



**INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE**  
**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO**  
**DEPARTAMENTO DE PÓS-GRADUAÇÃO**



**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE MESTRADO PROFISSIONAL EM TURISMO**

DALMO DE MOURA COSTA

**GASTRONOMIA E PROTAGONISMO COMUNITÁRIO DO INSTITUTO SANTA  
CRUZ PONTA DA SERRA PARA O TURISMO RURAL EM ADUSTINA - BA**

ARACAJU/SE  
2024

DALMO DE MOURA COSTA

**GASTRONOMIA E PROTAGONISMO COMUNITÁRIO DO INSTITUTO SANTA  
CRUZ PONTA DA SERRA PARA O TURISMO RURAL EM ADUSTINA - BA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Programa de Pós-Graduação de Mestrado Profissional em Turismo do Instituto Federal de Sergipe, como requisito para obtenção do título de Mestre em Turismo.

Linha de Pesquisa: Gestão de Turismo de Base Comunitária (GTBC)

Orientador: Prof. Dr. Claudio Roberto Braghini

ARACAJU/SE  
2024

DALMO DE MOURA COSTA

**GASTRONOMIA E PROTAGONISMO COMUNITÁRIO DO INSTITUTO SANTA  
CRUZ PONTA DA SERRA PARA O TURISMO RURAL EM ADUSTINA - BA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado  
ao Programa de Pós-Graduação de Mestrado  
Profissional em Turismo do Instituto Federal de  
Sergipe, como requisito para obtenção do título  
de Mestre em Turismo.

Aprovado em: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

---

Orientador: Prof. Dr. Claudio Roberto Braghini (Presidente)  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe - IFS

---

Examinador: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup> Irineia Rosa do Nascimento (Membro Interno)  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe - IFS

---

Examinador: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup> Mayara Silva Nascimento (Membro Externo)  
Universidade Federal de Sergipe - UFS

## **CESSÃO DE DIREITOS**

É concedido ao Programa de Pós-Graduação de Mestrado Profissional em Turismo (PPMTUR) do Instituto Federal de Sergipe (IFS) responsável pelo Curso de Mestrado Profissional em Turismo a permissão para disponibilizar, reproduzir, emprestar ou vender cópias desse trabalho. O autor reserva outros direitos de publicação e nenhuma parte desta dissertação de mestrado pode ser reproduzida sem autorização por escrito do autor.

---

Dalmo de Moura Costa  
Instituto Federal de Sergipe - IFS

---

Prof. Dr. Claudio Roberto Braghini  
Instituto Federal de Sergipe - IFS

À minha irmã Delma e ao meu pai Quirino, cujas memórias e ensinamentos foram fundamentais para a realização desta jornada acadêmica. Embora estejam ausentes fisicamente, a presença de ambos continua a ser uma fonte constante de inspiração e para seguir em frente. Minha irmã, com seu amor incondicional, e meu pai, com sua sabedoria e valores, deixaram marcas profundas em minha vida e na minha formação. Esta conquista é, em grande parte, um reflexo do legado que ambos deixaram e da influência positiva que tiveram em meu percurso. Esta dissertação é dedicada a vocês, com um profundo sentimento de gratidão e saudade. A realização deste trabalho é uma forma de honrar suas memórias e considerar seus legados.

## AGRADECIMENTOS

A conclusão deste trabalho não teria sido possível sem o apoio, a sabedoria e a dedicação de várias pessoas às quais expresso minha mais profunda gratidão

Em primeiro lugar, manifesto meus sinceros agradecimentos ao meu orientador, Claudio Braghini, cuja orientação meticulosa, incansável, dedicação e vasta experiência foram importantes em cada etapa deste trabalho. Seu comprometimento com o rigor acadêmico e sua paciência ao me guiar pelo intrincado processo de pesquisa são inspirações que levarei para além dos muros acadêmicos. Sem suas palavras de incentivo e confiança em minha capacidade, a realização deste trabalho não seria possível.

Agradeço também aos demais membros da banca examinadora, cujas contribuições críticas e sugestões valiosas foram fundamentais para o aprimoramento deste estudo. Suas percepções enriqueceram minha perspectiva e elevaram meu entendimento.

Gostaria de estender meus agradecimentos a todos os professores do programa de mestrado com seus ensinamentos, conhecimentos e dedicação foram fundamentais para a minha trajetória acadêmica. Cada um, com sua expertise e paixão pelo saber, contribuiu de maneira significativa para a construção do meu pensamento crítico e para o desenvolvimento desta dissertação. A generosidade de compartilhar suas experiências e o compromisso em promover um ambiente de aprendizado instigante e colaborativo deixaram marcas profundas em minha trajetória.

Manifesto minha sincera gratidão a Patrícia Oliveira, cuja generosidade e confiança foram fundamentais para a concretização desta dissertação. Ao abrir as portas do Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra (ISC) e possibilitar a realização da pesquisa para este trabalho, você não apenas proporcionou o acesso necessário aos dados e ao campo de estudo, mas também me ofereceu suporte inestimável ao longo desse processo. Seu acolhimento e disposição em contribuir com o desenvolvimento deste trabalho foram essenciais para que eu pudesse avançar com minha pesquisa de forma eficiente e enriquecedora.

Expresso minha profunda gratidão às mulheres sertanejas do Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra (ISC), Railda, Ana Cristina, Claudiana, Verônica, Eduarda, Maria Sophia, Lúcia, Bruna, Fátima, cujo carinho, acolhimento e disposição em participar da pesquisa foram verdadeiramente inspiradores. A generosidade com que

compartilharam suas histórias me emocionou e proporcionou grande satisfação para realizar essa pesquisa e poder compartilhar com outras pessoas ricas histórias de uma belíssima cultura. Ao colaborarem com o estudo não apenas enriqueceram a pesquisa, mas também se desenvolveram significativamente para a compreensão e valorização da identidade gastronômica e cultural abordada. A cada uma de vocês, deixo meu agradecimento por terem sido parte fundamental desta jornada acadêmica e por contribuírem com sua riqueza cultural e sabedoria. Esta conquista é, em grande parte, resultado do trabalho valioso e da generosidade de todas.

À minha mãe, expresso uma gratidão especial, pois suas palavras de sabedoria e seu apoio inabalável foram fundamentais durante toda a minha trajetória. Seu amor, força e exemplo de resiliência me inspiraram profundamente, forneceram o suporte emocional necessário nos momentos mais desafiadores. A ela, dedico esta conquista com imensa alegria e amor.

Ao meu esposo Fabio que me incentivou, instigou e inspirou durante toda a etapa, por acreditar no meu potencial e garantir que eu poderia concluir mais esta fase de minha vida. Seu amor, carinho e cuidado foram fundamentais no meu caminho.

Aos meus colegas de curso, que compartilham comigo os desafios e as alegrias da jornada acadêmica, em especial, Naime, Averlaine, Lívia e Arnaldo. A vocês, ofereço meu mais sincero reconhecimento. O ambiente colaborativo e as produções compartilhadas foram inestimáveis para a minha formação e para o desenvolvimento deste trabalho.

Gostaria de expressar também a minha sincera gratidão aos amigos Ramon Ferreira e Fernando Carregosa, pelo apoio, incentivo e as dicas valiosas que ambos proporcionaram ao longo do processo de condução. Por fim, agradeço aos que, direta ou indiretamente, acreditaram que esta dissertação fosse possível. A cada pessoa que, com uma palavra de apoio, um gesto de compreensão ou um ato de generosidade, me ajudou a trilhar este caminho, deixo aqui o meu sentimento de carinho e gratidão.

Este trabalho é fruto de um esforço coletivo, e todos vocês se dedicam a essa conquista.

*"Ô vaca Estrela, ô boi Fubá,  
Nasci na terra do Alencar,  
E aprendi desde criança  
A não fugir da minha esperança.  
De noite, quando o céu fica estrelado,  
E a lua clareia o meu sertão amado,  
Eu peço a Deus o pão de cada dia  
E força pra lutar com alegria."*

*Patativa do Assaré - Vaca Estrela e Boi Fubá*

## RESUMO

Esta pesquisa investiga a interseção entre gastronomia, turismo rural e preservação cultural, com foco no papel do Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra (ISC), em Adustina, Bahia. O objetivo desta pesquisa é analisar como o turismo gastronômico pode promover a preservação cultural, o desenvolvimento econômico e criar experiências enriquecedoras para turistas, ao mesmo tempo em que valoriza as práticas autênticas regionais. O estudo foca na interação entre gastronomia e turismo rural, especialmente no contexto do Instituto Santa Cruz Ponta da Serra (ISC) em Adustina, Bahia. Examina como a gastronomia pode fortalecer a cultura local, a partir da identidade gastronômica, analisa os principais desafios para expandir o turismo rural com viés para a gastronomia, evidenciando os desafios de uma gestão comunitária desse processo. A pesquisa é qualitativa, exploratória e descritiva e utilizou métodos flexíveis como observação participante, entrevistas e análise documental, bem como na pesquisa de campo, fez uso de oficinas participativas relacionadas à gastronomia. Observou-se que na identidade gastronômica, a marca do regionalismo está presente, quando a comunidade do Assentamento Caimã faz uso cotidiano de alimentos como cuscuz, carne de sol, entre outros, mas evidencia-se as peculiaridades do lugar, nas adaptações feitas, nomes dados, assim como, aparece a adaptação ao meio, no sentido da relação entre produção agrícola e pecuária, vinculada à gastronomia. As possibilidades para o avanço do turismo rural, se debruçam no protagonismo comunitário das mulheres e do ISC, o interesse e envolvimento nas ações do Instituto em dar seguimento ao turismo, a prática de realização de vivências gastronômicas e de artesanato, a potencialidade do contato do turista com as formas de produção. Entre os desafios apontados estão aspectos relacionados à infraestrutura de acesso, a necessidade de se definir o perfil do turista e estabelecer plano de divulgação, capacitação para o bem receber e conduzir visitantes, enriquecendo a experiência, a necessidade de implementar hospedagem, tipo cama e café e ou chalés temáticos, além de planejar a gestão dos impactos. A produção do livro, "As Sertanejas" foi uma motivação para as ações de pesquisa e trazem registro da história e falas das mulheres, com seu saber-fazer de um prato do seu cotidiano, escolhido por elas, que reforça a ideia de identidade cultural delas, como protagonistas do processo histórico de desenvolvimento local.

**Palavras-Chave:** Gastronomia. Turismo rural. Protagonismo comunitário. Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra.

## ABSTRACT

This research investigates the intersection between gastronomy, rural tourism, and cultural preservation, focusing on the role of the Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra (ISC) in Adustina, Bahia. The aim of this study is to analyze how gastronomic tourism can promote cultural preservation, economic development, and create enriching experiences for tourists, while simultaneously valuing authentic regional practices. The study focuses on the interaction between gastronomy and rural tourism, particularly within the context of the Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra (ISC) in Adustina, Bahia. It examines how gastronomy can strengthen local culture through gastronomic identity and analyzes the main challenges to expanding rural tourism with a gastronomic focus, highlighting the challenges of community management in this process. The research is qualitative, exploratory, and descriptive, employing flexible methods such as participant observation, interviews, and document analysis. Additionally, during field research, participatory workshops related to gastronomy were conducted. It was observed that gastronomic identity strongly reflects regionalism, as seen in the daily use of foods such as couscous and dried meat by the community of the Caimã Settlement. However, the local peculiarities are evident in the adaptations made, the names given, and the relationship between agricultural and livestock production linked to gastronomy. The possibilities for advancing rural tourism rest on the community leadership of women and the ISC, as well as the interest and involvement in the Institute's efforts to continue tourism activities, the practice of gastronomic and craft experiences, and the potential for tourists to engage with local production methods. Among the challenges identified are access infrastructure, the need to define the tourist profile and establish a promotional plan, training for hospitality and guiding visitors to enrich their experience, the need to implement accommodations such as bed and breakfast or thematic chalets, and planning for impact management. The production of the book "As Sertanejas" was an inspiration for the research activities and records the history and voices of women, highlighting their knowledge and skills in preparing a dish of their daily life, chosen by them, reinforcing their cultural identity as protagonists in the historical process of local development.

**Keywords:** Gastronomy. Rural tourism. Community leadership. Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Adustina – Território de Identidade Semiárido Nordeste II.....	16
Figura 2 - Localização de Adustina no Estado da Bahia.....	17
Figura 3 - Sede do ISC.....	18
Figura 4 - Cuscuz de farinha de milho.....	83
Figura 5 - Criação de pequenos animais (caprinos e ovinos) .....	86
Figura 6 - Criação de pequenos animais (galinha de capoeira) .....	87
Figura 7 - Criação de pequenos animais (porcos).....	87
Figura 8 - Horta Comunitária.....	89
Figura 9 - Pomar Everton Esteves.....	89
Figura 10: Mulheres do ISC em suas produções culinárias.....	90
Figura 11: Evento de divulgação da Romaria (Trilha religiosa) .....	94
Figura 12: Evento de divulgação da Trilha pedagógica.....	95
Figura 13: Oficina de bolos com mulheres do ISC.....	97
Figura 14: Oficina sobre produtos locais oferecida as mulheres do ISC.....	98
Figura 15: Evento de divulgação aula de artesanato.....	101
Figura 16: Produção de Macaxeira temperada para compor o livro Sertanejas.....	105
Figura 17: Biblioteca Aristides Fraga Lima do ISC.....	106
Figura 18: Registro da coleta de depoimento para compor a biografia das mulheres sertanejas.....	107
Figura 19: Capa do Livro Sertanejas (Produto Tecnológico) .....	108
Figura 20: Mulheres em oficina no ISC.....	109

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Categorias da Identidade Gastronômica e Características do Instituto Santa Cruz Ponta da Serra (ISC).....	92
Quadro 2: Possibilidades e Desafios do Turismo Rural Gastronômico e Comunitário do ISC.....	104

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

BA - Bahia

CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

GF - Gerando Falcões

GTBC - Gestão de Turismo de Base Comunitária

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IDH - Índice de Desenvolvimento Humano

ISC - Instituto Santa Cruz Ponta da Serra

PNTR - Programa Nacional de Turismo Rural

PNUD - Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento

TBC - Turismo de Base Comunitária

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>16</b>
<b>2 REFERENCIAL TEÓRICO.....</b>	<b>23</b>
2.1 Turismo como Fenômeno Social: Interações e Transformações.....	24
2.2 A Identidade do Turismo Rural e Desenvolvimento Local.....	25
2.3 Relações entre Turismo Rural e Turismo de Base Comunitária.....	31
2.4 Turismo Rural Comunitário no Sertão da Bahia e Sergipe: Protagonismo Local, Educação e Sustentabilidade.....	45
2.5 Identidade Gastronômica: Um Reflexo Cultural e Histórico.....	49
2.6 Gastronomia como Atrativo Turístico.....	51
2.7 Protagonismo Comunitário e Empoderamento Local.....	57
2.8 A Legislação do Turismo Rural e suas Políticas Públicas.....	62
<b>3 METODOLOGIA.....</b>	<b>73</b>
3.1 Procedimentos metodológicos.....	75
<b>4 A IDENTIDADE GASTRONÔMICA DO ASSENTAMENTO CAIMÃ: TRADIÇÃO E ADAPTAÇÃO.....</b>	<b>82</b>
<b>5 POSSIBILIDADES E DESAFIOS DO TURISMO RURAL COM ÊNFASE GASTRONÔMICA E GESTÃO COMUNITÁRIA .....</b>	<b>93</b>
<b>6 REGISTRO DA CULTURA DAS MULHERES DO INSTITUTO SANTA CRUZ DA PONTA DA SERRA ATRAVÉS DA OBRA “SERTANEJAS” .....</b>	<b>105</b>
<b>7 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>111</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>114</b>
<b>APÊNDICE A - Formulário de Observação do Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra.....</b>	<b>123</b>
<b>APÊNDICE B - Roteiro para Entrevista com Mulheres do ISC .....</b>	<b>124</b>
<b>APÊNDICE C - Roteiro de Entrevista Aplicado com Líder do Instituto Santa Cruz Ponta da Serra (ISC).....</b>	<b>125</b>

