



Resiane Silveira (Org.)

Estudos em **TURISMO** Desafios e Caminhos

v.2
2023



Resiane Silveira (Org.)

Estudos em **TURISMO** Desafios e Caminhos

v.2
2023

© 2023 – Editora Ópera

www.editoraopera.com.br

editoraopera@gmail.com

Organizadora

Resiane Paula da Silveira

Editor Chefe: Jader Luís da Silveira

Editoração e Arte: Resiane Paula da Silveira

Capa: Freepik/Ópera

Revisão: Respectivos autores dos artigos

Conselho Editorial

Ma. Heloisa Alves Braga, Secretaria de Estado de Educação de Minas Gerais, SEE-MG

Me. Ricardo Ferreira de Sousa, Universidade Federal do Tocantins, UFT

Me. Guilherme de Andrade Ruela, Universidade Federal de Juiz de Fora, UFJF

Esp. Ricael Spirandeli Rocha, Instituto Federal Minas Gerais, IFMG

Ma. Luana Ferreira dos Santos, Universidade Estadual de Santa Cruz, UESC

Ma. Ana Paula Cota Moreira, Fundação Comunitária Educacional e Cultural de João Monlevade, FUNCEC

Me. Camilla Mariane Menezes Souza, Universidade Federal do Paraná, UFPR

Ma. Jocilene dos Santos Pereira, Universidade Estadual de Santa Cruz, UESC

Ma. Tatiany Michelle Gonçalves da Silva, Secretaria de Estado do Distrito Federal, SEE-DF

Dra. Haiany Aparecida Ferreira, Universidade Federal de Lavras, UFLA

Me. Arthur Lima de Oliveira, Fundação Centro de Ciências e Educação Superior à Distância do Estado do RJ, CECIERJ

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Silveira, Resiane Paula da
S587e Estudos em Turismo: Desafios e Caminhos - Volume 2 / Resiane Paula da Silveira (organizadora). –2. ed. – Formiga (MG): Editora Ópera, 2023. 232 p. : il.

Formato: PDF
Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader
Modo de acesso: World Wide Web
Inclui bibliografia
ISBN 978-65-85284-04-2
DOI: 10.5281/zenodo.8330124

1. Estudos. 2. Turismo. 3. Desafios. 4. Caminhos. I. Silveira, Resiane Paula da. II. Título.

CDD: 338.479 1
CDU: 380.8

Os artigos, seus conteúdos, textos e contextos que participam da presente obra apresentam responsabilidade de seus autores.

Downloads podem ser feitos com créditos aos autores. São proibidas as modificações e os fins comerciais.

Proibido plágio e todas as formas de cópias.

Editora Ópera
CNPJ: 35.335.163/0001-00
Telefone: +55 (37) 99855-6001
www.editoraopera.com.br
editoraopera@gmail.com
Formiga - MG
Catálogo Geral: <https://editoras.grupomultiatual.com.br/>

Acesse a obra originalmente publicada em:
<https://www.editoraopera.com.br/2023/04/estudos-em-turismo-desafios-e-caminhos.html>



AUTORES

ANDRÉ LUIZ PIVA DE CARVALHO
ANTONIO AGAILDES SAMPAIO FERREIRA
BERNARDINA MARIA JUVENAL FREIRE DE OLIVEIRA
CAMILA BENATTI
CAMILA DE BRITO QUADROS
CATARINA SIQUEIRA MOSQUERA MARTINEZ
ELIANE DALMORA
FABIANA FAXINA
GEISLANE SANTOS ANDRADE
GUTEMBERG CARDOSO DA SILVA
HELLEN VITÓRIA SILVA
IRINEIA ROSA DO NASCIMENTO
JOSÉ GERALDO DE AQUINO ASSIS
KAUANE SANTOS BATISTA
LARA BRUNELLE ALMEIDA FREITAS
LUANA PAULINO LUIZ
LUIZ FERNANDO DE SOUZA
MANUELA ALEGRE HENRIQUES
MARCUS AURELIUS DE OLIVEIRA VASCONCELOS
MARIA EMÍLIA MARTINS DA SILVA GARBUIO
MARIA ROSA DO CARMO OLIVEIRA
MAYARA DE OLIVEIRA ALENCAR
MICHELLE SANTOS DE OLIVEIRA
TADEU RENA VALENTE
THALITA ROSA MATOSO
UERISLEDA ALENCAR MOREIRA
VIVIANE ROSANA DA SILVA

APRESENTAÇÃO

O turismo é uma atividade fundamental para o desenvolvimento econômico e social de muitas regiões do mundo. Além de gerar empregos e renda, o turismo também é uma forma de promover a cultura, a história e a natureza de um destino, atraindo visitantes de diversas partes do mundo.

O turismo pode ter impactos positivos em diversos setores, como hospedagem, alimentação, transporte, lazer, entre outros. Além disso, o turismo também pode impulsionar a criação de novas empresas e negócios locais, além de promover a preservação do patrimônio cultural e natural de uma região.

Porém, é importante destacar que o turismo também pode ter impactos negativos, como a degradação ambiental, a exploração dos trabalhadores e a descaracterização da cultura local. Por isso, é fundamental que o turismo seja planejado e gerenciado de forma sustentável, considerando o equilíbrio entre o desenvolvimento econômico e a preservação dos recursos naturais e culturais.

Assim, pode-se concluir que o turismo é uma atividade de grande importância para o desenvolvimento econômico e social de muitas regiões do mundo, desde que seja planejado e gerenciado de forma sustentável e responsável.

SUMÁRIO

Capítulo 1 INVENTARIAÇÃO PARTICIPATIVA NO ASSENTAMENTO DE REFORMA AGRÁRIA MOACIR WANDERLEY/SE PARA O DESENVOLVIMENTO DO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA <i>Irinéia Rosa do Nascimento; Maria Rosa do Carmo Oliveira; Eliane Dalmora; Geislane Santos Andrade; Kauane Santos Batista</i>	9
Capítulo 2 SÍTIO ARQUEOLÓGICO CASARÃO MALUF: POTENCIAL ARQUEOTURÍSTICO EM WENCESLAU BRAZ (PR) <i>Hellen Vitória Silva; Luiz Fernando de Souza</i>	28
Capítulo 3 HOSPITALIDADE SENSORIAL E SUA INFLUÊNCIA NA SATISFAÇÃO DA EXPERIÊNCIA DO HÓSPED DE PRAIA GRANDE (SC) <i>Luana Paulino Luiz; Manuela Alegre Henriques; Maria Emília Martins da Silva Garbuio</i>	48
Capítulo 4 A APLICABILIDADE DA CULTURA POPULAR LOCAL NO TURISMO DE JOÃO PESSOA-PB <i>Gutemberg Cardoso da Silva; André Luiz Piva de Carvalho</i>	69
Capítulo 5 O DESCORTINAR DA GASTRONOMIA PARAIBANA NOS ARQUIVOS DO NÚCLEO DE PESQUISA E DOCUMENTAÇÃO POPULAR (NUPPO) DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA <i>Michelle Santos de Oliveira; Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira; Tadeu Rena Valente; Antonio Agaídes Sampaio Ferreira</i>	88
Capítulo 6 AS ATIVIDADES DE TBC NA COMUNIDADE QUILOMBOLA SANTA CRUZ/BREJÃO DOS NEGROS-SE E A PERSPECTIVA DE BIOSSEGURANÇA <i>Geislane Santos Andrade; Irinéia Rosa do Nascimento; Eliane Dalmora; Maria Rosa do Carmo Oliveira; Kauane Santos Batista</i>	109
Capítulo 7 SABERES E PONTENCIALIDADES PARA IMPLEMENTAÇÃO DO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA NO MUNICÍPIO DE UMBAÚBA / SE <i>Kauane Santos Batista; Eliane Dalmora; Irineia Rosa do Nascimento; Geislane Santos Andrade; Maria Rosa do Carmo Oliveira</i>	129
Capítulo 8 CONHECIMENTO E PRESERVAÇÃO POR MEIO DA INTERPRETAÇÃO PATRIMONIAL: UMA PROPOSTA PARA O PLANO PILOTO DE BRASÍLIA <i>Mayara de Oliveira Alencar; Camila Benatti; Camila de Brito Quadros</i>	160
Capítulo 9 MUSEU DA ERVA-MATE DE PONTA PORÃ (MS): UMA PROPOSTA DE INTERPRETAÇÃO PATRIMONIAL <i>Thalita Rosa Matoso; Camila de Brito Quadros; Camila Benatti</i>	170

Capítulo 10 RELATO DE EXPERIÊNCIA DE VISITA TÉCNICA A AGROVILA PINHÃO MANSO NA CIDADE DE CAMAÇARI E POTENCIAL AGROTURÍSTICO Catarina Siqueira Mosquera Martinez; Uerisleda Alencar Moreira; José Geraldo de Aquino Assis	177
Capítulo 11 AJU INTELLIGENCE TOUR: UM APLICATIVO PARA O TURISMO INTELIGENTE NA CIDADE DE ARACAJU (SERGIPE - BRASIL) Lara Brunelle Almeida Freitas; Fabiana Faxina; Marcus Aurelius de Oliveira Vasconcelos	185
Capítulo 12 ARRANJOS PRODUTIVOS LOCAIS: GESTÃO TERRITORIAL COMO FERRAMENTA NA CONSTRUÇÃO DE BASES EMANCIPATÓRIAS Viviane Rosana da Silva	209
AUTORES	226

Capítulo 1

**INVENTARIAÇÃO PARTICIPATIVA NO
ASSENTAMENTO DE REFORMA AGRÁRIA MOACIR
WANDERLEY/SE PARA O DESENVOLVIMENTO DO
TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA**

Irinéia Rosa do Nascimento
Maria Rosa do Carmo Oliveira
Eliane Dalmora
Geislane Santos Andrade
Kauane Santos Batista

INVENTARIAÇÃO PARTICIPATIVA NO ASSENTAMENTO DE REFORMA AGRÁRIA MOACIR WANDERLEY/SE PARA O DESENVOLVIMENTO DO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA

Irinéia Rosa do Nascimento

*Professora Dr^a do PPMTUR, Instituto Federal de Sergipe - IFS, Zootecnista,
irineia.rosa@ifs.edu.br*

Maria Rosa do Carmo Oliveira

*Mestre em Turismo Profissional – PPMTUR/IFS, Historiadora,
vermelhaflorba@gmail.com*

Eliane Dalmora

*Professora Dr^a do PPMTUR, Instituto Federal de Sergipe - IFS, Bióloga,
eliane.dalmora@ifs.edu.br.*

Geislane Santos Andrade

*Mestre em Turismo Profissional – PPMTUR/IFS, Assistente social,
santosandradegeis@gmail.com*

Kauane Santos Batista

Mestranda do PPMTUR/IFS, Agroecóloga, cauane.aju@gmail.com.

RESUMO

Nas últimas décadas o espaço rural vem sendo considerado um cenário propício para o desenvolvimento de atividades não agrícolas que contribuem para a valorização da cultura, das tradições, da conservação dos recursos naturais, além de gerar ocupação e renda. O engajamento da agricultura familiar ao turismo de gestão comunitária é apontado como uma alternativa dentro da concepção de promoção de um desenvolvimento rural sustentável. O presente trabalho teve como objetivo realizar um estudo participativo sobre a dinâmica do assentamento Moacir Wanderley, visando inventariar os potenciais atrativos para a implantação de atividades de Turismo de Base Comunitária. Para tanto, a pesquisa qualitativa do tipo pesquisa-ação seguiu a corrente filosófica fenomenológica. Os dados primários foram coletados a partir das observações das pesquisadoras e do uso de metodologias participativas, de acordo

com Verdejo, (2007). Para o levantamento de dados secundários foram realizadas pesquisas bibliográficas e documentais. Na análise dos dados foi utilizado o método da triangulação segundo Denzin, (2009) e análise de conteúdo segundo Bardin (2011). O assentamento Moacir Wanderley dispõe de recursos singulares e identitários considerados como potenciais turísticos, possibilitando a realização de vivências voltadas para o conhecimento da realidade das famílias assentadas, do patrimônio histórico presente no assentamento, e para o entendimento da organização social da comunidade, através das rotas de conversas. Ainda, a produção agropecuária em quintais e lotes produtivos, o artesanato e a culinária local, são alguns dos atrativos, que se somam aos recursos naturais visualizados através de caminhamentos nas trilhas ecológicas da reserva natural do assentamento.

Palavras-chave: Turismo de Base Comunitária. Agricultura Familiar. Assentamentos de Reforma Agrária.

ABSTRACT

In recent decades, rural areas have been considered a propitious scenario for the development of non-agrarian activities that contribute to the appreciation of culture, rural traditions, conservation of natural resources and generation of employment and income. The engagement of family farming in community-managed rural tourism is seen as an alternative within the concept of promoting sustainable rural development. This work aimed to carry out a participatory study on the dynamics of the Moacir Wanderley settlement, aiming to explain the potential attractions for the organization and implementation of Community Based Tourism activities. Therefore, qualitative research of the action-research type followed the phenomenological philosophical current. Primary data were collected from the researcher's participatory observation and the use of participatory methodologies according to Verdejo, (2007). For the collection of secondary data, bibliographical and documentary research was carried out. In the data analysis, the triangulation method was used according to Denzin, (2009) and Bardin content analysis (2011). The Moacir Wanderley settlement has unique and identitary resources considered as potential for tourism, enabling the realization of experiences aimed at knowing the reality of the settled families, the historical heritage present in the settlement, and for understanding the social organization of the community, through the routes of conversations. Still, agricultural production in backyards and productive lots, handicrafts and local cuisine are some of the attractions, which add to the natural resources visualized through walking on the ecological trails of the settlement's natural reserve.

Keywords: Community Based Tourism. Family farming. Agrarian Reform Settlements.

INTRODUÇÃO

As mudanças ocorridas no mundo ao longo do século XX transformaram as relações de produção e de trabalho nos diferentes setores socioeconômicos. No Brasil, a partir dos anos 60, o meio rural sofreu mudanças decorrentes do processo de modernização da agricultura, com a implantação de sistemas de produção

concebidos dentro de um aporte tecnológico voltado para a maximização da produção agropecuária, centrados na monocultura e na concentração fundiária.

Os anos 80 e 90 foram marcados pela globalização dos mercados, com um modelo de produção agrícola que atende a um crescente fluxo de bens, serviços, tecnologias e capital para além das fronteiras nacionais, entre estruturas e redes de produção, comercialização e regulação que, verdadeiramente, transcendem as fronteiras e a regulamentação nacional, incorporando entidades mais ou menos autónomas, vinculadas por interesses mais ou menos estáveis e de variável vulnerabilidade face a um ambiente externo cada vez mais competitivo (GERRY, 1988).

Fernandes, Marques & Suzuki (2007, p. 8) ressaltaram que, os impactos e as mudanças desencadeadas no mundo pelo avanço do processo de globalização, com base na ideologia neoliberal, atingem de forma contundente o campo, as florestas, as águas e as sociedades que fazem desses espaços seus territórios de vida.

Além das mudanças socioeconômicos, esse modelo de desenvolvimento trouxe consequências ambientais que ganharam ênfase a partir do final dos anos 90. A questão ecológica surgiu diante da discussão sobre os custos ambientais não contabilizados nos processos produtivos, em conjunto com uma visão crítica sobre crescimento econômico como condição suficiente para a promoção do desenvolvimento.

Do debate sobre a ruralidade emergiu a visão da existência de diferentes espaços rurais e diferentes ruralidades, decorrentes dos distintos modos com que esses espaços são ocupados, explorados e vivenciados pelos vários atores que com eles se relacionam (CARMARGO & OLIVEIRA, 2012), e com ele, a multifuncionalidade.

Dentro desta visão, o espaço rural assume uma diversidade de funções não-agrícolas, a exemplo do turismo, com a valorização dos componentes locais. Souza & Klein (2019) reforçam que, na perspectiva de multifuncionalidade, território, diversificação, sociabilidade e desenvolvimento, estas dimensões podem levar a uma reflexão sobre o turismo no espaço rural.

No contexto da agricultura familiar, o desenvolvimento de atividades não agrícolas, a exemplo do turismo, tem sido visto como uma alternativa de renda e ocupação no meio rural, contribuindo para a inserção dos agricultores familiares no mercado, para a preservação dos recursos naturais e para a valorização e reprodução

da cultura e das tradições camponesas. Vale ressaltar que, a agricultura familiar é diversificada em produtos e em serviços, garantindo a sua reprodução em contextos nem sempre favoráveis.

As atividades de turismo com gestão comunitária enquadram-se na ótica da multifuncionalidade da agricultura familiar, considerando que o Turismo de Base Comunitária (TBC) propõe o envolvimento dos atores locais em todas as etapas do processo, assim como são gerenciados os processos produtivos na modalidade agricultura familiar.

De acordo com Mielke (2009), o TBC tem bases em um processo sustentável, construído por um grupo comunitário autônomo, capaz de realizar a própria gestão turística regional, que se insere na sociedade por meio das relações equilibradas com o poder público, entidades não governamentais e, principalmente, com o mercado - agências e operadoras turísticas.

Os agricultores familiares assentados em projetos da reforma agrária ganham destaque, considerando que, de uma forma geral, os assentamentos tendem a promover um rearranjo do processo produtivo nas regiões onde se instalaram, muitas vezes anteriormente caracterizadas por uma agricultura com baixo dinamismo (NASCIMENTO & ANDRADE, (2022); MEDEIROS & LEITE (2004).

A diversificação da produção agrícola, as introduções de atividades mais lucrativas e, em alguns casos, as mudanças tecnológicas refletem na composição da receita dos assentados, afetando o comércio local, a geração de impostos, a movimentação bancária, entre outros, ocasionando efeitos sobre a capacidade do assentamento se firmar politicamente como um interlocutor de peso no plano local/regional (MEDEIROS & LEITE, 2004).

A dinâmica local estabelecida, a partir da implantação dos assentamentos, pode ser interessante para a promoção do turismo. Ainda, deve ser observado a organização social pré-existente nos assentamentos, fator necessário para a implantação e o desenvolvimento do Turismo de Base Comunitária. Assim, objetivou-se realizar um estudo sobre a dinâmica do Projeto de Assentamento da Reforma Agrária Moacir Wanderley, de forma participativa, visando identificar os potenciais atrativos para a implantação de atividades turísticas de base comunitária.

A MULTIFUNCIONALIDADE DO ESPAÇO RURAL E A PERSPECTIVA DO TURISMO NOS ASSENTAMENTOS DE REFORMA AGRÁRIA

O surgimento do debate sobre um modelo sustentável para o desenvolvimento do campo veio de encontro com as aspirações da agricultura familiar. O modelo de desenvolvimento rural sustentável surgiu com uma abordagem ambiental para o campo, onde os recursos naturais passaram a serem vistos não só para fins agrícolas, mas agregando usos sociais como uma preocupação com a conservação da biodiversidade (GOMES, 2012).

Deste debate, acenderam novas vertentes para a agricultura familiar, a partir da concepção da diversidade social, econômica e cultural do espaço rural, ou seja, as 'novas ruralidades' com conceito da multifuncionalidade. A trajetória histórica da formação do território brasileiro, em especial dos modelos implantados de desenvolvimento agrícola e econômico no campo, ou espaço rural, precede os feitos realizados ainda no período colonial de nossa história.

Vale ressaltar que, a agricultura familiar, ao longo do processo histórico, sempre manteve um lugar no contexto do desenvolvimento econômico dos países por ser supridora de alimentos básicos para o mercado interno. A partir da década de 1990, ocorreram de forma significativa mudanças econômicas, sociais e políticas no espaço mundial. No contexto do espaço agrário brasileiro, o reflexo dessas mudanças pode ser constatado no âmbito da agricultura familiar que conquista um lugar importante neste cenário de transformações (SAVOLDI & CUNHA, 2010, p. 6).

O conceito de rural passou a ser relacionado ao novo modelo de produção e trabalho, surgindo novas abordagens conceituais ligadas a ruralidade. Do debate sobre a ruralidade emerge a existência de diferentes espaços rurais e diferentes ruralidades, decorrentes dos distintos modos com que esses espaços são ocupados, explorados e vivenciados pelos vários atores que com eles se relacionam (CAMARGO & OLIVEIRA, 2012).

De acordo com Maluf (2002), a noção de multifuncionalidade da agricultura é tomada como um 'novo olhar' sobre a agricultura familiar, que permite analisar a interação entre famílias rurais e territórios na dinâmica de reprodução social, considerando os modos de vida desses grupos na sua integridade e não apenas seus componentes econômicos. Assim, o espaço rural passou a assumir uma diversidade de funções não-agrárias, a exemplo do turismo, com a valorização dos componentes locais.

Com o processo de multifuncionalidade, a organização de atividades não agrícolas ganhou espaços significativos para o fortalecimento das famílias e ou comunidade, carentes de políticas adequadas para o seu desenvolvimento, que através de resistências e lutas sociais vão construir um espaço plural e multifuncional como alternativa para desenvolver uma agricultura sustentável. Os autores Souza & Klein (2019, p. 96) reforçam que “os turistas que buscam o rural privilegiam os aspectos culturais, ecológicos, naturais e artesanais dos produtos e serviços que nesse contexto são percebidos como autênticos”.

Nesse cenário, o desenvolvimento do turismo rural na agricultura familiar tem se constituído em uma alternativa de incremento de renda, valorização e divulgação, de modo que abordagens recentes sobre turismo no espaço rural refletem a diversidade e complexidade desse espaço, a exemplo do disposto em publicações do Ministério do Turismo que enfatizou “ Nos territórios rurais, os elementos que indicam identidade e coesão social, cultural e territorial manifestam-se, predominantemente, pela distinção da terra, notadamente focada nas práticas agrícolas e na noção de ruralidade, ou seja, no valor que a sociedade contemporânea concede ao lugar. Tal valor contempla as características mais gerais do meio rural: a produção territorializada e de qualidade, a paisagem, a biodiversidade, o modo de vida, a lógica familiar, a cultura comunitária, a identificação com os ciclos da natureza (BRASIL, 2010, p.18).

No espaço rural brasileiro, as atividades de turismo se iniciaram ainda na década de 70 e ganharam importância no final dos anos 90, quando as experiências e perspectivas conceituais de turismo rural brasileiro ocasionaram a segmentação deste para efeito de compreensão, e nele foram apontados os diversos tipos de subsegmentos possíveis de serem desenvolvidos, a exemplo do agroturismo, turismo no espaço rural, turismo na agricultura familiar (BRASIL, 2010).

Do ponto de vista conceitual, verifica-se na literatura, uma diversidade de entendimentos que levam em conta questões como espaço geográfico, paisagem, estrutura da propriedade, economia local, organização da família, cultura, relações sociais e modos de vida diversos, possíveis de encontrar no rural brasileiro. Tulik (2010, p. 7), afirma que “[...] no Brasil, as abordagens conceituais sobre turismo no espaço rural refletem essa diversidade, mas já se aceita, até mesmo no plano oficial, a existência de diversas manifestações do Turismo no Espaço Rural que não se incluem no Turismo Rural propriamente dito”.

Diante desses espaços possíveis de incrementar e potencializar as experiências na agricultura familiar, o turismo tem sido inserido na perspectiva do turismo sustentável, em sua diversidade de segmentos e formas de organização, a exemplo do turismo rural de base comunitária, dando visibilidade, assim, aos seus modos de vida e manifestações artístico-culturais, visando a proteção do patrimônio histórico coletivo.

Quanto aos agricultores familiares em assentamentos rurais, os dados do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) indicam que, no Brasil, existem atualmente 9.431 assentamentos de reforma agrária, com 134.057 famílias beneficiadas, em 87.702.072 hectares de terras. No estado de Sergipe, os dados institucionais apontam para existência de 243 assentamentos com um total de 10.972 famílias assentadas (INCRA, 2020). Os dados referentes ao estado de Sergipe indicam uma população de agricultores familiares que podem desenvolver outras atividades que garantam a reprodução social e econômica nas suas comunidades.

Os projetos de assentamentos organizados pelo MST estabelecem diversas iniciativas de interesse dos diferentes setores da sociedade, a exemplo do desenvolvimento de projetos de pesquisas e de extensão conduzidos por instituições de ensino superior, nas diversas áreas do conhecimento, assim como por instituições vinculadas a pesquisa e extensão rural, nos âmbitos municipal, estadual e federal, e por organizações não governamentais (ONG's). Ainda, são espaços de visitações e divulgação da memória de luta, através de intercâmbios técnicos e sociais, realizados por estudantes, agricultores, artistas, organizações sociais, sindicatos nacionais e internacionais. A respeito, Gianini (2017), destaca que a abertura às visitas nos assentamentos do MST pode ser também capaz de servir para romper visões estigmatizadas sobre a reforma agrária, especialmente, veiculadas pelos meios de comunicação de massa, os quais os mostram, geralmente, como baderneiros, marginais e foras da lei.

De maneira um pouco dispersa e recente, a bibliografia a respeito de iniciativas de Turismo em Assentamentos de Reforma Agrária, apontam elementos importantes para compreensão das mudanças espaciais, culturais, sociais e econômicas que têm ocorrido no campo brasileiro. De acordo com Pena et. al, (2010) a prática do turismo em assentamentos apresenta diversas possibilidades aos visitantes: conhecer atrativos naturais e culturais, degustar a gastronomia típica, conhecer modos de

produção, além de praticar atividades como passeios de caiaque e canoa em açudes, cavalgadas, passeio de carroça e caminhada ecológicas.

Assim, a atividade turística passa a ser uma ferramenta de contribuição para o desenvolvimento, social, político e econômico desses espaços. Em artigo publicado por Ramiro & Dias (2011, p. 15), ao pesquisarem assentamentos na região do Pontal de Paranapanema, em São Paulo, e assentamentos no estado do Mato Grosso do Sul, as autoras concluíram que, a prática do turismo nestes espaços aparece não apenas como uma atividade não-agrícola capaz de gerar renda, mas também como forma de preservar e compartilhar as culturas existentes nesses espaços seja essas, de cultivo e plantio, de festas ou de crenças religiosas.

Na bibliografia mais recente, Sousa (2017), em sua incursão para levantar as experiências de turismo em assentamentos na região do nordeste do Brasil, identificou no estado da Bahia, 42 assentamentos com ocorrência de atividades turísticas em vários territórios, a exemplo da Chapada Diamantina, Recôncavo Baiano e sul do estado. Na Paraíba, o autor identificou 03 assentamentos com atividades turísticas; em Alagoas, 03 assentamentos; no estado de Pernambuco, 04 assentamentos desenvolvem atividades turísticas; e no Ceará foram identificados 04 assentamentos. Em todos foi identificada grande relevância da atividade turística, sendo que, em três deles, pôde-se identificar nitidamente a ocorrência do turismo comunitário, e apenas em um, o turismo rural.

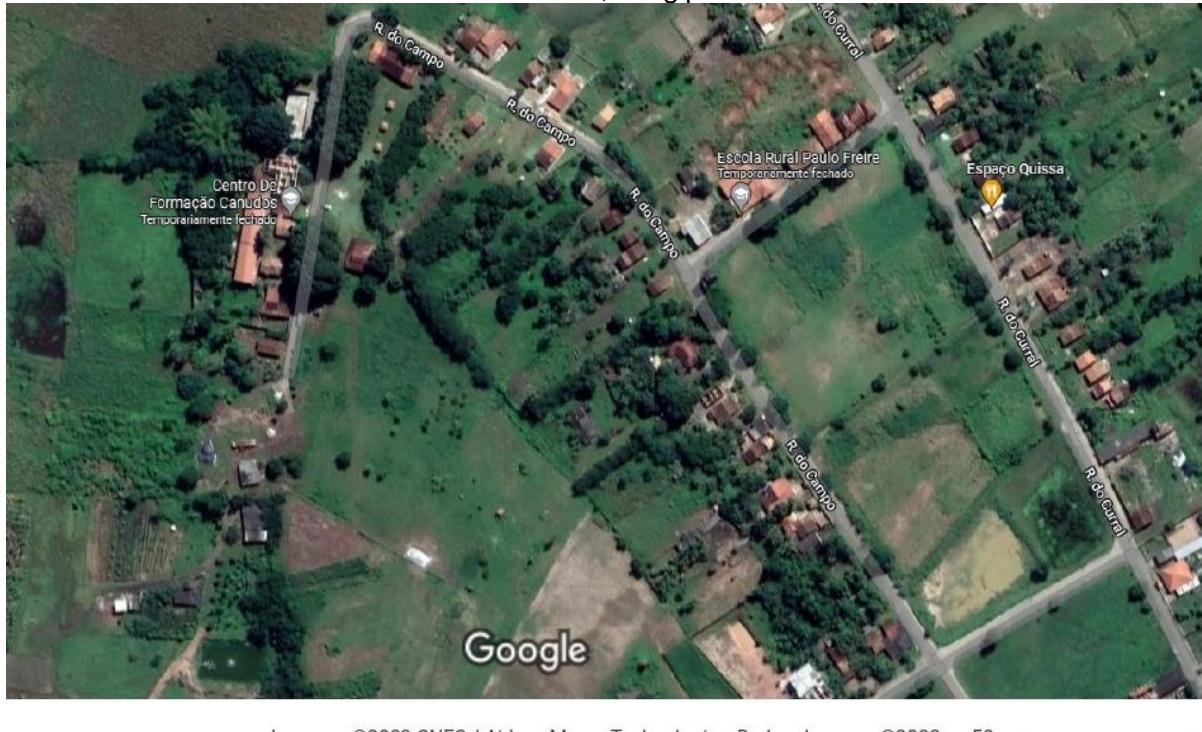
De acordo com Sousa (2017), o assentamento Coqueirinho é o de maior destaque no Ceará, e um dos mais importantes casos de turismo em assentamento da reforma agrária no Brasil. Em 2004, a comunidade começou a se organizar para introduzir o turismo como uma pluriatividade no assentamento. Em 2008, com a criação da Rede Tucum, o assentamento além de passar a integrar esta rede, também passou a ser beneficiado pelas ações desenvolvidas por ela, principalmente em relação a divulgação das comunidades pertencentes à rede, bem como através do trabalho de mobilização destas comunidades pela garantia dos seus territórios e da autonomia econômica das mesmas.

PERCURSO METODOLÓGICO DA PESQUISA

O trabalho em questão foi conduzido no Assentamento da Reforma Agrária Moacir Wanderley localizado no município de Nossa Senhora do Socorro – Sergipe

(figura 1), durante o período de setembro de 2022 a janeiro de 2023, seguindo as orientações do Comitê de Ética em Pesquisa do IFS, formalizadas através da Resolução do Parecer nº. 5.635.666, aprovado em 11 de setembro de 2022.

Figura 1- Localização Geoespacial do Assentamento Moacir Wanderley- Nossa Senhora do Socorro, Sergipe.



Imagens ©2023 CNES / Airbus, Maxar Technologies, Dados do mapa ©2023

Fonte: Google Earth, (2023)

Considerando a natureza aplicada da pesquisa, o trabalho percorreu a corrente filosófica fenomenológica, com caráter qualitativo e descritivo. Na busca pela compreensão dos processos e fenômenos que se expressam no local de estudo, foi adotado como tipo de pesquisa qualitativa, a pesquisa-ação. Os dados primários foram obtidos através das observações das pesquisadoras e da aplicação de ferramentas/técnicas participativas de Diagnóstico Rápido Participativo (DRP), segundo Verdejo (2007), considerando a necessidade de validar as experiências dos atores locais, a dinâmica do assentamento, e ao mesmo tempo, respeitando o tempo para a compreensão dos assentados sobre o TBC e dos procedimentos inerentes ao planejamento participativo.

As ferramentas participativas foram aplicadas *in loco* na forma de oficinas junto à comunidade durante as visitas das pesquisadoras e equipe auxiliar, composta por

membros do Núcleo de Estudos Agroecológicos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (NEA/IFS).

Foram aplicadas as seguintes técnicas participativas de levantamento e análise de dados: (i) Entrevistas semiestruturadas: as entrevistas foram realizadas junto à líderes locais e pessoas chaves da comunidade (primeiros agricultores assentados, responsáveis por estabelecimentos comerciais, artesãos). A ferramenta foi utilizada em todas as etapas da pesquisa, especialmente, na fase inicial quando gerou pontos de vista, orientações e hipóteses para o aprofundamento da investigação, a definição de novas estratégias e a seleção de outros instrumentos;

(ii) Mapa da produção e dos recursos naturais: auxiliou na criação de uma concepção compartilhada sobre a utilização dos espaços e dos recursos do assentamento. Possibilitou a identificação dos atrativos turísticos, segundo a visão dos assentados.

Para o levantamento de dados secundários foram realizadas pesquisas bibliográficas e documentais. Na pesquisa documental foram utilizados documentos técnicos institucionais, a exemplo de Relatórios Técnicos da Reforma Agrária do INCRA/SE e documentos produzidos pelo Ministério do Meio Ambiente, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Ministério do Turismo (MTUR).

Os dados obtidos através das técnicas participativas permitiram a hierarquização dos atrativos e dos conjuntos existentes e foram analisados a partir do método da triangulação, segundo Denzin (2009). As entrevistas semiestruturadas, gravadas em áudio, seguiram um roteiro constituído de tópicos sobre aspectos ambientais, sociais e produtivos. As falas foram transcritas na íntegra no Microsoft Word 10, analisadas a partir da análise de conteúdo proposta por Bardin (2011).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O olhar dos agricultores para o assentamento e seus potenciais para o Turismo de Base Comunitária

O resultado da aplicação da ferramenta participativa Mapa da produção e dos recursos naturais da comunidade colaborou para identificação das potencialidades da comunidade. Participaram da oficina doze (12) agricultores assentados, divididos em dois grupos de trabalho com o objetivo de retratar os diferentes elementos do uso e ocupação do espaço e sua possível utilização como atrativo turístico. Os grupos de

trabalho foram denominados pelos participantes de GT Resistência e GT Quissa. A figura 02 mostra a representação gráfica das informações a respeito da comunidade, elaborada pelo GT Quissa.

Figura 2 - N. Sra. do Socorro/SE: Mapa da Comunidade - GT Quissa



Fonte: Oliveira, M.R.C. (2022).

Ao dialogar a respeito da comunidade, o grupo de trabalho Quissa retratou a agrovila com as moradias e seus quintais produtivos, os estabelecimentos comerciais, os espaços comunitários e a reserva florestal. Já o GT Resistência apresentou os elementos da paisagem local como a ponte conhecida como pontilhão sob o rio Poxim Mirim na entrada principal do assentamento, além de outros locais de possível visitação, a exemplo da fábrica de doces, centro de capacitação e as casas dos artesãos (figura 3).

Figura 3 - N. Sra. do Socorro/SE: Apresentação dos atrativos em potencial do assentamento Moacir Wanderley - Grupo Resistência



Fonte: Oliveira, M.R.C. (2022).

A sistematização das informações geradas pelos grupos de trabalho, possibilitou a construção do Quadro 1, com as potencialidades de desenvolvimento de atividades de turismo e seus atrativos. Na elaboração do quadro foi considerada a definição de atrativos turísticos do Ministério do Turismo do Brasil, o qual conceitua que “atrativos turísticos são locais, objetos, equipamentos, pessoas, fenômenos, eventos ou manifestações capazes de motivar o deslocamento de pessoas para conhecê-los” (BRASIL, 2007, p. 21).

Quadro 1 – Atrativos turísticos inventariados pela comunidade do Assentamento Moacir Wanderley

Atrativos turísticos	Potencial	Motivação para o Turista
Moradias	Hospedagem e visitação	Vivenciar o cotidiano de um agricultor familiar
Quintais produtivos	Visitação	Conhecer a produção de alimentos saudáveis – cultivos e criações de base agroecológica
Estabelecimentos comerciais bar/restaurantes	Oferta de alimentação no local	Apreciar a culinária típica regional, com uso de ingredientes produzidos localmente

Recursos naturais	Trilha ecológica	Caminhamento e apreciação da vegetação remanescente de Mata Atlântica, animais silvestres, rio Poxim Mirim e nascente
Espaços coletivos de produção agropecuária	Visitação	Vivenciar/experimentar a pesca nos tanques de piscicultura, manejo das criações de animais, processamento de frutas em doces
Espaços coletivos de lazer e de cultura (CECAC) e Espaço Quissa	Visitação e hospedagem	Conhecer a história de luta dos assentados pela posse da terra Cultura regional (festa junina, cavalgada, Quissa Fest)
Espaço de lazer e recreação (campo de futebol)	Organização de atividades esportivas e campeonatos comunitários	Vivenciar/participar dos campeonatos entre os assentamentos de Reforma Agraria do estado de Sergipe

Fonte: Autoras, (2023)

As moradias dos assentados foram citadas como locais de hospedagem e visitação no assentamento, possibilitando aos visitantes, vivenciar o cotidiano dos agricultores assentados, suas formas de reprodução cultural através das expressões de artesanato, culinária e saberes relativos à produção agropecuária. Nesse contexto, os quintais produtivos poderão ser palco de experiências em produção agroecológica, atraindo um público preocupado com o consumo de alimentos saudáveis.

Nestes quintais encontra-se uma produção diversificada de cultivos como: hortaliças, milho (*Zea mays*), macaxeira (*Manihot esculenta*), mandioca (*Manihot utilissima Pohl*), batata-doce (*Ipomoea batatas*), amendoim (*Arachis hypogaea*), além da criação de animais de pequeno porte (galinhas e ovinos) (figura 4). Os quintais, ao serem vistos como tecnologias sociais, se caracterizam como estratégias competitivas, uma vez que a combinação de atividades realizadas nesses espaços (produção de hortaliças, frutíferas, ornamentais, pecuária, bem como o beneficiamento e a comercialização de demais produtos) exercem impactos econômicos sociais e ambientais capazes de melhorar a qualidade de vida dessas famílias (CARMO, 2018).

Figura 4 - N. Sra. do Socorro/SE: Quintal produtivo com plantio de diferentes espécies vegetais no assentamento Moacir Wanderley



Fonte: Oliveira, M.R.C. (2022).

Entre os espaços coletivos do assentamento, os participantes apontaram o Centro Estadual de Capacitação Canudos (CECAC), como um espaço de memórias e perspectivas positivas para o turismo, que atualmente está em reforma. A partir da leitura e impressões dos colaboradores e participantes desta pesquisa, o centro é um espaço coletivo sobre gestão do movimento social, o MST em Sergipe, e a participação da comunidade, através de sua representatividade de coordenação geral. Quanto à importância do CECAC para a comunidade, as respostas dos assentados mostraram quanto esse espaço é significativo, pois foi considerado como uma referência para o estado, espaço que transmite orgulho para a comunidade, e que durante toda sua existência e funcionamento movimentou culturalmente e economicamente a comunidade através de cursos e intercâmbios que também beneficiaram o assentamento.

Alguns relatos a respeito da representatividade do centro, por si só dimensionam a sua importância coletiva e também para cada indivíduo: “[...] uma riqueza pra o assentamento, é minha vida, um orgulho”. Outra assentada apontou que, “[...] é importante, tanto para a formação dos jovens, como espaço para eventos culturais”. A medida em que outro explana que o CECAC é “[...] de suma importância,

abriu janelas, é uma referência pra o estado, pra o movimento, pra comunidade [...] e pode ser um ponto de referência pra o turismo".

De acordo com Polack (1992, p. 5), "a memória é um elemento constituinte de identidade, tanto individual, quanto coletiva". Assim o CECAC acolhe memórias de diversas atividades em âmbito local, regional, nacional e internacional. Neste espaço foram realizados a maioria dos Encontros Estaduais do MST, eventos que reúnem representantes de todos os assentamentos e acampamentos do estado, para planejamento, intercâmbios e confraternização. Também foi realizada uma série de atividades, com parcerias de instituições públicas, privadas e organizações não governamentais, inclusive do exterior, a exemplo do Haiti, Cuba e Estados Unidos.

Os grupos de trabalho destacaram a presença de estabelecimentos comerciais necessários para as atividades de turismo, como o bar do Val e o Espaço Quissa que integra um bar e restaurante com comida caseira, a casa e quintal produtivo da assentada Dedé, além de ser um espaço para fabricação e exposição de artesanatos (crochê, bordados, fabricação de redes de pesca, fabricação de óleos aromáticos, dentre outros). Ainda, o debate se estendeu para a organização comunitária do assentamento, como fator favorável ao desenvolvimento do turismo em segmentos como turismo de experiência, turismo pedagógico, ecoturismo, desde que esses sejam desenvolvidos mediante constante diálogo com a gestão comunitária.

O diálogo sobre as potencialidades e atrativos turísticos no assentamento fortaleceu a sinergia entre TBC e agricultura familiar. Em diversos momentos foi mencionado que o desenvolvimento de atividades turísticas poderia fortalecer a agricultura familiar, dando origem a uma nova via de comercialização dos produtos agropecuários e não agrícolas, atraindo visitantes da região e de outros estados do Brasil. Ao apresentar os modos tradicionais e artesanais da agricultura familiar como produto turístico, o turismo rural amplia suas possibilidades, consolidando o modo de vida rural como um atrativo aos moradores das metrópoles. O estilo de vida, os costumes e o modo de produção das famílias rurais, ou seja, a cultura do campo, passa a despertar o interesse não só dos grandes centros urbanos, mas também dos municípios vizinhos (BLANCO, 2004, p. 45).

Na perspectiva do Turismo de Base Comunitária, o modo de vida, a identidade, a organização social, as memórias, a produção e o meio ambiente, constituem-se por si só o principal atrativo turístico do local. Tavares (2002, p. 15) destacou que, em via de regra, o turismo não deve ser desenvolvido "[...] por visitações realizadas a atrativos

isoladamente, mas sim pela visitação de atrativos ou locais inseridos em um contexto maior, quer seja com referência a aspecto de sua história, de sua cultura, de suas geografias, ou relativos a seu meio ambiente”.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O assentamento Moacir Wanderley é um território de luta, resistência e conquistas valorizadas pelos assentados. A identificação pelos sujeitos locais dos aspectos históricos e culturais, das paisagens e da organização social revela a autoestima da comunidade, necessária para o protagonismo das atividades de turismo comunitário. As inquietações iniciais referentes à organização do TBC na comunidade, tiveram como resposta o protagonismo desses sujeitos em dá visibilidade aos frutos da luta pela terra e as paisagens locais.

A proximidade do assentamento a capital sergipana passa a ser uma vantagem no que se refere as visitações em áreas rurais, apesar da dificuldade de acesso ao assentamento, devido a inexistência de pavimentação da principal via. No entanto, a ocorrência de transporte público diariamente, pode minimizar os problemas de deslocamento. Ainda, em termos de infraestrutura, a comunidade conta com serviços públicos, a exemplo de posto de saúde, água encanada e recolhimento de resíduos sólidos, iluminação, fatores que favorecem o desenvolvimento do TBC na localidade.

A finalização da reforma do Centro de Capacitação Canudos e a revitalização dos demais centros coletivos tornam-se imprescindível para alavancar o TBC no assentamento. São locais de memória, de capacitação e de intercâmbio, que servem como base para a exposição das atividades internas realizadas entre os trabalhadores rurais.

O Turismo de Base Comunitária em assentamentos da reforma agrária, dentro de uma proposta de desenvolvimento sustentável, pode auxiliar no avanço das questões fundiárias no país. Vale ressaltar que, são muitos os desafios da Reforma Agraria Popular, que se assemelham aos princípios do TBC. Isso implica na eliminação da pobreza no campo; no combate da desigualdade social, de todas as formas de exploração dos camponeses e camponesas e da degradação da natureza, que tem suas raízes na concentração da propriedade e da produção no campo, na garantia da participação igualitária das mulheres que vivem no campo em todas as

atividades, em especial no acesso à terra, na produção e gestão, buscando superar a opressão histórica imposta a elas, entre outras.

REFERÊNCIAS

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BLANCO, E. S. O turismo em áreas da agricultura familiar: as novas ruralidades e a sustentabilidades do desenvolvimento local. **Caderno Virtual de Turismo**, [S.I], v. 4, n. 3, p. 44-59, 2004.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Programa de Regionalização do Turismo - Roteiros do Brasil**: Módulo Operacional 7 – Roteirização Turística. Brasília: Ministério do Turismo, 2007.

_____. Ministério do Turismo. **Dinâmica e diversidade do turismo de base comunitária**: desafio para a formulação de política pública. Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

CAMARGO, R. A. L.; OLIVEIRA, J. T.A. Agricultura familiar, multifuncionalidade da agricultura e ruralidade: interfaces de uma realidade complexa. **Ciência Rural**, [S.I], v. 42, n. 9, p. 1707-1714. 2012.

CARMO, M. S. **O potencial dos quintais produtivos numa comunidade quilombola no território do recôncavo da Bahia**. 2018. 72 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Agroecologia) – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas, 2018.

DENZIN N. **The research act: a theoretical introduction to sociological methods** Routledge: London; 2009.

FERNANDES, B. M. A reforma agrária que o governo Lula fez e a que pode ser feita. **SADER**, Rio de Janeiro, v. 10, n. 5, p. 10-16. 2013.

GIANNINI, N. **Turismo rural comunitário em assentamentos do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST)**. 2017. 91 f. Projeto (Bacharelado em Turismo) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2017.

GOMES, F. Turismo rural e novas ruralidades: um estudo de caso. In: SEMINÁRIO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA DA UFSCAR, 3., São Paulo. **Anais...** São Paulo, p. 19-27, 2012.

INCRA. Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária. Disponível em: <https://www.gov.br/pt-br/orgaos/instituto-nacional-de-colonizacao-e-reforma-agraria>. Acesso em: 05/10/2022.

MALUF, R. S. O enfoque da multifuncionalidade da agricultura: aspectos analíticos e questões de pesquisa - inovação nas tradições da agricultura familiar.
CNPq/Paralelo, Brasília, v. 15, n. 2, p. 301-328, 2002.

MEDEIROS, L. S.; LEITE, S. **Assentamentos rurais e mudanças locais**: uma introdução ao debate. Rio de Janeiro: Mauad Editora Ltda., 2004.

MIELKE, E. J. C. **Desenvolvimento Turístico de Base Comunitária**. Campinas: Átomo & Alínea, 2009.

NASCIMENTO, I.R., ANDRADE G. S. Perspectivas de implantação do TBC no assentamento Padre Nestor/ SE, sob a ótica dos assentados. In: **III Seminário Internacional de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável & IV Workshop Internacional Pesquisa e Resiliência Ambiental**, Universidade Estadual do Oeste do Paraná, 2022.

PENA, L. C. S.; BRASILEIRO, I. L. G.; SANTOS, A. R. D. Turismo e sustentabilidade em territórios de assentamentos rurais da reforma agrária. In: SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, 7., São Paulo. **Anais...** São Paulo, p. 20-39, 2010.

POLLAK, M. Memória e identidade Social. **Revista dos Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n.10, p. 1-6. 1992.

RAMIRO, P. A.; DIAS, I. M. Identidade e turismo nos espaços rurais dos assentamentos de reforma agrária no Brasil. **Revista Geográfica de América Central, [S.I.],** v. 2, n. 47, p. 1-16, 2011.

SAVOLDI, A.; CUNHA, L. A. Uma abordagem sobre a agricultura familiar, Pronaf e a modernização da agricultura no sudoeste do Paraná na década de 1970. **Geografar**, Curitiba, v. 5, n. 1, p. 25-45, jan./jun. 2010.

SOUZA, P. G. **Turismo em assentamentos de reforma agrária no Nordeste do Brasil**. 2017. 236 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2017.

SOUZA, M.; KLEIN, A.L. Rural, ruralidade, pluriatividade e multifuncionalidade do desenvolvimento rural. In: SOUZA, M.; DOLCI, T. S. (orgs.). **Turismo rural: fundamentos e reflexões**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, p. 9-22, 2019.

TAVARES, A. **City Tour**. São Paulo: Aleph, 2002.

TULIK, O. Turismo e desenvolvimento no espaço rural: abordagens conceituais e tipologias. In: SANTOS, E. O.; SOUZA, M. (orgs.). **Teoria e prática do turismo no espaço rural**. Barueri: Manole, p. 2-22, 2010.

VERDEJO, M. E. **Diagnóstico rural participativo**: guia prático de DRP. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário; Secretaria da Agricultura Familiar, 2007.

Capítulo 2

SÍTIO ARQUEOLÓGICO CASARÃO MALUF:
POTENCIAL ARQUEOTURÍSTICO EM WENCESLAU
BRAZ (PR)

Hellen Vitória Silva
Luiz Fernando de Souza



SÍTIO ARQUEOLÓGICO CASARÃO MALUF: POTENCIAL ARQUEOTURÍSTICO EM WENCESLAU BRAZ (PR)

Hellen Vitória Silva

*Bacharelanda em Turismo pela Universidade Estadual de Ponta Grossa,
Estagiária na Agência de Desenvolvimento Turístico dos Campos Gerais,*

helvitsil@hotmail.com

Luiz Fernando de Souza

*Bacharel em Turismo pela Universidade,
Mestre em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí,
Professor na graduação em Turismo da Universidade Estadual de Ponta Grossa,*

lufsouza@gmail.com

RESUMO

Os patrimônios tem progredido como atrativo cultural brasileiro, evidenciando-se sítios arqueológicos por traduzir a história, cultura e evolução de um povo em um território, testemunhando-o no presente. Assim, em 24 de maio de 2021, o Casarão Maluf foi tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), em Wenceslau Braz/PR, por ter sido a sede paranaense das Serrarias Reunidas Maluf, empresa da família de mesmo sobrenome, que após se mudar para o Estado de São Paulo deixou a construção desabitada, ocasionando sua desapropriação pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA). Somada às narrativas assombrosas acerca do Casarão, a contribuição dos Maluf no desenvolvimento do município, do Norte Pioneiro do Paraná e de algumas regiões do país, manteve a edificação no imaginário brazense, embora se encontre em ruínas atualmente. Dada a relevância e simultâneo desinteresse incidente, analisou-se o possível aproveitamento arqueoturístico do sítio arqueológico Casarão Maluf e indicou-se como atingir este fim. Fundamentou-se na revisão bibliográfica, análise documental, aplicação de questionário *online* e de entrevista semiestruturada. Verificou-se haver potencial voltado ao turismo cultural, turismo pedagógico, *dark tourism*, etc., além de interesse da população e visibilidade proporcionada pela rodovia do Contorno Sul, acrescendo à oferta turística do município.

Palavras-chave: Arqueoturismo. Patrimônio material. Sítio arqueológico. Casarão Maluf. Wenceslau Braz.

ABSTRACT

Archeological sites have been progressing as a Brazilian cultural attraction, as they translate the history, culture and evolution of a people in a territory, testifying it in the present. Thus, on May 24, 2021, Casarão Maluf was declared a National Heritage Site

by the Institute for National Historic and Artistic Heritage (IPHAN), in Wenceslau Braz/PR, for having been the headquarters of Serrarias Reunidas Maluf, a company of the family with the same surname, which after moving to the state of São Paulo left the building uninhabited, causing its expropriation by the National Institute of Colonization and Agrarian Reform (INCRA). In addition to the haunting narratives about the Casarão, the Maluf's contribution to the development of the municipality, of the Northern Pioneer region of Paraná, and of some regions in the country, has kept the building in the brazense imagination, even though it is currently in ruins. Given the relevance and simultaneous lack of interest, we analyzed the possible archaeotouristic use of the archaeological site Casarão Maluf and indicated how to achieve this end. It was based on a bibliographic review, document analysis, and the application of an online questionnaire and a semi-structured interview. It was verified that there is potential for cultural tourism, educational tourism, dark tourism, etc., besides the interest of the population and the visibility provided by the Contorno Sul highway, adding to the tourism offer of the city.

Keywords: Archaeotourism. Material heritage. Archaeological site. Casarão Maluf. Wenceslau Braz.

INTRODUÇÃO

Os patrimônios material, imaterial e natural são produtos tangíveis e intangíveis do Turismo Cultural, atraindo e deslocando viajantes atentos ao “capital simbólico da sociedade” (OLIVEIRA, 2014, p.53), que retrata a cultura local e suas singularidades. Ademais, pautam-se na memória, permitindo que um povo conceba, defenda e revigore sua identidade através de sítios, em especial os arqueológicos (OLIVEIRA, 2014; PIVATTO; BAHL, 2011; ALCOCER; TÉVAR, 2020).

Para Souza (2022), os sítios históricos ou coloniais representam a chegada dos imigrantes ao Brasil e, em Wenceslau Braz/PR, os vestígios da imigração que contribuíram com sua formação, demarcaram-se tangivelmente no Casarão Maluf. Esta propriedade pertencia à rica família árabe de mesmo sobrenome que residia na cidade e utilizava a edificação como escritório de sua empresa, a Serrarias Reunidas Maluf, tendo suas ruínas tombadas como sítio arqueológico pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 24 de maio de 2021.

Visando a importância nacional deste bem e seu estado atual de conservação (em ruínas e sem a devida atenção), admite-se que o não uso turístico desperdiça seu potencial. Logo, buscou-se analisar o possível aproveitamento arqueoturístico do sítio arqueológico Casarão Maluf, tal qual indicar como atingir este fim.

Iniciou-se o estudo definindo os sítios arqueológicos e a metodologia de pesquisa. Nos resultados, elucidou-se as particularidades do Casarão Maluf e a percepção dos municípios quanto ao seu patrimônio. Por fim, dispôs-se as conclusões finais e as referências utilizadas.

1. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Patrimônios são edificações úteis para interpretar a trajetória e a evolução humana (SOUZA, 2022). Conforme a Carta Patrimonial de Nova Delhi (1956), os sítios arqueológicos são “locais que contenham vestígios da história do homem” (CAMPOS, 2018, np.), podendo ter salvaguardados sua infraestrutura ou seus artefatos. Já os sítios históricos/coloniais “representam a identidade de determinada população” (MANZATO, 2007, p.108), com valor histórico-cultural coletivo (SOUZA, 2022), à exemplo do Casarão Maluf que auxiliou o desenvolvimento de Wenceslau Braz, do Norte Pioneiro do Paraná e de outras regiões do Brasil.

Acerca do uso turístico, estes locais oportunizam o Turismo Arqueológico ou Arqueoturismo, durante e/ou após as escavações, o restauro da construção e a inserção de infraestrutura, contemplando e interagindo com o ambiente, a depender das condições de acesso, capacidade de carga e fragilidade patrimonial. Quanto à comunidade, simboliza-se seu passado e conserva-se sua identidade sócio-cultural nativa, ao passo que se cria emprego e renda, incentivando e possibilitando a permanência em seu espaço próprio (MANZATO, 2007; ALCOCER; TÉVAR, 2020).

Manzato e Rejowski (2007, p.75) frisam que “El turismo cultural está consolidado en diferentes países europeos y cuenta con un desarrollo significativo en otros como Brasil, Argentina, Perú y China”. O Plano Paraná Turístico 2026 (2016) demonstra que este segmento ocupa o segundo lugar (21,3%) na prateleira de ofertas turísticas do Estado, enquanto na região do Norte Pioneiro a modalidade representa 16% da oferta (3^a posição) (PLANO PARANÁ TURÍSTICO 2026, 2018).

Por um lado, a preservação patrimonial extrema impede a transmissão da singular e memorial sabedoria de um povo e, por outro, o uso turístico excessivo inibe o real entendimento do sentido e da relevância do patrimônio, causando “degradación, descaracterización, apropiación indebida, depredación y falsificación de los restos arqueológicos” (MANZATO; REJOWSKI, 2007, p.76). Sendo assim, é necessário implantar um planejamento que reduza a deterioração sem privar o ingresso de

visitantes, tal qual valer-se de sinalização turística, placas informativas, profissionais do turismo e, sobretudo, hospitalidade (MANZATO, 2007; ISSA, 2007).

Issa (2007), aponta que é preciso acolher os municípios em primeiro lugar, tanto na visitação ao patrimônio, quanto nos postos de trabalho ensejados pelo turismo, sendo que a expansão de empregos também pode ser aproveitada em cidades adjacentes ao sítio arqueológico, suscitando o desenvolvimento regional (ALCOCER; TÉVAR, 2020). Particularmente no Norte Pioneiro do Paraná, há carência de estruturação turística e de profissionais qualificados na área (PLANO PARANÁ TURÍSTICO 2026, 2018), portanto, o uso turístico do Casarão Maluf, poderia contribuir com a regularização e ampliação de trabalhadores no ramo.

E, apesar de estar desfigurado, as oportunidades e benefícios supramencionados continuam válidos. Conforme Oliveira (2014, p.50), “Uma ruína, é sempre uma referência do passado; entretanto, assumem no presente diversos sentidos, tais como espaços museológicos, patrimônio cultural e atrativo turístico”. Nesse panorama, frisa-se a seguir os métodos de pesquisa do Casarão Maluf.

2. METODOLOGIA DE PESQUISA

Este é um estudo de caso exploratório quanti-qualitativo. Baseou-se na revisão bibliográfica, análise documental e questionário *online* semiestruturado introduzido no *Google Forms®* e endereçado, de 8 de fevereiro à 17 de abril de 2022, aos habitantes e nascidos em Wenceslau Braz/PR via *Messenger®*.

O questionário iniciava ressaltando a origem brazense da pesquisadora e o surgimento do estudo como parte de um trabalho da disciplina de Patrimônio Turístico II, para o qual optou-se pelo Casarão Maluf a fim de elucidar a potencialidade do desenvolvimento turístico e patrimonial da cidade. Abrangeu-se questões abertas e do tipo *likert* visando perceber o grau de conhecimento sobre a edificação, como ela se traduz no imaginário coletivo e como seu valor patrimonial é assimilado. Foram obtidas 123 respostas, correspondendo a uma amostra não probabilística da população brazense, residente ou não no município.

Também efetuou-se uma entrevista semiestruturada com o senhor Fernando Maluf, descendente da família. Através do diálogo, coletou-se informações mais numerosas e confiáveis sobre o local. Dessa forma, abaixo expõe-se os resultados da investigação, confrontando-os com o referencial teórico anteriormente abordado.

3. ANÁLISE DE DADOS

3.1. O Casarão

Wenceslau Braz é uma cidade do Norte Pioneiro do Paraná com mais de 20 mil habitantes e a agropecuária como atividade econômica principal (PARANÁ, 2021), tendo se desenvolvido com imigrantes poloneses, árabes, ucranianos, alemães, etc. (GIL, 1998). Em sua área rural, concentram-se as ruínas do Casarão Maluf (Imagem 1), que desde seu registro pelo IPHAN adquirem relevância nacional como construção “de importância cultural e histórica” (TRIBUNA DO VALE, 2021, np). Tendo sido edificado na década de 30 (TRIBUNA DO VALE, 2021), era o centro da fazenda da abastada família Maluf, que habitava o município quando este ainda era distrito de Tomazina/PR e intitulava-se Brasópolis (GIL, 1998).

Imagen 1 - Casarão Maluf



Fonte: Cedida por um entrevistado¹ (2021).

De acordo com o descendente, sr. Fernando, “A fazenda Maluf era muito grande, se não me engano eram 1.600 alqueires de terra”², utilizados por uma serraria³ (ARQUEOLOGIA, 2021b), que segundo o Jornal da Época (Imagen 2), fora

¹ As imagens 1 e 2 foram cedidas pelo brasileiro Mario Santos (Trick) via Messenger® durante a pesquisa.

² Como um alqueire paulista mede 24.200 m² (SÁ, 2022), a propriedade totalizaria 38.720.000 m², abrangendo a porção Sul do município, adjacente às cidades de São José da Boa Vista (PR) e Tomazina (PR).

³ Não mais pertencente à família Maluf, porém, ainda operante na área urbana do município, “pode ser considerada uma das empresas mais antigas da cidade de Wenceslau Braz” (ARQUEOLOGIA, 2021b, np).

criada em 1918 por Elias, Lionel e Nagib Maluf, contendo sedes no Paraná, São Paulo e Rio de Janeiro - justificando o nome Serrarias **Reunidas**. No caso paranaense, o responsável seria Lionel, tendo mandado construir o Casarão no mesmo ano da fundação da companhia⁴ como escritório da empresa e residência.

Imagen 2 - Serrarias Reunidas Maluf

JORNAL DA ÉPOCA!

Distrito Judiciário de Brazópolis — Município de Thomazina

SERRARIAS REUNIDAS MALUF

Especialistas em pinho do Paraná e imbuia em grande escala. — Sede: SÃO PAULO
RUA BARÃO DUPRAT Ns. 9, 11, 13 e 15. Caixa Postal, 646. — Teleph. cent. 2342
FILIAES — Rio de Janeiro, Rua do Lavradio n. 68. Telephone, 1665 Central.
PARANÁ: BRAZÓPOLIS — Estação de WENCESLAU BRAZ.



Snr. Lionel Maluf e seu querido filhinho.

A firma «Serrarias Reunidas Maluf», fundada em 1918, compõe-se dos seguintes sócios:
Elias Maluf — Elias Haschick — Lionel Maluf e Nagib Maluf.

E gerente o socio Snr. Lionel Maluf, que reside na sede da serraria, na fazenda «Faxinal», propriedade da firma. Natural da Syria, nasceu em 1886, transportando-se para o Brasil com a idade de 13 anos. Foi comerciante em São Paulo, e é desde 1918 que reside em Brazópolis à frente das «Serrarias Reunidas Maluf», sociedade que teve como fundador e seu primeiro presidente o saudoso snr. Fayad Maluf.

Esta poderosa sociedade mantém serrarias no Rio de Janeiro, S. Paulo e Brazópolis.

A do nosso Estado e que mais nos interessa está localizada no quilômetro 68 do Ramal Parapanema, no município de Thomazina, a 2 quilômetros da estação de «Wenceslau Brás». Dispõe de desvio próprio, wagões etc., sendo movida a vapor, força de 200 H. P., com os



Residência do socio Snr. Lionel Maluf e escritório da fazenda e serraria Maluf — Brazópolis.

(16)

Fonte: Cedida por um entrevistado.

⁴ A data indicada pelo Jornal (1918), difere daquela apontada na entrevista (ano de 1912) e da encontrada em outra fonte de pesquisa (década de 1930), não havendo exatidão de dados.

Na entrevista destacou-se que “quando a serraria iniciou-se não existia cidade, então a cidade que se formou no entorno da serraria” após a instalação da ferrovia à pedido do Presidente Venceslau Brás⁵. Comentou-se que a empresa pode ter atraído a atenção e o interesse de Venceslau, pois a fazenda “tinha entroncamento com a ferrovia, então se carregava vagões de madeira serrada que partiam para várias localidades do Paraná ou do Brasil”. Ademais, a cooperação desses árabes na formação e estruturação brazense também se manifesta nas escolas municipais Miguel Nassif Maluf e Anselma Maluf Dabul, no Centro Social Urbano Doutor César Elias Maluf e nos cargos de vice-prefeito de Salem Maluf (mandato de 1977-1982) (PREFEITURA MUNICIPAL DE WENCESLAU BRAZ, 2022) e de vereador de Fernando Maluf (mandato de 2021-2025).

