

**REVISITANDO OS SABORES DA HISTÓRIA:
O Risoto de Umbu como Resgate
da Identidade Gastronômica e Cultural de Dona Inês - PB**

REVISITING THE FLAVORS OF HISTORY:
Umbu Risotto as a Rescue
for the Gastronomic and Cultural Identity of Dona Inês – PB

Adjalyne de Lima Silva¹

Universidade Federal da Paraíba
Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias

Melissa de Araújo Santos²

Universidade Federal da Paraíba
Colégio Agrícola Vidal de Negreiros

Aline Roberta de Assis³

Universidade Federal da Paraíba
Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias

Catherine Teixeira de Carvalho⁴

Universidade Federal da Paraíba
Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias
Colégio Agrícola Vidal de Negreiros

¹ Discente do Curso Graduação em Administração, Universidade Federal da Paraíba, Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias, – Campus III – Bananeiras – PB, adjalynsilva2@gmail.com, <https://orcid.org/0009-0007-1554-0949>

² Discente em Agroindústria pela Universidade Federal da Paraíba, Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias, Curso Graduação em Agroindústria Sociais – Campus III – Bananeiras – PB, Graduada em Administração e Direito pela Universidade Potiguar, Especialista em Gestão da Qualidade Total pela UFRN, Técnica em Nutrição e Dietética pelo CAVN/UFPB, melaraujo@hotmail.com, <https://orcid.org/0009-0004-2882-106X>

³ Discente do curso de Bacharelado em Agroindústria. Desempenhou atividades na área de Pesquisa e Extensão em área Multidisciplinar. Desenvolveu atividades na área de Finanças Pessoais e Ciência e Tecnologia Agroalimentar., Universidade Federal da Paraíba, Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias, Curso Graduação em Agroindústria Sociais – Campus III – Bananeiras – PB, alinerobertaassis@gmail.com, <https://orcid.org/0009-0009-4709-911X>

⁴ Doutora em Biotecnologia – UFRN, mestre em Administração- UNP, especialista em Gestão e qualidade de Alimentos e Docente, Universidade Federal da Paraíba, Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias, Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial – Campus III – Bananeiras – PB, catherine.carvalho@academico.ufpb.br, <https://orcid.org/0000-0003-4377-7111>

RESUMO

A valorização da tradição gastronômica é fundamental para a preservação da identidade cultural e histórica de uma região. No Município de Dona Inês, o umbu, fruto típico da caatinga, possui um valor simbólico e nutritivo, representando um componente essencial da culinária. Diante do exposto, o objetivo deste relato foi documentar a experiência do concurso gastronômico, que faz parte do Projeto de Extensão "Capacitação para Território Empreendedor Sustentável do Brejo Paraibano no Município de Dona Inês-PB" (código PJ 109-2023), focando na ressignificação de ingredientes regionais. A metodologia aplicada foi a capacitação sobre Boas Práticas de Fabricação, sendo realizado um concurso gastronômico, que aprimorou uma abordagem teórico-prática inovadora, culminando na elaboração de uma preparação inédita com ressignificação da identidade gastronômica de Dona Inês- PB. A execução foi realizada em 4 etapas: planejamento, diagnóstico, capacitação em boas práticas RDC 216/2004 e, finalizando com o concurso gastronômico. Sendo assim, foi possível constatar que 54,5% dos participantes nunca tinham participado de capacitações com o tema de BPF, acima de 80% obtiveram resultados positivos quando avaliados, após a abordagem teórica em relação aos temas relacionados aos contaminantes dos alimentos, modo adequado de higienização, manuseio, processo de produção, armazenamento entre outros. A combinação de capacitação e concurso gastronômico gerou resultados significativos no Município de Dona Inês. Foram elaborados 05 (cinco) pratos autorais à base de umbu. Os restaurantes urbanos e rurais começaram a produzir preparações inovadoras, como o Risoto de Umbu, que se tornou referência da gastronomia local. A popularidade desse prato, atraiu turistas, como também incentivou o aumento da produção de umbu pelos agricultores familiares, gerando renda e fortalecendo a economia agrícola.

Palavras-chave: Ressignificação, Gastronomia, Umbu.

ABSTRACT

The appreciation of gastronomic tradition is essential for the preservation of the cultural and historical identity of a region. In the municipality of Dona Inês, the umbu, a typical fruit of the caatinga, has a symbolic and nutritional value, representing an essential component of the cuisine. In view of the above, the objective of this report was to document the experience of the gastronomic contest, which is part of the Extension Project "Training for Sustainable Entrepreneurial Territory of Brejo Paraibano in the Municipality of Dona Inês-PB" (code PJ109-2023), focusing on the resignification of regional ingredients. The methodology applied was the training on Good Manufacturing Practices, with a gastronomic contest being held, which improved an innovative theoretical-practical approach, culminating in the elaboration of an unprecedented preparation with resignification of the gastronomic identity of Dona Inês-PB. The execution was carried out in 4 stages: planning, diagnosis, training in good practices RDC 216/2004 and, ending with the gastronomic contest. Thus, it was possible to verify that 54.5% of the participants had never participated in training on the theme of GMP, over 80% obtained positive results when evaluated, after the theoretical approach in relation to the related topics food contaminants, proper hygiene, handling, production process, storage, among others. The combination of training and gastronomic competition generated significant results in the Municipality of Dona Inês. Five signature dishes were prepared using umbu. Urban and rural restaurants began to produce innovative preparations, such as Umbu Risotto, which became a reference in local gastronomy. The popularity of this dish attracted tourists and also encouraged an increase in umbu production by family farmers, generating income and strengthening the agricultural economy.

Keywords: Resignification, Gastronomy, Umbu

INTRODUÇÃO

O ressignificado das tradições gastronômicas é fundamental para a preservação da identidade cultural e histórica de uma região. Segundo Silva e Santos (2021), a gastronomia é um elemento central da cultura, refletindo práticas, crenças e tradições transmitidas de geração em geração. Em Dona Inês, o umbu, fruto típico da

caatinga, possui um valor simbólico e nutritivo, representando um componente essencial da culinária local.

A identidade cultural de uma região é intrinsecamente ligada às suas práticas gastronômicas, que refletem a história, os recursos naturais e as tradições de seu povo. Em Dona Inês, município localizado na Paraíba, a rica diversidade de frutas e ingredientes regionais, como o umbu, representa um valioso patrimônio cultural. No entanto, a globalização e a modernização têm colocado essas tradições em risco, sublinhando a necessidade de iniciativas que promovam o resgate e a valorização da gastronomia local. Este capítulo de livro relata a importância do ressignificação gastronômica e cultural de Dona Inês, destacando como a capacitação ofertada pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB) e a realização de um concurso gastronômico, realizada como parte das ações do projeto de extensão “Capacitação para Território Empreendedor Sustentável do Brejo Paraibano no Município de Dona Inês - PB”, contribuíram para fomentar a economia criativa e inovadora na comunidade, consolidada pela criação de um prato típico à base de umbu. Dessa forma, será relatada de forma detalhada no decorrer do texto essa experiência exitosa destacando suas etapas e impactos.