<b>APÊNDICE D - Roteiro de Entrevista Aplicado com as Mulheres Representantes do Instituto Santa Cruz Ponta da Serra (ISC).....</b>	<b>127</b>
<b>APÊNDICE E - Entrevista sobre Receitas e Memórias (Produto Tecnológico)..</b>	<b>130</b>
<b>APÊNDICE F - Termo/Registro de Consentimento Livre e Esclarecido.....</b>	<b>132</b>



**“O SERTANEJO É ANTES DE TUDO UM FORTE.”**

**EUCLIDES DA CUNHA**

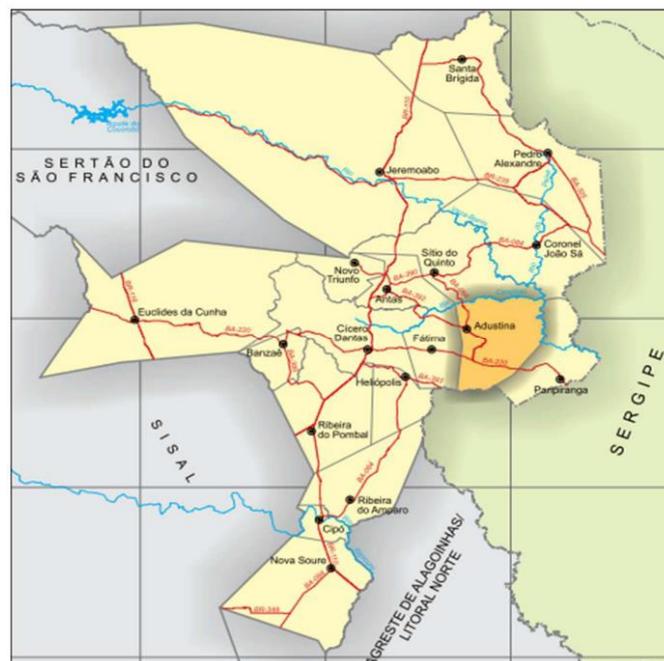
## 1 INTRODUÇÃO

Esta pesquisa foi motivada para o contexto do turismo rural por conta do contato com a jovem Patrícia Oliveira, uma jovem sonhadora, natural da cidade de Adustina, situada no interior da Bahia, que graças à sua história de vida, olhou para sua terra natal com um desejo de vê-la melhor, de oferecer aos moradores a possibilidade de transformação da realidade local.

Patrícia é fundadora do Instituto Santa Cruz Ponta da Serra (ISC) localizado no Assentamento Caimã que, inicialmente, se configurou como um projeto dos Assentados das fazendas Caimã e Ponta da Serra, no município de Adustina-BA a partir de experiências pessoais vividas por ela ao longo de sua infância e adolescência, além do conhecimento que foram acumulados com sua formação educacional.

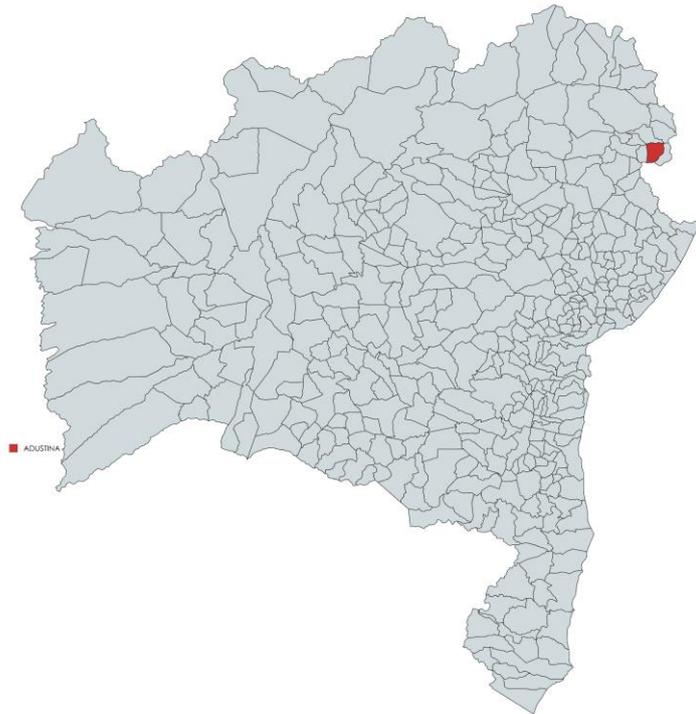
Adustina é um município localizado no estado da Bahia, fundado em 1989 e insere-se no Território de Identidade Semiárido do Nordeste (Fig. 1 e 2).

Figura 1: Adustina – Território de Identidade Semiárido Nordeste II.



Fonte: Coordenação Estadual dos Territórios, SEI, 2010.

Figura 2: Localização de Adustina no Estado da Bahia



Fonte: MAPCHART. Mapas.

Os municípios vizinhos à Adustina incluem Paripiranga, Coronel João Sá, Sítio do Quinto e Fátima, na Bahia, além de Poço Verde, que está localizada no estado de Sergipe. A distância até a capital do estado, Salvador, é de aproximadamente 356 km.

O município é conhecido por sua economia baseada principalmente na agricultura e pecuária. O município possui uma população pequena, de aproximadamente 14 mil habitantes, conforme dados do IBGE, de 2022, e é marcado por uma atmosfera rural. Sua cultura é influenciada pelas tradições nordestinas, incluindo festas populares e culinária típica. Adustina é uma cidade tranquila, com uma comunidade acolhedora e um cenário natural caracterizado por paisagens rurais.

Segundo dados do IBGE, o percentual de pessoas com ocupação formal no município em relação à população total era de 7,2%. Mais da metade da população dispõe de renda nominal mensal de menos de meio salário-mínimo. Na comparação com os outros municípios do Estado, ocupava as posições 101º de 417 municípios no que diz respeito ao salário médio mensal, que é de dois salários-mínimos e na posição 238º de 417, no que diz respeito ao percentual de pessoas com ocupação formal, na comparação com os demais municípios do Estado.

A taxa de escolarização, conforme dados do censo, é de 98,1 % da população em idade escolar, entre seis e catorze anos. Em relação à estrutura física, o município apresenta 23.8% de domicílios com esgotamento sanitário adequado, 84.3% de domicílios urbanos em vias públicas com arborização e 0% de domicílios urbanos em vias públicas com urbanização adequada (presença de bueiro, calçada, pavimentação e meio-fio) (BRASIL, 2022).

O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) de Ajustina, de acordo com dados do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) de 2010, era de 0,546, classificado como "baixo" (Atlas do Desenvolvimento Humano, 2010). O IDH é uma medida que avalia o desenvolvimento humano com base em indicadores de educação, renda e expectativa de vida.

O ISC (Fig. 3), surgiu neste cenário, com a missão de promover às famílias da comunidade através da educação, da arte, cultura, turismo, lazer e do empreendedorismo, oportunidades de criarem seu próprio sustento com dignidade e oferecer formação profissional para a geração de renda.

Figura 3: Sede do ISC



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

A comunidade de assentados do Instituto Santa Cruz Ponta da Serra foi selecionada, em 2020, através de um Edital de Líderes Comunitários, para firmar uma

parceria com o ecossistema de desenvolvimento social chamado Rede Gerando Falcões (GF).

A Gerando Falcões é uma das mais importantes organizações não-governamentais do Brasil, detentora da premissa de que é possível transformar a vida de crianças, jovens, líderes e moradores das favelas, através da combinação de educação socioemocional, educação profissional, acesso ao trabalho e tecnologias (Gerando Falcões, 2024). Para atingir seu objetivo, a GF entrega serviços de educação, desenvolvimento econômico e cidadania em territórios de favela e executa programas de transformação sistêmica de favelas, como o Favela 3D, além de projetos de urgência social como o Corona no Paredão e Bolsa Digital.

Conforme consta em seu site oficial (Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra, 2024), o ISC atua em quatro eixos fundamentais:

1) Educação: fomentando a alfabetização e acesso à literatura

- Implementação de programas de alfabetização destinados a crianças, adultos e idosos, visando erradicar o analfabetismo na comunidade.
- Utilização inovadora da "Carroça da Leitura", um recurso móvel que leva livros a locais de difícil acesso, incentivando a leitura e proporcionando acesso à educação.
- Estabelecimento da Biblioteca Aristides Fraga Lima, um espaço cultural fundamental que não apenas oferece uma ampla variedade de obras literárias, mas também serve como centro de aprendizado, promovendo atividades educacionais e culturais para todas as faixas etárias.

2) Cultura: treinando talentos e expressões artísticas

- Oferta de Oficinas de Teatro, Dança e Música para a comunidade, proporcionando um ambiente criativo onde os participantes podem desenvolver suas habilidades artísticas.
- Desenvolvimento do Programa de Iniciação Artística, um projeto dinâmico que envolve a colaboração com artistas renomados de São Paulo. Este programa oferece *workshops*, mentorias e oportunidades de apresentação, estimulando a expressão artística e criativa dos participantes.

3) Capacitação Profissional: preparando jovens para o mundo do trabalho

- Implementação de programas de capacitação profissional que se concentram no desenvolvimento de habilidades educacionais e socioemocionais dos jovens da comunidade.

- Fornecimento de treinamentos específicos para aumentar a empregabilidade, incluindo habilidades de comunicação, gestão de tempo, trabalho em equipe e habilidades técnicas relevantes para o mercado de trabalho local.

4) Turismo de Base Comunitária: valorizando a identidade local e fomentando o desenvolvimento sustentável

- Introdução de um modelo inovador de Turismo de Base Comunitária, onde a gestão da visitação é liderada pela própria comunidade.

- Promoção de experiências interculturais autênticas, permitindo que os visitantes vivenciem a riqueza da cultura local, enquanto os residentes compartilham seus conhecimentos e tradições.

- Valorização da história e cultura das populações locais, não apenas como uma forma de preservar o patrimônio cultural, mas também como uma maneira de criar oportunidades econômicas sustentáveis para a comunidade.

O ISC é acessado via estrada vicinal, tendo em vista encontrar-se na zona rural de Ajustina, distante 24km da sede do município; há ainda a possibilidade de chegar ao ISC pela zona rural do município de Paripiranga-BA, que dista 24 km de sua sede até o espaço destinado ao Instituto.

Outra motivação para a realização do presente trabalho está relacionada à formação em gastronomia por parte do pesquisador, que pela experiência e vivência adquiridas ao longo de sua trajetória, em sua maior parte, em regiões do interior do país, enxerga as possibilidades que a gastronomia possui em tornar-se um complemento ao turismo rural a ponto de caracterizar e enaltecer não só a culinária local, mas o saber fazer e as tradições envolvidas no processo. Assim, acredita-se que a gastronomia ao trazer a sensação/ideia de pertencimento consiga fortalecer o turismo rural do local.

A interconexão entre gastronomia e cultura é profunda e se estende por uma vasta gama de áreas do conhecimento. Além de ser uma disciplina em si mesma, a gastronomia se entrelaça com disciplinas como nutrição, história, engenharia, ciências biológicas, ciências agrárias, entre outras. Sua influência se estende para além dessas áreas, alcançando o campo do turismo, pois a gastronomia é uma atividade que abrange todos os aspectos culturais de um lugar, tanto tangíveis quanto intangíveis.

Diante do cenário, tanto da pesquisa quanto do lugar, evidencia-se uma paisagem com apelo turístico se materializar no âmbito do espaço rural, seja pelas

características próprias do lugar ou pela diferença de experiências quando comparadas ao meio urbano. Observa-se, então, a possibilidade de buscar a compreensão do protagonismo comunitário do ISC, caracterizando a gastronomia local e estabelecendo um diálogo com o turismo rural. Nesse sentido, foram levantadas questões como: quais as relações possíveis entre a gastronomia e o turismo rural, na perspectiva dos protagonistas do Instituto Santa Cruz Ponta da Serra, em Ajustina, na Bahia? Como a gastronomia pode ser utilizada como um elemento de fortalecimento da cultura local e de expansão do turismo rural nesta região? Quais os principais entraves para que sejam desenvolvidos trabalhos que valorizem a gastronomia produzida na zona rural do espaço onde o ISC está situado?

Nesse contexto, esta pesquisa se propôs como objetivo geral, analisar como o turismo gastronômico pode promover a preservação cultural, o desenvolvimento econômico e criar experiências enriquecedoras para turistas, valorizando os conhecimentos locais e o protagonismo comunitário. Por meio dessa análise, buscou-se compreender como o turismo rural e gastronômico pode atuar como catalisador para o fortalecimento das tradições culturais e do desenvolvimento sustentável das comunidades envolvidas. Além disso, a pesquisa explorou estratégias para integrar de maneira eficaz a gastronomia e o turismo, de forma a gerar benefícios mútuos e sustentáveis tanto para os residentes quanto para os visitantes.

A relevância desse estudo se manifesta na necessidade de preservar e documentar a rica tradição oral gastronômica dessa área, que muitas vezes é transmitida de geração para geração, portanto, traz como objetivos específicos conforme descritos a seguir.

Caracterizar a identidade gastronômica local do Assentamento Caimã e analisar a gastronomia do Instituto Santa Cruz Ponta da Serra são passos essenciais para compreender as conexões entre a culinária e a cultura local. Não se trata de mera catalogação de receitas; o objetivo é resgatar os saberes culinários profundamente enraizados, utilizando recursos locais que até então permanecem pouco explorados.

Ao investigar as práticas alimentares, os ingredientes autóctones e as técnicas de preparação únicas dessa comunidade, pode-se desvendar não apenas a diversidade e complexidade da culinária local, mas também entender como ela se entrelaça com a identidade cultural das pessoas. Sensibilizar as mulheres do ISC para a adoção de melhores técnicas na produção de alimentos é uma das estratégias

propostas para garantir que essas tradições continuem a prosperar, ao mesmo tempo em que se aprimoram os processos de produção.

Sob outro prisma, ao dar voz aos saberes culinários locais, busca-se contribuir para a preservação das tradições locais, criando oportunidades para o desenvolvimento sustentável do turismo rural. O estudo dessas Identidades Gastronômicas se torna, portanto, uma ferramenta relevante não apenas para a preservação do patrimônio cultural, mas também para o estímulo do turismo autêntico e para a promoção da sustentabilidade econômica e cultural da região. Nesse contexto, elaborar um produto turístico gastronômico na forma de um livro, que será disponibilizado em formato impresso e digital, é uma maneira concreta de fortalecer essa relação. O livro, além de preservar as receitas e os saberes locais, também será um meio de divulgação dos produtos e serviços da região, com o intuito de atrair turistas interessados em experiências autênticas.

Por fim, descrever as relações entre turismo, associativismo, identidade gastronômica e gastronomia do ISC completa o escopo desta pesquisa, que procura não apenas estudar, mas também impactar positivamente a comunidade, promovendo o desenvolvimento local por meio do turismo e da valorização de suas tradições.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

Neste capítulo, discute-se o turismo enquanto fenômeno social, e sua consolidação como um importante vetor de desenvolvimento econômico e cultural, especialmente em áreas onde outras atividades produtivas são limitadas. Nesse contexto, o turismo rural surge como uma estratégia para promover o desenvolvimento local, ao integrar atividades agrícolas tradicionais com práticas turísticas, gerando renda e valorizando a identidade cultural das comunidades. Mihailović e Moric (2012, p.270), " O turismo rural tem o potencial de revitalizar economias locais, ao mesmo tempo em que promove a conservação ambiental e o fortalecimento da cultura local ".

