

TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA COMO SALVAGUARDA DA CULTURA ALIMENTAR DO SERTÃO DO RIBEIRÃO

1

GIANA PALUDO GIOMBELLI
Orientadora: FABIANA MORTIMER AMARAL
Coorientadora: DANIELA DE CARVALHO CARRELAS

RESUMO

O Turismo de Base Comunitária (TBC) tem como premissa o protagonismo da comunidade local e desempenha papel fundamental na salvaguarda dos patrimônios culturais e ambientais. Este estudo tem como objetivo diagnosticar o cardápio servido nos roteiros do Coletivo de TBC Vivências no Sertão bem como suas principais motivações. A pesquisa trata-se de um estudo de caso, de natureza qualitativa exploratória, e foi realizada a partir da observação participante e a aplicação de questionários semiestruturados com as mulheres envolvidas no Coletivo. Os resultados apontam que o cardápio proposto teve motivações relacionadas à cultura local e à sociobiodiversidade. Mas também apontam a necessidade de estratégias de salvaguarda, visto que mais da metade dos ingredientes são provenientes de mercados convencionais. Conclui-se que é necessário pensar em estratégias para o fortalecimento e o aumento da produção agroalimentar local, sendo o TBC uma estratégia de estímulo para a manutenção da cultura alimentar do Sertão do Ribeirão, localizado na cidade de Florianópolis, visto que possui a capacidade de dialogar com vários aspectos do território.

Palavras-chave: turismo de base comunitária; cultura local; sociobiodiversidade.

ABSTRACT

Community-Based Tourism (CBT) is based on the local community's leadership and plays a fundamental role in safeguarding cultural and environmental heritage. This study aims to analyze the menus served on the tours of the CBT Collective "Vivências no Sertão" (Experiences in the Sertão) and their main motivations. This is a qualitative, exploratory case study, conducted through participant observation and the administration of semi-structured questionnaires with the women involved in the Collective. The results indicate that the proposed menu was motivated by local culture and sociobiodiversity. However, they also highlight the need for safeguarding strategies, given that more than half of the ingredients come from conventional

¹ International Journal of Gastronomy and Food Science:
<https://www.sciencedirect.com/journal/international-journal-of-gastronomy-and-food-science>

markets. The conclusion is that strategies must be developed to strengthen and increase local agrifood production, with CBT serving as a stimulus strategy for maintaining the food culture of Sertão do Ribeirão, located in the city of Florianópolis, given its ability to connect with various aspects of the territory.

Key-words: Keywords: community-based tourism; local culture; sociobiodiversity.

1 INTRODUÇÃO

O Turismo de Base Comunitária (TBC) é compreendido como um modelo de gestão da atividade turística protagonizado pela comunidade local, tendo por objetivo a salvaguarda dos patrimônios culturais e ambientais do território no qual está inserido (Carrelas,2022). A alimentação dentro do contexto do TBC desempenha um elemento fundamental pois comunica práticas, saberes, sabores e identidades locais. Podendo ser ela o diferencial e atrativo principal nas atividades propostas(Ferreira, De Oliveira, 2019, 2019).

Dentro desse cenário, esse trabalho tem como objeto de estudo o cardápio servido nos roteiros do Coletivo de Turismo de Base Comunitária Vivências no Sertão, com foco nos pratos e nos ingredientes utilizados na elaboração do cardápio.

O Coletivo está inserido no Monumento Natural Municipal da Lagoa do Peri, localizado no sul de Florianópolis. O Monumento abriga remanescentes primários de Mata Atlântica, o maior manancial de água doce superficial da Ilha de Santa Catarina, além de ser território de comunidades tradicionais que salvaguardam patrimônios ambientais e culturais.

As características rurais preservadas permitiram a resistência de atividades tradicionais como carro de boi, cestaria, alambique e engenhos de farinha. Mesmo estando dentro de uma Unidade de Conservação (UC), a forte pressão da especulação imobiliária e a presença do turismo de massa, estimulou o protagonismo da comunidade como promotores de conservação e regeneração do patrimônio cultural e ambiental, através do Coletivo de TBC que há dois anos desenvolve roteiros pedagógicos na localidade.

Mesmo estando presente em todos os roteiros do Coletivo, o cardápio oferecido muitas vezes não é compreendido em toda sua dimensão simbólica, histórica e territorial. No contexto do Sertão do Ribeirão, onde o cardápio foi composto por alimentos considerados tradicionais, nasce a motivação de investigar de que maneira os alimentos presentes no cardápio dos roteiros do Coletivo refletem

as práticas e valores da comunidade.

Nesta perspectiva surge a seguinte questão: Quais foram as principais motivações na escolha do cardápio? De que forma o cardápio servido nos roteiros do Coletivo representa o contexto social, cultural e histórico do Sertão? De que forma os alimentos servidos podem contribuir para o fortalecimento da identidade local através dos roteiros do Coletivo de TBC?

De maneira específica, busca-se identificar os alimentos e os ingredientes utilizados no cardápio e as suas motivações sociais e culturais, nos três roteiros do Coletivo de TBC Vivências no Sertão vinculados ao edital Fundo Casa Socioambiental. Como também analisar a viabilidade de manutenção desses alimentos no território, de modo que venham a contribuir com o fortalecimento da cultura alimentar local, através dos roteiros de TBC.

Além de buscar contribuir e fortalecer as iniciativas do Coletivo, através da gastronomia local existe a motivação pessoal da autora, participante do projeto de extensão de Turismo de Base Comunitária, do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), campus Florianópolis-Continente.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA COMO ESTRATÉGIA DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL SUSTENTÁVEL

O conceito de desenvolvimento territorial sustentável está baseado na mobilização dos atores locais em busca de um equilíbrio social, ambiental e econômico através da identificação coletiva de uma cultura e de um território (Pecqueur,2005). Cada território deve considerar as suas especificidades, tais como os recursos naturais, o capital social e humano, a capacidade empreendedora dos atores, a infra-estrutura existente, as vocações e oportunidades do território (Velloso, 2008).

Dessa forma, o território vai muito além do que desempenhar a base geográfica das atividades econômicas, ele adquire uma dimensão sociocultural (Campagne, Pecqueur, 2014), contribuindo no fortalecimento de identidade e cooperação daqueles que possuem o interesse comum em “proteger, valorizar e capitalizar aquilo que um dado território tem de “seu” – suas especificidades

culturais, tipicidades, natureza enquanto recurso e enquanto patrimônio ambiental, práticas produtivas e potencialidades econômicas” (Albagli, 2004, p. 63).

Embora o Turismo de Base Comunitária (TBC) não tenha sido concebido a *priori* como estratégia para o desenvolvimento territorial, ele pode servir como instrumento para tal. O TBC é um modelo de gestão da visitação turística onde a comunidade local é protagonista, conseqüentemente promovendo benefícios coletivos, qualidade de vida, vivência intercultural, valorização da história e da cultura local, como também o uso sustentável dos recursos disponíveis (ICMBIO, 2018).