Nesse aspecto, o principal objetivo deste relato é documentar a experiência do concurso gastronômico em Dona Inês, focando no ressignificado e valorização da identidade cultural e culinária local na perspectiva de promover o reconhecimento e a valorização dos ingredientes regionais, com destaque para o umbu; incentivar a criatividade culinária e a participação comunitária; fomentar o turismo gastronômico e a economia local e registrar e divulgar da receita vencedora como um patrimônio imaterial da região.

REFERENCIAL TEÓRICO

História e Cultura Alimentar no Nordeste Brasileiro

A palavra "tradição", que deriva do termo latino "traditio", que significa "transmitir", é, sobretudo, entendida como um fenômeno vivido e passado, como apontado por Japiassú e Marcondes (2008), Freitas (2013) acrescenta que essa transmissão se manifesta diariamente através de narrativas, especialmente as orais

e escritas, em comunidades tradicionais, envolvendo técnicas corporais (Silva, 2019) e, atualmente, mídias como cartas, imagens e vídeos.

Maciel (2004) define as "cozinhas" como manifestações culturais alimentares que compreendem tanto técnicas quanto hábitos específicos. Lévi-Strauss (1979) as considera como linguagem e meio de comunicação, enquanto Maciel (2004) as reconhece como símbolos identitários. De acordo com Mitchell e Hall (2003), a evolução das cozinhas locais passa por três fases históricas: mercantilismo nos séculos XV e XVI, migrações nos séculos XVII e XX e o atual contexto tecnológico.

Como afirma Bourdieu (1989), os hábitos alimentares brasileiros surgiram da interação entre povos indígenas, africanos e europeus. Silva (2019) destaca a contribuição significativa de diversas etnias, sobretudo portuguesa, indígena e africana, para a formação da cozinha brasileira. Os indígenas introduziram frutas e métodos de processamento, como mandioca e milho (Dória, 2014; Câmara Cascudo, 2004), enquanto os africanos tiveram um impacto significativo na culinária das casas-grandes, especialmente após a abolição da escravidão. Os portugueses contribuíram com técnicas e aperfeiçoamento culinário (Dória, 2014), o que resultou na cozinha brasileira atual como um produto de longo processo histórico (Câmara Cascudo, 2011).

A culinária do Nordeste brasileiro é uma fascinante mistura de influências indígenas, africanas e portuguesas, que se manifesta em uma grande variedade de sabores e receitas tradicionais. Em Alagoas, pratos como feijoada, tapioca e preparações à base de milho e mandioca, com origens tanto indígenas quanto africanas, são comuns nos restaurantes do estado. Na Bahia, a combinação de elementos africanos, nativos e portugueses resulta em pratos típicos como acarajés, abará, caruru e moquecas, evidenciando a variedade de sabores da região. No Maranhão, o arroz, introduzido pelos europeus, se tornou indispensável para a dieta local e teve um papel decisivo na subsistência colonial, sendo até exportado para a Europa.

Na Paraíba, pratos como pamonha, canjica e mungunzá, fortemente influenciados pela cultura indígena, são servidos com frequência durante as celebrações juninas. Em Pernambuco, pratos como sarapatel e galinha à cabidela, elaborados com partes menos nobres de boi, porco ou galinha, mostram a variedade da culinária regional, que está ancorada em tradições culturais e históricas (Campos, 2009).

Da Silva Julião (2019) enfatiza a relevância de um estudo aprofundado da história, geografia, produtos locais e hábitos alimentares como requisitos fundamentais para manter a gastronomia típica de uma região. Esse processo tem como objetivo não apenas compreender os significados da memória coletiva da comunidade local, mas também reforçar o sentimento de pertencimento a um grupo comum, através do compartilhamento de memórias que desempenham um papel crucial na formação da identidade individual, tanto no que diz respeito ao histórico e material quanto ao simbólico.

De acordo com Da Silva Julião (2019), a adaptação humana ao ambiente pode ser observada de diversas maneiras, incluindo a gastronomia, que incorpora técnicas específicas de preparação de alimentos de acordo com as diferentes regiões. Um exemplo típico dessa manifestação é o prato conhecido como "baião de dois", que é representativo da cultura gastronômica do Ceará. Este prato não apenas tem um papel relevante na culinária local, como também utiliza ingredientes como arroz e feijão de corda, cultivados tradicionalmente por pequenos agricultores durante a estação de inverno. Essa culinária não apenas estimula o sentimento de pertencimento e união entre os habitantes locais, como também revela características culturais distintas da região.

Em suma, a gastronomia brasileira, especialmente representada pela rica variedade culinária do Nordeste, é um testemunho vivo das interações históricas e culturais entre povos indígenas, africanos e europeus. A evolução das cozinhas regionais não é apenas uma adaptação criativa aos recursos locais, mas também reforça os laços de identidade e pertencimento cultural entre as comunidades. A preservação e a valorização dessas tradições gastronômicas não somente enriquecem o patrimônio cultural brasileiro, como também permitem a compreensão das complexidades históricas que moldaram a sociedade atual.

Importância da Ressignificação Gastronômica e Cultural

A ressignificação das tradições gastronômicas é fundamental para a preservação da identidade cultural e histórica de uma região. Segundo Silva e Santos (2021), a gastronomia é um elemento central da cultura, refletindo práticas, crenças e tradições transmitidas de geração em geração. Em Dona Inês, o umbu, fruto típico da

caatinga, possui um valor simbólico e nutritivo, representando um componente essencial da culinária local.

Além de preservar a cultura, o resgate gastronômico pode impulsionar a economia local por meio do turismo gastronômico. De acordo com Hall e Sharples (2003), o turismo gastronômico é uma forma de turismo cultural que atrai visitantes interessados em experimentar a culinária autêntica de uma região, promovendo o desenvolvimento econômico e social. Em Dona Inês, o resgate das tradições culinárias e a promoção de pratos típicos podem transformar a cidade em um destino turístico atrativo, gerando renda e empregos.

A preservação e revitalização da culinária tradicional desempenham um papel vital na conservação da identidade cultural de uma comunidade. De acordo com Appadurai (1986), a gastronomia é uma parte essencial da cultura, expressando não somente os costumes alimentares, mas também os valores sociais e históricos de uma comunidade. Isso é particularmente relevante em um mundo globalizado, onde as culturas locais enfrentam desafios de homogeneização cultural (Appadurai, 1988).

Além de ter um valor identitário, a gastronomia local pode ser um fator econômico relevante para as comunidades. De acordo com Long (2004), o turismo gastronômico baseado em práticas culinárias tradicionais não somente estimula o desenvolvimento econômico local, como também preserva tradições culinárias únicas que podem se perder com o tempo.

