

**CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO – UNIBRA  
GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM GASTRONOMIA**

Bruna Caroline de Barros Santos  
Jessica Mayara dos Santos Oliveira  
João Pedro dos Santos Rodrigues

**Cocada uma Herança Ancestral**

**RECIFE  
2022**

Bruna Caroline de Barros Santos  
Jessica Mayara dos Santos Oliveira  
João Pedro dos Santos Rodrigues

## **Cocada uma Herança Ancestral**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado ao Centro Universitário  
Brasileiro – UNIBRA, como parte dos  
requisitos para conclusão do curso  
tecnólogo em Gastronomia

Orientador: Prof. Pedro Oliveira

**RECIFE**  
**2022**

Ficha catalográfica elaborada pela  
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 1745.

S237c Santos, Bruna Caroline de Barros  
Cocada uma herança ancestral. / Bruna Caroline de Barros Santos,  
Jessica Mayara dos Santos Oliveira, João Pedro dos Santos Rodrigues.  
Recife: O Autor, 2022.

21 p.

Orientador(a): Prof. Pedro Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário  
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Cocada. 2. Doce Brasileiro. 3. Gastronomia Nordestina. I. Oliveira,  
Jessica Mayara dos Santos. II. Rodrigues, João Pedro dos Santos. III.  
Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

## **Agradecimentos**

Agradeço a Deus, pelo privilégio de estar cursando o que desejava e me proporcionar ir de encontro ao que eu acredito e desejo. A minha mãe e avó, minha esposa e minha filha que sempre acreditaram e confiaram em mim, colegas e amigos por todo o incentivo e apoio aos meus objetivos. Aos professores que fizeram parte desse período importante na minha vida, e com muita dedicação e paciência conseguiram sanar dúvidas e repassar um pouco do seu conhecimento e experiência profissional.

João Pedro dos Santos Rodrigues

Agradeço primeiramente à Deus que me deu forças e me fez acreditar que eu poderia concluir esse trabalho. Agradeço a minha avó que me incentivou todos os dias que estivesse na faculdade. Agradeço a todos os professores que fizeram parte desse trabalho, compartilhando seu conhecimento para que a conclusão desse trabalho fosse realizada.

Bruna Caroline de Barros Santos

Agradeço ao meu Deus pelo folego de vida, por me dar saúde e forças para superar todas as dificuldades. Aos meus familiares pelo apoio em especial a minha mãe pela oportunidade. Grata a todos os professores e ao meu orientador Pedro Oliveira pelo tempo e dedicação. Aos meus colegas de curso que levarei nas minhas lembranças por todos os momentos juntos. Também ao meu namorado pelo apoio emocional e compreensão.

Jessica Mayara dos Santos Oliveira

## Resumo

A Cocada é um doce típico do Brasil, de amplo consumo e comercialização pelo Brasil inteiro, sobretudo tem seu maior consumo no Nordeste. O mesmo pode ser encontrado em todos os estados do Nordeste com muita facilidade, desde o comércio informal de vendedores de praia e até grandes varejistas nacionais. O estudo tem como objetivo apresentar a cocada como doce típico do Brasil e a origem desde o coqueiro ao coco no Brasil através de uma revisão da literatura. Foi realizado no mês de agosto até outubro de 2022 através de uma revisão integrada, visando aprofundar o conhecimento referente ao tema. Esse tipo de pesquisa tem como finalidade evidenciar as informações disponíveis na íntegra por meio eletrônico quanto à temática abordada de maneira objetiva. Foi possível evidenciar a história da cocada no Brasil, sua importância, cultura, vendas, comércio, preparação e receitas. É notável o seu valor para a população nordestina e o comércio local, visto que o alimento é utilizado como fonte de renda de diversas pessoas.