Neste ponto, o desenvolvimento endógeno refere-se a um modelo de desenvolvimento que emerge a partir dos recursos, capacidades e dinâmicas locais, sendo impulsionado pela participação ativa das comunidades na criação de soluções sustentáveis e adaptadas ao contexto local. Este tipo de desenvolvimento valoriza o conhecimento tradicional, o uso dos recursos locais e o fortalecimento das relações sociais, com o objetivo de promover um crescimento econômico e social autossustentável. De acordo com Abramovay (2003, p.20), o desenvolvimento endógeno "envolve a valorização de fatores locais e culturais, favorecendo um desenvolvimento que não dependa exclusivamente de fatores externos, mas que potencialize as capacidades internas das regiões".

A gastronomia, por sua vez, destaca-se como um dos principais atrativos turísticos, funcionando não apenas como um complemento à experiência de viagem, mas como um fator de atração em si. De acordo com Hall e Sharples (2003, p.51), "a experiência gastronômica é uma das formas mais autênticas de vivenciar a cultura de um destino". Assim, no contexto do turismo rural, a oferta gastronômica baseada em produtos locais pode reforçar o vínculo do turista com o território visitado, além de valorizar a produção local.

Outro aspecto relevante a ser abordado é a relação entre o turismo rural e o turismo de base comunitária (TBC). Este último enfatiza o protagonismo das comunidades locais no planejamento e execução das atividades turísticas, de modo que os benefícios sejam distribuídos de forma equitativa entre seus membros. Nesse sentido, o turismo rural pode ser visto como uma modalidade do TBC, na medida em que envolve diretamente os moradores em práticas turísticas que respeitam sua

cultura e promovem o desenvolvimento sustentável. Para Bursztyn (2007, p.69), "o turismo de base comunitária representa uma alternativa ao turismo convencional, ao promover o desenvolvimento social e econômico das comunidades receptoras".

Na Bahia e em Sergipe, o turismo rural e o turismo de base comunitária têm se destacado como ferramentas importantes para o fortalecimento das economias locais, especialmente em áreas de baixa densidade populacional e com menor acesso às infraestruturas tradicionais de turismo. Esses estados têm implementado políticas públicas e legislação específicas para o fomento do turismo rural, reconhecendo sua importância para a preservação cultural e o desenvolvimento sustentável. A legislação do turismo rural, segundo a Lei Federal nº 11.771/2008, proporciona um marco regulatório que visa orientar as práticas de turismo rural no Brasil, assegurando a conformidade das atividades com os princípios de sustentabilidade e responsabilidade social.

## **2.1 Turismo como Fenômeno Social: Interações e Transformações**

O turismo é um fenômeno multifacetado e dinâmico que envolve a movimentação de pessoas de um local para outro, geralmente por prazer, lazer, negócios ou outros propósitos. Vai muito além de simplesmente viajar; ele diz respeito a uma interação complexa entre pessoas, lugares, culturas, economias e meio ambiente. Para entender esse conceito, é fundamental analisar e compreender seus diversos componentes e dimensões. Dentre tais dimensões, as que comumente são estudadas referem-se às dimensões geográfica, histórica, cultural, social, econômica e ambiental.

O turismo pode ser compreendido, assim, como um fenômeno social que consiste no deslocamento voluntário e temporário de indivíduos ou grupos de pessoas que, fundamentalmente por motivos de recreação, descanso, cultura, lazer ou saúde, saem de seu local de residência habitual para outro, no qual não exercem nenhuma atividade lucrativa, nem remunerada, gerando múltiplas inter-relações de importância social, econômica e cultural para elas e para os locais para os quais elas se deslocam (Barreto, 2000).

Nesta perspectiva, considera-se o turismo como um fenômeno social, que abraça a participação de indivíduos e coletividades, movidos principalmente pela busca de recreação, revitalização, enriquecimento cultural e bem-estar físico e mental,

ao se desvincularem de suas moradas habituais. A concretização desta jornada instiga a geração de uma intrincada rede de interconexões, que reverberam em esferas sociais, econômicas e culturais de grande significância para o destino eleito.

Do ponto de vista econômico, o turismo é muito importante para o desenvolvimento de países em todo o mundo. Ele ajuda a economia a crescer, cria empregos e contribui para a preservação do meio ambiente e da cultura local. Segundo especialistas, o turismo representa cerca de 9% da economia global e emprega aproximadamente 9,09% da força de trabalho mundial. Além disso, as viagens internacionais constituem cerca de 6% de todas as exportações no mundo. Em termos de exportação, o turismo fica em quarto lugar, perdendo apenas para combustíveis, produtos químicos e automóveis (Gimenes-Minasse, 2023).

No que diz respeito às classificações, entende-se que o turismo dispõe de várias categorias que podem ser utilizadas, seja por uma questão didática ou de simples organização de suas estruturas, nas quais incluem-se o turismo de lazer, o turismo de negócios, o turismo cultural, o turismo de aventura, o turismo de saúde, o turismo rural, entre outros (Brasil, 2010a).

No epicentro desse panorama, emerge a relevância da inclinação rumo ao turismo rural, constituindo-se como um fator considerável em qualquer empreendimento turístico a ser concebido. Atualmente, emergem conceitos cada vez mais elaborados relacionados ao turismo no espaço rural, embasados em análises e investigações realizadas em nações, onde essa tendência está em processo de estabelecimento, inclusive no cenário brasileiro.

## **2.2 A Identidade do Turismo Rural e Desenvolvimento Local**

O turismo rural no Brasil enfrenta discussão sobre diversas tipologias, que abrangem desde o turismo agrícola, onde os visitantes participam ativamente das atividades do campo, até o ecoturismo rural, que foca na preservação ambiental. Também se incluem o turismo cultural, que destaca aspectos históricos e tradicionais da vida rural, e o turismo de aventura, que promove atividades ao ar livre em ambientes naturais. Cada uma dessas tipologias contribui de maneira única para o desenvolvimento sustentável das regiões rurais (Martins & Oliveira, 2020).

Enquanto o "turismo em espaço rural" abrange as atividades turísticas que ocorrem em áreas rurais, enfatizando a paisagem, a cultura e o modo de vida rural, o

turismo rural é mais específico, envolvendo experiências que permitem aos visitantes vivenciar o cotidiano da vida rural (Souza, Klein...2019). De acordo com Philippi Jr. (2002), a participação em festas, eventos locais, e a hospedagem em fazendas e sítios se inserem nesta categoria, promovendo a valorização do ambiente e das tradições locais.

Uma das características distintivas do turismo rural no Brasil é a oferta de experiências autênticas de vida no campo. Esse tipo de turismo inclui não apenas hospedagem em estabelecimentos rurais, como pousadas, hotéis-fazenda e casas de campo, mas também atividades que vão desde passeios a cavalo e trilhas até pesca e experiências culturais (Telles & Santos, 2007). Ao promover a preservação da cultura e do meio ambiente, o turismo rural permite que os visitantes se envolvam de maneira mais íntima com a natureza e a vida rural. Essa diversidade de atividades possibilita que os turistas escolham experiências que atendam às suas expectativas e interesses, contribuindo também para a expansão da economia nas regiões rurais.

Dentro desse contexto, o agroturismo se destaca como uma subcategoria do turismo rural, diretamente relacionado à agricultura. De acordo com Gomes (2003), o agroturismo envolve a participação dos turistas em atividades agrícolas diárias, como colheita de frutas, manejo de animais e visitas a plantações. Esse tipo de turismo não apenas valoriza a agricultura, mas também permite uma interação direta entre turistas e produtores rurais, resultando em uma experiência imersiva e educativa. Além de proporcionar uma renda adicional para os agricultores, o agroturismo aumenta a conscientização dos visitantes sobre a importância da agricultura sustentável e da produção local de alimentos.

O turismo rural no Brasil também possui interfaces com outros segmentos ou tipos de turismo, dentro do espaço rural, como o ecoturismo e o enoturismo. As atividades de ecoturismo, como caminhadas ecológicas, observação de aves e visitas a áreas de conservação, promovem a conservação e a sustentabilidade do meio ambiente (Drumm & Moore, 2005). Por sua vez, regiões como a Serra Gaúcha são conhecidas pelo enoturismo, que se concentra em visitas a vinícolas e degustações de vinhos (Zanin & Prando, 2012). Essas atividades turísticas atendem a diferentes interesses e perfis de turistas, ampliando a oferta de experiências no turismo no espaço rural e reforçando a importância da conservação ambiental e da valorização da produção local.

O turismo rural surgiu, em linhas gerais, como uma prática capaz de promover a sociabilidade, a integração entre o rural e o urbano e a transformação socioeconômica, contribuindo para aliviar a pobreza no campo, sem descaracterizar a paisagem e a identidade da população local, o turismo rural passa a ser enaltecido em estudos e pelos governos (Brasil, 2010b).

Convém ressaltar que o turismo rural não apenas contribui para aliviar a pobreza do campo, tendo em vista que o campo é um espaço heterogêneo, com áreas extremamente ricas, seja do ponto de vista natural, cultural e até mesmo econômico. Nesse sentido, para além da equidade de recursos, o turismo rural contribui para aliviar as tensões vividas pelas populações urbanas, aumentando o contato com a natureza e com os elementos da tradição de diversas regiões do país.

De acordo com Lane (2014), a noção de turismo rural organizou-se nos anos 1970 e 1980, impulsionado pela demanda dos turistas por experiências de férias diversas, para além dos ambientes urbanos restritos. Essa forma de turismo se tornou uma opção viável que engloba aspectos culturais, naturais e emocionais, proporcionando aos viajantes uma oportunidade única de explorar essas dimensões durante suas viagens.

No que se refere a essas questões, há elementos relacionados ao turismo rural que, apesar do trabalho que tem sido feito a esse respeito, ainda carece de maior detalhamento, tendo em vista algumas generalizações que as envolve (Riedl; Almeida, 2000). Para eles, o turismo no espaço rural mantém sua singularidade, evitando imitar as ofertas turísticas dos centros urbanos. A clientela vinculada a esta atividade é, predominantemente proveniente das grandes cidades, e busca uma interação mais intensa com a natureza, que precisa ser preservada. A autenticidade e simplicidade da vida rural são fatores distintivos para eles, quanto menos artificial for a propriedade rural aberta ao turismo, de acordo com essa ótica, melhor.

Nesse contexto, segundo os mesmos autores, as iniciativas de turismo rural mais bem-sucedidas envolvem, entre outras questões, a comunidade local em todas as etapas, desde o planejamento até a implementação e exploração de uma atividade específica, enquanto empreendimentos isolados dependem muito das características locais específicas. Os responsáveis pelo turismo rural necessitam possuir um profundo conhecimento da história, cultura, tradições, culinária e atrações naturais da região para satisfazer a curiosidade dos turistas (Riedl; Almeida, 2000).

Logo, a exploração do turismo rural pode ser complementar, sem abandonar as atividades agrícolas; os turistas apreciam participar ou observar o trabalho agrícola e valorizam produtos consumidos localmente, pois a vida rural preserva traços de uma subcultura, cada vez mais influenciada pela cultura urbana, que os turistas buscam resgatar, exigindo assim sua preservação e valorização (Riedl; Almeida, 2000).

Por fim, acrescenta-se que o turismo rural no Brasil é uma prática relativamente nova quando se compara a outras formas de turismo. As primeiras tentativas nesse campo, segundo Zimmermann (1996), foram observadas a partir da década de 1980, na cidade de Lages, em Santa Catarina, quando proprietários rurais, diante das dificuldades econômicas na agricultura e pecuária, optaram por diversificar suas atividades, abrindo suas propriedades para turistas.

Desde então, esse setor experimentou um crescimento notável em várias partes do país, tornando-se uma atividade não agrícola com grande potencial para impulsionar o desenvolvimento local. Ele não apenas promove a dinamização social e econômica das áreas rurais, mas também oferece oportunidades significativas para as comunidades locais (Souza; Klein; Rodrigues, 2019).

Muitos habitantes das cidades e dos grandes centros urbanos situados não apenas em regiões densamente povoadas como São Paulo, mas outros municípios em diversas regiões do país optam por viajar para reconectar-se com suas origens, interagir com a comunidade local, participar de festividades tradicionais, desfrutar da calorosa hospitalidade e do ambiente acolhedor nas propriedades rurais. Eles procuram conhecer o patrimônio histórico e natural das áreas rurais, mergulhar nos estilos de vida, tradições, costumes e métodos de produção das populações do interior, além de vivenciar novas experiências e adquirir conhecimentos.

Além dos aspectos anteriormente mencionados, é importante destacar a criação de um novo mercado que complementa a renda dos agricultores. O turismo rural permite que os consumidores tenham um contato direto com os produtores rurais. Além de oferecer serviços como hospedagem, alimentação e entretenimento, os produtores podem vender produtos frescos (frutas, ovos, verduras) ou itens processados (compotas, queijos, artesanato) aos visitantes. Isso não apenas aumenta a receita dos produtores, mas também oferece aos turistas acesso a produtos de alta qualidade a preços acessíveis (Brasil, 2010b).

Essa busca por experiências autênticas é combinada com a necessidade dos produtores rurais de diversificar suas fontes de renda e agregar valor aos seus

produtos, o que contribui para o crescimento do turismo rural no Brasil. Além disso, o turismo rural oferece aos visitantes a oportunidade de descansar física e mentalmente, escapar da rotina da vida urbana e adquirir produtos típicos da região, consolidando assim seu apelo para um número crescente de turistas (Brasil, 2010b).

O turismo rural, conforme Almeida e Riedl (2000), é cada vez mais reconhecido como uma atividade promissora para o desenvolvimento local e dos meios rurais. Inclui diversas opções de hospedagem, como pensões, estalagens e pousadas, além de unidades de turismo em espaço rural, agroturismo e turismo de aldeia. O crescimento desse setor tem gerado uma demanda por serviços de restauração que valorizam produtos de qualidade e genuínos, oriundos da produção local e artesanal. Essa busca por experiências autênticas não apenas enriquece a economia local, mas também fortalece a cultura da região.

Relacionado a esse ponto, que destaca o quanto o turismo rural é importante por proporcionar ao seu público consumidor experiências autênticas e formas de mergulhar nos estilos de vida, tradições e métodos de produção de comunidades rurais, um dos setores em crescimento, devido à sua conexão direta com o turismo, é a gastronomia. Isso ocorre porque a comida é um elemento importante na experiência turística, pois representa uma necessidade básica para os viajantes. Todo turista precisa se alimentar, tornando a gastronomia um atrativo significativo no contexto das experiências turísticas. Portanto, a gastronomia se integra de maneira importante ao segmento do turismo focado em proporcionar experiências memoráveis aos visitantes (Muller; Silva, 2021). Nesse sentido, compreendemos que o turismo rural é capaz de focar na experiência gastronômica, implementando estratégias já bem estabelecidas no ambiente rural, sendo as rotas gastronômicas uma ferramenta útil para valorizar e inovar a experiência turística.

É comum que em muitas áreas rurais sejam desenvolvidas rotas gastronômicas que levam os turistas a diferentes estabelecimentos, como fazendas, vinícolas e mercados locais, visto que essas rotas oferecem aos visitantes a chance de conhecer produtores, chefs e agricultores locais, proporcionando uma experiência mais imersiva na cultura gastronômica da região, em especial nas áreas rurais.

De acordo com Gândara (2009), a conexão entre a oferta gastronômica e o turismo proporciona aos visitantes a oportunidade de conhecer pratos regionais, enquanto estabelece vínculos com a história, cultura e comunidade local. Esta conexão permite aos turistas explorarem os valores e tradições ligados à comida,

desde sua forma bruta até a mesa, proporcionando uma experiência autêntica do local visitado. O autor destaca que o turismo gastronômico, ao considerar tanto a identidade cultural como um atrativo turístico, bem como a perspectiva do consumo simbólico, pode desenvolver destinos e produtos que valorizem as características culturais da região.