Além disso, a gastronomia tradicional tem um papel fundamental na educação, fornecendo conhecimentos sobre história, geografia e cultura de forma acessível e envolvente. De acordo com Pilcher (2012), a alimentação é um meio de perpetuar a memória cultural e a identidade social, favorecendo o entendimento intercultural e a valorização da diversidade.

Em suma, a ressignificação gastronômica e cultural não apenas fortalece a identidade e a economia locais, como também enriquece a compreensão e o respeito pela diversidade cultural. O investimento em bens culturais não se limita à preservação, mas também à sustentabilidade e à prosperidade para as gerações futuras.

O Significado do Umbu na Cultura Regional

O umbuzeiro (*S.tuberosa Arruda*) é uma árvore de pequeno a médio porte, medindo em torno 2 a 10 de altura, com tronco atrofiado e retorcido de cor cinza, que projeta uma sombra densa e esparsa sobre o solo (Carvalho, 1986). Seu período de floração e frutificação na região Nordeste, geralmente ocorre no período de estiagem (Lins Neto, 2008), quando mesmo nessa época, conversa a copa frondosa (Mitchell; Daly, 2015), por tudo isso é reconhecida no Nordeste do Brasil, como a árvore sagrada, aparecendo até em livros de literatura brasileira, como nas obras de Euclides da Cunha (Barreto; Castro, 2010). Suas folhas são compostas, alternas, pinadas, glabras quando adultas e folíolos ovalados. Suas flores são alvas, paniculadas, aromáticas e melíferas. (Santos, 2015).

Seu principal produto de consumo são os frutos, que apresentam um sabor exótico, sendo amplamente apreciados nas formas *in natura* ou processados em doces, sucos, sorvetes etc. (Cavalcanti et al., 2000). Em relação ao seu valor nutricional, a cada 100 g a polpa apresenta 37 kcal, 0,8 g proteínas, 9,4 g de carboidratos, 2 g de fibra alimentar e 12 mg de cálcio e 11 mg de magnésio. (Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, 2011).

Segundo Barreto et al., (2010), o umbu representa um símbolo fundamental de resistência cultural para os agricultores familiares, povos e comunidades tradicionais da região semiárida. Além de ter um significado sagrado, ele se destaca pela capacidade de armazenar água nas suas raízes durante períodos de seca. A colheita dos frutos é uma tradição cultural que se perpetua desde a infância, influenciada pelos pais e avós. Os frutos são fundamentais tanto para a dieta quanto para a economia local.

Historicamente, os indígenas usavam as raízes dos umbuzeiros para fins medicinais, enquanto os frutos eram uma fonte indispensável de alimento. Os sertanejos costumam recorrer às "batatas" do umbuzeiro para suprir a sede durante as suas jornadas na Caatinga. Os frutos são bastante usados na medicina popular para tratar diarreias e controlar verminoses.

O extrativismo do umbu tem um papel crucial na manutenção das populações rurais, fornecendo uma fonte de renda adicional que é usada para comprar alimentos, bens domésticos, roupas e material escolar no início do ano letivo nas escolas

rurais. A valorização do umbu não somente reforça as tradições locais, como também incentiva a permanência das comunidades no campo através da geração de renda complementar.

O suco das raízes do umbuzeiro é uma bebida nutritiva, rica em sais minerais e vitaminas, especialmente a vitamina C, que é reconhecida desde os primeiros tempos coloniais pelos seus supostos efeitos curativos contra o escorbuto, doença causada pela deficiência de vitamina C na dieta. O umbu pode ser consumido fresco, como sobremesa, e pode ser transformado em refrescos, sorvetes e na tradicional mistura de leite com suco da fruta. Os doces caseiros de umbu e o concentrado de suco, conhecido como "vinho" ou "vinagre", são receitas populares que acrescentam valor ao produto para venda local. Contudo, sua perecibilidade limita a comercialização de frutos frescos, que podem ser vendidos em até dois ou três dias, quando maduros.

Além disso, as seguintes receitas representam exemplos da culinária tradicional nordestina utilizando o umbu:

O doce de umbu, que é preparado pela cocção da polpa dos frutos com açúcar cristal até atingir o ponto de corte, indicado pela ausência de borbulhas e pela consistência que se descola do fundo da panela após 10 a 15 minutos de fervura. Para a geléia, utiliza-se a água de cozimento do umbu, adicionando-se açúcar e suco de limão, fervendo-se até obter consistência de fio de mel.

A umbuzada, uma bebida tradicional, é elaborada ao misturar-se polpa de umbu congelada com leite e açúcar, processando-se em liquidificador por 3 a 5 minutos, ideal para servir até 7 porções.

E o mousse de umbu, que combina polpa congelada com leite condensado e creme de leite, batido em liquidificador por 3 a 5 minutos, refrigerado por 6 a 12 horas antes de ser servido, proporcionando aproximadamente 5 porções. Essas preparações não apenas evidenciam os sabores distintos da região, mas também demonstram a criatividade e versatilidade do umbu na gastronomia do Nordeste brasileiro.

Gastronomia como Patrimônio Cultural Imaterial

De acordo com a Declaração da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), aprovada na Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial em 17 de outubro de 2003, em Paris, França, e ratificada pelo Brasil em março de 2006, o patrimônio cultural imaterial compreende práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas, bem como os objetos, artefatos e lugares culturais associados a eles, reconhecidos pelas comunidades, grupos e, em alguns casos, indivíduos, como parte de seu patrimônio cultural. Esses elementos são transmitidos e recriados constantemente pelas comunidades em interação com o seu ambiente e história, o que promove um sentimento de identidade, continuidade e respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

A Constituição Federal de 1988 já reconhecia a existência de bens culturais de natureza imaterial, o que ampliou o conceito de patrimônio cultural no Brasil, incluindo formas de expressão, modos de criar, fazer e viver, criações científicas, artísticas e tecnológicas, além de objetos, documentos e espaços destinados às manifestações artístico-culturais. O Instituto do Patrimônio Artístico e Histórico Nacional (IPHAN), que protege o patrimônio cultural brasileiro em nível federal, criou instrumentos como o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), além de criar o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). O Departamento de Patrimônio Imaterial foi criado em 2004.

De acordo com Flandrin e Montanari (1996), as cozinhas tradicionais têm um papel crucial na valorização da cultura regional e na preservação da memória culinária das famílias, além de poderem gerar vantagens econômicas para a indústria e o comércio locais. A estrutura social, a interação social, o meio ambiente e as representações socioculturais dos indivíduos que compartilham uma cultura são representados na alimentação humana. A cultura, enquanto conceito abstrato, torna-se concreta através da alimentação (Ikeda, 2004, p. 289-292; Millán, 2002, p. 277-278).

