



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA  
CATARINA  
CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

# **Patrimônio Cultural Imaterial e os Registros dos Saberes e Fazeres da Gastronomia Tradicional Brasileira**

**Sabrina Elisângela da Silva**

**Silvana Graudenz Muller**

**FLORIANÓPOLIS**

**2018**

**Sabrina Elisângela da Silva**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL E OS REGISTROS DOS SABERES E  
FAZERES DA GASTRONOMIA TRADICIONAL BRASILEIRA**

**Trabalho de Conclusão de Curso elaborado para  
aprovação no Curso Superior de Tecnologia em  
Gastronomia do Instituto Federal de Educação,  
Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - IFSC.**

**Professora: Silvana Graudenz Muller**

**FLORIANÓPOLIS**

**2018**

## **Patrimônio Cultural Imaterial e os Registros dos Saberes e Fazeres da Gastronomia Tradicional Brasileira**

### **RESUMO**

A Gastronomia tradicional é um conjunto de saberes e fazeres inerentes a um grupo social que representa sua identidade, cultura e história e que teve iniciativas de registro no parâmetro nacional a partir do final do século XX .

Este artigo tem como objetivo principal apresentar os registros instaurados por leis estaduais e municipais ou por iniciativa do Instituto de Patrimônio da Humanidade Nacional (IPHAN). Tem como objetivos específicos traçar um paralelo entre alimentação e cultura, elucidando a pertinência do registro dos saberes e fazeres gastronômicos no mundo dos patrimônios culturais imateriais (PCI) no Brasil apontando leis que os fundamentam, relacionando quais são os órgãos responsáveis pelo registro dos PCI.

Foram feitos levantamentos dos registros enquanto PCI's por região Brasileira por meio de metodologia utilizada por pesquisa bibliográfica e documental. Os resultados alcançados atingiram 29 registros, sendo sete via IPHAN, treze via Assembleias Legislativas, seis Câmaras Municipais, dois Conselhos Estaduais da Cultura e um na Câmara dos deputados.

Concluiu-se que existe falta de pesquisas que utilizem as metodologias apropriadas para fins de registro de saberes e fazeres gastronômico, como também a necessidade de órgãos fiscalizadores e de cursos de pós graduação e PCI que deem conta de aprofundar o tema abordado.

Palavras chaves: Patrimônio gastronômico, gastronomia, IPHAN, cozinha tradicional.

### **ABSTRACT**

The traditional Gastronomy is a set of knowledges and practices inerent to a social group that represents its identity, culture and history and that had initiatives of registry in the national parameter from the end of century XX.

This article has as main objective to present the registries established by state and municipal laws or by initiative of the National Heritage Institute (IPHAN). has the specific objectives of drawing a parallel between food and culture, elucidating the pertinence of the registration of knowledge and gastronomic practices in the world of intangible cultural heritage (ICH) in Brazil, pointing out the laws that underlie them, relating which bodies are responsible for the registration of ICHs.

Recordings were collected from ICH registries by Brazilian region through a methodology used by bibliographical and documentary research. The results achieved reached 29 records, seven of them via IPHAN, thirteen via Legislative Assemblies, six Municipal Councils, two State Cultural Councils and one in the Chamber of Deputies.

It was concluded that there is a lack of research that uses appropriate methodologies for the purpose of recording gastronomic knowledge and practices, as well as the need for inspection agencies and postgraduate courses and ICH that take into account the deepening of the topic.

Keywords: Gastronomic heritage, gastronomy, IPHAN, traditional cuisine.

## INTRODUÇÃO

Saberes, fazeres e sabores da cultura Brasileira, enraizadas nas memórias gustativas da população, correm o risco de continuarem somente em suas lembranças. Em meio a tanto enfoque às descobertas e a valorização do novo, há pequenos grupos que percebem a importância histórica da preservação dos saberes e fazeres construídos durante muitos séculos na interação e adaptação do homem com seu ambiente.

Estudiosos da área da Alimentação e Cultura (Hernandez, 2005; Garcia, 2003; Fagliari, 2005; Poulain, 2006, Menashe, 2008; Maciel, 2001; Proença, 2010, Gimenes, 2008, Canesqui, 2005, Maciel, 2005) vêm observando, neste início do século XXI, que os saberes e fazeres das cozinhas tradicionais estão perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento tradicional oriundo do processo de elaboração das preparações gastronômicas estão desaparecendo.

Justifica-se dessa forma a importância de ações de registro para a preservação dos saberes e fazeres tradicionais, em especial da gastronomia como Patrimônio Cultural de natureza imaterial. No ano de 1988, foi criada pelo poder público, o artigo 216 da constituição federal que reconhece os bens imateriais:

*“Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.”*

O registro das identidades gastronômicas regionais são de grande importância para que os bens de natureza imaterial se tornem acessíveis a futuras gerações, transmitindo um legado que contemple a interação entre a cultura e alimentação, relacionando a história, com a imigração e as adaptações nos hábitos alimentares do povo Brasileiro.

Portanto para que tenha um registro que garante a qualidade e a veracidade dos bens imateriais, o Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) junto com órgãos estaduais e municipais, têm realizado trabalhos de inventário dos saberes e fazeres gastronômicos.

O objetivo principal deste trabalho é realizar um levantamento dos registros de bens culturais imateriais gastronômicos concebidos de formas diferentes que são via registro do IPHAN, via

secretarias estaduais de cultura, via Assembléas legislativas, via secretarias municipais de cultura ou pela câmara de vereadores.

Para isso, esta pesquisa tem como objetivos específicos traçar um paralelo entre alimentação e cultura; elucidar a pertinência do registro dos saberes e fazeres gastronômicos no mundo dos patrimônios culturais imateriais no Brasil, apontar as leis que os fundamentam, relacionando quais são os órgãos responsáveis pelo registro dos Patrimônios Culturais Imateriais (PCI), e para finalizar, fazer um levantamento dos registros enquanto PCI's por região Brasileira.

É de grande importância para a leitura deste estudo, o esclarecimento sobre a diferença entre pratos típicos e pratos tradicionais como patrimônios imateriais. Segundo Muller (2012) Gastronomia Tradicional é o conjunto de produções gastronômicas elaboradas em conformidade com valores simbólicos, tradicionais e históricos, construídos dentro de um espaço-tempo determinado e passados de geração para geração. Enquanto típico, segundo Aurélio (2012) é o que serve de característico.

## ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Os significados da alimentação para as sociedades não podem ser compreendidos dentro de uma visão de mundo que abrange somente indicadores nutricionais e biológicos. O comportamento relativo à comida revela a cultura em que cada um está inserido.

É na alimentação humana que se materializa a estrutura da sociedade, que se atualiza a interação social, sócio ambiental e as representações socioculturais dos que têm em comum uma mesma cultura. A abstração conceitual da cultura se concretiza no prato (IKEDA, 2004, p. 289-292, MILLÁN, 2002, p. 277-278).

Dentro deste tema, Lody (2004, p. 150) e Canesqui (2005, p. 36), enfatizam que comer é antes de tudo um ato simbólico, tradutor de sinais, de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas, entre outros. Consiste num ato que une memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidade.

Hernandez (2005, p.219) argumenta ainda que certos pratos se convertem em “pratos totens”, sendo atribuído um valor simbólico peculiar, servindo como indicadores de identidade, especificidades e diferenças. Em suas palavras:

*Es así como ciertos platos se convierten en platos-tótem, atribuyéndoles un valor simbólico muy peculiar que hace de ellos una clave de la identidad cultural, unos indicadores de la especificidad y de la diferencia. Estos platos recrean una identidad y las reuniones para degustarlos conjuntamente recrean una comunidad de origen existente, precisamente, como consecuencia de la inmigración. De forma paralela, estas prácticas se convierten en parte del patrimonio de pertenencia y sirven después para la rememoración emotiva e identitaria por parte de la generación siguiente, a pesar de que las presiones homogeneizadoras de las sociedades industrializadas tiendan, cada vez más, a anular ciertas especificidades.*

Os modos alimentares se articulam com outras dimensões sociais e com a identidade. O valor cultural do ato e do modo alimentar é cada vez mais entendido enquanto patrimônio, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias.

Entendendo a estrutura culinária como o conjunto de regras e normas relacionadas à alimentação, incluindo os alimentos escolhidos, a organização do cardápio, as técnicas de preparo e os temperos, é possível identificar a culinária de uma região ou nação como uma particularidade cultural. Destacado que desde as etapas de preparação até o consumo, estão incluídos vários fatores de identidade cultural (GARCIA, 1999, p. 14).

Conforme Rozin y Rozin (1981) *apud* Hernandez e Grácia-Arnaiz (2005, p. 39), cada cultura gera uma gastronomia peculiar, com receitas, ingredientes, aromas, técnicas de preparação, maneiras de servir e até de comer, têm classificações particulares e regras precisas, tanto em relação à preparação como na combinação dos alimentos, como relativos à sua colheita, produção, conservação e consumo.

As elaborações gastronômicas não se limitam somente a receitas diferentes, mas envolvem ingredientes, métodos, preparações, formas de sociabilidade e sistemas de significados que se baseiam, sobretudo, na experiência vivida. Sendo assim, estudar as características de uma gastronomia patrimonial é uma atividade complexa, pois a mesma não se encontra uniformemente distribuída em todo o país. No Brasil, por exemplo, as origens, influências e hábitos culinários manifestam-se diferentemente em cada região.

Quando uma comida se torna típica em uma localidade é porque já faz parte de sua cultura. Pode-se perceber uma valorização dos sabores pertencente aos elementos nativos da região, produzidos pelo pequeno produtor com peculiaridades climáticas em conformidade com padrões artesanais. As práticas de valorização da gastronomia como patrimônio, propõem a utilização de pratos e produtos que retratam as diferenças alimentares de cada lugar.

Fagliari (2005) aponta que pratos e produtos tradicionais são elementos que podem ser facilmente trabalhados de forma a se tornarem atrativos turísticos. A utilização destes

elementos vem ao encontro daquilo que é almejado também pelo Turismo Cultural que demonstra interesse em corroborar a “experiência local” vivida pelos turistas, através das peculiaridades territoriais.

Ginani (2005) afirma que as receitas regionais são conhecidas e valorizadas por comporem os hábitos alimentares nativos, sendo elaboradas com os ingredientes disponíveis na região e preparadas com técnicas transmitidas de geração em geração.

Fagliari (2005) concordando com Ginani, considera que a receita gerada pela aquisição de pratos e produtos tradicionais é interessante, sobretudo considerando a predominância de pequenos produtores locais na produção e venda desse tipo de elemento. Além disso, existe a possibilidade de inserção da população local na produção e comercialização desses produtos, uma vez que ela é a detentora das habilidades para sua produção.

Quando se analisa o desenvolvimento econômico local, a preservação ou reinvenção das gastronomias tradicionais têm papel significativo. Botelho (2006) enfatiza que, uma vez garantida à preservação de receitas e rituais alimentares, todos os atores sociais envolvidos poderão manter seus ganhos diretos e indiretos. A autora afirma ainda que a preservação da gastronomia local pode sustentar a vida comunitária, por pressupor a inclusão social por meio de geração de emprego e renda e, conseqüentemente, o exercício da cidadania.

Neste sentido, a utilização dos ingredientes disponíveis na região facilita a aquisição de produtos mais frescos e de qualidade, pois se trata de um alimento produzido com as características de um ‘terroir’, como também auxilia na preservação do meio-ambiente por ser possível evitar em grande parte o deslocamento de alimentos pelo país.

Como vimos às práticas e representações alimentares de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência ou do prazer do homem em se alimentar, mas expressam sua história, geografia, clima e organização social, podendo ser incluída no rol de bens que compõem os chamados Patrimônios Imateriais ou Patrimônios Intangíveis.

## PATRIMÔNIO IMATERIAL

Patrimônio Imaterial é um bem de natureza intangível, de caráter dinâmico e intimamente associado às práticas e representações culturais.

Dentre as manifestações patrimoniais no mundo contemporâneo, a Constituição Federal do Brasil (1988, p. 141) define como Patrimônio Imaterial “os modos de criar, fazer e viver,

expressos em rituais, celebrações entre outros”. O mesmo documento garante a preservação do Patrimônio Imaterial Brasileiro.

De acordo com a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, aprovado pela UNESCO em 17 de outubro de 2003, entende-se por Patrimônio Cultural Imaterial: as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade, contribuindo para a promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (IPHAN, 2008).

