

# **Globalização, transnacionalismo e identidade cultural: experiências alimentares de *Au Pairs* brasileiras no exterior**

## Globalization, Transnationalism and Cultural Identity: food experiences of Brazilian Au Pairs abroad

*Carmen Macedo\**

### 1 INTRODUÇÃO

As transformações nas economias locais e globais têm sido marcos decisivos na definição da era da globalização, com destaque para a agenda neoliberal, que se reflete na intensificação da redução das políticas de proteção social e de áreas essenciais como saúde, educação e assistência social (ÉLDEN, ANVING, 2021). Esses processos envolvem a abertura de mercados, a expansão das empresas transnacionais e o rápido avanço das tecnologias de informação e comunicação, que facilitam a circulação ágil de dados, capital e pessoas.

Nesse processo de globalização, as migrações e mobilidades transnacionais resultaram em transformações culturais que contribuem para a afirmação ou o recrudescimento de identidades nacionais. Elas resultaram em transformações culturais e identidades culturais, por um lado, e, por outro, paradoxalmente, para a sua diluição; as práticas e hábitos alimentares podem alterar o cenário local de hábitos e padrões de consumo com o surgimento de restaurantes, mercados e culinárias nacionais. Além disso, a presença dos migrantes pode definir relações étnico-raciais, identidades culturais e representações nacionais em torno da comida e das pessoas (ROCHA, 2021).

---

\* Doutoranda em Ciências Humanas no Programa de Pós-graduação em Sociologia e Antropologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ.

Os processos de globalização não ocorrem de maneira homogênea, sendo atravessados por desigualdades tanto entre os países quanto dentro deles. Os países do Sul Global ingressaram na “lógica da globalização” em condições desiguais em comparação aos países do Norte, ocupando posições específicas na economia e na geopolítica mundial. Além disso, essas desigualdades internas nos países contribuem para que as experiências do processo de globalização se configurem de maneira estratificada.

Rocha, Rial e Hellebrandt (2013) observam que as análises sobre a alimentação em contextos migratórios precisam estar associadas aos efeitos da globalização do comércio transnacional. A distribuição de ingredientes regionais nos mercados transnacionais, as práticas alimentares dos imigrantes no novo território, a comida local e uma série de negociações com os nativos, a oferta de alimentos conhecidos e novos, as técnicas de preparo e os processos de adaptação fazem parte do cotidiano no estrangeiro. Além disso, não são apenas as mercadorias que circulam, mas as pessoas também passam a se locomover em busca de trabalho e melhores condições de vida.

No crescente cenário desigual e estratificado da globalização, os fluxos migratórios, tanto de curta quanto de longa duração, e a circulação de pessoas têm se expandido e se tornado mais complexos. Essa expansão é parcialmente evidenciada pelo relatório mundial de imigração da ONU (Organização das Nações Unidas) em 2024, com cerca de 281 milhões de migrantes no mundo, ultrapassando dados de migração internacional de pessoas em 2022, de cerca de 117 milhões na época.

A crescente complexidade dos fluxos migratórios reflete a diversidade de perfis, motivações e experiências das pessoas envolvidas nesse processo. Essa pluralidade se manifesta de diversas formas, como o aumento do número de países conectados às redes e círculos migratórios, a presença de diferentes grupos étnicos, culturais e nacionais, e o crescimento da migração feminina, que se dá sob diversas condições, como tradicionalmente chefes de família e cônjuges, solteiras, estudantes (REDONDO, MACEDO, PICANÇO, 2024). Além disso, observa-se um aumento no número de refugiados e solicitantes de asilo por motivos políticos, econômicos, culturais e religiosos, bem como migrações impulsionadas por desastres ambientais (ACNUR, 2024). Também se intensificam e se reformulam os fluxos temporários e permanentes, os quais consolidam e ampliam as mobilidades internacionais entre países de alta renda (fluxos Norte-Norte), entre países de alta e baixa/média renda (fluxos Norte-Sul), e, de maneira particularmente expressiva, entre países de baixa e média renda (fluxos Sul-Sul) (BLANCO, 2006; COGO, 2017).

Para além das disposições estruturais, o movimento migratório e a própria globalização possibilitam diferentes arranjos individuais, como os projetos de vida e as transformações radicais pertinentes a essa decisão e

seus desdobramentos, mesmo os iniciais. Entre expectativas, idealizações e negociações no cotidiano, foi tomado como ponto de partida como as *Au Pairs* brasileiras vêm se relacionando com a comida durante o período em que vivenciam o intercâmbio com a família anfitriã, passando pelos hábitos alimentares, as circunstâncias do encontro com outra cultura nacional e o convívio in loco com outra família. Nesse sentido, mobilizamos as categorias de globalização, transnacionalismo e identidades culturais em torno do Programa de intercâmbio *Au Pair*<sup>1</sup>, tomando como objeto a adaptação e as práticas alimentares de brasileiras durante o programa.

Explorar esse tema tem como objetivo contribuir com a literatura sobre as brasileiras no programa *Au Pair*, direcionando o foco para a experiência cultural dos participantes, tomando especialmente as práticas alimentares e a adaptação à cultura da família anfitriã como foco. Embora haja uma abundância de estudos sobre o aspecto do trabalho, privações alimentares e os planos de estabelecimento dos *Au Pairs* no país de destino, ao término do programa, é importante retomar a dimensão das trocas culturais e da adaptação.

Dessa forma, para a realização deste empreendimento, reunimos análises etnográficas em três grupos de *Au Pairs* brasileiras na rede social Facebook<sup>2</sup>, extremamente populares e relevantes para o universo, como observam Mousinho (2019), Oliveira (2023) e Macedo (2024). Além disso, de forma multissituada, combinamos três entrevistas com jovens brasileiras que estavam no programa ou saíram dele recentemente. As participantes da pesquisa possuíam entre 23 e 27 anos<sup>3</sup>, eram provenientes do estado de São Paulo (Ilhabela, Ubatuba e Osasco). Elas possuem formação universitária e contato prévio com inglês ou alemão, testados previamente em provas, ou certificações de agências, ou exames de proficiência. Todas possuíam visto<sup>4</sup> de *Au Pair*, seja o J1<sup>5</sup> nos Estados Unidos ou com condições documentadas<sup>6</sup>, segundo os acordos internacionais e a legislação local. Elas possuem o perfil socioeconômico comum do programa, de classe média baixa, residindo com os pais ou com o namorado e tendo alguma fonte de renda antes do embarque. Além disso, sem histórico de viagens internacionais.