A combinação de tradições, histórias, sabores, técnicas e técnicas culinárias contribui de forma significativa para a formação das culturas regionais. A sociedade tem demonstrado um aumento no valor do patrimônio culinário e na recuperação da gastronomia tradicional em diversos lugares do mundo, o que tem promovido

uma renovação das raízes culturais (Belluzzo, 2004, p. 242). Nesse contexto, Lody (2004, p. 150) e Canesqui (2005, p. 36) salientam que o ato de comer é, sobretudo, simbólico, com significados formais, cores, texturas, temperaturas, entre outros elementos. Este ato combina a memória, o desejo, a fome, o significado, a sociabilidade e a ritualidade. Segundo Hernandez (2005, p. 219), certos pratos tornam-se "pratos totens", tendo um valor simbólico especial e servindo como indicadores de identidade, especificidades e diferenças.

A gastronomia típica brasileira possui poucos registros e certificados federais que preservam pratos de acordo com as práticas tradicionais, o que torna a maioria das manifestações culinárias vulneráveis a influências que podem afetar sua identidade cultural. Apenas o Bolo de Rolo, o Bolo Souza Leão, a Cartola (de Pernambuco) e os Doces de Pelotas (do Rio Grande do Sul) têm proteção. Nos últimos anos, a valorização do patrimônio cultural intangível tem aumentado, com o objetivo de reforçar as identidades diante da globalização. Vários documentos internacionais enfatizam a importância de preservar essa herança cultural, criando políticas públicas para identificar e proteger as manifestações culturais imateriais. (Muller; Amaral; Remor, 2010).

Cada uma dessas organizações é responsável por implementar políticas públicas, planos e iniciativas que fomentem o respeito e a preservação desse patrimônio, empregando métodos que incluam: a identificação e classificação dos elementos culturais imateriais, a promoção de pesquisas científicas, tecnológicas, técnicas e artísticas, com base em metodologias científicas adequadas às particularidades das manifestações culturais e adaptadas às áreas específicas de uma cultura intangível. (Muller; Amaral; Remor, 2010).

Economia Criativa e Turismo Gastronômico

A economia criativa fundamenta-se na cultura e nas artes para incentivar o crescimento econômico, concentrando-se em áreas como artesanato, artes cênicas, gastronomia, música e outras manifestações culturais. A ideia surgiu na Austrália em 1994 e foi adotada pelo Reino Unido em 1997. Naquela época, 8% da economia britânica era composta pela economia criativa, o que gerava 7% dos empregos no país. A gastronomia é reconhecida como uma força impulsionadora da economia

criativa global, promovendo a sustentabilidade social e econômica. Uma das características que diferenciam os produtos da economia criativa é a distribuição artesanal, uma vez que, por serem artesanais, não têm a mesma capacidade de produção industrializada. A comercialização é, geralmente, restrita às regiões produtoras, o que resulta em um diferencial significativo e um elemento cultural relevante no turismo gastronômico (Sayad, 2018).

A gastronomia tornou-se uma ferramenta eficaz para promover e consolidar destinos turísticos, atraindo visitantes que desejam conhecer a cultura local através da culinária (Mora et al., 2021). O turismo gastronômico é visto como uma oportunidade de desenvolvimento para a região, uma vez que explora tradições culinárias, muitas vezes negligenciadas ou pouco divulgadas, como pratos típicos elaborados com ingredientes locais e receitas específicas do destino (Ribeiro-Martin e Silveira-Martins, 2018). Além disso, a gastronomia tem se tornado cada vez mais um atrativo turístico, com estimativas que indicam que um terço dos gastos dos turistas em viagens é destinado à alimentação (Gheorghe; Tudorache; Nistoreanu, 2014). Dessa forma, a região se beneficia economicamente com a chegada de turistas, ao mesmo tempo em que reforça a cultura local e incentiva a participação da comunidade na produção de alimentos regionais (Martins; Costa; Baptista, 2014). Sendo assim, é crucial que os destinos turísticos valorizem o seu patrimônio cultural para expandir as suas atividades turísticas. De acordo com Gheorghe, Tudorache e Nistoreanu (2014), a cooperação entre os atores sociais, como produtores, donos de restaurantes, administradores públicos e hotéis, é indispensável para definir, planejar e administrar os produtos oferecidos pelo turismo gastronômico.

O Caminho do Queijo Artesanal Paulista é um exemplo de sucesso em turismo gastronômico e impacto econômico, destacando a valorização dos produtos locais para impulsionar a economia regional e fortalecer a identidade cultural. Para promover a produção de queijo artesanal em São Paulo, dez pequenos produtores fundaram o Caminho em setembro de 2017, com apoio da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado e organização da agência Coentro Comunica. O projeto visa criar um selo de qualidade para identificar queijarias de excelência.

O Caminho inclui um mapa de visitação, um manifesto e presença nas redes sociais Facebook e Instagram. Inicialmente com dez membros, o grupo cresceu para

16 queijarias artesanais reconhecidas, oferecendo mais de cem variedades de queijos de vaca, búfala, cabra, ovelha e mistos. A divulgação inclui um manifesto e um mapa detalhando as atrações das queijarias participantes, como degustações e visitas guiadas, atraindo visitantes e apoio do Poder Público (Caminho Do Queijo Paulista, 2024).

Educação e Capacitação para o Resgate Gastronômico

Estudar a história e cultura de um povo perpassa obrigatoriamente por conhecer sua alimentação. Ao resgatar alimentos e pratos consumidos em determinada região, traz à tona elementos que são capazes de identificar hábitos e culturas que caracterizam a gastronomia daquele local. Compreender as particularidades e as práticas alimentares de um povo são fundamentais para preservar heranças e saberes gastronômicos. A região oeste de Santa Catarina é marcada pela descendência italiana, alemã, polonesa e cabocla. Suas influências são reconhecidas nas práticas gastronômicas vivenciadas pela população local (Tonezer et al., 2018).

A história alimentar da humanidade, tem como referência fatores afetivos interrelacionados com a família e a sociedade. Para entender nossa ancestralidade alimentar, é preciso revisitar e compreender o passado e nossa evolução social. Hábitos regionais e diferentes expressões de cultura alimentar, são reforçados através da comida e de preparos típicos que formam um elo entre alimentação e cultura. Resgatar práticas de preparos e de cozinha são um meio para preservar a cultura e a identidade regional (Martin; Lindemann; Raphaelli, 2018).

Resgatar o passado através da comida é uma forma de perpetuar a importância do papel da herança alimentar e o nacionalismo. A culinária pode eternizar elementos de herança e identidade, seja um prato nacional ou uma comemoração, traçando histórias de famílias e conexões por meio da comida. Dessa forma, fica evidenciado que pela gastronomia pode-se manter associações claramente pessoais e familiares, relembrar emoções e fazer conexões nostálgicas. Sendo assim, devemos considerar a dimensão na qual a comida está sujeita, quer seja por modismos ou tendências, da necessidade do renascimento de certos alimentos, ou através da produção artesanal que é evidente na gastronomia contemporânea que busca imortalizar memórias através das artes culinárias (Timothy, 2015).