Segundo o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), o TBC possui 11 princípios, sendo eles: conservação da sociobiodiversidade, valorização da história e da cultura, protagonismo comunitário, equidade social, bem comum, transparência, partilha cultural, atividade complementar, educação, dinamismo cultural e continuidade.

Esse modelo de atividade turística baseia-se na salvaguarda dos recursos naturais e culturais, na ação coletiva com outras instituições, no empoderamento comunitário e no fortalecimento da economia local (Carrelas, 2022). Para a autora, esse modelo de turismo não é realizado com o objetivo em si próprio, mas como um modelo de desenvolvimento situado, comunitário e social. Indo de encontro ao conceito aqui utilizado de desenvolvimento territorial sustentável.

Para além do conceito, compreende-se o TBC não como um segmento do mercado turístico, mas como um modelo de proteção de bens culturais e naturais, pois a valorização e a conservação desses bens são prioridades para a proteção das comunidades locais e suas heranças (Hickenbick, 2023).

Essa percepção se intensifica na realidade brasileira, pois o TBC comumente ocorre em comunidades que sofrem ameaças tais como o próprio turismo de massa, a especulação imobiliária e as restrições impostas às suas práticas tradicionais (Hickenbick, 2021).

Outra modalidade que contribui para o desenvolvimento socioeconômico de comunidades locais e que tem relação direta com o TBC é o turismo gastronômico. Visto que esse se caracteriza pelo desejo de conhecer novos sabores, bem como reconhecer a gastronomia como representante da história, da identidade, da cultura e das novas maneiras de ser e estar (Lucas, 2024). Para o Ministério do Turismo (2021) os produtos agroalimentares bem como os produtos utilizados como atrativos

para a atividade turística, tem suas bases nos costumes tradicionais do local, o que contribui também na geração de oportunidades para a comunidade local em questão.

2.2 COZINHA AFETIVA

Do ponto de vista antropológico, o significado de ingerir um alimento transcende a necessidade biológica de nutrir o corpo, permeia como prática social e cultural, ou seja, a alimentação é a materialização da história de um indivíduo, definida pelas condições geográficas, econômicas e valores sociais (Santos, 2019,p.84).

Os alimentos tocam profundamente o nosso emocional, pois o ato de comer envolve os cinco sentidos do ser humano, tornando a apreciação, algo vivo em nossa memória e despertando o que chamamos de memórias afetivas gustativas (Sousa, 2022). Os hábitos alimentares mudam com o passar do tempo, mas a memória e os aprendizados alimentares permanecem no consciente.

A memória gustativa ou afetiva, é aquela que tem o poder involuntário de transmitir a “consciência de um sabor que remete ao passado” (Sousa, 2022, p.13) ou ainda aquela que nos faz lembrar “de algo especial por meio de cheiro, sons, aparência ou sabor de alguma comida” (Lemes Neto,2023, p.9).

Outros autores utilizam também o termo comida afetiva, ou seja, aquela que transmite no presente recordações de momentos vividos e emoções, trazendo um ar de conforto e prazer (Duarte, Tavares, Maynard, 2023). Quando temos uma memória gustativa não nos lembramos somente da comida, mas também do local de convívio e das relações sociais (Lemes Neto, 2023).

Podemos caracterizar a memória afetiva como um processo social e coletivo (Sartori, Cruz e Tricarico,2021). O ato de sentar-se à mesa na companhia de alguém desempenha ou reforça sentimentos de pertencimento a um grupo social (Sousa, 2022). Assim como a língua, ela também demonstra uma identificação cultural, pois traz consigo costumes alimentares de um determinado lugar (Azevedo, Ortale, 2019).

2.3 COZINHA REGIONAL E SOCIOBIODIVERSIDADE

Primordialmente, a alimentação humana era dependente dos recursos naturais disponíveis em cada localidade, e quando esgotados, as populações eram obrigadas a migrar em busca de novos territórios, mas a partir da invenção da agricultura ocorreu o processo de fixação do ser humano e conseqüentemente uma diversificação significativa da sua dieta (Bahl, Gimenes, Nitsche, 2011).

Com a domesticação de plantas e animais, “os alimentos e os manjares se ordenaram em cada região segundo um código detalhado de valores, de regras e de símbolos” (Giard,1994,p.232). Dessa forma, a territorialidade gastronômica se constrói à medida em que um determinado local e seus habitantes se tornam intimamente associados a um conjunto culinário, onde as escolhas alimentares se materializam em valores de dimensões sociais e simbólicas (Bahl, Gimenes, Nitsche, 2011).

O termo cozinha regional surge como um conjunto de práticas culinárias, ingredientes e sociabilidades vividas dentro de um território geograficamente identificado, representando não apenas a comida como elemento essencial da vida humana, mas aquela que se torna uma forma de expressão de uma identidade cultural (Oliveira, Silva, 2021). A comida se estabelece como componente fundamental e simbólico, pois representa a evolução e a história de um território, tornando-se essencial para a compreensão das diferenças culturais entre sociedades e povos (Coelho-Costa, 2019).

A cozinha regional está diretamente associada aos diferentes tipos de solo, de clima, de relevo e da própria interação entre os fluxos migratórios (internos e externos), contribuindo para uma gastronomia múltipla, com diferenças acentuadas tanto do ponto de vista dos ingredientes utilizados quanto das técnicas de preparo e serviço e da ritualística relacionada (Bahl, Gimenes, Nitsche, 2011).

Outro termo bastante inovador e que adentra profundamente no conceito da cozinha regional é a sociobiodiversidade. Ela pode ser definida como a inter-relação entre a “diversidade biológica (fauna, flora e recursos naturais) e a diversidade de sistemas socioculturais (povos indígenas, quilombolas, pescadores artesanais, comunidades tradicionais, ribeirinhas e agricultores familiares) (Cipriani, Barros, Gabriel, 2023, p.2).

A sociobiodiversidade engloba todas as práticas culturais das populações que nela vivem e ao mesmo tempo, são dependentes desses recursos e acabam por sustentar a biodiversidade e essa cultura ao longo do tempo, trazendo uma compreensão mais holística das interações entre humanos e o meio ambiente (Silva, 2024). De forma geral, a sociobiodiversidade pode ser compreendida como aquela que abarca a relação entre a dimensão ecológica, biológica e cultural (Gewehr, 2024).

Esses elementos da sociobiodiversidade representam o “fruto da terra” e quando aliados à coletividade, ao capital social, à sustentabilidade contribuem para que o território seja ainda mais competitivo e atrativo (Coelho-Costa, 2019, Velloso, 2008).

Para os autores, a cozinha regional está intimamente relacionada à construção de identidades e ao fortalecimento dos territórios, podendo ser uma estratégia para o desenvolvimento de atividades que ofereçam crescimento, promoção, diferenciação e inovação para as comunidades.