## 2 SER MULHER, SER UMA AU PAIR

Com as mudanças profundas que caracterizam o mercado de trabalho global contemporâneo – incluindo a expansão da economia informal, a flexibilização das jornadas, a plataformização e a desregulamentação das leis trabalhistas – as mulheres têm experimentado impactos significativos, lidando com desafios tanto nas suas possibilidades de emprego quanto

nas suas trajetórias pessoais e profissionais. No setor transnacional de cuidados<sup>7</sup>, a imigração desempenha um papel central ao preencher lacunas geradas pela autonomia profissional feminina nas residências, especialmente no cuidado privado das crianças. O programa *Au Pair* se apresenta como uma das formas de suprir essa demanda. Nesse arranjo, uma jovem com formação e experiência em cuidados infantis assume, no contexto do intercâmbio cultural, o papel de irmã mais velha, integrando-se como uma figura híbrida e adaptável na família anfitriã (REDONDO, MACEDO, PICANÇO, 2024). Esse fenômeno reflete a crescente complexidade dos fluxos migratórios no cenário internacional.

O surgimento do programa *Au Pair* remonta ao final do século XIX, quando jovens europeias começaram a viajar para a França para aprimorar suas habilidades no idioma, aprender tarefas femininas e se integrar à cultura local. Após a Primeira Guerra Mundial, essa prática foi incentivada como uma maneira de facilitar a reconciliação entre as nações. Com o passar das décadas, especialmente após a Segunda Guerra, a experiência *Au Pair* se expandiu<sup>8</sup>, culminando na formalização do acordo internacional em 1969, resultado da criação do *Accord européen sur le placement Au Pair*, pelo Conselho Europeu. Esse acordo, que inicialmente se baseava em arranjos informais entre famílias conhecidas, ganhou regulamentação devido ao aumento da mobilidade e ao volume de fluxos migratórios. A flexibilidade se torna a palavra-chave dessa regulamentação, já que, de forma unilateral, (ELDÉN, ANVING, 2021) ela coloca as jovens estrangeiras em uma condição de desproteção, excluindo-as das políticas internacionais de migração e da categoria de trabalhadoras domésticas, conforme observam Redondo (2018), Dantas (2021) e Oliveira (2023).

A análise das dinâmicas do programa *Au Pair* se beneficia de uma perspectiva crítica que integra os estudos de corpo, gênero e performatividade. Nesse campo, o corpo é entendido não apenas como um espaço biológico, mas também como um território social e político, refletindo as normas de gênero e as práticas culturais (ORTNER, 1979; HOOKS, 2019). O controle sobre o corpo das participantes – seja nas interações com as famílias anfitriãs ou nas suas experiências transnacionais – se configura como um fator central para entender as relações de poder e as trocas culturais que moldam essa vivência. A partir dessa ótica, é possível examinar como as mulheres no Programa negociam suas identidades, navegando entre a autonomia e a subordinação (ORTNER, 1979; HOOKS, 2019), em um espaço permeado por tensões de poder e controle (FOUCAULT, 1976; 1987).

As mães, no exercício das tarefas de cuidado e educação dos filhos, são frequentemente confinadas ao espaço doméstico, limitadas pelo permanente cuidado com as crianças cujas habilidades ainda estão em desenvolvimento

(ORTNER, 1979). Esse confinamento ao ambiente doméstico, atrelado à associação da mulher com as crianças, fortalece a visão de que estão mais próximas da natureza, enquanto os homens, envolvidos em atividades fora de casa, estão mais ligados à cultura. A distinção entre natureza e cultura é claramente observada na forma como as crianças, em sua condição de indivíduos incompletos, ainda não compreendem as regras e funcionamento da sociedade, algo que é associado à animalidade e à natureza.

O papel da mulher, então, como cuidadora de crianças pequenas, a coloca novamente em uma posição mais próxima da natureza do que da cultura. No caso da *Au Pair*, ela exerce as funções de cuidado outrora exercidas pelas mães. São prestadoras de serviço enquanto geralmente as contratantes exercem atividades fora de casa, de mais prestígio e remuneração, conforme veremos mais adiante. Embora se trate de uma ocupação majoritariamente feminina, há, no entanto, no Programa, em pequeno número, homens cuidadores associados mais às atividades com crianças maiores, como esportes e direção (RHODE, 2014; MACEDO, 2024).

Nesse contexto, a justificativa do intercâmbio cultural no programa *Au Pair*, com suas trocas supostamente simétricas entre famílias anfitriãs e jovens estrangeiras, evoca uma narrativa de igualdade. Contudo, na prática, essas relações são permeadas por desigualdades, hierarquias e dinâmicas de poder e obediência. As famílias não contratam apenas uma babá do Sul Global, mas uma estudante intercambista com ensino superior, que oferece um cuidado especializado e traz consigo experiências valiosas. Da mesma forma, as candidatas não estão se deslocando apenas para ocupar o papel de babás, mas para serem *Au Pairs* (REDONDO, 2018). Assim, o Programa se configura como um veículo potencial para a realização de projetos de vida, incluindo a ascensão profissional.

### 3 O (DES)ENCONTRO CULTURAL NO AU PAIR E A COMIDA

Conforme observam Rocha, Rial e Hellebrandt (2011), a comida é um importante elemento de contato com outras culturas, funcionando como um atalho para a aproximação de diferentes estilos de vida, indivíduos e práticas culturais. Ela possibilita a interculturalidade por meio das trocas de saberes e do estabelecimento de vínculos que permitem observar os estranhamentos e as particularidades das práticas na relação de alteridade com o outro. No entanto, as relações de troca mediadas pela comida também podem ser violentas ao explorar rupturas com outras formas de existência (ROCHA, RIAL; HELLEBRANDT, 2011).

A categoria de imigrantes transnacionais (Rocha; Rial, 2019) delimita aspectos específicos da migração globalizada, em que o contato e as trocas entre os sujeitos acontecem além das fronteiras nacionais mediante diferentes meios de comunicação. O perfil desses imigrantes é o de trabalhadores de classes médias em seus países de origem, com condições que possibilitam o deslocamento voluntário, com algum tipo de preparo anterior e o status jurídico do deslocamento é o de documentado<sup>9</sup>. A relação entre melhores salários, possibilidades de emprego e condições de vida é um fator importante, mas que também deve ser avaliado considerando o acesso a redes envolvendo outros migrantes como parentes, amigos, colegas virtuais em comunidades de brasileiros no exterior e *influencers*.

Esse movimento transnacional costuma ser visto frequentemente como um projeto individualizado de estudo e trabalho. Além das restrições legais associadas aos vistos de estudante e intercambista, o planejamento da mobilidade envolve a definição da duração da estadia, que está sujeita a alterações com base nas experiências adquiridas e nas novas oportunidades emergentes (ROCHA, 2021). As motivações para o deslocamento no programa *Au Pair* são variadas, destacando-se a oportunidade de viajar, a imersão cultural, conquistar a proficiência e certificados em uma segunda língua. Outras razões incluem a facilitação da entrada no país com a possibilidade de mudança de status ou nova migração, receber em moeda estrangeira mais valorizada e a realização de cursos (REDONDO, 2010; 2018; MOUSINHO, 2019; OLIVEIRA, 2023). Entretanto, durante as experiências do cotidiano do intercâmbio, alguns planos podem ser afetados, como a permanência no país, o período que pretendiam passar na cidade de destino, o status migratório, os planos de trabalho e estudo<sup>10</sup>.