No contexto da relação entre a transformação social e a possibilidade de mudanças, inserem-se também as universidades, as quais, segundo Chauí (2001), são instituições sociais. Possuem, portanto, a missão de produzir conhecimento orientado para questões sociais, mantendo postura dialógica entre saberes populares e acadêmicos e associando teoria e prática (Depieri et al., 2017). Devem agir no sentido de conhecer e contribuir para resolver os problemas das sociedades nas quais estão inseridas (Dagnino, 2015), formando profissionais que venham a atuar de maneira a combater os fatores excludentes e desiguais.

Destaca-se aqui que a indissociabilidade Ensino-Pesquisa-Extensão constitui um princípio extensionista, articulado aos demais. Considera-se que neste projeto foram utilizados princípios da extensão, reflexão crítica da realidade, processo educacional que desenvolve caracteres e consciências culturais e científicos, sendo assim, tem caráter indissociável da pesquisa e do ensino, possibilitando ações e relações transformadoras entre a sociedade civil e a universidade (Gonçalves, 2015).

O projeto "Turismo e Gastronomia: Unindo Sabores e Saberes", da Universidade Feevale, tem como objetivo promover a gastronomia regional como um atrativo turístico-cultural nos municípios de Campo Bom e Novo Hamburgo, no Vale do Rio dos Sinos, RS. O objetivo do projeto é qualificar a culinária regional, identificar pratos representativos das etnias locais e sensibilizar empreendedores sobre a relevância da valorização da culinária regional.

As atividades incluem dinâmicas de temperos e jogos educativos para estudantes, oficinas técnicas para merendeiras e empreendedores, além de viagens para conhecer rotas e produtores locais. O projeto envolve a comunidade em atividades educativas e culinárias, promovendo uma troca de conhecimentos que beneficia tanto os participantes quanto os acadêmicos, aumentando o conhecimento sobre a diversidade gastronômica e fortalecendo o turismo gastronômico na região. (Garcia et al., 2015).

Capacitação e Concurso Gastronômico: Estratégias de Fomento à Economia Criativa

A capacitação oferecida pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB) desempenhou um papel crucial na promoção do resgate gastronômico em Dona Inês. Através de cursos e workshops, os moradores locais, incluindo chefs, cozinheiros e empreendedores, receberam treinamento sobre técnicas culinárias, gestão de restaurantes e a importância da valorização dos ingredientes regionais. Segundo Ferreira et al. (2019), a educação e a capacitação são essenciais para desenvolver habilidades e conhecimentos que permitam aos indivíduos inovarem e melhorarem a qualidade de seus produtos e serviços. Este tipo de capacitação não só melhora a qualidade das ofertas gastronômicas, mas também fortalece a identidade cultural da comunidade, promovendo um sentimento de pertencimento e orgulho local.

A estratégia de realizar um concurso gastronômico foi outra iniciativa fundamental para fomentar a economia criativa na região. O concurso incentivou a criação de novas receitas utilizando o umbu, promovendo a criatividade e a inovação culinária. A competição também aumentou a conscientização sobre o valor cultural e econômico dos produtos locais, motivando os restaurantes urbanos e rurais a incorporar esses ingredientes em seus menus. Além disso, ocasiões como concursos culinários funcionam como centros de networking onde os participantes podem partilhar conhecimentos e desenvolver alianças que podem resultar em novas perspectivas de negócios (Escoffier, 2024).

A implementação de capacitações e concursos gastronômicos reflete uma estratégia abrangente de fomento à economia criativa, que vai além de apenas transmissão de conhecimentos técnicos. Essas iniciativas contribuem para o desenvolvimento sustentável das comunidades ao promoverem o turismo gastronômico e a valorização do patrimônio cultural. Tais ações têm sido reconhecidas como fundamentais para transformar territórios em espaços criativos, integrando dimensões culturais, econômicas e políticas no turismo sustentável (Leoti; Anjos; Costa, 2023). Em Dona Inês, a capacitação oferecida pela UFPB foi complementada por atividades práticas e interativas, como a elaboração de pratos inéditos e a realização de degustações públicas, o que facilitou a aplicação imediata do conhecimento adquirido.

Além disso, os concursos gastronômicos são essenciais para a divulgação e preservação das tradições culinárias locais. A competição de receitas com umbu, por exemplo, tornando-se um evento anual, não só despertará o interesse da população local, mas também atrairá turistas e entusiastas da gastronomia de outras regiões, aumentando o fluxo de visitantes e, conseqüentemente, o impacto econômico na área. Esse aumento no turismo gastronômico contribui para a criação de empregos e para o crescimento de pequenos negócios, fortalecendo a economia local de maneira sustentável. Estudos mostram que o turismo gastronômico é uma componente emergente da indústria do turismo, que promove a sustentabilidade social e ambiental, além de ter um impacto econômico significativo, gerando empregos e desenvolvendo a economia local (Galati et al., 2019).

Dessa forma, as ações de capacitação e os concursos gastronômicos em Dona Inês-PB demonstram como a educação e a criatividade podem ser poderosas ferramentas para o desenvolvimento econômico e cultural. Ao combinar a valorização de ingredientes regionais com a inovação culinária, essas iniciativas não só resgatam a identidade gastronômica da região, como também geram desenvolvimento comunitário e econômico.

METODOLOGIA

A metodologia aplicada foi a capacitação sobre Boas Práticas de Fabricação, sendo realizado um concurso gastronômico, integrando todo o conhecimento teórico ao prático por meio da elaboração de uma preparação inédita com ressignificação da identidade gastronômica de Dona Inês- PB. O processo metodológico aplicado adotou as seguintes fases:

Planejamento e Diagnóstico Inicial

A primeira fase consistiu em mapear e selecionar os estabelecimentos de alimentos da região de Dona Inês - PB e convidá-los a participar da capacitação. A seleção levou em consideração a atuação na comercialização de alimentos e o interesse em trabalhar com **ingredientes locais bem** como na adoção de **Boas Práticas de Fabricação** no seu estabelecimento. Foi aplicado um questionário com 10 perguntas fechadas, sendo 04 abordando os dados pessoais e meios de divulgação do estabelecimento, 03 sobre número de colaboradores, tipo de serviço oferecido

(preparação mais vendido), necessidade do estabelecimento e 03 sobre o uso de ingredientes locais e sobre o grau de conhecimento em boas práticas de fabricação.

Capacitação Teórica-prática: Manipulação Segura de Alimentos

Na segunda fase foi realizada um processo de inscrição via SIGEventos (sistema de cadastro de eventos da Universidade Federal da Paraíba) para realização de uma capacitação teórico-prática, intitulada BPF: "Procedimentos Padronizados para Rotina Operacional na Cadeia de Produção x Segurança alimentar", com carga horária de 20 horas aula e abordando os seguintes temas:

- ❖ Perigos nos alimentos;
- ❖ Deterioração dos alimentos;
- ❖ Modo correto de higienização do estabelecimento, utensílios, equipamentos, dos alimentos;
- ❖ Saúde do manipulador;
- ❖ Modo de armazenamento e transporte dos alimentos;
- ❖ Conceito e importância das BPFs
- ❖ Procedimentos operacionais padronizados

Oficina Prática: Criação de Receitas Autorais

Na terceira fase do projeto foi realizado um concurso gastronômico, em que o ingrediente de ressignificação adotado pelos participantes foi o Umbu com base nos seguintes critérios: fruto nativo da região, alto valor nutricional, pouca valorização, produção local desperdiçada. Diante do exposto, os participantes foram divididos em 04 grupos que receberam 500 g de umbu cada e as seguintes instruções:

- a. Elaborar uma receita autoral com Umbu como ingrediente inovador;
- b. Adotar ingredientes produzidos pela agricultura familiar para alavancar a cadeia da economia criativa;
- c. Ressaltar o Umbu na preparação produzida como ingrediente de ressignificação gastronômica local.