De acordo com Brillat-Savarin (1995), a gastronomia representa muito mais do que apenas a preparação e o consumo de alimentos; é, na verdade, uma área de conhecimento que abrange diversos aspectos da vida humana. Vai além da simples ingestão de comida, incorporando elementos culturais, sociais, históricos e até mesmo psicológicos relacionados à alimentação. O conceito apresentado pelo autor ressalta a importância do ato de se alimentar como um fenômeno cultural complexo, permeado por valores, tradições e identidade.

Essa perspectiva ampla da gastronomia nos leva a entender que cada prato, cada receita, carrega consigo uma história, uma tradição cultural e uma conexão com as pessoas que o preparam e consomem. A comida, assim, torna-se um veículo poderoso para a transmissão de valores culturais e para a preservação das tradições de uma comunidade. Além disso, a gastronomia desempenha um papel fundamental na construção da identidade de um povo, refletindo sua diversidade, história e herança cultural. Cada região, país ou comunidade possui suas próprias especialidades culinárias, que são passadas de geração em geração, enriquecendo o patrimônio cultural e criando uma ligação entre o passado e o presente (Brillat-Savarin, 1995).

Assim, ao se estudar e apreciar a gastronomia de diferentes culturas, estamos na verdade explorando a riqueza da experiência humana e nos conectando com as múltiplas facetas da sociedade global. A gastronomia transcende barreiras linguísticas e geográficas, permitindo que as pessoas se aproximem umas das outras, compartilhando sabores, histórias e tradições, e promovendo, assim, uma compreensão mais profunda e enriquecedora entre as diversas culturas do mundo.

Este trabalho está situado na intersecção entre o turismo rural e a gastronomia, visto que estas são experiências que estão intrinsecamente ligadas, pois formam uma relação interdependente e enriquecedora para os viajantes que saem de seus espaços de origem e para as comunidades rurais que recebem esses viajantes. No entrelaçamento entre o turismo cultural e a gastronomia emerge a busca do conhecimento sobre novas culturas, sabores e saberes, seja para identificação dos aspectos da cultura material, como das sensações da imaterial (Córner, 2006).

É fundamental ressaltar ainda que as disponibilidades de produtos turísticos não apenas atraem novos visitantes, mas também desempenha um papel importante no desenvolvimento socioeconômico de uma região, além de ter um grande poder de redistribuição de renda (Ignarra, 1999).

Convém reconhecer que o desenvolvimento socioeconômico previsto pelas atividades turísticas não garante automaticamente uma melhor qualidade de vida para os residentes e nem sempre tem efeitos positivos sobre uma região, podendo, na verdade, resultar em impactos significativos para as comunidades ou destinos envolvidos.

Dessa forma, ao criar e oferecer produtos turísticos, é fundamental considerar tanto os impactos positivos quanto os negativos que esse desenvolvimento pode acarretar. Torna-se, portanto, imperativo estar atento aos aspectos relacionados à sustentabilidade e integrá-los de maneira cuidadosa ao desenvolvimento turístico de uma região (Brasil, 2010a).

As atividades acima indicadas, quando organizadas de modo a ressaltar a valorização e a participação das pessoas que fazem parte da comunidade na qual o ISC está inserido, contribuem diretamente para o que podemos denominar de protagonismo comunitário.

### **2.3 Relações entre Turismo Rural e Turismo de Base Comunitária**

São inúmeras as relações possíveis de serem estabelecidas entre o turismo rural e o turismo de base comunitária; por isso, cada vez mais elas têm sido objeto de estudo de inúmeros pesquisadores. No contexto do turismo rural, Maldonado (2009), frisa a emergência desse tipo de turismo, com ênfase na crescente demanda por experiências autênticas e sustentáveis por parte dos turistas, bem como a necessidade de desenvolvimento econômico das comunidades rurais. O autor explora a gênese do turismo rural comunitário, examinando como as comunidades locais começaram a se organizar para receber turistas, muitas vezes em resposta à perda de atividades econômicas tradicionais. Podemos considerar, neste íterim, que o processo de êxodo rural das populações que viviam em regiões mais rurais, somado ao processo de urbanização e de industrialização do trabalho, ocasionaram a perda da mão de obra e das principais atividades econômicas destas populações, de modo

que o turismo rural, nesta perspectiva, contribui para a manutenção destas comunidades que permanecem ainda nas regiões mais afastadas do país.

A abordagem do espaço rural como um território multifuncional e não setorizado é amplamente defendida por estudiosos que buscam uma visão integrada das áreas rurais. Para Abramovay (2003), o rural deve ser entendido além de sua função produtiva agrícola, abrangendo dimensões ecológicas, culturais e sociais que contribuem para a sustentabilidade e a qualidade de vida. Ele propõe que o campo seja reconhecido como um espaço de vida e não apenas de trabalho, enfatizando a importância de práticas que promovam a diversidade e valorizem o patrimônio local.

Nesse sentido, Veiga (2002) reforça a ideia de que o rural não é um espaço isolado e que suas dinâmicas estão interligadas aos processos urbanos, sociais e ambientais. Segundo Veiga (2002, p.15), “o rural não se reduz à agricultura” e precisa ser analisado considerando-se a presença de atividades variadas, como turismo, preservação ambiental e lazer. Essa perspectiva enfatiza o papel do espaço rural na promoção de serviços ecossistêmicos e na manutenção de uma identidade cultural distinta, essencial para o desenvolvimento equilibrado e a coesão territorial.

Maldonado (2009), discute ainda as características distintivas do turismo rural comunitário, enfatizando sua ênfase na participação ativa das comunidades na gestão do turismo e na preservação de suas tradições e patrimônio cultural. É um aspecto muito relevante na abordagem do autor, visto que as comunidades rurais não se limitam a um papel de passividade ou de exploração por grandes conglomerados empresariais ou de gestão do turismo, mas, do contrário, elas possuem um papel ativo na participação das atividades relacionadas ao turismo rural. Maldonado (2009) destaca, desse modo, a importância da integração entre turismo e desenvolvimento local, visando não apenas o benefício econômico, mas também o fortalecimento social e cultural das comunidades. Por isso, para o autor, a gestão participativa é fundamental, pois permite que as comunidades tenham voz nas decisões que afetam seu território e estilo de vida, fomentando assim o fortalecimento das economias regionais de maneira equitativa e consciente.

Além das questões supracitadas, Maldonado (2009) analisa as políticas públicas e as iniciativas governamentais que têm sido implementadas para promover e apoiar o turismo rural comunitário, em especial na realidade na América Latina. Ele examina os desafios e as oportunidades enfrentados por essas políticas, destacando a necessidade de um enfoque integrado e participativo que leve em consideração as

especificidades de cada contexto local. Este é outro aspecto de enorme relevância nas considerações do autor acerca do turismo rural: a necessidade de que as atividades relativas a este tipo de turismo não estejam limitadas à exploração da iniciativa privada, carecendo também de iniciativas governamentais que garantam a equidade, a valorização das comunidades rurais para além das questões estritamente de exploração econômica.

No contexto do turismo rural comunitário, Maldonado (2009) destaca não apenas a valorização dos recursos locais, mas também a importância de estratégias sustentáveis de desenvolvimento que respeitem a identidade cultural das comunidades envolvidas. Por isso, a relevância da questão comunitária, neste debate, é imprescindível. Definir o conceito de comunidade (e, conseqüentemente, o turismo rural de base comunitária) envolve identificar os princípios, valores, normas e instituições que orientam a organização e convivência de um grupo humano específico, distinguindo-o de outros segmentos da sociedade, de modo que seu propósito fundamental é promover o bem-estar coletivo e assegurar a sobrevivência dos seus membros, enquanto mantém a preservação da sua identidade cultural; assim, no âmbito institucional, a comunidade é governada por normas sociais, econômicas e políticas que regulam os processos de tomada de decisão, distribuição de recursos, administração da justiça e punição de transgressões (Maldonado, 2009).

Neste sentido, o autor parte da noção de turismo rural de base comunitária, entendendo-o enquanto toda forma de organização sustentada na propriedade e na autogestão sustentável dos recursos patrimoniais comunitários, de acordo com as práticas de cooperação e equidade no trabalho e na distribuição dos benefícios gerados pela prestação dos serviços turísticos, de modo que a característica distinta do turismo comunitário é sua dimensão humana e cultural, vale dizer antropológica, com objetivo de incentivar o diálogo entre iguais e encontros interculturais de qualidade com nossos visitantes, na perspectiva de conhecer e aprender com seus respectivos modos de vida (Maldonado, 2009).

Além dos pontos supracitados, apesar da relevância destas atividades, Maldonado (2009), considera, porém, que inúmeros estudos têm destacado as significativas restrições enfrentadas pela maioria das comunidades, derivadas de sua exclusão dos mecanismos econômicos de mercado, além da discriminação no acesso a recursos produtivos, mercados, serviços empresariais e outros estímulos disponíveis para setores empresariais; isto diz respeito, especificamente, à carência

de investimentos em educação, capacitação profissional, serviços de saúde básicos e infraestrutura de transporte é amplamente reconhecida. Essas lacunas têm como resultado uma instabilidade marcante e uma competitividade reduzida das atividades comerciais empreendidas pelas comunidades.

Portanto, Maldonado (2009) examina o turismo rural comunitário e enfatiza o quanto é importante que as comunidades participem ativamente da gestão do turismo e da preservação de suas tradições. Ele enfatiza a relação entre turismo e desenvolvimento local, enfatizando que o fortalecimento social e cultural das comunidades depende da gestão participativa, que também ajuda a fortalecer as economias regionais de maneira justa e responsável. Além disso, o autor discorre sobre iniciativas governamentais e políticas públicas para promover o turismo rural, enfatizando a importância de um enfoque integrado e participativo. Por fim, ele enfatiza os problemas que as comunidades enfrentam, como a ausência dos mecanismos econômicos de mercado e o baixo investimento em educação e infraestrutura. Esses problemas afetam a estabilidade e a competitividade dos negócios locais.

Por outro lado, Bartholo (2009) oferece uma perspectiva complementar ao enfatizar a necessidade de uma abordagem mais participativa e inclusiva, características do turismo de base comunitária. Além de buscar relações mais equitativas entre visitantes e comunidades anfitriãs, este tipo de turismo prioriza o empoderamento local e o reconhecimento dos saberes tradicionais como elementos-chave para a sustentabilidade e autenticidade da experiência turística. Em outras palavras, este modelo de abordagem comunitária possibilita uma relação de alteridade das comunidades mais afastadas dos grandes círculos sociais com as populações que residem em locais mais distantes, na medida em que estas deslocam-se para viver experiências e estabelecerem vínculos com os anfitriões no sentido de conhecerem mais a fundo a sua cultura, os seus costumes, as suas receitas, enfim, aspectos fundamentais da ancestralidade e da hibridez cultural dessas comunidades. Dessa forma, o turismo de base comunitária não apenas cria oportunidades econômicas, mas também fortalece os laços sociais e culturais dentro das comunidades, contribuindo para sua resiliência e preservação ao longo do tempo.

O autor destaca ainda a importância de se considerar a proximidade em relação ao turismo comunitário, pois isso influencia diretamente nas interações entre os visitantes e as comunidades anfitriãs. Para Bartholo (2009), o turismo situado em base

comunitária busca criar experiências turísticas que promovam uma sensação de proximidade emocional e cultural entre os visitantes e os habitantes locais. Isso pode ser alcançado através da valorização dos saberes tradicionais, da participação ativa das comunidades na gestão do turismo e do estabelecimento de relações de confiança e respeito mútuo. Bartholo (2009) também discute as implicações práticas da proximidade para o planejamento e a gestão do turismo comunitário. Ele enfatiza a importância de se evitar uma abordagem padronizada e homogênea, que possa descaracterizar as especificidades locais. Em vez disso, defende a necessidade de uma abordagem flexível e adaptativa, que leve em consideração as particularidades de cada contexto comunitário.

Para pensar o sentido do turismo de base comunitária, Bartholo (2009) faz uma análise filosófica acerca das chamadas teorias dos sítios, de Zaoual, e as relações possíveis de serem estabelecidas entre esta e as proposições de Heidegger sobre o conceito de lugar. Nesta perspectiva, no âmbito da filosofia heideggeriana, a discussão sobre o lugar transcende os limites de uma mera análise topológica, ou seja, a simples análise dos objetos, de suas propriedades e de como eles permanecem inalterados, pois estariam restritos a uma série de transformações contínuas. O lugar, conforme entendido por Heidegger (*apud* Bartholo, 2009), não pode ser reduzido a uma simples métrica geométrica ou a uma determinação calculável, pois sua essência vai além das medidas físicas ou das coordenadas espaciais. Nesta perspectiva, o lugar, no sentido atribuído por Heidegger, evoca a ideia de um encontro genuíno, uma proximidade que não se traduz em distâncias mensuráveis, passíveis de serem calculadas no sentido meramente matemático. Nesse sentido, o encontro face a face é o fulcro desse espaço, não apenas como uma disposição física, mas como uma manifestação do próprio significado do lugar.

Ao nos depararmos com o conceito heideggeriano de lugar, somos levados a considerar sua dimensão existencial e ontológica, ou seja, a dimensão associada à natureza, à essência do ser de algo. Não se trata simplesmente de delimitar um espaço físico de uma comunidade ou de um lugar que serve como atrativo turístico, por exemplo, mas de compreender a densidade de significados que o permeia, tendo em vista que aquele espaço também diz respeito a uma série de valores simbólicos, históricos e culturais que não podem ser simplesmente calculados do ponto de vista comercial. O lugar heideggeriano, na análise empreendida por Bartholo (2009) é um convite ao encontro autêntico, à vivência plena da existência no momento presente.

Sua centralidade reside na experiência do "ser-com" outro, na possibilidade de um diálogo íntimo que transcende as fronteiras do espaço e do tempo. O autor resume, assim, a posição de que:

Para a compreensão de um sítio simbólico de pertencimento, noções meramente topológicas de uma métrica da distância são vazias de sentido. Aqui se faz vigente a possibilidade de se estar perto do que é topologicamente distante e longe do que é topologicamente próximo. A intimidade da proximidade não é redutível à métrica do cálculo aplicada ao espaço (metros) e ao tempo (horas), porque, para Zaoual e Heidegger, o lugar da proximidade é o encontro face a face, um acontecimento que habita dimensões meta-espaço-temporais (Bartholo, 2009, p. 46).

Ou seja, a centralidade do encontro face a face no lugar heideggeriano é mais do que uma questão de disposição espacial, visto que é uma afirmação da própria essência da existência humana. Nesse espaço, a proximidade não é medida em distâncias físicas, mas em conexões emocionais e existenciais. O sentido do lugar, conforme delineado por Heidegger, está enraizado na possibilidade de uma comunicação autêntica, na qual os seres se encontram para além das limitações do espaço e da materialidade, mergulhando na profundidade da experiência compartilhada (Bartholo, 2009).

Bartholo (2009), segue relacionando esta posição heideggeriana de proximidade com a concepção da relação Eu-Tu de Martin Buber. Ao ser interpretada através da lente da antropologia filosófica de Buber, a recusa da proximidade, do encontro face-a-face no lugar heideggeriano, pode ser explorada como uma rejeição do tipo de relação vinculativa Eu-Tu, a partir de Buber. Nesse contexto, suas consequências práticas se desdobram em duas dimensões negativas distintas. Primeiramente, há a negação da alteridade do outro, onde a conexão genuína e íntima entre eu e tu é rejeitada, impedindo qualquer forma de reconhecimento da individualidade e da singularidade do outro. Além disso, há também uma negação da possibilidade de afirmar diante do Tu a identidade própria do Eu. Essa recusa impede não apenas a empatia e a compreensão mútua, mas também a oportunidade de uma afirmação autêntica do eu na presença do outro (Bartholo, 2009).