Além da mudança geográfica, os imigrantes transnacionais enfrentam o desafio de reconfigurar diversos elementos que reforçam sua identidade, suas conexões familiares e suas raízes culturais (ROCHA, 2021). Nesse processo, a alimentação desempenha um papel crucial ao servir como um vínculo entre o país de destino e a herança cultural original, abrangendo aspectos familiares, regionais e nacionais. Em um contexto de globalização, os valores, hábitos e tradições alimentares podem ser preservados, adaptados ou reconfigurados, para se ajustarem ao novo ambiente com múltiplas influências. Takenaka (2019) ilustra essa dinâmica com o exemplo da comida nikkei, uma fusão culinária cultivada pela comunidade nipo-peruana em Lima. À medida que essa comunidade migrou dos campos para os centros urbanos peruanos, suas práticas alimentares foram profundamente transformadas, refletindo uma integração de ingredientes e técnicas locais peruanas com elementos tradicionais japoneses, como o wasabi<sup>11</sup>.

O período de adaptação nos primeiros dias pode trazer problemas na comunicação em outra língua, diferenças no trânsito, alimentação e cuidados das crianças. Durante o campo nas redes sociais e nas entrevistas, a frequência e a forma de dar banho nas crianças, a oferta de alimentos na introdução alimentar<sup>12</sup> e refeições das crianças maiores, o clima e a longa distância de casa e da família aparecem como elementos influentes no choque de estar fora do país, de ser uma *Au Pair*. Além disso, estão em outra casa e em outro país, com suas próprias regras e costumes em torno do tamanho das porções de comida, o que se come e o número de refeições diárias que podem ser diferentes da comida brasileira<sup>13</sup>, assim como trazer conflitos entre quem cozinha, quais os ingredientes e quem come a comida de quem (VASCONCELOS, 2018).

Conforme observam Redondo, Macedo e Picanço (2024), as diretrizes do “*European Committee for Au Pair Standards*” (ECAPS), criado em 2006, tem como objetivo de enfatizar o caráter familiar do programa e regulamentar<sup>14</sup> a atividade de intercâmbio na Europa. A família precisa receber a *Au Pair* como um membro da família e é dever da candidata se integrar como um membro da família anfitriã. O programa tem como principal objetivo promover o intercâmbio cultural entre os dois polos, seguindo essa diretriz nas agências de intercâmbio. Embora envolva o cuidado das crianças e serviços domésticos leves, não é considerado um trabalho, como o de babá ou *nanny*, e se diferencia do conceito tradicional de trabalho doméstico.

No âmbito do intercâmbio cultural promovido pelo programa *Au Pair*, observa-se um complexo cenário de comensalidade que reflete e amplifica dinâmicas sociais e culturais. A prática de receber, oferecer e compartilhar alimentos pode revelar hierarquias e conflitos nas discussões sobre migração e trabalho (VASCONCELOS; MARTINS, 2018). A oferta de comida por parte do empregador ou da família anfitriã pode criar relações de desigualdade e dependência, porém tem potencial de fomentar aproximações com as famílias anfitriãs e outros imigrantes.

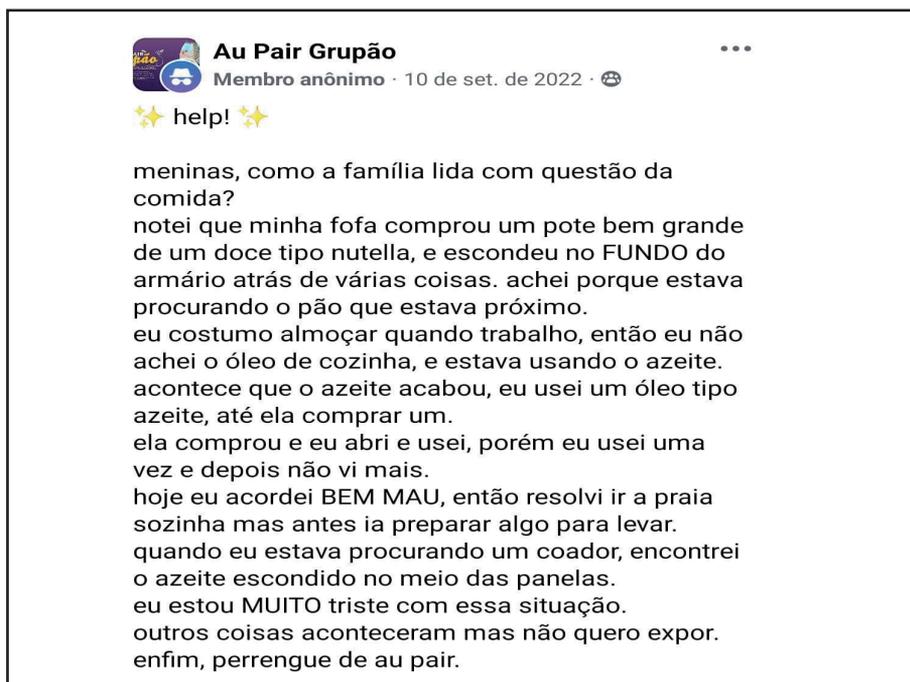
No entanto, o campo empírico revela divergências significativas nesse ideal de intercâmbio cultural e comensalidade. Nos grupos de Facebook e nas entrevistas realizadas, observa-se que as famílias anfitriãs são frequentemente percebidas como figuras de autoridade, enquanto as intercambistas são vistas como trabalhadoras *Au Pair*, uma categoria que não equivale exatamente à de cuidadoras tradicionais ou trabalhadoras domésticas (REDONDO, 2018; CHUANG, 2013). Vimos que as trocas culturais almejadas frequentemente ocorrem fora do ambiente doméstico, através de viagens, relacionamentos afetivos e interações sociais com outros imigrantes. As *Au Pairs* mantêm conexões com compatriotas por meio de grupos de WhatsApp e Facebook e participam de encontros periódicos com outras *Au Pairs* da mesma agência e região. Além disso, elas nutrem uma rede de

influenciadores que compartilham conteúdos sobre viagens e experiências com as crianças nas redes sociais, especialmente no TikTok, Instagram e YouTube (MACEDO, 2024).