**Palavras-chave:** Cocada. Doce Brasileiro. Gastronomia Nordestina. Coco. Coqueiro

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>6</b>
<b>2</b>	<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>7</b>
<b>2.1</b>	<b>Objetivo Geral .....</b>	<b>7</b>
<b>2.2</b>	<b>Objetivo específico .....</b>	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>METODOLOGIA.....</b>	<b>7</b>
<b>4</b>	<b>RESULTADOS .....</b>	<b>8</b>
<b>4.1</b>	<b>História do Coqueiro.....</b>	<b>8</b>
<b>4.2</b>	<b>Coco .....</b>	<b>9</b>
<b>4.3</b>	<b>Cocada como Fonte de renda.....</b>	<b>12</b>
<b>4.4</b>	<b>Receitas da cocada.....</b>	<b>17</b>
<b>5</b>	<b>Considerações Finais .....</b>	<b>20</b>
	<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>21</b>

## **1 INTRODUÇÃO**

A cocada é um doce feito a partir do coco ralado, açúcar e manteiga. Através da vinda da família real para o Brasil em 1809 esse doce passou a ser consumido e era considerado um doce da realeza. O rei consumia as mais escuras que eram consideradas as mais saborosas e eram preparadas por escravos. Algumas receitas utilizam rapadura, leite de coco, abóbora e diversas combinações. Após o período colonial se tornou um dos doces mais tradicionais do Nordeste sendo muito procurado. O coqueiro é uma das árvores completas e que dele podemos aproveitar muita coisa (toda à fruta em si, a fibra para indústria têxtil entre outros), mas vamos nos limitar-se ao coco, que por si só, já tem bastante utilidade: dele se tira a água, a poupa e seu (leite) e o óleo. A produção do doce é feita manualmente, começando pela escolha correta do fruto, se retira a poupa e rala-se o coco, e são acrescentados os demais ingredientes. Para a finalização de uma receita são necessárias algumas horas de cozimento. Normalmente quando está pronta a massa é colocada em uma bancada às vezes untada com margarina e cortada em seguida, algumas são modeladas com colheres ou até mesmo colocadas em tabuleiros. Após o tempo de espera temos uma receita com sabor ímpar e deliciosa, macia com bastante coco e com um sabor e memória afetiva (GASPAR, 2020)

## **2 OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo Geral**

- Apresenta a História da cocada no Brasil, através de uma revisão da literatura

### **2.2 Objetivo específico**

- Origem do coqueiro e coco no Brasil
- Mostrar como a cocada e usada como fonte de renda
- Trazer receitas e variações da cocada

## **3 METODOLOGIA**

O presente estudo foi realizado através de uma revisão integrativa, visando aprofundar o conhecimento referente ao tema através da literatura. Foi realizado no entre os meses de agosto, setembro e outubro de 2022 com o propósito de apresentar a cocada como sobremesa típica do Brasil. Esse tipo de pesquisa tem como finalidade evidenciar as informações disponíveis na íntegra por meio eletrônico quanto à temática abordada de maneira objetiva. As bases de dados utilizadas foram o Google Acadêmico, a busca foi conduzida em português.

## 4 RESULTADOS

### 4.1 História do Coqueiro

O coqueiro (*Cocos nucifera*), é um membro da família *Arecaceae* (família das palmeiras). É a única espécie classificada no gênero *Cocos*.

É uma planta que pode crescer até 30 metros de altura, com folhas pinadas de 4–6 m de comprimento, com pinas de 60–90 cm. As folhas caem completamente, deixando o tronco liso. O coqueiro tem origem no Sudeste da Ásia. No século XVI, a planta foi introduzida no Brasil por Duarte Coelho, primeiro capitão-donatário da Capitania de Pernambuco, disseminando-se por muitas regiões, principalmente pelo litoral nordestino (GASPAR, 2020).

Os cocos espalharam-se através dos trópicos, em particular ao longo da linha costeira tropical.

Como o seu fruto é pouco denso e flutua, a planta é espalhada prontamente pelas correntes marinhas que podem carregar os cocos a distâncias significativas. A palmeira do coco prospera em solos arenosos e salinos nas áreas com luz solar abundante e pancadas de chuva regulares (75–100 cm anualmente).

Já foram encontrados cocos transportados pelo mar tão ao norte como na Noruega em estado viável, que germinaram subsequentemente em circunstâncias apropriadas. Entretanto, nas ilhas do Havaí, o coco é considerado como introdução, trazida primeiramente às ilhas há muito tempo por viajantes polinésios de sua terra natal no Sul do Pacífico (VAINSENER, 2019).