Essa dinâmica revela uma complexa interação entre identidade e alteridade, onde a recusa da proximidade não apenas fragmenta as relações interpessoais, mas também obscurece a compreensão e a aceitação tanto do eu quanto do outro. A partir dessa perspectiva, conforme Bartholo (2009), torna-se evidente que a rejeição da

proximidade não apenas limita o potencial de conexão humana, mas também compromete a própria integridade e autenticidade das identidades individuais envolvidas.

Diante disso, Bartholo (2009) relaciona a posição de Buber com a análise orientada por Lévinas, considerando que este destaca uma das facetas mais significativas do pensamento de Buber, que reside na concepção de que a verdade não pode ser encapsulada em um conteúdo linguístico. De acordo com essa perspectiva, a verdade não se resume a um mero conjunto de palavras ou conceitos que podem ser transmitidos verbalmente, tendo em vista que ela concede acesso a algo que transcende qualquer forma de objetividade convencional, ou seja, daquilo que possa ser medido, pesado, avaliado a partir da mensuração de seus elementos físicos ou matemáticos. Lévinas (*apud* Bartholo, 2009) aponta que a verdade proporciona acesso ao que é mais objetivo que qualquer outro tipo de objetividade, ou seja, ela nos conecta com algo que está para além do alcance do sujeito humano, algo que é completamente distinto e exterior a ele.

Essa compreensão desafia a noção tradicional de objetividade, muito utilizada, em especial por grande parte daqueles que compuseram os instrumentos necessários para a realização de uma ciência específica na modernidade, que serviu de parâmetro para a produção e para a fabricação do mundo, como o conhecemos, ao enfatizar que a verdade é uma entidade que escapa à apropriação total pelo sujeito. Ela sugere que, embora busquemos compreender e expressar a verdade, estamos sempre diante de algo que permanece exterior a nós. Essa ideia ressalta a natureza transcendente e inatingível da verdade, convidando-nos a reconhecer a humildade inerente à nossa busca por conhecimento e compreensão (Bartholo, 2009).

Estas posições dialogam diretamente com aquilo que conhecemos, em especial no sentido de pensar um turismo de base comunitária, na medida em que, para revitalizar a proximidade relacional no contexto do turismo de base comunitária, é necessário um compromisso ativo em criar ambientes institucionais mais propícios ao florescimento de relações genuínas do tipo Eu-Tu, no sentido em que Buber atribui a esta relação. Isso implica não apenas estar aberto ao encontro e ao diálogo, mas também reconhecer a importância da vulnerabilidade na construção de vínculos interpessoais significativos. Convém, dessa forma, pensar inclusive a noção de vulnerabilidade não somente como uma fraqueza inerente a todo sujeito, mas uma característica fundamental da experiência humana, no sentido que Butler (2003),

atribui a esse termo. Desse modo, a vulnerabilidade precisa ser considerada como um elemento político, pois ela revela uma série de desigualdades e injustiças presentes em todas as estruturas sociais, ainda que em algumas delas a vulnerabilidade esteja mais presente, enquanto em outras menos. Ao reconhecer e abraçar nossa vulnerabilidade, podemos promover uma ética de cuidado mútuo e solidariedade, buscando formas de resistência e transformação social (Butler, 2003). Assim, a verdadeira ética não é meramente um exercício de reflexão abstrata; ela se manifesta e se desenvolve na experiência cotidiana da vida. O lugar da ética não está em generalizações impessoais, mas sim nas interações íntimas e diretas entre mim e tu, onde somos confrontados com os apelos concretos da presença do rosto do outro (Bartholo, 2009).

Pensar o turismo de base comunitária, de acordo com essa abordagem, destaca a necessidade de uma ética encarnada, enraizada na vivência real das relações humanas. Não se trata apenas de teorias abstratas ou ideais éticos distantes, mas sim da prática concreta de estar presente e responsivo aos outros, reconhecendo a vulnerabilidade e a alteridade que estruturam todas as relações sociais, inclusive as relações daqueles anfitriões que recebem visitantes em suas comunidades. É nos encontros face a face, nos momentos de conexão genuína, que as virtudes éticas são verdadeiramente testadas e cultivadas. Portanto, considerando a posição de Bartholo (2009), objetiva-se resgatar a proximidade relacional, visto que é interessante priorizar a autenticidade, a empatia e a abertura para o outro, criando espaços onde as dimensões éticas da existência possam se manifestar plenamente.

Assim, Bartholo (2009) enfatiza a necessidade de uma abordagem participativa e inclusiva para o turismo de base comunitária, enfatizando o empoderamento local e a igualdade entre visitantes e comunidades anfitriãs. A sustentabilidade e a autenticidade da experiência turística são garantidas por esse tipo de turismo que prioriza os saberes tradicionais, promovendo uma relação de proximidade entre as comunidades e os visitantes que buscam conhecer profundamente a cultura e os costumes locais. Esse modelo fortalece os laços sociais e culturais dentro das comunidades e oferece oportunidades financeiras, aumentando a resiliência e a preservação da cultura ao longo do tempo. Além disso, o autor relaciona essa abordagem com ideias filosóficas, como a noção de lugar de Heidegger e a relação Eu-Tu de Buber, enfatizando a importância da proximidade emocional e cultural nas interações entre visitantes e comunidades anfitriãs. Essa proximidade não é apenas

uma questão de localização espacial; é uma afirmação da essência da existência humana, que se manifesta nos encontros verdadeiros e na vivência plena da conexão entre mim e tu. Bartholo (2009) enfatiza que a busca pela proximidade relacional no turismo de base comunitária requer um compromisso ativo com a criação de ambientes que favorecem o desenvolvimento de relações genuínas baseadas na vulnerabilidade compartilhada e na ética encarnada, que se manifestam nas ações diárias de cuidado e solidariedade.

Convém, também, trazer para este debate as noções de turismo rural estabelecidas por Irving (2002), tendo em vista o diálogo direto possível de se estabelecer entre elas e o que se propõe neste trabalho. Irving (2002) ressalta a necessidade premente de uma perspectiva ética no desenvolvimento turístico, que vá além das considerações puramente econômicas e abarque os impactos sociais e ambientais das atividades turísticas, defendendo, de modo veemente que a ética necessita ser integrada em todas as fases do planejamento turístico, desde a concepção inicial até a execução e gestão dos destinos, garantindo assim que os valores morais orientem as decisões e práticas adotadas.

Além disso, Irving (2002) destaca também a importância de uma educação ambiental voltada especificamente para o turismo, visando sensibilizar tanto os turistas quanto os profissionais da indústria sobre a urgência da preservação dos recursos naturais e do respeito às comunidades locais. Essa educação ambiental precisa transcender a mera conscientização e busca fomentar uma verdadeira mudança de comportamento e atitude em relação ao meio ambiente e à sociedade local. Ao promover essa consciência e responsabilidade ambiental, o turismo pode se tornar não apenas uma fonte de lazer e entretenimento, mas também uma força positiva para o desenvolvimento sustentável e o bem-estar das comunidades envolvidas (Irving, 2002). No caso do turismo rural, a importância da educação ambiental, conforme coloca a autora, é ainda intensificada, visto que a emergência dos cuidados com o meio ambiente, onde parte considerável dos atrativos do turismo rural se encontra, mostra-se frontalmente.

Assim, ao adotar esses novos paradigmas no que diz respeito a essa ética do cuidado, o planejamento turístico pode efetivamente se tornar um instrumento para promover não apenas o crescimento econômico, mas também a equidade social e a preservação ambiental. Ao integrar a ética em seu cerne e investir na educação ambiental, o setor do turismo pode desempenhar um papel significativo na construção

de um futuro mais sustentável e harmonioso para as gerações presentes e futuras (Irving, 2002).

Quando se pensa o turismo de base comunitária, Irving, Rodrigues e Neves Filho (2002) exploram a implementação de um paradigma de planejamento turístico que coloca as comunidades locais no centro do processo decisório. Fazendo uso um estudo de caso específico como exemplo, eles buscam evidenciar como esse modelo pode ser aplicado de maneira eficaz e benéfica para todas as partes envolvidas, enfatizando a importância de engajar ativamente as comunidades locais, desde as etapas iniciais do planejamento até as últimas etapas de realização dos projetos, reconhecendo e valorizando seus conhecimentos tradicionais e suas necessidades particulares.

Essa abordagem de base comunitária almeja não somente promover o desenvolvimento turístico, mas também empoderar as comunidades locais, proporcionando-lhes um papel ativo na definição dos rumos do turismo em suas regiões. Ao mesmo tempo, busca-se garantir a sustentabilidade das atividades turísticas, respeitando e preservando tanto a cultura local quanto o meio ambiente. Dessa forma, o modelo de planejamento turístico de base comunitária visa a criar uma sinergia positiva entre o desenvolvimento econômico, a preservação cultural e a conservação ambiental (Irving; Rodrigues; Neves Filho, 2002).

Logo, Irving (2002) destaca a necessidade de uma abordagem ética para o desenvolvimento do turismo rural, destacando que a ética precisa ser incorporada em todas as fases do planejamento turístico, bem como que é necessária uma educação ambiental específica para conscientizar turistas e profissionais sobre a preservação ambiental e o respeito pelas comunidades locais. Devido ao fato de que o turismo rural depende dos recursos naturais, essa abordagem é fundamental para o setor. Ela visa aumentar a conscientização sobre o meio ambiente e influenciar mudanças comportamentais. Além disso, Irving, Rodrigues e Neves Filho (2002) estudam um modelo de planejamento turístico de base comunitária, que prioriza o envolvimento das comunidades locais em todas as fases do processo decisório, com o objetivo de promover tanto o crescimento econômico quanto a preservação ambiental e cultural.

Ainda sobre esta perspectiva, convém destacar a concepção de turismo rural comunitário, tal como apresentada por Cavaco (2011), que dispõe como premissa básica a promoção do desenvolvimento sustentável das áreas rurais por meio do turismo. Em outras palavras, podemos inferir que as atividades oriundas do turismo

rural de base comunitária precisam levar em conta a sustentabilidade das áreas rurais que serão visitadas pelos viajantes, tendo em vista a capacidade que estas regiões dispõem de manterem-se organizadas, com uma dinâmica de trocas materiais e simbólicas saudável, a fim de que prejuízos ou danos sejam causados tanto para a comunidade, especificamente, como para o ambiente em que esta comunidade reside. Nessa perspectiva, o foco recai sobre a integração ativa das comunidades locais na administração e divulgação das atividades turísticas, com o intuito de fomentar a conservação da herança cultural, ambiental e identitária dessas regiões (Cavaco, 2011).

O turismo rural comunitário, segundo Cavaco (2011), assim, enfatiza a participação efetiva das comunidades locais na elaboração de experiências genuínas para os visitantes, incorporando elementos como a culinária típica, o artesanato local, as práticas agrícolas e as interações com os residentes. O objetivo primordial é a geração de benefícios econômicos palpáveis para os habitantes rurais, sem deixar de lado a preservação e salvaguarda do ambiente natural e cultural dessas localidades (Cavaco, 2011). Sob esta perspectiva, consideramos a relevância de que esta atividade propicie a melhoria da qualidade de vida da população residente nestas regiões rurais, visto que estas, em sua maioria, dispõem de maiores dificuldades de acesso ao trabalho, à renda, bem como aos benefícios sociais que, em sua maioria, ficam disponíveis somente em grandes centros urbanos.

Essa perspectiva pode ser interpretada como uma estratégia para descentralizar o turismo, distribuindo de forma mais equitativa os ganhos econômicos entre as diferentes comunidades rurais e promovendo uma maior coesão social e desenvolvimento regional. O turismo rural comunitário, desse modo, conforme delineado por Cavaco (2011), emerge como uma abordagem que almeja estimular o desenvolvimento sustentável das áreas rurais por meio da participação ativa e do empoderamento das comunidades locais na esfera do turismo.

De acordo com Gallo e Peralta (2014, 2018), o turismo rural comunitário destaca a importância da participação ativa das comunidades locais no direcionamento e avanço das atividades turísticas. Nesse modelo, há uma clara intenção de envolver os residentes em todas as fases do processo turístico, desde o planejamento até a implementação, visando não somente os ganhos econômicos, mas também a conservação dos aspectos culturais e naturais das regiões rurais. Desse modo, esse tipo de turismo procura estabelecer uma integração efetiva dos

habitantes locais nos diversos aspectos do turismo, incluindo o desenvolvimento de estratégias, a organização de atividades e a distribuição equitativa dos benefícios econômicos gerados pelas iniciativas turísticas. Assim, além de buscar a viabilidade financeira, há um compromisso claro com a proteção do patrimônio cultural e ambiental das áreas rurais.

É importante destacar, conforme a abordagem de Gallo e Peralta (2014, 2018), que o turismo rural comunitário se destaca como uma abordagem holística que valoriza não apenas os aspectos econômicos, mas também os sociais e ambientais. Dessa forma, ele se apresenta como uma estratégia promissora para impulsionar o desenvolvimento sustentável das comunidades rurais, ao mesmo tempo em que preserva e valoriza sua identidade cultural e os recursos naturais. No turismo rural comunitário, é comum a promoção de experiências autênticas e imersivas para os visitantes, destacando-se elementos como a culinária típica, o artesanato local, a história e tradições da comunidade, bem como atividades relacionadas à agricultura e pecuária (Gallo; Peralta, 2014, 2018). Essa abordagem visa proporcionar aos turistas uma vivência genuína e enriquecedora, ao mesmo tempo em que valoriza e preserva a identidade cultural das comunidades rurais.

Um aspecto fundamental destacado por Gallo e Peralta (2014, 2018) é a importância do turismo rural comunitário como uma ferramenta para o desenvolvimento socioeconômico das comunidades rurais, gerando emprego e renda de forma sustentável. Ao envolver os residentes locais em todas as etapas do processo turístico, desde a concepção até a execução, esse modelo busca fortalecer os laços comunitários, promover a inclusão social e reduzir as desigualdades econômicas nas áreas rurais. Além disso, o turismo rural comunitário pode contribuir significativamente para a conservação do meio ambiente, incentivando práticas de turismo responsável e sustentável (Gallo; Peralta, 2014, 2018). Ao reconhecer e dar importância aos recursos naturais e culturais presentes nas localidades, e ao estimular a conscientização ambiental entre os visitantes, essa abordagem de turismo visa reduzir ao máximo os efeitos prejudiciais sobre o ecossistema, buscando assim preservar a diversidade biológica e a integridade dos ecossistemas nas áreas rurais. Essa iniciativa procura não apenas minimizar os danos causados pela atividade turística, mas também promover práticas sustentáveis que garantam a proteção a longo prazo do meio ambiente e dos valores culturais das regiões visitadas.

Convém acrescentar, segundo Gallo e Peralta (2014, 2018), as iniciativas de turismo de base comunitária (TBC) estão sendo de certa forma monitoradas e apoiadas. O objetivo destas iniciativas é promover um modelo de turismo no qual as comunidades locais são responsáveis pelo desenvolvimento e gestão do turismo, com o objetivo de trazer vantagens econômicas, sociais e ambientais para essas comunidades. As experiências relatadas por Gallo e Peralta (2014, 2018) mostram que o TBC é um método de desenvolvimento sustentável que exige a participação ativa da comunidade para o sucesso e a sustentabilidade dos projetos.

O TBC se diferencia dos métodos tradicionais de turismo por enfatizar que as comunidades locais são responsáveis por administrar as atividades turísticas, garantindo que os ganhos do turismo sejam distribuídos de forma mais justa. As iniciativas de TBC frequentemente precisam de apoio externo para crescer e se consolidar (Gallo; Peralta, 2014, 2018). Para fortalecer as capacidades locais e garantir que os projetos atendam aos padrões de qualidade e sustentabilidade exigidos pelo mercado turístico, o apoio pode vir na forma de acompanhamento técnico, capacitação e incubação.