Um exemplo dessas atividades é a inter-relação entre o Turismo de Base Comunitária e o Turismo Gastronômico, sendo eles uma possibilidade de Desenvolvimento Territorial Sustentável.

2.4 SERTÃO DO RIBEIRÃO

Segundo o plano de Manejo do Monumento Natural Municipal da Lagoa do Peri (MONA da Lagoa do Peri), o território da Ilha de Santa Catarina (ISC) é ocupado há milênios por populações humanas, como por exemplo os povos sambaquieiros e os Itararé. No século XVI, quando os navegantes europeus chegaram na região, eram os Guarani que habitavam a Ilha e que sofreram com o processo de colonização, sendo gradualmente expulsos do território migrando para o continente. Muitas práticas dos Guarani foram adotadas pelos colonos e enraizadas na ilha como métodos de produção rural, técnicas de pesca, costumes alimentares, entre outros (Florianópolis, 2024).

O Sertão do Ribeirão está localizado no sul da ISC, no município de Florianópolis e está inserido na Zona Cultural da Unidade de Conservação Monumento Natural Municipal da Lagoa do Peri (MONA da Lagoa do Peri). Conforme o Plano de Manejo do MONA, “as Zonas Culturais são as áreas com

presença de população residente e caracterizadas pelos usos tradicionais da terra” (2024).

O território do MONA está cercado por morros cobertos por remanescentes do Bioma Mata Atlântica, o que lhe confere uma diversidade significativa de flora e fauna. Onde se encontram as nascentes do Ribeirão Grande e do Rio Cachoeira Grande, responsáveis por abastecer o maior manancial de água doce superficial da ISC, a Lagoa do Peri (Florianópolis, 2024).

Segundo Guimarães (2024) a partir da década de 1960, a ISC sofreu um processo crescente de urbanização, o que afetou profundamente os modos de vida tradicionais, como é o caso do Sertão do Ribeirão. Outro processo que trouxe mudanças significativas para o território foi a criação do Parque Municipal da Lagoa do Peri (atual MONA) a partir da década de 1980, o que resultou num processo migratório, onde muitas famílias optaram por sair de suas terras.

Com o ápice na Pandemia de Covid-19, a busca pelo isolamento e distanciamento social fez do Sertão uma possibilidade de lugar seguro e interessante para viver (Guimarães,2024) aumentando o número de moradores na comunidade, através do parcelamento desenfreado das propriedades locais.

A comunidade do Sertão do Ribeirão possui traços culturais de famílias presentes no território há mais de século, como por exemplo a atividade agropecuária de subsistência, atrelados ao plantio de aipim, abóbora, amendoim, alho, cana-de-açúcar, feijão, laranja, também desenvolveram uma certa relação de extrativismo com a floresta, seja de alimentos, de plantas medicinais, uso de lenha ou de cipó para cestaria (Florianópolis, 2024). Sendo os alambiques e os engenhos de farinha os principais marcadores de modo de produção alimentar da comunidade do Sertão do Ribeirão (Guimarães, 2024).

Segundo o Plano de Manejo do MONA, o território manteve uma relação comunitária significativa, através da produção de cachaça, melado e da farinha de aipim, como também através das atividades religiosas como a Festa do Divino, da Santa Cruz e do Terno de Reis.

Em 2022, representantes da Associação dos Moradores do Sertão do Ribeirão (AMOSERTÃO) identificaram uma possibilidade de descaracterização dos modos de vida da comunidade devido ao início do processo de parcelamento das terras. Desta forma, surge a parceria da AMOSERTÃO com o Instituto Federal de

Santa Catarina (IFSC) no intuito de desenvolver estratégias para o fortalecimento da identidade local.

Um exemplo é a criação do Coletivo de Turismo de Base Comunitária Vivências no Sertão que tem por objetivo fortalecer e salvaguardar os patrimônios culturais e ambientais do território, através da gestão da atividade turística, tendo a comunidade como protagonista.

O Coletivo vem atuando na realização de roteiros pedagógicos, principalmente com escolas públicas. No ano de 2023, o Coletivo foi selecionado pelo Edital Fundo Casa e através do recurso disponibilizado, foram realizados três roteiros com escolas públicas municipais do entorno da UC, sendo o cardápio desses três roteiros objeto de estudo da presente pesquisa.

3 METODOLOGIA

3.1 MÉTODOS

A presente pesquisa adotou a abordagem qualitativa, de caráter exploratório. Sendo a metodologia compreendida como as etapas práticas e operacionais da pesquisa, mas com uma base conceitual sólida presente no referencial teórico para a análise e a interpretação dos fenômenos estudados (ASSIS, MONTEIRO, 2023,p.5).

Para os autores, ambas etapas desempenham um papel fundamental na pesquisa científica, garantindo a robustez metodológica e a compreensão teórica necessária para alcançarem resultados significativos e confiáveis.

A revisão bibliográfica trouxe contribuições teóricas usando como fonte o google acadêmico e abordando temas como Desenvolvimento Territorial Sustentável, Turismo de Base Comunitária, Cozinha Afetiva, Cozinha Regional e Sociobiodiversidade.

Na metodologia, a abordagem qualitativa, de caráter exploratória tem por objetivo conhecer o fenômeno estudado, tal como ocorre no território em que está inserido, tendo o enfoque qualitativo como ferramenta para melhor compreensão do comportamento humano e do contexto social (LÖSCH, RAMBO, FERREIRA, 2023).

Uma das características desse tipo de pesquisa é a descrição detalhada dos fenômenos e dos elementos locais e como esses se manifestam nas atividades e

nas interações cotidianas (AUGUSTO, 2013). O propósito é envolver os sujeitos em questão para participarem do processo de investigação através da reflexão, análise da realidade e conseqüentemente produção de conhecimento (LÖSCH, RAMBO, FERREIRA, 2023, p.3).

A abordagem qualitativa exploratória permite compreender o dado fenômeno através de uma análise integrada das pessoas envolvidas, onde considera-se todos os pontos de vistas e a coleta de dados para aprofundar e entender o fenômeno de estudo (DE OLIVEIRA LIMA, JÚNIOR, DA SILVA, 2024).

Por definição, essa abordagem é descritiva e portanto os dados não são reduzidos a variáveis, ou seja, os dados coletados serão observados e interpretados de forma analítica (LÖSCH, RAMBO, FERREIRA, 2023). Para os autores, o êxito da pesquisa qualitativa depende principalmente da capacidade do pesquisador em interpretar e analisar as informações de forma clara, sensível, transparente e objetiva, a fim de garantir o rigor científico através do cruzamento e classificação dessas informações.

3.2 MODALIDADES DE PESQUISA

A modalidade adotada é o estudo de caso com observação participante. O estudo de caso é entendido como uma pesquisa empírica que busca compreender um fenômeno contemporâneo dentro do seu contexto real de ocorrência (Assis, Monteiro, 2023).