**Figura I.** Ilustração de um coqueiro

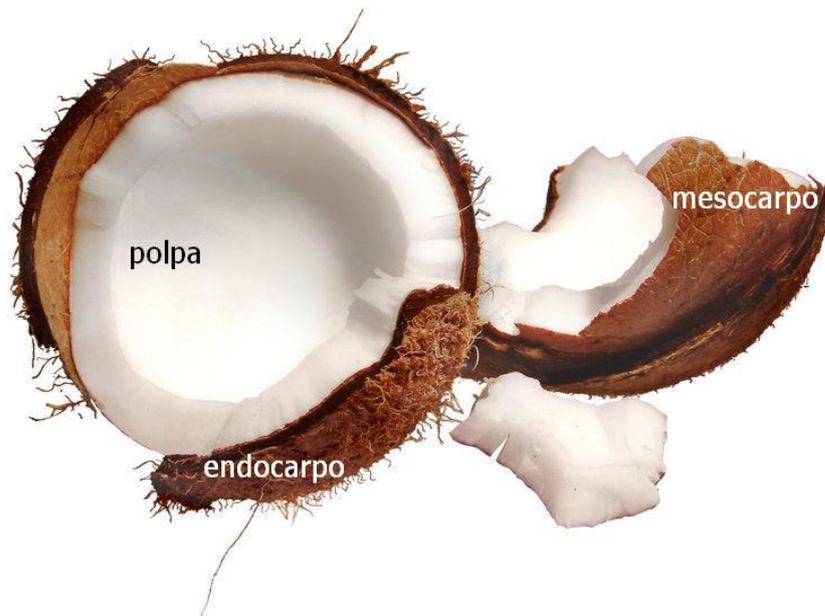


**Fonte:** Wikipedia, (2022)

## 4.2 Coco

Botanicamente falando, um coco é um fruto seco simples classificado como drupa fibrosa (não uma noz). A casca (mesocarpo) é fibrosa e envolve um caroço (o endocarpo lenhoso). Este endocarpo duro tem três poros de germinação, visíveis ao remover a casca. É através de um destes que o embrião e a radícula rompem o tegumento do endocarpo. O termo coco foi atribuído pelos portugueses no território asiático de Malabar, durante a viagem de Vasco da Gama à Índia (1497-1498), a partir da associação da aparência do fruto, visto da extremidade, em que o endocarpo e os poros de germinação assemelham-se à face de uma coca (masculino, coco), monstro imaginário com que se assustam as crianças (o mesmo que papão; ogro), conforme conta o historiador João de Barros no seu livro *Décadas da Ásia* (1563) (VAINSENER, 2019).

**Figura II. Coco**



**Fonte:** Google Imagens, (2022)

Em 2017, a Região Nordeste foi a maior produtora de coco do país, com 74,0% da produção nacional. A Bahia produziu 351 milhões de frutos, o Sergipe, 234 milhões, e o Ceará 187 milhões. Porém, o setor vem sofrendo forte concorrência e perdendo mercado para Indonésia, Filipinas e Índia, os maiores produtores mundiais, que chegam a exportar água de coco para o Brasil. Além dos problemas climáticos, a baixa produtividade dos coqueiros na Região Nordeste é o resultado de fatores relacionados à variedade de coco explorada e ao nível tecnológico empregado nas regiões litorâneas. Nessas áreas, ainda predomina o sistema de cultivo semiextrativista, com baixa fertilidade e sem adoção de práticas de manejo cultural. Os três estados que possuem as maiores produções, Bahia, Sergipe e Ceará, apresentam rendimento três vezes menor que o de Pernambuco, que está em 5º na produção nacional. Isso porque grande parte dos coqueirais desses três estados estão localizados em zonas litorâneas e cultivados em sistemas semiextrativistas. Em 2019, o Pará era o 3º maior produtor do país, com 191,8 milhões de frutos, perdendo apenas para a Bahia e o Ceará (BRAINER, 2018).

