimentar brasileira foi configurada pela chegada dos portugueses ao Brasil, pela revolução industrial, pela migração de europeus, asiáticos, africanos e também pelos indígenas. Por fim, essa miscigenação gerou uma herança cultural muito valiosa, em que se fundamentam as preferências alimentares atuais (SANTOS E PASCOAL, 2013).

Os sociólogos e historiadores foram pioneiros na publicação de trabalhos sobre os hábitos alimentares e culinária brasileira. Esses, dividiram a culinária considerando a fisiologia do gosto em três regiões : a baiana, nordestina e a mineira(ORICO,1972). Somente após duas décadas dessas publicações, observa-se profissionais da saúde, sobretudo médicos e nutricionistas, desenvolvendo trabalhos sobre a cultura alimentar de algumas regiões do Brasil como as regiões Sul, Sudeste, Norte, Nordeste e Centro-Oeste (PHILLIPI, 2006; FISBERG M,2002).

A origem da população brasileira, agregada com a região geográfica do país, fez com que a culinária brasileira variasse bastante de um lugar para outro (LEAL, 1998).

Contudo de acordo com SANTOS & PASCOAL (2013), a disseminação do conhecimento quanto aos aspectos da cultura alimentar de cada estado brasileiro, tornou-se foco imprescindível nos últimos anos, devido ao advento da globalização. Por outro lado, a Política Nacional de Humanização (PNH) tem

exigido dos profissionais da saúde ,abordagens diferenciadas para o atendimento qualificado, sobretudo os nutricionistas, onde se destaca a necessidade da construção de ações específicas para os diferentes setores da saúde, a fim de responder às necessidades da população de forma integrada á rede de serviços de saúde local e regional (PEDROSO et. al, 2001).

Nesse contexto, importante é a percepção dos nutricionistas e outros profissionais, sobre os costumes e hábitos alimentares locais e regionais da população de cada estado brasileiro, em prol de um atendimento humanizado. A Política Nacional de Humanização, incentiva os profissionais da saúde, sobre a importância de novas tecnologias e a especialização dos saberes, em prol do fortalecimento do trabalho em equipe fomentando a multidisciplinaridade (ASSUNÇÃO, 2006).

Sendo assim, o presente estudo objetivou demonstrar os aspectos gerais da cultura alimentar dos habitantes do município de Mogi das Cruzes- SP, visando identificar suas principais características e agregar conhecimento aos profissionais da saúde, vistas as novas necessidades exigidas no mercado de trabalho.

DESENVOLVIMENTO

Para o presente estudo foram consultados materiais sobre o tema, oriundos de revistas científicas e livros técnicos, obtidos no acervo bibliográfico no município de Mogi das Cruzes; coleta de imagens com consentimento em festas típicas, feiras, mercados, barracas e supermercados da região. Em acréscimo, realizou-se pesquisa nos bancos de dados Lilacs, Scielo, e Pubmed. Como critério de inclusão, consideraram-se as seguintes palavras-chave: cultura alimentar, gastronomia, culinária, alimentação, hábitos alimentares, culinária regional, Mogi das Cruzes, Região sudeste, São Paulo.

RESULTADOS

São Paulo

A área metropolitana do estado de São Paulo é composta pela cidade de São Paulo e 39 municípios, com uma população de 21 milhões de habitantes em 2011 (IBGE, 2013).

Mogi das Cruzes é um dos municípios da área metropolitana de São Paulo, localizado na região do Alto Tietê, da capital paulista (PMMC, 2013). A população estimada é 414.907 habitantes, o que resulta em uma densidade demográfica de 544,12 hab/km² (IBGE, 2013).

Breve Histórico de Mogi das Cruzes

Mogi das Cruzes iniciou-se por volta de 1560, servindo como ponto de descanso aos bandeirantes e exploradores, entre eles Brás Cubas Gaspar Vaz Guedes, responsável pela abertura da primeira estrada entre a capital e a cidade, iniciando o povoado, posteriormente elevado à “Vila” em 1º de setembro de 1611, data de aniversário da cidade. Em 13 de março de 1865 foi elevada à cidade, e em 14 de abril de 1874 à comarca (PMMC, 2013).