Critérios Avaliativos, Culminância no Concurso e divulgação dos resultados

Na fase quatro o processo culminou em um concurso gastronômico, com a apresentação das receitas elaboradas. Os critérios de avaliação definidos incluíram: originalidade da receita, uso de ingredientes da **agricultura familiar**, protagonista no **sabor, textura, aroma e apresentação visual** do prato. O concurso ocorreu na cozinha comunitária local e contou com a participação de três jurados no qual os três melhores colocados receberam uma premiação da prefeitura e a melhor receita recebeu uma divulgação com entrevista destaque no Jornal Regional, além da incorporação da preparação para venda nos estabelecimentos participantes.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

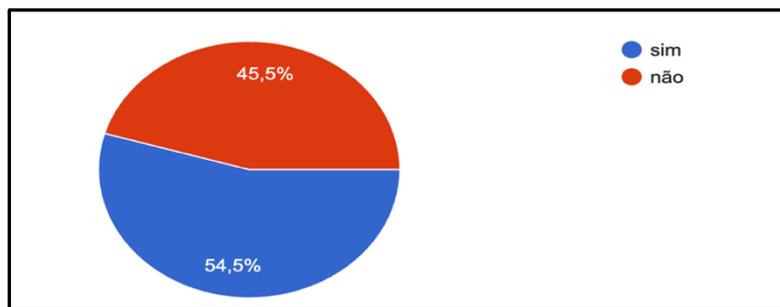
Resultados referentes ao planejamento e diagnóstico inicial

O projeto culminou com os seguintes resultados no que se refere ao planejamento e diagnóstico inicial. Na primeira fase de mapeamento foram visitados 12 (doze) estabelecimentos e (11) onze concordaram em responder o diagnóstico inicial e participar da capacitação. Em relação ao número de colaboradores envolvidos com as atividades gastronômicas dos estabelecimentos de forma direta e indireta as respostas variaram entre 02 e 10 colaboradores sendo em sua maioria mulheres. Quanto ao tipo de serviços oferecidos, 06 estabelecimentos oferecem petiscos, café, almoço e jantar, 02 servem somente almoço com preparações específicas como a galinha de capoeira, 01 estabelecimento serve lanches e 01 serve jantar e petiscos.

Ao serem questionados sobre qual a maior necessidade do seu negócio, a maioria informou melhoria estrutural, falta de capital de giro e mão de obra qualificada.

Em relação ao uso de ingredientes locais e grau de conhecimento em boas práticas de fabricação, o gráfico 1 revela que 45% dos entrevistados não conhecem sobre boas práticas de fabricação e não usam ingredientes da agricultura familiar.

Gráfico 1 – Uso de ingredientes locais e sobre o grau de conhecimento em boas práticas de fabricação



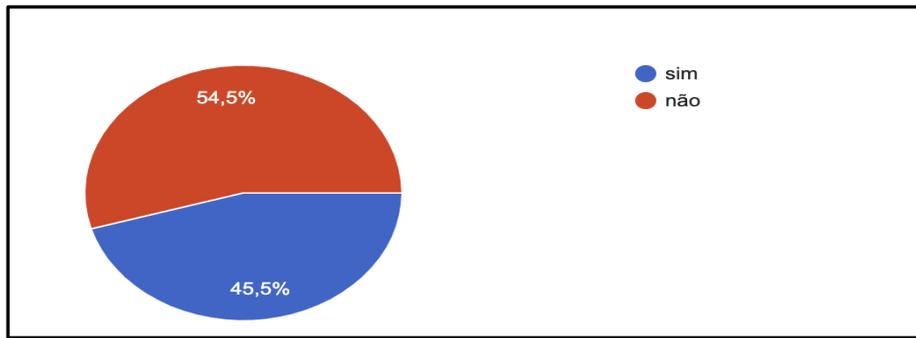
Fonte: própria autora, (2023).

O uso de ingredientes da agricultura familiar oferece vários benefícios para a saúde dos consumidores, já que não é utilizado agrotóxicos, como também para o desenvolvimento econômico da região. Entretanto, 45% dos entrevistados não utilizam ingredientes da agricultura familiar, e não conhecem ou não aplicam boas práticas de fabricação, resultado preocupante, já que envolve a segurança alimentar dos consumidores. Destacamos que o uso de produtos da agricultura familiar é fundamental para promover uma alimentação mais sustentável e saudável, além de fortalecer a economia regional (Silva et al., 2020).

Nesse contexto, a falta de conhecimento tanto no BPF sobre a importância de se utilizar produtos locais indica a necessidade de capacitações que integrem esses temas, promovendo uma produção mais consciente e segura, o que traz vantagens para os estabelecimentos, consumidores e gestão municipal local.

Quando questionados sobre a realização de alguma capacitação sobre boas práticas de fabricação e manipulação segura dos alimentos, 54,5% nunca tinham realizado nenhuma capacitação e 45,5% já tinham tido contato com o tema, conforme explicita o gráfico 2:

Gráfico 2 – Realização de Curso de BPF e manipulação segura de alimentos



Fonte: própria autora, (2023).

A ausência de capacitação em Boas Práticas de Fabricação (BPF) entre 54,5% dos entrevistados evidencia uma lacuna significativa na formação de manipuladores de alimentos, o que pode comprometer a segurança alimentar dos consumidores. A capacitação em BPF é essencial para garantir a correta manipulação, armazenamento e preparo dos alimentos, minimizando os riscos de contaminação por microrganismos patogênicos e outros agentes seguros à saúde (Brasil, 2004). Além disso, os estabelecimentos que adotam o BPF estão em conformidade com as exigências legais, garantindo a produção de alimentos seguros e de alta qualidade (Fonseca et al., 2018). A implementação desses conhecimentos melhora a confiança dos consumidores e reduz a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos. Assim, é fundamental que os manipuladores de alimentos, mesmo que já tenham tido contato com o tema, participem regularmente de capacitações para atualizar suas práticas e garantir a segurança dos produtos alimentícios comercializados em seus estabelecimentos.