Quanto aos atributos do Casarão, nota-se “o inconfundível lambrequim, ornamento típico das construções polonesas, que rodeia todo o beiral” (PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA, 2011, np), e elementos de casas coloniais: telhado acentuadamente inclinado, colunas de sustentação, repetição de detalhes, janelas abundantes e simetria (DOCE OBRA, 2022). Pinhal (2009) frisa a tipicidade de lambrequins no Sul do país por conta de imigrantes italianos, ucranianos, alemães e poloneses, que construíam suas casas e aquelas que edificavam com esse detalhamento devido a sua herança cultural. Salientando a origem árabe dos Malufs, o entrevistado elucida que tal adereço provavelmente resultou de outros colonizadores que trabalharam na confecção do Casarão.

Conforme o sr. Fernando, após os proprietários se mudarem para o Estado de São Paulo, a fazenda ficou abandonada e ocorreram confrontos judiciais por sua posse, resultando na ação do “INCRA [que] fez o Assentamento Santa Madalena [...] em cima das terras da fazenda Maluf, que foram desapropriadas pelo governo na década de 80”. E, embora a reforma agrária tenha se consolidado em 1985, os sem-terra ainda estavam “sem [a] titularidade definitiva de suas propriedades”. Em virtude disso, de acordo com a Tribuna do Vale (2021), o Casarão se tornou refúgio para moradores de rua e instrumento de vandalismo, popularizando-se como mal assombrado, especialmente “por conta da violência que supostamente existiu ali em séculos e décadas passadas - desde escravos mortos por seus donos até disputas de

⁵ “nono Presidente da República brasileira, governando entre os anos de 1914 a 1918” (PINTO, 2022, n.p.). Posteriormente homenageado denominando o município.

terra que teriam terminado em mortes" (ibidem, np), além de indivíduos que teriam sido assassinados na localidade (FOLHA EXTRA, 2016).

Em razão do tempo, do vandalismo e do completo descuido das autoridades, a edificação desabou há quase uma década, resistiram somente uma escadaria e algumas paredes (Imagen 3), sendo estas reconhecidas pelo IPHAN como o que sobrou de um legado arquitetônico de valor nacional (TRIBUNA DO VALE, 2021).

Imagen 3 - Sítio arqueológico Casarão Maluf



Fonte: Os autores (2022).

Conforme o entrevistado

embora a casa tenha [...] o nome [...], Casarão dos Malufs, [...] aquela propriedade hoje é [...] do INCRA né. Agora, como existe um projeto de construção de uma rodovia e como o Estado vai fazer a obra, ele é co-responsável por tudo que se tem no entorno da rodovia. E como [...] os engenheiros do Estado presenciaram [...] as ruínas daquele Casarão, foi feito um estudo e [...] o IPHAN [...], achou por bem de fazer o tombamento como sítio arqueológico, o que na verdade pra mim foi uma [...] grata surpresa né, porque de qualquer forma 'tá' se preservando a memória e a origem de como aconteceu o município.

Em abril de 2021, o sítio histórico começou a ser cercado pela empresa Tukum Arqueologia. Em maio passou pelo resgate arqueológico, no qual foram encontrados pedaços de cerâmica ibérica faiança e faiança fina, "conhecidas pelos desenhos

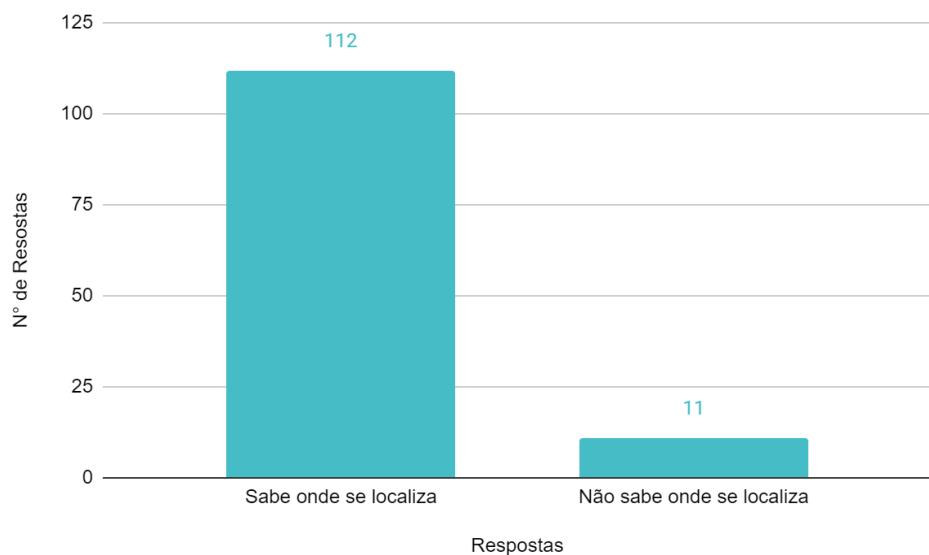
pintados no fundo branco e esmaltado" (ARQUEOLOGIA, 2021b, np). Já em junho, a Tukum realizou a educação patrimonial dos obreiros do Contorno Sul, discutindo "licenciamento ambiental e arqueológico, patrimônio cultural, o trabalho do arqueólogo e [...] sítios arqueológicos em específico o sítio histórico Casarão dos Maluf que está nas imediações da obra" (ARQUEOLOGIA, 2021c, np). A empresa pretende fazer o mesmo nas escolas estaduais de Wenceslau Braz, o que favoreceria o turismo patrimonial sustentável, acolhendo, politizando e motivando crianças, adolescentes e seus educadores acerca da necessidade de conservação deste local (ARQUEOLOGIA, 2021a; OLIVEIRA, 2014).

Como esclarece Oliveira (2014), somente através do entendimento da população quanto à sua própria realidade, será possível engajar-se e alavancar o patrimônio no mercado turístico. À vista disso, na próxima seção verifica-se as impressões dos municípios de Wenceslau Braz quanto ao Casarão Maluf.

3.2. A percepção brazense

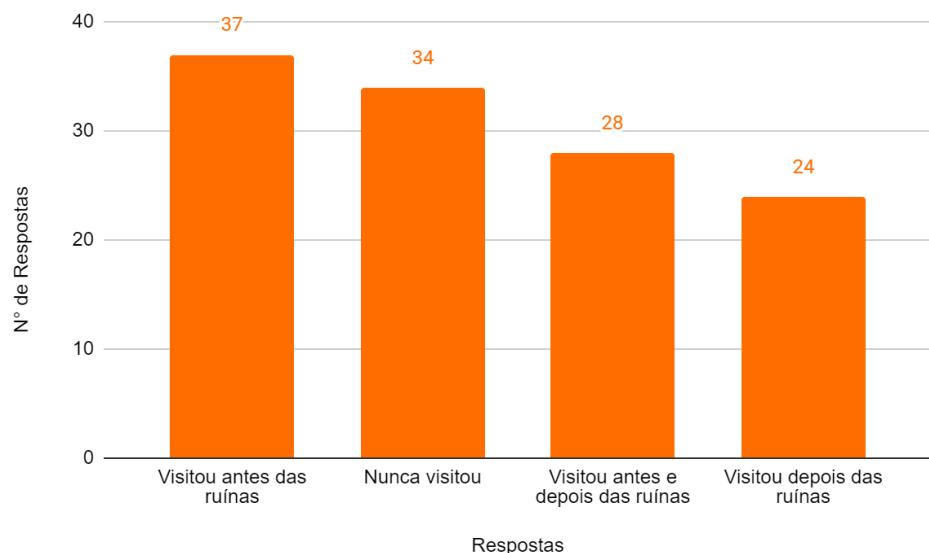
Interrogou-se os autóctones sobre características diversas do Casarão Maluf para constatar seu grau de conhecimento e assimilação. À nível de localização espacial, questionou-se se os indivíduos sabiam onde o local se situava dentro do município (Gráfico 1) e se já o haviam visitado (Gráfico 2).

Gráfico 1 - Localização do Casarão



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Gráfico 2 - Visitação ao Casarão

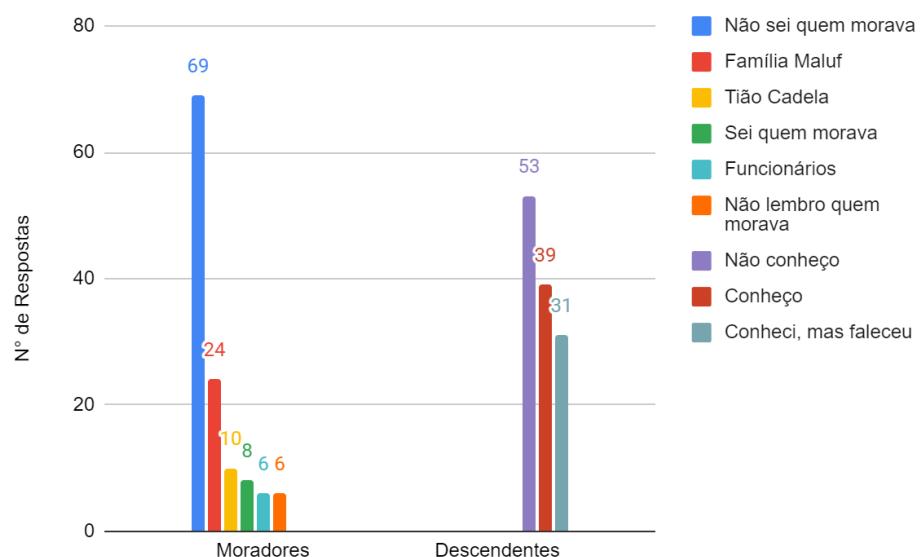


Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Constatou-se que o local era conhecido pela maioria e, dentre os que não o conheceram pessoalmente, há os que ao menos sabem onde ele se situa. Isso demonstra que o Casarão foi relatado e/ou fez parte da história de muitos desses sujeitos, estando presente mais ou menos intensamente no imaginário e na memória de cada um (PAULA; HERÉDIA, 2018).

Também buscou-se perceber se os brasenenses conheciam os moradores do Casarão e/ou seus descendentes (Gráfico 3).

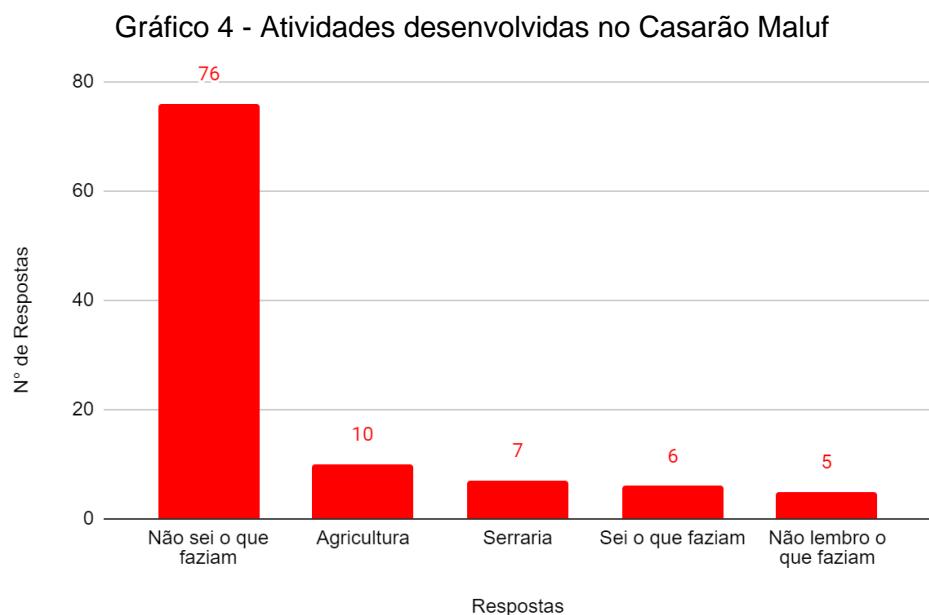
Gráfico 3 - Sujeitos envolvidos com o Casarão Maluf



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Embora o sobrenome da família denomine o Casarão, 56,10% mostraram não saber quem eram tais indivíduos. Por outro lado, alguns respondentes citaram a habitação de serventes e do morador de rua popularmente conhecido como “Tião Cadela” (por estar sempre acompanhado de cachorros), que residiu no local após ser abandonado e desapropriado pelo INCRA. Ao contrário, 31,71% conhecem descendentes dos Malufs ou de seus funcionários e 25,20% alegaram conhecer tais pessoas, hoje já falecidas.

Além disso, procurou-se identificar se os sujeitos tinham uma noção básica sobre a finalidade do Casarão (Gráfico 4).

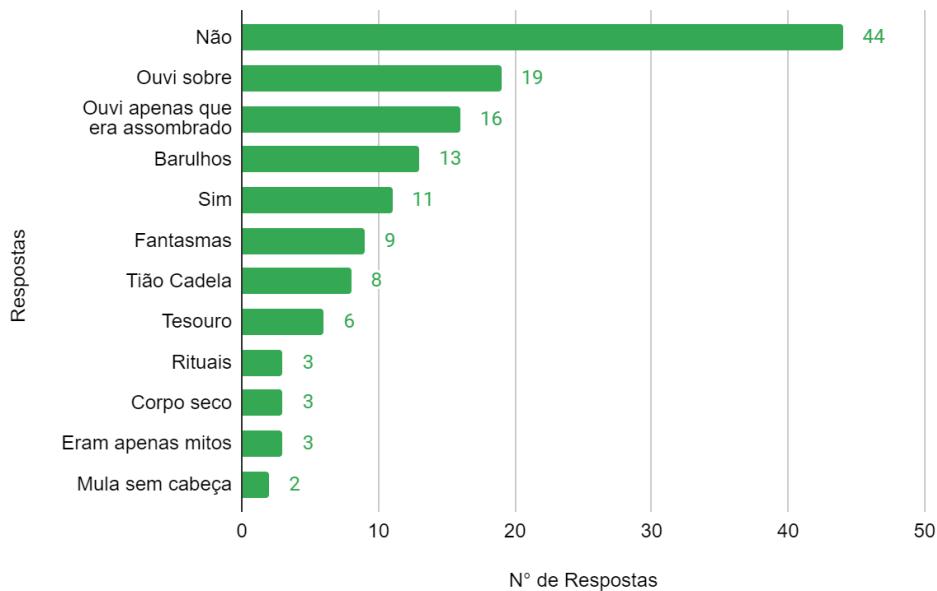


Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Somente 7 indivíduos atrelaram o Casarão à Serraria Maluf, embora ambos carreguem o sobrenome da família e a empresa exista desde antes do município até a atualidade. Seis pessoas declararam conhecer as práticas lá desenvolvidas, sem especificá-las, e 76 provaram não entender porque os Maluf estavam ali estabelecidos. Outras dez ressaltaram as práticas agrícolas, com cinco entrevistados mencionando a plantação de café.

Para mais, indagou-se se os brasilienses já haviam vivenciado ou escutado sobre acontecimentos sobrenaturais que aconteceram no Casarão (Gráfico 5).

Gráfico 5 - Popularidade assombrosa

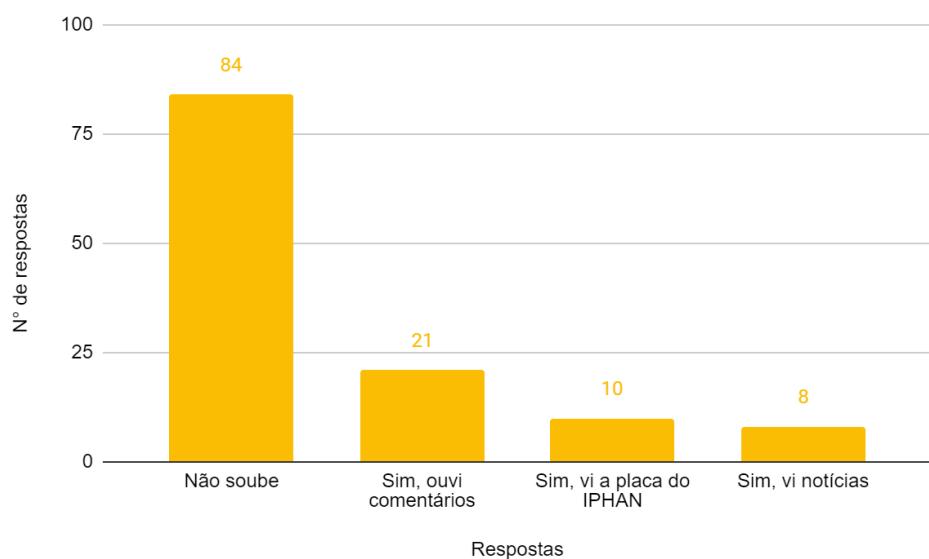


Fonte: Dados da pesquisa.

Segundo um respondente, “*Todos de Wenceslau conhecem as histórias do Casarão*”. Mas, ainda que usualmente se relate a aura sombria do patrimônio, 35,77% afirmou nunca ter ouvido e/ou passado por situações dessa natureza no local. Alguns, porém, descreveram suas vivências amedrontadoras: “*Sempre teve causos sobre [o] casarão, por isso quando crianças tínhamos medo*”; “*me lembro em especial do barulho de corrente que se ouvia ali depois da meia noite. Diziam ser a alma de um escravo morto ali no porão do casarão*”; “*Uma noite meu sogro ouviu um carro chegando. Foi atender e dois homens desceram. Quando ele chegou perto, os homens desapareceram junto com o carro*”; “*Depois que a mãe do Paulo Maluf morreu, eles se mudaram para São Paulo e o fantasma dela assombrava. Ouvíamos seus chinelos caminharem pela casa*”. “*Dizem que ali habitava um “corpo seco”, pois [...] nem a morte o queria. Tratava-se de um senhor desta família que era muito mal com seus familiares e empregados*”. Já outros, justificaram tais fatos pavorosos expondo que: “*sabemos (hoje) que os jovens mais corajosos entravam na casa para assustar os mais novos*”; “[eram] Apenas mitos. Nada mais”; “*É mentira*”. Ademais, curiosamente “*existe uma lenda [de] que um tesouro foi enterrado lá*”, “*em baixo de um dos pilares da escada da entrada do casarão*”, “*muitas pessoas adentravam no casarão e cavavam pra tentar achar o “tesouro”*. Até que os pisos internos foram degradando e sendo furtados as madeiras”.

As narrativas atestam brazenses que cresceram em meio a estes contos e, enquanto uns ainda ficam receosos com a edificação, outros já encontraram explicações para tais alegorias - que surgiram com a própria população. Assegura-se, ainda, que o dito “tesouro” favoreceu a degradação e atual estado em ruínas do Casarão. Junto a isso, investigou-se se a comunidade tinha conhecimento do registro no IPHAN (Gráfico 6).

Gráfico 6 - Informação sobre o tombamento

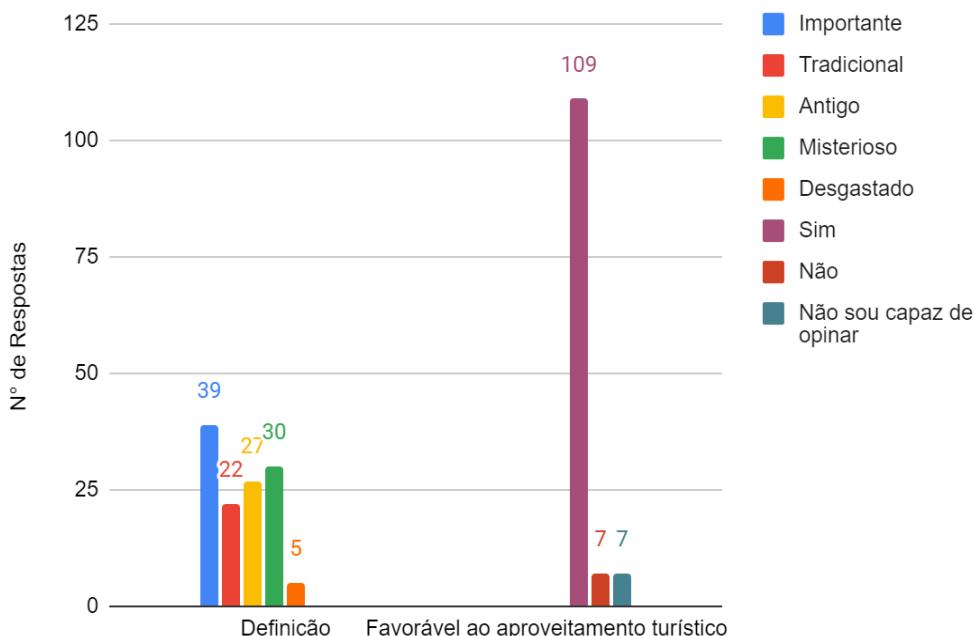


Fonte: Dados da pesquisa (2022).

68,29% conscientizou-se do registro exatamente ao responder o questionário. Isto expressa a ineficácia da comunicação, já que os portais do município não difundiram notícias sobre o assunto, à exemplo do IPHAN, que também não inseriu informações sobre o sítio arqueológico em seu site oficial, mesmo com o patrimônio completando quase dois anos de tombamento.

Por fim, averiguou-se a compreensão e a simpatização com o uso turístico do Casarão do ponto de vista da comunidade local (Gráfico 7).

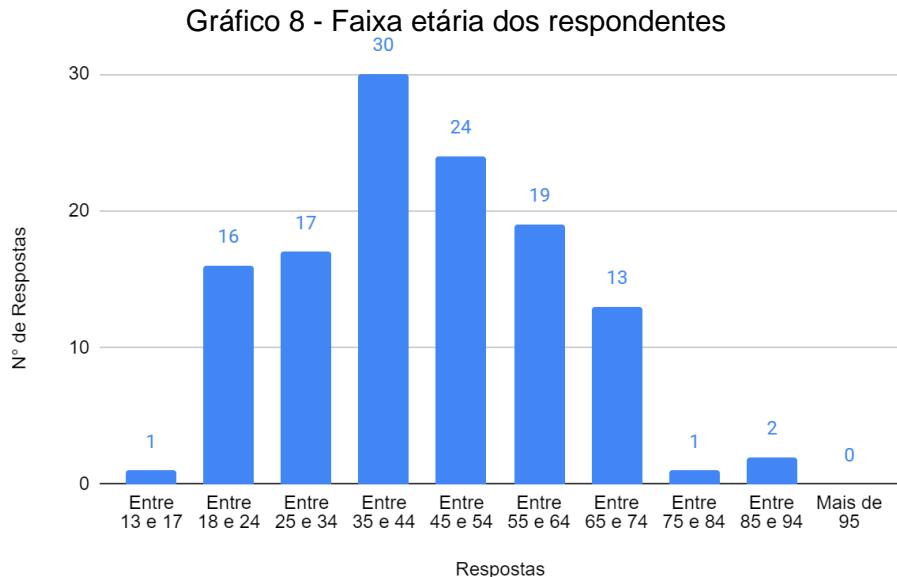
Gráfico 7 - Assimilação do patrimônio



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Ao passo que 31,71% da população entende o lugar como importante, 24,39% ressaltam seu aspecto misterioso. Para mais, 88,62% mostram-se favorável à utilização turística das ruínas da construção.

Apesar do Casarão Maluf apresentar um enorme e evidente potencial turístico, o caminho para torná-lo uma oferta turística real é desafiador. Embora a edificação esteja presente na vida, história e memória de muitos brasenenses, sua relevância não está clara. Muitas pessoas o consideram importante - incluindo o entrevistado da família, mas para outras - que responderam às questões abertas dizendo não se lembrar (Gráfico 3 e 4) de informações primordiais sobre este patrimônio - o local perdeu-se no tempo. Já os municípios mais jovens nem ao menos conhecem e identificam o valor de tal construção, sendo que a maioria dos respondentes estava na faixa etária acima dos 30 anos (Gráfico 8).



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Em razão disso, a primeira medida para estruturar o turismo no Casarão Maluf são ações de resgate e integração junto à comunidade, pois “autóctones também visitam os sítios e são parcela fundamental em um empreendimento arqueoturístico” (MANZATO, 2007, p.103). Conforme Santos; Farias e Júnior (2021, p.764-765)

A participação e o apoio da comunidade residente, junto com as ações do IPHAN de estruturação e revitalização de sítios arqueológicos, são práticas necessárias para o desenvolvimento do turismo em lugares que apresentam com grande expressão riquezas histórico-cultural e ambiental, visto que, sem essa articulação, os impactos negativos do turismo podem causar danos significativos para o patrimônio-arqueológico.

Já Oliveira (2014, p.65) aponta a relevância da educação patrimonial com o uso de

meios de comunicação de massa, [...] programas e campanhas educativas, [...] informação a respeito do patrimônio cultural; [...] participação de empresas [...] no desenvolvimento de programas de educação patrimonial em parcerias com outras organizações públicas e privadas; [...] [e] sensibilização patrimonial das populações tradicionais”

Para tanto, há que se investir, gerenciar e especializar a mão-de-obra disponível (ISSA, 2007). Em seguida, no próprio local deve-se implantar a infraestrutura básica que cunhará a visitação - sinalização, água, eletricidade, sanitários, estacionamento, equipamentos de vigilância, alimentação e descanso (MANZATO, 2007) - e ampliará a atratividade por garantir maior conforto.

Quanto à interpretação, podem ser incluídos mapas, maquetes, fotografias, etc., sobretudo ilustrando o patrimônio antes das ruínas. Depois, podem ser integradas lojas de *souvenirs* com produtos locais. Acerca dos roteiros, estes podem ser pré-estruturados ou personalizados, por exemplo, com: visitas para estudantes e profissionais da área; passeios escolares; visitação infantil, com atividades lúdicas e didáticas; programação de férias para o público infantil e o trabalho voluntário da comunidade; palestras e cursos de curto prazo; eventos periódicos para difusão científica e de informação; entre outros (PIVATTO; BAHL, 2011; MANZATO, 2007; PAULA; HERÉDIA, 2018; ALCOCER; TÉVAR, 2020).

Ao longo da pesquisa, deparou-se o desejo dos entrevistados de ver o Casarão Maluf reestruturado em formato original. Para isso, seria preciso cancelar o reconhecimento do patrimônio através do destombamento, o qual, Pragmácia e Costa (2022) explicam somente ser permitido em casos extraordinários que atestem a não necessidade de registro. Como expõe Soares (2021), posteriormente haveria a possibilidade de re-tombar o patrimônio, entretanto, o destombo ameaçaria a importância percebida do sítio arqueológico, dificultando a tentativa de novo registro. Ademais, o objetivo de defesa ao bem já foi atingido e, nesse caso, não há razões suficientes para destombá-lo.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo analisou o possível aproveitamento arqueoturístico do sítio arqueológico Casarão Maluf, localizado em Wenceslau Braz/PR, indicando como atingir este fim. Apreende-se que dito aproveitamento é exequível pela importância nacional do local, demarcada pelo tombamento no IPHAN em 2021, materializando vestígios que conectam imigrantes ali estabelecidos e demarcam uma empresa que auxiliou no desenvolvimento do município brazense, do Norte Pioneiro do Paraná e de outras áreas do país.

Para mais, o turismo cultural já demonstrou crescimento no Brasil, tendo relevância no Estado paranaense e no Norte Pioneiro do Paraná. Assim, compor parte da oferta turística de um segmento com maior maturidade mercadológica viabiliza o *benchmarking* em patrimônios semelhantes, tal qual a venda à nível regional, beneficiando também cidades, profissionais e turistas vizinhos. Isso pode ser feito, principalmente, mediante a formulação de roteiros turísticos direcionados a públicos

com interesses e motivações distintas e diversas, abrangendo instrumentos variados para gerar experiências significativas e memoráveis.

A singela quantidade de informações documentadas sobre o Casarão Maluf e sobre a formação de Wenceslau Braz/PR limitaram o estudo e direcionaram a coleta de dados ao conhecimento popular através de entrevistas. Da mesma forma, o baixo índice de respostas dos brazenenses fez com que a quantia de participantes fosse reduzida, também restringindo a pesquisa. Visando estudos futuros, sugere-se a investigação das ruínas da primeira estrutura da Serraria sediada em Wenceslau Braz, na área do Horto Florestal, a fim de compreender a logística de distribuição da empresa relacionada com a presença da linha férrea e sua consequente contribuição ao município, com o intuito de integrar possíveis roteiros turísticos.

5. AGRADECIMENTOS

Ao sr. Fernando Maluf pela valiosa entrevista concedida, ao sr. Mario Santos (Trick) pelas imagens cedidas e aos demais brazenenses que prontamente responderam à pesquisa.

6. REFERÊNCIAS

ALCOCER, N. H.; TÉVAR, M. Á. V. Archaeology (*per se*) and archaeological tourism as a new opportunity for development in Alcarria, Cuenca. **Journal of Tourism and Heritage Research**, v.3, n.4, p.143-149, 2020.

ARQUEOLOGIA, T. **A Tukum, iniciou o cercamento do sítio histórico Casarão Maluf presente no empreendimento do @contornosulwb localizado no município de Wenceslau Braz-PR.** Wenceslau Braz, 21 abr., 2021a. Facebook: Tukum Arqueologia. Disponível em: https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=296890005381295&id=111637487239882. Acesso em: 09 de fev. de 2022.

_____. **A equipe da Tukum, está finalizando a etapa de resgate arqueológico no sítio histórico Casarão Maluf!** Wenceslau Braz, 14 maio, 2021b. Facebook: Tukum Arqueologia. Disponível em: https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=312500227153606&id=111637487239882. Acesso em: 09 de fev. de 2022.

_____. **Hoje pela manhã a equipe de Educação Patrimonial da Tukum, esteve no canteiro de obras do @contornosulwb em Wenceslau Braz.** Wenceslau Braz, 23 jun., 2021c. Facebook: Tukum Arqueologia.

<https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=338942001176095&id=111637487239882>. Acesso em: 09 de fev. de 2022.

CAMPOS, L. C. S. Sítio Arqueológico. In: GRIECO, B.; TEIXEIRA, L.; THOMPSON, A. (Orgs.). **Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural**. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro, Brasília: IPHAN/DAF/Copdoc, 2018.

DOCE OBRA. CASAS COLONIAIS: características, projetos e fotos! **Doce Obra, Casa e Construção**. Disponível em: <<https://casaecomstrucao.org/projetos/casas-coloniais/>>. Acesso em: 08 de fev. de 2022.

FOLHA EXTRA. Lendas do interior: Dia das Bruxas e Finados confrontam o racional com o sobrenatural. **Folha Extra**, 28 de out. de 2016. Disponível em: <<https://www.folhaextra.com/cidades/lendas-do-interior-dia-das-bruxas-e-finados-confrontam-o-racional-com-o-sobrenatural/>>. Acesso em: 19 de out. de 2021.

GIL, J. **Wenceslau Braz – Origens e Formação**. In: Joaquim Gil. Governo do Estado do Paraná. Curitiba: Secretaria de Estado da Cultura, 4^a ed., 1998.

ISSA, Y. S. M. M. Produção do turismo e sítios simbólicos de pertencimento: inserção da comunidade local como fator de hospitalidade. **Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo**, v. II, n.4, p.1-14, 2007.

MANZATO, F. Turismo arqueológico: diagnóstico y análisis del producto arqueoturístico. **Pasos - Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, v.5, n.1, p.99-109, 2007. DOI: <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2007.05.008>

_____ ; REJOWSKI, M. Turismo cultural: Evaluación del potencial turístico de sítios arqueológicos. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v.16, n.1, p.72-95, 2007.

OLIVEIRA, M. A. S. A. Passado presente: estudo exploratório sobre a utilização turística do patrimônio arqueológico no Estado do Rio de Janeiro. **Cenário: Revista Interdisciplinar em Turismo e Território**. Brasília: v.2, n.3, p.49-66, 2014.

PARANÁ. Secretaria da Comunicação Social e da Cultura. Agência Estadual de Notícias. **Obras do Contorno Sul de Wenceslau Braz avançam para desviar tráfego da área urbana**. Paraná: 03 de set. de 2021. Disponível em: <<https://www.aen.pr.gov.br/Noticia/Obras-do-Contorno-Sul-de-Wenceslau-Braz-avancam-para-desviar-trafego-da-area-urbana>>. Acesso em: 19 de out. de 2021.

PAULA, A. T.; HERÉDIA, V. B. M. A ‘Turistificação’ de um Lugar de Memória é possível? Um estudo sobre o Sítio Arqueológico do Cais do Valongo (Rio de Janeiro, Brasil). **Anais Brasileiros de Estudos Turísticos - ABET**, v.8, n.1, p.8-22, 2018.

PINHAL, P. O que é lambrequim? **Colégio de Arquitetos**, 14 de fev. de 2009. Disponível em: <<https://www.colegiodearquitetos.com.br/dicionario/2009/02/o-que-e-lambrequim/>>. Acesso em: 08 de fev. de 2022.

PINTO, T. S. O governo do presidente Venceslau Brás. **Brasil Escola**. Disponível em: <<https://brasilescola.uol.com.br/historiab/venceslau-bras.htm>>. Acesso em: 21 de mar. de 2022.

PIVATTO, N. S.; BAHL, M. São Miguel das Missões: uma concepção turística-cultural-formativa no sítio arqueológico São Miguel Arcanjo (Brasil). **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro: v.11, n.2, p.191-204, 2011.

PLANO PARANÁ TURÍSTICO 2026. Pacto para um destino inteligente. **Plano Paraná Turístico 2016**, p.1-119, 2016.

_____. Plano Operacional 2017-2019: Região Turística Norte Pioneiro. **Plano Paraná Turístico 2026**. In: Monitoramento 2018, p.1-68, 2018.

PRAGMÁCIO, M.; COSTA, R. V. Cancelando o patrimônio: o destombamento e seus limites. **Revista Consultório Jurídico**, 18 de fev. de 2022. Disponível em: <<https://www.conjur.com.br/2022-fev-18/opiniao-cancelando-patrimonio-destombamento-limites>>. Acesso em: 24 de mar. de 2022.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. Casa polonesa dentro do Ippuc é recuperada. **Prefeitura Municipal de Curitiba**, 11 de julho de 2011. Disponível em: <<https://www.curitiba.pr.gov.br/noticias/casa-polonesa-dentro-do-ippuc-e-recuperada/23516>>. Acesso em: 08 de fev. de 2022.

PREFEITURA MUNICIPAL DE WENCESLAU BRAZ. Galeria de Prefeitos. **Prefeitura Municipal de Wenceslau Braz**. Disponível em: <<https://wenceslaubraz.pr.gov.br/index.php?sessao=b054603368qpb0>>. Acesso em: 21 de mar. de 2022.

SÁ, R. Medidas Agrárias. **Info Escola**. Disponível em: <<https://www.infoescola.com/matematica/medidas-agrarias/>>. Acesso em: 21 de mar. de 2022.

SANTOS, K. M.; FARIA, M. F.; JÚNIOR, S. M. Turismo em sítios arqueológicos: O apoio da comunidade residente no desenvolvimento da atividade turística em Parelhas e Carnaúba do Dantas, Rio Grande do Norte, Brasil. **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v.13, n.3, p.761-789, 2021. DOI: <https://dx.doi.org/10.18226/21789061.v13i3p761>

SOARES, C. P. Destombamento: Reflexões sobre a (des)construção do patrimônio cultural nacional (1937-1955). **ANPUH-Brasil - 31º Simpósio Nacional de História**. Rio de Janeiro, 2021.

SOUZA, J. C. M. O que é um sítio arqueológico? **Arqueologia e Pré-História**. Disponível em: <<https://arqueologiaeprehistoria.com/o-que-e-um-sítio-queologico/>>. Acesso em: 08 de fev. de 2022.

TRIBUNA DO VALE. Iphan tomba ruínas de casarão histórico em W. Braz. **Tribuna do Vale**, 24 de maio de 2021. Disponível em: <<https://tribunadovale.com.br/iphantomba-ruinas-de-casarao-historico-em-w-braz/>>. Acesso em: 19 de out. de 2021.

Capítulo 3

**HOSPITALIDADE SENSORIAL E SUA INFLUÊNCIA
NA SATISFAÇÃO DA EXPERIÊNCIA DO HÓSPEDE
DE PRAIA GRANDE (SC)**

Luana Paulino Luiz

Manuela Alegre Henriques

Maria Emilia Martins da Silva Garbuio



HOSPITALIDADE SENSORIAL E SUA INFLUÊNCIA NA SATISFAÇÃO DA EXPERIÊNCIA DO HÓSPede DE PRAIA GRANDE (SC)

Luana Paulino Luiz

Graduanda em antropologia, Técnica em Hospedagem, luanapluiz16@gmail.com

Manuela Alegre Henriques

Técnica em Hospedagem, manualegre2004@gmail.com

Maria Emilia Martins da Silva Garbuio

Docente do Instituto Federal Catarinense (IFC), Doutora em Engenharia e Gestão do Conhecimento, maria.martins@ifc.edu.br

RESUMO

O sentido de hospitalidade como forma de acolher e bem receber esteve por muito tempo se desvinculando das obrigações e valores ligados à oferta do serviço turístico, mas, a partir do século XX, têm-se emergido a preocupação com a experiência dos turistas e a utilização da própria hospitalidade, por meio dos estímulos sensoriais, como estratégia de marketing. Partindo desse cenário, o objetivo da pesquisa foi interpretar como a hospitalidade sensorial reflete na satisfação da experiência do hóspede nos meios de hospedagem Refúgio Ecológico Pedra Afiada e Pousada Vó Liane, no município de Praia Grande (SC). Os métodos adotados em seu desenvolvimento foram a pesquisa bibliográfica e o estudo de campo. A pesquisa foi realizada no período de 03 de setembro a 09 de outubro de 2022 nos meios de hospedagem selecionados, sendo entrevistados 17 hóspedes. Para a análise de dados, adotou-se o método do Discurso do Sujeito Coletivo (DSC). Os resultados demonstraram um perfil de hóspedes de maior idade, ainda no mercado de trabalho, que viajam em busca de lazer e cuja satisfação da experiência é, sobretudo, reflexo da hospitalidade recebida, entendida por eles como acolhimento, família, características sensíveis do ambiente e facilidades de infraestrutura.

Palavras-chave: Hospitalidade Sensorial; Relações Humanas; Hotelaria.

ABSTRACT

The hospitality perception as welcoming and welfare was for a long time disconnected from the responsibilities and values linked to the offer of tourist services. Nevertheless, from the 20th century, a concern has emerged about the emphasis in tourists experience and the use of the hospitality, through stimulation of sensory experiences as a marketing strategy. Based on this scenario, the aim of this research was to explain

how sensory hospitality reflects on the satisfaction of the guest experience in the accommodation facilities named Refúgio Ecológico Pedra Afiada and Pousada Vó Liane, located in Praia Grande (SC). The methods applied in this study were bibliographical research and field study. The analysis was carried out from September 03 to October 09, 2022 in both accommodation, and 17 guests were interviewed. The Collective Subject Discourse (DCS) was applied to data analysis. The results present a profile of older guests, still in the labor market, who travel in search of leisure and whose satisfaction with the experience is, above all, a reflection of the experience promoted hospitality, understood by them as welcome, private, sensitive characteristics of the environment and infrastructure facilities.

Keywords: Sensory Hospitality; Human relations; Hospitality.

INTRODUÇÃO

O conceito de hospitalidade, em sua subjetividade, diverge muito entre autores. Para o Ministério do Turismo (2007), compreende “o conjunto de ações, serviços, infraestrutura e outros recursos direcionados a receber bem, acolher com satisfação”, enquanto para outros, é uma ação natural que faz parte da natureza humana, a aproximação de culturas, “uma relação de troca de valores entre o visitado e o visitante” (CAMPOS, 2008, p. 3).

Nas palavras de Kobayashi (2008, p.6), “é uma ação natural e normal do ser humano que, desde o nascimento, já conhece o profundo conceito de hospitalidade, como é o caso de uma mãe à espera de um filho em seu ventre”, que se faz hospitaleira, dando-lhe abrigo, conforto e alimento até seu nascimento.

A recepção dessa hospitalidade pelo hóspede, enquanto ser individual, pode se dar de diversas formas. Neste sentido Campos (2008) analisa os estímulos externos, apresentados indiretamente ao cliente, que são captados através dos cinco sentidos e alteram a percepção que o indivíduo tem do ambiente, atribuindo-o caráter positivo ou hostil.

Pensando nisso, sobrevém o interesse e necessidade em estudar a interferência dessas percepções no comportamento e na experiência turística. Destarte, esta pesquisa almejou interpretar como a hospitalidade sensorial reflete na satisfação da experiência do hóspede nos meios de hospedagem Refúgio Ecológico Pedra Afiada e Pousada Vó Liane, em Praia Grande - SC. Para o alcance desse objetivo, tencionou-se:

- a) Desvendar o que o hóspede comprehende por hospitalidade;

- b) Identificar a percepção do hóspede sobre cada um dos cinco sentidos relacionados à hospitalidade;
- c) Analisar, com base na percepção do hóspede, a hospitalidade sensorial.

Ademais, cabe ressaltar, também, a relevância do debate da hospitalidade, considerando a herança cultural e histórica para as civilizações humanas ao longo da história, como brevemente abordado nas seções sequenciais.

HOSPITALIDADE: ABORDAGENS HISTÓRICAS E CONTEMPORÂNEAS

A hospitalidade é um conceito que diverge muito em seus significados a partir de quando (tempo) e onde (espaço) se analisa. Traçando uma linha temporal, Quadros (2011) agrupa os pensamentos de diferentes estudiosos a respeito das transformações da concepção social da hospitalidade enquanto ato de acolher, partindo da Grécia em 400 a.C., onde o conceito está ligado ao comércio - através de hospedagens que vendiam, próximas aos fluxos de migração, carnes e bebidas - e, ao sagrado, algo que chega a Roma e, mais tarde, como consequência do expansionismo no império romano, a toda a Europa, principalmente sob a força da doutrina cristã durante a era medieval, perdendo forças no século XIII com a crise oriunda do surto de peste bubônica, sobretudo na esfera das relações sociais, construídas com base na oferta de alimentos (o dar/receber), dando espaço para o início do desenvolvimento de uma ideia comercial de hospitalidade.

Ao longo do tempo, esse conceito passou por algumas transformações e, no tocante a este ponto, Campos (2008) conceitua:

O termo hospitalidade refere-se à qualidade de um indivíduo ou local ser hospitaleiro, ao ato de hospedar, considerando-se sempre o ponto de vista do hóspede. Todavia é certo que a hospitalidade não consiste apenas em receber o outro. Os atos de hospedar e de ser hospitaleiro são muito mais complexos que simplesmente o de receber o visitante: consiste na união, ou melhor, na aproximação de culturas, costumes e pessoas diferentes. Trata-se de uma relação de troca de valores entre o visitado e o visitante (CAMPOS, 2008, p. 3).

Ainda, a hospitalidade no domínio doméstico/privado, como traz Camargo (2008), é aquela estruturada a partir do núcleo familiar, o primeiro contato com os valores e regras sociais, onde há vivências de relações com raízes verdadeiramente

profundas, fortalecidas por um espírito hospitaleiro baseado em dar e receber dentro de uma troca genuína e presente, regida por um sistema de 'leis não escritas' (gerando uma sucessão de dádivas) que, culturalmente, estabelece deveres de agir, como que ritualísticos, tais como ofertar alimento e bebidas aos visitantes/hóspedes e fazer com que se sintam à vontade. Este 'dever', juízo de valor, é o que caracteriza a hospitalidade de um olhar substantivo.

Enquanto a hospitalidade social atende às relações sociais e vínculos afetivos, a comercial, sobretudo no âmbito do turismo, trabalha a lucratividade por meio da conquista e fidelização do cliente. O visitante atribui a essa hospitalidade, "um paradoxo entre generosidade, regras socioculturais e mercado" na linha de que, ao pagar pelo serviço, o hóspede se desapropria do dever mútuo de ser hospitaleiro (a troca passa a ser monetária), ao mesmo tempo que ainda há genuína hospitalidade no trato com o outro (QUADROS, 2011).

Rego e Silva (2003) ressaltam como a hospitalidade comercial pode ser trabalhada como um diferencial competitivo através da projeção de ambientes, tanto por meio da urbanização e facilidades de acesso (sinalização, arquitetura) como de estímulos sensoriais (iluminação, temperatura). Quando um espaço é pensado e criado a partir das expectativas de um público preferencialmente segmentado, este interfere no comportamento, percepção do serviço (hospitalidade) e satisfação, criando experiências memoráveis que tornam-se um fator decisivo na fidelização.

Quando estes estímulos sensoriais são percebidos através dos sentidos (visual, olfativo, auditivo, tátil e gustativo) podem alterar o estado emocional do hóspede e influenciar, de maneira positiva ou negativa, sua memória. A partir disso, os estabelecimentos manipulam a construção, a disposição do espaço, texturas, aromas, sons experienciados, a fim de alterar a maneira como o produto chega e é interpretado na mente do hóspede (MOWEN; MINOR, 1998), assim, segundo Campos (2008), muitos equipamentos turísticos como hospedagens e restaurantes investem na hospitalidade sensorial como um aliado no mercado.

Para Tuan (1980), a interação dos meios sensoriais com o exterior realiza-se de dois modos, o estético, a sensação de beleza adquirida pela apreciação de uma paisagem, e o tátil, o contentamento sentido por meio do contato com a natureza. Essa percepção tende a ser absorvida de formas distintas pelos hóspedes, pois cada indivíduo tem sua própria personalidade, cultura, atitudes e motivações.

METODOLOGIA

A pesquisa, cujo objetivo foi analisar como a hospitalidade sensorial reflete na satisfação da experiência do hóspede nos meios de hospedagem de Praia Grande - SC, anunciou caráter exploratório e descritivo, classificando-se como de natureza aplicada, abordagem qualitativa e objetivos exploratórios e descritivos.

Com relação aos métodos, adotou-se o estudo de campo e, em primeira etapa, a pesquisa bibliográfica, realizada nas bases de dados EBSCO, SCIELO e Web of Science no período de 19 a 22 de abril de 2022, objetivando a busca de artigos científicos e trabalhos sobre o tema que pudessem fundamentar e embasar a presente pesquisa, permitindo o estudo da teoria substanciada sobre hospitalidade, memória afetiva e percepção sensorial.

A segunda etapa, através do estudo de campo, foi efetuada no município de Praia Grande (SC), nos Meios de Hospedagem Refúgio Ecológico Pedra Afiada e Pousada Vó Liane. Segundo o CADASTUR, em 10 de agosto de 2022, o município de Praia Grande dispunha de 45 MHs cadastrados, dos quais 23 avaliados no TripAdvisor e 32 no Booking. Destes, elegeu-se o MH mais e melhor avaliado de cada site como amostra para a pesquisa. Neste caso, os critérios aplicados para a seleção dos empreendimentos hoteleiros foram: a) localizados no município de Praia Grande (SC); b) cadastrados no CADASTUR; c) mais e melhor avaliado por hóspedes nos sites de viagens TripAdvisor e Booking.

Para a seleção da amostra, admitiu-se a amostragem não probabilística, sendo esta por conveniência ou acessibilidade. A coleta de dados foi realizada no período de 03 de setembro a 09 de outubro de 2022 nos MHs selecionados, sendo entrevistados 17 hóspedes.

Para a coleta de dados, adotou-se a técnica da entrevista semiestruturada, como prevê as pesquisas qualitativas. O roteiro de entrevista elencou 13 perguntas categorizadas em perfil do hóspede e dimensões de análise: **a) comportamento e compreensão; b) percepção e memória afetiva e; c) expectativa.** Foi disponibilizado ao entrevistado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), dando ciência a sua participação na pesquisa.

Ao fim, a análise dos dados foi executada por meio da técnica do Discurso do Sujeito Coletivo, da “reconstituição de um ser ou entidade empírica coletiva, opinante na forma de um sujeito de discurso emitido na primeira pessoa do singular”

(LEFEVRE; LEFEVRE, 2006, p. 519), ou seja, que possibilita a compreensão de pensamentos coletivos por meio de falas individuais.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados da presente pesquisa estão dispostos a seguir, apresentados por meio da técnica do DSC, segmentadas em três seções, diferentes dimensões de análise: comportamento e compreensão; percepção e memória afetiva e; expectativa. O perfil do grupo amostral, composto integralmente de hóspedes dos meios de hospedagem selecionados, é, em maioria, de pessoas com idade acima dos 40 anos e interesse, sobretudo, em viajar por lazer.

Comportamento e compreensão

A **primeira pergunta** procurou entender o que os hóspedes compreendem por hospitalidade aplicada ao turismo.

A primeira ideia central relacionou hospitalidade ao sentimento de acolhimento, de sentir-se bem, algo frequentemente mencionado no decorrer da pesquisa. A segunda ideia central (IC) ressaltou a simpatia e características do profissional que presta os serviços, o ‘receber bem’ que, paralelamente a Ferraz (2013), aponta como o hóspede se vê como o outro, como quem realiza a acolhida, torna-se o anfitrião, visto o trecho em terceira pessoa. Na terceira IC, foi destacado as facilidades, os elementos da infraestrutura local que facilitam a experiência turística, como traz Grinover (2002, p. 35), “a cidade torna-se mais hospitalidade na medida em que o usuário a “lê” com mais facilidade e seus elementos constitutivos são percebidos e interpretados sem grandes esforços (...) estudam-se os elementos marcantes da paisagem urbana”. A quarta IC destacou a satisfação das expectativas criadas. Por fim, a quinta e a sexta ICs dão atenção, respectivamente, a outras características sensoriais da pousada e à proximidade com o núcleo familiar, confirmando a ideia de hospitalidade como afeto, como “ação natural e normal do ser humano” postulada por Kobayashi (2008, p. 6).

IC – Se sentir bem acolhido

DSC: *A gente se sentir bem né. Essa acolhida na chegada. Pra mim, é um aconchego. O bem receber, ser bem acolhido. Como você se sente e a atenção que você recebe das pessoas.*

IC – Receber bem o hóspede

DSC: *Receber bem o hóspede. As pessoas são gentis, sempre delicadas. Te recebem com educação, cordialidade. Tu olha um lugar bacana, com pessoas simpáticas... disponibilidade de tirar dúvidas, o cuidado com os detalhes.*

IC – Facilidades

DSC: *Facilidades assim, que fazem com que... tornem sua estadia mais fácil né? Mais agradável. A quantidade de informações para facilitar sua chegada. Você chega num lugar estranho, você tem placas.*

IC – Atender às expectativas

DSC: *Você chegar e encontrar o que esperava.*

IC – O ambiente

DSC: *O ambiente, né? A casa organizada, limpinha, tudo certinho.*

IC – A família

DSC: *Um lugar mais seguro, mais família.*

A **segunda pergunta** questiona como o hóspede percebe e se sente quanto à acolhida, se julga a si próprio acolhido e pertencido ao destino no qual se hospedou.

A primeira ideia central (IC) destacou que os hóspedes valorizam a hospitalidade e se sentiram acolhidos. Na segunda foi ressaltado a relatividade do tema em questão, uma vez que, para alguns tipos de turismo, tais serviços não seriam do interesse dos hóspedes. A terceira IC, por sua vez, defendeu que, independentemente da segmentação do equipamento turístico ou do motivo da viagem, a hospitalidade sempre se faz essencial.

IC – Sim

DSC: *Sim. Eu valorizo muito isso. Eu acho que é importante. O lugar que você fica, seja o hotel, a pousada, ela faz parte desse se sentir bem. Aqui a gente queria relaxar e descansar, então a gente procurou hotéis bem conceituados. Quando eu reservo um hotel eu sempre pesquiso a reputação do hotel, vejo review, até a gente participa de programas assim, rede de hotéis parceiras, com tratamento diferenciado. Aqui tá sendo bem positivo de hospitalidade, mas nem sempre é, mas eu valorizo muito isso.*

IC – Depende da motivação da viagem

DSC: *Às vezes varia. Dependendo do tipo de turismo. Normalmente depende do tipo de viagem, quando eu estou querendo economizar aí normalmente é só pra dormir e seguir viagem no outro dia.*

IC – Independente/a hospitalidade é o principal

DSC: *A forma como a gente é recebido faz diferença, mesmo que seja só pra dormir. O atendimento é... e a hospitalidade é o principal. Se não tiver isso presente onde você vai, não foi válido.*

A **terceira pergunta** discorreu a respeito do uso, por parte dos hóspedes, das instalações e serviços ofertados pelos MHs. Nesse sentido, as duas ideias centrais se deram como antagônicas: sim, utilizam e levam em consideração no momento de escolha do MH, e não, não utilizam e não consideram relevantes.

IC – Sim

DSC: *Sim, eu levo isso muito em consideração. É algo que procuro usar, a estrutura influencia na escolha do meio de hospedagem. Tudo depende do lugar que a gente estiver hospedado. Depende do que o dia propõe, quando está chovendo por exemplo, entrar na sauna aqui é ótimo. Se está frio eles acendem a fogueira. Mas o que importa é um bom banho, uma boa cama, um bom café e um bom atendimento.*

IC – Não

DSC: *Não, não sou influenciada quanto a isso não. Raramente utilizo algo e não é algo que levo em consideração.*

PERCEPÇÃO E MEMÓRIA AFETIVA

Nesse momento, a preocupação é com descrever a percepção que o hóspede tem da hospitalidade no ambiente através dos meios sensoriais, de todos os sentidos, de maneira individual e coletiva, evidenciando, ou não, o fundamento construído nos capítulos anteriores. A **primeira pergunta** procurou entender que elementos relacionados ao tato foram percebidos ao longo da estadia pelo hóspede.

A primeira ideia central relacionou as boas percepções do tato com o enxoal de cama e banho e outras características da unidade habitacional dos meios de hospedagem, listando os elementos de destaque. A segunda abordou a temperatura e ar naturais, brisa, calor do sol, frio, etc, e artificiais, sensações térmicas provocadas pelo próprio MH como ventilação e sauna. Em contraponto, na terceira IC estão representados aqueles cuja satisfação foi atendida, mas sem excessos, nada de relevante se destacou.

IC – Unidade habitacional

DSC: *Eu fui direto já, olhar a roupa de cama, faz toda diferença a gente estar em uma cama aconchegante né. Cama muito boa e confortável, lençol limpinho. O colchão. Dá vontade de botar no carro e levar... Gostei muito do lençol, da cama, da quantidade certa de cobertores, tudo muito aconchegante. Acho a rouparia e toda unidade habitacional muito positivas. O roupão lá, ele tinha... parece um cobertor assim... o roupão era aveludado, tudo isso assim eu notei. Tudo muito confortável! A gente se sente bem, é bem gostoso...*

IC – Temperatura

DSC: *As cadeiras, dessa área externa, a aragem, a sensação térmica agradável, é super importante. A água quentinha no banho. A cabana de madeira faz com que o ambiente por dentro fique quente. Então durante o dia é bem quente ali dentro. A sauna. No dia que fui sair da sauna... você acabou de entrar e sair, foi no quente, entrou naquela piscina fria lá e aí você botou aquele, botei aquele roupão quente, nossa na hora assim deu um aconchego muito gostoso.*

IC – Não notei nada demais

DSC: *Não notei nada, achei tudo bem tranquilo. Nada me desagradou, tudo limpo e arrumado.*

A segunda pergunta trouxe o olfato, os aromas/componentes do ambiente que foram mais perceptíveis aos hóspedes durante suas experiências.

Na primeira ideia central são referidos os odores agradáveis presentes no enxoval e, ainda, a própria ausência de odores desagradáveis, traçando uma relação com Oh *et al.* (2007), onde as memórias negativas se fazem mais presentes na memória dos consumidores. Na segunda IC foi ressaltado o ar puro e fresco da natureza. A terceira ideia destacou o cheiro de madeira queimando na lareira, assim como da lenha na churrasqueira. Na quarta, encontram-se o aroma da essência de eucalipto dos difusores na entrada das unidades habitacionais, bem como na sauna, em paralelo com o caso do Hotel Jupiter Albufeira, já comentado, em que os difusores automáticos perfumam o ambiente do hotel, marcando a percepção e memória afetiva do hóspede (SILVA, 2022). A quinta, e última, fez referência às fragrâncias positivas presentes nos amenities, serviços, itens ou equipamentos que agregam conforto, oferecidos pelas duas pousadas.

IC – Cheiro do enxoval

DSC: *Eu não senti cheiro de mofo, porque às vezes nesses lugares mais úmidos, a serra e tal a gente sente o cheirinho assim da umidade e tal. O cheirinho da roupa de cama, cheirinho de roupa que secou no sol, cheirinho de flor que é muito agradável.*

IC – Ar puro

DSC: *Tudo me agradou. O cheiro da natureza enquanto a gente caminha na trilha é muito gostoso. Cheirinho de mato é muito bom. Como eu busco o contato com a natureza, eu percebo mais o cheiro do ar puro, gelado. O que é mais marcante é o cheiro do ar limpo, percepção do nariz é de um ar mais limpo. O ar puro, nos passeios assim, aquele ar de natureza mesmo.*

IC – Cheiro da fogueira

DSC: *Umas das coisas assim que eu gostei bastante foi justamente do cheiro de madeira, da lareira. O cheirinho da lenha queimando. É, tem o cheiro da fogueira.*

IC – Essência de eucalipto

DSC: *Na chegada tinha um cheirinho de eucalipto, acho que era um cheirinho de sauna que tinha na entrada do corredor do quarto.*

IC – Amenities

DSC: *O spray, cravo e canela, né? Que tu passou, tava bem gostosinho... O spray de cravo e canela. É... Muito bom. Tinha creme que eu uso, muito cheiroso.*

A terceira pergunta questionou quais foram os elementos sonoros melhores ou piores apreciados pelos entrevistados.

A primeira ideia evidenciou os sons da natureza como maior ponto positivo no quesito audição, listando diferentes características como a calma e o som relaxante das águas e animais. A segunda dá enfoque à ausência de som, o silêncio, por vezes ainda relacionado à natureza. Na terceira, a infraestrutura ganhou espaço mais uma vez, porém, correlacionando a construção antiga a problemas de acústica que, por vezes, tornam os sons do ambiente desconfortáveis aos hóspedes, um empecilho na satisfação de sua experiência. A quarta destacou a importância de músicas ambiente como complemento da experiência e imersão no cenário, enquanto a quinta trouxe os estalos da madeira queimando associados ao sentimento de aconchego.

IC – O som da natureza

DSC: *Ah, o som da natureza, maravilhoso, né? Moro em cidade grande então eu procuro ir em lugares que não tenha esses barulhos da cidade. O que é mais marcante é o barulho da natureza. De positivo são sons os da natureza. O vento, os animais, o barulho da água também foi muito bom de ouvir. O barulhinho da cascata, nossa... Ah, pra mim o canto das aves de manhã cedo, a hora que acordei e o sabiá cantando ali... De sensorial, uma coisa que eu adorei foi o canto dos passarinhos.*

IC – O silêncio

DSC: *O som do silêncio. Aqui o que destacou foi o silêncio, a paz né. Ambiente da natureza foi muito positivo, dormi quase que um silencio absoluto.*

IC – Acústica ruim

DSC: *A construção aqui acho que é muito antiga, então ela não tem um isolamento acústico. Então se a pessoa conversa às quatro horas da manhã no quarto do lado, eu escuto. A pessoa tosse, espirra, piscá, você escuta. Eu tenho um sono muito leve, então para mim isso é ruim.*

IC – Música ambiente

DSC: *Mas o que eu gostei muito foi o som do balão, que eu achei maravilhoso a vibe das música assim, eu amei. A música ali no restaurante é da altura certa, e de um perfil legal para a gastronomia.*

IC – O crepitante da lareira

DSC: *O crepitante da lareira.*

A quarta pergunta buscou investigar o que o hóspede percebe de hospitalidade sensorial no tocante ao sentido da visão.

A primeira ideia central destacou a paisagem natural do ambiente turístico como o principal atrativo para o sentido da visão, alguns hóspedes ainda reforçam que o contato com os cânions exerce uma força hipnotizante. Na segunda ideia foi ressaltado a preocupação que o meio de hospedagem tem com os detalhes, pequenas atitudes que não passam despercebidas pelos clientes. Na terceira ideia central houve o relato sobre a sensação de aconchego que a decoração dos meios de hospedagem transmite para os clientes. Na quarta, foi evidenciada a estrutura física da pousada, são listados elementos de maior destaque segundo os hóspedes. Por fim, na quinta ideia central, frisou-se o zelo que o meio de hospedagem dispõe para com o ambiente externo.

IC – Paisagem da natureza

DSC: *A paisagem chama muito a atenção, a decoração da paisagem, a vista aqui é muito impressionante. Eu procurei por um hotel que tivesse a maior possibilidade do contato com a natureza, então essa paisagem foi o principal. Fato negativo é que não tinha muito sol, mas não foi algo que afetou a experiência. A vista dos Canyons é fantástica aqui! Exerce um magnetismo. Os balões, as montanhas, a natureza, Sabiá alimentando os filhotes. Esse é o diferencial.*

IC – Cuidado com os detalhes

DSC: *Tudo é muito lindo e bem cuidado. no café da manhã, por exemplo, as frutas picadinhos, os pães vem na coisinha, tem a ver com “nossa né tudo bonito”. Lembrei agora porque foi um cuidado assim que eu achei super bacana.*

IC – Decoração do meio de hospedagem

DSC: *A pousada é muito colorida, muito bonita e bem cuidada, com muitos elementos visuais. A decoração é meio rústica, meio contemporânea, mas super acolhedora e aconchegante. E eu gostei, nada assim que está incomodando ou poluindo não. A entrada é bonita, é iluminada, meu... de noite... É tudo rosa ali, as luzes em volta da piscina, na entrada, as casas também, a noite acende tudo, gostei muito das sombrinhas da entrada. O lugar é bem rústico, gosto disso.*

IC – Estrutura do meio de hospedagem

DSC: *Tudo bem equipado, uma casa boa, a gente ficou encantado. Bem grande, bem espaçoso, As janelas de hotel em frente da praia são pequeninhas as vezes, e aqui não, aqui tomou partido para aproveitar o que de fato trás as pessoas aqui, então foi bem positivo.*

IC – Preocupação com o entorno

DSC: *Gostei do cuidado que eles têm com as plantas, aqui por exemplo, esse pedacinho com essas árvores, você percebe que tem uma preocupação com o entorno né, porque faz uma diferença.*

A quinta pergunta procurou descobrir quais são as sensações captadas pelo sentido do paladar, através dos sabores dos alimentos e bebidas, que mais chamaram a atenção dos hóspedes, de modo a resgatar memórias afetivas.

Na primeira ideia central, os hóspedes comentam sobre a comida ser apetitosa, mas que não sentiram nada de afetivo com a mesma. A segunda ideia enfatizou o café da manhã como um fator determinante para a hospedagem, já a terceira ideia central, afirmou que o alimento ofertado pela pousada não só é aprazível, como também recobra sensações e emoções de outras experiências captadas pelo sentido do paladar. A quarta ideia descreveu que uma cortesia oferecida para o hóspede foi marcante na percepção do mesmo. A quinta e última ideia central,

evidenciou os alimentos consumidos em outros estabelecimentos, o relato denota apreço e a curiosidade pela culinária regional.