Possui oito distritos, sendo eles, Biritiba – Ussu, Brás Cubas, César de Souza, Jundiapéba, Quatinga, Sabaúna, Taiaçupeba e Taquarussu (PMMC, 2013).

A cidade de Mogi das Cruzes acolhe colônias de muitos lugares, com destaque para a colonização japonesa, com aproximadamente 8% de japoneses e seus descendentes (nikkeis), entre 25 e 30 mil (PMMC, 2013).

O município também conta com uma considerável população nordestina (Mogi News, 2004).

Os Imigrantes Japoneses e sua cultura em Mogi das Cruzes

Os primeiros imigrantes japoneses chegaram no navio Kasato-Maru, por volta de 1908. Estes não se estabeleceram inicialmente na região de Mogi das Cruzes, migraram para outros destinos onde tiveram diversas dificuldades, principalmente com os costumes e hábitos alimentares diferentes (SCVMCR, 1998).

Os japoneses foram migrando aos poucos de outras regiões de São Paulo para a região do Alto Tietê, onde fugiam dos problemas enfrentados em outras localidades e encontraram em Mogi das Cruzes e subdistritos, terras propícias para cultivo da agricultura (SCVMCR, 1998).

Com a chegada de novos imigrantes japoneses na região, eles passaram a criar independência e conquistar sua própria liberdade, e depois de algum tempo, começaram a comprar suas próprias terras. À medida que aumentava a população Nikkei na região, começaram a surgir armazéns e lojas oferecendo produtos destinados ao público japonês. Em 1993, foi fundada a Cooperativa agrícola japonesa em Mogi das Cruzes (PMMC, 2013; SCVMCR, 1998).

Esses japoneses eram obstinados e conhecedores de técnicas de plantio capazes de proporcionar grande produtividade em pequenos territórios, e impulsionaram a economia do Alto Tietê, desta forma foi criado o “cinturão hortifrutigranjeiro” (SCVMCR, 1998; GRINBERG, 1993)

Considerada como a principal região do Cinturão Verde de São Paulo, Mogi das Cruzes constitui-se no maior polo de produção de hortaliças, frutas e flores do país, tendo a participação de aproximadamente: 80% do mercado nacional de cogumelos, 30% de caqui, 80% de nêspersas, 15% de hortaliças e 80% de orquídeas (SEBRAE, 2008).

Atualmente a cidade é considerada “cinturão verde” de São Paulo devido ao grande número de agricultores, sendo a maioria japonesa e nikkeis. Festas e

eventos da cultura japonesa são frequentes na região como a famosa “Akimatsuri” e também a “Furusato Matsuri” (PMMC, 2013).

Akimatsuri

A palavra Akimatsuri pode ser desmembrada em duas: Aki,significa Outono e, Matsuri corresponde á festa. Os japoneses têm o costume de praticar oferendas aos deuses para agradecerem pela colheita e bem-estar das pessoas. Para isso, os nikkeis realizam uma cerimônia religiosa com o intuito de mostrar a gratidão e pedir proteção contra doenças e o mau tempo. O Akimatsuri é uma das festas mais tradicionais da colônia japonesa, com uma média de público de 80 mil pessoas. É realizada em Mogi das Cruzes, desde 1986, sempre no mês de abril, por um grupo de voluntários que tem como missão o resgate e divulgação da cultura japonesa (MOGI NEWS, 2004). Frente a esse objetivo, o Akimatsuri mantém viva as tradições, costumes, crenças e incentiva as manifestações artísticas e culturais. Como em todos os anos, ocorre uma grande programação de shows e eventos que, além de entreter, dão a oportunidade para jovens talentos e grupos artísticos divulgarem seu potencial. Outra importante tarefa atribuída à Festa do Akimatsuri é a divulgação da atividade agrícola da região. Em um espaço reservado, chamado de Pavilhão Agrícola, agricultores de diferentes tipos de cultura expõem seus produtos de uma maneira bem diferente. Flores, frutas, hortaliças, verduras e ovos transformam-se em artigos de decoração, destacando-se pela criatividade e originalidade (FESTA AKIMATSURI, 2010)

Furosato Matsuri

É um festival realizado no mês de novembro, na sede da Associação dos Agricultores de Cocuera, onde os visitantes podem conferir uma exposição agrícola com o que de melhor é cultivado no município e saborear deliciosas comidas típicas. A festa homenageia os antigos moradores do primeiro bairro

agrícola de Mogi das Cruzes. "Furusato" em japonês significa "volta para casa", simbolizando os filhos e netos dos fundadores que saíram do bairro e retornavam nestes dias de festa (FESTA FUROSATO MATSURI, 2010).