As discussões sobre o entendimento e as estratégias de proteção do patrimônio cultural imaterial têm movimentado historiadores, antropólogos, sociólogos e estudiosos de outras áreas, brasileiros e estrangeiros há várias décadas (GIMENES, 2006).

Conforme Senna (2008) os bens patrimoniais representam uma narrativa sobre a trajetória do que é ser brasileiro, ou ainda o que se busca ser. [...] Preservar este bem significa contemplar a diversidade, permitir e assegurar que vários tipos do fazer humano se perpetuem. É uma forma de permitir que as gerações futuras tenham acesso à ancestralidade e a herança cultural da nação.

## O FENÔMENO DE PATRIMONIALIZAÇÃO DA GASTRONOMIA TRADICIONAL

Conforme Polain (2006) o termo patrimônio gastronômico trata da importância na preservação da cultura local, e das várias formas de agregar valor aos produtos da comunidade.

O entendimento do termo patrimônio, entre outras possibilidades, é apontado por Hernandez (2005, p. 129) como algo que foi legado pelo passado ou algo que se quer conservar. Produzir patrimônio refere-se a converter em patrimônio ou construí-lo a partir de determinados elementos preexistentes, selecionados entre outros que se excluem desse processo. Uma das formas de se manter viva uma cultura gastronômica é transformá-la em patrimônio local e nacional.



O fenômeno da patrimonialização das cozinhas regionais supõe, muitas vezes, a reconstrução, a reinvenção e a valorização destas, geralmente como resultado de um contexto socioeconômico e histórico determinado (HERNANDEZ; GRÁCIA-ARNAIZ, 2005, p. 456-457).

Segundo a Organização das Nações Unidas (UNESCO), o Patrimônio Cultural Imaterial pode ser definido como a manifestação patrimonial de porção intangível da herança cultural dos povos, incluindo as tradições, o folclore, as línguas, as festas e outras manifestações, citando como parte desses bens a gastronomia. Desta forma, a alimentação sendo um fator importante na identificação de uma sociedade, pode ser apontada como Patrimônio Cultural Imaterial.

A supervalorização da tradição popular se opõe de certa forma, ao desenvolvimento da industrialização alimentar e aos riscos de diluição das identidades locais e nacionais na mundialização (POULAIN, 2006, p. 40). Ainda conforme este autor, a patrimonialização contemporânea da alimentação insere-se no vasto movimento que faz a noção de patrimônio passar do âmbito privado para o público, do econômico para o cultural, sendo também sinal de outras transformações das representações sociais. Esta passagem estende a noção de patrimônio do material para o imaterial, que engloba práticas cotidianas e populares. Paralelamente, as culturas alimentares locais são chamadas de “gastronomia” e fala-se agora de Patrimônios Gastronômicos Regionais (POULAIN, 2006, p. 38).

A gastronomia pode ser considerada Patrimônio Intangível (imaterial), pois divulga a arte, o conhecimento, a tradição de uma forma abstrata e está diretamente ligada à identidade de um povo (SCHULTER, 2003, p. 10).

## O REGISTRO DE BENS IMATERIAIS

A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas contribuem para a formação das culturas regionais. Observa-se uma tendência da sociedade à valorização patrimonial de sua cozinha, bem como o resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais (BELUZZO, 2004, p. 242).

Nesse século XXI observa-se crescente interesse tanto da economia, do turismo e da educação na área da gastronomia, abrindo a possibilidade para a inclusão dos saberes e fazeres das cozinhas tradicionais como bens culturais, assim como a forma de alimentar-se e os alimentos dispostos em suas regiões.

De acordo com o IPHAN (Instituto de Patrimônio Histórico Nacional):

*“Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares”.*

Além da legislação mencionada na introdução deste artigo que instrui sobre o que é patrimônio imaterial, foi criado o decreto 3.551/2000 que regulamenta os registros de bens de natureza imateriais e Cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial através dos livros:

*“Livro de Registro dos Saberes, Livro de Registro das Celebrações, Livro de Registro das Formas de Expressão, Livro de Registro dos Lugares” que devem sempre ter como referência “a continuidade histórica e sua relevância nacional para a memória, identidade e a formação da sociedade Brasileira”. Este artigo também deu liberdade para outros livros se inscreverem mesmo não estando citados.*

Este mesmo decreto deu responsabilidade ao órgão IPHAN para a supervisão dos registros, segundo o parágrafo terceiro:

*“A instrução dos processos poderá ser feita por outros órgãos do Ministério da Cultura, pelas unidades do IPHAN ou por entidade, pública ou privada, que detenha conhecimentos específicos sobre a matéria, nos termos do regulamento a ser expedido pelo Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural”.*

*“O Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.”*

O IPHAN, utiliza uma metodologia de pesquisa para os registros conhecida como INRC (Inventário Nacional de Referências Culturais), que disponibiliza materiais, por meio de cessão de uso, para a realização do inventário do bem cultural pesquisado. O manual do INRC (2000, p.19-20) apresenta uma nota sobre importância de apresentar a pesquisa para fins de preservação dos bens culturais, confirmando que é preciso tomar uma postura preventiva em relação a preservação:

*“Acredito que pensar a preservação de bens culturais a partir da identificação de referências culturais de vivências e experiências que confirmam uma cultura para os sujeitos que com ela significa adotar uma postura antes preventiva que “curativa”. Pois trata-se de identificar, na dinâmica social em que se inserem bens e práticas culturais, sentidos e valores vivos, marcos de vivências e experiências*

*que conformam uma cultura para os sujeitos que com ela se identificam. Valores e sentidos esses que estão sendo constantemente produzidos e reelaborados, e que evidenciam a inserção da atividade de preservação de bens culturais no campo das práticas simbólicas”.*

Em relação às outras formas de registrar um patrimônio cultural de natureza imaterial no Brasil, que podem ser via assembleias legislativas, via secretarias estaduais de cultura, via câmara dos vereadores ou secretarias municipais de cultura, estas não apresentam, na sua grande maioria, nenhum instrumento de pesquisa ou metodologia de pesquisa obrigatoriamente seguida pelos autores dos patrimônios, e quando há, não está descrita em lei, junto com o bem registrado, anexado à este para fins de pesquisa e fiscalização.