Todas as partes do coco, salvo talvez as raízes, são úteis e as árvores têm comparativamente um alto rendimento (até 75 cocos por ano); ele então possui significativo valor econômico. De fato, em Sânscrito o nome para o coqueiro é kalpa vriksha, o qual se traduz como "a árvore que fornece todas as necessidades da vida". Os usos das várias peças da palma incluem:

1. O branco, parte gorda da semente, é comestível (fresco) e usado (seco e dissecado) em culinária;
2. A cavidade é cheia de "água de coco", líquido que contém os açúcares que são usados como uma bebida refrescante, e na composição da sobremesa gelatinosa nata de coco;
3. Leite de coco (que tem aproximadamente 17% de gordura) é feito processando o coco ralado com água quente que extrai o óleo e os compostos aromáticos;
4. O Vinho de palma, obtido da fermentação da seiva obtido pela incisão da base das inflorescências do coqueiro forma uma bebida conhecida em inglês por "toddy", nas Filipinas chamada *tuba* e em Moçambique, *sura*;
5. Os botões da ponta de plantas adultas são comestíveis e são conhecidos como "cabaço de coco" (embora a colheita deste mate a árvore);

6. O interior da ponta crescente é chamado *coração-da-palma* ou "palmito" e comido em saladas, chamadas às vezes "salada do milionário" (isto também mata a árvore);
7. Copra é a carne seca da semente, usada para preparar o óleo de coco;
8. A torta de coco, ou resíduo, ou farelo de coco, é o resíduo que fica depois de preparar o óleo é usado como ração para animais;
9. O tronco fornece madeira para construção;
10. As folhas fornecem materiais para cestas e palha de telhado;
11. A casca e a fibra de coco podem ser usadas para combustível e são uma fonte boa do carvão de lenha;
12. Servem ainda em artesanato no fabrico de joias, utensílios domésticos, objetos decorativos entre outros;
13. Nos teatros, usavam-se metades de casca de coco que, batidas, davam o som de cascos de cavalo;
14. A fibra pode ainda ser usada para a fabricação de cordas e tapetes, para enchimento de estofos e para o cultivo de orquídeas e outras plantas;
15. Havaianos usam o tronco oco para dar forma a um cilindro, que pode servir como recipiente, ou mesmo canoas pequenas.
16. A água do coco tem componentes presentes no plasma do sangue e é conhecida por ter sido usada como um líquido endovenoso de hidratação no passado quando havia uma falta de líquido próprio para transfusão de sangue. A água do coco tem teores elevados de potássio, cloreto e cálcio, porém sua osmolaridade média é de cerca de 500mOsm, contra 300mOsm do plasma sanguíneo. Já foi indicada em situações emergenciais em que se pretendia o aumento destes eletrólitos, porém, sabe-se hoje que seu uso endovenoso deve ser proscrito visto que além de haver diferença nas osmolaridades, os antígenos ali presentes podem desencadear choque por anafilaxia ou hemólise autoimune.
17. As raízes do coqueiro são flexíveis e eram empregadas para confecção de cestos conhecidos como samburás, utilizados por pescadores para guardar os peixes, enquanto pescavam em canoas ou jangadas (BRAINER, 2018).

### 4.3 Cocada como Fonte de renda

Vale salientar que o desenvolvimento local tem sido alvo de diversas pesquisas na área de turismo visto que, como nos lembra Coriolano (2009), as atividades que são realizadas em núcleos produtivos do turismo resultam de estratégias de sobrevivência que são fundamentadas na criatividade humana.

Entre estas atividades podemos citar o cooperativismo, que de acordo com Schallenberger (2003), surge como um modelo independente de organização social, criado tal como uma associação de pessoas que se organizam a fim de atender necessidades em comum, sendo este um caminho alternativo, eficaz e democrático de uma construção social, onde o individual e o coletivo se unem em benefício da justiça social.

Associação Mãos que se ajudam e a produção da cocada na kenga, se trata de uma organização feita por mulheres que está localizada em Lucena, que pertence a região metropolitana de João Pessoa, no litoral norte do estado da Paraíba (de CAMPOS, 2014).

Segundo dados do IBGE (2012), encontra-se atualmente com 12.029 habitantes. O município possui alguns pontos turísticos que são representados pelos seus monumentos históricos e também por suas belas praias.

A história da Associação começou com a psicóloga Mauricéia Barbosa, natural de Campina Grande - PB, que ao visitar Lucena em 1993, se encantou com as belas praias do município e resolveu comprar um terreno, com o objetivo de construir uma pousada no local em um projeto futuro (de CAMPOS, 2014).

Dez anos depois, em 2003, Mauricéia Barbosa trabalhava na comunidade de Lucena como voluntária e logo percebeu que o desemprego no município afetava drasticamente aquelas famílias. Mas o que a deixava mais inquieta era o fato de as mulheres não terem uma oportunidade de adquirir renda própria e dependerem exclusivamente de seus maridos, muitos desses, também desempregados (de CAMPOS, 2014).