Durante o trabalho de campo nas redes sociais voltadas para o programa *Au Pair* no Brasil, identificou-se uma série de conflitos e estranhamentos entre as intercambistas e as famílias anfitriãs. Questões frequentes incluem a oferta de alimentos. Notavelmente, as brasileiras frequentemente se referem aos anfitriões como “chefes”, o que ressalta o caráter predominante do trabalho doméstico e dos cuidados infantis nas interações e narrativas sobre o cotidiano do Programa, em vez da retórica de intercâmbio cultural das propagandas e legislações.

Na figura 1, acompanhamos a história de uma *Au Pair* que começa a perceber que alguns ingredientes que utiliza para cozinhar estão sendo escondidos ou retirados silenciosamente, criando uma sensação de exclusão e frustração, além de controle, já que eles decidem a quais itens ela pode ter acesso ou não. Ela compartilha esse relato de forma anônima em um dos grupos de Facebook do universo brasileiro de *Au Pair*, dividindo a experiência com outras candidatas e recebendo algum conforto.

**Figura 1-** Relato anônimo de problemas com comida



Fonte: Reprodução do Facebook, 2022.

Quando os chefes ficam responsáveis por toda alimentação, alguns conflitos podem surgir como a oferta insuficiente de porções, diferenças culturais com os alimentos, pratos e receitas, além das distinções entre a comida dos donos da casa, dos empregados e das crianças, ainda que o Programa tenha estabelecido que a *big sister* de outro país deva ser acolhida por sua nova família.

Nesse sentido, as discussões de Vasconcelos (2018) sobre os refugiados venezuelanos na cidade de Boa Vista nos ajudam a pensar sobre o papel da comida durante os processos de planejamento da ida para o país de destino, as hierarquias e assimetrias que a comida pode ilustrar como quem decide o que cozinha, o que poderá ser servido para o imigrante e mesmo o custo disso na relação (pode estar além do monetário). Além de ofertar os serviços de cuidados infantis, para ser *Au Pair* é geralmente preciso pagar taxas de agências nacionais e os gastos com a chegada até a família. A justificativa de as mesadas - não são salários - semanais serem inferiores às de trabalhadores locais é a oferta de alimentos no mínimo três vezes ao dia, moradia e conexão cultural (AUPAIR.COM, 2024).

Conforme discutido por Rocha (2019), os hábitos alimentares constituem um complexo sistema de normas, práticas e representações que podem provocar estranhamento em contextos interculturais. Essas práticas alimentares não são apenas questões de preferência individual, mas, sim, parte de um conjunto mais amplo de significados culturais que, ao serem transpostos para diferentes contextos, podem despertar sentimentos de surpresa, desconfiança e até repulsa para com o desconhecido. Tais reações emergem quando os nativos e os imigrantes se deparam com práticas alimentares que desafiam suas concepções preexistentes e normas culturais, evidenciando o papel fundamental da alimentação na construção e negociação da identidade cultural em encontros interculturais.

Para eliminar ou minorar situações de estranhamento, durante as conversas entre *Au Pairs* e famílias são negociados acordos que permitem a escolha da própria comida, a elaboração da lista de supermercado, ou a obtenção de um cartão para cobrir esses gastos. Essas são parte das estratégias já conhecidas na literatura (REDONDO, 2018; MOUSINHO, 2019; OLIVEIRA, 2023; MACEDO, 2024) de se proteger de momentos de privação de comida, além de permitir o consumo de alimentos que fazem parte da dieta da intercambista.

### 3.1 Ser uma *Au Pair* brasileira na Alemanha

Ana<sup>15</sup> é uma jovem de 24 anos, natural de Campinas, e que iniciou seu processo de *Au Pair* aos 23 anos. É formada em Educação Física e Biologia, atualmente cursa Letras (Inglês). Ela se autodeclara branca. No Brasil, vivia com cerca de oito pessoas, contando com seus avós maternos, a mãe, o

padrasto, dois irmãos e o filho do padrasto. Sua principal motivação para participar do Programa foi a oportunidade de viajar e conhecer novos países, sendo atraída pelo intercâmbio na Alemanha devido à menor burocracia envolvida no processo de visto, os custos mais acessíveis e a maior oferta de famílias que procuravam pelo serviço. Ela foi recebida por uma família no centro de Munique para residir em um vilarejo próximo, por cerca de 10 meses<sup>16</sup>.

Durante o intercâmbio, cuidava de duas meninas de 5 e 2 anos, trabalhando entre cinco e seis horas por dia de segunda à sexta-feira, totalizando 30 horas semanais. Suas tarefas incluíam cuidar da criança mais nova durante a tarde, realizar brincadeiras, oferecer o jantar, e cuidar da criança mais velha quando esta chegava da escola. Além disso, era responsável por preparar o café da manhã que consistia em iogurte com torradas, arrumar a mesa, trocar as roupas das crianças, escovar seus dentes, e realizar tarefas de limpeza leves na casa. Não era muito próxima dos pais, mas construiu vínculos com as crianças.

Ela<sup>17</sup> relatou que, ao chegar à residência de sua anfitriã alemã, foi acomodada em um andar separado da casa com fogão, geladeira, banheiro e móveis de quarto. Enquanto a mãe da família preparava as refeições para as crianças, ela tinha a seu cargo a limpeza, aspirando os brinquedos e ambientes da casa, além de lavar roupas e louça das crianças. A família seguia um estilo de vida que ela considera saudável, já que adaptaram a dieta para atender às alergias alimentares de uma das crianças. Também forneciam a ela uma lista de itens para que pudesse preparar suas próprias refeições em uma cozinha separada. Essa solução foi sugerida pela família para evitar possíveis conflitos relacionados a diferenças nas práticas alimentares, como tamanho das porções, tipo de alimentos consumidos, métodos de preparo e contaminação de utensílios.

Embora Ana não fosse responsável por cozinhar para as crianças, ela preparou arroz e carne moída para si mesma e decidiu oferecer a mesma refeição às crianças em um dia atípico. No entanto, a mãe das crianças a repreendeu, alegando que, em uma ocasião anterior, sua filha havia ficado com odor de alho após consumir esse tipo de comida. A mãe relatou que precisou se afastar da criança por dois dias até que o odor desaparecesse e que a menina ainda teve febre<sup>18</sup>. A mãe expressou a preferência por refeições sem temperos e condimentos brasileiros, o que a fez deduzir que talvez tivesse um cheiro desagradável para a anfitriã, mas isso nunca foi levantado por nenhum membro da família.

Ela considera difícil a sua adaptação à vida na Alemanha, marcada pela distância de casa e uma sensação de culpa por viver o seu sonho enquanto deixava a família para trás. Além disso, a barreira linguística e

a responsabilidade de cuidar de si mesma foram desafios significativos. Antes de embarcar, Ana não tinha muita experiência em fazer compras ou cozinhar, tarefas que geralmente eram realizadas por sua mãe e avó. No entanto, ela aprendeu rapidamente a cozinhar refeições simples e a preparar porções individuais de alimentos como arroz, ainda que ocasionalmente se estragassem, já que não era costume compartilhar a comida do dia a dia. Na Alemanha, Ana se deparou com uma cultura alimentar diferente, onde o jantar frequentemente consistia em pão, salame, queijos e patês. Mesmo assim, ela conseguia incorporar elementos da culinária brasileira em suas refeições, como sopas que incluíam uma proteína, vegetais e um carboidrato, além de preparar carnes de frango ou porco no dia a dia.