## METODOLOGIA

Devido esta pesquisa ter o objetivo de encontrar leis e registros que podem ser modificados e acrescentados a qualquer momento, encontrou-se a necessidade de efetivá-la por meio bibliográfico e documental, a partir de fontes oficiais de registro como os sites das Assembleias, Câmaras, site do IPHAN e Fundações Culturais.

Pádua afirma (1997, p.62):

“Pesquisa documental é aquela realizada a partir de documentos, contemporâneos ou retrospectivos, considerados cientificamente autênticos (não fraudados); tem sido largamente utilizada nas ciências sociais, na investigação histórica, a fim de descrever/comparar fatos sociais, estabelecendo suas características ou tendências [...]”

Enquanto na pesquisa bibliográfica se desenvolve uma investigação a partir de trabalhos e estudos já realizados por outras pessoas e possui o objetivo de colocar o pesquisador em contato direto com todo material já escrito sobre o assunto da pesquisa (Prodanov e Freitas 2013, p 52).

Foram pesquisados 29 registros, sendo sete via IPHAN, treze via Assembleias Legislativas, seis via Câmaras Municipais, dois via Conselhos Estaduais da Cultura e um na Câmara dos deputados.

O uso de sites não oficiais foram utilizados como localizadores de notícias sobre patrimônios e depois então confirmados nos sites oficiais, pois os mesmos não possuem um buscador de informações própria eficiente.

## APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS

Através das pesquisas realizadas foram elaborados tabelas e gráficos para demonstração de resultados.

A figura 1 representa todos os registros encontrados como Patrimônio Imaterial em caráter Municipal, Estadual e Federal.

REGISTRO DE BENS IMATERIAIS NO BRASIL						
Região	Estado (Município)	Bem Imaterial	Registro	Ano	Órgão responsável	Nível institucional
Sul	Paraná (Curitiba)	Carne de Onça	Lei 14928	2016	Câmara Municipal de Curitiba	Municipal
	Santa Catarina	Consertada	Lei 00646	2017	Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina	Estadual
	Rio Grande do Sul	Chimarrão	Lei 11829	2003	Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul	Estadual
	Rio Grande do Sul	Doce de Pelejas		2008	IPHAN	Nacional
Sudeste	Espírito Santo	Moqueca Capixaba	Lei 158	2010	Assembleia Legislativa do Estado do Espírito Santo	Estadual
	Minas Gerais	Gastronomia Mineira	LEI 22458	2016	Assembleia Legislativa do Estado de Minas Gerais	Estadual
	Minas Gerais	Queijo de Minas		2008	IPHAN	Federal
	Minas Gerais (Pouso Alegre)	Pastel de Angu	Lei 1383	2011	Câmara Municipal de Pouso Alegre	Municipal
	Minas Gerais	Pão de queijo		2001	IPHAN	Federal
	Rio de Janeiro	Felicidade Carioca	Lei 6647	2013	Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro	Estadual
	Rio de Janeiro	Cachapa	Lei 417	2011	Assembleia Legislativa do Rio de Janeiro	Estadual
	São Paulo	Vitado a Paulista	Lei 57.439	2011	Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo	Estadual
	São Paulo (Franca)	Ameioido do Ibilheu	Lei 8245	2015	Câmara Municipal de Franca	Municipal
	São Paulo	Sanduíche Bauri (Bauri)	PL 7509	2014	Câmara dos deputados	Municipal
Centro-oeste	Mato Grosso do Sul	Sobá		2006	IPHAN	Federal
	Mato Grosso do Sul (Dourados Terere)			2011	Assembleia Legislativa de Mato Grosso do Sul	Estadual
Região Nordeste	Alagoas (Maceió)	Doce de cajú		2014	Conselho Estadual da Cultura	Estadual
	Alagoas	Comaio alagoano		2013	Conselho Estadual da Cultura	Estadual
	Bahia	Ofício das Baianas de Acarajé		2004	IPHAN	Federal
	Rio Grande do Norte (Natal)	Ginga com Tapioca	Lei 6617	2016	Câmara Municipal de Natal	Municipal
	Pernambuco	Bolo de rolo	Lei 379	2007	Assembleia Legislativa de Pernambuco	Estadual
	Pernambuco	Bolo Souza Leão	Lei 357	2007	Assembleia Legislativa de Pernambuco	Estadual
	Pernambuco	Carola	Lei 13751	2009	Assembleia Legislativa de Pernambuco	Estadual
	Piauí	Cajúna		2014	IPHAN	Federal
	Sergipe	Ameioido Verde	Lei 692	2013	Assembleia Legislativa do Estado do Sergipe	Estadual
	Pará (Belém)	Mangoba, Tacacá, Pató no woupu e of	Lei 8677	2009	Câmara Municipal de Belém	Municipal
Região Norte	Amazonas (Porto Velho)	Tacacá	Lei 2455	2017	Câmara Municipal de Porto Velho	Municipal
	Toçantins	Bichada, Chambari e Raposa de carne	Lei 3253	2017	Assembleia Legislativa de Toçantins	Estadual
Brasil		Coocos do nordeste	Cooperação 02/2013	2013	IPHAN	Federal

Figura 1: Registros de bens-imateriais no Brasil

Fonte: Autoria própria, 2018

Foram quatro registros no sul, enquanto nove no sudeste, dois no centro-oeste, nove no nordeste e três no norte. Estes dados seriam interessantes para outra pesquisa, relacionando o maior registro de receitas nas regiões litorâneas. Os dados esclarecem o quanto as regiões dos estados metropolitanos e por consequência maior preocupação cultural política, e também mais conhecidos turisticamente são os que possuem maiores registros de suas culturas gastronômicas.

Qual a relação com o turismo ou influência do início da história do Brasil e o início da colonização pelos mares de colonizadores que trouxeram consigo suas culturas, receitas e alimentos? Pode ser a resposta para o enfoque cultural no litoral Brasileiro, apesar da vasta cultura de peixes e frutos da Amazônia e Acre, que possuem uma identidade única, assim como as influências de países que fazem fronteira com o Brasil. Estes também mereciam seus registros, que mesmo profissionais do setor gastronômico, estão longe de explorar metade das culturas destas terras que são deixadas para plano secundário.