A observação participante é uma abordagem utilizada quando o investigador está inserido na dinâmica de um grupo em seu meio natural, o que permite o mesmo aprender e compreender os fenômenos, muito além de coletar dados de forma individual (Mónico et al, 2017).

Essa técnica ajuda a identificar comportamentos, experiências e interações que muitas vezes não são conscientes para os indivíduos, mas que possuem um significado referente a seus valores, crenças e outros fenômenos sociais complexos e contextuais (Assis, Monteiro, 2023).

Em 2022, a pesquisadora entrou no projeto de extensão “Apoio à constituição do coletivo de TBC do Sertão do Ribeirão” do IFSC, campus Florianópolis-Continente, em parceria com moradores do Sertão do Ribeirão. Através dessa vivência, foi possível ter algumas percepções sobre o território o que

trouxe a motivação para a presente pesquisa, classificando-a como estudo de caso com participação observante.

3.3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A presente pesquisa foi desenvolvida a partir da observação participante no território de estudo, no qual a pesquisadora teve a oportunidade de participar do desenvolvimento e da execução dos três roteiros do Coletivo de TBC Vivências do Sertão, contemplados pelo Edital Fundo Casa. O público-alvo para a oferta dos roteiros foram alunos do 6º ano, de escolas públicas do entorno da comunidade, no primeiro semestre de 2024. Para cada roteiro, foi elaborado um cardápio, envolvendo diretamente oito mulheres vinculadas à comunidade, as quais foram responsáveis pela escolha dos alimentos servidos.

Além da observação participante, utilizou-se um questionário com treze perguntas semi abertas e semi estruturadas, relacionadas exclusivamente aos pratos servidos durante os roteiros; com o intuito de compreender quais foram as motivações que contribuíram na escolha de cada alimento servido e identificar qual é a relação direta dos mesmos com o território.

Entre as oito mulheres envolvidas diretamente no cardápio, sete responderam o questionário durante os dias 26, 27 e 28 de junho de 2025. Para o diagnóstico do cardápio, utilizou-se as respostas obtidas através do questionário aplicado.

O questionário foi aplicado em duas etapas, sendo a primeira presencial com a participação de cinco mulheres e em seguida foi realizado através de videochamada com mais duas respondentes, adaptando-se às possibilidades de cada participante.

As respostas obtidas foram transcritas em planilhas do Microsoft Excel, possibilitando a sistematização dos dados em tabelas e gráficos, com valores em percentuais, o que permitiu uma análise descritiva mais precisa. O questionário pode ser consultado no Anexo I, no final da presente pesquisa.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com a utilização do questionário, foi possível compreender algumas motivações na elaboração do cardápio escolhido, para os três roteiros. Os dados foram organizados e tratados e a seguir serão apresentados, buscando interpretar e relacionar com os fenômenos estudados.

Mais da metade das respondentes, encontram-se na faixa etária de 55 a 64 anos, o que mostra a predominância de mulheres maduras na atuação gastronômica proposta nos roteiros, evidenciando seu papel central nos três roteiros em estudo.

Identificou-se que 42,9% das participantes possuem ensino superior completo ou em andamento; as demais ficaram igualmente divididas entre ensino médio e ensino fundamental, representando 28,65% cada. Esse resultado mostra uma perspectiva significativa de mulheres com escolaridade mais elevada, o que influencia diretamente na forma como contribuem com o Coletivo e suas ações.

Sobre a moradia, identificou-se que 42,9% das participantes não nasceram no território, mas atualmente possuem moradia fixa na comunidade. Já 28,6% nasceram e ainda vivem no território, enquanto 28,6% corresponde àquelas que nasceram no território, mas hoje moram em outros bairros. A partir desses dados, é possível identificar uma profunda relação de pertencimento com o território, assim como a migração de novos integrantes na comunidade.

Sobre os alimentos servidos nos três roteiros, identificou-se um total de 40 preparos, divididos em geleias, doces, bolos, pães, frutas, raízes e derivados, frutas in natura, bebidas, conforme Figura 1:

Figura 1: Cardápio servido nos três roteiros

1 - aipim cozido	9 - bolo de banana	17 - café sombreado	25 - geleia de laranja amarga	33 - nata
2 - banana	10 - bolo de farinha de mandioca	18 - caldo de cana	26 - laranja	34 - pão caseiro
3 - banana caramelizada	11 - bolo de farinha de milho	19 - chá de cidro com clitoria	27 - laranja com farinha	35 - pé de moleque
4 - banana desidratada	12 - bolo de laranja com calda de malvavisco	20 - cuscuz	28 - laranja-açúcar	36 - pitaia
5 - beiju	13 - bolo de massa de mandioca	21 - farofa de ovo	29 - leite de vaca	37 - polenta
6 - bergamota	14 - bolo na chapa	22 - gema de ovos	30 - manteiga	38 - suco de acerola
7 - bijajica	15 - broa de polvilho	23 - geleia de banana	31 - melado	39 - suco de goiaba
8 - bolo de aipim	16 - café	24 - geleia de goiaba	32 - manôel da bahia	40 - suco de palmito juçara

Fonte: Elaborado pela autora (2025)

A partir da Figura 1, é possível identificar a ampla variedade de preparos caseiros e tradicionais que foram selecionados e servidos nos roteiros. O alimento

mais utilizado em suas diversas formas foi o aipim, sendo o ingrediente base para o preparo de bolos, beiju, cuscuz, bijajica, como também servido cozido na água ou como farinha.

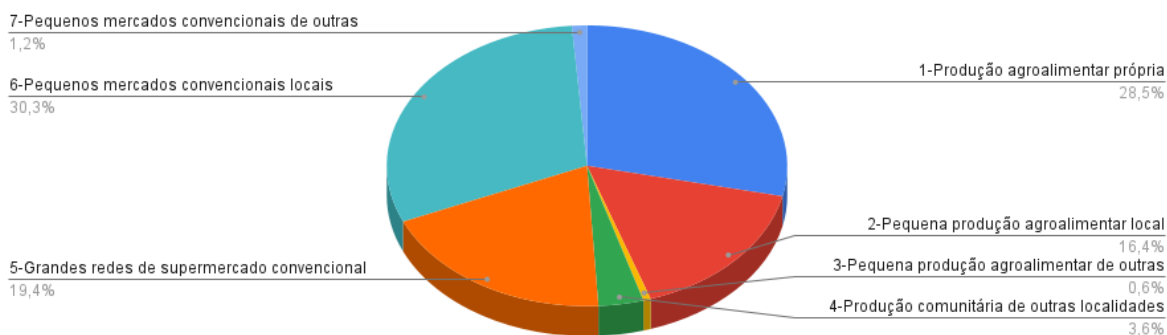
Outro destaque é o uso de frutas nativas ou locais, como por exemplo a goiaba, banana, laranja, acerola, bergamota, juçara, pitaya, presentes em diversos preparos como doces, geleias e sucos. A presença de geleias, pé de moleque, banana caramelizada ou desidratada, mostra o hábito de fazer doces caseiros muitas vezes relacionados à sazonalidade dos produtos locais.