### 3.2 O intercâmbio cultural e a alimentação

Maria<sup>19</sup> tem 27 anos, é natural de Osasco, São Paulo. Ela é uma mulher branca, solteira e com formação em Marketing. Antes de embarcar na experiência de *Au Pair* nos Estados Unidos, vivia com seus pais, irmãos e avó em uma casa em Osasco. A renda familiar era em torno de 6 mil reais, com o pai afastado pelo INSS e a mãe trabalhando informalmente e cuidando da avó. Buscando aprimorar seu inglês para conquistar um cargo melhor ao retornar ao Brasil, decidiu participar do programa *Au Pair*, acreditando que a experiência nos Estados Unidos seria a mais acessível e vantajosa em comparação com outros países.

Ela considera sua adaptação aos Estados Unidos bastante desafiadora. Ao chegar ao país, passou por momentos de ansiedade, especialmente no aeroporto, onde se sentiu perdida e desamparada sem internet para se comunicar. Durante o trajeto para a casa da família anfitriã, o choque cultural foi evidente, pois, apesar de ter estudado inglês por quatro anos, tinha dificuldades em compreender a comunicação entre nativos. Para lidar com a solidão e as dificuldades de se adaptar, ela recorreu a grupos de brasileiras na mesma região e a aplicativos de relacionamento<sup>20</sup>, encontrando apoio e uma forma de socializar.

Ela relata que, na primeira família, a comida era quase toda ultraprocessada, congelada e de baixa qualidade nutricional, o que contrastava com as necessidades alimentares e costumes brasileiros<sup>21</sup>. A segunda família tinha uma dieta que ela considera mais saudável, com alimentos orgânicos e sem glúten, mas as regras estritas em relação aos horários<sup>22</sup> das refeições geraram desconforto para ela. Já na terceira família, a situação melhorou um pouco, com o pai preparando refeições e deixando-as prontas na geladeira. Ela cozinha pouco porque fica muito cansada, já que nos Estados Unidos é permitido trabalhar até 10 horas por dia e com limite de 45 horas semanais.

Por outro lado, a segunda família não a convidava para jantar quando faziam pedidos de delivery de comida para si ou para as crianças, optando por fazê-los em momentos em que ela já estava em seu quarto. Quando viajavam juntos, a família era obrigada, pelas regras do Programa, a arcar com o custo de lanches e refeições, sendo que, nessas ocasiões, ela comia fast-food com eles. No restante dos dias, ela costuma comer com as crianças ou preparar sua própria comida baseada em arroz, feijão, alguma proteína e um legume ou vegetal. Nos fins de semana, frequenta com o namorado e amigas restaurantes<sup>23</sup> de comida brasileira e de outras nacionalidades.

### 3.3 A solidão da *Au Pair*

Fernanda<sup>24</sup> tem 24 anos, é natural de Ubatuba, São Paulo e reside atualmente com uma família anfitriã em Chicago. Ela é formada em Recursos Humanos e, antes de embarcar, morava com seu noivo em Belo Horizonte por cerca de oito meses. Teve apoio na decisão de embarcar na experiência de *Au Pair* e sua escolha não foi tanto por querer ir para os Estados Unidos, mas principalmente pela busca de fluência em inglês, novas experiências culturais e a oportunidade de conhecer outras pessoas.

Apesar de dois anos de preparação e expectativas elevadas, ao chegar nos Estados Unidos, percebeu que a experiência de *Au Pair* não era tão fácil quanto imaginava. Ela cuida de um bebê de seis meses e de uma menina de quatro anos. Ela sente que viveu 24 anos com outros costumes no Brasil e agora está em uma imersão cultural que, segundo ela, é cerca de 80% composta por aspectos negativos, embora ainda tenha o desejo de fazer uma *eurotrip* e explorar outras oportunidades no exterior.

Tenta manter uma conexão com sua cultura através da alimentação, fazendo lista de compras que incluem itens que lembram o Brasil, como frutas, carnes, arroz brasileiro e pão de queijo. Ela faz sua lista de compras no mercado sempre que pode, mas relata frustração com a família anfitriã, que, às vezes, não compra todos os itens que ela pede, como quando pediu peixe e bife e, em vez disso, recebeu carne moída, o que ela considerou desrespeitoso. Ela prepara suas refeições, preferindo manter os sabores e as práticas alimentares brasileiras, e destaca que nunca vai se acostumar com o almoço consistindo em uma porção pequena e uma grande no jantar, algo que difere muito dos hábitos no Brasil. Também sente falta de leite condensado, que, apesar de ter lá, considera ser completamente diferente.

Apesar dos desafios, tem um círculo social em Chicago, composto por amigas brasileiras e uma peruana que também são *Au Pairs*, o que é extremamente importante para ela. Ela valoriza esses momentos sociais, especialmente por passar bastante tempo sozinha e ter contato diário falando português apenas com sua mãe e irmã, que ligam todos os dias.

Ela reconhece que sua jornada de *Au Pair* é solitária e a tira de sua zona de conforto, mas também a enxerga como uma oportunidade para explorar o mundo e suas possibilidades. Durante o dia a dia, tenta compartilhar um pouco de sua cultura com a família anfitriã. Nessas ocasiões, gosta de cozinhar alguma coisa como arroz<sup>25</sup> e estrogonofe. Sente que a comida local é muito apimentada, mas sem sabor, já que possui pouca variedade de especiarias. Por esse motivo, busca constantemente referências ao Brasil em sua rotina, seja por restaurantes brasileiros ou outras formas de conexão com sua cultura de origem.

#### 4 CONTEXTOS MULTICULTURAIS E IDENTIDADE: OS RESTAURANTES E MERCADOS BRASILEIROS

De acordo com Rocha e Rial (2019), a concepção de culinária nacional está intrinsecamente ligada à diversidade de um povo e de seu território. As tradições alimentares estão em constante movimento e são especialmente influenciadas pela crescente globalização das indústrias alimentícias, que impacta tanto os hábitos alimentares quanto as práticas de consumo. Com a expansão dos mercados globais e das redes de distribuição, os centros urbanos transnacionais têm acesso a uma ampla gama de produtos e ingredientes variados, provenientes de diferentes partes do mundo. Dessa forma, torna-se cada vez mais comum encontrar açaí, pão de queijo e feijoada fora do Brasil, ou sushi fora do Japão.