Entre as atrações da festa estão os produtos agrícolas premiados, exposição e venda de flores, ikebanas, frutas e legumes, exposição e venda de veículos nacionais e importados e implementos agrícolas. Há mini-shopping, comidas típicas orientais, danças folclóricas, shows e karaokê (FESTA FUROSATO MATSURI, 2010; PMMC, 2013).

Festa do Divino

A festa do Divino Espírito Santo é a festa mais popular de Mogi das Cruzes. É uma festa de agradecimento, pagamento de promessas, da comemoração de boa comida e muito doce (PMMC, 2013; FESTA DO DIVINO ESPIRITO SANTO, 2013).

O evento ocorre durante todas as noites de comemoração da Festa do Divino, sempre após as novenas produzidas pela Igreja Católica local, no início da noite. É um espaço de confraternização em que a população vem prestigiar a Festa, reencontrando amigos, degustando comidas e bebidas tradicionais e assistindo a apresentações de grupos folclóricos e espetáculos musicais. A Festa é custeada principalmente por meio da arrecadação das preparações comercializadas nas barracas. Antigamente ela era realizada na Praça da Igreja Católica da Matriz, no centro da cidade, tendo que ser mudada para outros espaços posteriormente, em razão do crescimento da população de frequentadores da festa (FESTA DO DIVINO ESPIRITO SANTO, 2013)

As frutas

As frutas consumidas antigamente eram as nacionais, as estrangeiras chegaram muito tardiamente. O melão, por exemplo, era importado da Espanha ou Portugal e consumido raramente e no Natal (GRINBERG,1993).

Maçãs e Peras argentinas eram servidas apenas quando as crianças encontravam-se enfermas. E o mamão não era muito consumido e nem encontrado, devido ao clima não ser favorável ao cultivo (GRINBERG,1993).

Atualmente, dificilmente são encontradas frutas como o caragatá, uvaia, araçá, sendo que, muitos mogianos desconhecem essas espécies de frutas tão consumidas no passado nessa região (GRINBERG,1993).

O Caqui

O caquizeiro é originário da China, sendo também muito cultivado no Japão, e em muitas outras partes do mundo (SAKANAKA *et. al*, 2005). No Brasil, o cultivo foi trazido por imigrantes japoneses no início do século XX (FERRI *et. al*, 2002). Os índices de produção, segundo dados do IBGE é cerca de 140 mil toneladas por ano, e aproximadamente, 7.000 hectares de área ocupada pela cultura do fruto. Principalmente nas regiões Sudeste e Sul, sendo o estado de São Paulo o responsável por quase 60% da produção do Brasil. Como principais polos produtores estão os municípios de Mogi das Cruzes, Jundiaí, Campinas e Atibaia, sendo Mogi das Cruzes considerada a “Terra do Caqui”, devido a forte influência da imigração japonesa (IBGE, 2013).

O interesse pela cultura do caquizeiro é devido às características do fruto, que apresenta excelente sabor, aparência atraente e elevada qualidade nutricional, possuindo uma boa fonte de fibras, carboidratos (VASCONCELOS, 2000), vitaminas e sais minerais (WRIGHT E KADER, 1997).

O caqui contém em média 64 kcal por 100 g e 17% de carboidratos. Sua polpa é constituída basicamente de mucilagem e pectina, substâncias responsáveis pela

aparência característica da fruta, apresentando em menor proporção, cálcio, ferro, proteínas e lipídios (VASCONCELOS, 2000).

O fruto do caquizeiro possui grande quantidade de polpa, com alta quantidade de compostos antioxidantes, como vitaminas A e C e polifenóis. A concentração das vitaminas A e C está em torno de 813 e 14 mg, respectivamente, por 100 g do produto (ELIAS *et.al*, 2008).