IC – Comida boa mas nada significativo

DSC: *Tudo muito bem feito, muito gostoso, mesmo um prato mais elaborado ou mais simples é bem feitinho. Pra mim foi bem neutro, bem padrão de café da manhã, tem coisas típicas mas nada demais...*

IC – Valorização do café da manhã.

DSC: *O café da manhã é algo muito importante e eu busquei isso quando pesquisei sobre a pousada. As frutas estavam muito gostosas, tava tudo muito bom, me senti em casa, eles fazem o que eu gosto, bem simples. Comida aqui é maravilhosa, o atendimento também, gostei muito do café da manhã.*

IC – Comida que resgata memórias da infância.

DSC: *O queijo é algo que eu estava até comentando com a minha esposa, porque ele é colonial, então tem uma textura, um gosto assim bem caseiro e afetivo... Aquela rosquinha fritinha, me lembra a infância que eu comia na casa da minha vó. Tem assim umas comidas que eu lembro de quando eu era criança mais no interior. O pão de queijo daqui me lembrou muito a minha tia querida.*

IC – Cortesia com o hóspede

DSC: *O drink de boas vindas, que eu achei uma gentileza, tu chega da estrada e o coquetel de frutas geladinho na hora da chegada.*

IC – Preferência pelos alimentos da região

DSC: *A gente procura comer e beber as coisas da região. Aí, por exemplo, perceber que nossa, tomei uma cerveja artesanal, gostei muito, nossa todo mundo aqui sabe fazer bem cervejas, super gostosas. Muito boa, a costela que a gente comeu hoje, maravilhosa. Você acaba comendo o queijo, o queijo do local, a nata, o mel, se procura experimentar... uma geleia por exemplo.*

A sexta pergunta também é a respeito do sentido do paladar, pois assim como a comida está relacionada com o hospitaleiro e com o afetivo, é no alimento que

podemos observar nitidamente a junção do paladar com outros sentidos, por exemplo, tais como a visão e o olfato. Nesse aspecto, o conjunto de sentidos proporciona uma experiência multissensorial, sendo assim, a sexta pergunta buscou constatar alguma situação em que o hóspede identifique esse multissensorial, bem como, também correlaciona-lo com suas memórias afetivas.

A primeira ideia central comprovou a percepção da experiência por meio do multisensorial. Como citado por alguns hóspedes, fazer as refeições voltado para a natureza ouvindo música ambiente, é um exemplo do multissensorial. A segunda ideia também relatou essa constatação da junção dos sentidos, porém atrelada somente às atividades do âmbito da natureza sem estar relacionado ao meio de hospedagem. Em contraponto, a terceira ideia central afirmou que não foi reparado ou muito pouco percebido. A quarta e última ideia central discorreu a respeito da conexão dos sentidos e das memórias.

IC – Percepção da experiência multissensorial no meio de hospedagem

DSC: *Ah pra mim, eu tomando café da manhã com a janela e olhando uma paisagem dessa, que é uma coisa que não é comum, é maravilhoso, muito bacana. Quando tu está na lareira, tu sente o calor, tu cheira a lenha, tu toma o vinha e tu olha aquela paisagem é muito relaxante, tu consegue se desligar do dia a dia. Acho que tudo se complementa, o ambiente, os sons, a comida, o cheirinho... acho que tudo entrou em harmonia.*

IC – Percepção da experiência multissensorial

DSC: *Acho que aqui por ser voltado a natureza tu consegue sentir tudo isso, daquilo de estar no campo e ouvir os pássaros e olhar a natureza. Acho que no lugar que a gente almoçou hoje que tem essa questão. Ali tava reunindo a cerveja do local, com essa pureza, a carne, a gente tava no restaurante de uma pousada... que tinha um rio passando ali... nossa mesa nem tava tão próxima ali, mas aquela imagem do campo, aquilo traz uma coisa reconfortante. O passeio de balão. Desde a hora que encheram os balões, tudo colorido, foi de emocionar mesmo... Pra gente que não tá acostumado. O visual, o vento. Até mandei no grupo da minha família, que tinha música, paisagem lindas e... o que era mais... Vista perfeita. Ai, o nascer do sol, as cores, a música... Ai, foi perfeito pra mim, eu tomando café da manhã com a janela e olhando uma paisagem dessa, que é uma coisa que não é comum é maravilhoso,*

muito bacana. Quando tu está na lareira, tu sente o calor, tu cheira a lenha, tu toma o vinha e tu olha aquela paisagem é muito relaxante, tu consegue se desligar do dia a dia. Acho que tudo se complementa, o ambiente, os sons, a comida, o cheirinho... acho que tudo entrou em harmonia.

IC – Não, ou muito pouco percebido

DSC: *Não, acho que foi neutro, tudo ótimo mas nada se destacou. Gostei da fogueira porque ontem fez frio, mas nada demais. Não notei nada.*

IC – Conexão dos sentidos e memórias

DSC: *Acho que esse biscoitinho na chegada, é uma coisa do cuidado assim, adoro tomar um cafezinho com uma amiga, e quando vi isso aqui eu pensei “puxa, tal coisa é uma gentileza” então entrou pelo sensorial do olfato e do paladar e o que isso remeteu, os momentos bons de tomar um cafezinho com uma amiga, de ter um biscoitinho.*

EXPECTATIVA

Esta última seção de resultados trouxe a asserção da satisfação ou insatisfação do hóspede para com a experiência, e sua correlação com as expectativas primordiais dos indivíduos, ou seja, afirma se a experiência sensorial de hospitalidade reflete ou não na satisfação do hóspede.

A **primeira pergunta** procurou saber se a experiência dos hóspedes foi satisfatória, se supriu as expectativas. Na primeira ideia, foi afirmado que a experiência correspondeu aquilo que os hóspedes esperavam. A segunda e última ideia central expressa que a experiência foi melhor do que esperado e superou as expectativas.

IC – Foi satisfatória

DSC: *Sim, foi satisfatória. Aproveitei muito, a pousada correspondeu ao que eu queria nessa estadia. Tudo ótimo e correspondendo a expectativa de estar em contato com a natureza. Pra mim foi fantástico, bem como imaginei, assim. Vir pra um lugar que te acolhesse, um lugar bem família.*

IC – Superou as expectativas

DSC: *Ah acho que se superou na verdade, né? Foi melhor do que eu esperava porque eu não tinha lido muito sobre aqui e não conhecia muito. Mas pretendo voltar e recomendar. Se tivesse que voltar aqui ficaria na mesma pousada. Você pode fazer uma trilha aqui dentro, lá pro balanço ali, pra cachoeira, superou, essa conexão com a natureza. A pousada e a cidade surpreendeu positivamente.*

A segunda pergunta buscou compreender qual foi a sensação marcante que o hóspede sentiu da experiência, ao recordar da viagem que memória afetiva ele irá associá-la.

Na primeira ideia foi mencionado a paisagem dos canyons por ser um dos principais atrativos e o aponta como fator memorável. A segunda ideia central citou o voo de balão como atividade estimada e a mais recordável da viagem. Na terceira ideia o que chamou mais atenção foi a hospitalidade. E por último, a quarta ideia central, evidenciou o encontro familiar como mais marcante.

IC – A paisagem dos Canyons

DSC: *Eu gostei da banheira, do vinho e da vista, os canyons é o que tem de fato de diferente aqui. Poder fazer todas as atividades voltada para a natureza, como as refeições olhando o canyon. Tenho uma memória da infância muito ligada à natureza, então algo muito forte que ficou pra mim é esse contato com os canyons e com as trilhas.*

IC – O voo de balão

DSC: *Ai o voo do balão! Porque eu me lembro de criança, que tinha um filme chamado “volta ao mundo em 80 dias”. E ali eu decidi que eu queria voar de balão e ficou na memória que eu queria isso. E acabou se realizando e foi muito legal mesmo, superou minhas expectativas.*

IC – A hospitalidade

DSC: *As pessoas daqui são muito gentis, a acolhida e o clima é agradável. Quando a gente chegou e se sentiu acolhido. A hospitalidade foi a coisa mais importante pra mim. O visual é legal, mas o que mais me marcou foi isso.*

IC – Encontro com a família

DSC: *Encontro com os irmãos, então isso é o mais positivo. E todo o entorno disso aí, a possibilidade de se estar tendo uma aventura e tendo um passeio junto das pessoas que você gosta.*

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como apresentado no decorrer do trabalho, a pesquisa buscou interpretar como a hospitalidade sensorial refletiu na satisfação da experiência do hóspede nos meios de hospedagem Refúgio Ecológico Pedra Afiada e Pousada Vó Liane, na cidade de Praia Grande - SC, através de uma etapa teórica e outra prática com aplicação de entrevista semiestruturada com 17 hóspedes das pousadas selecionadas. No que versa aos objetivos específicos, o primeiro se preocupou com desvendar o que o hóspede comprehende por hospitalidade. Desse modo, os dados coletados na pesquisa demonstram que suas compreensões enquadram o sentimento de acolhimento e bem receber o outro, se colocando no lugar do anfitrião, tradicional da hospitalidade doméstica, do núcleo familiar, aos conceitos de hospitalidade urbana e sensorial, mesmo que de forma preliminar, ao ressaltar a infraestrutura da cidade e características sensoriais dos MHs.

O segundo objetivo, que buscou identificar a percepção do hóspede sobre cada um dos cinco sentidos relacionados à hospitalidade, confirmou que todos são sentidos de suas formas particulares: quanto ao tato, através da temperatura ambiente, enxoal, água do chuveiro e características do ambiente natural; em relação ao olfato, os odores do enxoal, amenitie e difusores das instalações, bem como o ar puro da natureza e o cheiro de madeira queimando; sobre a audição, os sons da natureza (água, animais e vento), a ausência de som, músicas ambiente, os estalos da madeira queimando e problemas de acústica que tornam os sons do ambiente desconfortáveis aos hóspedes; em relação à visão, a paisagem natural, a preocupação com os detalhes, a decoração, a estrutura física e o zelo para com o ambiente externo, e; por fim, a respeito do paladar, as cortesias, a culinária regional, o café da manhã e a comida apetitosa, aprazível, que recorda emoções e lembranças de experiências passadas.

O terceiro, e último, objetivo específico se aludiu a analisar, com base na percepção do hóspede, a hospitalidade sensorial. A partir dos resultados da pesquisa, tornou-se evidente que os estímulos proporcionados aos turistas pelo próprio destino, de maneira consciente ou não, são majoritariamente percebidos e considerados relevantes. Tais estímulos se deram, em sua maioria, a partir do cuidado e aproveitamento do próprio espaço natural, geralmente o fator motivador para a viagem, seja no cuidado com as reservas naturais, fauna e flora, ou no investimento em atividades imersivas nestes espaços, trilhas, rapel e voos de balões, por exemplo. Relacionado, ainda, ao tema geral da pesquisa, a percepção sensorial é, por vezes, associada pelo próprio hóspede à hospitalidade e esta se torna fator imprescindível para a satisfação da experiência que, em todos os casos, foi alcançada, sendo, ainda, decisivo no momento de conquista e fidelização.

Em conclusão, no que concerne às limitações encontradas, faz-se válido ressaltar a dificuldade em encontrar bases teóricas para fundamentar o trabalho uma vez que há acentuada escassez em pesquisas na área específica, sobretudo em língua portuguesa. Ainda, por se tratar de entrevista direta com os hóspedes, houve considerável dependência em relação à resposta e interesse dos meios de hospedagem e, inclusive, dos próprios hóspedes em participar da pesquisa. Quanto às possibilidades para pesquisas futuras, cabe a ideia de discutir o conceito de hospitalidade atribuído ao turismo como dádiva e não meramente como semiótica.

REFERÊNCIAS

- CAMPOS, Sinara Rafaela. Os cinco sentidos da hospitalidade. **Observatório de Inovação do Turismo: Revista Acadêmica**, v. 3, n. 1, p. 9-10, 2008. Acesso em: 15 dez. 2021
- CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. A pesquisa em hospitalidade. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. 5, n. 2, p. 15-51, jul. /dez. 2008.
- CONGRO, C. R. **Análise do perfil e da satisfação dos turistas da cidade de Corumbá (MS) visando à adequação dos empreendimentos turísticos da região**. 2005, 117 f. Dissertação. (Mestrado em Turismo). Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu de Turismo e Hotelaria. Balneário Camboriú, 2005.
- INSTITUTO DA HOSPITALIDADE, MINISTÉRIO DO TURISMO. **Guia para profissionais operacionais**. Brasil: Ministério do Turismo, 2007. E-book. Disponível em:

[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/8E0240B28465AC188325762E0065E339/\\$File/NT0004202E.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/8E0240B28465AC188325762E0065E339/$File/NT0004202E.pdf). Acesso em: 15 dez. 2021.

KOBAYASHI, Thomaz Massato Takayama. Endomarketing como ferramenta para a implantação da hospitalidade na hotelaria. **Observatório de Inovação do Turismo**: Revista Acadêmica. Canela, v. III , n. 4, dez. 2008.

LEFEVRE, Fernando; LEFEVRE, Ana Maria Cavalcanti. O sujeito coletivo que fala. **Interface - Comunic**, Saúde, Educ. São Paulo, v.10, n.20, p.517-24, jul/dez 2006.

MOWEN, J. C., MINOR, M. **Consumer behavior**. 5. ed. Estados Unidos: Prentice Hall, 1998.

QUADROS, Alexandre Henrique de. A hospitalidade e o diferencial competitivo das empresas prestadoras de serviço. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. VIII, n. 1, p. 43-57, jan.-jun. 2011. Acesso em: 15 dez. 2021

REGO, Raul Amaral; SILVA, Edson Aparecido. A atmosfera das cidades e a hospitalidade, In: BUENO, Maryeles Siqueira e DENCKER, Ada de Freitas Maneti (orgs.). **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

TUAN, Y. **Topofilia**: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente. São Paulo: Difel, 1980.

Capítulo 4

**A APLICABILIDADE DA CULTURA POPULAR LOCAL
NO TURISMO DE JOÃO PESSOA-PB**

Gutemberg Cardoso da Silva
André Luiz Piva de Carvalho



A APLICABILIDADE DA CULTURA POPULAR LOCAL NO TURISMO DE JOÃO PESSOA-PB

Gutemberg Cardoso da Silva

Administrador (Estácio), Turismólogo (UFPB) e Relações Públicas (UFPB), aluno do Programa de Pós-graduação em Turismo da UFPR. E-mail: gutorp@outlook.com

André Luiz Piva de Carvalho

Professor Associado III da Universidade Federal da Paraíba (UFPB). Doutor em Cultura e Sociedade (UFBA). Mestre em jornalismo (USP). Graduado em Jornalismo, Relações Públicas e Direito. E-mail: profpiva@uol.com.br

RESUMO

O tema central de nosso estudo se desenvolve em função do entendimento de que o turismo da cidade de João Pessoa-Pb, não faz o devido uso da cultura popular regional como forma de fomentar o turismo cultural do lugar, explorando quase que apenas o turismo de sol e mar. No encaminhamento do objeto principal de nosso estudo tratamos de contextualizar como a cultura é elemento vital para um turismo de qualidade, inclusive, e em especial, como recurso econômico, mas também tratamos de indicar que as políticas públicas turístico-culturais no Brasil são historicamente inoperantes, deixando, assim, de desenvolver um turismo cultural identitário mais atrativo, problema muito presente na Paraíba que acaba tendo um turismo cultural incipiente, insustentável, justamente por não proporcionar geração de emprego e renda de forma significativa aos agentes culturais do lugar. Contudo, não nos limitamos a apontar equívocos nos processos de fomento da cultura popular regional como atrativo turístico e recurso econômico, pois também indicamos ações e trajetos para resolver a questão. E buscamos responder o questionamento de que considerando que vivemos em uma sociedade dinâmica como é a sociedade atual, quais as políticas públicas têm sido realizadas para que a própria comunidade conheça e valorize a riqueza da sua cultura popular. Utilizamos procedimentos metodológicos relativos à pesquisa bibliográfica, pesquisa qualitativa e pesquisa ação. Concluímos que o turismo de sol e mar deve ser aprimorado, em virtude de realmente atender ao imaginário dos visitantes que escolhem João Pessoa como destino turístico, além de promover geração de emprego e renda, conquistas que poderiam ser bem mais significativas se a cultura popular fosse utilizada de forma mais perspicaz e efetiva como forma de fomentar o turismo pessoense, inclusive na geração de emprego e renda.

Palavras-chave: turismo; turismo cultural; cultura popular.

INTRODUÇÃO

O turismo massivo demorou, mas finalmente chegou à Paraíba, uma ocorrência que passou a ser mais evidente nos últimos dez anos, aproximadamente. Logo, as expectativas de governos estaduais e administrações municipais, como também das do trade turístico, que se arrastavam por três décadas, foram satisfeitas.

Atualmente, vemos roteiros turísticos em diversos espaços geográficos da Paraíba, inclusive em alguns municípios interioranos, cujo fluxo se mostra limitado, por não ser contínuo, dependente, portanto, da sazonalidade, de festividades públicas temáticas, a exemplo das celebrações do ciclo junino em diversos municípios do Estado⁶, com destaque para o megaevento “O Maior São João do Mundo”, da cidade de Campina Grande”, um dos maiores eventos festivos do país, no diz respeito à gigantesca estrutura e atratividade turística. Entre outros eventos festivos em cidades interioranas, com fluxo turístico sazonal mais significativo, merece menção o circuito dos Caminhos do Frio, realizado em diferentes municípios da região do Brejo Paraibano, de forma sequencial⁷, com múltiplas atividades artístico-culturais, atrações gastronômicas e oficinas de vários segmentos produtivos.

Contudo, somente podemos afirmar que o turismo chegou para valer, de forma massiva, em João Pessoa, ao considerarmos o fluxo de visitantes de outros estados do país, e até um pouco do exterior. Independentemente da longevidade do turismo praiano local em termos de sustentabilidade, e mesmo que nos dias atuais sua rentabilidade financeira seja compensadora, um forte elemento do PIB (Produto Interno Bruto) municipal e estadual, ressentimo-nos do fato de João Pessoa sobrepor em demasia tal segmento em detrimento às suas potencialidades para ter um turismo cultural mais competitivo. No caso, acreditamos que o rico patrimônio cultural material, imaterial e mesmo o ambiental, conforme as descrições e contextualizações deste trabalho, não é devidamente aproveitado, fato impeditivo para o turismo local ser mais pujante, tanto na perspectiva financeira, como no imaginário e fruições concretas dos

⁶ Há festas juninas em dezenas de cidades da Paraíba, pequeno e médio porte, mas entre as maiores, aquelas em que há real fluxo turístico, mesmo que a maior parte seja de abrangência regional, citamos as celebrações de Bananeiras, Patos e Santa Luiza.

⁷ A Rota Cultural Caminhos do Frio se destaca por movimentar o cenário cultural das cidades participantes. Realizada nos meses de julho, agosto e setembro, a rota passa por nove cidades do Brejo paraibano: Areia, Pilões, Matinhas, Solânea, Serraria, Bananeiras, Remígio, Alagoa Nova e Alagoa Grande. Em cada cidade, durante uma semana, são realizadas diversas atividades culturais com exposições, palestras, oficinas, espetáculos e shows, envolvendo gastronomia, artesanato, hospedagem, música, focados no turismo de experiência e também na produção turística.

turistas que por aqui passam.

Apresentamos um breve histórico da cultura popular no Brasil, para narrar sua difícil trajetória para firmar suas expressões como bem de valor para o país, tanto na perspectiva sociocultural, como no aspecto econômico, problema derivado de políticas públicas para o setor, inoperantes, portanto, para promover um turismo cultural com resultados profícuos, sendo que a questão na Paraíba, especialmente em sua capital João Pessoa, lócus de nosso estudo, mostra-se muito evidente, o que nos fez a contextualizar a questão, apontando para as limitações das ações governamentais locais.

Em nosso trajeto investigativo verificamos como a cultura popular é decisiva para fomentar o turismo, de acordo com seu uso de forma eficiente e sustentável em diferentes destinos turísticos de diversos países, entretanto com posicionamentos críticos ao fato de que o turismo local ao não fomentar e utilizar a cultura popular paraibana perde oportunidades de dotar João Pessoa de uma personalidade turística mais robusta.

REFERENCIAL TEÓRICO

Há inúmeros exemplos, nacionais e internacionais, de como se aproveitar turisticamente um Centro Histórico, que seria muito fácil seguir, mas nada, ou muito pouco, é feito. Devemos lembrar que há um consenso mundial, não apenas por parte dos estudos turístico-culturais, mas também por setores de políticas públicas de que todo espaço com patrimônio arquitetônico histórico-cultural deva ser adaptado em grande escala, no que tange às melhorias físicas, e adaptado socialmente, ou seja, ocupado por moradores, preferencialmente da mesma área espacial, em casarios devidamente reformados, recuperados, restaurados, também com a presença de artistas e agentes culturais, com seus ateliers, casas de espetáculos, escolas de arte, bares e restaurantes. Desse modo, o cotidiano local tem vida própria, proporciona a integração entre turista e comunidade local, afasta os artificialismos, cria ou reforça os lugares de memória, um conjunto de elementos que configura a personalidade turística do destino. Estamos longe de ter tal tipo de caracterização que projeta um alto valor simbólico para a cidade. Lembremos que Salvador tem seu Pelourinho e Mercado Modelo; Recife seu Centro Histórico e Mercado de São José.

João Pessoa é terra de muitos talentos, de artistas e demais agentes culturais

dos mais diversos segmentos: música, teatro, dança, artes plásticas, cultura popular em grande variedade de expressões, circo, cinema, fotografia, literatura, entre outros. Talentos que nas suas criações se inspiram na cultura regional histórica, mas também produzem obras com configurações contemporâneas, e até pós-modernas. Há ainda as manifestações espontâneas do cotidiano, usos, saberes e fazeres. Contudo, quase nada é incluído, ou recebe apoio de modo a ser incluído no turismo local. A Associação Balaio Nordeste, por exemplo, realiza um trabalho maravilhoso, com destaque para sua Orquestra Sanfônica, com fama internacional. Entretanto, sobrevive com grande dificuldade financeira, necessita de maior apoio, como também muitos outros grupos e associações artístico-culturais pessoenses. Para explorar melhor essas potencialidades precisamos de maior criatividade e inovação, para a implantação de ações com direcionamento da economia criativa da cultura, políticas públicas reais e eficazes na conjunção entre turismo e cultura.

Consideramos a missão, posicionamentos e diretrizes do Iphan - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, relativos à relevância de iniciativas que procuram salvaguardar, preservar, valorizar e promover o patrimônio cultural brasileiro de todas as regiões e unidades federativas do país, propósito também comungado com uma significativa produção acadêmico-científica que também trata da temática em abordagens multidisciplinares. Tais ocorrências já podem ser entendidas como bases conceituais para justificar ações extensionistas que procurem contribuir em favor da cultura paraibana, caso de nossa ação ora proposta.

A cultura, cada vez mais é vista como segmento com alto potencial para gerar emprego e renda a uma grande parcela dos municípios do país. Há, portanto uma nova perspectiva para se reconhecer o segmento como produto de alto valor, que emergem do impacto das novas tecnologias na produção, mercados e organização das atividades econômicas, sociais e culturais, procurando maior compreensão sobre os sistemas que organizam o mercado da cultura, utilizando o conhecimento, a criatividade e o capital intelectual como seus principais recursos de produção, havendo, portanto, espaços para a cultural regional.

Há o desafio, portanto, de se dinamizar, particularmente no campo comercial, os bens culturais de cada lugar, mediante o cerceamento imposto pelo cenário de consumo cultural mundial padronizado, sendo que o problema se potencializa em virtude de a mídia de entretenimento ser a grande instituição propagadora, o veículo imbatível para dar amplitude às produções da indústria cultural, que também atuam

segundo os direcionamentos e modelos economicistas ditados por uma padronização capitalista de abrangência planetária, ao pontuar, ontologicamente, a teleologia do aperfeiçoamento globalizante, que detém os meios de produção e veiculação da mídia de entretenimento em dimensão mundial, a qual se encontra nas mãos de duas dezenas de conglomerados, com receitas anuais entre cinco e 45 bilhões de dólares, que distribui dois terços das informações e dos conteúdos culturais disponíveis no planeta.

Daí a emergência de ações locais para valorizar e promover os bens culturais do lugar, materiais e imateriais, iniciativas que se contraponham à força mercadológica dos produtos industriais do setor.

No que tange aos nossos bens materiais há muitas mazelas, problema já visto no fato de o conjunto histórico-arquitetônico do Estado, localizado na capital João Pessoa se encontrar em riscos. No local há algumas poucas igrejas e casarios antigos em bom estado de conservação e condições de uso, mas, principalmente, e em maior número, construções deterioradas.

Contudo, ao considerarmos que nosso interesse é sobre as expressões imateriais, especialmente a cultura popular local, observamos que a Paraíba é composta por fortes traços culturais nativos e diversificada produção artístico-estética, caracterizando o Estado, particularmente sua capital, como terra de muitos talentos em diversos segmentos da arte e da cultura, entretanto, as expressões do segmento não conseguem ter boas condições para sua salvaguarda, seus criadores e agentes enfrentam sérias dificuldades para garantir sua sustentabilidade econômica.

Na Paraíba, como em todos os demais estados do Brasil, o consumo cultural das populações locais é mais efetivo em relação aos produtos da indústria cultural. Como exemplo, citamos os fatos de no Parque do Povo, durante o Maior São João do Mundo de Campina Grande, e na praia de Tambaú, em João Pessoa, os shows de grandes nomes da música brasileira, incluindo os paraibanos Zé Ramalho, Elba Ramalho, Chico César e Flávio José, ou mesmo das bandas de forró eletrônico, o dito forró de plástico por parte dos olhares críticos, chegam a atrair platéias com 60 mil, talvez 80 mil. A mesma configuração se repete nos principais eventos festivos das cidades do interior do Estado.

A dificuldade para se conseguir maiores públicos e a sustentabilidade econômica também é sentido, de forma mais contundente, justamente por grupos da cultura popular, de coco de roda, ciranda, xaxado, entre outros, somente se

apresentam para turistas, recebendo cachês irrigos. A cultura popular na Paraíba, mais do que qualquer outro segmento do campo artístico-cultural é um sacerdócio, por parte daqueles que trabalham sozinhos, a exemplo de artesãos, cordelistas, contadores de histórias com destaque para os mestres da tradição griô, entre outros, e daqueles que organizam ou coordenam grupos artísticos, associações e movimentos culturais, conseguem arregimentar um incomensurável número de paraibanos, de todas as idades. Assim vemos crianças de quatro anos, como também anciões na casa dos 80, participando de grupos de Coco de Roda. Todo esse contingente atende as chamadas dos diretores dos grupos por razões de cunho emotivo e sociológico, que vai das motivações para se divertir fazendo arte popular até o espírito voluntarista, cooperativo e solidário, já que a recompensa pecuniária, o pagamento pela atividade não existe. Nesse campo, as ações se caracterizam, também, pela sua relevância socioeducativa, a exemplo de ouvirmos, constantemente coordenadores de grupos afirmarem: “Deveríamos também ser reconhecidos por ocupar nossos adolescentes e jovens com nossa arte, pois tiramos muito deles do mundo dos crimes e das drogas.”

Logo, é certo que investimentos financeiros, proporcionam o aprimoramento dos bens culturais materiais, com obras que restauram museus, edificações, igrejas, casarios e peças artísticas antigas, entre outros bens, assim como das expressões imateriais, em sua grande diversidade de tipos e segmentos. Assim, como exemplo, podemos afirmar que uma igreja em estilo barroco de 300 anos bem conservada é muito atrativa, para a população local e o turismo, cuja visita rende dividendos. Da mesma forma, recursos pecuniários permitem que um grupo de cultura popular de coco de roda, dança da cultura popular nordestina, com os dançarinos vestindo roupas típicas de tal manifestação, impecáveis, coloridas e brilhantes, instrumentos de som de boa qualidade, ajudam a valorizar o aspecto artístico, beleza cênica e estética, características que credenciam a cobrança de um cachê mais justo.

A Paraíba, segundo Carvalho (2009, p. 84) É palco para muitos talentos inspirados na memória cultural da terra, mas também dotados de capacidade de adaptação e convivência com o modelo cultural heterogêneo, preparados para a inserção nos modelos pós-modernos, transitando livremente pelas dimensões espaciais, temporais e comunicacionais da contemporaneidade. É peça do caleidoscópio que aglutina as expressões artísticas de múltiplas possibilidades, conforme o pensar de Canclini (2001) ao tratar de culturas híbridas, focando a

obliquidade de tramas culturais nestes tempos contemporâneos.

Ao percebermos o crescimento do turismo de sol e mar em João Pessoa, preocupamo-nos por não haver na cidade a inserção da cultura popular como segmento relevante para o mercado turístico local, um fato que destoa da valorização do turismo cultural em destinos culturais de todo o Planeta, restando-nos pensar em iniciativas que mudem essa realidade.

O fruto da relação entre turismo e cultura é o turismo cultural. Nesse tipo de turismo a principal motivação para a viagem é justamente a cultura. Dias (2005, p. 71) reconhece o turismo cultural como uma atividade com práticas alternativas, “que apresentam uma das maiores possibilidades de crescimento, dada a diversidade de conteúdos que podem ser explorados, tornando-se excelente complemento a qualquer outra forma de turismo”.

Os conservadores não julgam essa relação como benéfica, pois a cultura normalmente é reconhecida apenas pelo seu valor de mercado, o que faz com que ela seja banalizada e adaptada em função do turismo. Swarbrooke (2000) aponta que, para se ajustar ao turismo, as danças tradicionais, por exemplo, podem ter seu tempo encurtado apenas para se enquadrar na programação de um grupo de turistas ou ainda a culinária tradicional de uma região ser modificada com a finalidade de se tornar mais “aceitável” para o paladar dos visitantes, no modelo em que há o movimento, em escala global, por parte de diferentes países e cidades que procuram ter maior rentabilidade financeira com sua produção cultural, seja para aumentar o PIB nacional ou mesmo como saída para suas crises econômicas, ação que valoriza, sobremaneira, a produção intelectual, na qual a cultura é reconhecida como recurso para se obter crescimento financeiro, conforme afirma Yúdice (2004, p. 11):

A alta cultura torna-se um recurso do desenvolvimento urbano no museu contemporâneo (por exemplo, o Guggenheim de Bilbao). Rituais, práticas estéticas do dia a dia, tais como canções, lendas populares, culinária, costumes e outras práticas simbólicas também são mobilizados como recursos e para a promoção das indústrias do patrimônio. As indústrias da cultura de massa, em especial as indústrias do entretenimento e dos direitos autorais que vêm integrando cada vez mais a música, o filme, o vídeo, a televisão, as revistas, a difusão por satélite e a cabo, constituem os maiores contribuidores mundiais do produto nacional bruto.

A cultura, então, conforme sempre se efetivou em toda a história da civilização, e agora de forma bem mais ampla, é bem de consumo à disposição de diferentes

setores mercadológicos, nos diversos tipos de mídias, escritas, fotográficas, audiovisuais e digitais, nas quais se incluem a televisão, rádio e a web, a rede mundial de computadores, como também na forma de consumo presencial, a exemplo de teatros, casas de espetáculos, circos, cinemas, apresentações em espaços públicos, museus, centros históricos, parques, e os demais tipos de equipamentos culturais.

Logo, evidenciamos, naturalmente, que o turismo é setor mercadológico de grande consumo cultural, fato que nos leva à questão relativa às suas atividades serem vistas, por um lado, como experiências culturais diferenciadas e autênticas, mas, por outro lado, como vivências eivadas de simulacros e clichês, compõem, certamente, uma das principais temáticas que desafiam os avanços epistemológicos dos estudos sobre os fenômenos turísticos, havendo uma forte corrente de cunho sociológico, formada por saberes multidisciplinares, que, até mesmo em uma perspectiva de denúncia, críticas às viagens de lazer por elas simplesmente reproduzir as práticas utilitárias do cotidiano dos turistas em seus locais de moradia, os mesmos processos mecânicos inerentes a cumprimentos de horários, e roteiros padrões a ser realizados, a obrigatoriedade de registros fotográficos, a compra de souvenires, a espera em longas filas para usufruir de algum atrativo, as preocupações com segurança, o achaque de vendedores ambulantes, a corrida contra o tempo para se conhecer os atrativos mais famosos, entre outras práticas padronizadas. Entre muitos estudiosos que tratam da questão – Urry (2001), Morin (1997), Baudrillard (1995), Carvalho (2009), Barreto (2000), Yázigi (2002), Rodrigues (1997), Adorno e Horkheimer (2008), Debord (2005), Moesch (2002) –, recordamos o dizer de Carlos (2002, p. 29), que tão bem exemplifica a questão, ao afirmar que o pacote turístico controla e delimita a fruição cultural do turista a tal ponto que ele “acaba por ignorar a identidade do lugar, sua história, cultura, modo de vida banalizando-os, pois produz a não-relação, o não-conhecimento, o distanciamento dado pelo olhar orientado e vigiado que predetermina, preconceber”.

Nessa linha de reflexões críticas, o turismo, em sua grande parte, aglutinar atividades ponteadas pela mimese, o simulacro, o pastiche, o clichê, a repetição de atividades em diferentes destinos, impedindo de se conhecer a verdadeira riqueza cultural das localidades, a identidade dos lugares, a mais pura configuração de sua personalidade turística, pois as cidades, os bairros, os espaços rurais dos municípios, jamais podem ser vistos como simulacros, pois têm sua vida cotidiana pulsante, as manifestações espontâneas do cotidiano, a efetivação de seus costumes, saberes,

fazeres, tradições, a exposição de suas memórias e culturas em suas ruas, obras arquitetônicas, configurações urbanas, relações socioculturais dos mercados públicos, feiras livres e praças, entre outros espaços de trocas comunicacionais.

O problema, então, não seria o fato de os destinos turísticos não ter práticas, criações, expressões, manifestações e vivências culturais autênticas, com a cor local para oferecer aos turistas, mas sim a formatação que as agências de viagem imputam ao destino.

Mesmo diante da tendência de as cidades ficarem cada vez mais parecidas em termos concepção arquitetônica e urbanística⁸, em virtude da necessidade de empregos de novas tecnologias em função da mobilidade, melhor aproveitamento de espaços, construções para moradias e comércio com a devida segurança, elas jamais devem ser vistas como simulacros. Entretanto, os pacotes turísticos, configuram o lugar como tal, obrigando o turista a ter um comportamento passivo, sendo tratado como mero consumidor, sendo direcionado obedecer a horários, ver o que lhe é imposto, registrar e fotografar de modo a comprovar que “esteve lá”, afinal, é certo que o turista aceita o papel que lhe é imputado⁹, em parte por atender aos seus objetivos de status socioeconômico, sabendo-se que as viagens turísticas também são produtos de consumo, objeto de desejo muito impulsionado pelas ações promocionais¹⁰.

O problema se agrava na identificação de que há o consenso sobre o fato de a cultura local ser atrativa para o mercado turístico, em que as produções artísticas e as manifestações são vistas como objetos de investimento, relevantes, para atrair turistas, fazendo-se presente, de forma mais contundente, no segmento cultural massivo, ou seja, os produtos e atividades culturais oferecidos pelos destinos são os mesmos, a exemplo de visitas a museus que permanecem com seu acervo inalterado durante anos, shows parafolclóricos, visitas a igrejas, casarios e monumento antigos,

⁸ O catálogo de formas é interminável; enquanto cada forma não encontra a sua cidade, novas cidades continuarão a surgir. Nos lugares em que as formas exaurem as suas variedades e se desfazem, começa o fim das cidades. Nos últimos mapas do Atlas, diluíam-se retículos sem início nem fim, cidades com a forma de Los Angeles, com a forma de Kioto-Osaka, sem forma (Calvino: 1992, p. 126).

⁹ Urry (2001, p.121) afirma que os turistas sabem que as atividades de sua viagem são, em muitas oportunidades, simulacros, mas ele aceita participar do processo. “Neste universo de signos e espetáculo não existe a verdadeira originalidade, apenas aquilo que Eco denomina de viagens à hiper-realidade” Urry (2001, p. 121)

¹⁰ Assim a publicidade não se limita a designar um produto particular a vender, porém, pela utilização de uma linguagem e de meios de informação cuidadosamente elaborados, difunde-se uma imagem de um modo de vida e de uma ideologia inspirados por grupos líderes de população, aos quais convém imitar pelos seus comportamentos e hábitos de consumo (RODRIGUES, 1997, p. 27).

em locais sempre apinhados de turistas.

Nossa intenção é indicar que além das conhecidas e tradicionais ofertas turísticas, há um novo segmento, o turismo criativo, que se utiliza da arte e cultura local colocadas à disposição de visitantes e turistas para uma fruição mais original, com maior interatividade com as manifestações mais autênticas da cultura do lugar, oportunidade para maior conhecimento e vivências com o ethos identitário autóctone no modelo em que “canções folclóricas são apresentadas como mero entretenimento musical, e não como parte do quebra-cabeças de uma complexa cultura tradicional” (SWARBROOKE, 2000, p. 98).

Há o movimento, em escala global, por parte de diferentes países e cidades que procuram ter maior rentabilidade financeira com sua produção cultural, seja para aumentar o PIB nacional ou mesmo como saída para suas crises econômicas, ação que valoriza, sobremaneira, a produção intelectual, na qual a cultura é reconhecida como recurso para se obter crescimento financeiro.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Contudo, de forma pragmática, acreditamos que se bem-organizado, o turismo cultural é capaz de auxiliar a dinamização da economia local, incentivando a salvaguarda do patrimônio e fazendo com que a comunidade resgate suas manifestações culturais.

Se levarmos em conta as características de vários destinos do Brasil, dificilmente poderíamos separar o desenvolvimento turístico da utilização de atrativos culturais. Há uma conexão entre estes elementos, tornando-se assim um desafio converter esta mistura de atrativos e recursos em produtos que considerem as necessidades locais e as exigências dos turistas. Alguns fatores podem fazer o progresso do turismo cultural variar como, por exemplo: o grau de relevância, a expectativa e ainda os reflexos do turismo entre os gestores, empresários, a própria comunidade local e ainda os visitantes; as potencialidades existentes; as condições de originalidade, o grau de visitação e como os patrimônios estão conservados e também a proteção legal dos atrativos turísticos. Analisar esses aspectos é essencial para que se obtenha sucesso a longo prazo, esses conflitos nos levam a refletir.

Também pensamos que é relevante destacar a criação de produtos culturais que sejam sustentáveis, principalmente no sentido de se valorizar os recursos pela

comunidade e quem a visita necessita sentir essa valorização. Assim, em João Pessoa, obviamente, a cultura popular deveria ser mais valorizada tanto pela população, quanto pelos gestores.

Que haja, assim, um olhar especial e carinhoso das políticas públicas voltadas para o incremento de nosso turismo cultural, voltado para a nossa cultura popular, plena de historicidade formando laços sociais com linguagem próprias, narrativas de vidas autênticas e originais numa antropologia própria, com manifestações de artes diversas, músicas, cantorias, danças, artesanato, folguedos, literatura, cordel, culinária, tudo criado sem regras e imposições. Mantendo-se viva e renovável na atualidade mesmo sob grandes ameaças da indústria cultural, com talentos emergentes e aptos para garantir conteúdos contemporâneos de valor expressivo como arte, entretenimento sadio e avanço intelectual aos olhares externos e endógenos, mesmo no dia a dia, considerando que a grande fantasia do “ir e vir” do turismo cultural é vivência do cotidiano.

Cultura é um insumo turístico importante, mas é aquela cultura viva, praticada pela comunidade em seu cotidiano. Não é um espetáculo, que inicia quando o ônibus dos visitantes chega, mas uma atividade que a comunidade exerce rotineiramente. Quando os visitantes chegarem, eles serão bem-vindos e convidados a juntos dançar, cantar, saborear o pão, aplaudir o artista (GASTAL, 2002, p. 129).

Se levarmos em consideração todo o potencial que a cidade de João pessoa possui, veremos que é sim possível inseri-la no lócus de cidade com turismo cultural com base nas expressões populares, pois além de belas paisagens praianas e arquitetônicas, a cidade possui um rico acervo no segmento.

A cultura deve ser uma ação permanente na cidade, promovendo a produção e distribuição de conteúdo por meio de eventos, atividades ou programas para os cidadãos, inserindo-os não apenas como consumidor, mas também como coprodutor/autor de bens materiais e imateriais dessa cultura.

A cultura popular é um meio de proporcionar aos visitantes a oportunidade de ter vivências originais, com programação cultural atrativa, cursos e oficinas, atividades típicas da região. Turistas podem aprender passos de danças típicas, especialmente o forró.

A gastronomia paraibana, por exemplo, é exuberante e variada tendo herdado hábitos alimentares advindos da miscigenação de raças tais como: dos indígenas, dos escravos africanos e dos portugueses colonizadores. Seus pratos típicos são aqueles

que denominam o sertão: a buchada de bode costurada, a galinha de cabidela (galinha cozinhada no sangue), as comidas de milho (pamonha, canjica, mungunzá e cuscuz), a tapioca (feita utilizando a goma de mandioca), o arroz da terra ou arroz vermelho, o rubacão, o baião de dois, a macaxeira, o arroz de leite, o feijão verde ou feijão de corda, o queijo coalho (produzido a partir do leite de cabra ou de vaca), a carne de sol (feita das partes nobres bovinas) e a carne de charque paraibana, diferenciada da de outros estados.

João Pessoa possui alguns restaurantes e alguns pontos que oferecem comidas tipicamente caseiras, porém em lugares não muito confortáveis e alguns a preços nada acessíveis. Seria interessante se ter na cidade um amplo espaço destinado a gastronomia local, com diferentes comerciantes e pratos regionais, local em que os turistas pudessem não apenas degustá-las, mas também aprender a desenvolver alguns desses pratos, através de oficinas e cursos, bem como ocorre nos exemplos acima citados.

Pensar na gastronomia enquanto uma categoria com valor cultural, associada aos valores dos cidadãos que relacionam saberes, costumes, crenças, forma de agir e pensar é tratar de um patrimônio imaterial capaz de constituir a memória social dos indivíduos, gerando, portanto, um sentimento de identidade.

Outro ponto forte da cultura paraibana está em suas danças típicas: folclore, xaxado, forró pé de serra, coco de roda, ciranda, xote, baião e quadrilhas juninas, danças fincadas em origens ibéricas, indígenas e africanas, mais que, porém, ao longo do tempo, foram adquirindo suas próprias particularidades.

As praças ao entorno do centro histórico, de bairros periféricos, bem como alguns lugares turísticos, incluindo o Largo da Gameleira, o Centro de Convenções ou a Estação Ciências, poderiam servir de palco ou intensificar as apresentações culturais, de dança, teatrais, de bandas locais, levando o turista a interagir com os artistas, aprendendo passos de nossas danças, em momentos de descontração e lazer único para eles e também para a população residente.

O artesanato paraibano é enriquecido, geralmente constituído dos saberes e fazeres do povo, com técnicas que vem passando de geração para geração há muitos anos como: crochê, fuxico, renda, bordado, tecelagem, macramê, brinquedos populares e peças produzidas em madeira, fibra, couro ou cerâmica.

Entretanto, o mercado de artesanato da Paraíba e a feirinha de artesanato de Tambaú, lugares destinados para comercialização desses produtos, pouco tem a

demonstrar de sua verdadeira essência, que é a produção desses produtos.

João Pessoa possui muitos talentos, porém o autêntico artesanato merece ser mostrado, não apenas para fins comerciais como costuma-se ver nos mercados, mais como símbolo identitário da região, porque não incentivar um grupo como este a oferecer cursos a turistas de biojoias? Porque não incentivar os muitos artesãos de João Pessoa oferecendo-lhes um lugar onde eles possam produzir, demonstrar e vender seus trabalhos, ali diante dos turistas?

O centro histórico da cidade dispõe, por exemplo, de diversos corredores culturais, que poderia ser mais bem aproveitados, inclusive para estes fins, além de por si só possuir uma riqueza histórica incomensurável, que merece atenção, antes que se apague com o tempo, devido ao descaso das políticas públicas.

Precisamos de maior criatividade e inovação, implantar ações com direcionamento da economia criativa da cultura, políticas públicas reais e eficazes na conjunção entre turismo e cultura.

Afinal, nada mais empolgante para todo o viajante de verdade com o espírito aventureiro de peregrino moderno, assim como para o morador do lugar, ser um *flâneur*, tipo imortalizado por Baudelaire no século 19, caracterizado por se encontrar sempre motivado para sair pelas ruas sem programação estabelecida, passeando ociosamente saboreando o prazer do descompromisso, porém com argúcia, olhar curioso e sentidos despertos, pronto para perceber detalhes e vivenciar emoções inesperadas no trivial, mas colorido, saboroso e sedutor cotidiano de lugares comuns, lugares de nossa gente.

METODOLOGIA

No desenvolvimento de nosso trabalho aplicamos três tipos de metodologias: a pesquisa bibliográfica, a pesquisa qualitativa explicativa e pesquisa-ação.

Utilizamos a pesquisa bibliográfica mediante nosso propósito de apreender o máximo possível de informações e conhecimentos, de modo que possamos discorrer sobre nosso objeto de investigação com a devida fundamentação teórico-epistemológica. Seguimos, assim, as recomendações de Fonseca (2002, p. 32), ao indicar um princípio básico de qualquer trabalho acadêmico-científico, o esforço para se conhecer os estudos já desenvolvidos sobre o tema pesquisado: “A pesquisa bibliográfica é feita a partir do levantamento de referências teóricas já analisadas, e

publicadas por meios escritos e eletrônicos, como livros, artigos científicos, páginas de web sites". Também contamos com a orientação de Gil (2007, p. 44): "Os exemplos mais característicos da pesquisa bibliográfica são sobre investigações sobre ideologias ou aquelas que se propõem à análise das diversas posições acerca de um problema."

Assim, buscamos na literatura pertinente conhecimentos que nos permitem desenvolver nossos estudos sobre: o percurso histórico da cultura popular no Brasil, assim como sua relevância para o turismo cultural; as características do turismo sustentável e as condições que o levam a insustentabilidade, condição que já identificamos nas atividades turísticas na Paraíba, questão instigante para o desenvolvimento de nosso estudo; além de buscar subsídios para indicar ações exequíveis e com prenúncios de proficuidade, para o melhor aproveitamento da cultura local, principalmente no segmento das artes e manifestações populares, outra temática que apresentaremos em nosso trabalho.

A pesquisa qualitativa explicativa também faz parte de nosso trabalho, pois se trata de uma metodologia que nos permite observar o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes relativos ao turismo paraibano, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos de seus fenômenos.

Utilizamos em nosso trabalho, além do conhecimento acadêmico, derivado dos estudos de nossa graduação, e do aprendizado em projeto de extensão que tanto pesquisa sobre as culturas regionais, também nosso conhecimento empírico, por atuar profissionalmente em atividades turísticas locais, esforços de aprendizado, portanto, que se incluem no rol de procedimentos da pesquisa qualitativa explicativa, principalmente diante de nosso propósito de apresentar a realidade do turismo paraibano, relatar o histórico de seu crescimento, as razões que o levaram a chegar a tal estágio, suas limitações por explorar quase que apenas as atividades de sol e mar, apontar para os equívocos de não aproveitar como recurso econômico suas artes e manifestações, principalmente aquelas da cultura popular.

Nossos procedimentos, então, situam-se entre aqueles que fazem parte das ações da pesquisa qualitativa explicativa, conforme o dizer de Minayo (2002, p. 14):

As características da pesquisa qualitativa são: objetivação do fenômeno; hierarquização das ações de descrever, compreender, explicar, precisão das relações entre o global e o local em

determinado fenômeno; observância das diferenças entre mundo social e o mundo natural; respeito ao caráter interativo entre os objetivos buscados pelos investigadores, suas orientações teóricas e seus dados empíricos; busca de resultados os mais fidedignos possíveis; oposição ao pressuposto que defende um modelo único de pesquisa para todas as ciências.

Em nosso trabalho, além de apresentar um quadro histórico do crescimento do turismo paraibano, como também sua situação atual, sempre com contextualizações crítico-reflexivas com base na observação de seus fenômenos, ainda indicaremos caminhos, apresentaremos sugestões para o melhor aproveitamento das manifestações da cultura popular regional para que a Paraíba tenha um turismo cultural mais aprimorado. Este nosso procedimento, assim, nos induz ao arcabouço teórico e prático da pesquisa-ação, pois estaremos atendendo a um estado de coisas que necessitam de transformação de sua realidade.

Fonseca (2002, p. 34 - 35) afirma:

A pesquisa-ação pressupõe uma participação planejada do pesquisador na situação problemática a ser investigada. O processo de pesquisa recorre a uma metodologia sistemática, no sentido de transformar as realidades observadas, a partir da sua compreensão, conhecimento e compromisso para a ação dos elementos envolvidos na pesquisa. (...) O pesquisador quando participa na ação traz consigo uma série de conhecimentos que serão o substrato para a realização da sua análise reflexiva sobre a realidade e os elementos que a integram.

Em nosso trabalho, ao contextualizarmos sobre as insustentabilidades do turismo local, indicaremos quais as ações necessárias para mudar seu rumo equivocado, a exemplo do melhor aproveitamento da cultura popular paraibana, de modo que ela seja aproveitada como recurso econômico.

IMPLICAÇÕES PRÁTICAS E/OU TEÓRICAS

A cultura popular é um dos segmentos que podem dinamizar o turismo pessoense, dotá-lo de maior identidade além de gerar emprego e renda. O turista que opta por realizar o turismo cultural o faz pelo desejo de desvendar as peculiaridades de certos grupos sociais, especialmente aquelas manifestações que diferem das que normalmente têm no seu dia a dia. Nos dias atuais, o advento da tecnologia facilitou a comunicação e diminuiu as distâncias.

Nessa sociedade globalizada com uma ampla integração política, econômica,

comercial e também cultural, existe uma maior propensão à padronização. Com bastante frequência a globalização tem feito com que as culturas se tornem homogêneas, isso representa uma ameaça especialmente para os locais turísticos. Contraditoriamente, o turismo tem auxiliado tanto de forma positiva quanto de forma negativa nesse processo.

A procura pela autenticidade e pelo diferencial tornaram-se uma necessidade de mercado, visto que produtos turísticos podem ser criados através da cultura popular. Se tratando desse debate entre turismo e cultura, devemos analisar os diferentes ângulos existentes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tanto que o turismo também se articula fortemente à cultura, particularmente no atrelamento desse segmento com a economia, sendo vista como recurso financeiro para o desenvolvimento das localidades, ampliando ainda mais seu círculo de relações, com a economia criativa e indústrias criativas, diretrizes que inspiram o turismo criativo, conforme procuramos contextualizar neste estudo, com apoio em conceitos, definições e contextualizações bastante emergentes, processo natural por se tratar de áreas presentes há poucos anos na vida societária, porém ganhando crescente relevância no mundo globalizado, fato que transcorreria espontaneamente, mas toma maior relevância nestes períodos de crises na maior parte dos países, exigindo de seus governos alternativas para atender as necessidades sociais, sempre dependentes de crescimento econômico.

O turismo cultural é reconhecido como segmento de maior crescimento no turismo global, recurso econômico de muitos países e destinos, fato que desperta para a necessidade de continuamente se pensar em diferenciações, inovações e criatividade, desafio enorme para o turismo de João Pessoa mediante suas atuais configurações, pois, segundo procuramos demonstrar neste estudo, apresentam-se eivadas de clichês, típicos dos destinos que investem quase que tão somente nas práticas de sol e mar.

Certamente, não somos contra a exploração e ganhos financeiros proporcionados pelo turismo praiano, e afirmamos que devemos sim fomentar suas atividades, afinal, nossa capital, nosso estado, possui limitações em setores geradores de riquezas, empregos e renda, não podendo dispensar, então, qualquer

tipo de atividade turística que movimenta a economia local.

Por outro lado, entendemos que o turista com objetivos de vivências praianas, em João Pessoa, também consome produtos culturais, principalmente as rápidas visitas à Estação Cabo Branco, Pôr do sol do Jacaré, Centro Histórico e Centro Cultural São Francisco, Mercado de Artesanato, entre outros. Porém, esse público, compareceu aos locais e produtos culturais em decorrência de sua simples presença na cidade. O turista contemporâneo não sabe ficar quieto e, quando está no destino, é fácil ser induzido a comprar passeios à disposição no mercado, mesmo que em quantidade reduzida.

Assim, se neste trabalho nos dedicamos a desenvolver temáticas relativas à cultura como recurso, pensamos no mercado turístico interessado em culturas populares dos destinos, as quais, se fosse priorizada, representaria uma decisão muito relevante e necessária para o turismo local.

No caso, de nossa parte, optamos por seguir a trilha, a compreensão, de que o potencial cultural popular de João Pessoa é capaz de reverter os problemas decorrentes da massificação turística, e com sérias possibilidades de gerar novos produtos no mercado turístico local, em um processo que envolve diferentes atores sociais, em uma rede onde a criatividade é o ponto forte, sobretudo de conhecimento coletivo e da conexão entre as pessoas.

Observamos que muito embora a cidade apresenta grande potencialidade para o turismo cultural popular, que serviria como um diferencial para os turistas, o uso de tal segmento é muito incipiente em João Pessoa.

Urgem, portanto, ações que efetivem a lógica e a concretude do turismo articulado em função da cultura popular local, cujas possibilidades e possíveis práticas transcrevemos neste estudo, um esforço, uma humilde contribuição pensada de forma a sugerir que a cidade um destino de turismo cultural de qualidade, com produtos originais, as expressões populares que possam incrementar o desenvolvimento sustentável do turismo pessoense.

REFERÊNCIAS

ADORNO, Theodor W; HORKHEIMER, Max. *Indústria Cultural: o iluminismo como mistificação das massas*. In: LIMA, Luiz Costa (org.). *Teoria da Cultura de Massa*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1988.

- BARRETO, Margarita.. *Turismo e Legado Cultural*. Campinas (SP): Papirus, 2000.
- CALVINO, Ítalo. *As cidades invisíveis*. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.
- CARLOS, Ana Fani Alessandri. *O Turismo e a Produção do Não Lugar*. In:Turismo, Espaço, Paisagem e Cultura. YÁZIGI, Eduardo;CARLOS, Ana Fani Alessandri; CRUZ, Rita de Cássia Ariza da (orgs.) – 3^a ed. São Paulo: Hucitec, 2002, p. 25-37.
- CARVALHO, André Luiz Piva de. *Os fazeres jornalístico-culturas do programa de extensão Paraíba Criativa*. Revista Observatório, Universidade Federal do Tocantins, Vol 5, n. 4, julho-setembro, 2019, p. 102-126.
- _____, André Luiz Piva de. *Paraíba na mídia: caso de dupla identidade – a construção da identidade paraibana na mídia especializada da política e do turismo*. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/10603/1/dissert_Andr%C3%A9%20de%20Carvalho.pdf>. Acessado em: 14 jun 2019.
- DEBORD, Guy, *Sociedade do Espetáculo*, editora Contraponto, 2005.
- DIAS, Reinaldo. *Introdução ao turismo*. São Paulo: Atlas, 2005.
- FONSECA, J. J. S. *Metodologia da pesquisa científica*. Fortaleza: UEC, 2002.
- GASTAL, Susana. *Lugar da memória: por uma nova aproximação teórica ao patrimônio local*. In:GASTAL, Susana (org.). Turismo: investigação e crítica. São Paulo: Contexto, 2002.
- GIL, Gilberto. *Pronunciamento na Comissão de Educação Cultura e Desporto da Câmara dos Deputados*, em 14 de maio de 2003. Cadernos do Do-In Antropológico. Brasília: MinC, 2003.
- MOESCH, Marutschka. *A Produção do Saber Turístico*. São Paulo: Contexto, 2002.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. 21^º ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 2002.
- RODRIGUES, Adyr Balastreri. *Turismo e Espaço*: rumo a um conhecimento transdisciplinar. São Paulo: Hucitec, 1997.
- SWARBROOKE, John. *Turismo Sustentável: setor público e cenários geográficos*, vol. 3. São Paulo: Aleph, 2000.
- URRY, John. *O Olhar do Turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas*. São Paulo: SESC / Stúdio Nobel, 2001.
- YÚDICE, George. *A conveniência da cultura: usos da cultura na era global*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2004.

Capítulo 5

**O DESCORTINAR DA GASTRONOMIA PARAIBANA
NOS ARQUIVOS DO NÚCLEO DE PESQUISA E
DOCUMENTAÇÃO POPULAR (NUPPO) DA
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA**

Michelle Santos de Oliveira
Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira
Tadeu Rena Valente
Antonio Agaílde Sampaio Ferreira

O DESCORTINAR DA GASTRONOMIA PARAIBANA NOS ARQUIVOS DO NÚCLEO DE PESQUISA E DOCUMENTAÇÃO POPULAR (NUPPO) DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Michelle Santos de Oliveira

Graduada em Pedagogia pela Universidade Estadual Vale do Acaraú – CE e em Gastronomia pela Universidade Federal da Paraíba. Integrante do Grupo de Estudos e Pesquisa em Cultura, Informação, Memória e Patrimônio (GECIMP). Atua nos temas: Informação, Memória e Cultura Gastronômica. Objetivo da Linha de Estudos e Pesquisa: Envolve questões teóricas, conceituais, reflexivas e metodológicas voltadas à proteção das memórias gastronômicas do patrimônio imaterial e identitário da cultura brasileira e suas influências.

santosmichellyjp@hotmail.com

Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira

Doutora em Letras pela Universidade Federal da Paraíba e Graduada em Biblioteconomia pela Universidade Federal da Paraíba. Professora Associado da Universidade Federal da Paraíba. Presidente da Academia Feminina de Letras e Artes da Paraíba; Membro do Instituto Histórico e Geográfico de Areia e Ex-Vice-Reitora da Universidade Federal da Paraíba. Atual Vice Coordenadora do Núcleo de Cultura Popular da UFPB (NUPPO) e pós-doutoranda junto ao Programa de Pós-graduação em Ciência da Informação da Universidade Federal da Bahia (UFBA).

bernardina.oliveira@academico.ufpb.br

Tadeu Rena Valente

Professor no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Uninassau - Centro Universitário Maurício de Nassau, campus João Pessoa. Professor Substituto no Curso Superior de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba – UFPB. Mestre em Ciência da Informação. Especialista em Direito Público pelo Instituto Processus. Membro do GECIMP (Grupo de Estudos e Pesquisa em Cultura, Informação, memória e patrimônio). Membro do Movimento Slow Food Brasil Comunidade Parayba e Membro da Aliança dos Cozinheiros Slow Food Brasil. tadeu.renna@gmail.com.

Antonio Agaílde Sampaio Ferreira

Bacharelando em Gastronomia pela Universidade Federal da Paraíba e Sommelier de Cervejas pelo Instituto CERES de Educação Cervejeira e Serviço Nacional de Aprendizagem do Comércio - PE. Experiência administrativa-contábil e gestão na área de gastronomia com ênfase no atendimento ao cliente, coquetelaria, e sommelieria de cervejas. Pesquisador na área de produção cervejeira, memória gastronômica, harmonizações, economia e finanças que envolvem o mercado gastronômico e de cervejas, além de gênero e raça na gastronomia e no mercado cervejeiro. agaildes_junior@hotmail.com.

RESUMO

O presente trabalho vem mostrar o estudo de investigação das práticas sócio-históricas da gastronomia paraibana a partir da documentação que constitui o arquivo histórico do Núcleo de Pesquisa e Documentação da Cultura Popular (NUPPO) da Universidade Federal da Paraíba (UFPB). Para tanto se adotou como pressuposto teórico-metodológico a pesquisa qualitativa do tipo documental, considerando que esta pode desenvolver sua coleta sobre documentos denominados inéditos, ou seja, àqueles que não sofreram intervenções e sequer foram publicizados. Características da documentação constante do Arquivo Histórico do NUPPO, lócus de investigação das práticas gastronômicas registradas na Paraíba nas décadas de 70 e 80. Teoricamente, a investigação ancorou-se nos estudos sobre memória e identidade, compreendendo a prática alimentar no âmbito da dimensão cultural. Os resultados apontaram algumas preparações gastronômicas, como angu, arroz de leite, buchada, carne seca, cocada, cuscuz, munguzá, pirão, entre outras. Registros das práticas alimentares trazem consigo a capacidade de fortalecer e reconhecer a identidade cultural do povo paraibano, a partir de rol de receitas coletadas pela oralidade e materializadas em registros etnográficos e descritos neste estudo. Reconhecimento este que é estabelecido para determinados alimentos, classificando-o como patrimônio cultural do Estado, a exemplo do Pão de Saora, por meio da Lei Estadual nº 11.916/2021, e que segue lutando pelo reconhecimento de outros patrimônios culturais, como o da Carne de Sol de Picuí, através do Projeto de Lei nº 711/2019, mas que teve sua propositura rejeitada pelo mesmo poder legislativo, embora seja práticas sócio-históricas dessa gastronomia.

Palavras-chave: Gastronomia. Gastronomia paraibana. Identidade gastronômica. Identidade paraibana. Memória cultural.

ABSTRACT

The present work shows the investigation study of the social and historical practices of Paraíba's gastronomy from the documentation that constitute the historical archive of the NUPPO (Núcleo de Pesquisa e Documentação da Cultura Popular) from the Federal University of Paraíba (UFPB). For this purpose, the qualitative research of the documental type was adopted as a theoretical and methodological assumption, considering that it can develop its collection on documents called unpublished, that is, those that have not suffered interventions and have not even been published. This is

characteristic of the documentation contained in the NUPPO Historical Archive, a locus of investigation of the gastronomic practices registered in Paraíba in the 1970s and 1980s. Theoretically, the investigation was anchored in studies about memory and identity, understanding the food practice within the cultural dimension. The results pointed out some gastronomic preparations, such as angu, arroz de leite, buchada, carne seca, cocada, cuscuz, munguzá, and pirão, among others. Records of food practices bring with them the ability to strengthen and recognize the cultural identity of the people of Paraíba, from the list of recipes collected through orality and materialized in ethnographic records and described in this study. This recognition is established for certain foods, classifying them as cultural heritage of the state, such as Pão de Saora, through State Law No. 11,916/2021, and that continues to fight for the recognition of other cultural heritage, such as the Carne de Sol of Picuí, through Bill No. 711/2019, but which had its proposition rejected by the same legislative power, although it is socio-historical practices of this gastronomy.

Keywords: Gastronomy. Paraíba's gastronomy. Gastronomic identity. Paraiban identity. Cultural memory.

INTRODUÇÃO

Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere (DA MATTIA, 1986, p. 56).