Esses fenômenos são descritos pelas autoras (ROCHA; RIAL, 2019) como uma “identificação com outros contextos culturais,” facilitando trocas e adaptações culturais e sublinhando o papel dos imigrantes nesse processo de interculturalidade. Por exemplo, as *Au Pairs* frequentemente presenteiam suas famílias anfitriãs com itens típicos brasileiros, como chinelos da marca Havaianas, doces regionais e perfumes. Esses produtos e alimentos transcendem o contexto local, funcionando como instrumentos para promover uma compreensão mais profunda e aproximar as pessoas de diferentes culturas.

No contexto espanhol, as autoras observaram o fluxo de produtos alimentares globais, com a exportação de alimentos brasileiros para atender à demanda dos imigrantes no país. Além de serem encontrados em mercados e lojas, restaurantes brasileiros oferecem pratos com ingredientes nacionais, possibilitando encontros entre brasileiros e o contato com elementos familiares da sua cultura, região e país. Essa oferta pode ocorrer tanto em estabelecimentos físicos quanto em plataformas de comércio virtual (ROCHA; RIAL, 2019).

Esses alimentos diferem dos produtos exportados em abundância e em grande número, no montante de exportações nacionais, como soja e carne bovina. Seu valor reside no aspecto simbólico de reconstruir a identidade cultural para aqueles que estão fora do país, trazendo de volta o sabor do Brasil através de pratos e bebidas (ROCHA; RIAL, 2019; ROCHA, 2021). Esses exemplos ilustram a dinâmica contemporânea da globalização dos mercados e o fluxo de pessoas, informações e serviços, afetando tanto grandes quanto pequenos grupos e promovendo a recriação de divisões e aproximações culturais.

Nesse sentido, as brasileiras entrevistadas buscavam alternativas para consumir comida brasileira e se aproximar de sua cultura. Por exemplo, Maria sentia a necessidade de encontrar opções como frequentar restaurantes em Nova York que oferecessem comida brasileira e portuguesa, uma atividade que ela compartilhava com o namorado e as amigas nos finais de semana. Ela gastava uma quantia significativa em comida brasileira<sup>26</sup>, o que lhe proporcionava uma sensação de conforto e conexão com sua cultura de origem.

Por outro lado, Ana, que estava na Alemanha a 9.956 km de casa, precisava cozinhar receitas da sua mãe, como tortas de frango, maionese de batatas e estrogonofe. Além disso, por estar próxima do centro de Munique, ela comprava ingredientes para preparar pão de queijo em um mercado chinês que oferecia uma variedade de alimentos de diferentes nacionalidades. As preferências iniciais de Maria de encontrar famílias em grandes centros urbanos incluem as múltiplas possibilidades de transporte, passeios, outras *Au Pairs* brasileiras e imigrantes de várias nacionalidades, além de encontrar variedades de comidas e opções de lazer.

Na Figura 2, vemos Ana preparando pão de queijo com a criança da família anfitriã alemã. Esse momento é uma troca cultural, onde ela compartilha uma das receitas brasileiras mais tradicionais com a criança, criando uma conexão por meio da culinária, o que só foi possível graças ao acesso aos ingredientes e às técnicas de preparo. Além de ser uma oportunidade de mostrar sua cultura, o gesto de cozinhar juntas também fortalece o vínculo entre ela e a *host kid*, promovendo aprendizado mútuo e momentos de carinho na convivência diária.

**Figura 2-** Pão de queijo na Alemanha



Fonte: Arquivo da entrevistada, 2024.

Frequentar restaurantes brasileiros em grandes metrópoles do Norte Global pode representar um investimento financeiro significativo. No entanto, esses estabelecimentos são vistos pelos imigrantes como locais de forte valor afetivo, oferecendo uma conexão com receitas e tradições familiares, remetendo a sua casa e ao seu país de origem. Além da comida, da música e do contato com familiares por meio de diversas plataformas, também desempenham um papel importante na construção do pertencimento e na afirmação da identidade cultural.

Rocha (2021) explica que a relação entre os fluxos migratórios e a comida estabelece dois sentidos: as trocas entre nativos e imigrantes na circulação transnacional de práticas, ingredientes e hábitos alimentares exercem influência na produção e reprodução de identidades culturais e representações nacionais. A comida pode ser o primeiro contato cultural com a cultura local e internacional, podendo auxiliar na aproximação entre diferentes e auxiliar o próprio migrante em sua adaptação e de reconstrução da memória. Ainda, ela ressalta relações de poder no espaço geográfico a partir dos fluxos de mercadorias, pessoas e símbolos (VASCONCELOS E MARTINS, 2021).

Para além da reprodução cultural, o cotidiano vai ganhando notas de negociações e adaptações indispensáveis para a prática dos sonhos e realizações para tornar a vida no exterior mais familiar.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Dessa forma, observamos que as experiências das *Au Pairs* brasileiras são marcadas pela influência da globalização e o (des)encontro cultural do Programa em contextos diversos. A metodologia multissituada que combinou observação etnográfica de grupos e perfis em redes sociais, além de entrevistas semiestruturadas com três *Au Pairs*, forneceu uma visão sobre como essas mulheres negociam e se conectam às práticas culturais durante o Programa, seja com as famílias anfitriãs, outras *Au Pairs* e imigrantes.

Podemos observar que a promessa do intercâmbio cultural talvez não seja tão exitosa no convívio com a família anfitriã, mas as intercambistas experienciam diferentes encontros no contato com outros imigrantes, com a cultura local e também nas aproximações que fazem de seus costumes regionais e familiares. Costumeiramente, *Au Pairs* e famílias seguem distantes na relação de chefe e empregado, de nativo e estrangeiro, que podem ser observadas na separação de cozinhas e utensílios, nas práticas de esconder alimentos da *Au Pair* ou deixar de comprar os itens da lista de mercado, definindo arbitrariamente o que vão consumir e até mesmo as quantidades.

A globalização permite contextos transnacionais com fluxos de pessoas, alimentos e ingredientes, ensejando trocas culturais e conexões entre os indivíduos. A presença de alimentos brasileiros em mercados e restaurantes fora do Brasil permite a conexão cultural e ajuda na construção e na preservação de uma identidade alimentar nacional, ainda que todo o processo seja marcado por tensões e desafios durante as negociações e o cotidiano do Programa. Dessa forma, as experiências das *Au Pairs* mostram como a alimentação é parte importante da compreensão de uma identidade cultural, sobretudo no que tange à integração e hierarquias de trabalhadores imigrantes.