No mesmo ano, Mauricéia convida a advogada paulista Cleide Camboi, atual presidente da Associação, que havia acabado de mudar para Lucena no início da sua aposentadoria. Juntas, participaram do Pacto de Cooperação para a Zona da Mata, que segundo o CGEE (2004), procura compor os agentes da Zona da Mata, a fim de estimular parcerias e conseqüentemente o desenvolvimento dessas localidades,

explorando o potencial local já existente, gerando emprego, renda e inclusão social. Através dessas reuniões, Mauricéia e Cleide iniciaram junto com algumas mulheres, um trabalho de produção artesanal com tinturas em tecidos que seriam vendidos ao turista (de CAMPOS, 2014).

Houve até mesmo a realização de desfiles apresentando o material, mas este tipo de trabalho não despertou o interesse das mulheres envolvidas. Após a realização de uma reunião com um grupo de 25 mulheres, foi decidido que a atividade produtiva seria realizada partindo de algo que elas já soubessem fazer. Duas delas sabiam fazer a cocada caseira, e então foram ensinando e ajudando as demais no ofício. Surgia então, a Associação Mãos que se ajudam, tendo como primeira presidente, a própria Mauricéia Barbosa. Com muita simplicidade e panelas emprestadas, o grupo de mulheres iniciou a produção e a venda. No entanto, o lucro era muito pequeno dado o valor da cocada, dez centavos a unidade (de CAMPOS, 2014).

Cleide lembra que o primeiro salário das mulheres foi de 10 reais. Por esta razão, com o objetivo de agregar valor ao produto e aumentar o lucro, Mauricéia teve a ideia de vender a cocada dentro da quenga do coco, desta forma, a cocada passou a ser vendida por 2 reais. À medida que a produção ia acontecendo, observou-se que o ponto da cocada variava de acordo com a produção de cada doceira. Assim, para que se chegasse ao ponto ideal, o grupo de mulheres recebeu a ajuda do Sebrae e da Universidade Federal da Paraíba (de CAMPOS, 2014).

UFPB, através do curso de engenharia de alimentos. Descobriu-se o ponto ideal do doce, o prazo de validade e também foi criada uma máquina para cortar, raspar e polir o coco em 2 minutos. A máquina criada pela UFPB, foi doada pelo Sebrae e possibilitou um considerável aumento na produção da cocada. Neste formato, a produção foi realizada em uma casa de fundo na residência de Cleide Camboi durante dois anos e meio. Com as mesmas panelas emprestadas, coco e açúcar doado, muita dificuldade e enfrentado a resistência dos maridos, elas persistiram na produção que era vendida na varanda da mesma residência. O primeiro investimento feito pela Associação foi pagar a patente do produto “Cocada na Kenga”. O nome trouxe outras dificuldades para aquele grupo de mulheres, visto que a palavra quenga possui mais de um significado no Nordeste (de CAMPOS, 2014).

Desta forma ao invés de se referirem ao produto como, Cocada na Kenga, alguns moradores do município de Lucena diziam ser a Cocada da Kenga. Trocando o na pôr da, todo o conceito da frase era mudado de forma pejorativa (de CAMPOS, 2014).

**Figura III.** Coco na Kenga



**Fonte:** Sebrae (2009)

Os desafios foram muitos, o apoio da população quase não existia. Segundo Cleide Cambói, o lema da cidade sempre foi o de que nada ali daria certo. Mas elas persistiram e mesmo com muita dificuldade, elas trabalharam e passaram a identificar algumas necessidades na produção que precisavam ser supridas, como a aquisição de materiais, por exemplo, panelas, freezer, fogão, geladeira e etc. (CAMBOI, 2014).

E foi através dos vereadores do município, que foi conferido a Associação o título de utilidade pública, que permitiu ao grupo o recebimento de uma pequena verba mensal, possibilitando assim o aluguel de uma casa (CAMBOI, 2014).