O pensamento de Da Matta (1986), de algum modo foi definidor na escolha temática para esta pesquisa que atrela memória, gastronomia e cultura. Nesse sentido, é oportuno lembrar que o ato de comer não se constitui em ato solitário, ao contrário, traz consigo práticas e costumes culturais. Visto isso,

“[...] a Alimentação e sua categoria “Comida” têm um interesse muito particular para os antropólogos, remetendo a uma série de reflexões sobre o tema, entre as quais, a que se refere ao fenômeno da gastronomia e suas implicações na sociedade contemporânea”. Uma vez que esta pode ser compreendida enquanto ato cultural (CASTRO, MACIEL, MACIEL, 2016, p. 19).

Nessa esteira de raciocínio, as práticas alimentares e suas categorias pode revelar muito sobre uma determinada cultura ou grupo social, independente do território geográfico. De acordo com Fischler (1995), a alimentação e suas práticas estão envoltas de significados que integram o imaginário social. Para o autor, “a alimentação conduz à biologia, mas, é evidente, não se reduz a ela; o simbólico e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a regras nossa alimentação” (FISCHLER, 1995, p. 68).

Considerando a formação social do estado da Paraíba, com a miscigenação europeia, indígena e africana, se revelam práticas culturais alimentares significativas no modo como esta sociedade concebe seus modos de vida e definem suas identidades gastronômicas. Historicamente, a província da Parahyba do Norte tem seu percurso histórico inicial demarcado por invasões comandadas, cujas ações acabam por atacar ferozmente os indígenas Potiguaras e Tabajaras (MELLO, 2018).

Isso posto observa-se que a história de sua formação vai inferir diretamente na culinária do estado. Nesse aspecto não há como pensar em gastronomia, sem considerar as influências culturais, étnicas e econômicas que as incidem diretamente. Nessa compreensão, a gastronomia deve ser analisada pela diversidade que se apresenta devido as influências dessa mistura aculturada de hábitos alimentares que simbolizam a localidade.

Do ponto de vista das ciências sociais diz-se que a cultura, simbolicamente, é tudo o que os grupos, aprendem e partilham entre si, conferindo-lhes identidades e cujas peculiaridades os distinguem de outros e os aproximam em permanente movimento. O processo cultural por sua vez influencia diretamente nas práticas alimentares conforme afirma Franzoni (2016) ao corroborar com Da Mata (1986).

Diante dessa assertiva, observa-se que no estado da Paraíba, não é diferente. Tal perspectiva conceitual conduz a refletir sobre a situação do Estado, que apenas nos últimos dois anos, do ponto de vista político, tem feito o reconhecimento de determinados alimentos como patrimônio cultural do Estado, a exemplo do Pão de Saora, que foi considerado patrimônio cultural imaterial da Paraíba, em 28 de abril de 2021, por meio da Lei 11.916/2021.

Por outro lado, projeto semelhante lutou pelo reconhecimento da carne de Sol de Picuí, Projeto de Lei nº 711/2019, mas que teve sua propositura rejeitada pelo mesmo poder legislativo. Diante de situações controversas, a intrínseca relação da gastronomia e cultura chama a atenção, sobretudo quando pensado à luz dos processos sócio-históricos.

Diante da necessidade de conhecer o Estado da Paraíba numa construção dialógica da relação gastronomia e cultura, leva-se a vasculhar os repositórios de teses e Dissertações da Universidade Federal da Paraíba e outras entidades congêneres no Estado, acrescido de instituições de memória, o Instituto Histórico e Geográfico Paraibano (IHGP), Bibliotecas setoriais, no âmbito interno da UFPB.

Na empreitada exploratória identificou-se várias perspectivas de estudos acadêmicos e, apesar dos significativos achados, a inquietude continuava tornando-se necessário aliada ao fator cultural e o fator histórico o que conduziu este estudo aos arquivos públicos da capital paraibana, com o firme propósito de descortinar o que existia de documentos e/ou registros capazes de revelar a cultura e a memória gastronômica do Estado, de modo culturalmente feito e utilizado.

Nesse caminho, pensar na gastronomia implica incorporar a dimensão do gosto, do prazer de comer, a dimensão da comensalidade que envolve sociabilidade e que nos remete à ritualização do comer e todo um repertório de significados.

Diante da inusitada e encantadora exposição, indaga-se: O que narram os arquivos do NUPPO sobre a gastronomia paraibana e suas práticas sócio-históricas?

PERCURSO METODOLÓGICO

Esta pesquisa pode ser definida como um processo formal e sistemático de desenvolvimento do método científico (GIL, 2010), pois é realizada objetivando desvendar respostas para determinados problemas. Para tanto, faz-se necessário a aplicação de procedimentos técnicos e teóricos, proporcionando ao pesquisador meios para garantir objetividade que conduzirão ao alcance de seus objetivos.

Destarte, destaca-se a importância do percurso metodológico aqui traçado por entre o arquivo histórico do NUPPO, a partir da compreensão de seu potencial informacional para o campo da gastronomia paraibana. De modo que se descreve o passo a passo e todos os seus ingredientes:

1. Consistiu em conhecer o NUPPO por meio visitas constantes ao seu arquivo histórico que desvendou um enorme quantitativo de pastas e documentos, como fotografias, anotações de pesquisadores, cadernetas de campo, pastas de anotações inéditas, resultantes das pesquisas que foram desenvolvidas em todo o território estadual sobre práticas alimentares nas décadas de 1970 e 1980;
2. Em paralelo, ocorreu a pesquisa bibliográfica com o objetivo de aprofundar as macro categorias Gastronomia e Cultura. Nesse aspecto realizou-se um levantamento com a seleção criteriosa de artigos, teses, dissertações e livros que auxiliaram a refletir científica e teoricamente sobre gastronomia e cultura.

Esse tipo de pesquisa teve como finalidade aprofundar o conhecimento através de obras já publicadas e/ou disponibilizada em repositórios.

3. Conduziu-se a caracterizar esta pesquisa como sendo qualitativa do tipo documental, assentada na ótica de Júlio Aróstegui (2006). Para Pádua (1997), assim como para Lakatos e Marconi (2003), a pesquisa documental pode desenvolver sua coleta sobre documentos denominados de inéditos, ou seja, àqueles que não sofreram intervenções e sequer foram publicizados, como o arquivo histórico do NUPPO.
4. Vasculhou-se cada pasta e documento, e realizou-se a leitura flutuante para identificar conteúdos e selecionar àqueles de interesse da pesquisa;
5. Após levantar-se todos os ingredientes documentais/informacionais iniciou-se a separação por cada tipologia documental, identificou-se as regiões do estado e seus municípios e, por fim, descreve-se cada receita, os insumos e o modo popular de fazer e seus usos;
6. Adotou-se a pesquisa documental para análise dos dados seguindo os princípios na perspectiva de Cechinel (2016).

O Núcleo de Pesquisa e Documentação da Cultura Popular (NUPPO) é um órgão vinculado à Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Federal da Paraíba (UFPB). Possui raízes históricas desde 1979 por ocasião da expansão nacional da criação de núcleos em Instituições de Ensino superior Público brasileiro. De acordo com o Art. 2º de seu Regimento o NUPPO “é responsável pela prestação de assistência cultural e técnico-administrativa a instituições culturais da região nordeste, na área de sua competência, bem como pela manutenção de intercâmbio com organismos voltados à cultura popular.” (UFPB, 1979, p. 1).

O NUPPO possui em sua estrutura organizacional para além dos setores administrativos, o Museu de Cultura Popular, a Biblioteca e o Arquivo, denominado regimentalmente de Setor de Arquivo e Documentação, objeto direto das investigações cuja documentação resulta em estudos desenvolvidos por pesquisadores, de diversas áreas, vinculados ao Núcleo e cujo interesse investigativo tem como foco a cultura popular.

O ato de alimentar-se, de certo modo, conduz à uma experiência sensorial associada ao ato de comer e, sobretudo ao gosto pela comida (CASTRO, 2003). Uma sensação quase simbiótica entre prazer e sabor. Essa experiência, também, se

fundamenta a partir do uso dos sentidos como a visão, o olfato, tato e, em especial, o paladar. Isto posto, observa-se que a prática de comer e de produzir o alimento remonta ao que comumente denominava de arte culinária.

Nesse sentido, a gastronomia se insere, se deriva e se origina também dos grupos e de suas práticas culturais o que implica considerar que a gastronomia possui forte identidade aos grupos e classe sociais, e isso independe do lugar de ocupação na pirâmide social, embora estas camadas definam escolhas, e determinem as predileções por determinados alimentos (CAVALCANTI, 2007).

Por outro lado, se pode considerar que o alimento e suas práticas definem também os níveis de relações, uma vez que em “torno da mesa”, se definem culturas, ações, soluções, escolhas, ou seja, o ato de comer é por natureza um ato cultural de construções identitárias e por consequente uma prática social e nela estão implícitas e explícitas todas as subjetividades que lhe são inerentes (MONTANARI, 2013; CARNEIRO, 2003).

Segundo Maciel (2001), embora a sociabilidade não se limite especificamente à mesa, o ato de comer, quase sempre, e, em sua maioria, se apresenta como agregador de pessoas, o que de algum modo promove, marca e demarca um território de relações sociais. Implicando em comer com outras pessoas é uma ocasião marcante nas relações sociais. Princípio já preconizado por Brillat-Savarin (1995) ao defender que a gastronomia se condiciona a valores culturais e códigos sociais e é por eles condicionados, o que promove, fortalece e cria vínculos identitários de (re)conhecimento. Tornando-se processos que coadunam com construções, identificações e fortalecimento de identidades (HALL, 1997), portanto, pode-se afirmar a estreita relação entre gastronomia e cultura.

Diante desse raciocínio a gastronomia pode promover aproximação entre a cultura e o local, sendo de aproximação e de legitimação de culturas, criando víeis de aprendizagens e experiências gastronômicas considerando-lhes que é através das cozinhas e das práticas que se constrói cultura (CAVALCANTI, 2007).

O patrimônio imaterial está fortemente associado à identidade, como também ao ato de cozinhar, pois faz parte da história da cultura de sua gente. Assim, as relações sociais funcionam como espécie de força motriz capaz de envolver uma ampla produção material e intelectual, contribuindo para que a cultura acolha importantes e significativos aspectos da inventividade humana (SILVA, 2011).

Remetendo-se à uma significância social, de identidade que engloba as peculiaridades e às características dos quais a memória é um de seus fermentos, a memória contempla os pensamentos rememorados a partir de outros grupos ou indivíduos (HALL, 2000). Para Candaú (2013), ela dá a ilusão de que pode-se reviver o momento do passado através da lembrança. Conforme o autor, o jogo da memória que vem a constituir identidade é necessariamente feito de lembranças e esquecimento, sendo um dos elementos essenciais na busca individual e coletiva, legitimando, assim, objetos patrimoniais.

Pode-se compreender que identidade possui particularidades, e se fortalece em cada local com seus traços específicos ligados à tradição alimentar, que se define através da memória gastronômica quer seja regional ou local.

Ao relacionar cultura, memória, gastronomia e territorialidade, autores como Flandrin e Montanari (1996), ao ancorar-se teoricamente em Muller e Fialho (2011), ressalta-se a estreita relação entre gastronomia e identidade regional. Para eles essa vinculação se constitui desde o seio familiar às relações sociais, coadunando-se, ainda, enquanto possibilidade de mercado ou ganhos financeiros.

Nesse aspecto, “as cozinhas de comidas típicas são elementos de valorização de cultura regional de perpetuação da memória culinária das famílias e podem oferecer ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local” (MULLER, FIALHO, 2011, p. 181). Visto isso, pode-se afirmar que se trata de um elemento cultural por excelência. A cultura é regional, pois apresenta a fusão de tradição, história, práticas, sabores e saberes.

Para Laraia (2001), o conceito de cultura deriva-se dos estudos de Edward Taylor, cuja entrância traz consigo um caráter etnográfico ao envolver crenças, costumes, hábitos entre outras possibilidades introjetadas pelos sujeitos em todas as formas de convívio social, dentre elas o ato de alimentar.

Seguindo este raciocínio, Chaves (2009) defende que em razão da própria necessidade dos indivíduos em alimentarem-se, estes foram sendo integrados, também, à cultura e seus diversos padrões da cultura alimentar, inclusive a paraibana.

A Paraíba, de acordo com Rolim (2019), encontra-se, geograficamente, dividida em Zona da Mata, Agreste e Sertão. Zona da Mata. Por outro lado, não se pode esquecer que parte do seu território foi e continua sendo promissor, para a produção da cana-de-açúcar que, de alguma forma, influencia na produção de alimentos e bebidas no Estado a exemplo do significativo quantitativo de engenhos, indústrias de

álcool, açúcar e cachaça e outros derivados como a rapadura, dentre outros insumos que influenciaram diretamente a cultura gastronômica no Estado. De todo modo, vale conhecer as mesorregiões que compõem o Estado.

De acordo com Chaves (2009) um determinado povo pode ser conhecido por meio de estudos sobre suas práticas alimentares. Estas, por sua vez, envolvem desde o ato de sentar à mesa a todos os rituais nela envolvidos. Nesse aspecto o autor enfatiza que a cultura, sofre mutações ao longo e através do tempo. Isso implica dizer que são muitos os aspectos que podem influenciar uma mudança cultural, a exemplo dos aspectos econômico-social que interferem e provocam mudanças culturais em todos os espectros da vida humana, incluindo-se as práticas alimentares que para Contreras e Garcia (2015), podem, do ponto de vista social, identificar e classificar os sujeitos, sobretudo em relação ao que comem, produzem e servem os alimentos.

Por isso, talvez, a cozinha seja a maior expressão cultural de um povo, e aceitá-la como tal é aceitar o seu legado histórico, de patrimônio coletivo, com vistas às futuras gerações, renovada, viva, reconhecível e atual, que na contemporaneidade são influenciadas pelos expositores, nos supermercados e nas feiras livres.

Por outro lado, não se pode esquecer que a memória é ressignificada ao ser transportada para o contexto atual, um novo momento histórico, de valorização ainda que insípiente, da cultura gastronômica paraibana, a exemplo do Pão de Saora que foi considerado patrimônio cultural do Estado da Paraíba, em 28 de abril de 2021, por meio da Lei 11.916/2021.

Outro ingrediente de consumo quase que generalizado no estado da Paraíba é carne-de sol presente, com raras exceções na mesa dos paraibanos seja do litoral ao sertão, independente da classe social (BARACUHY, GODOI, 2007). Desta forma há no campo gastronômico paraibano elementos que fortalecem uma identidade local, por outro lado, isso não significa dizer que não exista em outros territórios nacionais, especialmente no Nordeste.

Todavia, em se tratando de Carne de Sol, a paraíba tem uma tradição que sustenta em razão do saber-fazer e da história e especificidade local de Picuí.

As cozinhas costumam ter uma dimensão étnica, nacional e/ou regional (CONTRERAS, GARCIA, 2015). Ao iniciar a abordagem que interligada a gastronomia e memória, contribui para referência gastronômica da Paraíba. A memória cultural que percorre as questões referentes ao ato de comer e beber juntos aos seus aspectos ritualísticos da alimentação no sentido de comunidade e de pessoas que se agrupam.

Para Montanari (2013), alimentar-se é cultural, uma vez que os insumos são transformados operando modos de saber e fazer que tornam e geram peculiaridades. Visto isso, observa-se, ainda que empiricamente, o que se costuma predominar nos territórios e localidades. A exemplo do litoral paraibano, onde se percebe uma alimentação que inclui o pescado como alimento quase sempre cozido, feito moqueca ou no leite de coco. Em algumas áreas há um largo consumo de caranguejo, siris, ostras e outros mariscos, enquanto na região do Brejo se utiliza com mais frequência a farinha de mandioca, usando-a como insumo predominante dos preparos, inclusive para as crianças.

Por outro lado, a região do Cariri, possui como prática alimentar o consumo da carne de bode, galinha de capoeira, carne de sol ou carne seca, prática que também aparece em outras localidades paraibanas. Na agricultura, de modo geral obtêm-se em abundância: macaxeira, inhame, batata-doce, milho, cana de açúcar e frutas, como abacaxi, acerola, manga, jaca, coco, mangaba, caju, cajá, graviola, goiaba, ciriguela e maracujá entre tantos outros produtos que na gastronomia, quando utilizados tornam-se insumos.

O ato de comemorar contribui para o ato de recordar e, por conseguinte de representar no presente algo ocorrido no passado, dentro de um artifício de reconstrução e ressignificação (BERND, 2017). Na Paraíba, especialmente nas regiões do sertão, do brejo ou mesmo do Cariri, os almoços festivos, casamentos ou batizados, utilizam-se de pratos fartos e variados, com predominância para a galinha de cabidela, arroz de leite, peru torrado/assado e carne de porco, com o acompanhamento e de sobremesa diversos doces de frutas da época.

As comemorações se configuram enquanto ato de recordar. Para Assmann (2011), essa ocorrência constitui em ação formadora da identidade, embora defenda que esta ação não ocorre de modo deliberado no sentido de “ou se recordar ou não recordar” (ASSMANN, 2011, p.33). Portanto, lembrar consiste em uma ação do/na presente que integra por força elementos socio-transmissores da memória.

Bernd (2017), partilhando da ideia de Assmann (2011) acrescenta que aromas, sabores e afetos podem aproximar as práticas alimentares da memória cultural, compreendida como um víeis para rememoração. Nesse sentido é por meio da memória cultural que se “pode assegurar o fluxo entre o passado e presente e a preservação de patrimônios culturais, que de outra forma, desaparecem ou viram sombra nas bibliotecas” (BERND, 2017, p.159).

Na esteira desse raciocínio, pode-se inferir que a memória cultural carece de experienciar, ainda que simbolicamente, ou seja, de atos simbólicos de (re)conhecimento formais, de cores, de texturas, de temperaturas, com vistas a transmissão geracional contribuindo para manter as tradições, mas, sobretudo fortalecer as identidades. Nesse aspecto o papel investigativo e de preservação das práticas alimentares contribuem para a construção de memória gastronômica paraibana.

OS REGISTROS E AS OBSERVAÇÕES

O NUPPO da UFPB possui um rico acervo de cultura popular regional e nacional que contribui para o fortalecimento do paraibano. Como mencionado, a pesquisa perpassou pela Biblioteca Altímar Pimentel no campo bibliográfico e, em especial, pelo acervo do Arquivo Histórico que preserva documentos inéditos sobre culinária e suas práticas oriundas de pesquisas já realizadas no Estado da Paraíba, contribuindo para compor uma narrativa da memória gastronômica do estado tendo a cultura popular como fundamento.

No âmbito da culinária observou-se que os pesquisadores realizavam uma espécie de etnografia culinária, ou seja, adotavam o método etnográfico para a coleta de dados que consiste de acordo com Oliveira (2017).

Os papéis já amarelados pelo tempo, em geral traziam o nome do lugar investigado, os ingredientes ou insumos, em alguns casos a utilidade medicinal o ingrediente, o saber-fazer e, em alguns casos a intervenção teórica de autores já consagrados como Câmara Cascudo (2008, 2011), Gilberto Freyre (2013) entre outros.

Em muitos casos, observou-se ainda, o cuidado não apenas na descrição dos ingredientes, mas no modus de extração do insumo, a exemplo do leite de coco que deveria ser extraído do fruto seco, raspado, deixado a raspa de molho em um pouco de água quente para em seguida ser espremido em tecido branco de morim, tecido composto com predominância de algodão o que lhe confere resistência, ou saco, desde que brancos. Observa-se no registro que, o processo fora descrito todo de modo artesanal sem uso de liquidificador ou outro equipamento.

Todos os registros estavam datilografados com acréscimos manuscritos em lápis grafite, que em geral detalhavam minúcias que foram reveladoras de tradições

culturais, de sabores, de técnicas e saberes regionais que constituíram as práticas culinárias da cultura regional paraibana.

As práticas, por sua vez, podem contribuir para fortalecer e fazer consolidar, sobretudo no campo da gastronomia, o patrimônio imaterial. Isso significa apontar para a valorização do saber-fazer, possibilidades que se revestem de tradições.

Muller, Amaral e Remor (2010) enfatizam que a cultura produz práticas gastronômicas peculiares, com receitas, ingredientes, aromas, técnicas de preparação, maneiras de servir e, até, de comer. Contribuindo, desse modo, com construções e identidades nacionais, regionais, estaduais, municipais entre outras, ou seja, identidades que se manifestam desde a escolha dos insumos, a preparação dos alimentos e consumo.

Por outro lado, vale ressaltar que as pesquisas preservadas no NUPPO trazem também bebidas e suas formas preparação, ingredientes, métodos quase sempre baseados em relatos orais que foram transcritos como registro, ou seja, da oralidade a materialidade, efetivando o que Candau (2012) refere-se como exteriorização da memória ao dizer que “a tradição escrita vai facilitar o trabalho dos portadores, guardiões e difusores da memória” (CANDAU, 2012, p. 107).

A culinária paraibana integra referencialmente a gastronomia nordestina com uma deliciosa combinação de sabores e cores, contribuindo para identificação da gastronomia local. Dentre os pratos identificados nos municípios paraibanos registrou-se aqueles que mais se repetiam e seus modos síntese de saber-fazer, preservando a escrita e a grafia da década em que foram registradas, ou seja, optou-se por manter a reprodução da receita tal qual encontra-se nos registros etnográficos. São elas:

Angú: O angu é um prato dos mais populares, ocupando lugar comum nas comemorações e nos cardápios votivos de divindades cultuadas nos terreiros afro-brasileiros. Nas suas anotações destacou-se o modo de fazer: “Coloca o leite e o milho no fogo com açúcar e um pouquinho de sal e manteiga e ovos e côco mexe bem até que apronte”. Esse prato também foi registrado como uma “papa” de fubá com leite de coco ou de gado podendo ser doce ou salgado.

Arroz: “Coloca-se o arroz numa panela com água fervendo e sal. Quando estiver cozido escorre-se em escorredor ou peneira”. A essa receita, é comum no meio popular, denominada de arroz escorrido.

Arroz de Leite: “Coloca-se o arroz no fogo com pouca água e sal. Deixa-se ferver, coloca-se o leite e deixa-se cozinar lentamente”. Observou-se que o mesmo

prato também é denominado como sendo uma papa de arroz com leite de coco ou leite de gado. O termo “papa”, provavelmente se deve à consistência do prato. Este pode ser feito, com dois tipos de arrozes o arroz branco e, mais para o sertão paraibano, o arroz vermelho. Notou-se, ainda, que o arroz branco é muito adotado para fazê-lo com o acréscimo de açúcar e transformá-lo em arroz doce. À essa iguaria, acrescenta-se canela como ingrediente a mais. Muito comum seu uso como sobremesa. Quando a opção do leite é o leite de coco, esse passa a ser um prato mais adotado nas comemorações do ciclo quaresmal.

Nesse sentido verifica-se que três há registro de três modos distintos do uso do Arroz de Leite. O arroz de leite salgado, o arroz de leite doce. Em ambos o uso é do arroz branco. Enquanto a terceira opção é o arroz de leite feito com o arroz vermelho ou “arroz da terra”, como é conhecido popularmente na Paraíba.

Batata doce cozinhada ou assada: “Lava-se a batata, coloca-se em uma panela com água coloca-se no fogo”. A variação está na colocação ou não do sal, isto quando for cozida. Quando a opção for assada embrulha-se em palha ou em papel alumínio e coloca-se sobre brasas até que seja enfiada um instrumento pontiagudo e esteja mole. É só servir.

Beijú: “Mistura a massa de mandioca bem fina, lavada, escorrida e prensada, mistura com coco ralada, acrescenta sal a gosto e bota para assar”. Por ser uma comida tipicamente de origem indígena, em geral assam em fornos de casas de farinha.

Bode Torrado (equivale a bode cozido): “Corta-se a carne em pedaços, tempera-se com alho socado, colorau, pimentão, tomate, cebola e coentro verde. Leva-se ao fogo até amolecer”.

Bodea: “A carne de bode é preparada com sal e condimentos e verduras e muita pimenta”.

Buchada (também conhecida como sarapatel): “Pega-se todos os miúdos do bode ou carneiro, tempero, cheiro verde e sal”. Mas, antes lava-se bem os miúdos e escalda. Picam-se ou moem-se os miúdos. Põe-se pimenta do reino, cominho, colorau, alho, cebola, pimentão, tomate, coentro verde e sal. Em seguida, corta-se o couro de bucho que deve estar bem limpo com limão e escaldado, enche-se com os miúdos preparados e costura-se. Leva-se ao fogo até cozinhar. Com o caldo, faz-se pirão de farinha de mandioca, bem fininha, e serve-se com arroz”.

Cabeça de Galo: ““É um pirão de ovo”. Coloca-se água para ferver, tempera-se com cebola, tomate, pimentão, cheiro verde, bastante pimenta, colorau. Ao ferver coloca-se um pouco de farinha de mandioca bem fininha e joga ovo dentro e mexe”.

Cangica: “Rala-se o milho sendo 70% do milho ainda verdinho e 30% do milho bem maduro depois junta o leite do milho com o leite da vaca açúcar canela cravo manteiga ovos e um pouquinho de sal. Coloca no fogo e continua mexendo sem parar”. É também denominada de “papa consistente, do milho verde, com de côco ou gado, canela, cravo. Quando estiver quase pronta coloca nos pratos e chuvisca canela por cima da cangica e está pronta para servir”.

Nos registros dessa receita especificamente uma anotação chamou a atenção, pois tratava-se dos utensílios a serem utilizados: “A canjica, exige certo cuidado desde a qualidade do milho a colocação do leite e dos temperos, principalmente os utensílios que são valorizados como a colher de pau e o tipo de tacho para não ficar nem pouco e nem muito temperada”.

Carneiro Torrado (equivale a Carneiro Cozido): “Corta-se a carne em pedaços, tempera-se com alho socado, colorau, pimentão, tomate, cebola e coentro verde. Leva-se ao fogo até amolecer”.

Carne Seca ou de Sol: “Lava-se a carne para retirar o excesso de sal, põe na grelha para assar depois mói, tempera ou frita-se em óleo ou margarina”. Espécie de carne dissecada em técnica especial muito comum seu uso. Na Paraíba o município de Picuí é conhecido pelo uso e produção da Carne de Sol.

Carne Verde ou bife: “Corta-se a carne em bifes finos. Coloca-se pimentão, sal, alho, vinagre, colorau, cebola e pimenta do reino. Batem-se os bifes, põe-se óleo ou margarina”.

Carne Verde torrada ou cozida: “Prepara-se, com todos os temperos e verduras deixa ferver os temperos e torra”. Torrar significa cozinhar em fogo, frigir.

Coalhada: “Coloca o leite numa vasilha e coloca o qualho em outra com um pouco de sal e água depois coloca água dentro do leite até que o leite fique qualhado. O mesmo acontece com o qualho em pó coloca uma medida de pó num pouco de a e sal e depois coloca dentro do leite. Depois do leite qualhado deixa perto do fogo um pouco de tempo depois coloca nas formas e lava-os com água ferente, salga e pronto”. Outra forma de registro encontrada tem-se: “Coloca-se o leite numa vasilha até que ‘qualhe’ e se demorar a “qualha” coloca uma faca dentro e põe perto do fogo até que apronte”.

Cocada: “mistura de açúcar com coco, rapadura ou mel de engenho. Levar ao fogo até dar o ponto”.

Cuscus: “mói o milho, penera e tira a massa, lava-se o xerém bota no fogo e a massa faz o cuscus”. Então, quando se cozinha serve-se com leite que pode ser de coco ou de vaca acrescido, ainda, da canela.

Outra forma de registro diferencia, não apenas na forma de escrita, mas, também, na substituição do milho natural pelo fubá industrializado, conforme consta:

Cuscuz: “Põe-se o fubá de molho com um pouco de sal e deixa descansar por uns 15 minutos aproximadamente. Esfrega-se com as mãos, coloca-se na cuscuzeira e leva ao fogo. Outros modos de fazer também foram registrados como passar manteiga no cuscuz depois que retirá-lo do fogo”.

Cuscuz de mandioca: “Utiliza-se a massa de mandioca, mistura-se com coco ralado. Coloca-se em uma cuscuzeira e leva-se o fogo. Estará pronto quando enfiar uma faca e ela sair limpa”.

Doce: Hão diversos registros de doces, todos com a mesma estrutura de registro havendo predominância para os doces de leite, doces de batata, doce de coco verde e doce de jerimum.

Farinha de Mandioca: “Come-se com Feijão ou feito farofa”. Embora esteja registrado o uso que se pode fazer da farinha nenhuma receita sobre a produção da farinha foi identificada nesta pesquisa.

Farofa: “Coloca-se um pouco de água fervida numa tigela. deixa-se esfriar um pouco e põe-se cebola e coentro cortados, sal, margarina e por último a farinha de mandioca. Mexe-se com um garfo e está pronta a farofa”. Ou,

Farofa: “Ferve a água, coloca sal, manteiga, corta “sebola” e “quentro”, põe a farinha e mexe com um “galfo”, até ficar fofa”. Em ambas as anotações, se trata de um tipo específico de farofa que nos registros gastronômicos denominam de Farofa bolão, conforme consta em Suassuna (2010).

Feijão: “Bota-se o feijão de molho à noite. No dia seguinte, lava-se, coloca-se sal, alho, pimentão, pimenta do reino, carne de sol e um pedaço de gordura. Leva-se ao fogo até amolecer”.

Feijão: “Lava-se o feijão, põe no fogo sal, tempero verde, nata de leite, machuca, e deixa ficar bem grosso”.

Fígado: “Corta-se o fígado em pedaços finos para bife e batendo lentamente, prepara-se com pimentão, tomate, alho, cebola, pimenta do reino, cominho, colorau,

sal e vinagre. Deixa-se descansar uns 30 minutos para tomar o tempero e frita-se em óleo ou margarina. Pode-se fazer também torrado em pedaços pequenos como o mesmo tempero”.

Galinha: “Mata-se a galinha, tempera e põe no fogo”.

Galinha: “Corta a galinha em pequenos pedaços e ‘tempera’ com condimentos verdura e sal em um pouquinho de vinagre e leva ao fogo até o cozimento.”

Galinha: “Corta-se a galinha em pedaços e lava-se com água e limão. Depois tempera-se com: tomate, pimentão, alho, cebola, pimenta do reino, cominho, sal e colorau. Põe no fogo pra cozinhar com um pouco d’água. Deixa secar na gordura da galinha. Pode-se também preparar com esses mesmos temperos e assar no forno”.

Galinha Assada: “Tempera a galinha com condimentos verdura sal e ‘vingre’ depois fecha e leva ao forno para assar”.

Jerimum: “Corta-se o jerimum em pedaços e coloca-se no fogo com água. Quando estiver cozido, descasca-se e serve-se com leite ou carne”.

Macarrão: “Põe-se o macarrão no fogo com água e sal. Quando estiver cozido, escorrese. À parte, faz-se um molho com tomate, cebola e colorau. Refoga-se este molho na margarina e coloca-se no macarrão”.

Mangusá: “Coloca-se o milho de molho na água fria e depois “trise” a pele do milho e lava e leva ao fogo até que ‘coe o cozimento’ mas o milho misturado com sal e leite”.

Mungunzá: “Ingredientes: Milho seco despolpado, leite de vaca, leite de coco e sal. Modo de Fazer: Põe-se o mungunzá para cozinhar com o leite de vaca, leite de coco e o sal”.

Embora tenham-se localizado duas receitas, ambas possuem grafias diferentes o que remete à épocas e períodos históricos distintos.

Pamonha: “Milho, leite de coco, manteiga, sal, açúcar a gosto, canela em pó. Pode-se ainda fazer a pamonha salgada reduzindo o açúcar e acrescentando queijo coalho”. A pamonha, por exemplo, exige uma certa habilidade na forma de amarrar, pois se não for bem amarrada pode estourar na panela. Leve ao fogo em água fervente e cubra com palha de milho.

Sopa: “A sopa é preparada com arroz macarrão carne seca sal condimentos e verduras”.

Sopa: “Corta a carne, bota no fogo, com todas as verduras, depois que está cozinhada bota arroz e macarrão e deixa cozinhar”.

A busca pela tradição, preservação e pertencimento da Paraíba em elementos que sejam capazes de configurar a marca da identidade local. Observa-se que, desde a década de 1970, o acervo do NUPPO explicita este interesse, através de seus documentos, pesquisados por alguns estudiosos que encontra na alimentação um modo de expressão da cultura paraibana, presentificando-a neste arquivo.

É oportuno observar que esta pesquisa desenvolvida junto ao Arquivo Histórico do Núcleo não exauri toda a potencialidade dos documentos no campo da alimentação. Tampouco, se restringe apenas aos insumos, mas, também, possui um potencial investigativo em relação aos utensílios que revelam muito sobre uma cultura regional de tradição no momento em que aponta a importância na busca da existência de pratos típicos. Bem como algumas receitas que simbolizam a cultura paraibana, como é descrito em seu acervo.

A produção desses pratos, ainda que registrados em total simplicidade de insumos e de descrição, contribuem para preservar a sabedoria do seu povo. Considerando que a tradição torna os elementos significativos de geração a geração para que se mantenha viva a gastronomia da própria localidade e contribuindo para alimentar o sentimento de pertença a um grupo de passado comum que compartilham memórias, garantido assim o sentimento que é gerado de identidade do indivíduo.

IMPLICAÇÕES PRÁTICAS E/OU TEÓRICAS

Observou-se que os registros que foram levantados para esta pesquisa revelam a forma simples, direta e natural com que compartilham o conhecimento. Afinal, eram pesquisadores coletando e registrando dados em cidades interioranas.

De modo que os registros pouco ou quase nunca mencionam medidas, o exemplo, é quando o pesquisador recorre à Gilberto Freyre (2013) e anota a receita da Pamponha com todas os quantitativos necessários e modo de fazer.

Apesar de serem receitas simples, que podem ser reproduzidas, elas também não detalham o modo de fazer, isso provavelmente em razão de quem as verbalizou ter domínio do saber-fazer, ou seja, o fazer pela medida do olhar. Por outro lado, são alimentos já consagrados na mesa do paraibano e, ousa-se dizer do nordestino, ou mesmo do brasileiro, excetuando-se as especificidades.

Mas, uma coisa é certa: entre os insumos encontrou-se a farinha de mandioca, a batata doce, o cuscuz, o bode, o coco, a mandioca. Comidas que, apesar do tempo

passado, continuam a alimentar as casas paraibanas e encher as mesas de suas famílias. Isso posto, ressalta-se que, os dados coletados contribuem para constatar a presença e o fortalecimento de uma identidade culinária, e, não apenas pelas especificações de insumos e produtos, nem mesmo pelo modo de fazer. Mas, sobretudo, por perceber neles as raízes que remontam à origem dos povos originários deste estado num misto de miscigenação que coaduna como o processo de formação sócio-histórica.

Apesar de encerrar, é apenas metafórico, a parada considerando que muito ainda há por investigar e que o arquivo do NUPPO para o campo das pesquisas gastronômicas na Paraíba é um cafezal à espera da colheita, porém percorreu poucos hectares. Embora, sente-se o cheiro e o sabor do prazer e do paladar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O tempo é determinante! Neste caso, em especial, ele foi definitivamente categórico. Tínhamos uma pesquisa em andamento, e o tempo exigiu parada, em razão da Covid 19. Foram idas e vindas ao arquivo e, apenas quando foi possível e permitido em decorrência da segurança sanitária, o acessamos.

Apesar de tudo, tínhamos panelas e o desejo de enchê-las com todos os insumos que nos foram deixados pelos investigadores vinculados ao NUPPO e que nos antecederam. Foram eles que acenderam o fogo, o NUPPO o manteve aceso e coube-nos selecionar os ingredientes, preparar o cardápio, e agora servir-lhes o café para encerrar a prosa.

Intentamos investigar as práticas sócio-históricas da memória da gastronomia paraibana por meio dos registros etnográficos existentes. Era preciso adentrar nos papéis, lê-los, conhecê-los e reconhecer a forma e os modos historicamente registrados de um passado não vivido.

Para tanto, tornou-se necessário conhecer a cozinha que os abrigava, neste caso o Núcleo de Pesquisa e Documentação da Cultura Popular (NUPPO).

Mapear a documentação que trazia em formato datilografado acrescidos de anotações manuscritas receitas, dicas, insumos, bebidas, hortaliças, temperos e tantos outros ingredientes. Procuramos recompor as partes, listar, uma espécie de quase inventário das práticas alimentares do estado da Paraíba, respeitando a escrita e grafia da década em que foram registradas.

REFERÊNCIAS

- ARÓSTEGUI, J. **A pesquisa histórica**: teoria e método. Bauru: Edusc, 2006.
- ASSMANN, A. **Espaços da recordação**: formas e transformações da memória cultural. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2011, 453p.
- BARACUHY, M. R.; GODOI, E. S. A produção social da identidade no discurso publicitário da culinária paraibana. **A Cor das Letras**, n. 8, UEFS, 2007.
- BERND, Z. Memória Cultural (verbete). In: BERND, Z.; VARGAS-MANGAN, P. K. (Orgs.) **Dicionário de Expressões da Memória Social, dos Bens Culturais e da Cibercultura**. 2. ed., Canoas, RS: Editora Unilasalle, 2017.
- BRILLAT-SAVARIN, A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- CANDAU, J. **Memória e identidade**. São Paulo: Contexto, 2012.
- CANDAU, J. **Antropologia da memória**. Lisboa: Piaget, 2013.
- CASCUDO, L. C. **Antologia da Alimentação no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Editora Global, 2008.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. – Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Editora Global, 2011.
- CASTRO, J. A **Geografia da fome**: o dilema brasileiro: pão ou aço. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 2003.
- CAVALCANTI, P. **A pátria nas panelas: história e receitas**. SENAC, SP, 2007.
- CECHINEL, A. **Estudo/Análise Documental: uma revisão teórica e metodológica**. Criar Educação. Revista do Programa de Pós-Graduação em Educação – UNESC. Criciúma, SC, v. 5, n.1, p.1-7, jan/jun, 2016.
- CHAVES, N. **Alimentação e Sociedade**: a inter-relação dos aspectos antropológicos, culturais e sociais com a nutrição. Recife: Editora CEPE, 2009. 322p.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2015. 496p.
- DA MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- FISCHLER, C. O. B.; **Obeso Maligno**. In: SANT'ANNA, D. B. **Políticas do Corpo. Elementos para uma história das práticas corporais**. São Paulo: Estação Liberdade, 1995.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 888p.

FREYRE, G. **Nordeste: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil**. – São Paulo: Global, 2013.

HALL, S. Quem precisa de identidade? In: SILVA, T. T. da (org.). **Identidade e diferença**: a perspectiva dos Estudos Culturais. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

HALL, S. A centralidade da cultura: notas sobre as revoluções culturais do nosso tempo. In: **Educação & Realidade**. jul/dez., p. 15-46, 1997.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

LARAIA, R. B. **Cultura**: um conceito antropológico. 14. Ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2001.

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

MELLO, B. A. de A. (Org.) **Catálogo de literatura de cordel do acervo do NUPPO**. João Pessoa; [s.n], 2018.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. Ed. São Paulo: Editora SENAC/SP, 2013.

MULLER, S. G.; AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. **Alimentação e cultura: Preservação da gastronomia tradicional**. Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul-RS, 2010.

MULLER, S. G.; FIALHO, F. A. P. **A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil**. Travessias, Cascavel, v. 5, n. 1, 2011. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/travessias/article/view/5274>. Acesso em: 30 jun. 2022.

OLIVEIRA, B. M. J. F. Pesquisa Qualitativa: Possibilidade nas Organizações Aprendentes. In: BRENNAND, E. G. de G. (Org.) **Gestão aprendente**: cenários convergentes. João Pessoa: Editora UFPB, 2017, p. 379-428.

PARAÍBA. **Lei nº 11.916, de 27 de abril de 2021**. Reconhece como Patrimônio Cultural Imaterial da Paraíba o Pão de Saora.

ROLIM, H. **Visibilidade da cozinha do Cariri paraibano**. Orientadora: Lana Pires. 2010. 91p. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) – Universidade de Brasília - Centro de Excelência em Turismo, Brasília, 2019.

Capítulo 6

**AS ATIVIDADES DE TBC NA COMUNIDADE
QUILOMBOLA SANTA CRUZ/BREJÃO DOS NEGROS-
SE E A PERSPECTIVA DE BIOSSEGURANÇA**

Geislane Santos Andrade
Irinéia Rosa do Nascimento
Eliane Dalmora
Maria Rosa do Carmo Oliveira
Kauane Santos Batista

AS ATIVIDADES DE TBC NA COMUNIDADE QUILOMBOLA SANTA CRUZ/BREJÃO DOS NEGROS-SE E A PERSPECTIVA DE BIOSSEGURANÇA

Geislane Santos Andrade

*Assistente Social, Mestre em Turismo pelo Instituto Federal de Sergipe – IFS,
santosandradegeis@gmail.com.*

Irinéia Rosa do Nascimento

*Zootecnista, Professora Doutora do Instituto Federal de Sergipe - IFS,
irineia.rosa@ifs.edu.br.*

Eliane Dalmora

*Bióloga, Professora Doutora do Instituto Federal de Sergipe - IFS,
eliane.dalmora@ifs.edu.br.*

Maria Rosa do Carmo Oliveira

*Historiadora, Mestre em Turismo pelo Instituto Federal de Sergipe – IFS,
vermelhaflorba@gmail.com.*

Kauane Santos Batista

*Agroecóloga, Mestranda em Turismo pelo Instituto Federal de Sergipe – IFS,
cauane.aju@gmail.com.*

RESUMO

Com o início da atual crise sanitária decorrente do surto de coronavírus (SARS-CoV-2), causador da doença COVID-19, vários setores da economia foram afetados em nível mundial, gerando impactos socioeconômicos muito deles sem precedentes. O turismo foi um dos setores que, com as medidas preventivas a COVID-19, teve suas atividades praticamente paralisadas, especialmente aquelas de Turismo de Base Comunitária (TBC) desenvolvidas no espaço rural. Mesmo com a flexibilização para o retorno de algumas atividades turísticas, muitas delas foram inviabilizadas, especialmente por falta de códigos que listassem os cuidados específicos a serem partilhados pela comunidade e pelos turistas. Tendo em vista, a ausência de medidas

institucionais para o turismo comunitário, em face da ocorrência da pandemia e pós pandemia da COVID-19, o presente trabalho constou da análise das condições de biossegurança da experiência de TBC na comunidade quilombola Santa Cruz, pertencente ao Território Quilombola Brejão dos Negros, localizado nos municípios sergipanos Brejo Grande e Pacatuba. A pesquisa qualitativa, teve como instrumentos de levantamento dos dados primários, ferramentas de Diagnóstico Rural Participativo (DRP), utilizadas para identificar junto à comunidade, os riscos à saúde e a segurança quando do desenvolvimento das atividades turísticas no local. A ferramenta Caminhada Transversal foi aplicada em parceria com o Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Sergipe e com o auxílio do Núcleo de Estudos Agroecológicos do Instituto Federal de Sergipe - NEA/IFS, permitindo identificar os componentes ambientais das trilhas turísticas e os riscos de acidentes durante os percursos. A partir da análise dos dados e observação participativa das pesquisadoras, verificou-se a necessidade de padronização dos procedimentos preventivos à COVID-19 para divulgação junto aos visitantes e aos membros da comunidade. A discussão coletiva sobre a segurança das atividades turísticas no período de pandemia e pós pandemia levou ao entendimento da necessidade de uma capacitação em primeiros socorros tendo como público alvo o grupo de mulheres que exercem atividades TBC na Comunidade Remanescente de Quilombo de Santa Cruz, denominado de *“As Dandaras”*. A discussão também gerou reflexões quanto ao atendimento do setor turístico no estado de Sergipe da importância do TBC para a perpetuação da tradicional cultura quilombola, gerando subsídios para construção de políticas públicas voltadas para o turismo rural em comunidades tradicionais.

Palavras-chave: Quilombolas. Turismo de Base Comunitária. Saúde Coletiva.

ABSTRACT

With the onset of the current health crisis resulting from the outbreak of the coronavirus (SARS-CoV-2), which causes the disease COVID-19, various sectors of the economy were affected worldwide, generating socioeconomic impacts, many of them unprecedented. Tourism was one of the sectors that, with the preventive measures against COVID-19, had its activities practically paralyzed, especially those of Community Based Tourism (TBC) developed in rural areas. Even with the flexibility for the return of some tourist activities, many of them were made unfeasible, especially due to the lack of codes that listed the specific care to be shared by the community and tourists. In view of the absence of institutional measures for community tourism, in view of the occurrence of the pandemic and post-pandemic of COVID-19, the present work consisted of the analysis of the conditions of biosecurity of the experience of TBC in the quilombola community Santa Cruz, belonging to the Brejão dos Negros Quilombola Territory, located in the Sergipe municipalities of Brejo Grande and Pacatuba. The qualitative research had as primary data collection instruments, Participatory Rural Diagnosis (DRP) tools, used to identify, together with the community, the risks to health and safety when developing tourist activities in the place. The Transversal Walk tool was applied in partnership with the Sergipe State Military Fire Brigade and with the help of the Agroecological Studies Nucleus of the Federal Institute of Sergipe - NEA/IFS, allowing to identify the environmental components of the tourist trails and the risks of accidents during routes. From the analysis of the data and the participatory observation of the researchers, it was verified the need to standardize preventive procedures for COVID-19 for dissemination among visitors and community members. The collective discussion on the safety of tourist activities in the pandemic and post-pandemic period led to the understanding of the need for training

in first aid, with the target audience being the group of women who carry out TBC activities in the Remnant Community of Quilombo de Santa Cruz, called "As Dandaras". The discussion also generated reflections regarding the service of the tourist sector in the state of Sergipe of the importance of TBC for the perpetuation of the traditional quilombola culture, generating subsidies for the construction of public policies aimed at rural tourism in traditional communities.

Keywords: Quilombolas. Community Based Tourism. Public Health.

INTRODUÇÃO

As atividades de turismo foram diretamente afetadas a partir do ano de 2020, com o advento da pandemia do Novo Coronavírus (SARS-CoV-2), responsável pelo desenvolvimento da doença COVID-19. Devido a esta circunstância, inevitavelmente, ocorreram mudanças no setor do turismo, indicando a necessidade de serem propostos novos rumos de condução e execução das propostas turísticas (ANDRADE, 2022). A demanda pelos serviços de turismo e dos setores relacionados não será a mesma, já que a predisposição para gastos em viagens ainda estará condicionada a uma maior confiança na segurança sanitária do destino a ser visitado (FGV, 2020).

De acordo com a Organização Mundial do Turismo - OMT (2001), o turismo é definido como as atividades que as pessoas realizam durante suas viagens e estadas em lugares diferentes ao seu entorno habitual, por um período consecutivo inferior a um ano, com finalidade de lazer, negócios ou outras. Diante desta definição, é possível refletir sobre a incompatibilidade das atividades de turismo frente as restrições de deslocamento e de contato físico impostas pela ocorrência da Pandemia da COVID-19 (NASCIMENTO e ANDRADE, 2022).

No contexto de Pandemia do Novo Coronavírus, as atividades de Turismo de Base Comunitária (TBC) foram as mais impactadas, especialmente aquelas realizadas em comunidades tradicionais localizadas nas diferentes áreas rurais do país. Isto porque o TBC propõe o envolvimento dos atores locais em todas as etapas do processo e, em geral, estabelece um contato direto dos visitantes com os membros das comunidades, fato que pode elevar o risco de disseminação e propagação do vírus em questão.

Cardoso (2021, p. 03), enfatizou que a pandemia trouxe múltiplos desafios para o TBC no Brasil, talvez, uma quantidade considerável de iniciativas, sobretudo aquelas que não conseguiram consolidar os processos de autogestão social e

planejamento estratégico, tenham dificuldades de retomar suas atividades no processo de reabertura da atividade turística.

No estado de Sergipe a comunidade Santa Cruz, pertencente ao Território Quilombola Brejão dos Negros, exemplifica a fragilidade das condições locais perante a perspectiva de continuidade e de fortalecimento das atividades de TBC, em um cenário de pandemia e pós-pandemia. Além da situação de vulnerabilidade social das famílias quilombolas, acentuada durante a pandemia, aqui pode ser citado o acesso deficiente aos serviços de saneamento básico na comunidade, que repercute nos indicadores de saúde, tais como expectativa de vida, taxa de mortalidade infantil e ocorrência de doenças epidêmicas de origem hídrica (FUNDAJ, 2021).

Com a determinação do Governo Federal, através do Decreto Legislativo nº 6/2020 sancionado no dia 20 de março de 2020 pelo Senado Federal, que institucionalizou a ocorrência da emergência de saúde pública de nível internacional relacionando a COVID-19 como calamidade pública no Brasil (BRASIL, 2022), e perante a ausência de legislações e de orientações a respeito da Pandemia do COVID-19 direcionadas especificamente para o turismo comunitário, a comunidade aderiu ao isolamento social por um período de aproximadamente dois anos. A partir da flexibilização a nível estadual das medidas de prevenção a COVID-19, a comunidade Santa Cruz retomou, de forma tímida, algumas das atividades de turismo visando atender um número reduzido de visitantes.

Vale ressaltar que, a ocorrência do TBC na comunidade Santa Cruz além de gerar renda como destino turístico, possibilita a comercialização direta de produtos agropecuários (mel, cocadas, derivados da mandioca) e de produtos artesanais (peças de crochê, peças fabricadas de palha de juncos), resultando em uma renda extra que, em muitos casos, contribui para prover as famílias dos bens básicos de sustento. Ainda, não deve ser esquecido a importância do turismo para organização social da comunidade, para a preservação dos recursos naturais e para a valorização da cultura quilombola, expressa nos hábitos e nos costumes da comunidade (PINHEIRO e NASCIMENTO, 2021).

No entanto, com a retomada das atividades de turismo surgem os questionamentos sobre a segurança sanitária dos roteiros, considerada como um dos fatores propulsores do turismo no contexto de pandemia e pós pandemia. Diante do exposto, o trabalho em tela teve como objetivo analisar as condições de biossegurança dos roteiros turísticos ofertados na comunidade quilombola Santa Cruz.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O Território Quilombola Brejão dos Negros e o desenvolvimento do Turismo de Base Comunitária

No Brasil os povos e comunidades tradicionais têm vivido por séculos diversas formas de violência, desde o processo de aculturação, escravização de pessoas, a negação do seu direito de existir e resistir. No estado de Sergipe, não foi diferente, a exploração do território sergipano teve início no final do século XVI, com as doações das sesmarias. As terras litorâneas foram utilizadas para o cultivo da cana-de-açúcar, enquanto a pecuária se expandia para as terras interioranas. A produção de cana de açúcar era centrada na monocultura e na mão de obra de pessoas escravizadas (ANDRADE, 2022, pg. 26). E foi nesse escopo, que surgiram os primeiros quilombos nessa região, originados da organização e da insurreição dos negros escravizados (PINHEIRO, 2018; ANDRADE, 2022).

O atual Território Quilombola Brejão dos Negros está localizado entre as cidades de Brejo Grande e Pacatuba, Baixo São Francisco Sergipano. A região tem como destaque a Foz do Rio São Francisco, onde o rio deságua no oceano Atlântico. As águas do Rio São Francisco e do Oceano Atlântico influenciam profundamente a dinâmica social, econômica e cultural das comunidades locais [...]. O Território é representado pela Associação da Comunidade de Quilombo de Brejão dos Negros, composto pelas comunidades de Brejão, Carapitanga, Guaratuba, Saramém, Resina, e Santa Cruz (PINHEIRO, 2018; ANDRADE, 2022).

As mudanças políticas, sociais, econômicas e ambientais ocorridas nas últimas décadas no espaço rural, desencadearam as proposituras de desenvolvimento de atividades não agrícolas, em consonância com a multifuncionalidade dos sistemas produtivos da agricultura familiar. Segundo Graziano da Silva (1997):

...o espaço rural não pode mais ser pensado apenas como lugar produtor de mercadorias agrárias e ofertador de mão-de-obra. Além dele poder oferecer ar, água, turismo, lazer, bens de saúde, possibilitando a gestão multi-propósito do espaço rural, oferece a possibilidade de, no espaço local-regional, combinar postos de trabalho com pequenas e médias empresas (GRAZIANO DA SILVA, 1997, p.28).

Nesta perspectiva de regionalização das atividades turísticas, se englobam as regiões e ou roteiros em que as comunidades receptoras assumem o papel de atores

principais na oferta dos produtos e serviços turísticos. Estes produtos e serviços ofertados por comunidades locais é denominado de “turismo de base comunitária” (BARTHOLO, et al., 2009).

De acordo com Mendonça (2009), o Turismo de Base Comunitária - TBC surge como uma nova possibilidade de gestão com foco na autonomia e empoderamento das comunidades diante do modelo hegemônico de desenvolvimento turístico que desconsidera os desejos e necessidades das comunidades receptoras.

O MTur (2010, pg. 11) estabelece que o Turismo de Base Comunitária - TBC busca preservar a cultura e o patrimônio local através do uso sustentável dos recursos naturais, fomentando o desenvolvimento local, do espaço rural, que constitui um conjunto de atividades comprometidas com a produção agropecuária que agrega valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade (MTUR, 2010).

O TBC ou Turismo Comunitário, tem sido apresentado como uma alternativa para a mitigação das implicações encontradas diante a realidade de diferentes comunidades tradicionais, dentre elas as comunidades rurais (FABRICIO, 2013). O que Gómez et al., (2015), vão dizer que comunidades tradicionais, como quilombolas, indígenas, agricultores rurais e outros, buscam no modelo do TBC mais uma forma de contribuição com a redução do empobrecimento dessas comunidades.

A região do Baixo São Francisco Sergipano, sempre foi exaltada por suas paisagens naturais, capazes de propiciar momentos de lazer e de contemplação. A área ocupada pelo Território Quilombola Brejão dos Negros, em especial, apresenta paisagens diversas que mesclam espaços de influência do rio e do mar, com a formação de manguezais e a presença de áreas remanescentes de Mata Atlântica (PINHEIRO e NASCIMENTO, 2021).

A agricultura e a pesca são as principais atividades econômicas desenvolvidas nas comunidades quilombolas de Brejão dos Negros. Estas atividades garantem o sustento das famílias e a geração de renda e de trabalho. Evidenciam-se os cultivos de feijão (*Phaseolus vulgaris L.*), mandioca (*Manihot esculenta Crantz*), além da cultura do arroz (*Oryza sativa*), da cana de açúcar (*Saccharum officinarum L.*) e do coco da baía (*Cocos nucifera L.*). Ainda, há ocorrência de pequenas criações de animais, da pesca e do extrativismo animal (mariscos e camarão) (NEA, 2019).

Pinheiro e Nascimento (2021), colaboram quando, enfatizam que as comunidades que formam o território sobrevivem da agricultura de autoconsumo, do

extrativismo e da renda gerada pela venda de produtos excedentes, enfrentando as dificuldades de inserção no mercado, inerentes aos agricultores familiares. Estas condições levam ao questionamento da promoção de um desenvolvimento rural sustentável, frente as opções de geração de renda, em consonância com a valorização da cultura quilombola e a preservação dos recursos naturais.

Nos últimos anos, o turismo vem ganhando espaço no território quilombola, a partir de iniciativas de Turismo de Base Comunitária, especialmente na comunidade Santa Cruz. O processo de implantação e desenvolvimento do Turismo Rural de Base Comunitária no Território Brejão dos Negros foi desencadeado, principalmente, pela decisão das comunidades de agregar ações de turismo às atividades socioeconômicas e culturais já existentes localmente. Somou-se a isso, as iniciativas de instituições públicas e privadas que atuaram e atuam de forma direta e/ou indireta no Território Baixo São Francisco Sergipano.

De acordo com Pinheiro (2018, pg. 90) os projetos demandados pelas comunidades foram financiados com os recursos do Fundo Internacional para o Desenvolvimento Agrário – FIDA, através do Projeto Dom Távora. Na Santa Cruz, as ações visaram a construção de um viveiro escavado para a criação de camarão e o fortalecimento do turismo rural. Quanto ao turismo rural, a partir de 2018, o projeto Dom Távora, promoveu ações voltadas para a implantação do Roteiro de Turismo Sustentável do Baixo São Francisco. O projeto foi conduzido pelo Governo do Estado de Sergipe, com o apoio do Fundo Internacional para o Desenvolvimento Agrário – FIDA, e de outros parceiros, beneficiou diretamente cinco associações comunitárias entre elas, a Associação da Comunidade Remanescente de Quilombo do Brejão dos Negros/Povoado Santa Cruz.

Ainda, outros agentes já atuaram e atuam no fortalecimento do TBC no Brejão dos Negros, a exemplo da Fundação Cultural Palmares, do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE, a Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba - CODEVASF, Petróleo Brasileiro S.A. - Petrobrás e as instituições de ensino superior públicas e particulares do estado de Sergipe, a exemplo do Instituto Federal de Sergipe e da Universidade Federal de Sergipe (PINHEIRO, 2018; NEA, 2019).

Atualmente as atividades de turismo na Santa Cruz são conduzidas e gerenciadas por um coletivo de mulheres denominado de “As Dandaras”. Segundo Andrade (2022), a comunidade quilombola Santa Cruz desenvolve atividades de TBC,

a partir da oferta de roteiros turísticos compostos de trilhas ecológicas e de visitações aos espaços históricos de manifestações da cultura dos remanescentes do quilombo. As trilhas ecológicas são realizadas na Área de Preservação Ambiental (APP) do Quilombo, enquanto as visitações ocorrem na Casa Grande e na Casa de Farinha, onde as Dandaras verbalizam a história do quilombo, suas tradições para os visitantes.

A garantia da biossegurança nas práticas turísticas

Na Constituição Federal de 1988, foi preconizado no Art. 196 que: “*A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação*”. Firmando definitivamente a criação do Sistema Único de Saúde - SUS, que trouxe como garantia o direito a universalização aos serviços, a descentralização, a integralidade das ações de saúde e controle social, tornando-se determinantemente essenciais no processo de efetivação da política de saúde no Brasil.

O sistema de saúde pública passou a ser descentralizado tornando-se responsabilidade das três esferas do poder: federal, estadual e municipal, na busca da efetivação dos serviços a serem ofertados a população de forma universal e equitativa. Assim, na década de 90 as ações de vigilância epidemiológicas implementadas no SUS passou a ter papel importante no controle e prevenção de doenças (MS, 2010).

As políticas setoriais de saúde foram se estruturando e outras demandas foram surgindo, como as pesquisas de células-tronco, com foco na cura de várias doenças que abriu pauta para que fosse aprovada a lei de biossegurança permitindo e dando as coordenadas sobre os cuidados durante todo processo da pesquisa. Desta forma, Brasil (2010), salienta que devido os riscos para a saúde humana, decorrentes do movimento fronteiriço, resultantes da biotecnologia moderna que pode causar efeitos danosos e adversos na conservação e uso sustentável da diversidade biológica, a Lei de Biossegurança Nacional – N° 11.105, de 24 de novembro de 2005, foi sancionada pelo presidente Luiz Inácio Lula da Silva, estabelecendo as normas de segurança e mecanismos de fiscalização de atividades que envolvam Organismos Geneticamente Modificados - OGMs. Por biossegurança:

Compreende um conjunto de ações destinadas a prevenir, controlar, mitigar ou eliminar riscos inerentes às atividades que possam interferir ou comprometer a qualidade de vida, a saúde humana e o meio ambiente. Desta forma, a biossegurança caracteriza-se como estratégica e essencial para a pesquisa e o desenvolvimento sustentável sendo de fundamental importância para avaliar e prevenir os possíveis efeitos adversos de novas tecnologias à saúde (MS, 2010, p. 15).

É pensando sobre esses cuidados preventivos que a biossegurança vai tratar com estratégias e instrumentos para lidar com áreas e espaços específicos, com objetivo de conhecer, controlar e eliminar danos e implicações à saúde da população (BRASIL, 2010). Pois, o intenso fluxo de pessoas, tecnologias e agentes químicos, biológicos e patogênicos não se limitam às fronteiras dos estados-nação, onde as necessidades pessoais ou coletivas acendem o alerta quanto a urgência humanitária e sanitária a nível global (MS, 2019).

Em março de 2020, a Organização Mundial da Saúde – OMS elevou o novo coronavírus (SARS-CoV-2) a classificação para pandemia, devido a propagação geográfica muito rápida da COVID-19 (OMS, 2020). A respeito de pandemia a OMS a define como “*a disseminação mundial de uma nova doença*” (OMS, 2020).

O mundo sentiu o impacto que afetou os principais setores que movimentam a economia mundial, evidenciando a falta de planejamento e estrutura dos países como nos campos da saúde, social, meio ambiente e outros. Após o decreto da crise sanitária em escala global, o mercado de viagens foi um dos primeiros que fechou suas portas, e o setor do turismo sentiu drasticamente esse impacto (FGV, 2020).

Um ano depois do decreto da pandemia a primeira dose de imunizante contra a COVID-19 foi aplicada no Brasil, trazendo a esperança para retomada do turismo. O Ministério do Turismo – MTur junto ao Ministério da Saúde elaboraram protocolos de biossegurança, Selo Turismo Sustentável direcionado as boas práticas higiênicas para alguns seguimentos e espaços específicos (MTUR, 2021).

Contudo, nos protocolos disponibilizados dentro do website do MTur foram direcionados à quinze atividades turísticas, como meios de hospedagem, parques temáticos, restaurantes, cafeteria e bares e outros, no entanto, não abarcaram normas que contemplasse o turismo rural, nem as práticas turísticas exercidas em comunidades tradicionais voltadas ao Turismo de Base Comunitária - TBC.

O levantamento dos protocolos destinados aos seguimentos do turismo destacou a falta de olhar, não apenas para as práticas de TBC, mas para as

comunidades tradicionais, que também tiveram seus direitos violados diante o descaso e a falta de prioridade que o poder público teve com as comunidades e povos tradicionais.