Itens como pão caseiro, farofa de ovos, bolo na chapa, nata, manteiga, leite de vaca também sugerem o hábito de consumo conforme disponibilidade, mas também mostram um padrão, podendo possivelmente ser identificado como cultura alimentar da comunidade.

A Figura 2 apresenta os dados referentes à origem dos ingredientes utilizados na elaboração do cardápio.

Figura 2: Origem dos ingredientes utilizados nos pratos servidos nos três roteiros.

Origem dos ingredientes utilizados no cardápio dos três roteiros



Fonte: Elaborado pela autora (2025)

Conforme observado na Figura 2, é possível identificar que os pequenos mercados convencionais locais aparecem como principal fonte dos ingredientes utilizados no cardápio em estudo. Em seguida, nota-se que 28,5% dos ingredientes são provenientes da produção agroalimentar própria. Os grandes mercados convencionais representam 19,4% da origem dos ingredientes. Já os ingredientes produzidos pela pequena produção local representam 16,4%.

Se juntarmos as categorias 1,2,3 e 4, representando a pequena produção agroalimentar própria, local ou regional, identifica-se que 49,1% dos ingredientes estão atrelados ao território. Enquanto, se juntarmos as categorias 5, 6, 7 e 8, representando mercados convencionais locais ou grandes redes de supermercado, ou seja, 50,9% dos ingredientes tem total dependência de origens externas.

A pesquisa permitiu identificar que os alimentos servidos no cardápio eram pertencentes à cultura local ou estavam vinculados à sociobiodiversidade e estão descritos conforme essa divisão.

Por meio do questionário, identificou-se que 43% das entrevistadas, consideram alguns alimentos pouco utilizados ou pouco conhecidos pela comunidade, sendo eles: palmito juçara, clitória, malvavisco, geleia de laranja amarga e bolo de massa de aipim.

A maioria das participantes (85,7%) reconhece a importância de valorizar alimentos nativos e/ou naturalizados.

O aipim foi o alimento que mais se destacou, representando 60% das respostas. O que comprova uma relação direta com os saberes tradicionais da comunidade, relacionados aos engenhos de farinha. Um outro item citado e também relacionado aos engenhos é a massa de mandioca, utilizada como base para o preparo de bolos e da bijajica, mostrando mais uma vez o valor cultural do aipim.

Outros alimentos aparecem, em menor porcentagem, como por exemplo o palmito juçara, o amendoim e a banana, reforçando o uso de ingredientes provenientes da sociobiodiversidade local, mas também a necessidade de ampliar o uso dos mesmos.

Quanto ao uso de alimentos provenientes da agricultura orgânica, novamente o aipim e a farinha de aipim se destacaram representando 9,1% das menções. Em seguida, representando 6,1% das respostas aparece a banana e os açúcares (orgânico ou mascavo). Outros alimentos estão listados nessa categoria, representando 3,1% cada, sendo eles: clitória, pitaya, melado, gengibre, limão, acerola, malvavisco, polpa de juçara.

Quanto ao uso dos alimentos provenientes da agricultura orgânica e as suas contribuições para o território, todas compreendem a importância da prática para a qualidade dos alimentos, 85,7% compreendem a importância para a preservação ambiental e para a saúde, 71,4% destacaram a importância para a qualidade da água e 57,1% destacaram a importância para a valorização da cultura local.

Em relação ao preparo de alimentos associados à cultura local, foram identificados 13 itens mencionados como receita tradicional do território, o alimento mais citado foi a bijajica, citada três vezes. Outros alimentos foram citados entre uma e duas vezes, sendo eles: bolo de massa de aipim, cuscuz, beiju, pé de moleque, aipim cozido e farofa de ovos.

A maior parte das respondentes, ou seja, 71,4% acreditam que esses pratos estão intimamente relacionados com a história da comunidade e 57,1 % das participantes acreditam que essas receitas estão se perdendo ou quase não sendo mais produzidas no território. As mesmas demonstraram um desejo em resgatar e introduzir com mais frequência no cotidiano da comunidade, sendo a principal motivação o valor cultural (75%) e também pela valorização do sabor (25%). Esses dados revelam uma forte conexão afetiva e simbólica que as participantes têm com as tradições alimentares da comunidade.

Quando perguntado sobre a principal motivação para os itens propostos no cardápio, a cultura local apareceu em 85,7% das respostas, seguido por 57,1% referente a aspectos sensoriais (sabor, aroma, textura). Outras motivações apareceram em menor proporção, como por exemplo aspectos nutricionais e conservação da biodiversidade (28,6%). E por fim, 14,3% das participantes indicaram a sazonalidade e a fonte de renda.

Esses dados indicam novamente a relação com a cultura local, sugerindo que as participantes reconhecem e priorizam os alimentos relacionados à identidade da comunidade, bem como a experiência sensorial, mostrando que além do valor simbólico, os alimentos também são prazerosos ao paladar, caracterizando o cardápio proposto como uma gastronomia vinculada a culinária afetiva.

Mesmo que em menor proporção, os aspectos nutricionais e a conservação da biodiversidade apareceram, mostrando que mesmo não estando entre os principais critérios, já existe essa percepção de alguns participantes. O que é positivo pensando numa área cultural dentro de uma UC.

A partir dos dados descritos anteriormente, é possível destacar alguns fatores como por exemplo a participação principalmente das mulheres na elaboração do cardápio e conseqüentemente na execução dos roteiros.

Segundo a Organização Mundial do Turismo (2019), o TBC é capaz de gerar diversos benefícios para as comunidades locais, como por exemplo geração de

renda e emprego, melhoria na qualidade de vida, empoderamento e oportunidades, especialmente para jovens e mulheres.

Na América Latina, a participação das mulheres no TBC tem uma longa história, o que é especialmente importante para entender questões de gênero e esse fenômeno vem sendo estudado e comprovado pela Organização Mundial do Turismo (2021), sendo o TBC a atividade turística que mais envolve a participação de mulheres.

Ao analisarmos o aipim, como o alimento mais utilizado no cardápio, identificamos uma relação profunda com a identidade local. Pensando nos engenhos de farinha de aipim é possível entendê-los como um lugar identitário, histórico e de práticas ancestrais (Guimarães, 2024). Para a autora, é um espaço de sociabilidades, de constituição como grupo e como família, mas não só o engenho como construção, mas também todas as ações e relações ao seu entorno, como as técnicas de plantio, a farinhada, a divisão dos produtos, o convívio, alimentação, as memórias e o vínculo com o lugar.