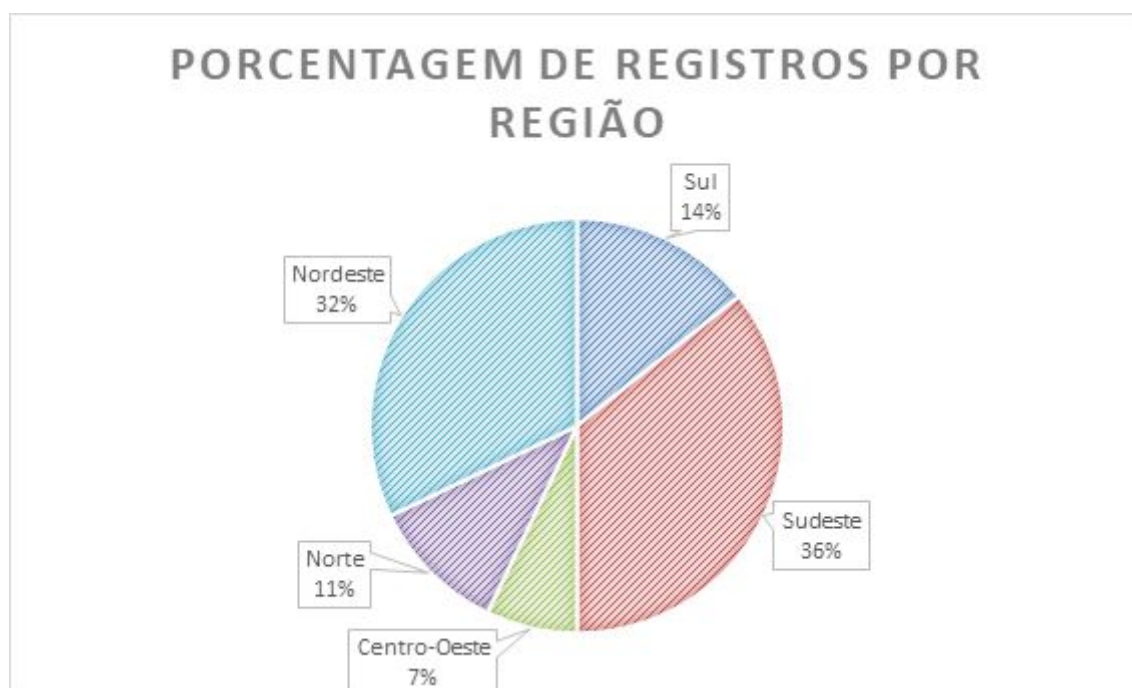


Figura 2: Porcentagem de registros por região

Fonte: Autoria própria, 2018

Os dados acima confirmam a importância de se desenvolver pesquisas para entender se o fenômeno de registro de patrimônio cultural gastronômico possui alta taxa de concentração nas regiões Sudeste e Nordeste por que foi por onde iniciou-se o processo de colonização



Significa então que se for da vontade do povo registrar a forma de cozimento de um ovo, poderá ser registrado, sem o mínimo estudo dos modos de preparo, presença do ato no cotidiano ou identificação de quanto tempo está presente na região.

Segundo Muller (2012) na metodologia de Inventário de Referência Gastronômica Cultural, um bem gastronômico deveria ser praticado ao menos 25 anos pelos moradores da região, para após este tempo adquirir valor simbólico referente a construção de hábitos alimentares.

Após a comprovação do tempo em que os saberes e fazeres foram comprovados, ainda há a necessidade de uma pesquisa de campo para identificar todo o processo e os insumos enraizados naquela receita para que se registre apenas o que realmente vem da influência cultural.

Será que a representação política é suficiente para criar leis, ou seria necessária uma base de conhecimento e especialização para a tal criação?

Uma vez que a gastronomia ganhou enfoque internacional e turística de suas regiões, seria interessante também dar importância para a forma como esta é analisada, registrada, e publicada, para que nossa cultura e tradições não sejam utilizadas de forma discriminada.

É importante salientar que o enfoque não é a crítica à criação de leis de registros de saberes e fazeres da gastronomia tradicional brasileira, pois observa-se o fato de crescente número de registros ligados a área da gastronomia que possibilitam o reconhecimento e valorização dos sabores e da cultura interligada a história do homem, dos povos e de seus costumes.

É perceptível a necessidade de instrução aos parlamentares e fiscalização em cima dos órgãos públicos, como também a criação de um instrumento facilitador para o encontro dos registros de patrimônios imateriais como, por exemplo, a criação de mais plataformas de disseminação do conhecimento. Um bom exemplo seria o projeto ‘infopatrimônio’ (acesso em 20 de abril de 2018), que conta com a colaboração de voluntários para a inserção dos conhecimentos pertinentes na plataforma, localizando os patrimônios e mapeando-os. Seria de grande importância aos profissionais e para fiscalização se houvesse a centralização das leis através de um mapeamento, para facilitar a pesquisa, que se mostra difícil até nos sites dos órgãos responsáveis pelos registros.

Independente de existir um conflito de interesses, é imprescindível que os especialistas na área lutem pelo controle e pela democratização, para a correção de erros, tanto consentidos quanto desconhecidos do meio coletivo (Machado, 2012 p 76).



Figura 4: Número de registros de patrimônios culturais gastronômicos Brasileiros no século XXI

Fonte: Autoria própria, 2018

Outro dado importante encontrado nesta pesquisa é o aumento dos registros nos anos de 2011 a 2017, o que mostra que o tema de patrimonialização dos saberes e fazeres das comidas tradicionais vem apresentando grande expansão, ganhando importância e despertando o interesse nos brasileiros. Pode-se observar esse interesse na área da educação em Gastronomia no Brasil, que segundo Brasil *apud*. Rocha (2016) a procura pelo curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro em 2011 superou a proporção candidato/vaga de cursos de medicina e engenharia e foi também o segundo curso mais concorrido na Universidade Rural de Pernambuco e na Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre.

Este aumento da procura nos cursos de gastronomia demonstra que há espaço para cursos de especialização para atender os atuais e futuros profissionais tanto da área da produção de alimentos propriamente dita mas também para o aperfeiçoamento de profissionais que se interessem em atuar junto aos órgãos federais, estaduais e municipais na área de fiscalização



das ações de salvaguarda dos registros de patrimônios imateriais ligados a gastronomia brasileira.