O fato de ter uma sede ajudou, e em 2005, Mauricéia descobriu que o Governo da Paraíba, por meio da Secretaria de Planejamento e Gestão, dispunha do Fundo de Combate e Erradicação da Pobreza, o Funcep. Enviaram um projeto e foram beneficiadas com o valor de 15.000 reais para a compra de equipamentos. Com esta verba, foi possível comprar freezer, computador, panelas, fogão industrial, geladeira e máquina de costura para produção do artesanato. A cocada estava ficando famosa, era vendida em feiras e centros turísticos, a produção do artesanato também estava acontecendo, mas ainda faltava algo: uma sede própria (de CAMPOS, 2014).

Desta forma, conseguiram um terreno doado pela prefeitura de Lucena e a construção foi concedida pelo estado. Entretanto, já na inauguração em 2009, a necessidade de ampliação do espaço era visível. Mas apenas em março deste ano (2014), a Associação inaugurou a ampliação da sede através de recursos do Banco Mundial, BNDES, Projeto Cooperar e a Fundação Banco do Brasil (de CAMPOS, 2014).

A sede possui hoje, um excelente espaço para a produção da cocada, assim como também para a produção do artesanato feito com resíduos do coco. Também na sede funciona uma loja de artesanato, uma sala que atende as crianças da comunidade através do projeto “Fazendo Arte”, além de outra loja específica para a venda da Cocada na Kenga (de CAMPOS, 2014).

**Figura IV.** Atual sede da Associação Mãos que ajudam



**Fonte:** Leylane Campos (2014)

Com uma produção fixa de 1.800 cocadas por semana, a associação já conseguiu desenvolver 16 sabores diferentes de cocada e exportou o produto através de turistas para diversos países, como Alemanha, Bélgica, Estados Unidos, Japão e Holanda (ARAÚJO, 2014).

Hoje a Associação conta com o trabalho de 17 mulheres que tiveram suas vidas transformadas pela Associação, adquirindo independência financeira e melhorando a sua autoestima. Por esta razão, o projeto mudou a concepção dos moradores sobre a produção da Cocada na Kenga e colhe, hoje, os bons frutos do seu trabalho (ARAÚJO, 2014).

A mudança na vida das mulheres que participam da Associação Mãos que se ajudam é visível. Antes essas mulheres que se ocupavam apenas dos serviços domésticos, não possuíam nenhuma qualificação profissional e dependiam de seus maridos para

quase tudo. Através do projeto puderam não apenas ter essa independência como também melhorar a qualidade de vida de seus familiares. Muitas conseguiram reformar as suas casas, adquirir eletrodomésticos e educar seus filhos em escolas particulares. Com o passar dos anos a autoestima dessas mulheres melhorou, pois passaram a se sentir capazes. Algumas voltaram a estudar, outras se orgulham de ver seus filhos entrando na universidade. Os maridos que antes não aceitavam o trabalho passaram a apoiar. Hoje a população de Lucena vê a Associação através de outra perspectiva e já enxergam os benefícios do trabalho realizado no município (FILHO, 2014)

**Figura V.** Mulheres trabalhando na produção da cocada



**Fonte:** PB em destaque (2014)

A produção fixa atual da Cocada na Kenga fica em torno de 1.800 cocadas por semana que são vendidas pelo valor de 3 reais a unidade. No entanto, a venda aumenta nos períodos de alta estação. Há pouco tempo, a associação também passou a produzir uma versão menor do produto para casamentos. O produto neste formato já recebeu encomendas até mesmo para fora do nordeste, como Brasília-DF e Jundiaí-SP. No que se refere ao pagamento das mulheres, este é realizado por horas trabalhadas (FILHO, 2014).

A Associação também atende a comunidade com o projeto fazendo arte, onde auxiliam as crianças com apoio pedagógico, realizado rodas de leitura, trabalhos artísticos manuais e educação ambiental. O projeto tem auxílio da prefeitura que disponibiliza o material didático e o lanche para as crianças (FILHO, 2014).

#### 4.4 Receitas da cocada

##### Cocada Branca

	Unidade de Medida	Peso Bruto	Fator de correção	Peso Liquido
Coco	G	685	1,88	364 g
Água	ML	200	1,0	200 ml
Açúcar Refinado	G	400	1,0	400 g
Leite Condensado	G	200	1,0	200 g

##### Modo de Preparo:

Numa panela coloque o açúcar e a água deixe ferver até formar uma calda em ponto de fio; depois acrescente o coco ralado e misture bem até absorver toda a calda, por último coloque o leite condensado misture bem até ficar bem homogêneo e reduzido. Para moldar use 02 colheres(sopa) e faça formato de quenelle e coloque no papel manteiga para endurecer.