O que vem de encontro com o conceito de memória afetiva, como um processo social e coletivo, reforçando sentimentos de pertencimento através de costumes alimentares, demonstrando uma identificação cultural (Sartori, Cruz e Tricarico, 2021, Sousa, 2022, Azevedo, Ortale, 2019).

A sociobiodiversidade identificada no cardápio proposto nos três roteiros vai de encontro com o conceito de Cipriani, Barros e Gabriel (2023) onde existe a inter-relação entre a diversidade biológica e a diversidade dos sistemas socioculturais.

No entanto, mesmo tendo uma diversidade no cardápio servido, quando analisamos a origem dos ingredientes, é possível identificar que mais de 50% são provenientes de grandes redes de mercados convencionais, o que sugere uma transferência dos processos artesanais para processos convencionais de alimentação.

Os hábitos alimentares contemporâneos sofreram muitas mudanças devido a industrialização da comida e aos interesses mercadológicos dela decorrentes, assim os espaços rurais também passam por processos de ressignificação, o que nos faz questionar o crescimento contínuo da urbanização e os seus efeitos, também nas populações rurais (Ferreira, De Oliveira, 2019).

Em diversas áreas rurais, principalmente onde são implantadas unidades de conservação, ocorre um processo de desterritorialização que também resulta em mudanças significativas: “frequentemente a agricultura, o extrativismo, o artesanato e a produção alimentar tradicionais passam a ser considerados arcaicos e ultrapassados ou mesmo transformam-se em crime ambiental” (Ferreira, De Oliveira, 2019, p.16). Isso nos faz refletir também sobre a importância que o Sertão do Ribeirão tem a nível municipal, sendo ele o guardião das nascentes do único manancial de água doce superficial da ISC.

Falar de formas sustentáveis de produção alimentar e incentivá-las, principalmente dentro de uma UC, também é salvaguardar o solo responsável por filtrar a água que chega nas nossas casas.

Esses dados mostram a importância de inserir novas estratégias no território a fim de resgatar a cozinha regional, principalmente no ponto de vista dos ingredientes utilizados (Bahl, Gimenes, Nitsche, 2011). Dessa forma, podemos reforçar e incentivar algumas práticas que em menores proporções já ocorrem no território, como por exemplo a produção agroecológica e orgânica (Ferreira, De Oliveira, 2019) incentivando o uso sustentável dos recursos locais.

O TBC também pode ser uma dessas estratégias para provocar na própria comunidade um estímulo para a produção desses alimentos e reflexão sobre suas práticas alimentares.

Nesse caso, os alimentos se tornam o diferencial pois trazem a carga de quem os produziu (Ferreira, De Oliveira, 2019). Podendo ser o atrativo em si das atividades do Coletivo, além de fortalecer a economia local aproximando o consumidor através dos circuitos curtos de comercialização, fomentando a manutenção cultural da comunidade e consequentemente preservando seu patrimônio alimentar.

Os dados demonstram que a manutenção da viabilidade está diretamente associada a estratégias de capacitação e incentivo à produção local de alimentos vinculados à cultura alimentar local. As informações obtidas sobre a origem dos alimentos bem como a pouca utilização ou até mesmo o desconhecimento de alguns insumos vinculados ao território indicam um início do processo de perda de identidade.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através da análise realizada ao longo dessa pesquisa, é possível concluir que os objetivos foram alcançados ao analisar os pratos e os ingredientes, como também as motivações na escolha do cardápio servido nos três roteiros, realizados pelo Coletivo de TBC Vivências no Sertão.

É possível identificar que as principais motivações foram aspectos relacionados à cultura alimentar e a sociobiodiversidade local. Ao analisar criteriosamente os ingredientes, foi possível concluir que mesmo tendo essas motivações mais da metade dos insumos são oriundos de fontes externas e convencionais. Mostrando os impactos da globalização alimentar, como também das transformações que um território pode sofrer com a urbanização.

Identificou-se também o protagonismo feminino em todas as etapas dos roteiros, principalmente na execução do cardápio. Comprovando mais uma vez a predominância de mulheres em atividades relacionadas ao TBC.

Contudo, é imprescindível fazer futuras pesquisas incluindo o cardápio de outros roteiros, para inserir demais alimentos característicos do território, como também aumentar o público-alvo de análise. Além disso, é importante incluir outros aspectos que possam influenciar diretamente na produção alimentar como também nos modos de vida da comunidade num todo.

A partir dessa pesquisa, é possível identificar a necessidade de construir estratégias para a manutenção da cultura alimentar local, no intuito de fortalecer e aumentar o uso de ingredientes provenientes do território. É possível afirmar que o TBC pode ser utilizado como uma das estratégias de manutenção da cultura alimentar do Sertão do Ribeirão, visto que ele tem a capacidade de integrar diversos aspectos do território.

O Sertão é cada um daqueles que “vive” para ele (GUIMARÃES, 2024, p. 61)

6 AGRADECIMENTOS

Depois de exatamente 8 anos estudando e trabalhando com o turismo, chegou a hora de apresentar meu trabalho final da especialização, representando um pouco do que aprendi nessa caminhada conectada ao IFSC, campus Florianópolis-Continente. Foram dois técnicos, um FIC, uma graduação e por fim a especialização. Sinto que por hora, é um até breve IFSC...

Começo agradecendo a todos os professores que fizeram parte da minha formação acadêmica e que foram muito além de professores, foram a minha família de Floripa. Minha base para voar pelo mundo.

Agradeço imensamente à minha orientadora Fabiana, que em 2023 apresentou os sabores mais marcantes da minha vida: ketchup de araçá e maionese de butiá. E para além de criar uma memória afetiva, foi o impulso que eu precisava para finalizar esse trabalho. Te admiro por tudo que tu és, por tudo o que me ensinou e por tudo o que me inspira ser.

Agradeço imensamente à minha coorientadora Daniela, que em 2018 me apresentou a música *Al Otro Lado Del Río*, do Jorge Drexler, na classe de espanhol. Acho justo você saber o quanto essa música representou a minha esperança de dias melhores enquanto tentava sobreviver, trabalhando e estudando. Grata por tanto conhecimento compartilhado, mas principalmente por não largar a minha mão nesses exatos 11 meses de procrastinação e TCC. Admiro e agradeço imensamente o teu ser e o teu servir.

Agradeço às mulheres do Sertão do Ribeirão, que durante esses três anos de projeto de extensão me ensinaram tanto e me acolheram como família. Me ofereceram o gosto do Sertão: bijajica, cuscuz, beiju, palmito juçara, café sombreado, concertada. Eu sempre me sinto em casa, em Seara, quando estou com vocês nos morros do Sertão.

Agradeço aos meus pais, Jovania e Gilso, agricultores familiares agroecológicos, por sempre me apoiarem e me incentivarem a estudar. Mas para além, por me mostrarem um mundo diferente e possível, respeitando e amando toda a biodiversidade, inclusive humana. Grata por quebrarem padrões e abrirem infinitos caminhos para nós três maninhas.