## O CASO DA BUCHADA DE BODE E OS CUIDADOS NA REALIZAÇÃO DE REGISTROS

Um caso que constatou revolta diante dos cidadãos foi o registro da Câmara Municipal de Curitiba. Foi aprovado a lei que transforma “a Buchada, Chambari, e paçoca de carne seca como símbolo e forma da expressão cultural do Estado de Tocantins”, que possui até mesmo erros graves gramaticais, responsáveis pela alteração no sentido da frase a ser registrada.

No Blog do Luiz Armando Costa (acesso 16 de maio de 2018), que retrata vários assuntos sobre política e afins, publicou uma nota sobre o assunto:

*“Pensa! Os deputados decretaram e o Governador Marcelo Miranda sancionou a lei 3.253/2017, de 31 de julho de 2017, “reconhecendo” a importância da buchada, o chambari, e paçoca de carne seca como “símbolos e forma de expressão cultural e gastronômica do estado de Tocantins”. Isto mesmo, com esta vírgula saliente (e revolucionária) antes da conjunção aditiva. A gente não sabe se para ou continua. Ou para e continua”.*

Costa (2017) faz uma curta crítica também por juntarem dinheiro e tempo de dois poderes (Legislativo e Executivo) para criarem este decreto e continua sua crítica:

*“Fico sem entender se o governo misturou a buchada com chambari e paçoca e os transformou em um só prato, declarando-o (e não os) como patrimônio. Achei que seriam todos eles, agora, patrimônio. Mas como o governo diz que “É”, sou levado a crer que realmente o governo criou um novo prato com os três. E aí, sim, teria inovado, criado um patrimônio para chamar de seu, com registro e tudo, afinal misturar buchada com chambari e paçoca deve ser um bom achado.”*

Observa-se nessas palavras a evidente confusão criada pelo poder público e que dificulta os planos de salvaguardar essa identidade gastronômica, pois existe a possibilidade dos pratos serem esquecidos por conta de leis pouco fundamentadas.

## CONCLUSÃO

Durante a pesquisa realizada para este artigo, constatou-se que há poucos registros realizados pelo IPHAN, e muitos registros realizados por outros órgãos que não apresentam claramente nenhuma metodologia de pesquisa para fins de registro de alimentos e bebidas.

Observou-se que existe um considerável volume de pratos registrados por lei sendo nomeados como “típicos”, o que não significa necessariamente que estes pratos tenham qualquer relação histórica, cultural ou de identidade com a localidade que propõe.

Observa-se aí a diferença que se faz entre produtos considerados típicos e outros considerados tradicionais, uma vez que a palavra típico, significa ‘característico’, enquanto a palavra tradicional, significa relativo ou fundado na tradição (AURÉLIO, 2012).

Por ser uma área nova que está ganhando força neste século XXI, ainda há dificuldade da localização, padronização e fiscalização de bens imateriais, como por exemplo, a criação de leis nas câmaras para o ganho de votos, sem um estudo de quem as criaram.

Com a realização dessa pesquisa compreendeu-se que o Patrimônio Cultural Imaterial integra em si não só as manifestações culturais criadas pelo homem, mas também os elementos que fundam a identidade de um grupo e os que o diferenciam dos demais. Esse Patrimônio Cultural Imaterial, de construção social, é passado de geração em geração sob a forma de tradição, cultos, ritos, onde incluem usos e costumes, expressões idiomáticas, técnicas e conhecimentos próprios das comunidades. Tanto a Recomendação para a Salvaguarda da Cultura Tradicional e do Folclore (1989) quanto a Declaração Universal da UNESCO para a Diversidade Cultural (2001) e a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Intangível (2003), visam sensibilizar instâncias locais, nacionais e internacionais para a importância do Patrimônio Cultural Imaterial. Cabe a cada uma dessas instâncias a adoção de políticas públicas, programas de pós graduação e medidas que promovam o respeito e a salvaguarda do Patrimônio Cultural, por meio de instrumentos que contemplem a identificação e inventariação dos Bens Culturais Imateriais, a promoção de estudos científicos, tecnológicos, técnicos e artísticos que deem suporte para fiscalização dos planos de salvaguarda inerentes ao processo de registro enquanto Patrimônio Cultural Imaterial.

Encontrou-se, ao longo da pesquisa muita dificuldade para buscar os dados, sendo que não há um campo de pesquisa próprio para a gastronomia no setor de Patrimônios Imateriais, os órgãos responsáveis não respondem e-mails e em muitos estados não há um órgão para

patrimônio imaterial. A confusão entre registrar pratos típicos e patrimônios está feito, visando que os jornalistas e sites informais, de grande maioria, não compreendem a diferença, quem dirá então os responsáveis pelas leis, que não possuem nem o cuidado de registrar o modo de fazer do prato ou as características principais dos bens registrados na descrição da lei.

Ao iniciar a pesquisa para o artigo, um dos objetivos era encontrar as metodologias de pesquisas que foram utilizadas para a criação do registro de leis, porém este objetivo teve de ser retirado da pesquisa. Pois houve uma dificuldade imensa em encontrar os dados, isto quando existiam. Muitos Estados não possuem um órgão para o registro e acautelamento de bens imateriais, não respondem emails e há muitas reportagens falsas e que confundem o registro de pratos típicos com patrimônios.

Corroborar-se aqui a necessidade de mais cursos na área de alimentação e cultura para dar conta de ensinar a fazer a fiscalização e para a conscientização do povo enquanto nação que valoriza suas raízes e identidade, formando profissionais da gastronomia capacitados para este trabalho junto aos órgãos gestores de cultura. Um sistema de pós-graduação no assunto trabalhado aqui, assim como órgãos de fiscalização e de pesquisa para patrimônios imateriais mostrou-se necessário e deveriam ser encontrados em todo território nacional para que mais uma parte do país não seja banalizado e conhecido pela má administração tanto no exterior quanto internamente.

O Brasil e os profissionais brasileiros possuem condições de transformar a área da gastronomia, referência mundial e ser reconhecido pela capacidade de adaptar milhares de culturas que migraram para suas terras e deixá-las com sua própria identidade, carisma e aconchego que agrada tanto os turistas e seus nativos. Qualquer um pode se sentir em casa no Brasil, considerando que há um pouco de influência de cada migração nos pratos Brasileiros.