## NOTAS

<sup>1</sup> Pessoas jovens, em sua maioria do sexo feminino, que participam de um Programa de intercâmbio cultural denominado “*Au Pair*” (expressão em francês livremente traduzida por “em pé de igualdade, igual, igual a um membro da família”). Através deste programa, pessoas de um determinado país se inscrevem como cuidadoras de crianças em casas de família em outro país. O programa possibilita que, além de cuidar das crianças da família que a acolhe, em tese, a *Au Pair* também possa estudar, receber um salário, habitar e se alimentar na casa da família que a acolheu. (Nota editorial)

<sup>2</sup> Os grupos foram selecionados segundo a relevância de membros e postagens. Os grupos escolhidos foram *Au pair* Grupão com 94 mil membros, *Au Pair* Grupão do Amor com 29 mil membros e *Au Pair* Grupão Brasil com 30 mil membros. Além disso, acompanhamos dois grupos no WhatsApp e a tag “*Au Pair*” no TikTok.

<sup>3</sup> Com pequenas variações, a idade mínima para iniciar o processo de *Au Pair* é de 18 anos e máxima de 26 a 30 anos.

<sup>4</sup> O visto de *Au Pair* se enquadra em categorias de migrantes temporários, estudantes e intercambistas. Não permitem trabalhar ou exercer funções remuneradas para além do contrato de *Au pair*, que não concebe a atividade como trabalho.

<sup>5</sup> Visto de estudantes e trabalhadores temporários, em torno de 6 meses a 1 ano, podendo ser renovados.

<sup>6</sup> Famílias e *Au Pairs* seguem as regras de contrato estabelecidas por acordos, legislações locais e tratos durante as negociações entre elas.

<sup>7</sup> As atividades domésticas e de cuidado envolvem práticas materiais, emocionais e psicológicas relacionadas à manutenção e reprodução das famílias, incluindo o cuidado com crianças, idosos, pessoas enfermas e com a própria organização do lar (Hirata, 2016). Essas tarefas, em sua maioria, são desempenhadas por mulheres.

<sup>8</sup> O país de origem das mulheres foi sendo alterado, com o crescimento de candidatas de países do sul global que aspiravam estratégias de mobilidade transnacional. Conforme observa Redondo (2016), a preocupação em delimitar o programa parece mais associada à mudança de perfil e à necessidade de controlar fluxos migratórios.

<sup>9</sup> Possuem vistos para entrar no país de destino e permissões para permanecer.

<sup>10</sup> Podem ter que continuar trabalhando com crianças, saindo do *Au Pair* para se tornarem babás *live in*, retornar ao Brasil antes do tempo ou decidir fazer um novo intercâmbio de *Au Pair* em outro país, além do desejo de migrar novamente. A experiência de *rematch* (momento em que *Au Pair* e família anfitriã rompem por questões pessoais ou conflitos e voltam ao estado inicial do programa de procurar por seu par), pode significar o retorno precoce ao país de origem ou a mudança de status para turista ou estudante antes do período previsto.

<sup>11</sup> Tempero de sabor picante preparado com a planta *Eutrema Japonicum*. Apesar de ser bastante conhecida e utilizada no Japão, essa planta pode ser encontrada, também, em outros países, inclusive no Brasil. A sua dispersão pelo mundo está relacionada à imigração japonesa. (Nota editorial)

<sup>12</sup> As entrevistadas Ana e Fernanda relataram sobre a alimentação das crianças consistindo em ultraprocessados e papinhas, em vez de vegetais, frutas e carnes.

<sup>13</sup> A comida e a receita marcam o pertencimento a determinado grupo étnico e região do país, assim como um lugar na estratificação social, como as sobras, de consumo de determinados alimentos e pessoas superiores ou inferiores (Appadurai, 1998).

<sup>14</sup> O programa já segue as diretrizes do Acordo dos anos 60, que tem orientado os perfis das participantes, a natureza do programa e o processo de deslocamento migratório.

<sup>15</sup> Essa entrevista foi realizada em 08 agosto 2024.

<sup>16</sup> Apesar de ter planos iniciais de ficar até o final do intercâmbio devido a problemas de convivência com a mãe da família anfitriã chegou a comprar e cancelar uma passagem de volta, mas após desistir a família anunciou que sairia do programa. Ela poderia adiantar os planos de um novo intercâmbio, dessa vez um de cuidados sociais voltados para idosos e crianças, mas preferiu voltar para o Brasil e reiniciar o processo de voltar para Alemanha na segunda metade do ano.

<sup>17</sup> No momento da entrevista ela estava há um mês de volta ao Brasil, após um período de 10 meses na Alemanha com uma família anfitriã composta dos pais e duas meninas de 1 e 4 anos.

<sup>18</sup> Ela (Ana) não se recordava do episódio de febre.

<sup>19</sup> Entrevista realizada em 9 de agosto de 2024 em formato remoto. No momento da entrevista, ela estava há cerca de dois meses com a família anfitriã e pouco mais de um ano no programa. Iniciamos as perguntas enquanto ela fazia arroz e bife de carne bovina, pois tinha acabado de subir para o porão após cumprir as 10 horas diárias de cuidados infantis para a família. Ela estava em sua terceira família anfitriã.

<sup>20</sup> Foi onde encontrou o namorado que também é imigrante.

<sup>21</sup> Em suas palavras, uma dieta com proteínas, carboidratos, legumes e verduras. Eles comem comidas congeladas e enlatados.

<sup>22</sup> Fora do trabalho, enquanto estivesse de folga.

<sup>23</sup> Na próxima seção discorreremos sobre empreendimentos de comidas nacionais.

<sup>24</sup> Entrevista realizada em 12 de agosto de 2024. Durante a entrevista, Fernanda preparou o seu jantar, comeu e estava se preparando para conversar com a família anfitriã sobre as divergências com a lista de compras.

<sup>25</sup> O arroz precisa ser “brasileiro” já que o tipo de grão e a forma de preparo são específicas. Para isso, a família frequenta a sessão de comidas importadas para encontrar o arroz certo.

<sup>26</sup> A mesada semanal de uma Au Pair é de no mínimo 175 dólares americanos por cerca de até 10h diárias de cuidados com as crianças e no máximo 45h semanais. As refeições podem incluir churrasco brasileiro, feijoada e outros pratos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, Gisele Maria Ribeiro de; BAENINGER, Rosana. Modalidades migratórias internacionais: da diversidade dos fluxos às novas exigências conceituais.

In: **XXVIII Congresso Internacional da ALAS**. 2013. Disponível em: <[https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4528062/mod\\_resource/content/1/Almeida\\_e\\_Baeninger\\_modalidades\\_migratorias\\_novos%20conceitos.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4528062/mod_resource/content/1/Almeida_e_Baeninger_modalidades_migratorias_novos%20conceitos.pdf)>. Acesso em: 20 fev. 2024.

AMELINA, Anna; LUTZ, Helena. **Gender and Migration: transnational and intersectional prospects**. London: New York, Routledge, 2019.

APPADURAI, Arjun. How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India, **Comparative Studies in Society and History** v. 30, n. 1, p. 3-24, 1998.