Agradeço as minhas maninhas, Giovana e Gilvana, por me apoiarem e entenderem o meu caminho... Por serem as minhas melhores amigas e por me presentear com os sobrinhos mais fofos e amorosos desse mundo. Antonio, Mateus e Matias.

Agradeço a todos que foram parte da minha família durante 7 anos e meio e tornaram possível a minha caminhada em Floripa, principalmente nos meses sombrios da pandemia de Covid-19. Honro e agradeço imensamente cada um.

Agradeço todos os meus amigos que surgiram nesse caminho e fizeram dele essa delícia, essa loucura e essa cremosidade. Agradeço à minha terapeuta

Elisabeth por me manter sempre em pé. Agradeço ao meu grupo de biodanza, principalmente minha professora Mariana, por serem meu apoio físico e emotivo. Sobrevivi.

E por fim, agradeço a minha força interior por finalizar essa pesquisa. Justamente nessa etapa da minha vida, quando tudo o que eu mais queria era desistir.

Assim finalizo essa etapa acadêmica, sabendo que fiz o que foi possível. Calejei um tanto, mas o mesmo tanto sou grata a vida, a tudo e a todos que contribuíram para o êxito desse processo.

“Eu quase que nada não sei. Mas desconfio de muita coisa”. Guimarães Rosa

REFERÊNCIAS

- ALBAGLI, Sarita. Território e territorialidade. **Territórios em movimento: cultura e identidade como estratégia de inserção competitiva**. Rio de Janeiro: **Relume Dumará**, p. 23-69, 2004.
[https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/E1C3CE6A43DBDB3203256FD6004907B7/\\$File/NT00031436.pdf#page=24](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/E1C3CE6A43DBDB3203256FD6004907B7/$File/NT00031436.pdf#page=24) Acesso em: 06 de set de 2024.
- AZEVEDO, Silvana; ORTALE, Fernanda. Cozinha de herança: memórias e identidades de um tesouro compartilhado. **Revista de Italianística**, n. 38, p. 88-98, 2019. Disponível em:
<https://doi.org/10.11606/issn.2238-8281.v0i38p88-98> Acesso em: 19 de set de 2024.
- BERALDO, Thiago. Turismo de Base Comunitária: Princípios e Diretrizes. ICMBIO, 10 anos. p. 10, 2018. Disponível em:
https://ava.icmbio.gov.br/pluginfile.php/4592/mod_data/content/19095/turismo_de_base_comunitaria_em_uc_2017.pdf . Acesso em: 26 de março de 2024.
- CAMPAGNE, Pierre; PECQUEUR, Bernard. Le développement territorial. **Une réponse émergente à la mondialisation**. Paris: **Ed. Charles Léopold Mayer**, 2014.
https://docs.eclm.fr/pdf_livre/368LeDeveloppementTerritorial.pdf . Acesso em 06 de set de 2024.
- CARRELAS, Daniela de Carvalho. Atrativos turísticos e turismo de base comunitária a partir do lugar: estudo de caso de Florianópolis (Brasil). 2022.
<https://repositorium.sdum.uminho.pt/handle/1822/78443>
- CIPRIANI, Débora Cristina; BARROS, Ana Carolina Alencar; GABRIEL, Cristine Garcia. Alimentos e preparações culinárias regionais e da sociobiodiversidade na

alimentação escolar brasileira: uma revisão integrativa. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 30, p. e023017-e023017, 2023. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8672680> . Acesso em: 04 de abril de 2025.

DUARTE, Giovanna Kanashiro; TAVARES, Ingrid Giovanna Alves; DA COSTA MAYNARD, Dayanne. Relação da comida afetiva no padrão alimentar adulto. **Research, Society and Development**, v. 12, n. 6, p. e16012642170-e16012642170, 2023. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/42170/34126> Acesso em: 19 de set de 2024.

FERREIRA, Helena Catão Henriques; DE OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves. Memória, identidade e gastronomia: turismo como alternativa de desenvolvimento local para “populações tradicionais” em unidades de conservação. **RITUR-Revista Iberoamericana de Turismo**, p. 170-190, 2019. Disponível em: <https://www.seer.ufal.br/index.php/ritur/article/view/7097> Acesso em: 04 de jul de 2025.

GEWEHR, Bruna. Gastronomia sociobiodiversa: a inserção de alimentos da sociobiodiversidade na gastronomia luso-brasileira. 2024. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/276406>. Acesso em:

GUIMARÃES, Ana Cristina Rodrigues. O direito a ter direitos numa unidade de conservação: uso e ocupação do solo na comunidade tradicional do Sertão do Ribeirão, Florianópolis/SC. **Cadernos NAUI**, v. 13, n. 25, p. 53-80, 2024. Disponível em: <https://ojs.sites.ufsc.br/index.php/naui/article/view/7400> . Acesso em: 3 jul. 2025.

HICKENBICK, Claudia. **Patrimonialização, processos identitários e turismo na Ilha de Santa Catarina**. 2021. Tese de Doutorado. Universidade do Minho (Portugal). Disponível em: <https://hdl.handle.net/1822/78235> Acesso em: 17 de set de 2024.

HICKENBICK, Claudia. **O Programa de extensão educação patrimonial e turismo de base comunitária do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) e a política federal de salvaguarda do patrimônio imaterial**. 2023. Tese de Doutorado. Disponível em: <https://repositorio.ifsc.edu.br/handle/123456789/2905> Acesso em: 17 de set de 2024.

LEMES NETO, José et al. Cozinha afetiva. 2023. <https://ric.cps.sp.gov.br/handle/123456789/20061>

LUCAS, Mariana Elisa Borges. **O contributo das tradições e dos produtos endógenos para o turismo gastronómico sustentável**. 2024. Tese de Doutorado. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10400.26/50891>. Acesso em: 09 de abril de 2025.

Organización Mundial del Turismo (2021), Informe mundial sobre las mujeres en el turismo – Segunda edición, OMT, Madrid, DOI, 2021. Disponível em: <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284422753> Acesso em: de jul de 2025.

Organização Mundial do Turismo (2019), Relatório Global sobre Mulheres no Turismo – Segunda Edição , OMT, Madrid. Disponível em: <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420384> Acesso em: 04 de jul de 2025.

PECQUEUR, Bernard. O desenvolvimento territorial: uma nova abordagem dos processos de desenvolvimento para as economias do Sul. **Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas**, v. 24, n. 1 e 2, p. 10-22, 2005. Acesso em: <https://raizes.revistas.ufcg.edu.br/index.php/raizes/article/view/243/225>. Disponível em: 16 de set de 2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS. Plano de Manejo – Monumento Natural Municipal da Lagoa do Peri (MONA da Lagoa do Peri). Florianópolis, 13 jun. 2024. PDF. Disponível em: <https://redeplanejamento.pmf.sc.gov.br/pt-BR/documentos/plano-de-manejo-mona-lagoa-do-peri>. Acesso em: 03 de jul de 2025.