Resultados da capacitação teórica- prática sobre Boas Práticas de Fabricação

Do total de 27 (vinte e sete) inscritos, 22 (vinte e dois) concluíram a capacitação, estes promoveram uma dinâmica baseada em fluxograma de metodologia de aprendizagem, adotado durante a capacitação, conforme pode ser visualizado na figura 01 a seguir:

Figura 1 – Fluxograma de metodologia de aprendizagem



Fonte: própria autora, (2023)

O curso realizado no município de Dona Inês-PB, teve como objetivo a aplicação de metodologias ativas de aprendizagem para a promoção de Boas Práticas de Fabricação (BPF) entre os comerciantes locais que atuam no setor alimentício. As abordagens utilizadas proporcionaram uma experiência educativa dinâmica e engajadora, promovendo a compreensão dos princípios de segurança

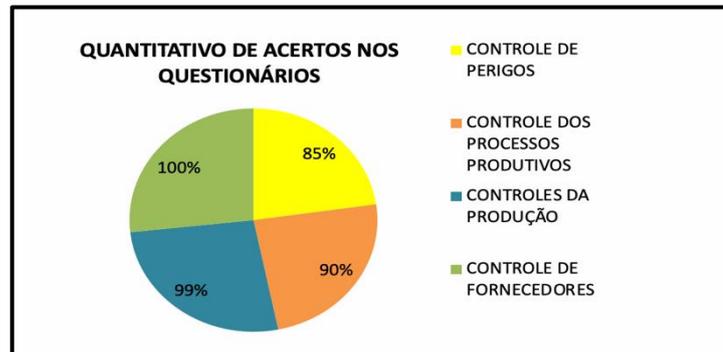
Segundo Alves et al. (2015), o uso de metodologias ativas no ensino-aprendizagem favorece a construção do conhecimento por meio da interação entre os participantes, estimulando o protagonismo do aprendiz. Durante a capacitação, diversas estratégias foram aplicadas para potencializar o aprendizado dos comerciantes, com destaque para a elaboração de cartilhas e manuais impressos, encenações sobre Procedimentos Operacionais Padrões (POPs) e dinâmicas interativas, como a preparação de uma paródia relacionada aos controles de produção alimentos seguros.

A criação de materiais didáticos impressos, como cartelas e manuais, desempenhou um papel fundamental na divulgação das informações sobre as Boas Práticas de Fabricação. De acordo com Moran (2018), o uso de recursos impressos permite que o conteúdo seja revisitado e assimilado de forma gradual, auxiliando na fixação dos conceitos envolvidos. Os materiais distribuídos continham orientações detalhadas sobre os principais aspectos do BPF, incluindo higiene pessoal, limpeza e sanitização de ambientes, controle de qualidade na produção segura de alimentos.

Como instrumento de avaliação de aprendizagem os participantes foram submetidos a um questionário com 10 questões fechadas com os seguintes temas:

controle dos perigos, controle dos processos produtivos, controle na produção e controle dos fornecedores e alcançaram os seguintes resultados conforme mostra o gráfico 3.

Gráfico 3 – Grau de conhecimento dos participantes sobre as temáticas abordadas na capacitação de BPFs.



Fonte: própria autora, (2023)

Os resultados reforçam a importância da capacitação continuada mostrando que as ações implantadas com Curso sobre Boas Práticas de Fabricação, resultaram em melhorias nas práticas de fabricação de alimentos, o gráfico evidencia um aproveitamento em todas as temáticas acima de 80%. A boa aceitação da formação pela comunidade, refletida pelo expressivo número de participantes, e o êxito da estratégia de envolvimento por meio das redes sociais, ressaltam a eficácia do projeto em engajar ativamente os membros locais. A Prefeitura Municipal de Dona Inês consolidou sua relação com a comunidade, evidenciando o comprometimento com o desenvolvimento local através da implementação de políticas públicas direcionadas.

Oficina Prática: Criação de Receitas Autorais resultados alcançados

Nesta fase foi possível constatar que 100% dos estabelecimentos nunca tinham participado de um concurso gastronômico que surgiu como uma metodologia de aprendizagem inovadora. A escolha da fruta foi reconhecida pelos participantes como uma representação ativa da identidade gastronômica local. O concurso rendeu 05 (cinco) preparações inéditas com ingredientes à base de umbu: Carne de sol ao molho de umbu com arroz de leite, Quiche de carne de sol Umbuzada à moda da serra, torta de Umbu à moda da serra, costela suína ao molho de umbu e o risoto de Umbu conforme pode ser observado na figura 02 a seguir:

Figura 2 – Preparações inéditas com ingredientes à base de umbu



Fonte: Própria autora, (2023)

A combinação de capacitação e concurso gastronômico gerou resultados significativos em Dona Inês. Os restaurantes rurais e urbanos, passaram a oferecer pratos inovadores, como o Risoto de Umbu, que se tornou um símbolo da gastronomia local. A popularidade desse prato atraiu turistas, como também incentivou o aumento da produção de Umbu pelos agricultores locais, gerando emprego e renda, além de fortalecer parcerias.

Segundo Costa e Oliveira (2020), a economia criativa baseia-se na capacidade de gerar valor a partir da cultura e da criatividade, promovendo o desenvolvimento sustentável. Em Dona Inês, o resgate da gastronomia local e a criação de um prato típico inovador exemplificam como a cultura pode ser uma fonte de inovação e crescimento econômico. A iniciativa consolidou-se como um modelo de sucesso que pode ser replicado em outras regiões com características semelhantes.

CONCLUSÃO

A ressignificação do umbu como ingrediente inovador na culinária, tornou-se um diferencial na gastronomia de Dona Inês-PB, aliada à capacitação realizada pela UFPB, sendo finalizada com a realização de um concurso gastronômico, demonstrando ser uma estratégia para promover o turismo, gerando emprego e renda, estimulando parcerias dos agricultores familiares com os estabelecimentos produtores de iguarias, contribuindo para o desenvolvimento da economia. A valorização

do umbu como ingrediente de destaque nas preparações, contribuiu para definir um prato típico, além de preservar a identidade cultural. Esse caso evidencia a importância de iniciativas que integrem educação, cultura e inovação para preservação de seu patrimônio imaterial.

REFERÊNCIAS

- ALVES, J. F.; SANTOS, R. P. **O umbuzeiro e sua importância cultural no Sertão Nordeste**. Revista de Cultura Popular, v. 15, n. 2, p. 45-58, 2019.
- ALVES, P. F. D. et al. **Metodologias ativas de ensino e aprendizagem: desafios e possibilidades**. Revista de Educação, v. 4.
- APPADURAI, A. **How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India**. Comparative Studies in Society and History, v. 30, n. 1, p. 3-24, 1988.
- APPADURAI, A. **The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective**. Cambridge: Cambridge University Press, 1986.
- BERBEL, N. A. N. **A metodologia da problematização com o arco de Charles Maguerez: uma reflexão teórica e suas implicações no ensino superior**. Semina: Ciências Sociais e Humanas, v. 4.
- BELLUZZO, R. **A valorização da cozinha regional**. In: 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília-DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.
- BLACH, Matheus Cássio. **Patrimônio cultural imaterial e potencial turístico: conceitos, políticas e ferramentas**. Saberes Interdisciplinares, n. 27, p. 28-38, jan./jun. 2021.
- BOURDIEU, Pierre. **A gênese dos conceitos de habitus e de campo**. O poder simbólico, v. 5, p. 59-73, 1989.
- BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). **Gestão turística em sítios patrimoniais: boas práticas internacionais**. **Revista do Patrimônio**, n. 39, 2019. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/revistadopatrimonio39web.pdf>. Acesso em: 04 jul. 2024.
- BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). **Patrimônio Imaterial**. Brasília: IPHAN, 2014. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br> . Acesso em: 03 jul. 2024.