## SUGESTÕES PARA FUTUROS TRABALHOS

- Dar a devida continuação a esta pesquisa enfocando detalhadamente os registros estaduais e municipais.
- Aprofundar os tipos de metodologia de pesquisa utilizados nos registros dos PCI.
- Fazer o levantamento das ações de plano de salvaguarda que estão sendo de fato utilizados para a preservação dos PCI.

## REFERÊNCIAS

ALVES, A.C.L. Processos e produtos alimentares reconhecidos como patrimônio cultural: A experiência do IPHAN. Simpósio de segurança alimentar.

AURÉLIO, O mini dicionário da língua portuguesa. 4ª edição revista e ampliada do mini dicionário Aurélio. 7ª impressão - Rio de Janeiro, 2002.

ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. Constituição (2003). Lei nº 11929, de 20 de junho de 2003. **Institui O Churrasco Como "prato Típico" e O Chimarrão Como "bebida Símbolo" do Estado do Rio Grande do Sul e Dá Outras Providências..** Rio Grande do Sul, RS.

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SANTA CATARINA (Estado). Constituição (2017). Projeto de Lei nº 646, de 28 de março de 2018. **Declara Patrimônio Cultural do Estado de Santa Catarina A Bebida Concertada.** Santa Catarina, SC.

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (Estado). Constituição (2012). Lei nº 1862, de 26 de novembro de 2016. **CONSIDERA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO A FEIJOADA CARIOCA.** Rio de Janeiro, RJ.

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO (Estado). Constituição (2010). Projeto de Lei nº 158, de 24 de maio de 2010. **Declara A Moqueca Capixaba Como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado.** Espírito santo, ES.

ALAGOAS (Estado). Constituição (2007). Lei nº 3557, de 2007. **Considera O Bolo Souza Leão Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.** Alagoas

ALEPE (Estado). Constituição (2008). Lei nº 13436, de 24 de abril de 2008. Considera **O Bolo de Rolo Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.** Alagoas, AL.  
BRASIL. Lei nº 216, de 05 de setembro de 1988. . **Patrimônio cultural Brasileiro: os bens de natureza material.** Iphan, 2012.

BRASIL. IPHAN. (Org.). **Livro de Saberes e Fazeres.** Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/496>>. Acesso em: 25 maio 2018

BENTO GONÇALVES, 2008. Disponível em: [http://www.sbctars.ufrgs.br/ssa2/programacao/ana\\_claudia.pdf](http://www.sbctars.ufrgs.br/ssa2/programacao/ana_claudia.pdf). Acesso em 12 de mai de 2018

BELUZZO, R. **A Valorização da Cozinha Regional.** In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.

BOTELHO, R. A. **Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável**. 2006. 192f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, DF, 2006.

BRABET, C; PALLET, D. **Os Selos Oficiais de Qualidade dos Alimentos na França e na Europa**. In: Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: Indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios / organizado por Vinícius Lages, Lea Lagares e Christiano Lima Braga. Brasília: SEBRAE, 2005.

BRILLAT-SAVARIN, A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BRASIL. Congresso. Senado. Constituição (2000). Decreto nº 3551, de 04 de agosto de 2000. **Fica instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro**. : Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências.. Casa civil, BR.

BRASIL. IPHAN. (Org.). Convênio 811894/2014: **Promoção de Ações de Salvaguarda do Modo Artesanal de Fazer Queijo**. 2014. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/licitacoesConveniosContratos/detalhes/169/convenio-8118942014-promocao-de-acoes-de-salvaguarda-do-modo-artesanal-de-fazer-queijo>>. Acesso em: 05 mar 2018.

BRASIL. IPHAN. (Org.). Cooperação 02/2013. **Cocos do Nordeste Brasileiro 2ª fase- Conclusão do projeto e instrução do processo de registro de cocos do nordeste como patrimônio imaterial brasileiro**. 2013. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/licitacoesConveniosContratos/detalhes/438/termo-de-cooperacao-022013-cocos-do-nordeste-brasileiro-2a-fase-conclusao-do-projeto-e-instrucao-do-processo-d-e-registro-de-cocos-do-nordeste-como-patrimonio-imaterial-brasileiro>>. Acesso em: 05 mar 2018.

BRASIL. IPHAN. (Org.). Decreto 3551 . **Ofício das Baianas de Acarajé - Registro do Ofício das Baianas de Acarajé como patrimônio imaterial brasileiro**. 4 de agosto de 2000. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/BaianasdeAcarajeCertidao.pdf>> Acesso em 5 de mai de 2018.

BRASIL. IPHAN. (Org.). **Certidão de registro da Cajuína**. 2014. Disponível em: <[http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Certidao\\_cajuina\\_piaui.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Certidao_cajuina_piaui.pdf)>. Acesso em: 05 maio 2018.

CANESQUI, A. M. **Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação**. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. 1º ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. Disponível em

<http://www.planalto.gov.br> Acesso: janeiro, 2010.

COSTA, Luiz Armando. **Pela lei publicada governo criou novo patrimônio cultural:** Misturou buchada com chambari e carne seca. 2017. Disponível em: <<https://luizarmandocosta.com.br/noticia/pela-lei-publicada-governo-criou-novo-patrimonio-cultural-misturou-buchada-com-chambari-e-carne-seca-prepare-o-sonrisal-socorro-nossa-lingua/13832>>. Acesso em: 04 jun. 2018.

COMIDA MINEIRA. 2004. 155 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2004. P.49

CONTEXTO DA ALIMENTAÇÃO. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade** Vol. 4 no 2. p.4 Março de 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac.

DUTRA, R. C. A. Nação, Região, **Cidadania**: A construção das cozinhas regionais no Projeto Nacional Brasileiro. Campos: Revista de Antropologia Social. Curitiba, v. 5, n.1, p. 93-110, 2004.

ETG. **Especialidade Tradicional Garantida**. Endereço: <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:PT:PDF>. Acesso:janeiro, 2010.

ENECULT. **Encontros Multidisciplinares em Cultura**. UFBA, maio 2008.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação**: Análises introdutórias. Ed. Roca, São Paulo, 2005.

FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Paris. Ed. Fayard, 1996.