**Figura VI.** Cocada Branca



**Fonte:** Panelinha (2022)

## Cocada Escura

	Unidade de Medida	Peso Bruto	Fator de correção	Peso Liquido
Coco	G	685	1,88	364 g
Água	ML	200	1,0	200 ml
Açúcar Refinado	G	400	1,0	400 g
Leite Condensado	G	200	1,0	200 g

Modo de preparo:

Numa panela coloque o açúcar e deixe caramelizar depois coloque a água e deixe ferver até formar uma calda em ponto de fio; depois acrescente o coco ralado e misture bem até absorver toda a calda por último coloque o leite condensado misture bem até ficar bem homogêneo e reduzido.

Pra moldar use 02 colheres(sopa) e faça formato de quenelle e coloque no papel manteiga para endurecer.

**Figura VII.** Cocada Escura



**Fonte:** Google Imagens (2022)

### Cocada de abacaxi

	Unidade de Medida	Peso Bruto	Fator de correção	Peso Líquido
Coco	G	685	1,88	364 g
Açúcar Refinado	G	400	1,0	400 g
Leite Condensado	G	200	1,0	200 g
Abacaxi	G	800	1,89	423 g

Modo de preparo:

Numa panela coloque o açúcar e o abacaxi já cortado e deixe reduzir bem até formar uma calda em ponto de fio; depois acrescenta o coco ralado e misture bem até absorver toda a calda por último coloque o leite condensado misture bem até ficar bem homogêneo e reduzido.

Para moldar use 02 colheres(sopa) e faça formato de quenelle e coloque no papel manteiga para endurecer.

**Figura VIII.** Cocada de Abacaxi



**Fonte:** Família Santana (2019)

## **5 Considerações Finais**

Diante do exposto, evidencia-se que a cocada possui grande tradição e cultura no Brasil, tendo maior representatividade na região Nordeste.

O presente estudo possibilitou a investigação da história do coco no Brasil e sua importância e além da cocada diversas coisas que podem ser feitas com o coco; e sua originalidade de ser um doce típico Brasileiro.

E também como a cocada pode ajudar no sustento das famílias, até para pessoas que não tem experiência e convivência com o doce, pois sua preparação e estocagem é simples, Através da diversidade gastronômica a iguaria se torna cada vez mais consumida e conhecida, ultrapassando as barreiras geográficas nordestinas e se tornando um doce popular em todo o país.

Salienta-se a necessidade e fomento de novos estudos que abordem a temática explorada, uma vez que durante a busca na literatura, encontrou-se baixo quantitativo de estudos que tratassem da representatividade da cocada nas regiões do Brasil.

## REFERÊNCIAS

BRAINER, M. S. D. C. P. (2018). **Produção de coco**: o Nordeste é destaque nacional.

CASCUDO; L.C. **História da Alimentação no Brasil** 3ed.São Paulo: editora Global,2004

DE CAMPOS, Leylane Bertoldo. **Mãos que ajudam o desenvolvimento local através do Turismo**: o caso da Cocada na Kenga, em Lucena–PB.

Galastri, M. M., & Borelli, A. (2013). **HISTÓRIA DA COCADA NO BRASIL: UM DOCE CULTURAL**. Caderno ENIC (Encontro de Iniciação Científica), 1(1).

LODY, R. Apresentação: **doce comida**. In: REGO, A. J. de S. Dicionário do doceiro brasileiro. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010, p.9-29.

LODY, R. **Coco**: comida, cultura e patrimônio. São Paulo: Editora Senac, 2011

Schneider, J. O. (2004) **Globalização, Desenvolvimento Local Sustentável e Cooperativismo**. In.: III Encontro de Investigadores Latino-americanos de Cooperativismo Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinos), de São Leopoldo, Brasil. Acedido junho 12, 2014, em: <http://redelaldia.org/IMG/pdf/0401.pdf>

SILVA, Jorge Fernandes da. **Vidas que não morrem**. Recife: Governo do Estado de Pernambuco, Departamento de Cultura, 1982.