ASSIS, Gláucia Oliveira; SIQUEIRA, Sueli. Entre o Brasil e a Europa: brasileiras negociando gênero e raça nas representações sobre “a mulher brasileira”. **Cadernos Pagu**, Campinas, SP, n. 63, 2022. p. e216306. Disponível em: <<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/cadpagu/article/view/8668790>>. Acesso em: 7 abr. 2025.

AUPAIR.COM. **Encontre sua au pair ou família anfitriã com segurança e facilidade**. 2024. Disponível em: <<https://www.aupair.com/pt>>. Acesso em: 28 fev. 2024.

BATISTA, Júlia Vargas; SOUZA, Érica Renata de.. Gênero, ciência e etnografia digital: Aproximações e potencialidades. **Cadernos de Campo**, vol.29, n.2, 2020. pp.e175-199

CHUANG, Janie . The U.S. Au Pair Program: Labor Exploitation and the Myth of Cultural Exchange. **Harvard Journal of Law & Gender**, 36, (2), 2013, 269-344.

GUTIERREZ-RODRIGUEZ, Encarnación. **Migration, domestic work and affect**. London: New York, 2010.

HESS, Sabine; PUCKHABER, Annette. ‘Big sisters’ are better domestic servants?! comments on the booming Au Pair business. **Feminist Review**, no 77, 2004, p.65-78.

- HOOKS, Bell. **Erguer a voz**: pensar como feminista, pensar como negra. Tradução de Cátia Bocaiuva Maringolo. São Paulo: Elefante, 2019.
- LUTZ, Helma. Care as a fictitious commodity: Reflections on the intersections of migration, gender and care regimes. **Migration Studies**, v. 5, n. 3, p. 356-368, 2017.
- MOUSINHO, Amanda Arrais. **Au Pairs brasileiras e suas rotas desviantes**: história oral e vidas móveis. Dissertação (Mestrado em Filosofia) - Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019.
- OLIVEIRA, Bruna Padilha de. **Imigração brasileira nas cadeias globais de cuidado**: um estudo sobre Au Pairs brasileiras na Holanda. 2023. Tese. Universidade Federal de São Carlos. Centro de Educação e Ciências Humanas. Programa de Pós-graduação em Sociologia. Disponível em: <https://repositorio.ufscar.br/handle/ufscar/17928>. Acesso em: 09. jun. 2024.
- ORTNER, Sherry. “Está a mulher para o homem assim como a natureza para a cultura?” In: ROSALDO, Michelle Zimbalist; LAMPHERE, Louise (coords.) **A mulher, a cultura e a sociedade**, São Paulo: Paz e Terra, 1979, p. 95-120.
- PÉREZ, Mirza Aguilar. “**The cosmopolitan dilemma**: Fantasy, work and the experiences of Mexican au pairs in the USA. In: Cox, Rousie. **Au Pairs’ Lives in Global Context: Sisters or Servants?**. London: Palgrave Macmillan UK, 2015.p. 203-218.
- REDONDO, Michelle Franco. **Trajetórias do care**: de Au pair a Nounou.. 1 recurso online (407 p.) Tese (doutorado) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Université Paris VIII Vincennes-Saint-Denis, Campinas, SP: IFCH/Unicamp, 2018. Disponível em: <<https://hdl.handle.net/20.500.12733/1635582>>. Acesso em: 09. jun. 2024.
- ROCHA, Carla Pires Vieira da. Migrações contemporâneas, comida e transnacionalismos a partir de uma cidade global. **Caderno CERU**, Série 2, V. 32, 2021. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/ceru/article/view/193376/178197>>. Acesso em 25 ago. 2024.
- ROCHA, Carla Pires Vieira da.; RIAL, Carmen Silvia. Comida, imigrações e imaginários urbanos em cidades globais. **INTERSEÇÕES**, v. 21, p. 49-69, 2019.
- ROCHA, Carla Pires Vieira da.; RIAL, Carmen Silvia; Hellebrand, Luceni. Alimentação, globalização e interculturalidade alimentar a partir do contexto migratório. **Caderno de Pesquisas Interdisciplinares em Ciências Humanas** v. 14, p.187-199, 2011.

- ROHDE, Caterina. Guys versus Girls in the Field of Au Pairing. **Raffia**, [s.v], n.2, 2014, p. 21-23.
- SHUTES, Izabel. Gender, Migration and the Inequalities of Care. In: MORA, Claudia; PIPER, Nicola. **The Palgrave Handbook of Gender and Migration**. London: Palgrave Macmillan. p.107-120, 2021.
- STENUM, Helle. “Au-pair migration, novas desigualdades nórdicas e a produção transnacional de corrupção”. In: ISAKSEN, Lise Widding. (org.). **Global Care Work: Gender and Migration in Nordic Societies**. Lund, Suécia: 2010. p. 23-48.
- VASCONCELOS, Martins. Receber, enviar e compartilhar comida: aspectos da migração venezuelana em Boa Vista, Brasil”. **REMHU**, Rev. Interdiscip. Mobil. Hum. v. 26, 2018.

## RESUMO

Este artigo explora a influência da globalização sobre a mobilidade e as práticas alimentares dos migrantes transnacionais, com foco específico nas *Au Pairs* brasileiras. Utilizando uma abordagem metodológica multissituada, a pesquisa combina observação etnográfica de quatro grupos em Facebook e WhatsApp com entrevistas semiestruturadas realizadas com três *Au Pairs* brasileiras. A análise se concentra nas trocas culturais e nos desafios enfrentados por essas mulheres ao adaptar seus hábitos alimentares em novos contextos. Dessa forma, observa-se que, enquanto a experiência de ser *Au Pair* pode promover a integração cultural, também pode gerar estranhamento e conflitos, especialmente no que tange às práticas alimentares. O artigo também destaca como a presença de alimentos brasileiros em mercados e restaurantes fora do Brasil facilita a conexão cultural e ajuda na preservação e adaptação das tradições alimentares.

**Palavras-chave:** Globalização; Transnacionalismo; Alimentação; *Au Pair*; Dispositivos digitais.

## ABSTRACT

This article explores the influence of globalization on the mobility and food practices of transnational migrants, with a specific focus on Brazilian *au pairs*. Using a multi-sited methodological approach, the research combines ethnographic observation of four groups on Facebook and WhatsApp with semi-structured interviews conducted with three Brazilian *au pairs*. The analysis focuses on cultural exchange and the challenges these women face in adapting their eating habits in new contexts. It finds that while the experience of being an *au pair* can promote cultural integration, it can also generate alienation and conflict, especially in relation to food practices. The article also highlights how the presence of Brazilian food in markets and restaurants outside Brazil facilitates cultural connections, and contributes to the preservation and adaptation of food traditions.

**Keywords:** Globalization; transnationalism; food; *au pair*; digital devices.