Conforme Gallo e Peralta (2014, 2018) o desenvolvimento dessas iniciativas requer um processo de mentoria e suporte contínuo, no qual as comunidades recebem instruções sobre temas como gestão, marketing e sustentabilidade ambiental. Para superar os desafios enfrentados pelas comunidades, como a falta de experiência em gestão turística e o acesso limitado a recursos financeiros, esse processo é importante. A incubação e o acompanhamento criam um ambiente de aprendizado e desenvolvimento, permitindo que as comunidades se adaptem e se renovem, ao mesmo tempo em que garantem a viabilidade financeira e a conservação dos recursos naturais e culturais locais.

As experiências de TBC documentadas por Gallo e Peralta (2014, 2018) mostram que as comunidades locais podem criar produtos turísticos genuínos e sustentáveis que atraem visitantes e promovem a valorização e preservação do patrimônio cultural e natural, com o suporte adequado. Essas ações mostram como o turismo pode ser uma ferramenta para o desenvolvimento sustentável e melhorar a qualidade de vida das pessoas locais.

Conforme explicado por Gallo e Peralta (2014, 2018), o processo de incubação das iniciativas TBC inclui várias etapas, desde a identificação de oportunidades turísticas até a estruturação de produtos e serviços. A capacitação contínua ajuda as

comunidades a administrarem seus empreendimentos turísticos de maneira ecológica e eficiente. O treinamento em hotelaria, técnicas de guias turísticos, gestão financeira, marketing digital e língua inglesa básica são algumas das atividades de capacitação. As comunidades podem oferecer serviços de alta qualidade e se destacar no mercado turístico competitivo com esse conhecimento.

A incubação envolve não apenas o desenvolvimento de competências, mas também o estabelecimento de parcerias estratégicas com governos, ONGs e instituições educacionais. Essas parcerias servem para obter recursos financeiros e técnicos e promover os destinos turísticos da comunidade em feiras e eventos internacionais. Essas colaborações fortalecem a rede de apoio às comunidades e garantem maior visibilidade e credibilidade para os projetos de TBC (Gallo; Peralta, 2014, 2018).

O potencial benéfico do TBC para a conservação ambiental é uma característica significativa. Como observado por Gallo e Peralta (2014, 2018), as comunidades que participam de projetos de TBC tendem a ter uma maior consciência ambiental e adotar práticas sustentáveis em suas atividades diárias. A comunidade adotou práticas como preservação de recursos naturais, gestão adequada de resíduos e uso de energia renovável. A qualidade de vida local melhora como resultado desse compromisso com o meio ambiente, e isso atrai visitantes que buscam experiências ecologicamente conscientes.

Por fim, Gallo e Peralta (2014, 2018) enfatizam como o TBC contribui para a valorização cultural. Ao permitir que as comunidades compartilhem suas tradições, costumes e modos de vida com os visitantes, as iniciativas de TBC fortalecem o orgulho e a identidade cultural. Os turistas podem vivenciar a cultura local de maneira genuína e significativa por meio de apresentações culturais, festivais locais e oficinas de artesanato. O patrimônio imaterial das comunidades é preservado e a experiência dos turistas é melhorada por esse tipo de intercâmbio cultural.

Portanto, Cavaco (2011) apresentou uma visão do turismo rural comunitário que enfatiza o uso do turismo para promover o desenvolvimento sustentável das áreas rurais, enfatizando a importância de atividades que levam em consideração a sustentabilidade dessas áreas para evitar danos ao ambiente e às comunidades. Esse modelo enfatiza a participação ativa das comunidades locais no gerenciamento e divulgação do turismo com o objetivo de preservar sua herança cultural, ambiental e identitária. A partir dessa perspectiva, o objetivo é aumentar a qualidade de vida dos

residentes rurais, descentralizar o turismo e promover a coesão social e o desenvolvimento regional. Segundo Gallo e Peralta (2014, 2018), o turismo rural comunitário enfatiza a participação ativa das comunidades em todas as fases do processo turístico, com o objetivo de obter lucros e preservar as características naturais e culturais das áreas rurais. Essa abordagem abrangente leva em consideração os elementos sociais, ambientais e econômicos, e apresenta-se como um método promissor para promover o desenvolvimento sustentável das comunidades rurais, ao mesmo tempo em que preserva seus recursos naturais e sua identidade cultural. O turismo rural comunitário engloba os residentes locais em todas as etapas do processo turístico e visa fortalecer os laços comunitários, promover a inclusão social e reduzir as desigualdades econômicas nas áreas rurais. Ele também ajuda a preservar o meio ambiente por meio da promoção de práticas de turismo responsáveis e sustentáveis. Essa abordagem visa reduzir os danos causados pela atividade turística e promover práticas que protegem os valores culturais e o meio ambiente das áreas visitadas a longo prazo.

#### **2.4 Turismo Rural Comunitário no Sertão da Bahia e Sergipe: Protagonismo Local, Educação e Sustentabilidade**

No contexto específico do Estado da Bahia, Cardoso (2020), examina com profundidade como o turismo de base comunitária (TBC) se integra à educação em comunidades quilombolas na Bahia. Cardoso (2020) baseia sua pesquisa em uma perspectiva teórica decolonial. Essa abordagem desafia as histórias e os métodos hegemônicos na educação e no turismo, sugerindo uma abordagem educacional que reconheça e respeite as tradições culturais locais. A abordagem qualitativa foi empregada pelo autor, concentrando-se em estudos de caso e entrevistas com membros das comunidades quilombolas envolvidos em projetos de TBC. Cardoso (2020) sustenta que o TBC pode ser uma ferramenta útil para promover e preservar as culturas quilombolas. Segundo o autor, “o TBC oferece uma plataforma para que as comunidades quilombolas apresentem sua herança cultural e tradições de forma autêntica e controlada”, (Cardoso, 2020, p. 25). Assim, ao ser gerido e protagonizado pelos próprios quilombolas, esse modelo de turismo permite que essas comunidades mantenham o controle sobre sua representação cultural e os lucros do turismo.

Cardoso (2020) argumenta ainda que o TBC pode promover uma educação que não só ensina aos visitantes sobre a cultura quilombola, mas também fortalece a identidade e o empoderamento dos membros da comunidade ao integrar práticas educativas que respeitam e valorizam as tradições e conhecimentos locais. Como afirma Cardoso (2020, p.40), “a práxis educativa decolonial não apenas se opõe às formas de ensino hegemônicas, mas também contribui para a construção de uma educação que é relevante e significativa para as comunidades quilombolas”.

No entanto, o estudo descobre várias dificuldades para implementar o TBC nas comunidades quilombolas. Esses obstáculos incluem o desafio de equilibrar o desenvolvimento turístico com a preservação da cultura e dos modos de vida tradicionais, bem como a necessidade de capacitação e formação para os membros da comunidade. Como observa Cardoso (2020, p.35), “o sucesso do TBC nas comunidades quilombolas depende de uma abordagem equilibrada que respeite as tradições locais e ao mesmo tempo promova o desenvolvimento sustentável”.

Cardoso (2020) afirma que o TBC pode ser uma estrada promissora para o desenvolvimento e a valorização cultural, desde que seja usado de forma delicada e respeitosa. O autor defende que a cooperação constante entre as comunidades, as organizações de apoio e os pesquisadores é fundamental para superar os obstáculos e maximizar os benefícios do TBC. Em resumo, o estudo oferece uma análise crítica e criativa da associação do TBC às práticas educativas decoloniais nas comunidades quilombolas da Bahia. O estudo enfatiza tanto os benefícios do modelo para promover o empoderamento comunitário e a preservação cultural quanto os desafios que precisam ser abordados para garantir o sucesso e a duração desses projetos (Cardoso, 2020).

No contexto das pesquisas voltadas para o Estado de Sergipe, o TBC é visto como um método de desenvolvimento turístico inclusivo e sustentável (Braghini *et al.*, 2020). Uma análise detalhada da aplicação desse modelo na Ilha Mem de Sá, no estado de Sergipe, é fornecida pelos autores que examinam a implementação do TBC na região e os efeitos que isso tem sobre a comunidade local e o meio ambiente. No caso específico da Ilha Mem de Sá, em Sergipe, a avaliação da implementação do TBC é baseada em sua capacidade de preservar as características naturais e culturais locais, ao mesmo tempo em que gera benefícios diretos para a comunidade (Braghini *et al.*, 2020). O estudo elenca várias dificuldades enfrentadas pelos projetos de TBC na região de Sergipe. Esses obstáculos incluem a gestão eficaz dos recursos naturais,

a capacitação dos residentes e a necessidade de infraestrutura adequada e observam que, apesar desses problemas, o TBC oferece muitas oportunidades, como gerar novas fontes de renda e fortalecer a identidade cultural dos residentes (Braghini *et al.*, 2020).

Braghini *et al.* (2020), demonstram como o TBC foi usado na Ilha Mem de Sá. As formas de atrair visitantes enquanto respeitam e valorizam a cultura local incluem iniciativas de turismo ecológico, cultural e experiências autênticas. Essas ações demonstram como o TBC se adapta às características da região e como pode ser uma ferramenta útil para o desenvolvimento local sustentável. Por fim, o estudo examina os efeitos da TBC na vida dos residentes, discutindo os benefícios econômicos e os problemas sociais associados (Braghini *et al.*, 2020). Embora o TBC possa melhorar significativamente a comunidade, de acordo com a análise proposta, é fundamental manter um equilíbrio para evitar a exploração excessiva e garantir que os benefícios sejam distribuídos de forma justa entre os membros da comunidade.

Sendo assim, o turismo rural com viagens comunitárias surge como uma alternativa sustentável que valoriza o protagonismo local e reforça os vínculos territoriais. No contexto do sertão da Bahia e de Sergipe, esta modalidade é particularmente relevante para unir a riqueza cultural, histórica e natural da região com a vivência das comunidades sertanejas, promovendo não só a economia local, mas também a preservação do patrimônio cultural e ambiental. Ao integrar os saberes tradicionais com as práticas contemporâneas de turismo, essa abordagem garante que o desenvolvimento econômico ocorra de forma respeitosa e consciente, beneficiando as gerações atuais e futuras.

A valorização do protagonismo comunitário nesse tipo de turismo envolve o engajamento direto dos moradores nas atividades turísticas, transformando-os em narradores e guardiões de suas histórias. De acordo com Martins (2019), a participação ativa da comunidade na construção e execução de projetos e ações, contribui para um desenvolvimento local através da comunhão de conhecimentos e trocas de experiências para em conjunto projetar estratégias que solucionem às carências locais em prol da comunidade receptora e conseqüentemente, do turista/visitante.

. Essa participação é essencial para que o turismo não seja apenas uma forma de exploração dos recursos naturais e culturais, mas um processo de fortalecimento da autoestima e da autonomia das comunidades. Ao se tornarem protagonistas, os

moradores têm a chance de mostrar ao mundo suas tradições, histórias e modos de vida, contribuindo para a valorização da cultura local e a construção de um turismo mais ético e sustentável.

No sertão, as experiências comunitárias frequentemente incluem visitas a pequenos produtores rurais, oficinas de artesanato, culinária tradicional e vivências que permitem o contato direto com a vida cotidiana dos sertanejos. O turismo é concebido como uma oportunidade de reconexão com a terra e a cultura, em contraste com os formatos mais comerciais e urbanos. O uso de produtos e serviços locais é fundamental para garantir que os benefícios financeiros permaneçam na região, como afirma Souza e Silva (2023), que destacam a importância de circuitos curtos de comercialização para maximizar os ganhos econômicos da comunidade. Essa prática não só ajuda a manter a economia local viva, mas também fomenta a valorização dos produtos regionais e das práticas culturais que caracterizam o sertão, promovendo um desenvolvimento mais justo e equilibrado.

Além disso, o território desempenha um papel central na construção da identidade turística e comunitária no sertão. Como argumentam Lima e Ferreira (2022), o espaço rural não é apenas um cenário, mas um “ator ativo” que molda e é moldado pelas práticas culturais e produtivas dos habitantes. No sertão da Bahia e de Sergipe, a relação com a terra é profundamente enraizada, seja na agricultura familiar, nas festas populares ou nas tradições gastronômicas que marcam a identidade regional. Nesse sentido, o turismo rural comunitário fortalece essa conexão, oferecendo aos visitantes a oportunidade de vivenciar o ritmo e os valores que permeiam a vida sertaneja. Essa imersão não apenas enriquece a experiência dos turistas, mas também contribui para a valorização e o respeito à cultura local, promovendo um diálogo entre visitantes e moradores que é essencial para o entendimento mútuo e a preservação das tradições.

Ainda que o turismo rural tenha crescido como estratégia de desenvolvimento, é importante considerar os desafios enfrentados pelas comunidades locais. Wanner (2019) observa que a falta de infraestrutura adequada, capacitação e políticas públicas externas para o turismo comunitário são barreiras que limitam o potencial pleno dessa prática no sertão. Portanto, políticas públicas de apoio à capacitação e à promoção do turismo sustentável são fundamentais para essas iniciativas e para garantir que as comunidades possam se beneficiar de forma justa das oportunidades que o turismo oferece. A implementação de programas de formação, melhorias na

infraestrutura e incentivos para a criação de empreendimentos locais são medidas que podem transformar o turismo em uma fonte sólida de renda e desenvolvimento comunitário.

O turismo rural com viagens comunitárias no sertão da Bahia e de Sergipe é uma estratégia que não apenas valoriza os recursos naturais e culturais da região, mas também coloca as comunidades locais como protagonistas de suas próprias histórias e economias. Ao respeitar o território e o saber tradicional, essa modalidade fortalece as identidades locais e oferece aos visitantes uma experiência rica e autêntica, promovendo a troca cultural e o aprendizado mútuo.

## **2.5 Identidade Gastronômica: Um Reflexo Cultural e Histórico**

A identidade gastronômica de uma sociedade é um dos aspectos mais visíveis de sua cultura e história. A gastronomia transcende a simples nutrição; ela carrega significados profundos, moldados pelas interações sociais, tradições, e pela adaptação a diferentes influências ao longo do tempo. A maneira como um grupo social se alimenta reflete suas práticas culturais, crenças religiosas, e seu relacionamento com o meio ambiente. A construção dessa identidade não ocorre de forma isolada, mas como resultado de um complexo processo de interações que abrange desde fatores ambientais até movimentos migratórios e trocas comerciais.

A identidade gastronômica é construída por diversos fatores, incluindo o clima, a geografia, e os recursos naturais disponíveis em uma determinada região. Por exemplo, a culinária mediterrânea, conhecida por seu uso abundante de azeite, legumes frescos, e peixes, é um reflexo das condições climáticas e geográficas da região. A proximidade do mar e o clima temperado facilitam a produção de ingredientes frescos e saudáveis, que são a base dessa culinária. Como afirma Montanari (2004, p.45), “a cozinha mediterrânea é a manifestação de uma civilização que soube tirar proveito das condições naturais para criar um modelo alimentar que é, ao mesmo tempo, saudável e saboroso.

Além dos fatores naturais, a identidade gastronômica é também profundamente influenciada pelas trocas culturais. A globalização, por exemplo, tem desempenhado um papel ambíguo na preservação e na transformação das tradições gastronômicas. Se, por um lado, ela facilita o acesso a uma maior diversidade de ingredientes e práticas culinárias, por outro, pode resultar na homogeneização dos hábitos

alimentares. A cozinha italiana, por exemplo, sofreu influências de diferentes culturas ao longo dos séculos, resultando em uma diversidade de pratos que variam de uma região para outra, mas que ainda mantêm uma identidade comum. Como observa Capatti e Montanari (1999, p. 76), “a história da culinária italiana é, de fato, a história de um país que absorveu influências estrangeiras e as transformou em parte de sua própria tradição”.