FLORIANÓPOLIS. Prefeitura Municipal de Florianópolis. **INSTITUI O PROGRAMA MUNICIPAL DE PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO IMATERIAL OU INTANGÍVEL DO MUNICÍPIO**. Lei 7667, Art 5, 2008. Disponível em: <<https://leismunicipais.com.br/a1/sc/f/florianopolis/lei-ordinaria/2008/767/7667/lei-ordinaria-n-7667-2008-institui-o-programa-municipal-de-protecao-e-conservacao-do-patrimonio-imaterial-ou-intangivel-do-municipio-2008-06-27-versao-original>>. Acesso em: 20 de abr. de 2018.

GARCIA, R. W. D. **A Comida, a Dieta o Gosto**. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999.

GIMENES, M. H. S. G. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico**: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. Disponível em: <http://www.ucs.br/ucs>. Acesso em setembro, 2008.

GINANI, V. **Índice de Aceitação de Preparações Regionais com Teor Lipídico Reduzido**. Dissertação de mestrado. Universidade de Brasília, Brasília, DF,

2005.

GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS (Estado). Constituição (2016). Lei nº 22458, de 23 de dezembro de 2016. **Declara Patrimônio Cultural do Estado A Gastronomia Mineira**. Minas Gerais, MG.

HERNANDEZ, J. C.; M. G.RACIA-ARNAIZ. **Alimentação e Cultura: Perspectivas antropológicas**. Barcelona. Ariel 2005.

HERNANDEZ, J. C. **Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares**. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

IKEDA, J.P. **Culture, food and nutrition in increasingly culturally diverse societies**. In: A sociology of food and nutrition: The social appetite. @ed. Oxford University Press: National Library of Australia, 2004.

JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPÉIA: Endereço: <http://eurlex.europa.eu/JOIndex.do>. Acesso: 01 de jun de 2018.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. INRC 2000: **Manual do Inventário Nacional de Referências Culturais**. Brasília: Iphan, 2000. p. 19-20 Disponível em:

<[http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Manual\\_do\\_INRC.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Manual_do_INRC.pdf)>. Acesso em: 10 maio 2018.

IPHAN. Constituição (2006). Processo nº 01450.012192/2006-65, de 30 de agosto de 2001. **Registro dos Queijos Artesanais de Minas: A ser inscrito no Livro dos Saberes**. Brasil, BR. CÂMARA DOS DEPUTADOS (Estado). **Constituição (2013). Lei nº 7682, de 2013**. Considera como patrimônio cultural imaterial do estado de Sergipe o amendoim Verde, Sergipe, SE.

IPHAN. **PORTARIA Nº 187**. Disponível em: <[http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Portaria\\_n\\_187\\_de\\_11\\_de\\_junho\\_de\\_2010](http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Portaria_n_187_de_11_de_junho_de_2010)>. Acesso em: 22 abr. 2018.pdf

LODY, R. **Comer é pertencer**. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília, DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.

MACIEL, M. E. **Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin**. Horizontes Antropológicos. Porto Alegre. v.7, n.16, p. 01-10, 2001

MILLÁN, A. **Malo para comer, bueno para pensar**. Crisis en la cadena socioalimentaria. In: GRÁCIA-ARNAIZ, M. Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España. Barcelona: Ariel, 2002.

MORAIS, Luciana Patrícia de. **Culinária Típica e Identidade Regional: A expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de**

MATO GROSSO DO SUL (Estado). **Constituição (2012). Decreto nº 11.93715**, de 10 de agosto de 2006. Registro do Prato Típico “sobá” Como Bem Cultural de Natureza Imaterial. Campo Grande, MS

MATO GROSSO DO SUL. FUNDAÇÃO CULTURA. (Org.). **Bens Tombados em Mato Grosso do Sul: Modo de fazer terere**. 2011. Disponível em: <[http://novo.more.ufsc.br/homepage/insrer\\_homepage](http://novo.more.ufsc.br/homepage/insrer_homepage)>. Acesso em: 10 maio 2018.

MULLER, Silvana Graudenz. **PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONÔMICO: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais**. 2012. 288 f. Tese (Doutorado) - Curso de Pós-graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012. Disponível em: <<http://btd.egc.ufsc.br/wp-content/uploads/2012/05/Silvana-Graudenz-Müller.pdf>>. Acesso em: 05 maio 2018.

POULAIN, J. P. **Sociologia da Alimentação**. Florianópolis. Editora da UFSC, 2006.

PORTO VELHO (Município). **Constituição (2017). Lei nº 2455**, de 24 de novembro de 2017. **Reconhece Como Patrimônio Cultural do Município de Porto Velho O Tacacá e Dá Outras Providências**. Porto Velho, RO.

PARANÁ (Município). **Constituição (2016). Lei Ordinária nº 14928**, de 2016. **Carne de Onça: Patrimônio Cultural imaterial de Curitiba**. Curitiba, PR.  
PÁDUA, Elisabete Matallo Marchezine de. **Metodologia da pesquisa: abordagem teóricoprática**. 2. ed. Campinas: Papiros, 1997.

PATRIMÔNIOS DE PERNAMBUCO: materiais e imateriais/ fundação do patrimonio histórico e artístico de Pernambuco - Recife: Fundarpe, 2011. 112 p.:102

RAOULT-WACK, A-L. **Dis-moi ce que tu manges**. Paris: Art de vivre, 2001.  
SECRETARIA DE CULTURA DO ESTADO DE ALAGOAS (Estado). **Constituição (2011). Lei nº 7285**, de 30 de novembro de 2011. **Camarão Alagoano Bar das Ostras como Patrimônio Imaterial de Alagoas**. . Alagoas, AL.

SECULT (Estado). **Constituição (2011). Lei nº 7285**, de 30 de novembro de 2011. **Saber Fazer dos Doces de Caju em Ipioca**. Alagoas, AL.

SENA, T. C. **Atribuição de valor nas práticas de preservação do Patrimônio**. IV

SHULTER, R. G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

UNESCO. **Recomendação sobre a vanguarda da Cultura Tradicional e Popular**. 1989. Disponível em: &lt;<http://www.unesco.org.br/areas/cultura/imaterial/mostra>&gt;. Acesso em 15 de mai de 2018



UNESDOC. <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540por.pdf>. Acesso em 20 mai 2018

ZAGATO, J. A., & Lucena, C. C. (abril de 2018). **InfoPatrimônio**: preservação do patrimônio histórico brasileiro.

Fonte:INFOPATRIMÔNIO:<http://www.infopatrimonio.org#!/map=38329>