Os Doces

Durante muitas décadas os doces concentrados feitos com o marmelo puro (marmelada) e a goiabada, a pessegada, eram procurados por consumidores de outras regiões, devido a fama e padrão de qualidade quanto a utilização da pura fruta, ao contrário dos encontrados em outras regiões de São Paulo , consideradas de qualidade inferior. Atualmente os chocolates são os doces mais consumidos e comercializados em Mogi das Cruzes. Os doces caseiros, compotas, doces de frutas, foram esquecidos, embora ainda comercializados (GRINBERG,1993; MACIEL, 2010).

CULINÁRIAS TÍPICAS

Pipoca com queijo

A Pipoca com queijo é muito comum em Mogi das Cruzes e subdistritos, em qualquer “carrinho de pipoca”, observa-se a pipoca acompanhada de queijo e amendoim torrado. Em Mogi das Cruzes e subdistritos raramente se encontra pipoca salgada para vender de outra maneira, sempre será acompanhada desses famosos itens, e há quem compre a pipoca apenas para degustar os cubos de queijo (JORNAL A SEMANA, 2011).

O tipo de queijo utilizado na pipoca é encontrado para venda no Mercado Municipal de Mogi das Cruzes, e são os queijos do tipo provolone ou parmesão

desidratado, muitas das vezes no sal. Depois de desidratado esse queijo é frito até que fique crocante e misturado na pipoca junto com o amendoim torrado (JORNAL A SEMANA, 2011; GRINBERG,1993).

Apesar da pipoca ser muito apreciada, recomenda-se o consumo com moderação, principalmente pelos hipertensos devido a alta concentração de sódio e gordura.

Figura 1 – Pipoca com Queijo

Fonte: Bello, EM & Santos, VFN (2013)



Afogado da Festa do Divino

Preparação típica da festa do Divino Espírito Santo, e consumido em outros episódios festivos, encontrado também como lanches em escolas na região (JORNAL A SEMANA, 2011).

O afogado consiste em um cozido composto por carne bovina e batata, e o segredo mesmo é o tempero que leva tomate, jiló, cebola, alho, pimenta do reino,

manjeriço, louro, salsa e pimentões. A preparação é acompanhada apenas de farinha de mandioca, formando uma textura similar a do pirão. Apenas uma porção da preparação contém em média 334,64 calorias (JORNAL A SEMANA, 2011).

Figura 2 – Afogado da Festa do Divino Espírito Santo

Fonte: Bello, EM & Santos, VFN (2013)



Buraco Quente

O buraco quente consiste em um lanche servido em festas Mogianas. Sendo composto por carne moída com bacon, tomate e cebola, que servem de recheio em um pão francês sem miolo. Essa preparação apresenta 434 calorias à porção (MOGI NEWS,2004).

Figura 3 – Buraco Quente

Fonte: Bello, EM & Santos, VFN (2013)



Churrasco dos sete dons

Recebe este nome porque se atribui ao Divino a doação de Sete Dons (Fortaleza, Sabedoria, Piedade, Ciência, Temor a Deus, Conselho e Entendimento). No preparo do tempero do churrasco também são usadas sete iguarias: óleo, especiarias, cebolinha, cebola, salsinha, sal e água. A carne é sempre o contra-filé. O churrasco é grelhado em chapa aquecida e servido em pão francês (FESTA DO DIVINO ESPIRITO SANTO, 2013).

Figura 4 – Churrasco dos Sete Dons

Fonte: Bello, EM & Santos, VFN (2013)



Rosa Sol

A bebida típica é feita com aguardente bem fraca, bastante cravo, canela, erva doce, casca de limão e noz moscada. Depois de fazer uma calda com os ingredientes, se mistura um pouco de anilina vermelha, até que a bebida adquira a cor rosada (Festa do Divino Espírito Santo, 2013).

Figura 5 – Rosa Sol

Fonte: Bello, EM & Santos, VFN (2013)



Os Pescados da Região

Mogi, mesmo sendo localizada próxima ao litoral norte, iniciou a comercialização dos pescados em dezembro de 1910, porém os peixes de rio sempre foram consumidos na região, sendo a pesca uma prática comum, principalmente às margens do rio Tietê (GRINBERG,1993).