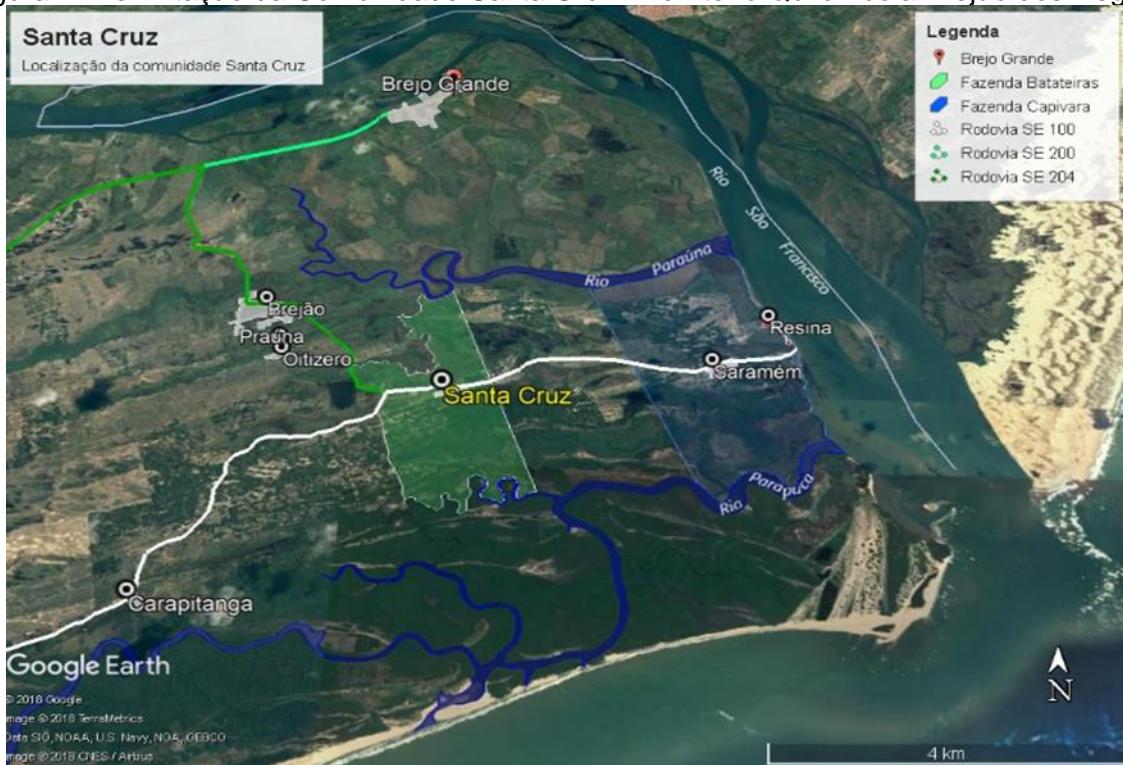
Enfatizado por Gonçalves et al., (2020), onde destacaram que mesmo atravessando um século, depois da proclamação da república brasileira, ainda nos deparamos com práticas colonizadoras. Segundo os autores *“ainda vivenciamos os mesmos problemas estruturais durante séculos: racismo e sexismo estruturais, com a produção genocida sistemática diante a população que é considerada fora do padrão de humanidade ou cidadania”*, ou seja, o descaso com as comunidades e povos tradicionais diverge, definitivamente, do pensamento filosófico positivista de “Ordem e Progresso” (GONÇALVES et al., 2020).

Nascimento e Andrade (2022), ressaltam que frente à crise sanitária do novo coronavírus, preservar a cultura dos povos e comunidades tradicionais, tem sido cada vez mais difícil e laborioso, necessitando de medidas governamentais. Os cuidados com a saúde são primordiais para a continuidade das tradições, tendo em vista que são repassadas através da oralidade de geração a geração. A exemplo dos povos indígenas, que tiveram a situação de saúde agrava com o advento da Pandemia do Novo Coronavírus, foi de suma importância a intervenção governamental através do Ministério da Saúde por meio da portaria GM/MS Nº 28 de janeiro de 2023, declarando *“Emergência em Saúde Pública de importância Nacional (ESPIN) em decorrência de desassistência à população Yanomami”* (MS, 2023).

METODOLOGIA DA PESQUISA

O presente trabalho foi conduzido durante o período de agosto de 2021 a março de 2022 na comunidade Santa Cruz (antiga fazenda Batateiras), pertencente ao Território Quilombola Brejão dos Negros, localizado nos municípios sergipanos Brejo Grande e Pacatuba/SE. A (figura 1) mostra a delimitação geográfica da Comunidade Santa Cruz - Território Quilombola Brejão dos Negros.

Figura 1- Delimitação da Comunidade Santa Cruz - Território Quilombola Brejão dos Negros



Fonte: Pinheiro, R. S, (2018).

Considerando o caráter descritivo e a abordagem qualitativa da pesquisa, o levantamento de dados primários da pesquisa constou de aplicação de ferramentas de Diagnóstico Rápido Participativo (DRP), além da observação participativa das pesquisadoras.

No intuito de identificar junto à comunidade, as precauções em relação a COVID-19, além dos demais riscos à saúde e a segurança quando do desenvolvimento das atividades turísticas no local, foram aplicadas as seguintes ferramentas:

- Entrevistas semi-estruturadas, que segundo Verdejo (2010), facilita criar um ambiente aberto de diálogo e permite pessoa entrevistada se expressar livremente, sem as limitações criadas por um questionário. As entrevistas semiestruturadas foram realizadas com pessoas chave do grupo que trabalham com o TBC e com lideranças da comunidade. As perguntas chaves decorreram sobre os temas: o desenvolvimento do TBC; os desafios e as limitações da atividade; a percepção do TBC perante a pandemia da COVID-19 e pós pandemia: os cuidados e riscos quanto a saúde da comunidade e dos visitantes.
- Caminhada Transversal, que permite obter informação sobre os diversos componentes dos recursos naturais, a vida econômica, as moradias, as

características de solos, etc. É realizada por meio de uma caminhada linear, que percorre um espaço geográfico com várias áreas de uso e recursos diferentes (VERDEJO, 2010). A caminhada transversal constou de um percurso às trilhas ecológicas do território. Participaram membros da comunidade, membros do Núcleo de Estudos Agroecológicos do IFS e membros do Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Sergipe.

Os dados secundários foram obtidos através levantamento bibliográfico e documental através de consultas de artigos publicados em periódicos especializados nos temas abordados, em trabalhos e livros técnicos-científicos. Na análise dos dados foi utilizado o método de triangulação que permitiu comparar e/ou complementar os dados coletados, de acordo com a diversidade de fontes de utilizadas para análise dos resultados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A caminhada transversal pelas trilhas ecológicas da comunidade Santa Cruz

A ferramenta Caminhada Transversal foi realizada no intuito de identificar os aspectos ambientais e de segurança no percurso das trilhas ecológicas. O trajeto em direção às duas trilhas iniciou-se na sede do Centro Comunitário e contou com a participação de três condutoras do grupo “As Dandaras”, com membros do NEA e dois bombeiros militares, disponibilizados pelo Corpo de Bombeiros Militar de Sergipe – CBM/SE, em parceria com a Secretaria de Segurança Pública do Estado de Sergipe.

O percurso em direção as duas trilhas denominadas de Trilha do Terreiro e Trilha do Gameleiro teve início no Centro Comunitário, local onde são realizadas reuniões e assembleias da comunidade, também é usado para recepcionar e fazer as refeições dos turistas que se propõe vivenciar o TBC local.

Chegando em uma cancela que dá acesso a mata remanescente, inicia a trilha ecológica do terreiro. O início do caminhamento é marcado por uma cerimônia religiosa, com pedidos de permissão aos orixás para adentrar na mata rumo ao terreiro de manifestação religiosa de matriz africana. Este ritual revela os aspectos místicos e culturais que envolve a experiência do visitante em uma comunidade quilombola.

Durante o trajeto observou-se a falta de sinalização visual e a ocorrência de insetos (pernilongos, cupins, marimbondos e formigas). Para espantar os insetos voadores, as *Dandaras* utilizam um defumador a base a resina da arvore Amescla

(*Protium heptaphyllum*). A fumaça aromática exalada, segundo as condutoras, tem a função de afastar os insetos e os maus espíritos. De acordo com Rizzini e Mors (1976), a resina elemi ou amescla do Brasil é utilizada para fabricação de incensos, analgésico, cicatrizante, expectorante e na preparação de bálsamos e vernizes. É um produto extraído nas cascas das árvores, o seu cheiro deve-se a alta porcentagem de óleo essencial.

A Trilha do Gameleiro, que faz alusão a uma árvore secular e lendária na região (figura 2). No caminho seguindo para árvore Gameleira (*Ficus adhatodifolia*), também foi possível observar os mesmos riscos, ou seja, falta de sinalização, ocorrência de insetos e ainda, a presença de animais peçonhentos e silvestres.

Figura 2 - Árvore “Gameleiro” que dá nome a trilha ecológica na comunidade Santa Cruz.



Fonte: Acervo Núcleo de estudos Agroecológicos - NEA/IFS.(2022)

Durante o trajeto das trilhas as condutoras ofereceram frutas para degustação, como: Cambui, Pitaia, Ubaia, Ouricuri, com destaque para a árvore denominada de Ubaia (*Eugenia pyriformis*) que tem seu fruto utilizado para fazer geleias, doces e bebidas alcoólicas. O coletivo de mulheres pretende incluir a árvore como patrimônio da cultura local, por afirmarem que a árvore no estado de Sergipe só encontrada no Território Quilombola Brejão do Negros.

Por outro lado, foi identificado os locais de queimada da vegetação nativa e

desmatamento, com corte clandestino de árvores para as indústrias madeireiras, realizado por forasteiros que invadem as áreas do Território Quilombola Brejão dos Negros. Considerando a relação do desmatamento com a degradação ambiental, o turismo quando realizado de forma sustentável, pode ser um grande aliado para preservação dos recursos naturais locais, e consequentemente, colaborar para a saúde do planeta. De acordo com Wallace (2020, pg. 527), o desmatamento, a mineração, a construção de empreendimentos degradam o meio ambiente e colaboram com a disseminação de patógenos e o mais grave é que toda a logística é financiada pelo capital e subsidiado pelo estado. O autor ainda enfatiza a relação da doença COVID-19, quando ressalta que, o Sars-CoV-2 provavelmente tenha emergido dos alimentos de origem silvestres comercializados no mercado de Wuhan na China. Mas isso não significa que foram tirados diretamente do habitat natural, pois muitos são criados em “cativeiros” e em virtude das más condições de higiene, alimentação e uso de medicamentos, contribuiu com a reorganização de novas cepas desenvolvendo a COVID-19 transmitida para o ser humano.

No percurso existem pontos alagadiços devido a presença da formação manguezal, além de declives que podem provocar quedas levando a torções ou cortes para quem se dispõe a fazer o caminhamento. Durante o período chuvoso é impossível realizar o caminhamento devido a formação de lama que dificulta a locomoção no terreno. Além disso, no percurso não existe pontos de abrigo para proteção contra chuva.

A Caminhada Transversal permitiu que fosse feita, de forma participativa, a elaboração do diagrama apresentado no (quadro I).

Quadro I - Diagrama da Trilha do Terreiro e Trilha do Gameleiro, Comunidade Santa Cruz/SE

Característica	Trilha do Terreiro	Trilha do Gameleiro
Solo	Arenoso	Arenoso
Vegetação	Restinga	Restinga e Manguezal
Animais	Animais silvestres, peçonhentos e insetos	Animais silvestres, peçonhentos e insetos
Fonte de água	Rio Paraúna e lagoas	Rio Paraúna
Problemas ambientais	Corte indiscriminado de madeiras, queimadas	Corte indiscriminado de madeiras, queimadas

Possíveis riscos à saúde	Falta de sinalização do percurso Declividade do terreno Falta de identificação das espécies vegetais, especialmente das utilizadas como alimento Falta de indicação de ocorrência de animais silvestres	Falta de sinalização do percurso Declividade do terreno Falta de identificação das espécies vegetais, especialmente das utilizadas como alimento Falta de indicação de ocorrência de animais silvestres
Soluções	Divulgação de medidas preventivas junto aos turistas Curso de capacitação em primeiros socorros	Divulgação de medidas preventivas junto aos turistas Curso de capacitação em primeiros socorros

Fonte: As autoras, (2022)

De acordo com Governo de São Paulo (2008), a trilha do Terreiro a e Trilha do Gameleiro são classificadas como lineares. O que determina que uma trilha seja linear é o cruzamento dos turistas em pontos específicos, podendo encontrar outro grupo que esteja retornando da caminhada. O destino final sempre são lagos, rios, mirantes, entre outros. As trilhas em destaque são classificadas como guiadas, direcionadas pelas condutoras do local. Quanto ao grau de dificuldade as trilhas são enquadradas como fácil, de relevo plano, tendo inclinação em um dos trechos, mas que não exige um bom condicionamento físico do turista. No entanto, não há acessibilidade para pessoas com deficiências - PCDs. A interpretação da trilha diz respeito a forma como elas são visitadas. Assim, as trilhas da Santa Cruz classificam-se como de cultura, devido o viés de divulgação da cultura quilombola e da biodiversidade local. O quadro II apresenta a classificação das trilhas da comunidade Santa Cruz.

QUADRO II – Classificação da trilha do terreiro e da trilha do gameleiro- Comunidade Santa Cruz/SE.

Classificação	
Forma da Trilhas	Linear
Quanto a Função	Trilha Guiada
Grau de Dificuldade	Fácil
Quanto a Distância Percorrida	Trilha Longa (acima de 1.500m)
Relevo	Plano com pontos de declividade
Direção Medida por GPS (<i>Garmin eTrex10</i>)	Trilha do Terreiro: 1.51 km Trilha do Gameleiro: 1.90 km Total: 3.41 km
Sinalização	Ausência de comunicação visual
Interpretação da Trilha	Cultura

Fonte: Adaptado de Governo do Estado de São Paulo. (2008)

No final da atividade foi promovido um debate entre os participantes, tendo como foco a percepção da comunidade frente a pandemia e pós pandemia e os possíveis riscos à saúde observados durante o percurso das trilhas. Na ocasião foi sugerido a oferta do curso de primeiros socorros para a comunidade em parceria com o Corpo de Bombeiro Militar de Sergipe, visando orientar sobre os cuidados preventivos de biossegurança junto aos turistas que visitarem a comunidade.

Considerações Finais

O uso da ferramenta Caminhada Transversal possibilita o entendimento dos aspectos ambientais referentes as trilhas ecológicas e das necessidades de biossegurança durante o caminhamento dos visitantes. Os participantes externos à comunidade contribuíram para a ocorrência de novas iniciativas, a exemplo das orientações sobre os cuidados preventivos contra COVID-19 nas práticas turísticas e da oferta do curso de primeiros socorros, que contribuirão para o fortalecimento das atividades de TBC na Santa Cruz. A capacitação trará qualidade aos serviços prestados tornando o ambiente mais seguro e atrativo, contribuindo com as práticas turísticas que o grupo exerce.

A identificação dos pontos de riscos à saúde durante o percurso das trilhas auxilia no processo de organização das experiências turísticas, despertando uma maior atenção das condutoras e visitantes para os pontos críticos, a fim de evitar as ocorrências de acidentes. Neste contexto, o uso de placas de sinalização pode ser uma das soluções de fácil acesso e de baixo custo, quando confeccionadas na própria comunidade.

A classificação das trilhas pode ser considerada como um fator de motivação e segurança para os visitantes da Santa Cruz. A partir destas informações os visitantes tem opção de percurso e de uso de aparelhamento necessário de promoção de bem-estar. As informações sobre as trilhas e a identificação dos pontos de riscos à saúde são diferenciais que podem atrair visitantes no contexto da pandemia e pós pandemia.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Geislane Santos. **A Biossegurança como Propulsora do Turismo de Base Comunitária - TBC na Comunidade Santa Cruz, Território Quilombola Brejão dos Negros/SE**. Dissertação de mestrado apresentado ao Programa de Pós-graduação de Mestrado em Turismo do Instituto Federal de Sergipe. 2022. Aracaju. p. 112

BENI, Mario Carlos (org.). **Turismo, Planejamento Estratégico e Capacidade de Gestão**. Barueri: Editora Manole, 2012.

BRASIL. **Constituição Federal: Senado federal, 1988**.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Biossegurança em saúde**: prioridades e estratégias de ação / Ministério da Saúde, Organização Pan-Americana da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 242 p. : il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Imunizações e Doenças Transmissíveis. **Vigilância epidemiológica das doenças de transmissão hídrica e alimentar**: manual de treinamento / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Imunização e Doenças Transmissíveis. – Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria do Meio Ambiente, Instituto Florestal. Manejo de Trilhas: um manual para gestores In: IF SÉRIE REGISTROS N. 35, MAIO 2008. Disponível em:
<http://www.quoos.com.br/condutor/manual%20de%20producao%20de%20trilhas.pdf>. Acesso em 10/03/2023.

FABRICIO, N. H. **Turismo de Base Comunitária: dos conceitos às práticas e das práticas aos conceitos**. 2013. 185 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Universidade de Brasília, Brasília, 2013.

FUNDAÇÃO GETULIO VARGAS - FGV Projetos. **Impacto Econômico do Covid-19 Propostas para o Turismo Brasileiro**. Projetos Ebape, 2020.

FUNDAÇÃO JOAQUIM NABUCO – FUNDAJ. Saneamento básico no Brasil: a infraestrutura que não chega ao esgoto, 2021
<https://www.gov.br/fundaj/pt-br/destaques/observa-fundaj-itens/observa-fundaj/revitalizacao-de-bacias/saneamento-basico-no-brasil-a-infraestrutura-que-nao-chega-ao-esgoto>. Acesso em 10/03/2023.

GÓMEZ, Carla Regina Pasa; FALCÃO, Mariana Cavalcanti; CASTILLO, Leonardo Augusto Gómez; CORREIA, Suzanne Nobrega; OLIVEIRA, Verônica Macário de. **Turismo de Base Comunitária como Inovação Social**: congruência entre os constructos. In: Pasos: Revista de Turismo y Patrimônio Cultural, vol. 13, n. 5, p.1213-1227, 2015.

GONÇALVES, Leandro Augusto Pires, et al. "Saúde coletiva, colonialidade e subalternidades-uma (não) agenda?." **Saúde em Debate** 43 (2020): 160-174.

MINISTÉRIO DO TURISMO - MTUR. **Dinâmica e Diversidade do Turismo de Base Comunitária:** desafio para a formulação de política pública. Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

NASCIMENTO, Irinéia Rosa do. ANDRADE, Geislane Santos. **Condições de Biossegurança e as Atividades de TBC Desenvolvidas na Comunidade Quilombola Santa Cruz/Brejão dos Negros-SE.** XIX Seminário Anptur: Passado, presente e futuro da pesquisa em turismo no Brasil. Recife, 2022. Anais Anptur/ISSN 23596805.

NEA - Núcleo de Estudos Agroecológicos do IFS. **Relatório de Projeto Criação Agroecológica de Galinha de Capoeira:** Fortalecimento da Agricultura Familiar e Empoderamento de Mulheres e Jovens em Comunidades Rurais de Sergipe., CNPq, 2019, 65p.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO - OMT. **Introdução ao turismo.** Trad. Dolores Martins Rodriguez Córner. São Paulo: Editora Roca, 2001.

PINHEIRO, Rafaelle. NASCIMENTO, Irinéia Rosa do. **Turismo de Base Comunitária no Território Quilombola Brejão dos Negros, Estado de Sergipe.** Gestão de destinos turísticos [recurso eletrônico]: sistemas, processos e inovação. - Aracaju: Editora IFS, 2021.

PINHEIRO, Rafaelle C. dos Santos. – **Turismo de Base Comunitária no Território Quilombola Brejão dos Negros/SE:** Uma Proposta de Desenvolvimento Turístico Local. Dissertação de mestrado apresentado ao Programa de Pós-graduação de Mestrado em Turismo do Instituto Federal de Sergipe. 2018. Aracaju.

RIZZINI, C. T., & MORS, W. B. Botânica Econômica Brasileira. (1976).

ROCHA, Karla Cristina Eiterer., ROCHA, Enilce do Carmo Albergaria. **A Literatura e a Representação Feminina em Dandara, a Heroína Negra de Palmares.** IPOTESI, JUIZ DE FORA, v.23, n.1, p. 43-54, jan./jun. 2019.

VERDEJO, Miguel Expósito. **Diagnóstico Rural Participativo: Guia Prático DRP/** - Brasília: MDA / Secretaria da Agricultura Familiar, 2010.

WALLACE, Rob. **Pandemia e agronegócio: doenças infecciosas, capitalismo e ciência.** Editora Elefante, 2020.

<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-1.565-de-18-de-junho-de-2020-262408151> Estabelece orientações gerais visando à prevenção, ao controle e à mitigação da transmissão da COVID-1 acesso em: 05/09/2020

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/lei/l11105.htm Lei Nacional de Biossegurança, Normas de segurança e mecanismos que envolvam organismos geneticamente modificados. Acesso em: 01/09/2020

Lei nº 11.105 (planalto.gov.br) Lei que estabelece normas de segurança e mecanismos de fiscalização de atividades que envolvam organismos geneticamente modificados – OGM. Biossegurança. Acesso em 04/03/2021

Turismo Responsável SELO. Selo de Turismo Responsável. Acesso em: 22/10/2021

DLG6-2020 (planalto.gov.br). Decreto março de 2020, o determinando a ocorrência do estado de calamidade pública. Acesso em: 30/05/2020

MINISTÉRIO DA SAÚDE - MS. Portaria GM/MS nº 28, de 20 de janeiro de 2023 - portaria GM/MS nº 28, de 20 de janeiro de 2023 - dou - imprensa nacional (in.gov.br) acesso em 02/03/2023

Capítulo 7

SABERES E PONTENCIALIDADES PARA

IMPLEMENTAÇÃO DO TURISMO DE BASE

COMUNITÁRIA NO MUNICÍPIO DE UMBAÚBA / SE

Kauane Santos Batista

Eliane Dalmora

Irineia Rosa do Nascimento

Geislane Santos Andrade

Maria Rosa do Carmo Oliveira

SABERES E PONTENCIALIDADES PARA IMPLEMENTAÇÃO DO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA NO MUNICÍPIO DE UMBAÚBA / SE

Kauane Santos Batista

Mestranda em Turismo e IFS, Núcleo de Estudos em Agroecologia.

cauane.aju@gmail.com

Eliane Dalmora

*Doutora e IFS, Núcleo de Estudos em Agroecologia, grupo de pesquisa em
Agrobiodiversidade da Embrapa Tabuleiros Costeiros.*

eliane.dalmora@ifs.edu.br

Irineia Rosa do Nascimento

Doutora e IFS, Núcleo de Estudos em Agroecologia, grupo de trabalho.

irineia.rosa@ifs.edu.br

Geislane Santos Andrade

Mestra em Turismo e IFS, Núcleo de Estudos em Agroecologia.

santosandradegeis@gmail.com

Maria Rosa do Carmo Oliveira

Mestra em Turismo e IFS, Núcleo de Estudos em Agroecologia.

vermelhaflorba@gmail.comgroecologia.

RESUMO

O Turismo de Base Comunitária (TBC) se coaduna mais facilmente com a realidade social, econômica e ambiental das comunidades tradicionais, o que inclui os agricultores familiares campesinos organizados em grupos de coletivos. A organização coletiva se efetiva no enfrentamento de relações competitivas desiguais, que se estabelecem no momento da comercialização e da agregação de valor aos produtos da agricultura familiar. Neste contexto de organização para o mercado o turismo se estrutura numa abordagem do rural como um espaço de serviços ambientais, de reprodução das tradições e da cultura campesina, expressa na

gastronomia, nas festividades e na religiosidade popular. Contudo o vínculo com a produção agrícola torna os atrativos turísticos peculiares, revelando os desejos de um público específico para a convivência com o ato de cultivar alimentos, cuidar de animais e saborear alimentos saudáveis de cada (eco)região. Para tornar estes elementos do espaço rural em atrativos turísticos rentáveis aos agricultores objetivou-se caracterizar os condicionantes e limitantes de natureza sistêmica que caracterizam cada unidade de produção agrícola (UPA). A análise de sistemas de produção foi utilizada para identificar os potenciais de implementação do TBC, no contexto do Grupo de Mulheres Camponesas de Umbaúba, SE, residentes em sete UPA. A caracterização consistiu na identificação da agrobiodiversidade, organização do trabalho pelos membros da família camponesa e o papel do papel do processamento em grupo na configuração a renda da família, utilizando-se da ferramenta participativa nominada *Mapa do Uso da Agrobiodiversidade*, entrevistas semiestruturadas aplicadas durante 21 dias em que a pesquisadora se hospedou e vivenciou, participando do cotidiano das famílias. Na ocasião foram observadas a dinâmica produtiva das unidades de produção, o trabalho coletivo e a realização da comercialização na feira do município. Visando expressar as interrelações de modo factível foi utilizado o método MESMIS (Marco para Avaliação de Sustentabilidade de Sistemas de Manejo de Recursos Naturais), visando quantificar, por meio de índices, os componentes que interatuam para definir os diferentes sistemas de produção. O conjunto de indicadores e a quantificação dos componentes resultou na classificação dos Sistemas de Produção em: a) Parcialmente Autônomos (SPA), com os índices variando de 3,3 a 4,2; b) Simples (SPS) com índices variando de 1,3 a 2,0. Como resultado observou-se que nos SPS havia limitantes para a oferta de atrativos turísticos envolvendo a visitação nos lotes das famílias. A geração de renda era pouco expressiva, devido a limitações na obtenção de alimentos diversificados, portanto na geração e rendas e na adoção de manejos baseados na racionalidade camponesa que consistia na economia na busca de insumos externos a UPA, e o uso limitado de adubos químicos e venenos agrícolas. Os SPA foram só que imediatamente constituíram os atrativos turísticos, na condição de pequenos ajustes na qualificação das pessoas nos serviços de acolhimento e na organização da UPA.

Palavras-chave: Atrativos turísticos. Sistemas de Produção. Indicadores de Sustentabilidade.

ABSTRACT

Community-Based Tourism (TBC) fits more easily with the social, economic and environmental reality of traditional communities, which includes peasant family farmers organized in groups of collectives. The collective organization is effective in facing unequal competitive relationships, which are established at the time of marketing and adding value to family farming products. In this context of organization for the market, tourism is structured in an approach to the rural area as a space for environmental services, for the reproduction of traditions and peasant culture, expressed in gastronomy, festivities and popular religiosity. However, the link with agricultural production makes the tourist attractions peculiar, revealing the desires of a specific public to live with the act of growing food, caring for animals and enjoying healthy foods from each (eco)region. In order to turn these elements of rural space into profitable tourist attractions for farmers, the aim was to characterize the constraints and limitations of a systemic nature that characterize each agricultural production unit (UPA). The analysis of production systems was used to identify the potential for implementing TBC, in the context of the Grupo de Mulheres Camponesas de

Umbaúba, SE, residing in seven UPA. The characterization consisted of identifying agrobiodiversity, organization of work by members of the peasant family and the role of group processing in configuring the family's income, using the participatory tool named Map of the Use of Agrobiodiversity, semi-structured interviews applied during 21 days in which the researcher stayed and experienced, participating in the daily lives of families. On that occasion, the productive dynamics of the production units, the collective work and the commercialization at the municipal fair were observed. In order to express the interrelationships in a feasible way, the MESMIS method (Framework for the Assessment of Sustainability of Natural Resource Management Systems) was used, aiming to quantify, by means of indices, the components that interact to define the different production systems. The set of indicators and the quantification of components resulted in the classification of Production Systems in: a) Partially Autonomous (SPA), with indices ranging from 3.3 to 4.2; b) Simple (SPS) with indices ranging from 1.3 to 2.0. As a result, it was observed that in the SPS there were limitations to the offer of tourist attractions involving visitation in the family plots. Income generation was not very expressive, due to limitations in obtaining diversified foods, therefore in income generation and in the adoption of management based on peasant rationality, which consisted of saving money in the search for inputs external to the UPA, and the limited use of chemical fertilizers and agricultural poisons. The SPAs were the ones that immediately constituted tourist attractions, subject to small adjustments in the qualification of people in the reception services and in the organization of the UPA.

Keywords: Tourist attractions. Production systems. Sustainability Indicators.

INTRODUÇÃO

IMPLEMENTAÇÃO DO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA NA AGRICULTURA FAMILIAR CAMPONESA

O crescimento acelerado das médias e grandes cidades brasileiras tem gerado a demanda das pessoas por entretenimento e lazer vinculados ao contato com a natureza e com os espaços rurais. As regiões que ficam próximas às cidades estão mais diretamente destinadas a este fim, para além da produção agrícola nelas se constituem as moradias de fins de semana e de férias, e assim se fortalecem pequenos empreendedores com a oferta de serviços turísticos (OLIVEIRA FILHO apud MOLETTA & GOIDANICH, 1999).

Similar ao TBC há o denominado Turismo Rural Comunitário, ambos envolvem o coletivo familiar, comunidades e cooperativas, apresentando amplo crescimento na América Latina (MALDONADO, 2009, p.25). O fenômeno tem sido observado em grande ascensão em locais de beleza paisagística excepcional, dotados de vida

selvagem e de atrativos culturais únicos, incluindo florestas primárias ou secundárias, sejam estas secas, de altitude ou tropicais; áreas lacustres, insulares dos costeiras, manguezais e salinas.

Diversas comunidades estão se abrindo para o mercado graças a “um turismo com selo próprio”, combinando atributos originais e autênticos, mas sem perder a sua alma” (MALDONADO, 2009, p.25). O TBC não se vincula à invenção de uma realidade de consumo de um rural estereotipado, na figura do Caubói norte americano. A procura pelas características próprias do campesinato significa a geração de rendas adicionais, agregando valor aos produtos agrícolas e valorizando as origens e a cultura regional. Porém, a ampliação da proposta do TBC depende de apoios e parcerias, incluindo as políticas públicas que incentivem o processamento, a agricultura sustentável e o artesanato, afinado com a especificidade da agricultura familiar camponesa. Também são necessárias políticas públicas que atendam as dimensões de bem estar social e os direitos de cidadania, incluindo a logística de transporte, eletrificação no espaço rural, saneamento básico, infraestrutura e moradia.

Porém, no Brasil o desenvolvimento sustentável não se generaliza, pois há uma série de dificuldades para se replicarem as experiências de sucesso e sua ampliação em escala territorial com a inclusão efetiva das comunidades tradicionais e locais (CAPORAL, 2009). Os pequenos empreendedores ainda precisam se posicionar como protagonistas e/ou beneficiários diretos do desenvolvimento, incluindo ali a sua inserção nos serviços do turismo.

Nos territórios, os gestores públicos e as agências de turismo ainda têm receio e restrições em promover o desenvolvimento na perspectiva do Turismo de Base Comunitária (TBC) por falta de iniciativas de políticas públicas de incentivo para o turismo no espaço rural. Ainda há que se superar fragilidades, como: divulgação e inclusão no mercado turístico; gestão dos recursos existentes, capacitação econômica, de hospitalidade e de acolhimento, tomada de decisões e gestão de pessoas; abertura e busca de parcerias visando a cogestão financeira, ampliação e implementação de infraestruturas diversas. Para o referido “a ineficácia de um ou mais desses processos faz com que mais de três quartos desses projetos de TBC sejam frágeis e/ou insustentáveis a longo prazo” (MIELKE, 2009, p.190).

A superação de política pública efetiva, pode seguir o caminho de parcerias envolvendo a mediação das iniciativas públicas com parceiros do terceiro setor e do meio empresarial, orquestrando-se doadores e financiadores, consultores,

educadores, extensionistas e agências operadoras. O TBC inclui a busca de políticas públicas e a adoção de novas metodologias e experiências, proporcionando uma outra inserção dos camponeses, em especial para aqueles imersos em práticas tradicionais, habilidades artísticas, religiosas, além da oferta de serviços ambientais quando agraciados por paisagens e ecossistemas relativamente conservados.

Este contexto é mais facilmente apropriado para agricultores que se distanciam do uso de tecnologias da revolução verde (composto de insumos químicos, agrotóxicos, mecanização intensiva em sistemas simplificados, monoculturas, entre outros). O TBC, se implementado nas bases de produção agroecológica, favorece o resgate da identidade camponesa, baseado na agrobiodiversidade, autonomia alimentar e na cultura regional. Como se refere Bartholo; Sansolo e Bursztyn o TBC é composto por: “palavras e expressões como participação, protagonismo social, empoderamento, afirmação cultural, benefícios diretos, ganham destaque nesse contexto e começa a se articular com o tema da conservação ambiental e o bem viver nesses espaços rurais” (2009, p. 17).

A implementação do TBC no contexto da agricultura familiar camponesa geralmente não é usual e tem mais penetração entre os grupos organizados vinculados a economia solidária e o desenvolvimento rural sustentável, particularmente quando se constituem bases de reciprocidade nas relações entre comunidades turistas e visitantes.

A reciprocidade consiste em uma relação de troca baseadas em sentimentos de conhecimento mútuo e afetividade nas relações entre consumidores e produtores, por considerar as necessidades das pessoas (SABOURIN, 2014). O TBC resulta em novas possibilidades de renda e novos desafios na gestão do estabelecimento agrícola, demandando habilidades de acolhimento, comunicação, sentido estético da paisagem rural, espaços naturais conservados e o resgate da cultura popular, religiosidade e lazer.

O TBC, pressupõe o engajamento coletivo, o consentimento de todos os envolvidos no propósito, englobando a história recontada de encantamento, o meio ambiente, a biodiversidade agrícola, manifestações culturais e o modo de vida dos agricultores que se identificam como campesinos.

A promoção do TBC implica em novos olhares do território, autogerido por coletivos atuantes e caracterizados pela adoção de iniciativas inovadoras. As novas oportunidades de negócio dentro do espaço rural provocam mudanças na gestão dos

estabelecimentos rurais, planejando melhorias e novos arranjos na distribuição dos usos da terra, delineando paisagens esteticamente agradáveis ao olhar do turista visitante.

No contato com os visitantes há troca de experiências e os agricultores são motivados a delinear jardins e diversificar seus quintais, ordenando paisagens e valorizando as plantas arbóreas e medicinais.

Os turistas que buscam experiências e vivências com camponeses e o espaço rural tem o perfil de busca por novas experiências e valores, geralmente visam sair da rotina do turismo de sol e praia. Trazem questionamentos e preocupações com o consumo, com os valores da sociedade dominante, geralmente são ávidos por alimentos saudáveis, livres de agrotóxicos e os elementos da cultura popular (tais como a dança, história popular e a gastronomia).

A proposição do TBC pressupõe organização e gestão comunitária com transparência clara e objetiva e trazendo os valores culturais e naturais deste espaço rural. Os reais promotores dessa atividade são a comunidade, assim se afastando do controle direto do setor público e do privado.

O TBC tem proximidade com os princípios da economia solidária, em especial quando a produção e o consumo são geridos pela família. Comumente os agricultores familiares estabelecem laços de solidariedade e complementaridade, favoráveis ao acolhimento de turistas e a troca de experiências e aprendizagens.

Aos promotores e atores desse caminhar ecológico através do turismo, onde se organizam em comunidade, é fundamental para compor um conjunto de atrativos e investimentos complementares.

Dentro dessa nova atividade na unidade rural não deixamos de destacar o papel do camponês na terra, o que permite a manutenção da população campesina nas áreas rurais. Porém outras atividades no espaço rural têm desempenhado e se estruturado um papel fundamental na diversidade e se caracterizando como um espaço plural (WEISSBACH; 2011, p.30).

Dentro disso observa-se a concepção, dos limites entre os espaços urbano e rural não sendo territórios absolutos e rígidos. (TULIK,2002),

No final do século XX, o rural passa a ser entendido não apenas como exclusividade da atividade de produção agrícola. Ampliam-se as trajetórias e com o fortalecimento das múltiplas possibilidades de rendas e as novas demandas para o espaço rural enquanto território de lazer, conservação, reprodução da tradição e da

cultura do homem rural, em contraponto a sociedade urbana-industrial, técnico-informacional.

Trata-se de características específicas que distinguem o rural do urbano e garantem a sua diferenciação e influência cultural. A diferenciação urbano/rural se encontra muito mais no conteúdo das relações sociais consistentes nos elementos do que propriamente dito na delimitação física (VALE; 2005). Nesta ótica o espaço rural amplia e incorpora novas possibilidades de emprego, geração de renda e novos empreendimentos se configurando como negócios rentáveis, gera-se um crescimento e valorização de bens não-tangíveis como as paisagens naturais e conservadas e o lazer resultando em novas formas de ocupação e rentabilidade ao agricultor.

Mesmo com a existência das tendências de urbanização do campo, ou simplesmente pelas tardias melhorias no espaço rural brasileiro, este preserva distinções devido a oferta de serviços ambientais (são espaços relativamente conservados, paisagens amplas e rústicas, convivência com animais domésticos e silvestres, baixa densidade demográfica, folclore e tradições, cultura regional, gastronomia típica, religiosidade, festas típicas, terapias, alimentação saudável entre outros aspectos (WESSBACH; 2011, p.37).

A qualidade ambiental que pode ser proporcionada amplia a procura do espaço rural para o turismo, nas mais diversas modalidades de turismo (comunitário, rural, laser e entretenimento, aventura, ecológico e pedagógico, entre outros).

Entretanto estas características não se coadunam com a antiga dicotomia rural/urbano, sendo o rural definido como um espaço avesso as novas tecnologias e os ideários da sociedade globalizada. Atualmente o rural está mais amplamente integrado a sociedade, seja pelas melhorias de mobilidade, seja pelo avanço das comunicações.

Neste contexto o turismo no espaço rural pode ser mais contributo para as reduções das diferenças culturais e informacionais entre o rural e o urbano, além de ser uma alternativa de geração de renda nas unidades agrícolas.

Trata-se de um novo formato de gestão dos empreendimentos agrícolas familiares e das populações tradicionais, gerando novos postos de trabalho e novas valorizações para a população local seus saberes e suas interações com o meio ambiente.

O TBC envolve uma comunidade organizada a qual oferta um leque diversificado de atrativos turísticos envolvendo belezas naturais e paisagens da

realidade rural, assim possibilita melhorias na economia local e os produtos de origem local, tais como artesanato, produção dos quintais produtivos e alimentos processados.

Quando os produtos são comercializados diretamente com o consumidor, se agrega valor ao produto, e se limita a ação dos atravessadores nefastos.

A comercialização direta proporciona vantagens para comparadores e vendedores: “tanto para aquele que vendem, que o faz por um preço melhor que o negociado com o intermediário, quanto para o comprador, que o faz a um preço menor. A compra direta tem por vantagem a aquisição de um produto fresco, recém-colhido ou produzido” (WEISSBACH; 2011, p.41).

O turismo no espaço rural traz melhorias (como estradas telecomunicações e saneamento básico), possibilitando condições de bem-estar e vida com qualidade para a população local.

Pode-se então mudar o quadro de desalento das pessoas que vivem no meio rural devido as rendas não condignas do trabalho agrícola, somadas a ausência de políticas públicas efetivas, com continuidade e com amplitude.

As alternativas de multiplicação das indústrias, atividades de turismo, lazer e residências no campo, desfaz a tradicional dicotomia entre o rural e o urbano e onde vem se impondo novas ideias de consumo desses territórios.

O contexto atual favorece o surgimento de algumas tendências de urbanização do campo, um espaço periurbano pela localização e proximidade das cidades interioranas em especial as cidades urbanas com atividades rurais. O conjunto de indicadores e a quantificação dos componentes das unidades de produção resultou na classificação dos Sistemas de Produção em: a) Parcialmente Autônomos (SPA), com os índices variando de 3,3 a 5; e, b) Simples (SPS) com índices variando de 1,3 a 2,8

Caracterização dos atrativos turísticos na abordagem sistêmica

Portanto foi importante identificar os dois sistemas de produção que visava caracterizar os potenciais para a implementação do TBC, conhecendo e caracterizando as unidades de produção em termos de agrobiodiversidade,

organização do trabalho, processamento em grupo, dinâmica produtiva e as formas de comercialização.

A atividade foi realizada com a estadia da pesquisadora durante vinte e um (21) dias em cada uma das sete unidades de produção em que residem as onze (11) mulheres integrantes do grupo. Que veio a complementar a pesquisa de campo com a vivência onde foram aplicadas Entrevistas Semiestruturadas e o Mapa do Uso da Agro biodiversidade. Como resultado tem-se o diagnóstico sobre o potencial para implementação do TBC por parte da família, também considerando os constituintes dos sistemas de produção de cada uma das mulheres integrantes do grupo.

Por meio da abordagem sistêmica houve a qualificação dos componentes econômicos, sociais e ambientais e as diferenciações conduzidas por cada agricultor e sua família. Entendeu-se que este conjunto de componentes configurava uma UPA, onde na análise das inter-relações havia a compreensão do funcionamento do sistema, ao qual a família e a propriedade constituíam um sistema de produção (LIMA, 1995). Este era definido como a combinação dos cultivos e criações geridos pelos fatores de produção (volume de terra, trabalho empregado na produção, tecnologia e equipamentos, capital de investimento e renda, entre outros) limitados ou potencializados pela transformação e condução dos recursos do meio ambiente (DUFUMIER, 1996).

Na presente pesquisa como modelo de análise foram criados os indicadores de sustentabilidade dos sistemas de produção, o que incluiu: diversidade no comércio, integração, autoconsumo, autonomia, diversidade de renda e atrativos turísticos. Estes indicadores foram correlacionados conforme os componentes dos agroecossistemas e a dinâmica socioeconômica incluída. Visando expressar as interrelações de modo factível foi utilizado o método MESMIS (Marco para Avaliação de Sustentabilidade de Sistemas de Manejo de Recursos Naturais), um modelo capaz de quantificar, por meio de índices, em escala local e na ótica do sistemas (GALO; GUIMARÃES; CARVALHO, 2014). Pelo método, quanto mais o indicador se aproximava da “ameba” do maior diâmetro do círculo (valor 05), mais diversificado é o sistema (ALTIERI e NICHOLLS, 2002). O somatório dos indicadores denotava se a UPA detinha os reais potenciais para a oferta de um determinado serviço turístico. Os sistemas de produção com valores de diversidade, integração, produção e renda localizados no limiar de cinco indicam que os atrativos são expressivos para a oferta de serviços turísticos (Quadro1).

Quadro 1 Indicadores de Sustentabilidade para a oferta do serviço turístico.

a) Diversidade no comercio

- 1- Baixa – uma a duas culturas que fornecem ao mercado durante o ano.
 3- Média – três a cinco culturas que fornecem ao mercado alimento durante o ano
 5- Alta- acima de cinco culturas que fornecem ao mercado alimento durante o ano

b) Diversidade no autoconsumo

- 1- Baixa – uma a duas culturas que fornecem alimento durante o ano para família.,
 3- Média – três a cinco culturas que fornecem alimento durante o ano para família.,
 5- Alta- acima de cinco culturas que fornecem alimento durante o ano para família.,

c) Integração culturas/criações

- 1- Baixa – não há animais e culturas inter-relacionados
 3- Média – uma a duas criações ou culturas integradas
 5- Alta- mais de duas criações ou culturas integradas

d) Produção autônoma de insumos

- 1- Baixa – compra a totalidade dos insumos (fertilizantes, sementes, agrotóxicos, rações)
 3- Média – compra parcial dos insumos (fertilizantes, sementes, agrotóxicos, rações)
 5- Alta- autosuprimento dos insumos (fertilizantes orgânicos, sementes crioulas, controles bioativos, alimentos aos animais)

e) Renda agrícola

- 1- Baixa –renda agrícola abaixo de um salário minimo.
 3- Média – renda agrícola de um salário a dois
 5- Alta- renda agrícola correspondente a mais de 2 salários.

f) Potenciais de atrativos turísticos

- 1- Baixa – ausência ou insuficiencia de potenciais serviços para recepção visitantes.
 3- Média – potenciais em até dois serviços
 5- Alta- potenciais de mais de três serviços.

Fonte: Adaptado de Altieri & Nicholls (2002)

A fim de análise econômica foi utilizada a Unidade de Trabalho Homem (UTH) por quantificar a disponibilidade de mão de obra existente na unidade de produção. Cada UTH equivale a 8 horas diárias realizada em cindo dias da semana. A Superfície de Area Utilizada na agricultura (SAU) indicava a disponibilidade de terra útil para realizar a produção agrícola (BRASIL, 2016).

SISTEMAS DE PRODUÇÃO E OS POTENCIAIS PARA O TURISMO

Esta representação gráfica teve a vantagem de sintetizar os pontos críticos que aumentavam a distância entre o sistema real e o ideal (SARANDON, 2002). A diversidade de plantas cultivadas e dos animais e a sua integração com as plantas, indicava a autonomia do sistema e a redução da dependência por insumos externos

(adubos químicos e agrotóxicos). Traçou-se um comparativo da diversidade entre os sistemas de produção em estudo, pois geralmente a diversificação dentro da espécie estava reduzida se comparada com aquela, naturalmente, presente entre as populações tradicionais (BOEF, 2007). Somado a isso, compreendeu-se que as perdas na habilidade de como manejar e usar determinadas espécies ou variedades resultavam do desenvolvimento moderno da agricultura, implicando na padronização das culturas. Além disso a simplificação das UPA implicava na perda do conhecimento de espécies quanto às propriedades medicinais e culinárias específicas, os modos de preparar e processar (BOEF, 2007).

Contudo, havia o discernimento de que parte dos agricultores reagiam a estas pressões através de estratégias como a **alternatividade entre produção e consumo**, onde um alimento ora é comercializado ora é consumido pela família, a depender das vantagens do mercado. Oscilações na oferta e procura geralmente eram atentamente acompanhada pelos camponeses, denotando flexibilidade ao destino das colheitas para além de uma noção unívoca entre produto de subsistência e produto de mercado. Uma outra estratégia camponesa era a economia de insumos externos ao sistema, ao qual consistia em integrar as atividades de produção e os recursos disponíveis no meio ambiente. Este era um mecanismo útil para alimentar a diversidade genética do local, com novos materiais e características adequadas às necessidades e a produção. Uma das práticas resultantes desta estratégia foi a conservação das sementes crioulas, onde os guardiões eram os agricultores responsáveis por trocar, selecionar, armazenar, fornecer e perpetuar as sementes e conhecimentos associados, garantindo assim que a comunidade mantenha a biodiversidade (BOEF, 2007). A estratégia de comercialização direta em feira, indicava a busca por mercados locais com conhecimento dos clientes, refletindo em novas oportunidades de renda com agregação de valor ao produto e a eliminação dos intermediários nefastos do mercado. A estratégia de comercialização de produtos diversificados trazia mais flexibilidade nas situações de mercado de preços instáveis, garantindo fontes diversificadas de rendas.

A autonomia era considerada uma estratégia de reprodução da agricultura familiar camponesa e incluia a otimização no uso dos recursos internos ao sistema o que incluia a reciclagem da matéria orgânica, a redução de gastos energéticos e a busca de fontes renováveis de energia. Tinha-se um quadro próximo ao real, de como era o sistema de produção sua dependência, em especial, no mercado de insumos e

nas fontes de financiamento (DALMORA, 2014). Contudo a autonomia integral, não se concretizava devido às precariedades socioeconômicas dos agricultores e os impactos ambientais, tais como as oscilações climáticas, que afetavam as microrregiões.

Ao categorizar estes indicadores se pode compreender a proximidade dos sistemas as práticas de agricultura sustentável, o que constitui um grande diferencial para a oferta do serviço turístico, ampliando o leque das opções de atrativos de um sistema de produção. A análise sistêmica qualificava as informações e indicava as necessidades de investimentos para a concretização do turismo no espaço rural, na perspectiva do turismo sustentável.

A partir desta caracterização que buscava inter-relacionar os fatores de biodiversidade, integração, autonomia de insumos, organização e alternatividade de renda resultaram os potenciais para a implementação do TBC, pois tratava-se de sistemas de produção com indicadores de sustentabilidade e disponibilidade para a efetiva prática da multifuncionalidade, tendo foco no turismo.

Para os sistemas de produção estudados buscou-se dimensionar a atividade produtiva e a diversidade de produção motivada pelos objetivos do agricultor quanto ao consumo e venda. Foram caracterizados os componentes do sistema em termos de tamanho da área cultivada, horas de trabalho, renda, manejo, atividades produtivas, comercialização, configuração de renda e trabalho no GMC. O conjunto de indicadores e a quantificação dos componentes resultou na classificação dos Sistemas de Produção em: a) Parcialmente Autônomos (SPA), com os índices variando de 3,3 a 4,2; b) Simples com índices variando de 1,3 a 2,0 (Tabela 1). Tais variações ocorria pois ao manejear a UPA os agricultores tendem a acentuar a sua simplificação, limitando a produção ao longo do tempo e gerando ativos que comprometem a estabilidade ecológica dos sistemas (DALMORA & BATISTA, 2018).

Observou-se que em ambos os sistemas de produção estudados as rendas agrícolas eram restritas, resultando na busca por atividades complementares de natureza não agrícola e até mesmo, a prestação de serviços, agrícolas ou não, fora do estabelecimento, o que pode favorecer para a busca de iniciativas como o turismo. O TBC tinha um espaço salutar para este perfil de agricultores, que de certa forma preservavam a simplicidade dos roçados, os costumes e a base da alimentação típica regional. A imersão das mulheres na organização social e sua dedicação no processamento dos panificados e bolos se constui numa destas alternativas. Foram

identificados os seguintes potenciais turísticos de cada família camponesa: trilhas na natureza; conhecimento ecológico tradicional, vivência na agricultura, comidas típicas e hospedagem

A partir da categorização dos Sistemas de Produção foi analisado se haveriam atrativos em potencial para a inclusão do grupo na oferta de serviços turísticos. No sentido operacional do conceito entende-se atrativo como sendo "um recurso natural ou cultural formatado em negócio que atenda as especificações necessárias para a comercialização e recepção de turistas com responsabilidade social, ambiental e cultural" (SEBRAE, s.d.).

No sentido de conhecer melhor a realidade de cada integrante do GMC para identificar se os recursos disponíveis se configuravam como potenciais atrativos ao turismo, foi observado as habilidades de cada membro, o manejo dos sistemas de produção e as proximidades com a agricultura sustentável. Os seguintes atrativos foram identificados: trilhas na natureza, conhecimento ecológico tradicional, vivencia na agricultura, comidas típicas e hospedagem nas residências dos camponeses.

Por meio da triangulação das metodologias participativas foi possível compreender os limites e as potencialidades para constituir um atrativo turístico de investimento mais imediato nas unidades de produção. A disposição para realizar o negócio turístico foi primeiramente debatida em reunião no GMC, onde cada mulher integrante refletiu se teria as condições favoráveis para se inserir nos propósitos TBC, detalhando as características de seu atrativo.

Tabela 1: Caracterização dos Sistemas de Produção da agricultura familiar camponesa.

Unidades de Produção/Indicadores	Encanto das Jaqueiras	Vale dos Laranjais	Caminho das Manivas	Refúgio dos Olhos D'água	Tradição nos roçados	Rota do Rio	Fazeres Medicinais
Diversidade no comércio	5	1	5	1	1	1	1
Diversidade no autoconsumo	3	5	5	3	5	3	5
Integração culturas/criações	5	1	3	3	3	1	1
Autonomia de insumos	3	5	5	3	5	1	3
Renda na agricultura	3	3	3	1	3	1	1
Atrativos turísticos	5	3	4	0	0	0	1
Média dos indicadores**	4	3,3	4,2	1,6	2	1,3	2

** De 3,1 a 5 - Sistema de Produção Parcialmente Autônomo (SPA); até 3,0 - Sistema de Produção Simples (SPS).

Fonte: Dados de pesquisa

1.1 O TBC no Sistema de Produção Parcialmente Autônomo

A promoção da biodiversidade nos sistemas agrícolas é a base para o seu redesenho e resulta em incrementos decorrentes dos seguintes processos: alta capacidade de recuperação às adversidades locais; controle efetivo de pragas e ciclagem de nutrientes (ALTIERI; NICHOLLS, 2003). O espaço rural quando se baseia nos parâmetros da alimentação saudável, livre de contaminantes, paisagens biodiversas e conservação relativa dos ecossistemas é propício para ser um atrativo turístico aos visitantes urbanos, ávidos pela convivência com ecossistemas conservados e sistemas agrícolas dinâmicos e resilientes. O resultado é uma agricultura menos sujeita a riscos e com estabilidade na produtividade composta de processos renováveis e serviços ecológicos de natureza biológica altamente favoráveis para o desenvolvimento do turismo no espaço rural. Turistas que buscam tranquilidade, rusticidade, convivência com ecossistemas naturais, contato com animais domésticos e silvestres, aventuras e cultura popular.

A diversidade apresentada SPA foi um indicador favorável na implementação do TBC, sendo um potencial atrativo motivador para o visitante realizar vivências no espaço rural e fortalecer a oferta de alimentos saudáveis aos visitantes.

No SPA as famílias configuravam níveis de renda agrícola mensal variando e 1 a 2 Salários Mínimos (SM). Tal renda restrita tinha relação entre o tamanho da área de terra que variava de 3 a 1 hectares. As pessoas da família dedicadas ao trabalho na agricultura possuíam de 1,5 a 2,5 EHA - Equivalente Homem Ano. Na relação entre a terra disponível para cultivar e o número de pessoas disponíveis para trabalhar (indicado por Unidade de Trabalho Homem), o índice variava de 0,53 a 1,5 UTA (Quadro 2). Tal estreitamento no tamanho da unidade de terra limitava a conservação de reserva legal, a produção de culturas anuais e as criações de animais de maior porte. O impacto na geração de renda poderia ser avaliado devido a exiguidade do tamanho da terra para produzir alimentos e os comercializar nos mercados locais.

As culturas eram realizadas aproveitando os espaços, o cultivo do milho e das raízes (mandioca, inhame, macaxeira) nas entrelinhas da citricultura. A produção de alimentos para o autoconsumo era garantido pelas frutíferas, as raízes e algumas culturas anuais em pequena escala, não se distinguindo drasticamente os produtos destinados a comercialização.

Cada uma das famílias fornecia produtos diferenciados para o coletivo de

mulheres processar os panificados e bolos, incluindo ovos, mandioca e coco. O trabalho executado por cada uma das mulheres do coletivo, variava de 8 (oito) horas semanais para 40 (quarenta) horas semanais. Esta disparidade nas horas trabalhadas por cada uma no GMC resultava da demanda reprimida dos produtos, em parte reflexo da pandemia de COVID – 19, que limitou a comercialização dos produtos nas escolas. A participação integral na UPA *Caminho das Manivas* no processamento era devido a unidade estar instalada como um anexo a sua residência

Para o acolhimento turístico, o SPA foi o que apresentou indicadores favoráveis devido a maior dinâmica produtiva, a agrobiodiversidade e a adoção de práticas agrícolas em vias de sustentabilidade. Um conjunto integrado de condições e práticas de manejo estavam coadunados com os propósitos da família camponesa, além das suas habilidades produtivas, de processamento e comercialização serem salutares para a implementação do negócio turístico, composto por uma diversidade de atrativos. A caminhada do GMC já se solidificava na pluriatividade, onde a renda agrícola era adicionada a rendas proveniente da comercialização e processamento. As iniciativas do grupo, compondo as rendas complementares se deram pela participação no Conselho Municipal de Turismo, a oferta dos alimentos para festas municipais e para a experiência de turismo rural regional nominada *Rota do Engenho*. Contudo, há que se considerar que as iniciativas locais em negócios turísticos por parte da agricultura familiar camponesa, eram até então desconhecidas.

A busca por rendas adicionais com atividades não agrícolas, como ocorreu com o processamento de panificados, de bolos e demais derivados da mandioca já se constituía numa iniciativa bem aceita pelo grupo, denotando abertura para ousar em campos não habituais como o turismo.

Após a aplicação das metodologias participativas foi concluído sobre as UPA onde o TBC poderia ser implementado de imediato por apresentarem atrativos em condições para receber turistas. Os SPA com a média dos indicadores foram o Caminho das Manivas com média de 4,2; Encanto das Jaqueiras com média de 4,0 e o Vale dos Laranjais com média de 3,3 (Tabela 1), como descreveremos a seguir.

O Encanto das Jaqueiras

Esse sistema de produção se caracterizava pela diversidade de produtos para venda direta e auto consumo, garantida pela produção diversificada de hortaliças sendo composta de: alface (*Lactuca sativa*), couve (*Brassica oleracea*), quiabo

(*Abelmoschus esculentus*), coentro (*Coriandrum sativum*), dentre outras. Também havia a produção e comercialização das seguintes culturas agrícolas biodiversas: macaxeira (*Manihot esculenta*), mandioca (*Manihot utilíssima Pohl*), batata-doce (*Ipomoea batatas*), amendoim (*Arachis hypogaea*), fava (*Vicia faba*) e feijão de corda (*Vigna unguiculata*). No quintal havia uma diversidade de frutas, tais como: banana da terra (*Musa × paradisiaca*), acerola (*Malpighia emarginata*), mamão (*Carica papaya*), abacaxi (*Ananas comosus*) laranja lima e de umbigo (*Citrus × sinensis*), cacau (*Theobroma cacao*) e coco verde e seco (*Cocos nucifera*).

Toda essa biodiversidade de alimentos era destinada, com alternatividade que se caracterizava pelo destino alternado dos produtos, ora para o auto consumo da família ora para a venda direta na feira semanal, a critério das situações mais ou menos favoráveis do mercado. Realizavam criações de galinhas com foco para a produção de ovos comercializados, predominantemente no GMC (chegando a fornecer 8 dúzias ao mês no valor de 10,00 reais a dúzia). As galinhas eram alimentadas com milho do próprio lote e restos de culturas. Portanto havia integração entre as criações e as culturas que a elas serviam de alimento. A integração também ocorria no processamento de bolos e pães junto ao GMC ao qual eram ofertados produtos agrícola como couve e milho verde.

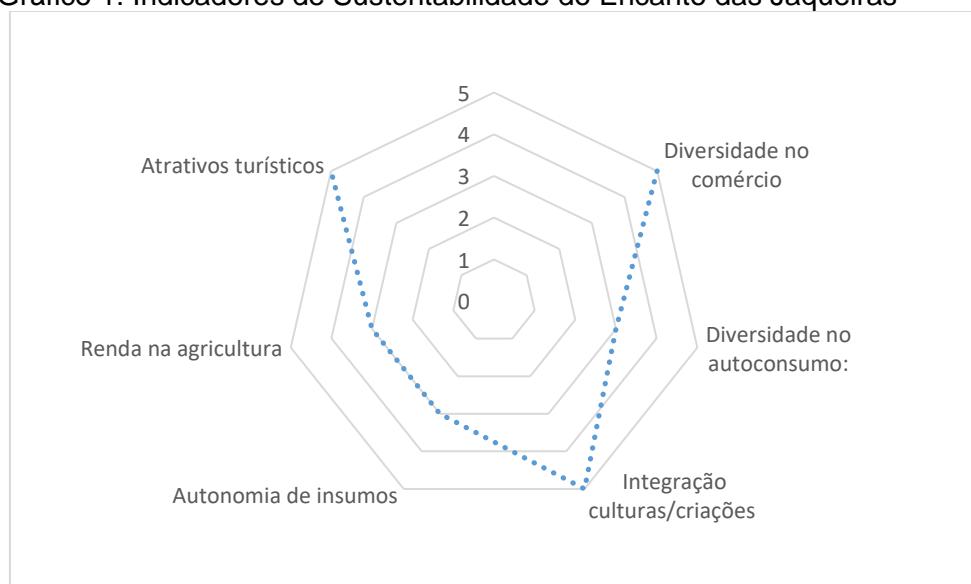
A renda da família era predominantemente agrícola, com dedicação na UPA de todos os membros da família, incluindo um filho jovem e sua esposa. Esta renda se constituía com estratégias de venda direta em feira, visando eliminar intermediários e a participação no GMC com apoio no processamento dos ingredientes da roça e a confecção dos pães e bolos. A atividade de maior investimento era da produção de muda de citros com um olhar diferenciado para a cultura do limão (*Citrus limon*).

O viveiro de mudas de citros (*Citrus × sinensis*), era conduzido pelo filho, assim como ele contribuía com o manejo das culturas e do espaço, eles utilizavam adubação química nos laranjais. Como vantagem no manejo do solo retiravam as plantas espontâneas com roçadeira costal e assim não utilizavam herbicidas. Este manejo os colocava numa posição parcial na adoção de insumos externos, devido a relativa dependência de adubos químicos, frente a produção de estercos animal insuficiente o sistema não é propriamente sustentável. Apesar da necessidade de melhorar este aspecto para uma excelência no serviço turístico, há uma superação desta fragilidade com a exuberância das jaqueiras (*Artocarpus heterophyllus*) e uma área de trilha ecológica agraciada pela diversidade de plantas nativas na área de reserva legal. A

nominação a esta UPA de Encanto das Jaqueiras foi devido a presença de jaqueiras centenárias, que tornava o local lúdico para contemplação.

O casal apresentou um entusiasmo para receber visitantes e expor seus saberes de manejo da agrobiodiversidade, o aspecto paisagístico do lote, composto de jardins com plantas ornamentais populares, a abundância das frutas, a casa de taipa, o manejo das culturas típicas da região, somado ao contar da história sobre as plantas, os animais silvestres e as culturas agrícolas.

Gráfico 1: Indicadores de Sustentabilidade do Encanto das Jaqueiras



Fonte: Dados de pesquisa

Caminho das Manivas

Nesta UPA a diversificação para autoconsumo, com alternatividade relativa, da UPA se coaduna com o manejo integrado por realizar consórcios entre arbóreas e culturas anuais, o que inclui: macaxeira (*Manihot esculenta*), rever mandioca (*Manihot utilissima Pohl*), feijão (*Phaseolus vulgaris*), fava (*Vicia faba*), milho (*Zea mays*), laranja de diversas variedades (*Citrus × sinensis*), lima da pérsia (*Citrus limettioides*), banana (*Musa*), coqueiro (*Cocos nucifera*), acerola (*alpighia emarginata*), caju (*Nacardium occidentale*), jenipapo (*Genipa americana*), cana (*Saccharum officinarum*), abóbora (*Cucurbita*), graviola (*Annona muricata*), pimenta (*Capsicum*), couve (*Brassica oleracea*), quiabo (*Abelmoschus esculentus*) e espinafre (*Spinacia oleracea*).

Plantas medicinais, ornamentais e flores estavam no quintal da casa a exemplo da cidreira (*Melissa officinalis*), capim santo (*Cymbopogon citratus*) hortelã miúdo e

graúdo (*Mentha spicata*), manjericão (*Ocimum basilicum*), poejo (*Mentha pulegium*), alfavaca (*Ocimum basilicum*) e coxa (*Digitaria insularis*).

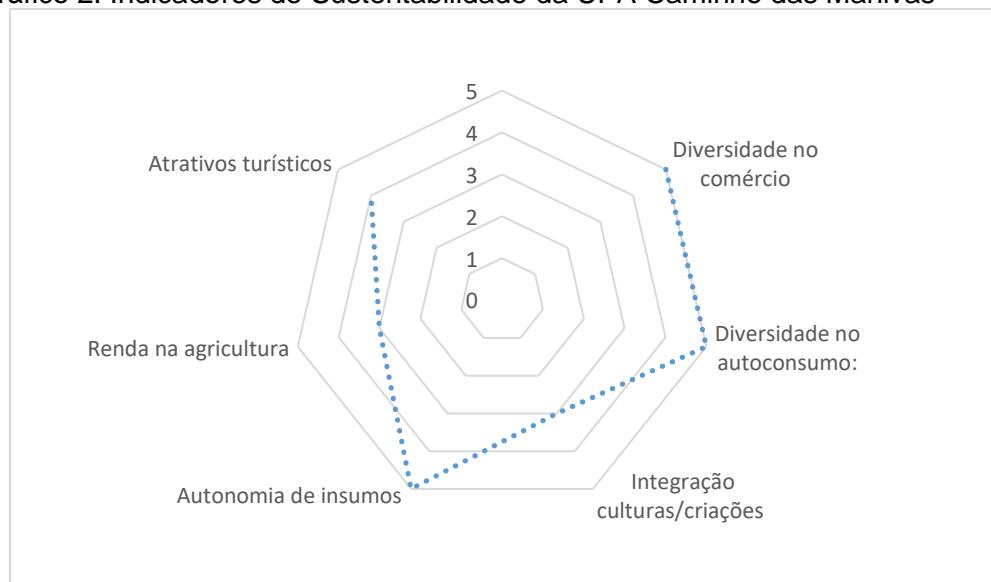
A integração entre culturas e criações era uma estratégia utilizadas pela família, produziam aproximadamente 25 galinhas e três porcos no ciclo completo. Havia um burro para transportar os produtos da roça sendo mantido com pastagem e grãos produzidos localmente, sem realizar complementação com alimentos concentrados ou formulados, manejo este facilitado devido a rusticidade dos animais.