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). **Patrimônio Cultural Imaterial: para saber mais**. 3. ed. Brasília: Iphan, 2012. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/cartilha_1_parasabermas_web.pdf. Acesso em: 04 jul. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 03 jul. 2024.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CAMPOS, Roberta Franca Falcão. et al. **Gastronomia nordestina: uma mistura de sabores brasileiros**. XI Encontro de Iniciação à Docência, 2009. http://www.prac.ufpb.br/anais/xenex_xienid/xi_enid/monitoriapet/ANAIS/Area6/6CCSDNMT01.pdf Acesso em: 07 jul. 2024

CANESQUI, A. M. **Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação**. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 1. ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf Acesso em: 07 jul. 2024

CARDOSO, Virgínia Arlinda da Silva. **Tradições culinárias, gênero e geração no turismo cultural de dois distritos de Ouro Preto - MG**. 2021. 205 f. Tese (Doutorado em Economia Doméstica) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2021. https://monografias.ufop.br/bitstream/35400000/5726/6/MONOGRRAFIA_Tradi%C3%A7%C3%B5esGastron%C3%B4micasOuro.pdf Acesso em: 09 jul. 2024

COSTA, A. P.; OLIVEIRA, L. C. **Economia Criativa e Desenvolvimento Sustentável: Perspectivas e Desafios**. João Pessoa: Editora da Universidade Federal da Paraíba, 2020.

DA SILVA JULIÃO, M. S. **Ensaio sobre a identidade cultural cearense a partir do “Baião de Dois”**. O Público e o Privado, v. 16, n. 32, p. 67-88, jul./dez. 2019. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/opublicoeoprivado/article/view/2123>. Acesso em: 03 jul. 2024

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

ESCOFFIER, A. **5 Important Networking Tips for All Chefs**. Escoffier School of Culinary Arts. Disponível em <https://www.escoffier.edu/blog/culinary-pastry-careers/5-important-networking-tips-for-all-chefs/>. Acesso em: 03 jul. 2024.

FERREIRA, J. M.; COSTA, A. P.; OLIVEIRA, L. C. **Capacitação e Desenvolvimento Regional: O Papel da Educação na Economia Criativa**. São Paulo: Editora Senac, 2019.

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

FONSECA, L. M. et al. Boas práticas de fabricação como fator de segurança alimentar nos estabelecimentos de alimentação. **Revista Higiene Alimentar**. FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa**.

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Editora Paz e Terra, [s.d.].

FREITAS, Nadina Manuela Rodrigues. **Cultura e tradição: as Festas Nicolinas**. 2013. 149 f. Dissertação (Mestrado em Estudos da Criança) - Universidade do Minho, Portugal, 2013. <https://repositorium.sdum.uminho.pt/handle/1822/28908> Acesso em: 15 de jul 2024

GALATI, A. et al. **Culinary Tourism Experiences in Agri-Tourism Destinations and Sustainable Consumption—Understanding Italian Tourists’ Motivations**. *Sustainability*, v. 11, n. 17, p. 4588, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/su11174588>. Acesso em: 03 jul. 2024.

HALL, C. M.; SHARPLES, L. **The Experience of Food: The Attraction of Food Tourism**. In: HALL, C. M. et al. (Eds.), **Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets**. Oxford: Butterworth-Heinemann, 2003. p. 13-36.

HERNANDEZ, J. C.; GRACIA-ARNAIZ, M. G. **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. (Eds.). **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**. 2. ed. Oxford: Oxford University Press, 2004.

JAPIASSÚ, Hilton; MARCONDES, Danilo. **Dicionário básico de filosofia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

LEOTI, A.; ANJOS, F. A.; COSTA, R. **Creative Territory and Gastronomy: Cultural, Economic, and Political Dimensions of Tourism in Historic Brazilian Cities**. *Sustainability*, v. 15, n. 7, p. 5844, 2023. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2071-1050/15/7/5844>. Acesso em: 03 jul. 2024.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O triângulo culinário**. *In: Estructuralismo y dialéctica*, 1979. p. 39-57.

LIMA, A. G.; PEREIRA, M. A.; COSTA, J. L. **Caracterização nutricional e potencial antioxidante do umbu (Spondias tuberosa)**. *Ciência Rural*, v. 50, n. 4, e20200125, 2020.

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

LONG, L. M. **Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness**. *In: WILK, R.; LUMMEL, A. L. (Eds.), Fast Food/Slow Food: The Cultural Economy of the Global Food System*. AltaMira Press, 2004. p. 241-254.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. *Revista Estudos Históricos*, v. 1, n. 33, p. 25-39, jan./jul. 2009. Disponível em: <http://www.estudoshistoricos.org>. Acesso em: 04 jul. 2024.

MATTIA, Adilene Alvares et al. **A gastronomia como ferramenta de transformação social: estudo de caso do Projeto Co [m] feito**. *Extensão Tecnológica: Revista De Extensão Do Instituto Federal Catarinense*, v. 7, n. 14, p. 170-187, 2020.

MITCHELL, Richard; HALL, C. Michael. **Consuming tourists: food tourism consumer behaviour**. *In: HALL, M. et al. (Ed.). Food Tourism Around the World: Development, Management, and Markets*. Oxford: Elsevier, 2003. p. 60-80.

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

MORAN, J. **Novas tecnologias e mediação pedagógica**. São Paulo: Editora [s.d.].

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. **Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional**. *In: SEMINTUR*, 6., 2010, Caxias do Sul. Anais do VI Seminário de Pesquisa em

Turismo do Mercosul - Saberes e Fazeres no Turismo: Interfaces. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2010. p. 9-10.

PARIS. Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO). **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. 2003. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540_por.%20%20Ac. Acesso em: 03 jul. 2024.

PILCHER, J. M. **Food in World History**. Routledge, 2012.

SILVA, J. R. et al. Agricultura familiar e sustentabilidade: O papel da produção local não fortalece uma economia mais verde. **Revista de Desenvolvimento Sustentável**. [S.l.], [s.n.], [s.d.].

SILVA, M. A.; SANTOS, J. R. **Gastronomia e Cultura: A Conexão entre Sabores e Identidade**. São Paulo: Editora Cultural, 2021.

SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Editora Senac, 2019.

SOUZA, T. C. **Tradições alimentares e práticas de conservação do umbu na culinária sertaneja**. *Gastronomia e Cultura*, v. 12, n. 1, p. 97-110, 2021.