A importância das migrações na formação da identidade gastronômica é inegável. No Brasil, por exemplo, a culinária é marcada pela influência de diversas culturas que contribuíram para a formação do país, incluindo a africana, a indígena, e a europeia. A feijoada, um prato icônico da cozinha brasileira, é resultado desse encontro de culturas, combinando feijões de origem africana com carnes e técnicas culinárias europeias. Essa fusão de sabores e técnicas culinárias exemplifica como as migrações contribuem para a construção de uma identidade gastronômica rica e diversificada. Segundo Cascudo (2004, p.242), “a feijoada é um símbolo da mestiçagem cultural do Brasil, refletindo a mistura de raças e tradições que caracteriza a identidade nacional”.

Outro aspecto relevante da identidade gastronômica é a valorização dos ingredientes nativos e sua relação com a biodiversidade local. Em muitas culturas, a preservação e o uso sustentável dos recursos naturais são fundamentais para a manutenção da identidade gastronômica. No México, por exemplo, o milho é um alimento central na dieta e na cultura, sendo considerado um símbolo de identidade nacional. A “milpa”, sistema tradicional de cultivo que combina milho, feijão, e abóbora, é um exemplo de como a agricultura tradicional pode sustentar a biodiversidade enquanto preserva práticas alimentares ancestrais. Como destaca Pilcher (2012, p. 89), “o milho não é apenas um alimento, mas um elemento central da identidade cultural mexicana, simbolizando a continuidade e a resistência das tradições indígenas”.

A identidade gastronômica também se entrelaça com o turismo cultural, onde a gastronomia local se torna uma atração em si. Muitos países têm explorado suas tradições culinárias como uma forma de promover o turismo e valorizar sua cultura. O enoturismo na França, por exemplo, atrai milhões de turistas que desejam experimentar vinhos e gastronomia locais, criando uma ligação direta entre a identidade gastronômica e a economia. A gastronomia se torna, assim, uma forma de comunicação cultural, onde pratos típicos e ingredientes locais são apresentados aos

visitantes como uma expressão autêntica da cultura e história de uma região. Como observa Richards (2002 p. 103), “a comida é uma linguagem universal que permite aos turistas experimentar a autenticidade de um destino, conectando-se profundamente com a cultura local”.

Outro desafio contemporâneo à identidade gastronômica é o impacto das mudanças climáticas e das práticas agrícolas industriais. A crescente industrialização da produção de alimentos tem levado à diminuição da diversidade de cultivos e à extinção de variedades locais de plantas e animais, afetando diretamente a diversidade culinária. A globalização dos mercados de alimentos tende a promover monoculturas e padrões alimentares homogêneos, em detrimento das tradições alimentares locais. Como alerta Shiva (2000, p.80), “a perda de biodiversidade não é apenas uma questão ambiental, mas também cultural, pois a diversidade dos ecossistemas é intrinsecamente ligada à diversidade cultural e culinária”.

Portanto, a preservação da identidade gastronômica requer um esforço consciente de valorização das tradições locais e de promoção de uma alimentação que respeite as características culturais e ambientais de cada região. Políticas públicas, educação alimentar e o fortalecimento da agricultura local são fundamentais para garantir que as futuras gerações possam continuar a desfrutar de uma alimentação que seja, ao mesmo tempo, saudável e culturalmente significativa. A criação de programas de educação sobre a importância da alimentação tradicional e o incentivo à produção e consumo de alimentos locais podem ajudar a proteger e revitalizar as identidades gastronômicas.

A identidade gastronômica é um componente vital da cultura de uma sociedade, refletindo sua história, valores e relações com o ambiente. Ela é ao mesmo tempo dinâmica e vulnerável, necessitando de proteção contra as pressões homogeneizantes da globalização e da modernidade. Como tal, a gastronomia necessita ser celebrada e preservada como parte integrante do patrimônio cultural de uma nação, representando não apenas o prazer de comer, mas também a continuidade de práticas, saberes e valores transmitidos através das gerações.

## **2.6 Gastronomia como Atrativo Turístico**

No contexto do uso da gastronomia como elemento de fortalecimento da cultura local, considera-se que, além da produção das comidas típicas da região em que este

trabalho está situado, a importância do devido registro dessas receitas servirá como referência para garantia da preservação deste conhecimento e maior difusão dessa cultura. Registrar por escrito a cultura gastronômica popular desempenha um aspecto importante na preservação e divulgação das tradições culinárias de uma comunidade. Ao documentar receitas, técnicas de preparo, histórias relacionadas aos pratos e ingredientes locais específicos, na verdade, protege-se o conhecimento acumulado ao longo das gerações. Esses registros tornam-se preciosos para as gerações futuras, permitindo-lhes entender e apreciar a riqueza e a diversidade da herança gastronômica de uma região.

Ao preservar as receitas e métodos de cozinha tradicionais através de documentos escritos, contribui-se para a continuidade das identidades culturais locais, algo indispensável em um mundo globalizado, onde as tradições culturais podem se perder rapidamente. O registro escrito estabelece uma base sólida para a educação alimentar, permitindo às pessoas conectarem-se com suas raízes gastronômicas, desenvolverem um senso de identidade cultural e, ao mesmo tempo, cultivarem o respeito pelas diversas tradições culinárias ao redor do mundo.

A relação entre a gastronomia e o turismo é fundamental para sua disseminação e consolidação como elemento identitário de uma localidade. Isso ocorre porque, através da culinária, é possível explorar os costumes dos habitantes de uma determinada região e conhecer suas histórias de vida. Desse modo, a cultura gastronômica torna visíveis as tradições e os produtos originados localmente, transcende barreiras sociais e revela os conhecimentos e técnicas que, aliados a outros elementos, compõem a riqueza da cultura regional (Castro; Santos, 2012).

Nesse contexto, conforme Barczysz e Amaral (2010), a gastronomia e o turismo se tornam atrativos e um produto turístico que várias localidades estão explorando. Sendo muito importante porque oferece muitas oportunidades para o crescimento de uma área específica. De acordo com alguns estudiosos brasileiros, a gastronomia está se desenvolvendo cada vez mais e se tornando um novo produto para o turismo cultural. Os prazeres que resultam da alimentação durante uma viagem, saindo da rotina diária e experimentando novos sabores são as principais motivações para apreciar a gastronomia. Assim, a gastronomia é tudo o que diz respeito à arte culinária, às refeições apuradas e aos prazeres da mesa.

Portanto, a combinação de turismo e gastronomia tem se tornado um campo promissor, emergindo como um produto turístico de destaque que várias localidades

estão explorando e valorizando cada vez mais. Essa conexão é importante porque oferece uma variedade de oportunidades para o crescimento cultural e econômico de uma região específica. A gastronomia está se transformando em um novo produto atraente para o turismo cultural, segundo vários estudiosos brasileiros. A principal motivação para os viajantes apreciarem a culinária local é o prazer sensorial proporcionado pela experiência gastronômica durante uma viagem, que permite escapar da rotina diária e experimentar novos sabores. A gastronomia transcende o simples ato de comer; ela engloba a arte culinária, as refeições sofisticadas e os prazeres oferecidos pela mesa, tornando-se um componente básico da experiência turística (Barcysz; Amaral, 2010).

Em inúmeros destinos turísticos, a gastronomia atua como um elo vital entre as comunidades locais e seus visitantes. Estabelecimentos como restaurantes, mercados de alimentos, festivais culinários e experiências de degustação oferecem aos turistas uma chance única de explorar a diversidade cultural de um lugar específico. Cada prato conta uma narrativa única, refletindo influências históricas, geográficas e sociais, proporcionando uma jornada gastronômica que transcende a mera alimentação. No caso específico do Nordeste, pode-se considerar que a relevância deste cenário de intersecção entre o turismo e a gastronomia é ainda maior, pois os destinos desta região estão atrelados não apenas às paisagens naturais que são reconhecidas mundialmente, como a uma gastronomia requintada com pratos típicos de alta tradição e cultura.

A gastronomia se destaca como um dos principais atrativos turísticos em todo o mundo, transcendendo a mera necessidade de alimentação. Ela não apenas satisfaz o apetite, mas também oferece uma experiência sensorial rica e emocionante. Isso ajuda a descobrir a cultura e a identidade de cada destino. Os pratos locais oferecem aos viajantes uma oportunidade única de mergulhar nas tradições, na história e na autenticidade de uma determinada região, permitindo-lhes conhecer e apreciar a diversidade culinária do local visitado. Além de satisfazer o paladar, a gastronomia também é importante para promover o turismo cultural e preservar as tradições locais. Os pratos tradicionais transmitem a história e os valores de uma comunidade através dos ingredientes e técnicas culinárias que foram transmitidas de geração em geração, proporcionando aos visitantes uma conexão profunda com a cultura do destino. Ao provar a culinária local, os visitantes têm a oportunidade de entender melhor a identidade única de uma região e ajudar a valorizar e preservar o

patrimônio cultural da região. A gastronomia é uma ferramenta para o desenvolvimento social e econômico das comunidades locais. Restaurantes, produtores de alimentos e artesãos regionais são valorizados e incentivados através do turismo gastronômico, criando empregos e estimulando a economia local. O compartilhamento de refeições entre viajantes e moradores locais promove o intercâmbio cultural e fortalece os laços entre as diferentes comunidades. Assim, a culinária não apenas alimenta o corpo, mas também melhora a experiência de viagem e ajuda a sustentar a economia e a cultura das áreas turísticas.

Nesse contexto, considera-se ainda, segundo Castro e Santos (2012), que a gastronomia serve como um meio de interação social, conforme mencionado anteriormente. A comida evoca memórias, experiências e emoções, carregando um valor simbólico e intangível, uma vez que cada indivíduo possui vivências distintas. Assim, fica evidente a estreita relação entre a gastronomia e o turismo cultural, impulsionado pela busca por novos aprendizados, interações com pessoas e comunidades, exploração de costumes, tradições e identidade cultural. O alimento torna-se um elemento revelador das expressões vitais e práticas culturais da comunidade, destacando a alimentação como um aspecto cultural importante.

A gastronomia frequentemente se transforma em um atrativo turístico, capitalizando sua rica história e tradição para criar roteiros gastronômicos. Isso, por meio da alimentação, funciona como uma expressão da identidade local. Considerada um patrimônio cultural intangível, a gastronomia não apenas enriquece a experiência turística, mas também desempenha um papel significativo na dinamização da cadeia produtiva do turismo nas cidades (Castro; Santos, 2012).

O papel da gastronomia como atrativo turístico vai além da simples degustação de pratos locais; os visitantes se envolvem de forma ativa e imersiva na cultura gastronômica do destino. A participação pode incluir a oportunidade de aprender técnicas culinárias tradicionais em aulas ministradas por chefs locais, explorar vinícolas para conhecer o processo de produção do vinho regional, visitar fazendas para conhecer a origem dos ingredientes frescos utilizados na culinária local ou até mesmo explorar mercados tradicionais para vivenciar a autenticidade dos produtos locais. Essas experiências não apenas satisfazem os paladares, mas também nos ajudam a aprender mais sobre a cultura, os costumes e a história do local, permitindo uma conexão mais significativa e enriquecedora entre os viajantes e a comunidade local.

Os turistas têm a oportunidade de apreciar os sabores locais ao participar ativamente dessas experiências gastronômicas. Eles também têm a oportunidade de interagir com produtores, chefs e habitantes locais, formando laços pessoais e compartilhando histórias e tradições. Uma experiência turística mais significativa e genuína é criada por essa troca cultural, que permite um melhor entendimento da identidade e da vida cotidiana da comunidade visitada. Portanto, ao considerar a gastronomia como um atrativo turístico potencial, é importante não apenas fornecer uma variedade de pratos locais, mas também dar aos visitantes a oportunidade de se envolverem ativamente na cultura gastronômica do destino, promovendo assim uma experiência enriquecedora e memorável para todos os envolvidos.

Segundo Erig (2016), nos dias de hoje, a gastronomia tornou-se um atrativo turístico importante, principalmente no que diz respeito a atrativos turísticos-culturais, porque os hábitos alimentares de um povo e suas maneiras de fazer expressam e identificam a identidade de uma comunidade. A necessidade de comida é fundamental e indispensável, independentemente do tipo de atrativo, e a busca por novos sabores e estilos acaba contribuindo para o turismo, o que torna evidente a relação entre a gastronomia e o turismo. Desse modo, na maioria das vezes, o turista vai a um restaurante com o objetivo de saciar sua fome. Nesse momento, ele tem a oportunidade de saborear os alimentos típicos do local e também conhecer um pouco da cultura do local através da gastronomia do restaurante. A gastronomia é uma arte em que os chefes e os apreciadores estão absolutamente unidos, por isso é difícil compreendê-la como apenas a produção de alimentos para o consumo humano. Isso ocorre porque a culinária incorpora a vida cotidiana e as histórias dos chefes que a criam (Erig, 2016).

Os hábitos alimentares e a culinária de uma comunidade são expressões diretas de sua identidade cultural, o que torna a gastronomia um elemento central no turismo, especialmente como atrativo cultural. Segundo Ammirato e Felicetti (2013 p. 489-497), "a gastronomia reflete a cultura local e oferece aos turistas uma imersão autêntica por meio da alimentação, contribuindo para o fortalecimento do turismo rural e da identidade regional". A busca por novos sabores é parte essencial da experiência turística, na qual os turistas exploram a culinária local em restaurantes, absorvendo a cultura através da degustação de pratos típicos.

Em países turísticos famosos como Itália, França, Tailândia e Peru, a culinária é mais do que um complemento para a viagem, frequentemente sendo o principal

motivo da visita. De acordo com Oliveira (2020, p.78), “a autenticidade e a riqueza dos pratos regionais transformam a gastronomia em um fator decisivo na escolha do destino turístico”. Na Itália, os turistas buscam massas frescas e vinhos; na Tailândia, os pratos picantes são atração, enquanto no Peru, a culinária andina com milho, batata e pimenta se destaca.

A culinária do Brasil, que abrange desde as margens do Rio Amazonas até o litoral nordestino, reflete sua rica história, diversidade cultural e vasto território. Segundo Lima (2019, p.27), “as influências indígenas, europeias, africanas e asiáticas se misturaram ao longo dos séculos, criando uma gastronomia única, rica em sabores e técnicas”. Na Amazônia, por exemplo, os turistas podem experimentar iguarias feitas com ingredientes nativos, como peixe fresco e açaí, enquanto no Nordeste pratos como o acarajé e a tapioca destacam-se pela forte presença africana.

Os turistas são incentivados a vivenciar a cultura brasileira por meio de sua diversidade culinária regional. Ao provar pratos locais, eles podem não só satisfazer o paladar, mas também conhecer a história e os costumes de cada região. De acordo com Fajans (2012), a culinária brasileira é um reflexo significativo da identidade cultural das comunidades, sendo uma forma de expressar e preservar valores e tradições que foram passados de geração em geração. Segundo Fajans (2012), a gastronomia é uma ferramenta para explorar como a comida está interligada às identidades regionais, raciais e nacionais, e como essa intersecção se manifesta nas práticas culinárias cotidianas. A riqueza cultural do Brasil é acentuada por suas diversas tradições alimentares, que não apenas proporcionam uma experiência gastronômica única, mas também destacam a hospitalidade dos brasileiros e sua conexão com a terra e as práticas comunitárias. A prática humana de compartilhar refeições vai além da mera necessidade biológica de satisfação alimentar, revelando-se como uma atividade profundamente enraizada na complexidade social e cultural. Conforme Maciel (2001), esse ato, tão fundamental e integrado ao cotidiano, não apenas nutre o corpo, mas também desencadeia impactos consideráveis em diversas esferas, desde aspectos econômicos até dimensões políticas e ideológicas. Ao invés de simplesmente satisfazer a fome, o indivíduo, ao se alimentar, reflete e internaliza os valores que permeiam a sociedade à qual pertence. Essa prática alimentar não é apenas uma resposta ao ambiente físico, mas uma expressão intrincada das normas, tradições e identidade cultural do grupo social a que pertence. Cada refeição, portanto,

se torna um ritual carregado de significado, estabelecendo distinções e delineando fronteiras que contribuem para a complexidade das interações sociais.