A multifuncionalidade era uma das estratégias para o campesinato e estava presente nesta unidade agrícola, fortalecida pelo trabalho cooperativo do casal e seus filhos e noras, realizando trabalho familiar. Neste sistema de produção estavam instaladas a unidade de beneficiamento dos panificados e a casa de farinha. A renda dessa família era proveniente de várias fontes, incluindo o resultado do beneficiamento, que correspondia a 60% da renda, a renda agrícola ficava em 33% e renda do trabalho realizado fora da UPA correspondendo a 6,6%.

Este sistema foi assim denominado *Caminho das Manivas*, por manter por gerações a tradição do cultivos das raízes e o seu beneficiamento na casa da farinha, resultando na multifuncionalidade como estratégia de obtenção de renda.

Dentro desse espaço rural o potencial turístico eram os saberes do cultivo de mandioca, o cultivo das plantas medicinais, as indicações de cura de doenças, a cozinha coletiva com a oferta de café e almoço típico nordestino, o acolhimento, a vivência no processamento da mandioca, entre outras vivências no roçado.

Gráfico 2: Indicadores de Sustentabilidade da UPA Caminho das Manivas



Fonte: Dados de pesquisa

Vale dos Laranjais

O casal mantinha uma boa diversidade de frutas para auto consumo, incluindo as seguintes arbóreas: laranja (*Citrus x sinensis*), nas variedades lima, sangue, pera e umbigo; jaca (*Artocarpus heterophyllus*), graviola (*Annona muricata*), sapota (*Manilkara zapota*), limão (*Citrus limon*), tangerina (*Citrus reticulata*), banana (*Musa*), tucum (*Astrocaryum vulgare*), goiaba (*Psidium guajava*) sapucaia (*Lecythis pisonis*), coco (*Cocos nucifera*) e pinha (*Annona squamosa*).

A diversidade era constituída por poucos exemplares devido ao tamanho da área estar restrito a um 1 hectare. Entretanto a alternatividade era característica dinâmica deste sistema de produção, que consistia na variação do destino das colheitas ora faziam parte do autoconsumo, ora faziam parte da comercialização direta na feira da agricultura familiar do município, conforme a situação mais favorável.

Este sistema se caracterizava pela ausência de criações animais, sendo que realizavam adubação verde com o cultivo do feijão de porco (*Canavalia ensiformis*), para melhorar a produção de hortaliças. Como prática da agricultura camponesa faziam a observação da quadra lunar para a semeadura melhorando o desempenho da colheita.

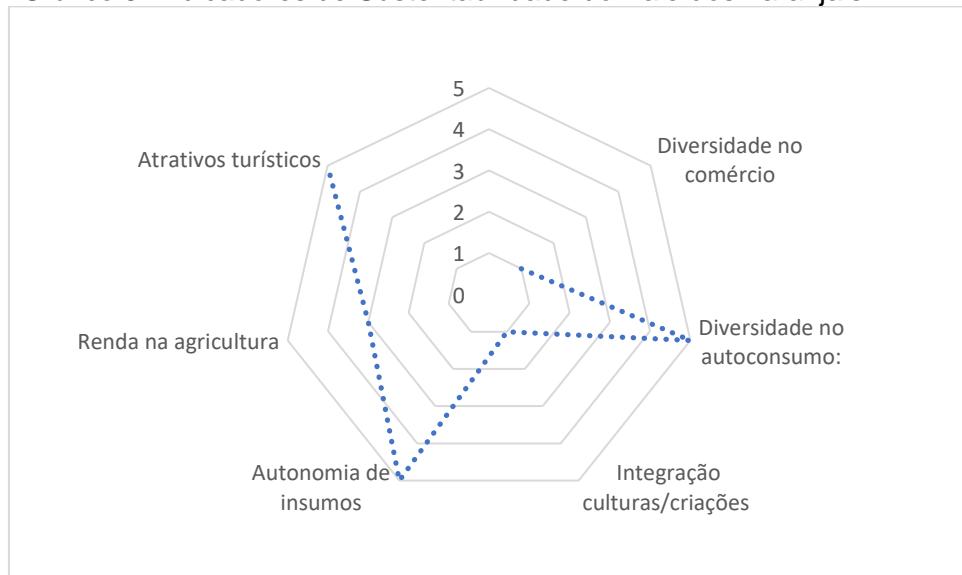
A família fornecia ao GMC, 60 Kg/mês de macaxeira (*Manihot esculenta*) para fazer a confecção da massa de bolos e pães. Comercializavam na feira, aproximadamente 10 Lt de fava (*Vicia faba*) verde e seca, por semana. Estes produtos comercializados geravam uma renda agrícola de $\frac{1}{2}$ SM. O trabalho na cozinha comunitária representava meio SM mensal, pois incluía uma jornada 4 dias por semana. A família residente no local era composta pelo casal e uma filha que trabalhava no comércio local. Apenas o esposo tinha dedicação parcial na UPA correspondente a quatro horas semanais. Já a esposa trabalhava ocasionalmente na unidade, pois dedicava 20 hs semanais no processamento dos alimentos além dos cuidados domésticos.

O diferencial deste sistema era a preservação de um pequeno fragmento de mata na área de Reserva Legal, composta dos seguintes exemplares da Mata Atlântica: ingá poca (*Sclerolobium densiflorum*), umbaúba (*Cecropia*), angico (*Anadenanthera colubrina*), saboneteira (*Sapindus saponária*) e biriba (*Annona mucosa*). Tal biodiversidade era dinamizada pela presença do rio Itamirim percorrendo o interior da UPA e pela conservação da mata ciliar. A família entendia

ser positivo o esforço para conservar cada elemento da vegetação, da fauna, além do benefício da pesca artesanal.

Esta UPA assim denominada *Vale dos Laranjais* denotou condições favoráveis para a recepção de visitantes, numa perspectiva de saborear as diversas variedades de laranjas, no estilo *pague quanto colhe*, compartilhando saberes sobre o manejo dos laranjais e as indicações de uso medicinais e outros usos das plantas arbóreas nativas. No rio que percorre a UPA podem oferecer a pesca utilizando o gererê. O casal denotou habilidades para comunicar seus saberes e desenvoltura para o acolhimento de turistas.

Gráfico 3: Indicadores de Sustentabilidade do Vale dos Laranjais



Fonte: Dados de pesquisa

a. Sistema de produção simples: caminhos para o TBC

Os limitantes inviabilizaram a oferta de atrativos turísticos nas UPA das famílias. Limitações se estendiam desde a produção de alimentos diversificados, até a integração com a produção animal o que tendia a simplificação do sistema com monoculturas e a necessidade de adquirir adubos químicos e venenos agrícolas, impactando mais ainda a renda da família. A estratégia da agricultura familiar de substituição de insumos – restrita, unicamente, na economia de insumos agrícolas – não foi suficiente para mudar a dinâmica e estrutura dos SPS, simplificados por restringir o volume e a diversidade das culturas, não realizar consórcios e interconectar as atividades resultando em desperdícios, poluentes, custos de produção elevados e perdas energéticas significativas. A geração de renda, incluindo

a dedicação no processamento da cozinha coletiva, era de baixa expressividade.

Nestes parâmetros, o suporte externo a UPA foi fundamental. A dedicação da família ao trabalho no próprio lote estava restrita, o que resultava em uma agricultura sem expressão quantitativa das culturas e variedades e sem continuidade (Quadro 1). O equilíbrio entre as culturas e as criações visando complementaridades e fontes de matéria orgânica não se concretizava, pela baixa capitalização proveniente da renda agrícola.

A simples substituição tecnológica não modifica a estrutura e as funções de um SPS. Distancia-se da viabilidade produtiva, a produção de alimentos saudáveis e o resgate da agro biodiversidade dos agros ecossistemas, historicamente tensionados pelo clima e as pressões antrópicas. AS limitações da produção

Observou-se que nos SPS, os indicadores resultantes foram: Refúgio dos olhos d'água com média 1.6; Fazeres medicinais com média 2,0; Tradição camponesa com média 2,0 e Rota das águas com média 1.3 (Tabela1), como descreveremos a seguir.

1.2.1 Refúgio dos olhos d'água

Os alimentos produzidos para o auto consumo da família eram pouco expressivos, em quantidade e qualidade, se limitando a atender as necessidades alimentícias da família, sendo restrita a produção de leite, carne suína, macaxeira, frutas cítricas e as arbóreas mangueira (*Mangifera indica*) e jaca (*Artocarpus heterophyllus*), não havendo produção mais ampla, para a comercialização na feira da cidade. Apesar desta UPA apresentar uma área expressiva de 7ha, se comparada as demais unidades do GMC, a dedicação ao trabalho agrícola estava restrita a três dias semanais, realizada por apenas um dos membros da família, tendo 7 UTH bem mais elevado que nos demais UPA.

A renda obtida pela atividade agrícola era de meio salário mínimo, sendo complementada pelo benefício do governo federal Auxílio Brasil no valor de meio salário e a aposentadoria no valor de 1 (Hum) SM. O filho trabalha como diarista, na colheita de laranja, em outras UPA. A renda no GMC era restrita a meio SM, com uma dedicação ao trabalho variando de dois a três dias por semana.

Durante vários anos a família tinha a área de 7 ha ocupada com a monocultura de laranja. Porém, nos últimos anos a cultura foi definindo com as doenças e pragas, o que se agravou com os efeitos de deriva dos agrotóxicos utilizados pela vizinhança.

São unidades de produção do entorno que realizavam monocultura de laranja em grande escala e o uso inadvertido de agrotóxicos afetou as culturas da vizinhança.

Mais propriamente a aplicação de herbicidas pelos vizinhos do entorno comprometeu a produção das culturas de macaxeira (*Manihot esculenta*), maracujá (*Passiflora edulis*), laranja (*Citrus sinensis*) e tangerina (*Citrus reticulata*).

Visando suplantar os problemas na área a família optava pela introdução do cultivo de abóbora e mantinha apenas 20 pés de laranjas (*Citrus sinensis*) nos locais mais distante da vizinhança, destinados a venda direta nas feiras livres municipais.

Visando ampliar a produção de alimentos para o autoconsumo foram adotadas estratégias que consistiram na criação de seis suínos em ciclo completo. A criação de suínos era suprida com milho (*Zea mays L.*) e farelo de trigo, fornecida pelo vizinho, que se associou a família como parceiro. No manejo do gado leiteiro e do cavalo a alimentação era suprida por resíduos da produção agrícola dos vizinhos, pastagem natural e resíduos de indústrias locais, assim visando substituir a compra de insumos externos.

Não utilizavam adubos químicos e herbicidas e procuravam fertilizar as culturas com esterco animal e cinzas de madeira. A cada ano faziam o preparo do solo com aluguel de trator. Contudo, o manejo no solo era intensivo e no verão ele era exposto, sem a presença de culturas e cobertura morta resultando em perdas significativas da microvida do solo e, em consequência da fertilidade.

Uma das rendas era obtida na comercialização do leite na unidade de processamento, com produção média de 7 litros/dia. Também comercializavam diretamente ao consumidor, na feira semanal, 6 caixas de tangerina (*Citrus reticulata*) e laranja lima (*Citrus x sinensis*).

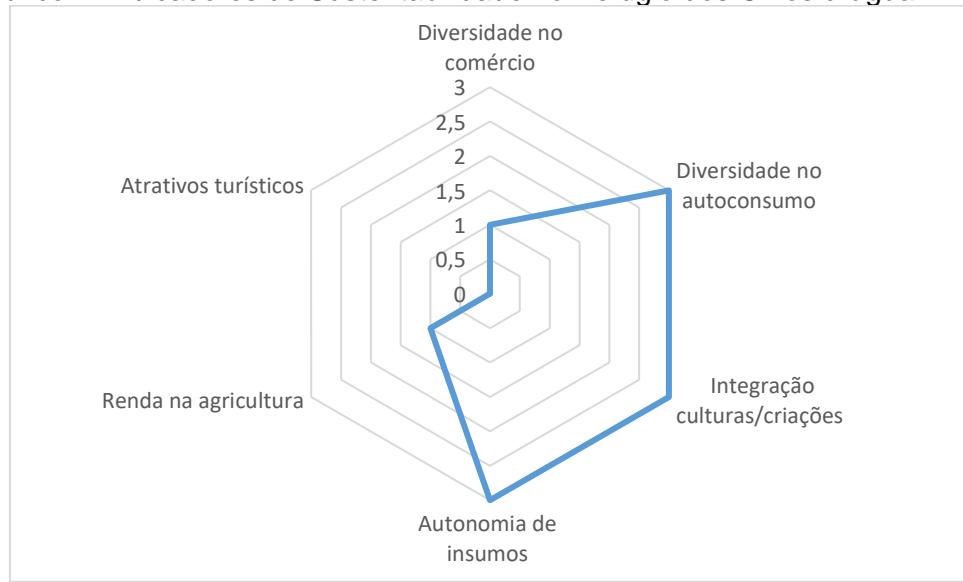
A dedicação na cozinha comunitária variava de dois a três dias por semana, sendo uma complementação de renda, proveniente do trabalho da mulher camponesa. Contudo a renda da família era resultado de uma série de estratégias e parcerias estabelecidas, denotando boa fluência dos membros da família para suplantar as adversidades da produção agrícola.

Foi observado que essa unidade familiar não tinha potencial para os atrativos turísticos por conta da degradação ambiental sofrida pela monocultura de citrus no entorno e, por estar em fase de redifinição do sistema produtivo. Uma das características mais peculiares da UPA era a presença de um veio de água, preservado pela mata ciliar, ao qual a família o mantém atentamente, por ser uma

fonte de água de superfície valiosa para a sustentação do consumo de água.

A denominação desta UPA de *Refúgio dos Olhos D'água* foi devido a presença de uma nascente de água no interior da unidade, junto a área de mata correspondente a 3 ha. Este recurso poderia ser configurado como um atrativo turístico, porém o acesso a UPA se dava via propriedade particular, tornando impeditivo a presença de um número maior de pessoas transitando no local, inclusive para veículos de maior porte.

Gráfico 4: Indicadores de Sustentabilidade no Refúgio dos Olhos d'água



Fonte: Dados de pesquisa.

1.2.2 Fazeres medicinais

A presente UPA de caráter familiar camponesa era composta por oito membros entre eles, o marido, filhos, mãe e genro. Nesta mesma UPA estavam três mulheres integrante do grupo e da cozinha coletiva que confeccionavam os processados.

Contudo, apesar do número das pessoas da família, a produção da UPA se encontrava restrita a área de um hectare e meio, limitando o volume de produção, tendo o índice 2 UTH. A agrobiodiversidade para o autoconsumo estava focada nas frutas cítricas e tubérculos, tais como: laranja de umbigo e pera (*Citrus × sinensis*), limão taiti (*Citrus limon*), tangerina (*Citrus reticulata*), banana (*Musa*), jaca (*Artocarpus heterophyllus*), mangueira (*Mangifera indica*), abacate (*Persea americana*), coqueiro (*Cocos nucifera*), inhame (*Dioscorea*), macaxeira (*Manihot esculenta*), batata-doce (*Ipomoea batatas*). Também cultivam os seguintes alimentos: couve (*Brassica oleracea*), coentro (*Coriandrum sativum*) e cebolinha (*Allium schoenoprasum*), as plantas medicinais e o milho (*Zea mays L.*).

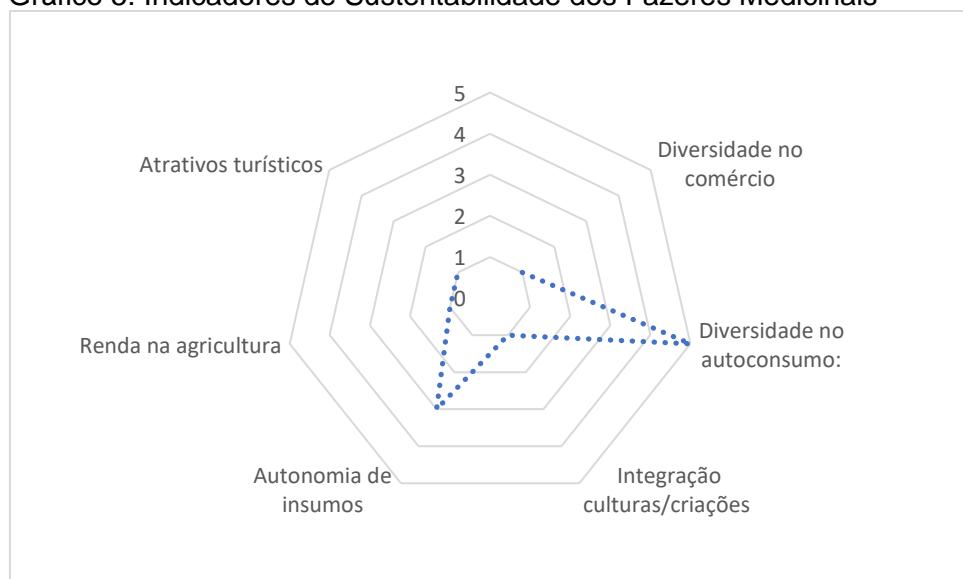
Além disso cultivava uma ampla diversidade de plantas medicinais no quintal e possuía os saberes sobre o preparo e utilização das mesmas, daí a denominação da UPA de *Fazeres Medicinais*.

Para atender a demanda das feiras locais e regionais a família produzia um maior volume a pimenta, principalmente a arriba saia e a malagueta (*Capsicum*), adicionado ao abacate branco (*Persea americana*), laranja de umbigo (*Citrus x sinensis*) e limão (*Citrus limon*). A demanda de trabalho maior se dava na colheita das culturas da pimenta e laranja.

Por ser um espaço agrícola pequeno optaram por não ter animais de grande porte e somente um burro para tração animal como suporte no manejo da UPA. Portanto esta UPA fazia uso de insumos externos não se ajustando a perspectiva da produção livre de agrotóxicos. No caso apresentado a dedicação em horas trabalhadas na cozinha coletiva era significativa devido as habilidades no processamento dos derivados de mandioca e por ser este um produto bastante requisitado nas feiras da região.

A renda familiar ligada a produção agrícola era de 1 SM, que caracteriza na venda dos produtos *in natura* em feira livre. A unidade poderia desenvolver os potenciais turísticos voltado para os saberes populares no uso e tratamento terapêutico com planta medicinais. Porém a família não denotou interesse em se inserir neste serviço turístico e se justar a perspectiva de uma agricultura de bases sustentáveis.

Gráfico 5: Indicadores de Sustentabilidade dos Fazeres Medicinais



Fonte:Dados de pesquisa

1.2.3 Tradição Camponesa

Esta família era constituída por quatro pessoas residindo na UPA, sendo o casal e dois filhos em idade escolar. O diferencial dessa família de agricultores familiares era o potencial na comercialização dos produtos do roçado com o foco em hortaliças livre de agrotóxicos, tais como: pimenta (*Capsicum*), cebolinha (*Allium schoenoprasum*), coentro (*Coriandrum sativum*), alface (*Lactuca sativa*), favaca de galinha (*Ocimum micranthum* Willd), coentro (*Coriandrum sativum*), couve (*Brassica oleracea*), manjericão (*Ocimum basilicum*), alecrim (*Salvia rosmarinus*), entre outras existentes. Também produziam a couve para as demandas de procesamento na cozinha comunitária.

Outros cultivos agrícolas produzidos eram diversas frutíferas, tais como: graviola (*Annona muricata*), cacau (*Theobroma cacao*), abacate (*Persea americana*), banana roxa (*Musa acuminata* 'Red Dacca') e banana maçã (*Musa acuminata*), acerola (*Malpighia emarginata*), jenipapo (*Genipa americana*), maracujá (*Passiflora edulis*), amora (*Rubus* subg. *Rubus*) e jabuticaba (*Plinia cauliflora*). Estas também faziam parte das alternatividade entre consumo e comercialização. O consumo familiar era complementado com a fava (*Vicia faba*), milho (*Zea mays*), inhame moela (*Dioscorea bulbifera*), macaxeira (*Manihot esculenta*), cana (*Saccharum officinarum*) e plantas medicinais como maxixão do pará (*Cucumis anguria*), hortelã miúdo (*Coleus amboinicus*), erva cidreira (*Melissa officinalis*) e coxa (*Digitaria insularis*).

As aves eram criadas soltas, alimentadas com restos de culturas e grãos de milho. Já na criação do gado a alimentação era com pastagem natural e complementado com palma forrageira própria. Quando ocorriam anos agrícolas com seca severa começavam a adquirir palma e outras forrageiras dos vizinhos. Outra prática que era realizada na UPA para a nutrição do gado era o uso da manipueira seguindo orientações populares de manipulação correta do material para evitar efeitos de toxicidade. O esterco dos animais era direcionado para fertilizar as culturas de hortaliças, coadunado com a estratégia de reduzir as necessidades de compra de insumos externos a UPA.

O manejo do solo era de pouca intensidade, manejavam as plantas espontâneas com roçadas e capinas, mantendo a cobertura do solo. Contudo o casal mantinha a prática do uso do fogo; entendiam que a cinza resultante trazia

benefícios de fertilização para o roçado. As cinzas traziam uma contribuição imediata na absorção pelas plantas, o que entendiam ser mais eficazes que o uso dos restos dos cultivos como cobertura vegetal.

A denominação da UPA de Tradição Camponesa foi devido a este conjunto de práticas agrícolas consorciadas e integradas, realizando uma agricultura de baixa insumação, priorizando o autoconsumo da família,

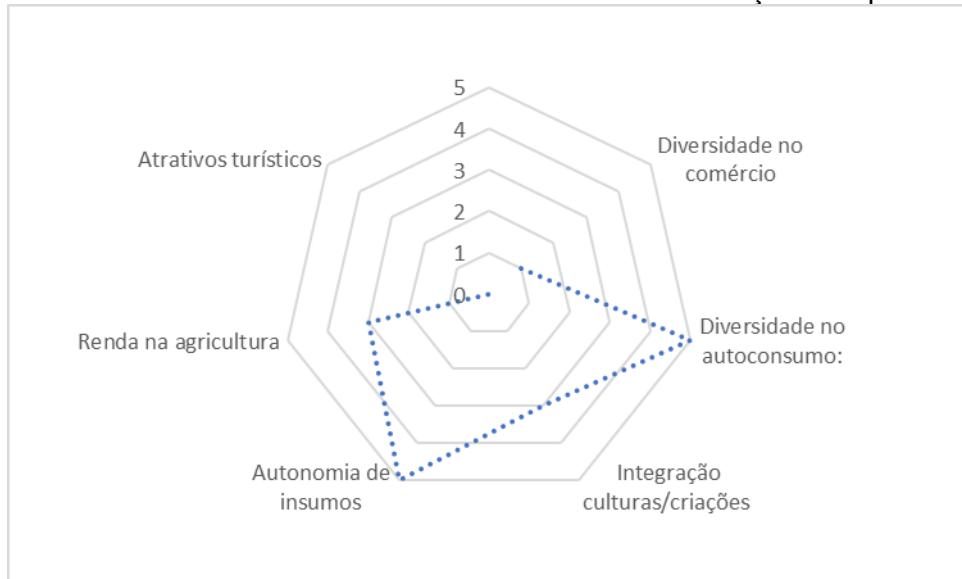
A renda agrícola era restrita a 1/2 Salário Mínimo (SM), considerando que a terra da família era de apenas 1 ha tendo apenas 1/2 UTH, restrigindo o volume de produção agrícola, e animais de criações. A dedicação da mulher no GMC era de dois dias por semana, obtendo uma renda limitada 1/4 do SM. Devido a renda agrícola restrita o esposo realizava atividades de compra e venda de gado, o que lhe conferia uma renda mais significativa que as demais fontes. A intermediação do gado era realizada pelo esposo que frequenta as feiras de Gloria, Umbaúba e Alagoinhas na Bahia. Portanto, a multifuncionalidade era a característica desta UPA, sendo a renda não agrícola mais significativa que a renda da agricultura e do processamento.

Como potenciais para o turismo a unidade se destacava pela casa de taipa relativamente conservada podendo servir para visitação e um poço de água, cavado manualmente, nos moldes antigos, onde a água era retirada com um balde sustentado em uma corda.

No quintal havia algumas flores de campo dispersas no entremedio ao lixo espalhado pelo quintal, o que desfocava o olhar dos elementos da rusticidade das construções. Esta fragilidade associada a baixa produção não qualifica esta UPA para a oferta de atrativos turísticos. Contudo com o avanço da atividade turística no GMC esta UPA poderá se inserir na cultura popular com os saberes imbuídos na realização de festejos, resgatando o folclore e a religiosidade das expressões que Dona Maria de Lurdes sabia contar.

O casal gostou dos propósitos do TBC, porém revelou não se sentir seguro para o implementar. O trabalho do esposo na comercialização do gado exige deslocamentos diários entre os povoados do município, não restando disponibilidade de tempo para a prestação do serviço turístico dentro da UPA. Entenderam que a oferta de turistas prejudicaria o seu engajamento na comercialização de gado cujos rendimentos eram significativos para a sustentação da família.

Gráfico 6: Indicadores de Sustentabilidade da UPA Tradição Camponesa



Fonte: Dados de pesquisa.

1.2.4 Rota do rio

A produção agrícola desta UPA se destacava pelo cultivo em consórcio da macaxeira (*Manihot esculenta*) e amendoim, (*Arachis hypogaea*). A comercialização destes produtos era realizada junto a intermediários, ou de forma direta no varejo local e na casa de farinha. Essa UPA não tinha diversidade de cultivos e para o autoconsumo familiar era produzido, ocasionalmente, algumas hortaliças, plantas medicinais, galinha e ovos.

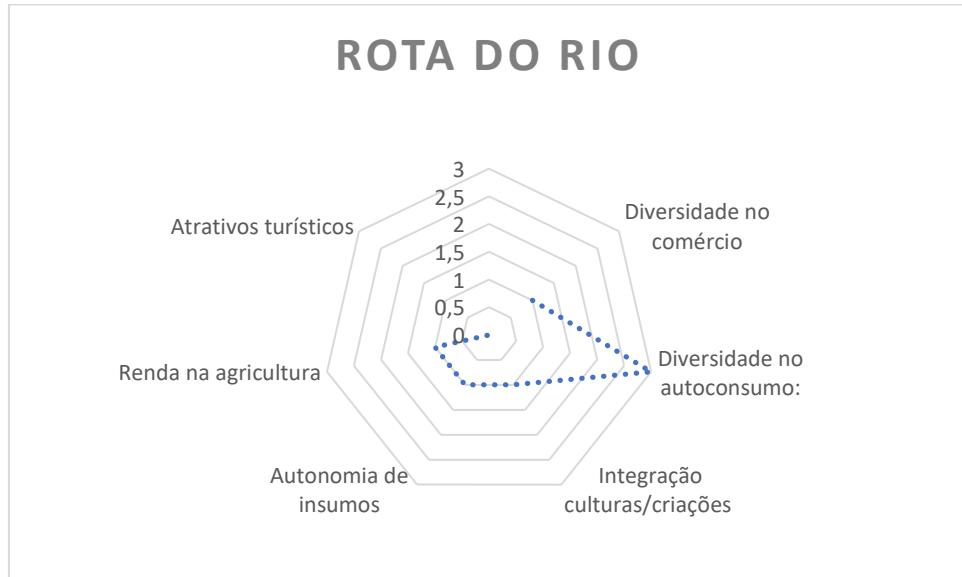
As práticas agrícolas realizadas na UPA eram de manejo convencional com adubação química e o solo ficava exposto no verão. Das práticas tradicionais de cultivo mantinham aprendizados herdados dos pais traduzidos no respeito a quadra lunar no período de semeadura e nos tratos culturais.

Neste sistema de produção houve predominância de atividades realizadas pelo marido, o filho e o irmão fora da unidade agrícola, correspondente a 60% da renda familiar. Rotineiramente realizavam trabalho rural não formal como diaristas, no cultivo e colheita da laranja. As atividades agrícolas eram conduzidas, ocasionalmente, pelas três pessoas da família gerando um somatório de, em média, vinte horas semanais dedicadas a UPA. Em relação ao tamanho da área correspondia a 2,33 ha, sendo trabalhado apenas 0,5 EHA, a UTH ficava em 4,6. Portanto parte da terra não era amplamente utilizada para a agricultura. A esposa por sua vez, realizava 20 horas semanais na cozinha comunitária e na casa de farinha do GMC.

A pluriatividade era a característica desta UPA, ao qual havia um somatório de rendimentos obtidas fora da UPA. Devido a isto a família não denotou interesse em se ajustar a oferta de serviços turísticos. A pouca dedicação a UPA não favoreceu ao desenvolvimento de potenciais atrativos turísticos.

A denominação desta UPA de *Rota do Rio* era devido a presença de um curso d'água que margeia o estabelecimento, sendo utilizado para sedenterização animal e nos usos domésticos da família. Para se constituir um atrativo turístico seria necessário a recuperação da bacia da região ao qual estava com as águas poluídas, em especial pelo uso intensivo de agrotóxicos. A dedicação pouco intensiva a UPA e a simplificação do agroecossistema não indica potenciais turísticos, nem mesmo a disponibilidade da família para maiores investimentos no campo da multifuncionalidade.

Gráfico 7: Indicadores de Sustentabilidade da UPA Rota do Rio



Fonte: Dados de pesquisa

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O modelo de análise utilizado traz um conjunto de informações que se interrelacionam, podendo traduzir um quadro mais próximo da realidade. A título de planejamento permite qualificar as condições, sociais, econômicas e ambientais ao qual a atividade de turismo poderá ter um desempenho mais ou menos efetivo. Inclui-se nisso a identificação de elementos a serem melhorados e, principalmente o alcance que o serviço pode ter enquanto investimentos e habilidades humanas. Também se

denota que a metodologia de sistemas de produção não vê os mesmos potenciais entre agricultores pertencentes a mesma comunidade, pequenos nuances podem gerar estratégias de reprodução para a agricultura camponesa mais ou menos eficazes. A multifuncionalidade, foi observado no s SPA, indicando que há uma compreensão de gestão econômica dos estabelecimentos de pequeno porte que otimiza potenciais locais e a disponibilidade de atrativos ambientais e culturais para ampliar as oportunidades de renda da família. Nesta caminhada já há uma abertura para implementar o TBC com a disposição para o coletivo em realizar as adaptações e ajustes visando a execução imediata do serviço turístico.

REFERÊNCIAS

- ALTIERI, Miguel; NICHOLLS, Clara. 2002. Um método agroecológico para La evaluación de cafetales. N.64, p.17 –24. In: Manejo integrado de Plagas Y Agroecología. Costa Rica.
- ALTIERI, Miguel; NICHOLLS, Clara. 2003. Agroecología. resgatando a agricultura orgânica a partir de um modelo industrial de produção e distribuição. Revista Ciência & Ambiente. p.140 -152. Santa Maria, Br
- BOEF, W.S. e THIJSSEN,M.H.2007. Ferramentas participativas no trabalho com cultivos, variedades e sementes. Um guia para profissionais que trabalham com abordagens participativas no manejo da agrobiodiversidade, no melhoramento de cultivos e no desenvolvimento do setor de sementes. Wageningen, Wageningen International, 87 pp. Disponível em:<file:///C:/Users/elian/Downloads/64176-Texto%20do%20artigo- 84444-1-10-20131030.pdf>. Acesso em 02nov2021
- BURSZTYN, I.; BARTHOLO, R.; DELAMARO, M. Turismo para quem? Sobre caminhos de desenvolvimento e alternativas para o turismo no Brasil. In: BARTHOLO, Roberto; SANSOLO, Davis Gruber; BURSZTYN, Ivan (orgs). Turismo de Base Comunitária: diversidade de olhares e a experiência brasileira. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009.
- BRASIL,Claudio Raimundo Bastos. Agricultores Familiares pluriativos na região do Vale do Jaguari/RS:Um estudo em Nova Esperança do sul/ Claudio Raimundo de Bastos Brasil,2016.
- CAPORAL,F.R. et al v.01,111p.Brasilia,2009.Agroecologia: uma ciência do campo da complexidade. ISBN 978-85-60548-38-5.
- DALMORA, Eliane. Desenho de agroecossistemas biodiversos implementados pelos guardiões das sementes em Assentamentos Rurais de Estância, SE . Congresso latino-americano de Agroecologia, SOCLA, Peru. 2014.

Eliane Dalmora, Kauane Santos Batista. PERDA DA AUTONOMIA NOS AGROECOSSISTEMAS CAMPESINOS
Revista Expressão Científica - ISSN 2526-6691 | Volume III, Ano 03, Nº1 - 2018

DUFUMIER, M. Les Projets de Développment Agricole. Paris: Karthala-CTA, 1996.

GALLO, Anderson de Souza; GUIMARÃES, Nathalia de França; AGOSTINHO, Patricia Rochele; CARVALHO, Emerson Machado de. Avaliação da sustentabilidade de uma unidade de produção familiar pelo método MESMIS. In: Cadernos de Agroecologia- ISSN 2236-7934 Vol 9, No.4, Nov 2014.
LIMA, A. J. P. Administração da UPAfamiliar: modalidades de trabalho com agricultores. Ijuí: UNIJUI, 1995. LINHA 1. In: GOOGLE EARTH. 2015. Disponível em: . Acesso em: 18 abr. 2016

MALDONADO, C. O turismo rural comunitário na América latina: Genesis, características e políticas. In: BARTHOLO, R; BURSZTYN, I; SANSOLO, D. Turismo de Base Comunitária diversidade de olhares e experiências brasileiras. Ed. Letra e Imagem, 2009, p. 25-44.

MIELKE, E. J. C. Desenvolvimento Turístico de Base Comunitária. Campinas, São Paulo: Átomo & Alínea, 2009, v.1. p.190., 2009.

OLIVEIRA,DarioLimaFilho;TREDEZINI,CíceroAntônioOliveira;MAIA,Fabrício Simplício;SANTOS, Ariany Maia dos .O turismo rural como alternativa econômica para a pequena propriedade rural no Brasil .Turismo - Visão e Ação - vol. 9 - n.1 p. 69-81 jan. /abr. 2009.

SABOURIN, E. Economia: Revista do Banco do Nordeste.Fortaleza:Ed.2 n.45,p.18-30,21maio2014.

SANTIAGO Sarando:La cita correcta del libro es: Sarandon SJ(2002) La agricultura como actividad transformadora del ambiente. El Impacto de la agricultura intensiva de la revolucin Verde,SJ Sarandn(editor),(2002 p, 393-414).

TULIK,O. do conceito ás estratégias para o desenvolvimento do turismo rural .in: rodrigues, a. b. Turismo e desenvolvimento local . são paulo,2002.

Vale, Ana Rute do (Universidade Estadual Paulista (Unesp), 2005) Tese de doutorado Expansão urbana e plurifuncionalidade no espaço periurbano do município de Araraquara (SP).

Weissbach, paulo ricardo machado, turismo no espaço rural : ensaio de uma tipologia e outros conceitos / paulo ricardo machado weissbach.-1 ed.- curitiba,pr:crv,2011.87p.

Capítulo 8

**CONHECIMENTO E PRESERVAÇÃO POR MEIO DA
INTERPRETAÇÃO PATRIMONIAL: UMA PROPOSTA
PARA O PLANO PILOTO DE BRASÍLIA**

Mayara de Oliveira Alencar
Camila Benatti
Camila de Brito Quadros



CONHECIMENTO E PRESERVAÇÃO POR MEIO DA INTERPRETAÇÃO PATRIMONIAL: UMA PROPOSTA PARA O PLANO PILOTO DE BRASÍLIA

Mayara de Oliveira Alencar

*Graduanda em Turismo pela Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul. E-mail:
thalitarosamatoso@gmail.com*

Camila Benatti

*Professora Adjunta do Curso de Turismo da Universidade Estadual de Mato Grosso
do Sul. Doutora em Geografia. E-mail: camila.benatti@uems.br*

Camila de Brito Quadros

*Professora no Centro Universitário da Grande Dourados - UNIGRAN. Doutora em
História. E-mail: camilaq21@hotmail.com*

RESUMO

A capital brasileira, Brasília, é uma cidade planejada que foi projetada a partir do Plano Piloto do arquiteto e urbanista Lúcio Costa. O seu ordenamento, construções e monumentos singulares levaram a cidade ser intitulada como Patrimônio Cultural da Humanidade, em 1987, pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), como o primeiro conjunto urbano do século XX. Nessa conjuntura, este trabalho tem o objetivo de apresentar uma proposta de interpretação patrimonial para o Plano Piloto de Brasília. Para isto, foi realizado um levantamento bibliográfico sobre a temática do patrimônio cultural, interpretação patrimonial e sobre o Plano Piloto. Por conseguinte, foi elaborada uma proposta de interpretação patrimonial por meio da aplicação de um jogo com recursos audiovisuais e, por fim, foi descrito e elucidado as etapas de execução do projeto. Desse modo, almeja-se que esse trabalho possa promover o compartilhamento de conhecimento por meio da interpretação e educação patrimonial, além de estimular o reconhecimento e a valorização do Plano Piloto de Brasília enquanto patrimônio cultural artístico, histórico, político, econômico e social.

Palavras-chave: Patrimônio Cultural. Ações educativas. Turismo. Brasília.

ABSTRACT

The Brazilian capital, Brasilia, is a planned city that was designed based on the Plano Piloto by architect and urban planner Lúcio Costa. Its planning, constructions and unique monuments led the city to be named a World Cultural Heritage Site in 1987 by

the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO), as the first urban complex of the 20th century. In this context, this work aims to present a proposal for the interpretation of heritage for the Pilot Plan of Brasilia. For this, a bibliographic survey was carried out on the theme of cultural heritage, heritage interpretation and on the Plano Piloto. Therefore, a proposal for heritage interpretation was elaborated through the application of a game with audiovisual resources and, finally, the stages of project execution were described and elucidated. In this way, it is hoped that this work can promote the sharing of knowledge through interpretation and heritage education, in addition to stimulating the recognition and appreciation of the Pilot Plan of Brasilia as artistic, historical, political, economic and social cultural heritage.

Keywords: Cultural heritage. Educational actions. Tourism. Brasilia.

INTRODUÇÃO

Brasília é a capital nacional do país, onde está situada a sede do Governo Federal. Localizada na região Centro-Oeste, a capital brasileira possui uma extensão territorial de 5.760,783 km² (IBGE, 2019) e uma população estimada em 3.055.149 de pessoas (IBGE, 2020). Portanto, Brasília é a terceira cidade mais populosa do país, sendo a maior cidade do mundo construída no século XX (GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL, 2021).

Brasília é uma cidade planejada e essa organização permitiu grandes avanços no país. O primeiro marco importante foi a viabilização que ocorreu em 1891, quando as terras (área) foram incluídas na primeira Constituição da República Brasileira (GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL, 2021). Porém, somente em 1956, o presidente da república da época, Juscelino Kubitschek, deu início de fato à realização do projeto.

Para organizar a logística da obra, foi criada a Companhia Urbanizadora da Nova Capital (Novacap), que lançou no mesmo ano (1956) o “Concurso Nacional do Plano Piloto da Nova Capital do Brasil” com o objetivo de selecionar projetos urbanísticos para a construção da cidade (GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL, 2021)

O Plano vencedor do concurso foi o do arquiteto e urbanista Lúcio Costa, que foi escolhido justamente pela simplicidade: a ideia, entregue em uma folha branca e desenhada à lápis, partiu do traçado de dois eixos cruzando-se em ângulo reto, como o sinal da cruz. Uma dessas linhas, o Eixo Rodoviário, tinha o traço levemente inclinado, o que dava à cruz a forma de um avião. Ele seria a via que leva às áreas residenciais, hoje: Asa Sul e Asa Norte. A outra linha, que representava o Eixo

Monumental, abrigaria os prédios públicos e o palácio do Governo Federal no lado leste; a Rodoviária e a Torre de TV no centro; e os prédios do governo local no lado oeste (GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL, 2021). O arquiteto responsável pela construção foi Oscar Niemeyer, que era o diretor do Departamento de Arquitetura da Novacap na época.

Diante disso, este trabalho tem como objetivo principal apresentar uma proposta de interpretação patrimonial para o Plano Piloto de Brasília. Desse modo, foram apresentadas algumas possibilidades que visam a interpretação patrimonial por meio do Plano Piloto de Brasília, a partir da compreensão da população sobre como foi o planejamento da capital do país.

De acordo com o Artigo 216 da Constituição Federal de 1988, o patrimônio cultural é entendido “como sendo o conjunto de bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira” (IPHAN, 2020).

Nesse sentido, esse trabalho tem como preocupação a questão histórica e cultural da representação do Plano Piloto. É importante mencionar o quanto este Plano foi fundamental para o desenvolvimento de Brasília, pois o planejamento de Brasília foi um fator crucial para o crescimento da região onde está localizada.

O texto foi estruturado em seis seções: 1. Introdução; 2. Metodologia; 3. Revisão teórica sobre Plano Piloto de Brasília enquanto patrimônio cultural nacional e mundial; 4. A proposta do projeto de interpretação patrimonial, na qual é apresentada a análise e discussão dos resultados; 5. Considerações Finais; e, 6. Referências Bibliográficas.

METODOLOGIA

O presente trabalho foi desenvolvido a partir de uma abordagem qualitativa e exploratória, perpassando por três etapas. Em um primeiro momento foi realizado um levantamento bibliográfico sobre patrimônio cultural, interpretação patrimonial e sobre o Plano Piloto de Brasília, que serviram como base fundamental para a composição da revisão teórica e prática desse projeto.

Posteriormente, foi elaborada a proposta de interpretação patrimonial do Plano Piloto de Brasília, a qual foi estruturada a partir da aplicação do jogo “Quem sou eu?”,

que será detalhado no próximo capítulo. Por fim, a última etapa demonstrou como deve ser realizada a aplicação da técnica interpretativa, que será executada com turistas e visitantes por meio de um jogo com recursos audiovisuais.

A demonstração ocorreu através de um teste em sala de aula com a turma do 3º ano (2021) do Curso de Turismo da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (Unidade de Dourados). A execução foi coordenada pela discente Mayara de Oliveira Alencar e supervisionado pela Professora Dra. Camila de Brito Quadros. A aplicação foi realizada com a participação de uma aluna do 1º ano do mesmo curso.

Assim, a presente proposta tem o intuito de desenvolver a interpretação patrimonial utilizando o jogo como recurso interpretativo, de modo que gere o conhecimento e a valorização sobre a história e relevância do Plano Piloto de Brasília.

O PLANO PILOTO DE BRASÍLIA: PATRIMÔNIO CULTURAL BRASILEIRO E DA HUMANIDADE

Brasília foi o primeiro conjunto urbano construído no século XX que foi reconhecido pela UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) como Patrimônio da Humanidade. Segundo o IPHAN (2020), a capital brasileira representa uma das maiores realizações urbanísticas do século passado.

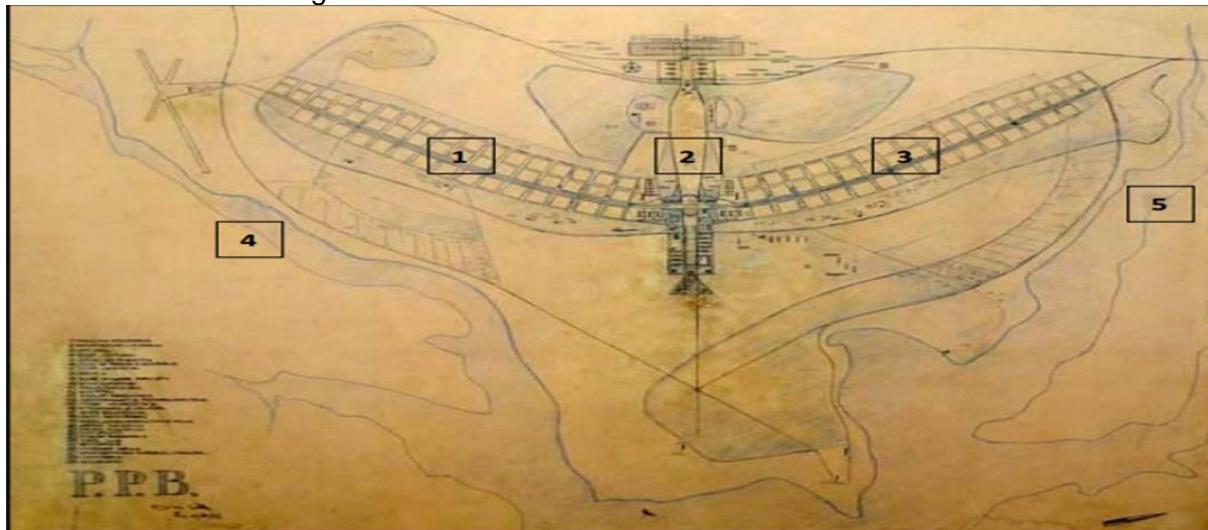
O Plano Piloto criado pelo urbanista Lúcio Costa começou a ser construído em 1957 e foi inaugurado em 21 de abril de 1960. Nessa data, apenas algumas das edificações mais representativas (como o Congresso Nacional e o Palácio do Planalto) e alguns blocos residenciais nas superquadras (ainda em processo de urbanização) estavam efetivamente concluídos (IPHAN, 2020).

Na época, o presidente Juscelino Kubitschek, enfrentou forte oposição quanto à mudança da capital do Rio de Janeiro para o interior do Brasil. Informava, contudo, que a cidade materializaria uma aspiração histórica nacional de interiorização e desenvolvimento do país que remontava ao período colonial, haja vista que, por diversas vezes, aventou-se a possibilidade – e necessidade – de transposição da capital brasileira. Promotor de um plano de governo tão grandioso quanto ousado, conhecido como Plano de Metas, Juscelino atribuía grande importância à construção da Nova Capital, chamando-a de "Meta Síntese" (IPHAN, 2020).

Portanto, o chamado Conjunto Urbanístico de Brasília, poligonal tombada pelo IPHAN, pelo Governo do Distrito Federal e intitulado como Patrimônio da Humanidade pela UNESCO, tem seu reconhecimento baseado tanto na grande relevância de seu acervo modernista, expresso nas edificações, no desenho urbano e outras expressões artísticas, como pelo testemunho de um momento importantíssimo na história do Brasil, a mudança da capital federal para o Centro-Oeste (IPHAN, 2020).

Para melhor compressão segue abaixo a imagem do Plano Piloto, conforme o projeto de Lúcio Costa:

Figura 1 - Plano Piloto de Brasília de Lúcio Costa



Fonte: Costa e Steinke (2012).

A imagem acima, está numerada de 1 a 5, sendo que: (1) Asa Sul, (2) Eixo Monumental, (3) Asa Norte, (4) Lago Sul e (5) Lago Norte (COSTA e STEINKE, 2012, p. 129). Dessa forma, para que Brasília se tornasse um Patrimônio Mundial, foi considerado duas características únicas deste planejamento e ordenação territorial, que são a congruência do desenho urbano de Lúcio Costa e as inúmeras criações arquitetônicas do arquiteto Oscar Niemayer.

Essas características, tanto do Plano Piloto quanto das edificações arquitetônicas, atribuíram valor universal excepcional Brasília, que levaram a ser intitulada pela UNESCO, 1987, como Patrimônio Cultural da Humanidade, sob os seguintes critérios: a) **Critério (i):** representar uma obra-prima do gênio criativo humano; b) **Critério (iv):** ser um exemplo de um tipo de edifício ou conjunto arquitetônico, tecnológico ou de paisagem, que ilustre significativos estágios da história humana.

É notória a relevância que o Plano Piloto recebeu dos seus criadores, o seu planejamento prosperou no seu reconhecimento mundial como Patrimônio Cultural da Humanidade. Essa conjuntura resulta na valorização da cidade e no desenvolvimento do turismo local, de modo que é possível apontar outros marcos culturais importantes na capital.

De acordo com Biesek (2004, p. 4) “Qualquer patrimônio é portador de vários significados e valores como os simbólicos (religiosos, ideológicos e políticos, entre outros) assim como materiais, econômicos, documentais e históricos ou estéticos”. Nesse sentido, buscou-se refletir sobre a Interpretação Patrimonial como um instrumento fundamental para auxiliar na compreensão dos sentidos e significados que esse patrimônio possui, possibilitando ainda atribuir novos aspectos simbólicos para o mesmo.

Conforme Tilden (1967) a interpretação patrimonial está ligada à ação de explicar o significado e o sentido do lugar. Dessa forma, a interpretação passa a ser compreendida como um método de apresentação, educação, comunicação e um modo de vivenciar o patrimônio. Assim, esse método acaba por agregar quatro funções principais: a) social; b) cultural; c) educativa; e, d) turística (TILDEN, 1967).

Interpretação Patrimonial por meio do Plano Piloto de Brasília

Após compreender a contextualização da elaboração do Plano Piloto de Brasília e a sua importância enquanto patrimônio nacional e mundial, será proposto a seguir o desenvolvimento de um projeto de interpretação patrimonial por meio do mesmo.

Para executar esta interpretação, propôs-se a utilização de um jogo patrimonial, cujo seu objetivo é apresentar, através de dicas e curiosidades, personalidades que foram influentes e relevantes na formação da Capital Federal.

O jogo foi baseado em um outro jogo já existente chamado “Quem sou eu?”, cujo o intuito principal é descobrir quem é o personagem que você está interpretando através de dicas disponibilizadas pelo outro participante. No caso do jogo aplicado nesta proposta, algumas fichas com dicas foram elaboradas para facilitar no desenvolvimento da brincadeira, sendo que, através das mesmas, tanto quem está lendo as dicas quanto quem está tentando adivinhar aprendem e conhecem mais sobre a cidade de Brasília.

Os recursos necessários para desenvolver a interpretação foram: papel, caneta, cola com glitter, papel adesivo transparente e impressora para fazer a impressão das fichas do jogo, totalizando o custo médio de R\$ 50,00 (cinquenta reais).

Para a realização do jogo houve um teste na sala de aula com a turma do 3º ano (2021) do Curso de Turismo da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (Unidade de Dourados), coordenado pela aluna Mayara de Oliveira Alencar e supervisionado pela Professora Camila de Brito Quadros. A aplicação teve a participação da aluna Thalita Rosa Matoso, do 1º ano do mesmo curso, cuja função teve como objetivo descobrir quem eram os personagens a serem interpretados.

Para a elaboração das fichas do jogo, foram feitas pesquisas em diversos sites curiosidades sobre os locais e personalidades escolhidas. Posteriormente, foram criadas fichas com até 12 dicas, contendo os dados e informações de maiores relevâncias sobre aqueles. Após escolher as dicas, foram inseridos os números de 1 a 6, 1 a 8 ou 1 a 12, sendo que, cada número corresponde a uma dica sobre o personagem/local interpretado.

Para a confecção das fichas foi utilizado o programa Word para montagem, a impressora, tesoura para recortar, cola com glitter para desenhar os números atrás das fichas e, por fim, papel adesivo para deixar as fichas um pouco mais durinhas para que o jogo pudesse ser conduzido de uma maneira mais agradável e com qualidade.

Para a aplicação da Interpretação Patrimonial do Plano Piloto de Brasília, foram utilizados os seguintes princípios de Tilden (1967): 1) A Interpretação do Plano Piloto tem como função provocar a imaginação dos turistas e visitantes que procurarem conhecer o Plano Piloto; 2) As informações por si só não significa somente interpretar, a "interpretação é a revelação baseada na contextualização de época mais adequada"; neste caso a técnica utilizada para a interpretação do Plano Piloto tem a intenção de provocar sentimentos, fazer com que os turistas e visitantes possam refletir sobre as curiosidades do Plano de formas distintas; 3) Este princípio se baseia no fato de que "A interpretação é uma arte que combina muitas artes, quer os objetos apresentados sejam científicos, históricos ou arquitetônicos, passível de ser ensinada"; assim, o projeto permitirá a compreensão do Plano Piloto demonstrando o importante conjunto de edificações arquitetônicas de valor universal que o mesmo possui; 4) Por fim, o último princípio busca instruir, provocar e agregar valor de conhecimento para os visitantes.

O objetivo principal da proposta não é ter ganhadores ou perdedores no jogo a ser aplicado, mas sim estimular a curiosidade e a vontade de conhecer mais sobre a história de Brasília. A partir do desenvolvimento deste projeto de interpretação patrimonial, será possível promover a valorização e o (re)conhecimento da história e memória da sociedade brasileira.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Plano Piloto de Brasília, idealizado por Lúcio Costa, permitiu que a capital do país fosse notada como moderna, sendo fruto de um projeto desenvolvimentista e de um imaginário de nação. Em suas formas arquitetônicas, carregadas de simbologias, a cidade deveria ser apresentada como a imagem de uma nova identidade nacional.

Durante o desenvolvimento deste projeto de interpretação patrimonial foi possível compreender e analisar as complexidades do entendimento da origem do Plano Piloto e dos responsáveis pelas construções de seus edifícios e monumentos. Desta forma, este projeto buscou contribuir para a apreensão e reconhecimento do Plano Piloto de Brasília como um importante patrimônio cultural nacional e mundial.

Por fim, nota-se a grande relevância da compreensão dos patrimônios culturais para a sociedade contemporânea, como um vetor do resgate e salvaguarda da história, da memória e da cultura dos indivíduos e grupos. Portanto, espera-se que esse trabalho possa estimular o compartilhamento de conhecimento e saberes por meio da interpretação e educação patrimonial, além de promover o reconhecimento da relevância do Plano de Piloto de Brasília para o cenário artístico, histórico, social, econômico, político e cultural no Brasil e no mundo.

REFERÊNCIAS

- BIESEK, A. S. Turismo e interpretação cultural. **Anais do II Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**, 2004.
- COSTA, E. B.; STEINKE, V. A. Brasília e áreas protegidas do Cerrado: gestão do patrimônio mundial no Brasil Central. **OLAM – Ciência e Tecnologia**, Ano XII, n. 1-2, jan./dez., pp. 117-147, 2012.
- GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL. **Sobre Brasília**. 2021. Disponível em: <<https://www.df.gov.br/category/sobre-brasilia>>.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Dados Demográficos de Brasília**. 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Dados Demográficos de Brasília**. 2020.

IPHAN. **Patrimônio Mundial-DF**. 2020. Disponível em:
<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/574>.

TILDEN, F. **Interpreting our Heritages**. North Carolina: University of North Carolina Press, 1967.

UNESCO. **Brasília**. Disponível em: <https://whc.unesco.org/en/list/445/>.

Capítulo 9

**MUSEU DA ERVA-MATE DE PONTA PORÃ (MS): UMA
PROPOSTA DE INTERPRETAÇÃO PATRIMONIAL**

Thalita Rosa Matoso
Camila de Brito Quadros
Camila Benatti



MUSEU DA ERVA-MATE DE PONTA PORÃ (MS): UMA PROPOSTA DE INTERPRETAÇÃO PATRIMONIAL

Thalita Rosa Matoso

*Bacharel em Turismo pela Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul. E-mail:
thalitarosamatoso@gmail.com*

Camila de Brito Quadros

*Professora no Centro Universitário da Grande Dourados - UNIGRAN. Doutora em
História. E-mail: camilaq21@hotmail.com*

Camila Benatti

*Professora Adjunta do Curso de Turismo da Universidade Estadual de Mato Grosso
do Sul. Doutora em Geografia. E-mail: camila.benatti@uems.br*

RESUMO

O presente trabalho tem o objetivo de desenvolver um roteiro turístico, enquanto estratégia de interpretação patrimonial, para o Museu da Erva-Mate, localizado na cidade de Ponta Porã (MS). Para isto recorreu-se ao levantamento bibliográfico em trabalhos científicos, sites e documentos disponíveis no ambiente *online*. O processo metodológico foi dividido em etapas, desse modo, primeiramente, foi criado um Plano de Ação (PA) que envolveu cinco ações: a) pesquisas sobre o tema; b) seleção de fotos; c) analisar o *Google Maps*; d) criar um texto interpretativo; e) anotar pontos e atrativos do entorno que foram cruciais para compor o roteiro. Após foi realizada uma análise, por meio da ferramenta *Google Maps*, com o intuito de identificar os atrativos que pudessem compor o roteiro virtual. Por conseguinte, foi desenvolvido o roteiro virtual, intitulado “Diversidades da Fronteira”, através da edição de um vídeo. Assim, foi possível traçar uma proposta de interpretação patrimonial para o Museu da Erva-Mate, na cidade de Ponta Porã, bem como promovê-lo como possível atrativo cultural, turístico e de lazer para os moradores locais e visitantes.

Palavras-chave: Patrimônio Cultural. Turismo. Memória. Erva-Mate. Ponta Porã.

ABSTRACT

Summary The present work aims to develop a tourist itinerary, as a heritage interpretation strategy, for the Erva-Mate Museum, located in the city of Ponta Porã (MS). For this, a bibliographic survey was carried out in scientific works, websites and documents available in the online environment. The methodological process was divided into stages, thus, first, an Action Plan (AP) was created, which involved five actions: a) research on the subject; b) selection of photos; c) analyze Google Maps; d)

create an interpretive text; e) note points and attractions in the surroundings that were crucial to compose the script. Afterwards, an analysis was carried out using the Google Maps tool, in order to identify the attractions that could compose the virtual route. Therefore, a virtual script was developed, entitled "Diversidades da Fronteira", through the editing of a video. Thus, it was possible to outline a heritage interpretation proposal for the Erva-Mate Museum, in the city of Ponta Porã, as well as to promote it as a possible cultural, tourist and leisure attraction for local residents and visitors.

Keywords: Cultural Heritage. Tourism. Memory. Mate herb. Ponta Porã.

INTRODUÇÃO

As relações sociais e culturais estão relacionadas ao patrimônio cultural de um povo, sendo parte essencial da construção da identidade local. Desse modo, o presente trabalho tem o objetivo de desenvolver um roteiro turístico, enquanto estratégia de interpretação patrimonial, para o Museu da Erva-Mate, localizado na cidade de Ponta Porã (MS).

A proposta visa revelar a importância histórica desse patrimônio para a cidade e sua região, bem como a sua relevância para desenvolvimento turístico e econômico do estado de Mato Grosso do Sul (MS). O acervo museal retrata o processo de exploração da erva-mate no estado, a criação da Colônia Agrícola Nacional de Dourados (CAND) e a história dos ervateiros (indivíduo que se dedicava à colheita e armazenamento da erva-mate), evidenciando, assim, a identidade cultural dos moradores locais da região.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O patrimônio cultural está relacionado com as formas expressão, os modos de fazer, as criações artísticas, arquitetônicas e à memória de um povo, podendo ser de natureza material e imaterial. O **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)** definiu o Patrimônio Cultural como “o conjunto de bens culturais móveis e imóveis existentes no país e cuja conservação seja de interesse público, quer por sua vinculação a fatos memoráveis da história do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico ou etnográfico, bibliográfico ou artístico” (DECRETO-LEI Nº 25, 1937).

Murta; Goodey (2002, p. 13) afirmam que a interpretação de um patrimônio

“cumpre duplas funções de valorizar determinado patrimônio cultural e de interpretar ao visitante trazendo uma melhor compreensão e valorização”. Para os autores, essas funções estão relacionadas aos sentidos de “valorizar a experiência do visitante” e da importância de valoração do próprio “patrimônio incorporando-o como atração turística”.

Tilden (1967) *apud* Murta; Goodey (2002, p. 18) estabelece seis princípios básicos para a construção de um projeto de interpretação patrimonial: 1) Qualquer interpretação que não relate o que está sendo mostrado ou descrito com a personalidade ou experiência do visitante será infrutífera; 2) A interpretação é a revelação baseada na informação; 3) A interpretação é uma arte que combina muitas artes, quer os objetos apresentados sejam científicos, históricos ou arquitetônicos; 4) O principal objetivo da interpretação não é a instrução, mas a provocação; 5) A interpretação deve objetivar a apresentação do todo ao invés das partes e deve estar endereçada ao indivíduo como um todo; e 6) deve ser acessível a um público mais amplo possível. A partir desses princípios, é possível compreender a relação entre patrimônio e interpretação; ambos se complementam e são importantes para o desenvolvimento do turismo cultural.

O estado de MS é rico em recursos naturais e culturais. Os principais elementos de seu legado cultural são a gastronomia, as produções musicais, o artesanato indígena, as artes plásticas, as festas populares e as danças. O estado possui 1.517 km de extensão de linha fronteiriça, sendo 1.131 km com o Paraguai e 386 km com a Bolívia. As cidades de Ponta Porã (Brasil) e Pedro Juan Caballero (Paraguai) são divididas por uma avenida. Essa proximidade está além das barreiras físicas, revelando a história de paraguaios, brasileiros, além das populações indígenas.

As duas cidades estão inseridas no extremo sul do estado, em uma região nativa da árvore da erva-mate (*Ilexparaguayensis*). A economia da erva-mate foi muito importante, não só para esta região, cujo polo era Ponta Porã – conhecida como Princesinha dos Ervais –, mas para todo o estado (QUEIROZ, 2017). A exploração da erva-mate começou logo após o final da Guerra do Paraguai (1864-1870) e representou um dos ciclos de produção mais importantes para a economia de MS.

A extração da erva-mate era exclusividade da Companhia Mate Laranjeira. Esse monopólio era mantido desde a região da atual cidade de Corumbá, até a fronteira com o Paraná. Um outro marco histórico dessa exploração no estado foi a criação da CAND, que surgiu em 1938. Após o seu processo de criação, a erva-mate

começou a ser explorada pela Colônia, através de seus colonos (FERNANDES, 2015).

METODOLOGIA

O desenvolvimento deste trabalho se deu a partir de uma análise qualitativa e exploratória. Primeiro, recorreu-se ao levantamento bibliográfico em trabalhos científicos, sites e documentos disponíveis no ambiente *online*. Este levantamento foi essencial para a construção do arcabouço teórico e contextualização da área e do objeto de estudo.

Para construir a proposta de interpretação patrimonial, o processo foi dividido em etapas, com o intuito de elaborar um roteiro virtual que contribuísse para a compreensão do contexto histórico da Erva-Mate e do Museu. Desse modo, primeiramente, foi criado um Plano de Ação (PA) que envolveu cinco ações: a) pesquisas sobre o tema; b) seleção de fotos; c) analisar o *Google Maps*; d) criar um texto interpretativo; e) anotar pontos e atrativos do entorno que foram cruciais para compor o roteiro.