Os mais consumidos eram os bagres e lambaris, e os grandes dourados pescados no rio Paraíba em Guararema. Os guarus também eram muito consumidos, principalmente no cuscuz (GRINBERG,1993).

Com a poluição do rio Tietê, a pesca tornou-se escassa, porém a cidade evoluiu e tornou-se mais acessível à vinda de peixes, principalmente do litoral norte com a construção da Rodovia Mogi Bertioga. Hoje se encontram uma variedade de pescados entre diversas peixarias, de água doce ou salgada, sendo os mais consumidos, as pescadas empanadas e fritas, como cação e salmão, embora o consumo ainda seja restrito pela população (GRINBERG,1993).

Os Restaurantes e lanchonetes

Existem pessoas que vêm de outras regiões somente para apreciar iguarias típicas dos restaurantes e lanchonetes da cidade, como o famoso bife á parmegiana do “Bife Esquisito”, a deliciosa maionese da lanchonete “Estrela”, o conhecidíssimo pastel da “Irene” localizado no mercado municipal e o apreciado hot dog do “Carioca” entre outros lugares típicos desse município (GRINBERG,1993).

Bife Esquisito

O Bife Esquisito é um restaurante muito tradicional na cidade, e leva o nome do principal prato servido, que é uma receita desenvolvida por uma família de japoneses á mais de 50 anos (JORNAL A SEMANA, 2011).

A preparação é composta por um bife à parmegiana a cavalo (bife empanado com molho de tomate e queijo parmesão derretido, com um ovo frito) , o bife é muito macio e grande, e esconde também um segredo que não é revelado pela família. Segundo ISAAC GRINBERG (1993), “o modesto” Bife Esquisito chegou a ser imitado por muita gente, porém sem sucesso. O Prato possui em média 969,35 calorias e a porção poderá ser consumida por duas pessoas (GRINBERG,1993).

Figura 7 – Bife Esquisito

Fonte: Bello, EM & Santos, VFN (2013)



Todos esses restaurantes e lanchonetes ainda permanecem e fazem sucesso, porém vale ressaltar que com o advento da globalização, isso tem mudado. Segundo dados do Sindicato de Bares e Restaurantes de Mogi das Cruzes (SCVMCR, 1998), como o município está localizado próxima a São Paulo, tem aumentado significativamente o número de lanchonetes e fast-foods, que apresentam preparações semelhantes as encontradas na cidade de São Paulo (GRINBERG,1993).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que o presente estudo apresenta-se relevante, na medida em que oferece informações sucintas e importantes acerca da cultura alimentar do município de Mogi das Cruzes. Percebeu-se que em uma sociedade onde se busca a transdisciplinaridade nas equipes de trabalho, os profissionais de saúde, sobretudo os nutricionistas, devem possuir uma visão ampla sobre cultura alimentar de cada estado brasileiro, se possível de cada região, já que podemos observar através dessa pesquisa, que Mogi das Cruzes mesmo fazendo parte do estado de São Paulo possui suas peculiaridades. O atendimento nutricional quando recomendado, somente terá sucesso se o nutricionista souber respeitar a cultura no qual o indivíduo está inserido. É importante a orientação de uma alimentação que seja ao

mesmo tempo equilibrada nutricionalmente e que considere as peculiaridades da cultura alimentar local, a fim de garantir a segurança alimentar e nutricional.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Assunção, RB. Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável, 2006 [Tese de Doutorado, Universidade de Brasília-UnB].

Bauman, R. O Brasil e a Economia Global. Rio de Janeiro. RJ. Editora Sobbet, 1996, pp 4.

Cem anos de Imigração Japonesa em Mogi. Disponível em <<http://www.moginews.com.br/especiais/imigrantes/06.html>> Consulta em setembro, 2013.

Comidas Típicas: Sabores de Mogi. Disponível em <<http://www.asemana.com.br/sabores-de-mogi/>> Consulta em agosto, 2013.