SANTOS, Tânia Rodrigues dos. Considerações sobre memória afetiva alimentar na orientação dietética para o idoso. 2019. https://bdtd.ibict.br/vufind/Record/PUC_SP-1_6a38a4f23a12f28f1e2f734e63bb5acc

SARTORI, ANDERSON; CRUZ, ROSANA ARRUDA; TRICARICO, LUCIANO. Memória afetiva alimentar: um conceito para o desenvolvimento de experiências para o turismo gastronômico. **Rosa dos Ventos**, v. 13, n. 04, p. 1008-1027, 2021. <https://www.redalyc.org/journal/4735/473569973004/473569973004.pdf> Acesso em: 15 de agosto de 2024.

SILVA, Kenia Cristina Barbosa. Do manejo da vegetação à produção de alimentos: um olhar sobre a sociobiodiversidade no Sertão do Ubatumirim. 2024. Disponível em: <https://hdl.handle.net/11449/259048>. Acesso em: 10 de abril de 2025.

SOUSA, Izoneth Pereira. Memória AFETIVA GUSTATIVA: um reencontro de sabores, saberes, aromas e afetos das memórias gastronômicas de São Bernardo-MA. 2022. <http://hdl.handle.net/123456789/5368>

TURISMO GASTRONÔMICO /PROGRAMA NACIONAL DE TURISMO GASTRONÔMICO Projeto 914BRZ4024 UNESCO - Ministério do Turismo - PRODUTO 6 - 2021. https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas-projetos-acoes-obras-e-atividades/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/Turismo_Gastronomico_e_os_ODS.pdf

VELLOSO, Carolina Quiumento et al. Indicação geográfica e desenvolvimento territorial sustentável: a atuação dos atores sociais nas dinâmicas de

desenvolvimento territorial a partir da ligação do produto ao território (um estudo de caso em Urussanga, SC). 2008.

<http://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/91692> . Acesso em: 06 de set de 2024.

ANEXO I

Questionário aplicado com as mulheres do Sertão do Ribeirão

Esse questionário faz parte do Trabalho de Conclusão de Curso da Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia, da acadêmica Giana Paludo Giombelli, sobre orientação das professoras Daniela Carellas e Fabiana do Amaral. A pesquisa é referente ao cardápio servido nos três roteiros do Coletivo de Turismo de Base Comunitária Vivências do Sertão, contemplados pelo edital Fundo Casa, realizado no primeiro semestre de 2024, com escolas públicas municipais.

Nome completo:

Gênero:

masculino

feminino

Idade:

18 a 24 anos

25 a 34 anos

35 a 44 anos

45 a 54 anos

55 a 64 anos

65 a 74 anos

74 ou mais

Escolaridade:

não alfabetizado

ensino fundamental

ensino médio

ensino superior

especialização

Você nasceu no Sertão do Ribeirão?

Sim, nasci e sempre vivi aqui

Sim, nasci aqui mas hoje moro em outro bairro

Não, nasci em outro lugar mas hoje moro aqui

Não, nasci em outro lugar e não moro aqui

1 - Quais itens (pratos, frutas, acompanhamento) você introduziu nos três roteiros realizados com as escolas?

RESPONDER NA TABELA 1

2 - Entre os itens (pratos, frutas, acompanhamento) utilizados, você identifica algum pouco conhecido ou pouco utilizado pela comunidade local atual?

sim não
se sim, qual?

3 - Entre os itens (pratos, frutas, acompanhamento) utilizados, existe algum que você considera nativo/ naturalizado?

sim
 não
se sim, qual?

4 - Se sim, você considera importante valorizar esse(s) item(ns)/ingrediente nativo?

sim não

5 - Existe algum item/ingrediente que você considera ser proveniente da agricultura orgânica ou agroecológica?

sim, qual
 não
 não sei

6 - Você acredita que a utilização de produtos da agricultura orgânica contribuem de alguma forma para esse território?

sim não não tenho opinião formada

7 - Se sim, identifique os principais motivos

qualidade da água
 qualidade dos alimentos
 preservação ambiental
 saúde
 cultura local

8 - Você considera algum desses itens/pratos como receita tradicional do Sertão?

9 - Você acredita que esses itens/pratos ajudam a contar a história da comunidade?

Sim, totalmente
 Sim, em partes
 Não muito

- Não
- Não sei dizer / nunca pensei sobre isso

10 - Existe algum prato que você identifica estar se perdendo ou quase não está mais sendo produzido na comunidade?

- sim não

Se sim, qual?

11 - Se sim, você gostaria que esse prato voltasse a ser produzido e consumido com mais frequência no cotidiano da comunidade?

- Sim, é importante para manter viva a nossa cultura e a nossa história
- Sim, porque é uma comida saborosa
- Não tenho certeza, porque não é tão saboroso
- Não tenho certeza, porque não faz mais sentido hoje em dia
- Não, não é mais importante
- Outros:

12 - Qual foi o principal motivo para escolher cada item proposto no cardápio?

- cultura local
- aspectos nutricionais
- fonte de renda
- sazonalidade
- aspecto sensorial (sabor, textura, aroma)
- conservação da biodiversidade

TABELA 1: Itens alimentares utilizados no cardápio dos três roteiros

Legenda:

Origem (escolher um número de 1 a 8):

Frequência de Uso (escolher um número de 1 a 5)

1 - Produção agroalimentar própria

1 = Raramente

2 - Pequena produção agroalimentar local

2 = Ocasionalmente

3 - Pequena produção agroalimentar de outras localidades

3 = Sazonalmente

4 - Produção comunitária de outras localidades

4 = Frequentemente

5 - Grandes redes de supermercado convencional

5 = Sempre

6 - Pequenos mercados convencionais locais

7 - Pequenos mercados convencionais de outras localidades

8 - Outros (especificar)

Tabela 1: Itens alimentares utilizados no cardápio dos três roteiros

NOME DO ALIMENTO	INGREDIENTES	ORIGEM	FREQUÊNCIA DE USO

Giana Paludo Giombelli

TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA COMO SALVAGUARDA DA CULTURA ALIMENTAR DO SERTÃO DO RIBEIRÃO

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado e aprovado para a obtenção do título de Especialista em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia pelo Programa de Pós-Graduação *Lato sensu* em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia (*Campus* Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Santa Catarina (CTE/IFSC).

Florianópolis, (dia) de (mês) de ano.

.....

Prof(a). _____.

Coordenador(a) do Programa

BANCA EXAMINADORA

.....

Prof. Nome Completo, Dr./Dra. - Orientador(a)

.....

Profª Nome Completo, Dr./Dra. - Membro Interno

.....

Prof. Nome Completo, Dr./Dra. - Membro Externo