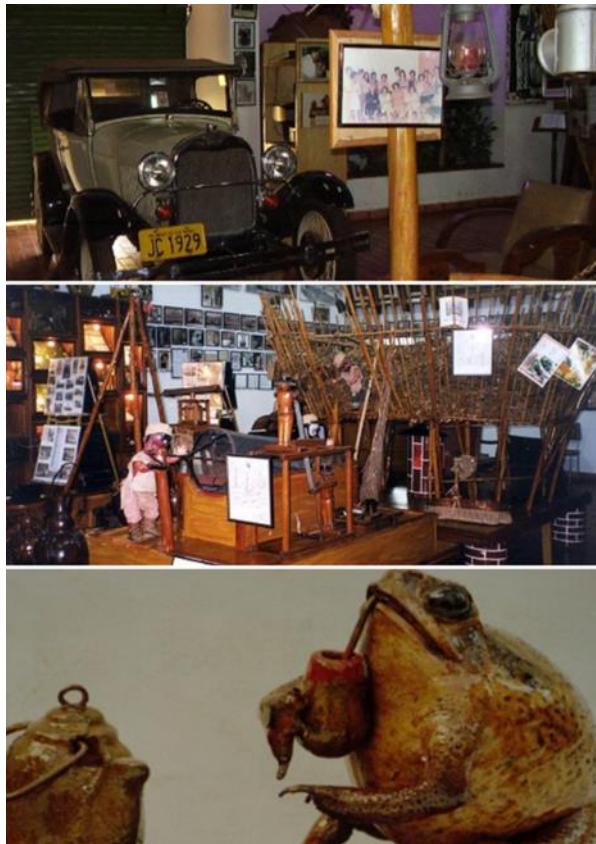
Posteriormente, foi realizada uma análise, por meio da ferramenta *Google Maps*, com o intuito de identificar os pontos próximos ao Museu e também foram selecionados outros atrativos que pudessem compor o roteiro virtual. Finalizado o Plano de Ação, foi desenvolvido o material audiovisual com os seguintes componentes: i) imagens; ii) texto interpretativo e informativo do Museu; iii) roteiro virtual “Diversidades da Fronteira”, através da edição de um vídeo.

INTERPRETAÇÃO PATRIMONIAL NO MUSEU DA ERVA-MATE DE PONTA PORÃ

O Museu da Erva-Mate está situado na cidade de Ponta Porã e foi inaugurado no dia treze de junho de 1997 por José Benites Cardenas, “Seu Toté Benites”. O Museu está cadastrado no IPHAN e possui mais de 3 mil peças em seu acervo, como livros, jornais, imagens, objetos de metal, couro, madeira e vegetal.

O Museu recebe cerca de 600 visitantes por mês, sendo em sua maioria alunos do ensino básico e superior da região e pesquisadores brasileiros e estrangeiros. O acervo conta um pouco sobre a história da exploração da erva-mate no estado e contém objetos e documentos que retratam a sua memória e o seu uso (**Figura 1**).

Figura 1 - Acervo do Museu da Erva-Mate de Ponta Porã



Fonte: Site Museu da Erva-Mate.

Disponível em: <https://www.ervamatesantoantonio.com.br/pagina/museu-da-erva-mate.html>

A partir desta breve contextualização e a compreensão da importância do Museu, esse trabalho buscou elaborar uma proposta de interpretação patrimonial nesse espaço museológico, por meio de um roteiro turístico de modalidade virtual. O roteiro tem como principal objetivo despertar o interesse da comunidade local para a importância do Museu, enquanto fator de valorização da cultura e promoção do turismo local.

O roteiro turístico virtual teve como tema “Diversidades da Fronteira” e foi desenvolvido a partir dos seis princípios de Tilden (1967). Caso os visitantes tenham interesse em fazer o percurso presencialmente, o mesmo foi formatado para ser executado em um dia, permitindo que o turista possa conhecer um pouco sobre a cultura local, fazer compras no Paraguai, degustar a gastronomia da fronteira e, ainda, conhecer o acervo do Museu.

Como produto final, obteve-se a produção de um vídeo para consolidar a proposta do roteiro turístico enquanto estratégia de interpretação patrimonial para o Museu da Erva-Mate de Ponta Porã. O roteiro virtual pode ser acessado através do link - <https://drive.google.com/file/d/1nX5tdqXw2dUB1b98x5vaThUDc0YWIQGa/view>.

Desse modo, espera-se que esse trabalho e o roteiro produzido possam contribuir para a promoção, divulgação e desenvolvimento do turismo local, bem como para a salvaguarda e reconhecimento da erva-mate enquanto legado cultural fronteiriço e de MS.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho buscou evidenciar a relevância e a valorização da cultura da região de fronteira de MS, bem como o resgate da memória da exploração de erva-mate nesse território. Além disso, a proposta instiga pesquisas sobre a temática, visto que o site e as mídias sociais do Museu são escassos de detalhes e de informações. Assim, seria interessante o desenvolvimento pesquisas com o intuito de coletar mais dados do museu e de seu acervo.

Por fim, com este estudo foi possível realizar o início de uma proposta de interpretação patrimonial do Museu da Erva-Mate, na cidade de Ponta Porã, e promovê-lo como possível atrativo cultural, turístico e de lazer para os moradores locais e visitantes.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Organiza a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional.
Decreto Lei n. 25. Rio de Janeiro: Presidência da República, 1937.

FERNANDES, José Antônio. A produção agrícola na colônia agrícola nacional de Dourados (CAND), antigo sul de Mato Grosso. **XXVIII simpósio, nacional de história. Lugares dos Historiadores velhos e novos desafios**, 2015. Disponível em:
<http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1427734983_ARQUIVO_JOSEA_FERNANDES-PRODUCAOERVA-MATENACAND-ANPUH2015.pdf>.

MURTA, S. M.; GOODNEY, B. Interpretação do patrimônio para visitantes: um quadro conceitual. In.: MURTA, S. M.; ALBANO, C. (Orgs.). **Interpretar o patrimônio**: um exercício do olhar. Belo Horizonte: Ed. UFMG, Território Brasilis, 2002.

MUSEU DA ERVA-MATE. **Site**. Disponível em:
<<https://www.ervamatesantoantonio.com.br/pagina/museu-da-erva-mate.html>>.

QUEIROZ, P. R. C. **O mundo ervateiro sul-mato-grossense**: algumas notas. Disponível em: <<https://www.douradosagora.com.br/noticias/-o-mundo-ervateiro-sul-mato-grossense-algunas-notas>>.

Capítulo 10

**RELATO DE EXPERIÊNCIA DE VISITA TÉCNICA A
AGROVILA PINHÃO MANSO NA CIDADE DE
CAMAÇARI E POTENCIAL AGROTURÍSTICO**

Catarina Siqueira Mosquera Martinez
Uerisleda Alencar Moreira
José Geraldo de Aquino Assis



RELATO DE EXPERIÊNCIA DE VISITA TÉCNICA A AGROVILA PINHÃO MANSO NA CIDADE DE CAMAÇARI E POTENCIAL AGROTURÍSTICO

Catarina Siqueira Mosquera Martinez

Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal da Bahia, Email:

cat.mosquera@hotmail.com

Uerisleda Alencar Moreira

Mestre em História Regional e Local pela Universidade Estadual da Bahia, Email:

Uerisleda@yahoo.com.br

José Geraldo de Aquino Assis

Doutor em agronomia pela Universidade de São Paulo, Email: jgaassis@ufba.br

RESUMO

Como principal política utilizada na modernização da agricultura estava o uso de agroquímicos e outros insumos de origem industrial. Com uma proposta de contrapor a agricultura convencional, na direção oposta ao uso abusivo de insumos agrícolas industrializados da dissipação do conhecimento tradicional e da deterioração da base social de produção de alimentos, surgem os movimentos de agricultura alternativos. Como uma proposta para valorização e intensificação dessas formas de produções, temos o turismo como possibilidade. O turismo no espaço rural tem uma potencialidade de ser uma grande ferramenta para alavancar o desenvolvimento deste meio, criando mecanismos de apoio e subsidiando a implantação da atividade. O objetivo desse relato de experiência é apresentar a região, as atividades que foram desenvolvidas e promover um possível agroturismo na região.

Palavras-chave: Agroecologia. Turismo. Agricultura familiar.

ABSTRACT

As the main policy used in the modernization of agriculture was the use of agrochemicals and other inputs of industrial origin. With a proposal to oppose conventional agriculture, in the opposite direction to the abusive use of industrialized agricultural inputs, the dissipation of traditional knowledge and the deterioration of the social base of food production, alternative agriculture movements arise. As a proposal for valuing and intensifying these forms of production, we have tourism as a possibility. Tourism in rural areas has the potential to be a great tool to leverage the development of this environment, creating support mechanisms and subsidizing the implementation

of the activity. The objective of this experience report is to present the region, the activities that were developed and to promote a possible agrotourism in the region.

Keywords: Agroecology. Tourism. Family farming.

INTRODUÇÃO

Na tentativa de modernizar a agricultura e aumentar a produtividade para aquisição de um maior volume de alimentos, a partir da década de 1950, inicia-se a chamada “Revolução Verde” (DE LIMA, 2013). Como principal política utilizada nessa modernização estava o uso de agroquímicos e outros insumos de origem industrial e no Brasil, a revolução iniciou em 1970 com a criação do Programa Nacional de Defensivos Agrícolas (PNDA). Esse programa contribuiu para o uso indiscriminado dos agrotóxicos que passaram a ser utilizados não só pelos agricultores mais bem capitalizados, mas também por produtores familiares compelidos e impulsionados a adquirir esse "pacote tecnológico" de uma forma passiva e sistematicamente descontrolada (DE LIMA, 2013). Como resultado desse descontrole na produção de alimentos, além da não resolução do problema da fome, este modelo gerou impactos socioambientais irreparáveis, com contaminação de cursos d’água e da água subterrânea, desmatamento da vegetação original, extinção de diversas espécies da fauna, expropriação das comunidades tradicionais e consequente extinção de conhecimentos historicamente construídos (DUTRA, 2017).

Com uma proposta de contrapor a agricultura convencional, na direção oposta ao uso abusivo de insumos agrícolas industrializados da dissipação do conhecimento tradicional e da deterioração da base social de produção de alimentos, surgem os movimentos de agricultura alternativos. Para isso, foi necessário um rompimento com a monocultura, e a proposta onde todas essas necessidades são encontradas é na agroecologia. A agroecologia propõe alternativas para minimizar a artificialização do ambiente natural pela agricultura, para o que apresenta uma série de princípios e metodologias para estudar, analisar, dirigir, desenhar e avaliar agroecossistemas (ASSIS, 2006).

A agricultura familiar também se encontra como uma das formas de produção em contrapartida a agricultura convencional. Segundo MELLO (2007), a agricultura familiar revela, antes de tudo, a crescente insatisfação com o status da agricultura moderna. Indica o desejo social de sistemas produtivos que, simultaneamente,

conservem os recursos naturais e forneçam produtos mais saudáveis, sem comprometer os níveis tecnológicos já alcançados de segurança alimentar. Resulta de emergentes pressões sociais por uma agricultura que não prejudique o meio ambiente e a saúde.

Como uma proposta para valorização e intensificação dessas formas de produções, temos o turismo como possibilidade. O turismo no espaço rural tem uma potencialidade de ser uma grande ferramenta para alavancar o desenvolvimento deste meio, criando mecanismos de apoio e subsidiando a implantação da atividade (GUTAZZI, 2003). Para definir o agroturismo, a atividade precisa ser desenvolvida em propriedades rurais familiares que manejam adequadamente os recursos naturais e dentre as possibilidades para serviço aos visitantes está na oferta de produtos produzidos na unidade familiar/rural, manipulação e cocção dos alimentos e promoção da gastronomia típica do campo, resgate ao artesanato local, promoção de eventos típicos do campo, entre outras muitas atividades possíveis.

Diante dessas possibilidades, no mês de julho de 2022, a ACCS (Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade) de Plantas Alimentícias Não Convencionais, da Universidade Federal da Bahia, realizou uma visita a uma parceira da rede PANC na agrovila Pinhão Manso, em Camaçari. A produtora visitada promove o conhecimento da agroecologia e do consumo de PANCs. Essa visitação foi vista como uma possibilidade de implementação de roteiro turístico, com a intenção de que mais pessoas conheçam os projetos dos agricultores da região e um fortalecimento de conexões com a região. O objetivo desse relato de experiência é apresentar a região, as atividades que foram desenvolvidas e promover um possível agroturismo na região.

A REGIÃO DO PINHÃO MANSO E O SÍTIO SÃO LUCAS

O Sítio São Lucas, local da visitação, fica localizado na agrovila Pinhão Manso, no bairro Santo Antônio II, na cidade de Camaçari. A região é uma comunidade de agricultores que promovem a agricultura familiar, a agroecologia, economia solidária, sustentabilidade, oferecendo produtos livres de agrotóxico em harmonia com o meio ambiente.

A VISITAÇÃO

A visita ocorreu no mês de julho de 2022, das 09:00 às 16:00 horas. O grupo visitante foram de três professores e oito alunos. Na chegada, o grupo foi recebido com um café da manhã desenvolvidos com os produtos do sítio, tudo feito pela produtora. Algumas das preparações oferecidas foram a geleia de vinagreira, geleia de carambola e suco de jenipapo.

Após o café da manhã, seguimos para um primeiro roteiro pelo sítio, com duração de aproximadamente uma hora e meia. Ao longo do percurso, fomos identificando as plantas alimentícias não convencionais e percebendo o modelo de cultivo agroecológico, onde as plantas são cultivadas em interseções de acordo com suas necessidades. Algumas das espécies encontradas foram o feijão mucuna (*Mucuna pruriens*), vinagreira (*Hibiscus sabdariffa*), ora-pro-nóbis (*Pereslia aculeata*), taioba (*Xanthosoma sagittifolium*), beldroega (*Portulacea oleracea*) entre muitas outras espécies.

Durante todo o percurso foram sendo discutidas as utilizações das plantas identificadas e os estudantes foram fazendo a colheita do que seria incrementado ao almoço. A produtora é detentora de um saber popular riquíssimo acerca dos benefícios das plantas que possui e a contribuição científica dos professores acaba por complementar a experiência para os alunos.

Na terceira etapa da visitação, complementamos o almoço feito pela produtora com o que havia sido colhido. Dessa forma, tivemos uma experiência gastronômica desde a colheita até a manipulação e produção dos alimentos. Foram realizadas uma farofa com beldroega e adicionadas as folhosas e vinagreira ao arroz. Dona Lúcia, proprietária do espaço, realizou um cardápio com alguns dos materiais produzidos em seu sítio.

Foto 1 – Vinagreira utilizada no arroz servido no almoço



Fonte: Uerisleda Alencar Moreira

Após o almoço, foi realizada uma roda de conversa entre os participantes. A proprietária do espaço dividiu com os alunos e professores sua experiência como agricultura, sua trajetória até conseguir o certificado de produtos orgânicos, a história da agrovila Pinhão Manso e como começou a difundir o conhecimento das PANCs com a rede PANC Bahia. Os dois professores do Instituto de Biologia da UFBA compartilharam seus conhecimentos sobre essas plantas e sobre a agroecologia. Os alunos também participaram, contando suas experiências ao longo da ACCS, seus conhecimentos prévios e experiências com as plantas alimentícias não convencionais. Para os estudantes, essa experiência, além do conhecimento acadêmico adquirido no compartilhamento de conhecimentos da produtora e dos professores, também se encontra como uma oportunidade de reaproximar as pessoas dos alimentos. Essa é uma das questões mais evidentes sobre a alimentação atualmente, o distanciamento humano em relação aos alimentos. Segundo Proença (2010), a produção de alimentos vem passando por modificações tanto na forma de produzir quanto de distribuir os alimentos. Como exemplo, alguns alimentos são produzidos fora da estação do ano e dos locais tradicionais, sendo também acessíveis em locais distantes da sua produção, podendo gerar tanto novos contextos de consumo percebidos como

interessantes, quanto o estranhamento e consequente desperdício por sua rejeição por serem alimentos não identificados no consumo usual. A visita ao campo leva essas discussões para os alunos, a fim de promover uma educação alimentar sobre o tema.

Para finalizar a visita, seguimos para um outro roteiro pelo sítio, onde tivemos a oportunidade de observar a produtora extrair o palmito da bananeira, mostrando a todos a técnica para obtenção do produto e explicando que as fibras da bananeira são utilizadas por outros moradores da região para confecção de artesanato. Os palmitos, sementes, folhas, frutos, tudo o que foi colhido no segundo roteiro foi dado aos participantes.

Foto 2 – Mesa com a colheita



Fonte: Catarina Siqueira Mosquera Martinez

CONCLUSÕES

É notável o potencial de roteiro turístico na Agrovila Pinhão Manso, devido a quantidade de atividades que podem ser desenvolvidas na localidade. Na visita a apenas uma das agricultoras da região, a visitação durou um dia inteiro, com passeio com identificação de espécies comestíveis, atividade gastronômica, bate papo sobre agroecologia e PANCs e colheita de presente para os participantes.

A discussão de temas como agroecologia, sustentabilidade, reconexão das populações urbanas com os alimentos e uma alimentação variada e saudável também é discutida nesse modelo de turismo. Além disso, uma proximidade com os alimentos, entendendo seus ciclos e suas demandas é gerada a partir dessa atividade. O público para o agroturismo abrange desde pesquisadores, docentes, estudantes de escolas e de nível superior até apenas para quem se interessa pelos temas ou moradores da área urbana que desejam uma experiência no campo. A proximidade da cidade de Camaçari com a capital é um dos atrativos para implementação de um roteiro turístico no local, pois a cidade fica a apenas 52 km de distância de Salvador.

REFERÊNCIAS

- ASSIS, Renato Linhares de. Desenvolvimento rural sustentável no Brasil: perspectivas a partir da integração de ações públicas e privadas com base na agroecologia. **Economia Aplicada**, v. 10, p. 75-89, 2006.
- DE LIMA, Andrezza M.; AZEVEDO, Camila Ferreira. Impactos culturais e socioambientais deixados pela Revolução Verde na região do brejo paraibano, Brasil. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 8, n. 5, p. 38, 2013.
- DUTRA, Rodrigo Marciel Soares; SOUZA, Murilo Mendonça Oliveira de. Cerrado, Revolução Verde e evolução do consumo de agrotóxicos. **Sociedade & Natureza**, v. 29, p. 473-488, 2017.
- GUZZATTI, Thaise Costa. **O AGROTURISMO COMO INSTRUMENTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL; SISTEMATIZAÇÃO E ANÁLISE DAS ESTRATÉGIAS UTILIZADAS PARA A IMPLANTAÇÃO DE UM PROGRAMA DE AGROTURISMO NAS ENCOSTAS DA SERRA GERAL CATARINENSE**. 2003. 170 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.
- MELLO, Roxane. Agricultura familiar sustentabilidade social e ambiental. **Academia, Accelerating The World'S Research**, 2007.
- PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, n. 4, out. 2010.

Capítulo 11

**AJU INTELLIGENCE TOUR: UM APPLICATIVO PARA O
TURISMO INTELIGENTE NA CIDADE DE ARACAJU
(SERGIPE - BRASIL)**

***Lara Brunelle Almeida Freitas
Fabiana Faxina***

Marcus Aurelius de Oliveira Vasconcelos

AJU INTELLIGENCE TOUR: UM APLICATIVO PARA O TURISMO INTELIGENTE NA CIDADE DE ARACAJU (SERGIPE - BRASIL)

Lara Brunelle Almeida Freitas¹¹

Universidade Federal do Paraná,

Professora no Curso de Gestão de Turismo.

Fabiana Faxina¹²

Instituto Federal de Sergipe,

Professora no Curso de Gestão de Turismo.

Marcus Aurelius de Oliveira Vasconcelos¹³

Instituto Federal de Sergipe,

Professora no Curso de Análise e Desenvolvimento de Sistemas.

RESUMO

Esta pesquisa objetivou modelar um aplicativo móvel inteligente, o Aju Intelligence Tour, na perspectiva de melhorar a experiência de consumo e auxiliar na divulgação da oferta turística local do destino Aracaju. Para tanto, os aplicativos móveis com conteúdo turístico aracajuano, disponíveis nas lojas de onlines Google Play e Apple Store, foram analisados e comparados. Na sequência, ocorreu a modelação do banco de dados e da aplicação, utilizando as ferramentas de desenvolvimento *LSQL Server Developer* e a *Unity Engine*. Constatou-se que 20% dos aplicativos não disponibilizavam acesso ao conteúdo informativo das categorias vinculadas ao turismo e dos 80% que eram acessíveis, ora o conteúdo exibido não interagia diretamente com as funcionalidades, ora se apresentava com conteúdo informativo defasado, imagens estáticas sem padrão e ausência de comercialização. Mediante às lacunas supracitadas e à necessidade de ações inteligentes e tecnológicas que oportunizem um melhor conhecimento da oferta e que auxiliem na divulgação do destino com foco na promoção interativa e competitiva, desenvolve-se Aju Intelligence Tour para potencializar a experiência de consumo. Apresenta-se um conteúdo informativo atualizado e objetivo com possibilidade de e-commerce e de interatividade entre o usuário e o aplicativo, subsidiado por mapas de georreferenciamento por

¹¹ Mestra em Turismo pelo Instituto Federal de Sergipe. E-mail: lara.brunelle@ufpr.br

¹² Doutora em Desenvolvimento e Meio Ambiente pela Universidade Estadual de Santa Cruz. E-mail: fabi_fa@hotmail.com.

¹³ Doutor em Desenvolvimento e Meio Ambiente pela Universidade Federal de Sergipe. E-mail: maovasconcelos@gmail.com

geolocalização e integração de canais de comunicação e distribuição, sendo uma proposta mais inovadora se comparada com as existentes.

Palavras-chave: destinos turísticos inteligentes; experiência turística; inovação; interface; tecnologias da informação e comunicação.

ABSTRACT

This research aimed to model an intelligent mobile application, the Aju Intelligence Tour, with the perspective of improving the consumption experience and assist in the dissemination of the local tourist offer of the destination Aracaju. For this purpose, mobile applications with tourist content from Aracaju, available in the Google Play and Apple Store app stores, were analyzed and compared. Then, the database and the application, were modeled, using the development tools LSQL Server Developer and the Unity Engine. It was found that 20% of the applications did not provide access to the information content of the categories linked to tourism and the 80% that were accessible, sometimes the content displayed did not interact directly with the functionalities, sometimes it presented with outdated information content, static images no standard and lack of commercialization. Due to the aforementioned gaps and the need for intelligent and technological actions that provide a better understanding of the offer and that help in the dissemination of the destination with a focus on interactive and competitive promotion, Aju Intelligence Tour is developed to enhance the consumption experience. Updated and objective informative content is presented with the possibility of e-commerce and of interactivity between the user and the application, subsidized by georeferencing maps by geolocation and integration of communication and distribution channels, being a more innovative proposal compared to the existing ones.

Keywords: smart tourist destinations; tourist experience; innovation; interface; information and communication technologies.

INTRODUÇÃO

Globalmente, as relações de produção e consumo, ocasionaram novos padrões de comportamento dos turistas e consequentemente novos hábitos de consumo (WANG et al., 2012), caracterizados por uma nova geração de indivíduos, cujo cotidiano está imerso e familiarizado ao uso de tecnologias, aplicativos, redes sociais. Esta é a intitulada Geração Y ou *millennials*, composta pelos indivíduos que nasceram entre 1980 e 2000, e vivem conectados às redes de internet por meio dos seus *smartphones* e que, com frequência, automatiza experiências e utilizam a informação como insumo estratégico para tomada de decisões (MORAES et al., 2021; NAUMOVSKA, 2017).

Diante destas mudanças, em busca de manter o posicionamento estratégico de um destino turístico no mercado, os destinos se tornam mais competitivos devido à criação de novos produtos e serviços melhores do que aqueles que já são ofertados,

e uma das formas de buscar a satisfação dos consumidores turistas é adequar os produtos conforme as exigências da demanda (QUEIROZ NETO et al., 2020).

Assim, compreendendo estas relações de produção e consumo, oferta e demanda, mudanças tecnológicas, tendências e destinos cada vez mais competitivos, surge, então, a necessidade de soluções inteligentes que respondam às novas expectativas dos consumidores nos processos de promoção e comercialização do destino, tais abordagens se dirigem ao enfoque dos destinos turísticos inteligentes (DTIs).

O conceito de DTIs refere-se às estruturas turísticas diferenciadas que tem como pilares a inovação, a governança, a sustentabilidade, os sistemas da informação e a conectividade, enquanto elementos inerentes que propiciam a facilidade de interação, a integração e a acessibilidade, agregando valor à experiência turística (AENOR, 2016). Assim, estes elementos podem ser associados a um território afetado por fatores ambientais, culturais, sociais e econômicos, cujo enfoque consiste em aperfeiçoar a experiência turística, ampliando a competitividade e a experiência do turista (MUÑOZ-ÁVILA; SANCHÉZ-GARCIA, 2013).

Este conceito vem ganhando destaque em escala internacional e percebe-se uma variedade de estudos que apontam, teoricamente e empiricamente, para construção e validação de ações, modelos e sistemas de destinos turísticos inteligentes, especialmente na Espanha (ESPAÑA, 2012; INVAT.TUR, 2015; IVARS BAIDAL, 2012; IVARS BAIDAL et al., 2016; MUÑOZ-ÁVILA; SÁNCHEZ-GARCÍA, 2013) e China (FREITAS et al., 2020; LIJING et al., 2014; LUQUE-GIL et al., 2015).

Enquanto um dos pilares deste novo conceito, estão as tecnologias da informação e comunicação (TICs), frequentemente associadas à fatores de competitividade a partir da criação ou renovação de produtos e experiências com ênfase na gestão da informação, divulgação e comercialização de um destino turístico (BUHALIS; AMARANGGANA, 2015; FREITAS et al., 2020; GRETZEL et al., 2015ab; Huang et al., 2017; IVARS BAIDAL et al., 2016; KOO et al., 2016; MENDES-FILHO et al., 2017).

A tecnologia está inserida nesse processo ao acrescentar eficiência ao destino, uma vez que conectam objetos, lugares, pessoas e serviços, gerando novas redes de comunicação e contribuindo não só para a interpretação, divulgação e promoção dos destinos turísticos, mas também para sua comercialização (FREITAS et al., 2020; GRETZEL et al., 2015ab). Assim, a tendência é que as tecnologias coordenem

destinos turísticos de forma inteligente e ergonômica a fim de otimizar o bem-estar humano e as respectivas relações no desempenho geral de um sistema, por meio de serviços interativos que interligarão estruturas, organizações, agentes turísticos e turistas (GRETZEL et al., 2015b; WANG et al., 2016).

Alguns destinos incorporam o conceito de destinos turísticos inteligentes utilizando as tecnologias da informação e comunicação, a exemplo das cidades espanholas de Alicante e Valencia, que empregam recursos como aplicações móveis, *big data*, *cloud computing*, games, identificação por radiofrequência (RFID), *internet of things* (IoT), moedas virtuais, *quick responses* (Qr-codes), realidade aumentada, redes sociais, sensorização, *storytelling* e tecnologia *near field communication* (NFC) (INVAT.TUR, 2015). No Brasil, em Curitiba, estado do Paraná, os recursos mais utilizados na integração virtual do visitante com o destino, são os aplicativos móveis, a realidade aumentada, os games, *the quick responses* (QR-codes) e reputação *online* (CONSELHO PARANAENSE DE TURISMO, 2016; MISKALO-CRUZ et al., 2017).

Os recursos são aplicados em destinos que querem se manter competitivos frente aos novos padrões de consumo e demandas de uma geração, caracterizada como “Y” ou *millennials* e seus inseparáveis dispositivos móveis que passaram a ser acessório padrão na palma de suas mãos. Assim, no turismo inteligente, enquanto possibilidades de TICs, os aplicativos móveis e as plataformas de informação são elementos relevantes para sua configuração, uma vez que podem prover informações valorosas e serviços eficientes para turistas com base na inserção e integração da tecnologia (DALLI; BRI 2016; FREITAS et al., 2020; GRETZEL et al., 2006; MENDES-FILHO et al., 2017; MORAES et al., 2021).

Os aplicativos móveis passam a ser utilizados como disseminadores de informação e insumo estratégico para tomada de decisões na ambiência turística (MENDES-FILHO et al., 2017), visto que a informação é fator chave que influencia diretamente o turista potencial na escolha do seu destino turístico (FREITAS et al., 2020; HUANG et al., 2017; MENDES-FILHO et al., 2017; MORAES et al., 2021; ORTIZ; CORRÊA, 2016).

Mundialmente, estima-se que as reservas de excursões e atrações *online* aumentaram em 75% de 2015 a 2020, onde a maior parte das opções de reserva são realizadas no celular ao invés do computador (TREKKSOFT, 2018). Esta informação é também ratificada pelo Skyscanner (2018) ao apontar que 79% dos viajantes no ano

de 2017, fizeram uma reserva após buscar em um smartphone, assim mostrou-se um aumento de 70% comparado ao ano de 2016, informando que é vital que qualquer sistema de reservas on-line seja otimizado para dispositivos móveis.

Não obstante, a esta realidade e trazendo para a conjuntura desta pesquisa, no Polo Costa dos Coqueirais, o estudo de “Caracterização da Demanda Turística de Sergipe”, elaborado pela Fundação Getúlio Vargas e Sociedade Portuguesa de Inovação, aponta que 71% dos correspondentes, ao organizar uma viagem, afirmaram que a principal fonte de informação foi a internet por meio de sites, redes sociais e aplicativos que reúnem a opinião de outros viajantes (SERGIPE, 2018).

Assim, a incorporação das novas tecnologias no turismo e a ampliação das fontes de informação, enquanto principal meio para divulgação e suporte de decisão, caracterizam-se como aspectos capazes de auferir vantagem competitiva ao destino turístico (BUHALIS; AMARANGGANA, 2015; FREITAS et al., 2020). Contudo, essa infraestrutura representa somente um elemento de um sistema que carece de trabalhar integralmente (FREITAS et al., 2020).

Portanto, a partir destas transformações e das novas soluções inteligentes, ao reconhecer a função primordial da internet e da tecnologia nos processos de conexão, simultaneidade e integração no conceito de DTI, os aplicativos móveis, as plataformas tecnológicas e os sistemas em rede são recursos que configuram uma infraestrutura tecnológica e alteram a dinâmica do turismo, desenvolvendo uma gama de oportunidades para as partes interessadas.

Assim, quais soluções poderiam ser propostas para se começar a pensar em Aracaju enquanto um potencial destino turístico inteligente? Uma das alternativas para a solução desse questionamento é o desenvolvimento de ações inteligentes e tecnológicas que oportunizem um melhor conhecimento da oferta e auxiliem na divulgação do destino com foco na promoção interativa e competitiva.

Destarte, o objetivo geral deste artigo é apresentar a modelagem de protótipo do *Aju Intelligence Tour*, um aplicativo móvel que visa melhorar a experiência de consumo dos atrativos turísticos de Aracaju e, ao mesmo tempo, auxiliar na divulgação da oferta turística local. Para se atingir a este objetivo, procurou-se identificar e descrever as relações existentes entre DTIs e TICs, analisar as funcionalidades dos aplicativos turísticos aracajuanos existentes e modelar a base de dados no aplicativo móvel.

O aplicativo buscou fornecer tecnologia para coletar, processar, armazenar e analisar quantidade de dados relacionados à oferta turística local na Orla de Atalaia, recorte espacial desta pesquisa por caracterizar-se como importante área turística do destino indutor Aracaju que apresenta infraestrutura turística e produtos/serviços consolidados que qualificam a oferta enquanto produto turístico (BRASIL, 2015). Portanto, essa pesquisa justificou-se pela importância das tecnologias móveis aplicadas ao turismo, evidenciando a ação propositiva de um aplicativo móvel que amplia a experiência de consumo do usuário e involucrando o enfoque dos destinos turísticos inteligentes.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O conceito destinos turísticos inteligentes tem origem na concepção das cidades inteligentes (Brandão et al., 2016; Conselho Paranaense de Turismo, 2016; Freitas et al., 2020), cujos pilares versam sobre economia, mobilidade, governança, meio ambiente, cidadãos e qualidade de vida (BOUSKELA et al., 2016; BRANDÃO et al., 2016; CARAGLIU; DEL BO; NIJKAMP, 2011). A temática tem sido enfoque de estudos e ações em cidades europeias (CARAGLIU; DEL BO; NIJKAMP, 2011) e asiáticas (LEE et al., 2016a; LEE et al., 2016b). No Brasil, registram-se iniciativas nas cidades de Porto Alegre, Curitiba, Rio de Janeiro, Búzios, Aparecida, Belo Horizonte (WEISS, 2013) e São Paulo (DOWBOR, 2013), cujo consenso delimita as tecnologias da informação e comunicação (TICs) como essenciais para o seu desenvolvimento.

Assim, o conceito justapõe a perspectiva desenvolvimentista da incorporação de TICs em centros emergentes de conhecimento com enfoques na melhoria da qualidade de vida a partir da prestação de serviços básicos (CARAGLIU; DEL BO; NIJKAMP, 2011; INVAT.TUR, 2015; SOARES et al., 2017, sendo uma consequência desse processo o usufruto por parte da atividade turística (BRANDÃO et al., 2016; FREITAS et al., 2020; INVAT.TUR, 2015; MUÑOZ-ÁVILA; SÁNCHEZ-GARCÍA, 2013).

Neste contexto surgem os DTIs, que a partir do ponto de vista conceitual, refere-se às estruturas turísticas diferenciadas que tem como pilares as novas tecnologias da informação e o desenvolvimento sustentável, sendo características inerentes a facilidade de interação, a integração e a acessibilidade, agregando valor

à experiência turística e, consequentemente, a melhoria da qualidade de vida dos habitantes (FREITAS et al., 2020).

A essência do turismo inteligente pode ser definida como consequência da interconexão entre destinos por meio de plataformas dinâmicas com conhecimento intensivo, fluxos de comunicação e sistemas de suporte de decisão (BUHALIS; AMARANGANA, 2015; DALLI; BRI, 2016; FREITAS et al., 2020; GAUTAM et al., 2016; GRETZEL et al., 2015b; MENDES-FILHO et al., 2017). Logo, para fomentar um destino turístico inteligente é necessário administrar as informações e as infraestruturas de comunicação, promovendo produto/serviço de inovação, ampliando a experiência turística, e, consequentemente, melhorando a competitividade do destino (IVARS BAIDAL et al., 2016; GRETZEL et al., 2015a; KOO et al., 2016).

Outrossim, os DTIs se fundamentam a partir dos pilares da acessibilidade, dos sistemas de informação e inovação, da sustentabilidade e da governança (AENOR, 2016; FREITAS et al., 2020; GRETZEL, 2015a; IVARS BAIDAL et al., 2016; INVAT.TUR, 2015; SOARES et al., 2017) e os benefícios obtidos são: desenvolvimento sustentável; integração dos princípios e diretrizes de governança na gestão do turismo; melhoria na eficiência do ecossistema do destino; melhoria da competitividade e posicionamento estratégico do destino; maior integração entre os turistas e os prestadores de serviços turísticos por meio de tecnologias inovadoras; gestão inovadora com base no intenso fluxo de conhecimento; utilização de novas tecnologias de acordo com as características, necessidades e preferências do turista; empreendedorismo e inovação (INVAT.TUR, 2015),

A partir do ponto de vista territorial, os DTIs podem ser associados a um espaço afetado por fatores ambientais, culturais, sociais e econômicos, provido de um sistema inteligente que enlaça informações processualmente, analisando e envolvendo acontecimentos em tempo real, a fim de facilitar a interação do turista com o espaço e gestores dos destinos, aumentando a eficiência e melhorando a qualidade das experiências turísticas (LUQUE-GIL et al., 2015; GRETZEL et al., 2015a; MUÑOZ-ÁVILA & SÁNCHEZ-GARCÍA, 2013).

A partir do ponto de vista governamental, ressalta-se que a Espanha colaborou muito para que se desenvolvesse uma perspectiva mais sólida do que consistiria esta temática, pois este modelo de gestão integra as ações do Plano Nacional e Integral de Turismo, cuja metodologia foi com base em relatórios de diagnóstico e planos de ações nos eixos de tecnologia, acessibilidade, inovação e sustentabilidade (ESPAÑA,

2012). Neste aspecto, o governo espanhol instituiu as normas UNE 178501, UNE 178502 e UNE 178503, que respectivamente abordam o sistema referência de gestão, os indicadores e as ferramentas de DTIs, bem como sua semântica aplicada, cujo padrão de normalização foi definido pela *Asociacion Española de Normalizacion y Certificacion* (AENOR, 2016).

Destarte, os DTIs emanam da revolução das TICs, cada vez mais presentes no cotidiano dos destinos (MENDES-FILHO et al., 2017; SOARES; MENDES-FILHO, 2017). Apesar desta realidade, não é exclusivamente a presença dos recursos tecnológicos que eleva o destino a esta categoria (FREITAS et al., 2020; SOARES et al., 2017).

METODOLOGIA

Para alcance do objetivo proposto seguem etapas discriminadas oriundas da proposta do aplicativo *Aju Intelligence Tour* e descritas em sequência com os procedimentos metodológicos. Na primeira etapa da pesquisa, de caráter bibliográfico, identificaram-se e descreveram-se as relações existentes entre destinos turísticos inteligentes, tecnologias da informação e comunicação, dispositivos e aplicativos móveis. A revisão teórica foi realizada a partir da pesquisa em artigos, livros, relatórios e teses que fundamentaram o processo de compreensão analítica, crítica e reflexiva desta pesquisa.

Na segunda etapa ocorreu a pesquisa de aplicativos com conteúdo turístico aracajuano nas lojas *onlines* da Apple - *App Store* - e da Google - *Play Store*. Nos termos utilizados para a busca, o que gerou o critério de inclusão para análise, foram: Turismo; Aracaju; Sergipe. A investigação ocorreu no período de setembro de 2017 a dezembro de 2018, resultando em dez aplicativos. Depois de realizado os *downloads*, procedeu-se com a captura e apreciação das interfaces encontradas. Realizou-se uma análise comparativa entre entes, tendo como base as seguintes categorias: número de download/instalações, categorias gerais, conteúdo informativo das categorias gerais e vinculadas ao turismo, interatividade do usuário/aplicativo e avaliação do aplicativo nas lojas *onlines*. Os dados foram descritos e organizados na Tabela 01, que consta nos resultados.

Na terceira etapa houve a catalogação e teste piloto da oferta turística na Orla de Atalaia, no período de julho de 2018 a janeiro de 2019 o que gerou o detalhamento

descritivo das categorias e, consequentemente, o banco de dados do aplicativo *Aju Intelligence Tour*: atrativos turísticos; hotéis e pousadas; gastronomia e eventos. Contudo, não foi o objetivo deste artigo detalhá-la.

Na quarta etapa iniciou-se a modelagem do aplicativo para dispositivo móvel no sistema operacional *Android da Google*. Assim em novembro de 2017 houve uma prototipação em papel de forma a se esclarecer, caracterizar e expressar o *design*. Esta etapa foi executada na Feira Internacional de Negócios, Inovação e Tecnologia (FINIT) em Belo Horizonte e conduziu a elaboração de um *Brainstorming* para a construção do aplicativo. Cada um dos elementos representou uma possível solução para explorar novas ideias no projeto a partir do problema da “ausência ou desorganização das informações do destino em aplicativos para dispositivos móveis”.

Sequencialmente, foram definidos os requisitos funcionais necessários ao funcionamento da aplicação de maneira a atender os objetivos propostos por este trabalho. A partir desses requisitos, que representam as ações a serem executadas pela aplicação, modelou-se o banco de dados, cuja primeira atividade foi a construção do Diagrama Entidade-Relacionamento (DER), no qual foram identificados, dentre outros objetos, suas entidades de dados, os relacionamentos entre essas entidades, seus atributos, suas chaves primárias e estrangeiras. Esse processo de modelagem foi complementado com a dicionarização da estrutura do banco de dados. Essa dicionarização correspondeu à descrição dos objetos, acima relacionados, que o compõe. Para a implementação do banco de dados e da aplicação foram utilizados, respectivamente, as ferramentas de desenvolvimento *LSQL Server Developer* e a *Unity Engine*, que atenderam satisfatoriamente as necessidades demandadas por este projeto.

ANÁLISE DE DADOS

Considerando o contexto dos aplicativos móveis, essa seção apresenta as lacunas diagnosticadas no aparato informacional/tecnológico local e a modelagem do *Aju intelligence Tour*, e respectivas interfaces e funcionalidades propostas à luz dos fundamentos teórico-conceituais dos destinos turísticos inteligentes e das tecnologias da informação e comunicação.

O contexto dos aplicativos móveis em Aracaju, Sergipe

Conforme Tabela 1, para a análise dos aplicativos existentes foram considerados dez aplicativos móveis comuns aos sistemas operacionais *iOs* e *Android* associados ao turismo em Aracaju, contudo destaca-se que em busca preliminar foram encontrados 227 aplicativos que dispunham de conteúdo sobre o turismo nacional e internacional, sendo que, eles não se enquadravam aos critérios de inclusão já descritos na metodologia. Os aplicativos descartados direcionavam o usuário a categorias como: veículos-trânsito, corporativo-empregos, rádio, notícias e revistas, educação, entretenimento, música e áudio-rádio, simulação, estilo de vida, compras, ferramentas, produtividade, fotografia, corrida, saúde e fitness, dentre outros.

Em linhas gerais, 20% dos aplicativos estão disponíveis para *download* nas lojas *online*, mas não disponibilizam acesso ao conteúdo informativo das categorias vinculadas ao turismo. Nota-se que os outros 80% dos aplicativos, embora apresentem as categorias gerais, carecem em 40% na disponibilização de acesso ao conteúdo informativo geral e vinculado ao turismo. Outros 40% evidenciam resultados das buscas do conteúdo informativo referente aos produtos/serviços, proporcionando um conhecimento da oferta turística por meio de uma navegação intuitiva, mas geralmente com lentidão, sem padrão, conteúdo informativo reduzido defasado e imagens estáticas.

Nesse sentido, cabe ressaltar que a apresentação virtual do conteúdo turístico informativo pode auxiliar a oferecer tangibilidade ao produto turístico e influenciar na tomada de decisão do usuário sobre sua experiência de consumo em diversas etapas de sua viagem (MORAES et al., 2021). Pois, ele estará munido de um aparato de informações que configuram uma infraestrutura tecnológica. Os autores salientam ainda que esta performance, por exemplo, facilita desde o planejamento de uma viagem pelo conhecimento de uma multiplicidade de produtos/serviços inseridos na oferta turística e comparação de preços realizada pelo usuário até o relato de suas percepções sobre o que foi vivenciado, a posteriori.

A maioria (90%) dos aplicativos não disponibilizava funcionalidades que permitissem a comercialização dos serviços disponibilizados no banco de dados. Há carência dos *apps* em outros idiomas, uma vez que 90% dos aplicativos disponibilizam apenas o acesso na língua portuguesa; os demais, há alternativa nas línguas portuguesa, inglesa e espanhola.

Avaliou-se também que o conteúdo exibido não interage diretamente com as funcionalidades do aplicativo, ora pela estrutura comunicativa estática, ora pela ausência interativa com os canais de distribuição. Quanto à interatividade da maioria das categorias, não há integração da ferramenta de georreferenciamento com mapas digitais, apenas direcionam ao *Google maps* para indicar rotas, nem possibilitam que o usuário poste fotos e vídeos. Além disso, apenas 20% possibilitam o cadastro do usuário pelas redes sociais e diálogos com canais de comunicação em sites e redes sociais.

Ressalta-se que o aparato informacional e tecnológico carece de constantes amoldamentos ao *modus operandi* do usuário, conforme suas motivações e experiências. Assim, considerando a geração dos *millennials*, existem estratégias e recursos de comunicação e marketing que interconectam comportamentos, hábitos e elementos cognitivos à experiência do consumo (NAUMOVSKA, 2017). Não obstante, é o que acontece com os aplicativos móveis e suas respectivas funcionalidades, agregando recursos, por exemplo, interface móvel e ferramentas de georreferenciamentos, que atraem e estimulam sua usabilidade e interatividade (MORAES et al., 2021).

Outrossim, um destino que almeja ser reconhecido como inteligente carece de apostar na complementariedade e na integração com múltiplos canais de distribuição digitais para não perder a perspectiva de inclusão e agregar vantagens competitivas (KOO et al., 2016). Sobretudo, mediante diante o atual cenário turístico, cujo uso de aplicações móveis são uma realidade para os turistas que utilizam a informação durante todas as etapas da viagem (MENDES-FILHO et al., 2017; WANG et al., 2012). Ocorrência que induz os destinos ou entidades promotoras e demais interessados a desenvolverem seus próprios aplicativos ou apoiar iniciativas como esta, já que não se trata de uma atividade isolada.

Tabela 1: Quadro Comparativo entre Aplicativos Relacionados ao Turismo Sergipano, Comuns aos Sistemas Operacionais iOS e Android

A p p	Nº de downl oads	Categorias gerais	Conteúdo informativo das categorias gerais	Conteúdo informativo categorias turismo	das de	Interatividade do usuário/aplic ativo	Avaliaçã o na loja online
A 1	+100	Exibe 14 categorias: cinema, cupons de desconto, sorteios,	A maioria das categorias não exibem	A maioria das categorias não exibem	Cadastro via Facebook;		4,5 em 23

			informações, comer e beber, boa forma, saúde e estética, comércio e serviços, hospedagem, notícias, vagas de empregos, telefones úteis, eventos.	informações visuais e descritivas.	resultados do conteúdo informativo.	Rotas via Google Maps; Cupons de desconto; Direciona ao site e ao WhatsApp.	avaliações
A 2	+100	Exibe 8 categorias: agenda, balada, clima, encartes, guia comercial, pontos turísticos, turismo e Sergipe.	Embora apresentem as categorias, não há resultados do conteúdo informativo.	Embora apresentem as categorias, não há resultados do conteúdo informativo.	Ausente.	1 avaliação	
A 3	+500	Sem acesso.	Sem acesso.	Sem acesso.	Ausente.	3,7 em 6 avaliações	
A 4	+100	Sem acesso.	Sem acesso.	Sem acesso.	Ausente.	4,5 em 22 avaliações.	
A 5	+10.00 0	Exibe 9 categorias: perto de mim, conheça Aracaju, imperdível, eu quero, onde ficar, roteiros, cidades próximas, utilidades e locomoções eventos.	No sistema Android, embora apresentem as categorias, não há resultados do conteúdo informativo. E, no iOS, não há acesso.	Embora apresentem as categorias, não há resultados do conteúdo informativo. O sistema sugere que contate os desenvolvedores.	Cadastro pelas redes sociais (Facebook e Google Plus); Acesso sem login.	3,7 em 447 avaliações	
A 6	+100	Exibe 15 categorias: categorias gerais, empresas próximas, empresas com delivery, saúde, automotivo, gastronomia, agenda de eventos, notícias na hora, rádios ao vivo, utilidade pública, sou turista, bancos e financeiras, quem somos, anuncie aqui e chat online.	Exibem informações visuais e descritivas. Mas os eventos não estão atualizados. Nas categorias saúde, automotivo e gastronomia, não há resultados do conteúdo informativo.	Aba “Sou Turista” informa sobre: Orla de Atalaia e Pôr do Sol, Passarela do Caranguejo, Croa do Goré, Oceanário de Aracaju, Shoppings Jardins e Prêmio, Palácio Olímpio Campos, Museu da Gente Sergipana, Parques (Cidade, Cajueiros e Sementeira), Calçadão Formosa.	Direciona para a chamada telefônica e o site; Rotas via google maps.	4,7 em 31 avaliações	
A 7	+1.000	Exibe 4 categorias: Serviços, telefones úteis, pontos turísticos e pontos de informação.	Exibem informações visuais descritivas.	Aba “Pontos turísticos” informa sobre: aeroporto, artesanato, igreja, museus, praias, praças, teatros, monumentos, parques, mercados, hospitais, rodoviárias, universidades, entretenimento,	Mapas digitais; Rotas via google maps; direciona para a chamada telefônica e o site.	3,8 em 28 avaliações.	

				shopping, centro de convenções.		
A	+10.00 8	Exibe 10 categorias: acha aqui, anuncie aqui, dicas onde ir, empregos, Magazine Luiza, grupo oficina, cinema, ofertas, notícias, eventos.	Exibem informações visuais, descritivas e a avaliação dos usuários; Eventos atuais com datas e localização.	Aba “Onde comer”: bares e restaurantes. Aba “Pontos Turísticos”: Parques (Cidade, Cajueiros e Sementeira), Museu da Gente Sergipana, Aeroporto de Aracaju, Mercado Municipal, Passarela do Caranguejo, Biblioteca Pública Estadual Epifânia Doria, Calçadão da Praia Formosa, Oceanário de Aracaju, Palácio Olímpio Campos, Orla Pôr do Sol.	Avalia e compartilha localização e serviços nas redes sociais; rotas via <i>google maps</i> ; direciona para a chamada telefônica, o site e o <i>ifood</i> ; programa de fidelidade; eventos linkam ao <i>Instagram</i> ; exibe novidades do estabelecimento.	4,4 em 269 avaliações.
A	+100 9	Exibe 4 categorias: O que fazer, onde comer, onde ficar e serviços.	Exibem informações visuais descritivas.	Aba “O que fazer”: Oceanário de Aracaju, Museu da Gente Sergipana, Teleférico, Parque da Cidade, Orla Pôr do Sol, Mercado Municipal, Croa do Gore, Orla de Atalaia, Largo da Gente Sergipana, Ponte do Imperador, Centro Cultural, Centro de Turismo e Passarela do Artesão.	Direciona a chamada telefônica e site; Mapeia Rota linkando ao <i>google maps</i> .	1 avaliação.
A	+100 10	Exibe 16 categorias: turismo, empresas, autônomos, clima, onde comer, tel. úteis, notícias, eventos/festa, entretenimento, tópicos, calcular, novidades, vídeos, contato, minha conta.	Embora apresentem as categorias, não há resultados disponíveis do conteúdo informativo.	Embora apresentem as categorias, não há resultados disponíveis do conteúdo informativo.	Ausente	4,6 em 22 avaliações.

Fonte: Integrados dados qualitativos dos resultados da pesquisa, fevereiro de 2018.

Os dados da *dashboard*, no que diz respeito ao perfil dos usuários, suas motivações, preferências e críticas, são viabilizados mediante cadastro e depoimentos, revelando *insights* sobre a percepção e a qualidade dos empreendimentos e destinos turísticos. Assim, as informações são insumos

estratégicos e podem ser utilizadas em decisões operacionais e gerenciais que as favoreçam. Uma vez que é uma tendência a busca de informações virtuais sobre destinos e serviços turísticos, no intuito de avaliá-los antes de tomar uma decisão (FREITAS et al., 2020).

Aju intelligence Tour: um aplicativo móvel de turismo inteligente

O *Aju intelligence Tour* é um aplicativo móvel de turismo inteligente que objetiva enriquecer a experiência do usuário por meio de conteúdo informativo objetivo, interatividade e *e-commerce*, elementos diferenciais em relação aos aplicativos analisados na sessão anterior. O público-alvo deste aplicativo é a demanda turística da Geração Y ou *millennials*, que pretende visitar os atrativos aracajuanos, equipamentos e/ou serviços acolhidos pelo projeto.

Os visitantes que demandam informações da oferta turística local atualizada de modo simples, ágil, transparente e que lhe proporcionem vantagens, poderão enriquecer sua experiência real, por meio de uma linguagem visual convidativa. Para tanto, o aplicativo visou disponibilizar conteúdo informativo de fácil e rápido acesso com *design* interativo e operações simplificadas, preza pela conveniência e conforto às demandas, permitindo um compartilhamento de experiências por meio de histórias e fotos em tempo real que apontam atitudes colaborativas dos seus usuários em relatos de viagens.

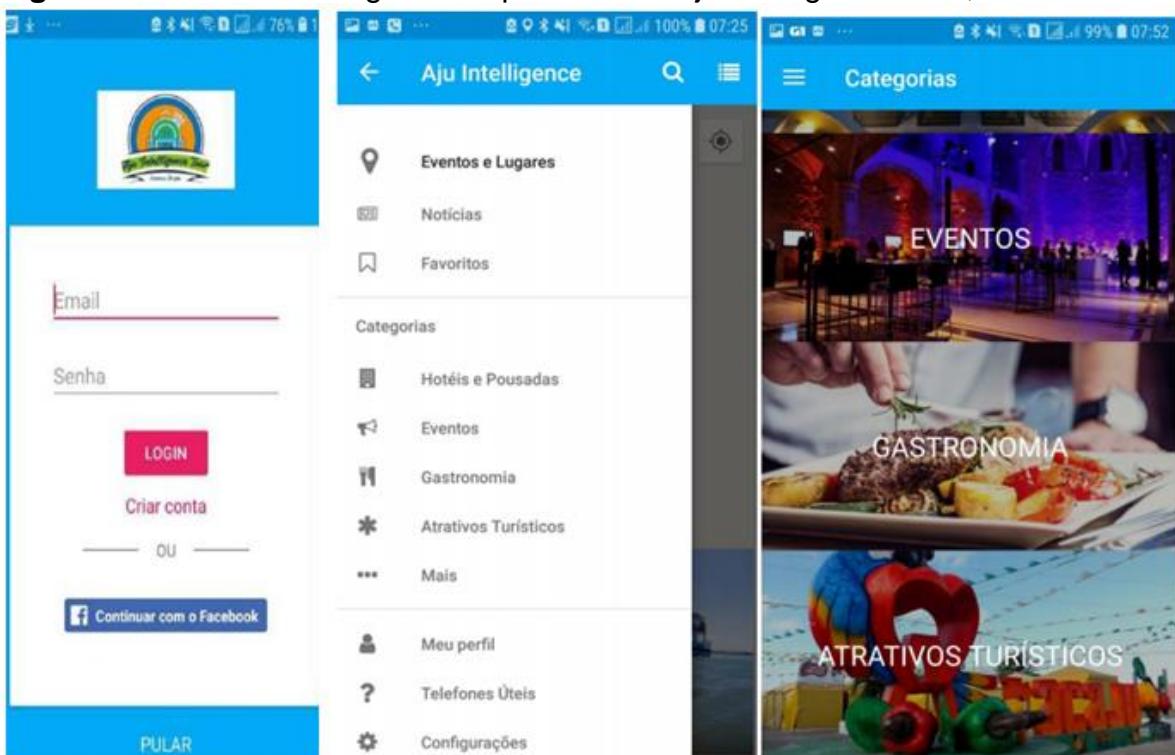
Ressalta-se que estes recursos geram rede de influências por meio do *feedback* do usuário que visitou o destino e o aplicativo, fornecendo dados e informações sobre a oferta local que podem auxiliar novos turistas na escolha do destino Aracaju. O aplicativo permite, ainda, o acondicionamento de dados que podem ser acessados *offline*, facilitando o uso em localidades que a internet não esteja acessível.

Interfaces e Funcionalidades do Aju intelligence Tour

Detalhando as funcionalidades do app, a experiência se inicia quando o usuário clica no aplicativo e ingressa na tela de início para escolher a forma de acesso ou cadastro. Este cadastro proporciona informações que complementam os dados básicos do cliente, autorizando o acesso ao aplicativo e possibilitando ao turista virtual conhecer, visitar e descobrir o destino através da oferta turística detalhada em cada uma das categorias.

Depois deste cadastro, este usuário pode escolher qual opção é necessária a ele no momento, para fins de programar melhor a sua viagem ou obter informações quando estiver no local. Conforme Figura 1, as categorias disponíveis no app são: atrativos turísticos; hotéis e pousadas; gastronomia e eventos. Ressalta-se que em todas as categorias o usuário pode fazer seu *check in* da rede social e marcar o local, bem como avaliar o local visitado, registrando, assim, a experiência da sua visita.

Figura 1: Interface - Categorias disponíveis no Aju Intelligence Tour, 2018.

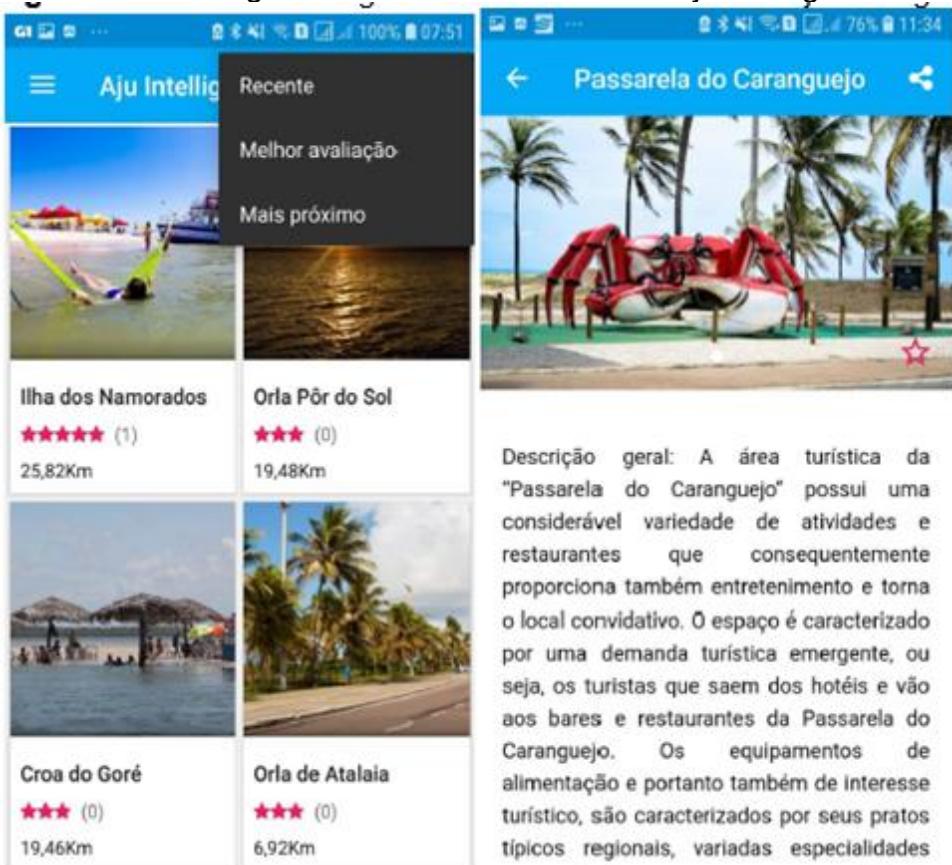


Fonte: Aju Intelligence Tour, 2018.

Conforme Figura 2, por meio da categoria “Atrativos Turísticos” o turista conhece detalhes dos lugares onde deseja ir, o aplicativo exibe uma breve contextualização da história de cada atrativo turístico e é possível reservar ou comprar determinado produto/serviço com data e horário agendado, a partir do direcionamento a site ou aplicativo específico do atrativo, podendo também o turista fazer *check in* (marcar o local) e enviar suas fotografias, registrando a sua visita. Estas informações quando apresentadas e acompanhadas no *dashboard*, possibilitam o diagnóstico das preferências, níveis de satisfação e fidelização, ou seja, os dados vão traçando o perfil do turista durante suas interações e usabilidade do aplicativo. Neste aspecto, o aplicativo proporciona ganho para os empreendimentos e destinos que desejam se

destacar em ambientes competitivos, acolhendo insumos informacionais estratégicos com base no comportamento do usuário durante seu acesso, podendo nortear estratégias inovadoras de marketing digital para a tomada de decisões com foco no incentivo de visitas e reservas.

Figura 2: Interface - Categoria “Atrativos Turísticos” no Aju Intelligence Tour, 2018.

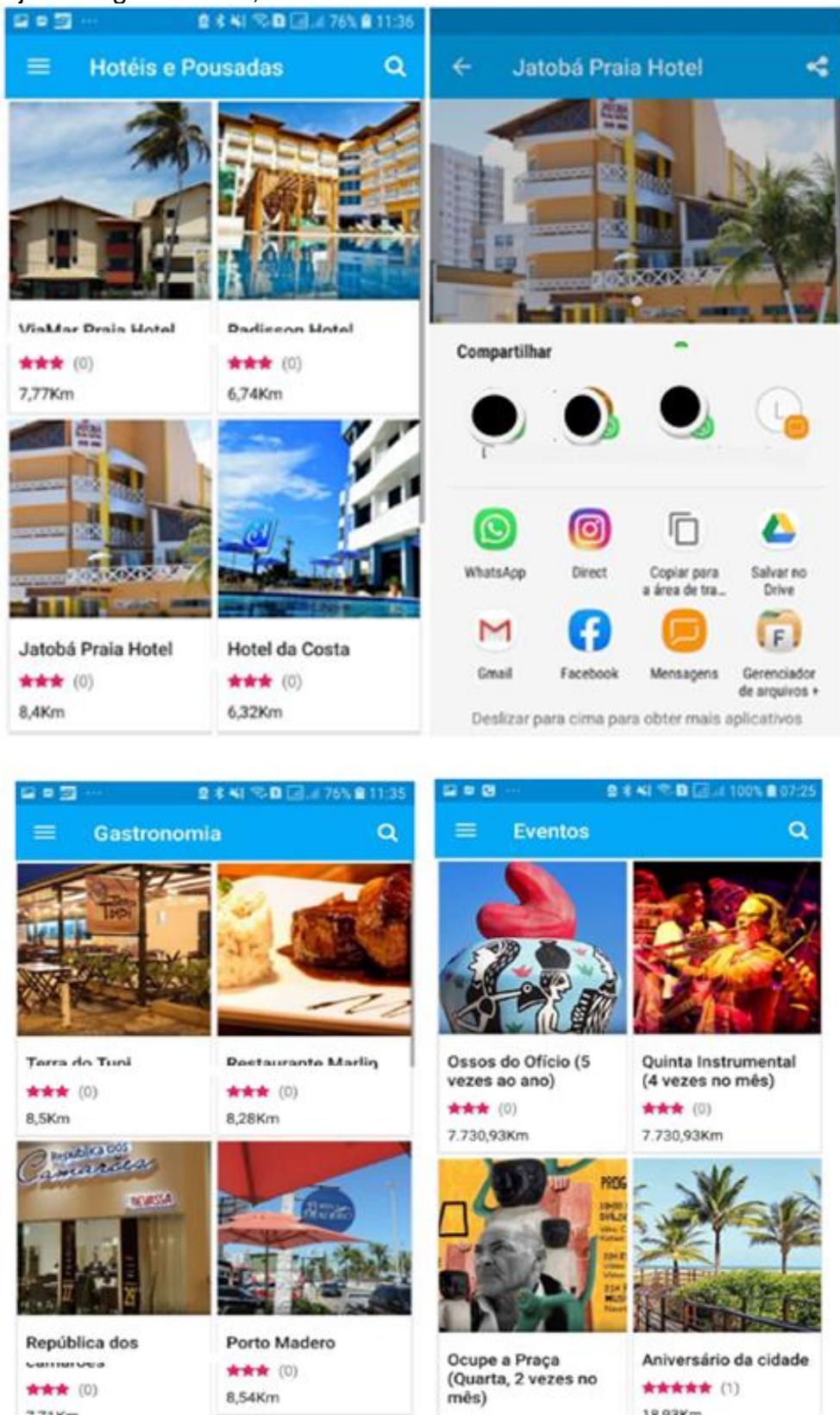


Descrição geral: A área turística da “Passarela do Caranguejo” possui uma considerável variedade de atividades e restaurantes que consequentemente proporciona também entretenimento e torna o local convidativo. O espaço é caracterizado por uma demanda turística emergente, ou seja, os turistas que saem dos hotéis e vão aos bares e restaurantes da Passarela do Caranguejo. Os equipamentos de alimentação e portanto também de interesse turístico, são caracterizados por seus pratos típicos regionais, variadas especialidades

Fonte: Aju Intelligence Tour, 2018.