Elias, N. et. al. Avaliação Nutricional e sensorial do caqui cv Fuyu submetido à desidratação osmótica e secagem por convecção. **Ciência Tecnológica Alimentar**, Campinas, vol.28, nº 2, pp. 322-328, 2008.

Ferri, V. C. et al. Qualidade de caquis Fuyu tratados com cálcio em pré-colheita e armazenados sob atmosfera modificada. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, vol.24, nº2, pp. 385-388, 2002.

Festa Akimatsuri. Disponível em <<http://www.akimatsuri.com.br/a-festa>> Consulta em agosto, 2013.

Festa do Divino Espírito Santo. Disponível em <http://www.festadodivino.org.br/?page_id=9> Consulta em agosto, 2013.

Festa Furusato Matsuri. Disponível em <http://www.mogidascruzes.sp.gov.br/agricultura/furusato.php> Consulta em julho, 2013.

Fisberg, M ; Jamal,W;Cozzolino,SMF.Um, Dois, Feijão Com Arroz - a Alimentação no Brasil de Norte a Sul -1 Edição.Rio de Janeiro: Atheneu.2002.

Grinberg, I. Mogi das Cruzes de Antigamente. 2º Ed. Mogi das Cruzes –SP, 1993, pp 22-224.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Estimativa da População de Mogi das Cruzes. Disponível em <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/temas.php?codmun=353060&idtema=119&search=sao-paulo%7Cmogi-das-cruzes%7Cestimativa-da-populacao-2013> Consulta em julho, 2013.

Leal, M. A historia da Gastronomia. Rio de Janeiro. RJ. Editora Senac Nacional, 1998, pp 99.

Maciel ME. Uma cozinha Brasileira. Disponível em bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/download/2217/135 Consulta em julho, 2013.

Novaes, A. L. et al. Efeito do nível de escolaridade no consumo de carne bovina e hortaliças no Brasil In: Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 44, 2006, Campo Grande-MS.

Orico O. Cozinha Amazônica. 1ª Ed. Pará: Editora da Universidade do Pará.Coleção Amazônica.Serie Ferreira Penna, 1972,pp.38-47.

Pedroso, C. G. T. et al. Cuidado nutricional hospitalar: percepção de nutricionistas para atendimento humanizado. **Ciênc. saúde coletiva**. Vol.16, nº 1, pp.1155-1162, 2001.

Pesquisa de Orçamento Familiar (POF). Disponível em http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_e_ncaa/pof_20082009_encaa.pdf> Consulta em julho, 2013.

Phillipi, ST. Nutrição e Técnica Dietética. 2º Ed. Barueri – SP. Editora Manole; 2006, pp 238.

Prefeitura Municipal de Mogi das Cruzes. História de Mogi das Cruzes. Disponível em <<http://www.mogidascruzes.sp.gov.br/>> Consulta em julho, 2013.

Sakanaka, S.; Tachibana, Y.; Okada, Y. Preparation and antioxidant properties of extracts of Japanese persimmon leaf tea (kakinoha-cha). **Food Chemistry**, vol.89, nº 4, pp.569-575, 2005.

Santos,VFN; Pascoal, GB. Aspectos Gerais da Cultura Paraense. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição**, vol. 5, nº1, pp. 73-80, 2013.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Conheça a região, São Paulo 2008. Disponível em: http://antigo.sp.sebrae.com.br/principal/sebrae%20no%20estado/ermogidascruzes/conheca_regiao. Consulta em julho, 2013.

Sindicato do Comércio Varejista de Mogi das Cruzes e Região. Almanaque do Alto Tietê: O Guia do seu dia a dia. 1º Ed Mogi das Cruzes – SP, 1998.

Sociedade Rural. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/5/764.pdf>>. Consulta em julho de 2013.

Vasconcelos, A. R. D. Utilização de cloreto de cálcio e atmosfera modificada na conservação de caqui cv. Fuyu. Lavras, 2000, 85 p. Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos, Universidade Federal de Lavras (UFLA)).

Wright, K. P.; Kader, A. A. Effect of slicing and controlled – atmosphere storage on the ascorbate content and quality of strawberries and persimmons. **Postharvest Biology and technology**, vol.10, nº1, pp. 39-49, 1997.