Conforme Figura 3, a categoria “Hotéis e Pousadas” disponibiliza informações dos meios de hospedagem que o usuário deseja se acomodar, apresenta-se descritivo detalhado com imagens e possibilidades de contato, como e-mail, telefone, site e redes sociais. Nas categorias “Gastronomia” e “Eventos” disponibilizam-se as informações de bares, lanchonetes, restaurantes, padarias, sorveterias e outros equipamentos de alimentos e bebidas. Cada estabelecimento exibe descritivo com a respectiva área de especialização, elementos regionais que os diferenciam e possibilidades de contato, como telefone, e-mail, site e redes sociais. Além disso, é possível explorar informações de manifestações culturais e populares da localidade com respectivas datas, horários e endereços.

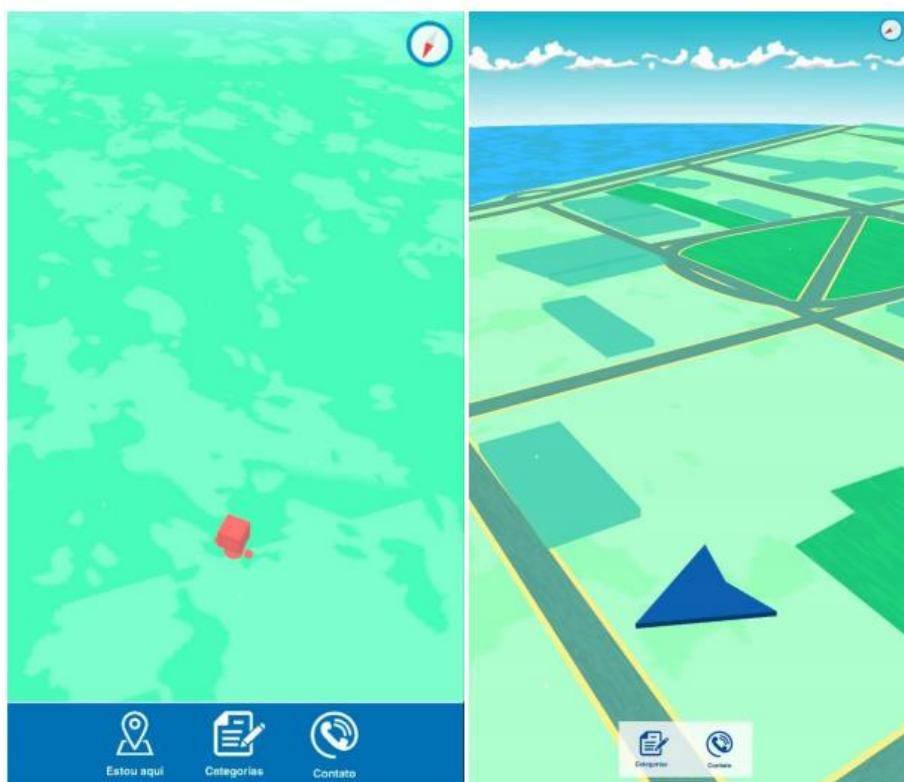
Figura 3: Interface - Categoria “Hotéis e Pousadas” e “Gastronomia” e “Eventos” no Aju Intelligence Tour, 2018.



Fonte: Aju Intelligence Tour, 2018.

No que se refere à locomoção do turista na área turística da Orla de Atalaia, conforme Figura 4, é possível apresentar os deslocamentos feitos e os locais visitados por meio de uma simulação mediante mapas de georreferenciamento por geolocalização - GPS e aplicações em realidade aumentada. Esta funcionalidade disponibilizou a localização de mapas, os meios de acesso, além das informações da rota e de como se chegar a um atrativo. O usuário ativa o recurso por acesso e pela localização, ou seja, é projetado quando o turista se desloca pelo atrativo turístico, onde se é apresentada a oferta turística disponível para a localização enviada pelo GPS do smartphone.

Figura 4: Interface - Recurso “GPS” no Aju Intelligence Tour, 2018.



Fonte: Aju Intelligence Tour, 2018.

Além das funcionalidades apresentadas nesta subseção, o *Aju Intelligence Tour* se destaca também pela facilidade de agregar a oferta turística de Aracaju em um clique e possibilidades de comercialização indireta, que se inicia com o pré-agendamento no aplicativo, mas que para o pagamento é redirecionado ao site ou aplicativo específico do serviço a ser prestado. Ressalta-se que as reservas estão sujeitas a disponibilidade e precificação variada de acordo com a data e o horário para

determinados serviços/produtos. Pensando na fidelidade do usuário ao aplicativo, a funcionalidade “ranqueamento”, possibilita benefícios como selos e cupons de descontos.

Para prover a administração das mensagens e das políticas de cancelamento da conta no aplicativo, considerou-se o cadastro de acesso e a data de solicitação. As mensagens postadas conduzem a uma rede colaborativa de informações gratuitas, enviadas e retroalimentadas pelos usuários, que se autorizadas, permitem a seleção e o compartilhamento da oferta turística favorita entre si, bem como o enlace com as redes sociais. A rede poderá ser ampliada por meio da capacidade de fazer *upload* e *download* de arquivos na nuvem, assim, o usuário navega de acordo com suas preferências. Destarte, mediante as funcionalidades descritas, apresentam-se elementos diferenciadores que o torna único no mercado aracajuano, auxiliando na ampliação da experiência de consumo do usuário no destino Aracaju.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa objetivou modelar um aplicativo móvel inteligente, o *Aju Intelligence Tour*, na perspectiva de melhorar a experiência de consumo da Geração Y e auxiliar na divulgação da oferta turística local do destino turístico Aracaju. Para tanto, buscou-se uma melhor compreensão das ações e ferramentas tecnológicas que estavam sendo desenvolvidas e aplicadas em Aracaju, sendo que se encontrou um quantitativo de 10 aplicações móveis destinadas ao turismo.

A partir dos resultados mencionados, observou-se de forma analítica e exploratória que, nas aplicações móveis encontradas, havia dificuldades de acesso ao conteúdo informativo e que o enfoque estava concentrado no gerenciamento da viagem, carecendo de funcionalidades que potencializassem a experiência virtual do usuário. Neste aspecto, sugeriu-se como proposta um aplicativo móvel de turismo inteligente que objetivasse enriquecer a experiência de viagem do turista para o destino turístico Aracaju, promovendo interatividade por meio de experiências personalizadas que pudessem ser compartilhadas, aproximando turistas reais e potenciais, gerando uma experiência turística que envolvesse as necessidades e os interesses dos seus usuários.

Assim, considerando a perspectiva das tecnologias de informação e comunicação para um destino turístico inteligente, o *Aju intelligence Tour*, mostrou-se

inovador, sobretudo, fundamentado na coleta, processamento, sistematização, distribuição e compartilhamento de dados e informações sobre o destino turístico para torná-lo ainda mais competitivo no mercado turístico. Cabe destacar que a principal limitação deste trabalho foi a quantidade de atrativos e estabelecimentos turísticos moldados no banco de dados, que se justifica pelo fato de ter sido um teste piloto. Logo, sugere-se que seja realizado novos experimentos com um banco de dados maior e adaptável a cada equipamento, bem como um estudo comparativo das informações aqui expostas com as avaliações das funcionalidades e sua usabilidade por usuários nos atrativos e estabelecimentos turísticos, possibilitando uma amostragem mais ampla para futuras análises.

Considerando a rapidez na geração de informações e de tecnologias que cada vez mais influenciam diretamente o turista na escolha do seu destino turístico, impactando em toda a cadeia produtiva do turismo, sugerem-se novas produções acadêmicas e empíricas. Ao projetar funcionalidades que possibilitem potencializar experiências, ampliar novos hábitos de consumo e definir novos padrões de comportamento da demanda, originam-se novos modelos de negócios. Trata-se de novas oportunidades geradas por meio da elaboração de novos produtos e serviços, ou ainda, pela agregação de valor aos produtos que já existem.

Agradecimentos especiais ao suporte da Fundação de Apoio à Pesquisa e a Inovação Tecnológica do Estado de Sergipe.

REFERÊNCIAS

AENOR. Asociación Española de Normalización y Certificación. **Gestionar el modelo turístico del siglo XXI**. Disponível em: <<https://bit.ly/3n8eL4y>>. Acesso em: 02 mar 2020.

BOUSKELA, M.; CASSEB, M.; BASSI, S.; DE LUCA, C.; FACCHINA, M. **The Road toward Smart Cities Migrating from Traditional City Management to the Smart City**. Inter-American Development Bank, 2016. Disponível em: <<https://bit.ly/3jfXdSE>>. Acesso em: 02 mar 2020.

BRANDÃO, M.; JOIA, L. A.; TELES, A. Destino turístico inteligente: um caminho para transformação. **Anais do XIII Seminário Anual da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**, 2016. Disponível em: https://www.anptur.org.br/anais/anais/edicao_anterior.php

BRASIL. Ministério de Turismo. **Índice de competitividade do turismo nacional - 65 Destinos indutores do desenvolvimento turístico regional – Relatório Brasil, 2014.** Brasília, DF.

BUHALIS, D.; AMARANGGANA, A. Smart tourism destinations enhancing tourism experience through personalisation of services. In: I. Tussyadiah & A. Inversini (eds.), **Information and communication technologies in tourism**. Zurique: Springer International Publishing Switzerland, p. 377-389, 2015.

CARAGLIU, A.; DEL BO, C. H.; NIJKAMP, P. Smart Cities na Europa. **Journal of Urban Technology**, v. 18, p. 65-82, 2011.

CONSELHO PARANAENSE DE TURISMO. **Paraná Turístico 2026: Pacto para um destino inteligente**, 2016. Disponível em: <<https://bit.ly/3vq9pVU>>. Acesso em: 02 mar 2020.

DALLI, A.; BRI, S. Design of electronic ticket system for smart tourism. **Annals of 12th International Conference on Signal-Image Technology & Internet-Based Systems**, Naples, p. 490-492, 2016.

DOWBOR, L. Por uma São Paulo inteligente: espaços de governança. **Diálogo**, v. 23, p. 09-18, 2013.

ESPAÑA. Secretaría de Estado de Turismo. **Plan Nacional e Integral de Turismo (2012 - 2015)**. Madrid: Ministerio de Industria, Energía y Turismo. Disponible en: <<https://bitlyli.com/gRHuU>>. Acceso en: 02 mar 2020.

FREITAS, L. B. A.; MONDO, T. S.; SOARES, J. C. Comentários dos turistas sobre a "passarela do caranguejo" na perspectiva de destinos turísticos inteligentes. **TURYDES: Turismo y Desarrollo local sostenible**, v. 13(29), 2020.

GAUTAM, B. P.; ASAMI, H., BATAJOO, A.; FUJISAKI, T. Regional revival through iot enabled smart tourism process framework (STPF): A proposal. **Annals of Joint 8th International Conference on Soft Computing and Intelligent Systems (SCIS) and 17th International Symposium on Advanced Intelligent Systems (ISIS)**, Sapporo, Japão, p. 743-748, 2016.

GRETZEL, U.; SIGALA, M.; XIANG, Z.; KOO, C. Smart tourism: fundamentos e desenvolvimentos. **Electron Markets**, v. 25, p. 179-188, 2015A.

GRETZEL, U.; WERTHNER, H.; KOO, C.; LAMSFUS, C. Conceptual foundations for understanding smart tourism ecosystems. **Computers in Human Behavior**, v. 50, p. 558-563, 2015B.

HUANG, C. D.; MONZONÍS, F., J. S.; SÁNCHEZ, D. G. Smart Tourism Technologies in Travel Planning: The Role of Exploration and Exploitation. **Information & Management**, v. 54, p. 757-770, 2017.

INVAT.TUR. **Destinos turísticos inteligentes: manual operativo para la configuración de destinos turísticos inteligentes**. Valencia: Generalitat Valenciana, 2015.

IVARS BAIDAL, J. A. Destinos turísticos inteligentes. In: J. S. Monzonís et al. **La actividad turística española en 2011**. Madrid: Asociación Española de Expertos Científicos en Turismo, p. 23-24, 2012.

IVARS BAIDAL, J. A. I.; MONZONÍS, F., J. S.; SÁNCHEZ, D. G. Gestión turística y tecnologías de la información y la comunicación (TIC): El nuevo enfoque de los destinos inteligentes. **Documents d'Anàlisi Geogràfica**, v. 62, p. 327-346, 2016.

KOO, C.; SHIN, S.; GRETZEL, U.; HUNTER, W. C.; CHUNG, N. Conceptualization of smart tourism destination competitiveness. **Asia Pacific Journal of Information Systems**, v. 26, p. 561-576, 2016.

LEE, S. K.; KWON, H. R.; CHO, H.; KIM, J.; LEE, D. International case studies of smart cities: Songdo, Republic of Korea, 2016a. Inter-American Development Bank. Disponível em: <<https://bit.ly/3jhN741>>. Acesso em: 02 mar 2020.

LEE, S.K. KWON, H.R; HEESEO, R. C.; HEEAH, K.; JONGBOK, L.; DONJU, L. International Case Studies of Smart Cities: Singapore, Republic of Singapore, 2016b. Inter-American Development Bank. Disponível em: <<https://bit.ly/3DVZfQ2>>. Acesso em: 02 mar 2020.

LIJING, Z.; YANRONG, P.; JIANHUA, H. The Development Strategy for the Tourism in Hebei under the Background of Smart City Based on Data Mining. **Annals of 7th International Conference on Intelligent Computation Technology and Automation**, Changsha, v. 1, p. 991-994, 2014.

LUQUE-GIL, A. M.; FERNÁNDEZ, B. Z.; HERRERO, J. L. C. Os Los Destinos Turísticos Inteligentes en el marco de la Inteligencia Territorial: conflictos y oportunidades. **Investigaciones turísticas**, v. 10, p. 1-25, 2015.

MENDES-FILHO, L.; OLIVEIRA BATISTA, J.; CACHO, A. D. N. B.; SOARES, A. L. V. Aplicativos Móveis e Turismo: Um Estudo Quantitativo Aplicando a Teoria do Comportamento Planejado. **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v. 9, p. 179-199, 2017.

MISKALO-CRUZ, M.; KLOS, R. C.; LOBO, Y. S.; GÂNDARA, J. M. Análise das contribuições participativas ao Paraná turístico 2026: pacto para um destino inteligente. In: **Actas del Seminario Internacional Destinos Turísticos Inteligentes: nuevos horizontes en la investigación y gestión del turismo**, Universidad de Alicante, 2017.

MORAES, I. A.; FREITAS, L. B. A.; MARUYAMA, U.; SANTOS, S. R. As Viagens Turísticas Em Função Do Uso Da Internet No Brasil. In: BRAMBILLA, A. et al. (Org.). **T&H – Turismo e Hotelaria no Contexto da Experiência**. João Pessoa: Editora Ccta, 2021.

MUÑOZ-ÁVILA, A.; SÁNCHEZ-GARCÍA, S. **Destinos turísticos inteligentes**. Harvard Deusto Business Review, v. 224, p. 56-67, 2013.

NAUMOVSKA, L. Marketing Communication Strategies for Generation Y – Millennials. **Business Management and Strategy**, v. 8 (1), p. 123-133, 2017.

ORTIZ, F. A.; CORRÊA, C. H. W. Tecnologías de la Información y Comunicación en el Turismo: Análisis de la producción académica en revistas brasileñas. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v. 25, p. 304-318, 2016.

QUEIROZ NETO, A; DIMMOCK, K.; LOHMAN, G; SCOTT, N. Destination competitiveness: how does travel experience influence choice?? **Current Issues in Tourism**, v. 23 (13), p. 1673-1687, 2020.

SERGIPE. **Caracterização da demanda turística de Sergipe**. Rio de Janeiro: FGV projetos, 54p, 2018. Disponível em: <<https://bit.ly/3n9zYef>>. Acesso em: 02 mar 2020.

SKYSCANNER. **Discover Skyscanner**. Disponível em: <<https://bit.ly/3phtm04>> Acesso em 02 de julho de 2018.

SOARES, A.; MENDES-FILHO, L.; CACHO, A. Evaluación de La información de una aplicación turística: Un análisis realizado por profesionales del turismo sobre la e-Guía Find Natal (Brasil). **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v. 26, p. 884-904, 2017.

SOARES, J. C.; SEMIÃO, V. M. R.; MARQUES, S. F. L.; CONCEIÇÃO, R. B.A governança do turismo em um município do nordeste brasileiro: uma análise em base ao conceito de Destinos Turísticos Inteligentes. In: **Actas del Seminario Internacional Destinos Turísticos Inteligentes: nuevos horizontes en la investigación y gestión del turismo**, p. 407-423, 2017.

TREKKST. **Travel Trend Report 2018**. Disponível em: <<https://bit.ly/3vw0cvs>> Acesso em 02 de julho de 2018.

WANG, D.; PARK, S.; FESENMAIER, D.R. The role of smartphones in mediating the touristic experience. **Journal of Travel Research**, v. 51(4), p. 371-387, 2012.

WANG, X.; LI, X. R.; ZHEN, F.; ZHANG, J. How smart is your tourist attraction? Measuring tourist preferences of smart tourism attractions via a FCEM-AHP and IPA approach. **Tourism Management**, v.54, p. 309-320, 2016.

WEISS, M. C. **Cidades inteligentes como nova prática para o gerenciamento dos serviços e infraestruturas urbanas: estudo de caso da cidade de Porto Alegre**. Dissertação de Mestrado, Centro Universitário – FEI, 2013.

Capítulo 12

**ARRANJOS PRODUTIVOS LOCAIS: GESTÃO
TERRITORIAL COMO FERRAMENTA NA
CONSTRUÇÃO DE BASES EMANCIPATÓRIAS**

Viviane Rosana da Silva



ARRANJOS PRODUTIVOS LOCAIS: GESTÃO TERRITORIAL COMO FERRAMENTA NA CONSTRUÇÃO DE BASES EMANCIPATÓRIAS

Viviane Rosana da Silva

Engenheira

eng.vivirsilva@gmail.com

RESUMO

O presente estudo, trata-se de iniciativa de pesquisa independente, a partir de um trabalho de consultoria realizado na região da Serra do Padeiro, em ação da Cooperativa Agropecuária Tupinambá Boiadeiro Indígena - CATUBOI, em parceria com o Fundo Casa Socioambiental, compondo o Projeto de Gestão Ambiental e Agroecológica que visa consolidar ações já iniciadas no território. Como fragmento do Projeto Gameleira: plano de gestão ambiental e agroecológica da Serra do Padeiro, a noção dos APL's como referencial teórico, contribui no processo de integração dos núcleos produtivos já existentes na localidade, fomentando relações de cooperação e apoio mútuo, planejamento participativo e governança exercida por um conjunto de agentes que representam, não apenas os produtores, mas que também conta com a participação dos jovens e das mulheres que integram as bases de resistência da comunidade. Em meio às diversas crises e precarizações que atingem os meios de produção nas últimas décadas, se faz necessário e urgente a busca por mudanças de paradigmas que atinjam pequenos produtores/prestadores de serviços não somente para que cresçam e se desenvolvam isoladamente, mas formando associações que beneficiem as regiões onde estes núcleos estão localizados. Aliar os conceitos de Arranjos Produtivos Locais aos processos de gestão territorial já existentes em comunidades estabelecidas nas diferentes regiões do país, não implica a imposição de mais um pensamento genérico e civilizatório para com nossas comunidades. Mais do que isso, é se utilizar das ferramentas e metodologias disponíveis para estruturar relações que contribuam com a formação de bases territoriais sólidas que venham a garantir autonomias, o que se torna crucial em processos de emancipação e fortalecimento territoriais para além das legalidades, em favor do restabelecimento econômico nacional.

Palavras-chave: Arranjos Produtivos Locais; Emancipação Territorial; Cooperação e apoio mútuo; Solidariedade libertária.

“E todo índio tem ciência. Cada um na sua forma, no seu jeito de contar.”

Mayá - Maria Muniz Andrade Ribeiro

1 Introdução

Nas últimas décadas, cada vez mais estudiosos têm se debruçado sobre os estudos relacionados a Arranjos Produtivos Locais, essencialmente, a partir do ano de 1970, porém, alguns dos referenciais que contribuem para a sua compreensão estão presentes na literatura desde o século XIX. As discussões relacionadas ao assunto costumam levar ao economista britânico Alfred Marshall, que começou a divulgar algumas ideias sobre aglomerações de empresas em seu livro “Princípios da Economia”, em 1890. Os estudos de Marshall foram baseados em distritos industriais na Grã-Bretanha, onde foram identificados excelentes resultados econômicos em decorrência da concentração de determinadas atividades espacialmente localizadas (SANTOS, 2005).

A década de 1970 tornou-se referência por ser considerado o período do ponto de inflexão da organização dos meios de produção, abrindo espaço para um novo paradigma produtivo que tem como característica essencial a produção flexível, se contrapondo aos modelos de produção em massa (fordismo, taylorismo) que se propagavam mundo afora naquele momento - e ainda bastante enraizados na cultura produtiva brasileira (SANTOS, 2005).

Ocorreram nesta década, grandes mudanças na economia mundial com os avanços do processo de globalização e a abertura das economias nacionais, e também uma série de transformações radicais nas formas e nos modos de produção e, a partir deste momento, cada vez mais estudiosos passaram a dedicar-se sobre análises da influência da dimensão local e da proximidade espacial no desempenho competitivo e inovativo das empresas.

As profundas transformações ocorridas no sistema capitalista somadas às percepções de que as abordagens tradicionais (baseadas nos modelos de produção em massa) eram incapazes de definir políticas eficazes para reverter as fragilidades econômicas e estruturais de diferentes regiões industriais, contribuíram para o surgimento de procedimentos concentrados na importância da dimensão local para a coordenação das atividades econômicas e tecnológicas em andamento (SANTOS, 2005).

Tendo em vista todas as fatalidades e precarizações crescentes nas diversas camadas do setor produtivo brasileiro (como em tantas outras regiões do globo) já há algumas décadas, intensificadas aos extremos em decorrência da pandemia e da

ausência do Estado como subsidiário das mudanças necessárias, entende-se que o fomento à associação de diversos arquétipos organizacionais territorialmente localizados que interagem entre si, contribuem com o desenvolvimento regional a partir de suas demandas e necessidades e, de mesmo modo, de suas potencialidades. Assim sendo, pretende-se com esta modesta contribuição com a pesquisa no que se refere aos meios de produção, que estas mudanças de paradigma - que também dialogam com conhecimentos ancestrais das nossas comunidades tradicionais - possam orientar relações de pequenos empreendimentos e núcleos produtivos da maneira mais abrangente possível, visando impactos positivos no fortalecimento econômico nacional.

2 Arranjos Produtivos Locais

Arranjos Produtivos Locais são um aglomerado de empresas localizadas em um mesmo território, com foco em um conjunto específico de atividades econômicas, que mantenham vínculos de articulação, interação, cooperação e aprendizagem entre si e com outros atores locais como órgãos governamentais, empresas privadas, instituições de ensino, pesquisa, financiamento, entre outras. As empresas que constituem o aglomerado podem ser tanto produtoras de bens e/ou serviços, como fornecedoras, comercializadoras, etc (SEBRAE, 2017). Na concepção da Rede de Pesquisa em Arranjos e Sistemas Produtivos e Inovativos Locais - REDESIST - o conceito é adotado para identificar “aglomerações produtivas cujas articulações entre os agentes locais não é suficientemente desenvolvida para caracterizá-las como sistemas”. Sistemas Produtivos Locais seriam aglomerações produtivas especializadas de “tipo ideal”, com forte capacidade intrínseca para a geração de inovações.

Especialistas brasileiros e internacionais consideram a abordagem dos APL's como a mais relevante política industrial das últimas décadas, como proposta analítica desenvolvida para a compreensão dos fenômenos de desenvolvimento produtivo territorial e que têm tido sucesso notável, tanto na literatura como na política de desenvolvimento produtivo (CASSIOLATO, 2019).

Não há na literatura um consenso sobre a definição de aglomerações. A depender da linha de pesquisa do autor, é possível encontrar situações em que são denominados como distritos industriais, *clusters*, sistemas nacionais e regionais de

inovação, sistemas produtivos locais ou arranjos produtivos locais (SANTOS, 2005). Cada uma destas abordagens, busca levar em consideração as relações empíricas de cada região, todavia, é possível identificar preocupações semelhantes e conclusões fundamentadas em fenômenos que também apresentam atributos similares em diversos ambientes, abaixo algumas das características consideradas principais para o entendimento de uma aglomeração como sendo um Arranjo Produtivo Local:

- Agentes localizados em uma mesma dimensão territorial;
- diversidade de atividades e dos sujeitos envolvidos (agentes econômicos, políticos e sociais);
- conhecimento tácito das principais atividades produtivas, ou seja, o conhecimento não codificado, adquirido e repassado, essencialmente, por meio da interação;
- existência real ou potencial de processos de inovação e aprendizados interativos;
- governança exercida por um conjunto representativo (sindicatos ou associações).

Paulo Fernando Cavalcanti Filho, doutor em Economia pela UFRJ e coordenador do Núcleo de Estudos em Tecnologia e Empresas - NETE - explica que, diferente de outros empreendimentos coletivos, o APL não está organizado sob a forma de pessoa jurídica, nem é determinado por um contrato, mas é formado por um conjunto de relações entre atores diversificados, podendo as empresas envolvidas participarem de etapas diversas dos processos produtivos ou de apenas uma delas (SEBRAE, 2017). Considera fundamental também para a especificação de um APL, a história do local onde ele se estrutura, uma vez que cada território possui suas particularidades e especificidades, a cultura local irá direcionar as relações estabelecidas, bem como as inovações a partir destas relações.

O crescimento na literatura sobre APL's nos últimos anos, talvez se deva pelas vantagens competitivas geradas em favor dos empreendimentos nele localizados, alcançadas, essencialmente, através da cooperação. A noção de APL busca destacar o vínculo das unidades produtivas com o território na relação específica de produção e distribuição, mas também pela presença de externalidades resultantes das

interações com agentes públicos e privados voltados para a capacitação tecnológica, gerencial e financeira.

Uma grande vantagem derivada da complementaridade das empresas constituídas em um APL está relacionada ao *marketing*. A existência de grupos de empresas de setores correlatos em uma mesma localidade, permitem a utilização de ferramentas de *marketing* em conjunto, o que resulta na promoção da reputação da região, aumentando a probabilidade de os consumidores levarem essa reputação em conta no momento de decidirem pela compra.

Um exemplo de Arranjo Produtivo Local já estabelecido no país é o **Pólo Moveleiro de Marco**, pequena cidade do interior do estado do Ceará que, há pouco mais de duas décadas, abrigava, essencialmente, trabalhadores rurais, algumas atividades governamentais e pequenas empresas. A partir da iniciativa de um empresário do setor moveleiro já estabelecido em Fortaleza, Rogério Aguiar, fundador do grupo Jacaúna (entre os maiores fabricantes de móveis do país), ciente de que os poucos empresários locais encontravam muitas dificuldades para conseguir de forma isolada, trazer capacitação e recursos para ampliação das atividades que exerciam na cidade, incentivou e orientou a formação de uma Associação, além do estabelecimento de novos empreendimentos (SEBRAE, 2017).

Atualmente, são mais de 30 empresas compondo o pólo moveleiro, onde 20 delas estão associadas à FAMA - Fabricantes Associados de Marco. As empresas variam em suas formas e tamanhos, organizações com apenas uma dezena de colaboradores, outras que empregam centenas de pessoas, atuando em diversos ramos das cadeias produtivas relacionadas à produção de móveis. Algumas trabalham exclusivamente com aço e alumínio, outras com estofados, também produções com cipós, beneficiamento de vidros e etc, onde os associados entendem que as empresas se completam, ainda que algumas tenham produtos similares, procuram não atacar os mesmos nichos de mercado, evitando competições entre elas e tornando o pólo cada vez mais competitivo em nível nacional. As maiores vantagens descritas pelos associados, estão nas trocas de informações e compartilhamento de aprendizados, indicação dos melhores preços e fornecedores e o reconhecimento do design próprio, com produtos de grande valor agregado, desenvolvidos por profissionais locais.

A associação, de acordo com os empresários, é o que legitima o APL, que vai tomando forma de acordo com o estabelecimento das empresas que integram a

associação. Nas assembleias, que são efetuadas até com certa informalidade, os associados tratam dos temas mais diversos como responsabilidades sociais, treinamento de funcionários, participação em feiras regionais, comercializações em conjunto, além de convidarem representantes de instituições que atuam na região e fazem questão de comparecer, sentindo-se parte das ações. O grupo busca, atualmente, apoio governamental para construção de uma escola técnica para capacitação de jovens em busca de primeiro emprego. O Grupo Jacaúna, rede do empresário que incitou a formação da Associação, também tem investido no cultivo de eucaliptos e outras espécies nobres utilizadas na fabricação dos móveis, com o objetivo de suprir toda a demanda local. Com 600 ha de área já plantada e mais 300 ha em andamento, o empresário pretende apresentar projeto para que outros interessados também se juntem na empreitada (MARCO, 2021).

No dia 01 de junho de 2022, a FAMA juntamente com o Sindicato das Indústrias de Mobiliário do Ceará - SindMóveis - organizou a 3^a edição do Salão de Móveis do Ceará, na cidade de Marco, recebendo mais de 80 compradores de diversas regiões do país, considerado um sucesso pelos empresários, consolidando-se, segundo os mesmos, como “importante evento nacional do setor” (MARCO, 2021).

Marshall é considerado um dos pioneiros no entendimento da importância da função das pequenas empresas dentro do sistema econômico, observando o quanto podem beneficiar-se da economia externa, agrupando-se. Deste modo, as mesmas economias que beneficiam as grandes empresas, podem ser incorporadas por pequenos empreendimentos quando concentrados em um mesmo local - o que foi nomeado por “economia externa”, em oposição àquelas relacionadas à coordenação das atividades em uma grande empresa verticalmente integrada. E são diversas as economias asseguradas pela concentração de pequenas empresas, empreendimentos ou núcleos produtivos com características similares em uma mesma dimensão territorial. Três fatores importantes podem ser citados como exemplos de economias externas, derivados da aglomeração de empresas:

1. O estímulo ao surgimento de um mercado de trabalho forte e constante de trabalhadores especializados.
2. A atração de fornecedores de insumos e serviços especializados para a região, tendo em vista a soma das demandas individuais.
3. A possibilidade de gerar e difundir *know-how* (conhecimento de

normas, métodos e procedimentos) e novas ideias (CASSIOLATO, 2019).

Logo, percebe-se que os benefícios gerados pela concentração territorial de empreendimentos estão associados, não somente ao aumento no volume de produção, mas também aos ganhos de organização e desenvolvimento territorial e regional derivados da maior interação entre os atores envolvidos. Sobre isso, podemos citar as palavras de Marshall:

Os segredos da indústria deixam de ser segredos, ficam soltos no ar, de modo que as crianças absorvem grande número deles. Aprecia-se devidamente um trabalho bem feito, discutem-se imediatamente os méritos de inventos e de melhorias de maquinaria, nos métodos e na organização geral da empresa. Se um lança uma ideia nova, ela é imediatamente adotada por outros, que combinam com sugestões próprias e, assim, essa ideia se torna uma fonte de novas ideias. (MARSHALL, 1996, pag. 320).

Contudo, é importante estar atento à algumas advertências relacionadas a deseconomias (grosso modo: aumento no custo unitário de produção) (SUNO, 2021), também consideradas pelo autor, possivelmente decorrentes de aglomerações:

- As referentes a altos custos de mão de obra em decorrência de uma única ou poucas ocupações nas proximidades;
- as relacionadas à fragilidade de economias baseadas em um único produto.

Como solução, é recomendado o estímulo a mais de um tipo de produção principal, possibilitando a oferta de trabalho aos diversos componentes do território e também para o caso de uma ou outra organização entrar em dificuldade, as outras venham a compensar as baixas.

Em se tratando de inovação, os estudos relacionados ao tema sempre serão baseados, não apenas nas inovações em si, mas de mesmo modo, no aprendizado. É essencial, não somente a criação de conhecimento, como também a sua distribuição e aplicação. Nessa perspectiva, é importante destacar como característica decisiva para sistemas de inovação locais eficientes, o desenvolvimento do “aprender fazendo”, “aprender usando” e “aprender interagindo”. Nesse aspecto, o papel fundamental das instituições passa a ser o de promover novos padrões de interação social, estimulando e regulando a difusão tecnológica, elaborando políticas, sistemas educacionais e toda e qualquer atividade que influencie a geração, desenvolvimento, transmissão e utilização de tecnologias em favor das localidades e

de seus habitantes.

O enfoque da eficiência de Arranjos Produtivos Locais enfatiza o papel das organizações atuando em ajuda mútua, através da cooperação. Isso deve se dar tanto nas relações entre as instituições privadas quanto nas ações dos órgãos públicos por meio de políticas específicas. Esse tipo de organização se diferencia de um aglomerado passivo de empresas, pois atua de forma coletiva, agrupando atores públicos e privados com interesses comuns, que necessitam de alguns elementos essenciais para consolidar essas ações, que seriam: estabelecimento de relações de confiança entre os atores envolvidos; bases concretas para redes de comunicação; e a consolidação destas ações irá resultar em: proximidade organizacional.

Apesar da formação de um aparente consenso entre especialistas se evidenciando nos últimos anos em relação à importância dos Arranjos Produtivos Locais para o desenvolvimento econômico e social de determinadas regiões, é preciso cuidado para que o que parece uma tendência atual de se fazer dos APL's um dos focos das ações políticas de desenvolvimento econômico e social não acabe por resultar em banalização. Deste modo, se mostra essencial a checagem dos elementos que compõem um APL e a verificação de seu alcance e possibilidade de eficácia. Para tanto, se mostra importante avaliar:

- A estrutura produtiva local.
- O grau de especialização produtiva geral.
- As possibilidades de interação com instituições de pesquisa.
- Interação com instituições locais (instituições empresariais, sindicatos e/ou cooperativas, órgãos públicos, etc.).
- Formas de cooperação entre os agentes locais (consórcios de compras ou de exportação, *marketing*, informações de mercado, fixação de marca, etc.).
- A existência de lideranças locais capazes de induzir e/ou fortalecer ações conjuntas entre empresas, instituições locais e apoio do setor público.
- A presença de identidade social, política ou cultural que fortaleça a confiança e as relações locais.

- A qualidade dos processos.
- As possibilidades de qualificação de mão-de-obra e programas de treinamento orientado.
- A formulação e implementação de indicadores de desempenho e sistemas de melhoria e inovação.

2.1 Relações de cooperação e apoio mútuo

Um grande diferencial (e talvez o maior deles) entre as relações estabelecidas pelas organizações que formam um APL e as que compõem aglomerados convencionais onde cada uma atua de maneira isolada, se encontra nas bases de cooperação e apoio mútuo instituídas pelas entidades que constituem um Arranjo Produtivo Local.

Tal qual a crise econômica da década de 1970, o momento pandêmico evidencia tantas outras necessidades de urgentes mudanças estruturais e organizacionais radicais, essencialmente, nos setores produtivo e educacional em nível nacional, e essas mudanças precisam atingir nossas comunidades rurais, camponesas e periféricas na mesma velocidade que beneficiam as regiões urbanas, dado o mesmo caráter de urgência, em se tratando de restabelecimento econômico nacional.

As altas taxas de contaminação do vírus, somadas à ineficiência das medidas de contenção adotadas no país, impulsionaram ações em diversas regiões, forjadas em relações de cooperação e solidariedade entre atores diversificados concentrados em determinadas áreas limitadas, essencialmente, em decorrência de restrições de locomoção ou mesmo impedimentos, como consequência de períodos de *lockdown*.

Ações inicialmente isoladas como a confecção de máscaras e marmitas para serem distribuídas gratuitamente, espalharam-se por toda a parte, nos lembrando das nossas vulnerabilidades e que uma sociedade igualitária se faz com cada um doando conforme permitirem seus recursos e recebendo de acordo com suas necessidades. Dentre muitas outras ações a serem contempladas, podemos citar como exemplo extraordinário de iniciativa que reflete esses valores e também os resgata, conectando a roça à periferia urbana, e que recentemente se tornou um documentário (Do Quilombo pra Favela), surgiu a partir do fechamento das escolas e do rompimento de

contratos com a Cooperativa dos Agricultores Quilombolas do Vale do Ribeira - COOPERQUIVALE, em São Paulo. Impedidos de escoar a produção que era utilizada na alimentação de crianças da rede pública - e a garantia de renda das agricultoras e agricultores quilombolas - após a suspensão de contratos como Programa de Aquisição de Alimentos - PAA ou o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, os quilombolas captaram recursos para remunerar os cooperados e distribuir a produção em favelas e comunidades vulneráveis do estado de São Paulo. A ação resultou em:

- ❖ 332 toneladas de alimentos distribuídos;
- ❖ 56 variedades de frutas, verduras e legumes (muitos deles desconhecidos pelos contemplados);
- ❖ 43 mil pessoas beneficiadas e 11 municípios atendidos;
- ❖ R \$1,5 milhões de renda gerada para a COOPERQUIVALE.

Nesse contexto, cabe mencionar a perspectiva do geógrafo e zoólogo russo Piotr Kropotkin (1842-1921) em relação ao apoio mútuo, oferecendo uma outra noção de solidariedade libertária. Suas análises incorrem sobre a noção de que os seres vivos (entre eles os humanos) tendem a apoiar-se mutuamente para promover a cooperação entre seus semelhantes. Kropotkin sugere que a solidariedade seja uma lei ou fator geral da natureza, responsável por promover possibilidades de respostas eficientes diante das adversidades da vida, como fator de evolução: “apesar da magnitude das hostilidades e do extermínio entre as várias classes de animais, existe ao mesmo tempo, a mesma quantidade - ou talvez mais - de apoio, ajuda e defesa mútuos entre animais de mesma espécies ou, pelo menos, da mesma sociedade.” (KROPOTKIN, 2021). Ele demonstra a necessidade incontornável da solidariedade como forma de evitar o desaparecimento de espécies e mesmo para garantir seu progresso. Somente a partir do apoio mútuo entre os indivíduos e não da competição entre eles, que a sociedade se tornará mais justa e igualitária (PASSETTI, 2021).

Importante ressaltar que práticas de apoio mútuo, solidariedade ou mesmo de empatia, devem estar ancoradas na reciprocidade entre os sujeitos envolvidos, jamais através de relações desiguais de ajuda ou competições. Trata-se mesmo de uma ruptura com a lógica hegemônica e fatalista que faz crer que os indivíduos estejam a se enfrentar, como se atuassem em um ringue da vida, onde os mais fracos são

aniquilados pelos mais fortes. Redimensionar essas práticas estabelecendo novos arranjos associativos, levando em consideração as particularidades e especificidades regionais, seus potenciais e fragilidades, faz parte da luta daqueles que buscam por emancipação e liberdade em dimensão coletiva.

Pensar no apoio mútuo sob a perspectiva de Kropotkin é enxergar um contraponto ao atual modelo predatório de destruição da natureza, dos humanos entre si e de si mesmos em última instância, fundamentalmente, em decorrência do “lucro a qualquer preço”, praticado pelas grandes organizações espalhadas pelo globo. De acordo com sua concepção: “quanto mais o princípio de solidariedade igualitária se encontra desenvolvido em uma sociedade animal e mais próxima do estado de hábito se encontra, mais possibilidade ela tem de sobreviver e sair triunfante. [...] Quanto mais sente de cada membro da sociedade a solidariedade com qualquer outro membro dela, melhor se desenvolvem em todos, duas qualidades que constituem os principais fatores da vitória e de todo o progresso - a coragem por um lado e a livre iniciativa dos indivíduos por outro” (KROPOTKIN, 2021).

2.2 Emancipação para além da legalidade

Segundo dados da Agência-Brasil de notícias, o Brasil é formado, atualmente, por 5.570 municípios (incluindo DF). Na condição de unidades político-administrativas, os municípios brasileiros sofreram diversas alterações estruturais ao longo de sua existência. Instituídos por influência portuguesa, desde o período colonial, porém, subordinados a outras esferas de poder durante os últimos séculos e, somente no final do século XX - 1988, com a Constituição Federal - adquiriram a garantia ao status de ente autônomo federado. Deste modo, a emancipação político-administrativa de um distrito o torna insubordinado ao município de origem, constituindo um novo município com governo próprio, câmara municipal, leis próprias, arrecadação de tributos e impostos.

Um estudo do Núcleo de Educação, Meio Ambiente e Desenvolvimento - NEMAD - abordou a problemática envolvendo a emancipação de municípios face às regras estabelecidas pela legislação federal, em 2012, através de análises do movimento emancipatório de Taquaralto (posteriormente denominado como “Palmas Sul”), situado na região sul do município de Palmas, TO. A pesquisa foi subsidiada, desde sua concepção, a partir do olhar de lideranças, moradores locais mais antigos

e integrantes do movimento emancipatório, que afirmam que a área teria servido como reduto de exclusão social, desprovida de estrutura urbana adequada e dos serviços públicos oferecidos na região central da cidade de Palmas, já no início de sua construção, no final de década de 1980. Evidenciando que esta não é uma questão isolada, aponta-se na literatura que a maior motivação para os processos emancipatórios que originaram novos municípios (54,2%), teriam sido o abandono desses distritos por parte de seus municípios de origem (MIRANDA, 2012).

As expectativas criadas sobre o movimento emancipatório se dão, essencialmente, sobre a convicção de que o auto gerenciamento atenda à demandas sociais no que diz respeito à infra-estrutura e prestação de serviços como saúde, educação, saneamento básico, limpeza urbana, etc, o que se reflete diretamente em melhoria na qualidade de vida da população local.

Ainda em 1996, após promulgação da Emenda Constitucional nº15 de 12 de setembro do mesmo ano, que estabeleceu novas normas para a criação, fusão, incorporação e desmembramento de novos municípios, o economista e geógrafo François Bremaeker alertava para os efeitos gerados pelas alterações, segundo ele, com evidente objetivo de se criar restrições ao surgimento de novos municípios, impondo dificuldades às comunidades localizadas fora das cidades em optar por formas autônomas de Governo (BREMAEKER, 1996). Ainda segundo Bremaeker, as motivações em torno da aprovação da Emenda se davam pela preocupação de alguns setores da sociedade em decorrência da retomada de processos de emancipação de municípios na década de 1980, coincidindo com o abrandamento do regime militar, que impôs restrições às criações de novos municípios por quase duas décadas. Desde então, foram impostos limites rígidos para a criação de novos municípios, muito provavelmente, por representarem antítese ao centralismo governamental que imperava no ambiente instalado no poder.

O estudo de Bremaeker, também demonstrou que a segunda maior motivação por processos emancipatórios (23,6%) se dá pela existência de uma forte atividade econômica local. Municípios de pequeno porte demográfico (os que possuem população inferior à 10 mil habitantes), obtém seu principal aporte de recursos financeiros no Fundo de Participação dos Municípios - FPM - majoritariamente, devido ao fato de não possuírem receita tributária expressiva, essencialmente, por suas atividades tipicamente rurais, de baixo valor agregado.

O fomento à construção de bases territoriais sólidas fundamentadas nas

potencialidades regionais e na estruturação de autonomias, se mostra parte importante do caminho a ser trilhado na busca por emancipação para além da legislação vigente, notoriamente indiferente às principais dificuldades que afetam as populações rurais e camponesas, bem como, indígenas e quilombolas.

3 Considerações finais

Este estudo é parte de um trabalho efetuado na região da Serra do Padeiro, através de iniciativa da Cooperativa Agropecuária Tupinambá Boiadeiro Indígena - CATUBOI, em parceria com o Fundo Casa Socioambiental, que busca consolidar ações já efetuadas no território. O Projeto Gameleira: plano de gestão ambiental e agroecológica da Serra do Padeiro, teve como objetivo, dentre outras coisas, integrar os núcleos produtivos já existentes na localidade através da cooperação, planejamento participativo e governança exercida por um conjunto de agentes que representem, não apenas os produtores, mas que conta com a participação dos jovens e das mulheres que integram a base de resistência da comunidade.

Dados obtidos através de coleta de informações efetuadas por jovens bolsistas do Colégio Estadual Indígena Tupinambá da Serra do Padeiro, evidenciam a importância das interações especificamente no que se refere à capacitação e formação de jovens lideranças para atuarem em benefício e fortalecimento do território: dos 17 núcleos produtivos entrevistados, 85% deles contam com a participação dos jovens da comunidade na produção e/ou beneficiamento de colheitas; e 70% dos que atuam nos núcleos produtivos recebeu formação técnica em agroecologia através do Colégio Estadual localizado dentro da comunidade que atende, não apenas as crianças e adolescentes Tupinambás, mas de mesmo modo, assentados e acampados nos arredores.

A garantia do sujeito de estudar em seu ambiente de convívio está diretamente relacionada ao mantimento de tradições locais, repasse de saberes empíricos ancestrais dissipados, em muito, em decorrência da adequação forçada do indivíduo ao ambiente escolar urbano, quase que totalmente desvinculado da realidade de quem vive em territórios rurais, indígenas ou quilombolas. Em seu livro “É a Terra que nos Organiza”, Cacique Babau (BABAU, 2022) traz relatos sobre estratégias com base em conhecimentos empíricos, que garantem a implantação de grandes empreendimentos e produção em larga escala, sem prejuízos ao bioma e garantindo

vida digna aos seus habitantes (humanos e não humanos):

“É muito desgastante, porque nós, indígenas, vemos toda hora esse tipo de coisa. As pessoas que se dizem inteligentes, que constroem o saber, que ensinam, que vão à Marte, que fabricam tudo que é importante e não sabem o básico. Sabem o final, mas não sabem o começo. E aí é que está o problema. Não é que sejamos radicais ou que não queiramos expansão, crescimento e evolução tecnológica. Nós, Tupinambá, gostamos muito da evolução, mas devemos evoluir todos juntos, para a possibilidade de termos um país poderoso, onde não haja exclusão social, onde não haja faminto, onde não haja violência extrema. (BABAU, 2022).

A partir das características consideradas fundamentais para a compreensão de um aglomerado de empreendimentos como um Arranjo Produtivo Local, é possível identificar o potencial organizativo e interativo dos núcleos produtivos em atividade na aldeia Serra do Padeiro em conformidade com os aspectos mencionados, bem como as demandas necessárias para consolidar ações que contribuam com o desenvolvimento do território, seguindo como referencial o modelo de organização de um APL.

A principal atividade exercida na comunidade, está relacionada ao cultivo de cacau e beneficiamento das amêndoas com finalidade de comercialização, mas que também abastece (ainda que em menor escala) a confecção de chocolate tradicionalmente produzido pelas mulheres Tupinambá, item de maior valor agregado que traz contribuições tanto na ampliação dos rendimentos quanto para o surgimento de novos postos de trabalho, além de trazer consigo aspectos profundos das tradições Tupinambá.

Por fim, não se pode deixar de mencionar sobre os impactos das mudanças climáticas (percebidas por todos os representantes de núcleos produtivos entrevistados) nas colheitas de cacau, uma vez que o excesso de chuvas - ou a falta delas - podem afetar tanto o volume da colheita quanto a qualidade das amêndoas, como também acarretar na perda de mudas e mesmo de árvores adultas. Tendo em vista a sazonalidade das colheitas (os períodos em que os frutos estão maduros, o que não ocorre em todos os meses do ano), se mostra crucial o fomento de outras atividades produtivas que permitam movimentar receitas nos intervalos entre-safras, demonstrando maior potencial o cultivo da mandioca para comercialização e produção de farinha, item também tradicionalmente produzido pelos Tupinambá desde os tempos mais remotos. Em oficina realizada com coordenadores dos núcleos

produtivos a fim de compartilhamento e avaliação dos dados coletados, fica evidente a importância das interações para o melhor direcionamento das ações e verbas destinadas para investimentos coletivos.

Integrar conceitos de Arranjos Produtivos Locais aos processos de gestão territorial já existentes em comunidades estabelecidas nas diferentes regiões do país, não se trata da imposição de mais um pensamento totalizante e civilizatório para com essas regiões. Mais do que isso, é se utilizar das ferramentas e metodologias disponíveis para construir relações que contribuam com a estruturação de bases territoriais sólidas que venham a garantir suas autonomias - sem esquecer do envolvimento com órgãos públicos a fim de promover políticas que os permitam avançar - o que se torna crucial em seus processos de emancipação territorial para além das legalidades vigentes.

Referências

- AGÊNCIA BRASIL. **Brasil tem 49 municípios com mais de 500 mil habitantes.** 2021. Disponível em: <<https://bdigital.bn.gov.br/dossies/rede-da-memoria-virtual-brasileira/politica/a-independencia-do-brasil/#:~:text=A%20emancipa%C3%A7%C3%A3o%20pol%C3%ADtica%20do%20>>. Acesso em: 22 julho. 2022.
- BABAU, Cacique (Rosivaldo Ferreira da Silva). **É a Terra que nos Organiza.** Belo Horizonte. Escola de Arquitetura da UFMG. 2022. p. 152.
- BREMAEKER, François E. J. **Limites à criação de novos municípios: A Emenda Constitucional nº 15.** Rio de Janeiro. **Revista de Administração Municipal**, v.43, nº219, abr/dez. 1996.
- CASSIOLATO, José Eduardo. et al. **Éxito y fracaso de las políticas de desarrollo productivo e innovación en Brasil: estudios de caso de arranjos productivos locales.** 2019. Disponível em: <<http://www.redesist.ie.ufrj.br/images/Textos Discussao DIT/2019/Cassio et al TD 03-19.pdf>>. Acesso em: 15 junho. 2022.
- CUNHA, Luiz Alexandre Gonçalves. **Território, Desenvolvimento Territorial e o “Novo Mundo Rural”.** Ponta Grossa, 2007. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/242197732_emancipacao_TERRITORIO_DESENVOLVIMENTO_TERRITORIAL_E_O_NOVO_MUNDO_RURAL>. Acesso em: 19 julho. 2022.
- Do Quilombo pra Favela - Alimento para a resistência negra (prévia).** 2022. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=QgQkqt2auXc>>. Acesso em: 18 julho. 2022.

ESQUERDA DIÁRIO. A CRISE DOS ANOS 1970: uma longa crise de superprodução. 2020. Disponível em: <<https://www.esquerdadiario.com.br/A-crise-dos-anos-1970-uma-longa-crise-de-superproducao>>. Acesso em: 22 abril. 2022.

KROPOTKIN. Piotr. **Apoio Mútuo:** um fator de evolução. São Paulo. Biblioteca Terra Livre. 3º edição. 2021.

MARCO. Município de. **Pólo moveleiro de Marco é referência.** 2021. Disponível em: <<https://marco.ce.gov.br/informa.php?id=110>>. Acesso em: 15 junho. 2022.

MIRANDA. Nascimento Marques de. et al. **Emancipação de Municípios do Brasil:** uma análise a partir do movimento emancipatório de Taquaralto, área sul de Palmas (TO). 2012. Disponível em: <<354-Texto%20do%20 artigo-1226-1-10-20121101.pdf>>. Acesso em: 23 julho. 2022.

PASSETTI. Edson. et al. **Pandemia e Anarquia.** São Paulo. Editora Hedra. 2021.

SANTOS. Luciano Damasceno. **Concorrência e cooperação em Arranjos Produtivos Locais:** o caso do pólo de informática de Ilhéus/BA. Salvador. 2005. Disponível em: <<https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/8929/1/Luciano%2520Damasceno%2520Santos%2520seg.pdf>>. Acesso em: 22 abril. 2022.

SEBRAE. **Arranjo Produtivo Local - Série Empreendimentos.** 2017. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/bis/arranjo-produtivo-local-serie-empreendimentos-coletivos,5980ce6326c0a410VgnVCM1000003b74010aRCRD>>. Acesso em: 22 abril. 2022.

SUNO. **Deseconomia de escala:** entenda o que é e quando acontece. 2021. Disponível em: <<https://www.suno.com.br/artigos/deseconomia-de-escala/>>. Acesso em: 15 junho. 2022.

AUTORES

André Luiz Piva de Carvalho

Professor Associado III da Universidade Federal da Paraíba (UFPB). Doutor em Cultura e Sociedade da Faculdade de Comunicação, Universidade Federal da Bahia (UFBA). Mestre em jornalismo, pela ECA / USP. Graduado em Jornalismo, Relações Públicas e Direito. Autor, diretor e produtor de espetáculos teatrais. Experiência profissional em jornalismo sindical, político e turístico; relações públicas, publicidade, fotografia, artes gráficas, editoração, marketing, vendas, planejamento, organização e realização de eventos. Experiência em elaboração de projetos acadêmico-científicos, inclusive para implantação de cursos de graduação e pós-graduação. Experiência em consultoria, elaboração e gestão de projetos em turismo e cultura. Experiência em planejamento, organização e execução de eventos científicos e artístico-culturais. Experiência de vários anos em coordenação de cursos de graduação e pós-graduação lato sensu. Pesquisador nas áreas de turismo, da cultura e da economia criativa da cultura. Coordenador do Programa de Extensão "Paraíba Criativa: a cultura paraibana no mundo da economia criativa".

Antonio Agaílde Sampaio Ferreira

Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal da Paraíba e Sommelier de Cervejas pelo Instituto CERES de Educação Cervejeira e Serviço Nacional de Aprendizagem do Comércio - PE. Experiência administrativa-contábil e gestão na área de gastronomia com ênfase no atendimento ao cliente, coquetelaria, e sommelieria de cervejas. Pesquisador na área de produção cervejeira, memória gastronômica, harmonizações, economia e finanças que envolvem o mercado gastronômico e de cervejas, além de gênero e raça na gastronomia e no mercado cervejeiro.

Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira

Graduada em Biblioteconomia, Especialista em Educação à Distância, Especialista em Organização de Arquivos, Mestre em Ciência da Informação, Doutora em Letras pela UFPB e Doutoranda em Ciência da Informação pela UFBA.

Camila Benatti

Pós-Doutora em Geografia pela Universidade Estadual do Rio de Janeiro (UERJ) e Doutora em Geografia pela Universidade Federal do Ceará (UFC). Professora Adjunta do Curso de Turismo da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS-

Dourados). Professora colaboradora regular do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Patrimônio da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP). Líder do Grupo de Estudos em Turismo, Hospitalidade e Sustentabilidade – GESTHOS (CNPq/UEMS).

Camila de Brito Quadros

Doutora em História pela Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD. É docente e coordenadora dos cursos de Licenciatura em História e Licenciatura em Geografia no Centro Universitário da Grande Dourados (UNIGRAN).

Catarina Siqueira Mosquera Martinez

Bacharela em Gastronomia pela Universidade Federal da Bahia, já atuou no projeto de extensão Ação Curricular em Comunidade e Sociedade (ACCS) de Plantas Alimentícias Não Convencionais e integrante da Rede Panc Bahia.

Eliane Dalmora

Possui graduação em Ciências Biológicas pela Universidade Federal de Santa Maria (1989), mestrado em Extensão Rural pela Universidade Federal de Santa Maria (1994) e doutorado Interdisciplinar em Ciências Humanas pela Universidade Federal de Santa Catarina (2004). Professora efetiva no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sergipe- Campus São Cristóvão. Atua no Curso Superior de Tecnologia em Agroecologia.

Fabiana Faxina

Instituto Federal de Sergipe, Professora no Curso de Gestão de Turismo. Doutora em Desenvolvimento e Meio Ambiente pela Universidade Estadual de Santa Cruz. E-mail: fabi_fa@hotmail.com.

Geislane Santos Andrade

Mestra em Turismo pelo Instituto Federal de Sergipe - IFS (2020.2) na linha de Turismo de Base Comunitária (Comunidades Tradicionais - Quilombolas). Pós-graduada em Programas de Saúde - Faculdade Jardins (2018) Graduada em Serviço Social pela UNIME - União Metropolitana de Educação e Cultura (2010) Voluntária no Projeto de Extensão: Capacitação em Inovação, Empreendedorismo e Tecnologias

Digitais - Oficinas 4.0s. Integrante do NEA - Núcleo de Estudos Agroecológicos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe.

Gutemberg Cardoso da Silva

Mestrando em Turismo na Universidade Federal do Paraná (UFPR). Especialista em Psicologia das Organizações e do trabalho pela Faculdade Alfa América, Graduado em Relações Públicas e Turismo pela Universidade Federal da Paraíba(UFPB), e em Administração pela Universidade Estácio. Membro do Grupo de Pesquisa Turismo e Sociedade (UFPR). Pesquisador CAPES. Pesquisa principalmente nas seguintes áreas: Turismo e desenvolvimento regional, Processo de regionalização do turismo, Comunicação e Relações Públicas, Produção Cultural e usos e aplicações da informação digital.

Hellen Vitória Silva

Bacharelanda em Turismo pela Universidade Estadual de Ponta Grossa; Estagiária na Agência de Desenvolvimento Turístico dos Campos Gerais.

Irineia Rosa do Nascimento

Possui graduação em Zootecnia pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (1987), mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente pela Universidade Federal de Sergipe (1997) e doutorado em Química Analítica pela Universidade Federal da Bahia (2009). Professora efetiva do Instituto Federal de Sergipe, Campus São Cristóvão - Curso Superior de Tecnologia em Agroecologia (2010). Tem experiência na área de Ciências Agrárias, desenvolvendo trabalhos sobre Sistemas de Produção Agrícola Sustentável e Agroecologia, Ciência de Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Avaliação e Controle de Qualidade de Alimentos e Consultoria Ambiental (elaboração de (EIA/RIMA).

José Geraldo de Aquino Assis

Agônomo e professor da Universidade Federal da Bahia atuando em disciplinas relacionadas a Genética, Evolução ou Botânica Aplicada. Seu principal tema de interesse em pesquisa e extensão são os Recursos Genéticos Vegetais, com enfoque especial nas Plantas Alimentícias não Convencionais.

Kauane Batista dos Santos

Técnica Agrícola pela Escola Agrotécnica Federal de São Cristóvão ; Agroecóloga, graduada no Curso Superior de Tecnologia em Agroecologia, no Instituto Federal de Sergipe - Campus São Cristóvão ;Mestranda em Turismo no Programa de Pós-Graduação em Mestrado Profissional em Turismo no Instituto Federal de Sergipe (PPMTUR/ IFS). Ex-bolsista de pesquisa no projeto " Chamada MCTI/MAPA/CNPq N 40/2014 - Linha 1: Sementes Crioulas, Tradicionais ou Locais território Alto Sertão e Baixo São Francisco ? Sergipano .Integrante do Núcleo de Estudos Agroecológicos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe e da RESEA - Rede Sergipana de Agroecologia .

Lara Brunelle Almeida Freitas

Universidade Federal do Paraná, Professora no Curso de Gestão de Turismo. Mestra em Turismo pelo Instituto Federal de Sergipe. E-mail: lara.brunelle@ufpr.br

Luana Paulino Luiz

Bacharelada em Antropologia pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Técnica em Hospedagem pelo Instituto Federal Catarinense (IFC). E-mail: luanapluiz16@gmail.com

Luiz Fernando de Souza

Mestre em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí; Professor na graduação em Turismo da Universidade Estadual de Ponta Grossa.

Manuela Alegre Henriques

Técnica em Hospedagem pelo Instituto Federal Catarinense (IFC). E-mail: manualegre2004@gmail.com

Marcus Aurelius de Oliveira Vasconcelos

Instituto Federal de Sergipe, Professora no Curso de Análise e Desenvolvimento de Sistemas. Doutor em Desenvolvimento e Meio Ambiente pela Universidade Federal de Sergipe. E-mail: maovasconcelos@gmail.com

Maria Emilia Martins da Silva Garbuio

Docente do Instituto Federal Catarinense (IFC), Doutora em Engenharia e Gestão do Conhecimento pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). E-mail: maria.martins@ifc.edu.br

Maria Rosa do Carmo Oliveira

Mestra em Turismo pelo Instituto Federal de Sergipe - IFS (2020.2) na linha de Turismo de Base Comunitária (em assentamentos da reforma agrária). Integrante do NEA - Núcleo de Estudos Agroecológicos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe.

Mayara de Oliveira Alencar

Bacharel em Turismo pela Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul.

Michelle Santos de Oliveira

Graduada em Pedagogia pela Universidade Estadual Vale do Acaraú – CE e em Gastronomia pela Universidade Federal da Paraíba. Integrante do Grupo de Estudos e Pesquisa em Cultura, Informação, Memória e Patrimônio (GECIMP). Atua nos temas: Informação, Memória e Cultura Gastronômica. Objetivo da Linha de Estudos e Pesquisa: Envolve questões teóricas, conceituais, reflexivas e metodológicas voltadas à proteção das memórias gastronômicas do patrimônio imaterial e identitário da cultura brasileira e suas influências. Atua como Professora na educação infantil na Secretaria Municipal de Educação de João Pessoa (PB).

Tadeu Rena Valente

Professor no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Uninassau - Centro Universitário Maurício de Nassau, campus João Pessoa. Professor Substituto no Curso Superior de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba – UFPB. Mestre em Ciência da Informação. Especialista em Direito Público pelo Instituto Processus. Membro do GECIMP (Grupo de Estudos e Pesquisa em Cultura, Informação, memória e patrimônio). Membro do Movimento Slow Food Brasil Comunidade Parayba e Membro da Aliança dos Cozinheiros Slow Food Brasil.

Thalita Rosa Matoso

Bacharel em Turismo pela Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul.

Uerisleda Alencar Moreira

Doutoranda em Difusão do Conhecimento (UNEB/UFBA/IFBA). Docente no Centro Tecnológico Estácio da Bahia, tem experiência na área de História da alimentação, panificação e confeitoraria brasileira e Plantas Alimentícias Não Convencionais.

Viviane Rosana da Silva

Engenheira. E-mail: eng.vivirsilva@gmail.com



 EDITORA
ÓPERA

ISBN 978-658528404-2



9 786585 284042