Logo, a gastronomia desempenha um papel vital na rotina, na cultura e na economia local, impulsionando setores como a indústria alimentícia, o turismo gastronômico e a criação de empregos. Restaurantes autênticos, mercados de alimentos locais e festivais gastronômicos contribuem para o desenvolvimento sustentável das comunidades, simultaneamente preservando e promovendo suas tradições culinárias.

## **2.7 Protagonismo Comunitário e Empoderamento Local**

O protagonismo comunitário tem sido amplamente discutido como um princípio fundamental para o desenvolvimento social, econômico e ambiental, especialmente em contextos de marginalização. A participação ativa e o engajamento dos membros de uma comunidade são vistos como componentes essenciais para garantir que as soluções desenvolvidas sejam sustentáveis e eficazes. Schäfer e Kieslinger (2016) argumentam que a capacitação dos indivíduos para se tornarem agentes de mudança em seus próprios ambientes não apenas fortalece a coesão social e a identidade local, mas também estimula a inovação. Esse tipo de envolvimento comunitário transforma as condições sociais e econômicas, alinhando-se a uma perspectiva de justiça social, conforme discutido por Fraser (2019).

Uma dimensão importante ao se discutir o protagonismo comunitário é o gênero, sobretudo em contextos historicamente marginalizados. O estudo de Sousa *et al.* (2020) evidencia como o empoderamento feminino em comunidades rurais enfrenta desafios complexos, especialmente em contextos como o das mulheres sertanejas. Essas mulheres, muitas vezes excluídas dos processos de decisão e destinadas a papéis sociais restritivos, encontram em projetos comunitários, como o Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra, uma oportunidade para romper esses paradigmas. Ao ampliar as possibilidades de realização pessoal e profissional, esses projetos não apenas impactam as mulheres diretamente, mas também suas famílias e a dinâmica social ao redor delas.

A transformação promovida pelo protagonismo dessas mulheres é discutida por Oliveira e Carvalho (2022), que destacam o impacto de projetos comunitários no sertão nordestino que visam aumentar a autonomia das mulheres através de

educação e capacitação profissional. Esses projetos contribuem para o rompimento de ciclos de pobreza e exclusão, criando novas oportunidades e fortalecendo as comunidades locais. Assim, as mulheres se tornam agentes de mudança não apenas em suas próprias vidas, mas também nas vidas de seus familiares e comunidades, o que amplia o alcance do protagonismo comunitário.

Além de contribuir para questões de gênero, o protagonismo comunitário desempenha um papel crucial no desenvolvimento sustentável. Moura e Fernandes (2023) argumentam que as comunidades, ao serem protagonistas na identificação de suas próprias necessidades, são capazes de desenvolver soluções inovadoras que respeitam as especificidades culturais e ambientais de suas regiões. Ao valorizar o conhecimento local, essas comunidades criam soluções contextualizadas que contribuem para o desenvolvimento econômico, enquanto protegem o meio ambiente, assegurando a sustentabilidade ecológica.

É importante destacar, contudo, que essas transformações não ocorrem de forma homogênea, sendo necessário considerar as diferentes camadas de opressão enfrentadas pelos indivíduos dentro das comunidades. A interseccionalidade, como enfatizada por Cisne e Rodrigues (2020), é uma ferramenta analítica essencial para compreender como fatores como gênero, classe e localização geográfica se entrelaçam para moldar as experiências de empoderamento comunitário. Ao reconhecer essas múltiplas opressões, o protagonismo comunitário torna-se um processo de luta contra a desigualdade, promovendo o desenvolvimento inclusivo e sustentável.

Tratar do conceito de protagonismo comunitário é complexo, tendo em vista que este é um conceito dotado de múltiplas faces, com variadas possibilidades de interpretação em consonância, considerando, evidentemente, a dimensão ideológica, política e social e cultural que envolve cada uma delas. Diante disso, discutir a etimologia da palavra pode ser uma maneira importante para iniciar esta discussão.

De acordo com Sacconi (2010), "protagonista", é uma derivação do grego "prōtagōnistês", que diz respeito ao combatente da linha de frente, o vocábulo prōtos significa (primeiro) e agōnistês (lutador), traz o sentido de "agōnizesthai", "competidor de agonia", ou seja, alguém que ocupa o lugar principal em uma luta ou uma batalha que será travada na esfera pública. O termo "protagonista", originalmente associado a um competidor em lutas ou batalhas e referindo-se a encontros em assembleias, denota a concepção de locais onde confrontos físicos e verbais ocorrem. No cenário

atual, o termo é empregado para descrever ações mais amenas, nas quais não há um embate direto. Ele foi substituído por iniciativas dos membros da sociedade no âmbito público, desenrolando-se no campo social e político.

Ao longo do tempo, o termo "protagonista" ampliou seu significado, estendendo-se ao domínio do teatro e da literatura, onde passou a referir-se aos atores principais de uma peça teatral ou às personagens centrais de uma narrativa literária. Em uma evolução mais recente, nos campos da sociologia e da política, especialmente com base no conceito de "atores sociais", a terminologia foi expandida para incluir a designação de "atores protagonistas" ou simplesmente "protagonismos". Nesse contexto, esses termos são aplicados para descrever os agentes principais de um movimento ou dinâmica social (Costa, 2000).

Assim, para Costa (2000), o protagonismo representa uma abordagem educativa que fomenta a participação cidadã entre os membros da sociedade. Associada a práticas solidárias, essa abordagem também abraça a preocupação com o bem comum em um contexto democrático. Essa filosofia não apenas desperta atitudes críticas e criativas nos jovens e adolescentes, mas também visa promover uma consciência coletiva e um senso de responsabilidade em relação à comunidade e à sociedade como um todo (Costa, 2000).

O conceito de protagonismo abraça a noção de engajamento ativo e a capacidade de influenciar eventos visando transformar as dinâmicas sociais. O protagonismo comunitário, por sua vez, se manifesta pela participação de pessoas residentes de uma determinada comunidade em iniciativas públicas, dentro de instituições educacionais ou comunitárias. Essa participação é fundamentada em um compromisso democrático que parte das singularidades dos jovens e se expande para o âmbito coletivo por meio de práticas como trabalho voluntário, campanhas e movimentos. O propósito subjacente é proporcionar a essas pessoas a oportunidade de exercer sua cidadania de maneira significativa e construtiva (Ribas Júnior, 2004).

Com isso, pode-se inferir que o protagonismo comunitário engloba as atitudes, ações e conhecimentos para que as pessoas de uma comunidade participem de maneira confiante e autônoma em decisões e práticas voltadas para democratizar o acesso das pessoas às diversas atividades, tendo como base valores promotores de convivência social, de busca de autonomia e de conscientização acerca das práticas de liberdade econômica e cultural. Isso implica refletir sobre as oportunidades disponíveis, ou a falta delas, para as mulheres, para os jovens e para a comunidade

em geral em relação a determinadas práticas no ambiente local, considerando os recursos públicos e privados disponíveis, os diversos agentes envolvidos e outras variáveis.

Além disso, o protagonismo comunitário abrange, ainda, iniciativas que vão além das instituições em si, pois estas podem ser direcionadas a intervir no contexto em busca da concretização dos direitos sociais associados não apenas a essas instituições, mas há uma série de outras dimensões da vida das pessoas que são direta ou indiretamente atingidas pelas ações executadas ao longo dessas práticas (Cagliari *et al.*, 2017).

Outro ponto que carece de uma observação mais atenta diz respeito ao papel das comunidades locais no desenvolvimento do turismo rural, visto que este é fundamental e abrangente em especial quando ligado ao desenvolvimento de comunidades carentes situadas no interior do Nordeste, como é o caso do ISC. Essas comunidades locais não apenas desempenham um papel ativo e protagonista no processo de desenvolvimento do turismo rural, como também desempenham a função de guardiãs da cultura, das tradições, das práticas e do meio ambiente em regiões rurais.

Em relação ao ISC e à abordagem relativa ao protagonismo comunitário e à gastronomia, considera-se que esta comunidade local é, em grande medida, responsável pela preservação de uma série de conhecimentos ligado à gastronomia, à produção de pratos, à elaboração de receitas, ao uso de alimentos próprios dessa região, entre outros elementos que constituem uma enorme riqueza não somente para esta localidade, mas para a cultura e a gastronomia brasileira como um todo. Por isso, o envolvimento dessas comunidades no turismo rural vai além da simples presença, permitindo a preservação e celebração autêntica desses elementos, enriquecendo a experiência turística daqueles que visitam estes lugares e experimentam as receitas produzidas por estas mulheres.

No âmbito econômico, o turismo rural é beneficiado pela produção local, com comunidades oferecendo uma variedade de produtos agrícolas, artesanato, alimentos tradicionais e serviços que adicionam valor à vivência do visitante. As comunidades locais também desempenham um papel vital na criação e liderança de atividades turísticas, desde trilhas guiadas até festivais culturais e demonstrações de artesanato. Essas iniciativas não só atraem turistas, mas também geram oportunidades de emprego local, promovendo o desenvolvimento econômico.

A interação direta entre turistas e membros da comunidade é uma peça-chave na promoção de uma compreensão mais profunda da vida rural e da rotina daquelas pessoas que residem na comunidade existente no entorno do ISC. Essa interação contribui para experiências mais enriquecedoras, promovendo o respeito mútuo entre visitantes e residentes, das quais destacam-se as mulheres moradoras daquela região. Além disso, o turismo rural não apenas impulsiona a economia local, mas também está intrinsecamente ligado à conservação ambiental. Comunidades podem ser incentivadas a preservar ecossistemas locais, garantindo a sustentabilidade a longo prazo do turismo na região (Lima Filho *et al.*, 2007).

Ao se envolverem ativamente no desenvolvimento do turismo rural, as comunidades não são apenas beneficiárias, mas se tornam agentes ativos de mudança. Esse envolvimento promove o empoderamento comunitário, assegurando que as pessoas locais tenham voz nas decisões que moldam suas vidas e ambientes. Essa participação ativa é importante para garantir que o turismo rural seja sustentável, respeitoso e mutuamente benéfico para os visitantes e as comunidades locais.

Destaque-se, ainda, o empoderamento que diz respeito à busca da autonomia de mulheres moradoras de uma pequena cidade situada no interior da Bahia. Há um atravessador importante, para além das questões de classe que envolvem a vida e a rotina dessas mulheres, que é o atravessador de gênero. Conforme Berth (2019), sabe-se que, nas últimas décadas, as questões de gênero obtiveram uma enorme importância no cenário social, em especial no Brasil. O fortalecimento das mulheres, conhecido como empoderamento feminino, está intrinsecamente vinculado às atuais questões de gênero. Este conceito abrange uma ampla gama de áreas, incluindo esferas social, econômica, política e cultural.

Em sua essência, o empoderamento feminino busca assegurar a igualdade de oportunidades para mulheres em comparação aos homens em setores importantes da sociedade, como educação, trabalho, política e economia. Uma componente vital do empoderamento feminino é a desconstrução de estereótipos de gênero e a resistência contra a discriminação baseada no gênero, envolvendo desafios às normas culturais e sociais que historicamente limitaram as mulheres em seus papéis e aspirações (Berth, 2019).

O ponto de partida frequentemente identificado para o empoderamento feminino é o acesso à educação e à qualificação profissional. A promoção de um ambiente que possua uma série de atividades inclusivas e de qualidade para meninas

e mulheres é considerada fundamental, pois rompe barreiras e capacita as mulheres a alcançarem seus objetivos.

Além disso, a autonomia financeira surge como uma faceta desse processo. Garantir que as mulheres tenham acesso a oportunidades econômicas, salários justos e possibilidades de empreendedorismo contribui significativamente para sua independência financeira, reforçando o espectro abrangente do empoderamento feminino na sociedade contemporânea. Por esses motivos, uma iniciativa como a do ISC possui uma enorme relevância no contexto em que o instituto está inserido, sendo um polo produtor de condições para que as pessoas daquela comunidade, em especial as mulheres, possam contribuir para o desenvolvimento do local em que vivem e adquiram o empoderamento e a autonomia suficientes para atingir seus objetivos.

## **2.8 A Legislação do Turismo Rural e suas Políticas Públicas**

Em 1997, o governo brasileiro, por meio do Ministério do Turismo, lançou diretrizes específicas para o desenvolvimento do turismo rural no país, com o objetivo de promover as áreas rurais como destinos turísticos e incentivar o crescimento sustentável das comunidades locais. O turismo rural é entendido como uma forma de turismo que ocorre no espaço rural e está diretamente ligado à valorização das tradições, costumes e formas de produção locais. Segundo o Brasil (1997), a principal proposta dessas diretrizes era integrar o turismo às práticas rurais, criando novas oportunidades econômicas, sem perder de vista a preservação da cultura e do meio ambiente.

A formulação de políticas públicas voltadas para o turismo rural no Brasil tem se mostrado essencial para consolidar essa atividade como um elemento estratégico no desenvolvimento socioeconômico de regiões rurais. De acordo com Ramos (2010), o turismo rural foi inserido na agenda governamental por meio de ações que visam fortalecer a economia rural, ampliar o acesso a mercados para pequenos produtores e criar novas formas de renda. Essas políticas, em especial o Programa Nacional de Turismo Rural (PNTR), têm como objetivo promover o desenvolvimento integrado entre a atividade turística e a agricultura familiar, criando oportunidades para a diversificação das atividades produtivas no meio rural e para o fortalecimento da identidade cultural dessas áreas. Além disso, o PNTR busca promover parcerias entre

órgãos públicos e privados, além de capacitar trabalhadores rurais para atuarem no setor turístico, reforçando a importância da inclusão e da sustentabilidade (Ramos, 2010).

Essas diretrizes foram desenvolvidas para orientar o crescimento ordenado do turismo rural, com ênfase na promoção de práticas sustentáveis e na valorização dos recursos naturais e culturais. O turismo rural, portanto, configura-se como uma ferramenta importante para o fortalecimento da economia local, contribuindo para a fixação da população no campo, além de diversificar as fontes de renda das famílias que habitam essas áreas (Brasil, 1997). Ao promover o turismo rural, as diretrizes também incentivam o respeito e a preservação das paisagens, tradições e modos de vida rurais, reforçando o caráter educativo e cultural dessa atividade.

Outro ponto relevante abordado nas diretrizes é o incentivo ao empreendedorismo local. Pequenos produtores, artesãos e agricultores são estimulados a integrar suas práticas ao turismo, promovendo uma conexão mais próxima entre os visitantes e a realidade do campo. Além disso, a diversificação econômica, uma prioridade clara das diretrizes de 1997, busca reduzir a dependência exclusiva da agricultura e ampliar as oportunidades de geração de renda, permitindo que as famílias rurais desenvolvam atividades ligadas ao turismo sem abrir mão de suas práticas produtivas tradicionais (Brasil, 1997).

A sustentabilidade também ocupa uma posição central nas diretrizes, que sublinham a importância de práticas de conservação ambiental como fundamento do desenvolvimento do turismo rural. A preservação dos recursos naturais é vista como um elemento indispensável para garantir a continuidade da atividade turística, e o envolvimento das comunidades locais nesse processo é incentivado para assegurar que o turismo não cause degradação ambiental (Brasil, 1997). Dessa forma, as diretrizes de 1997 ressaltam que o turismo rural deve ser um fator de desenvolvimento econômico e social, mas sempre em consonância com os princípios da sustentabilidade e da valorização cultural.

A sustentabilidade é uma abordagem multifacetada que abrange as dimensões ambiental, social e econômica, as quais são interdependentes e fundamentais para promover o desenvolvimento sustentável. A sustentabilidade ambiental, que envolve o uso racional dos recursos naturais e a minimização dos impactos ecológicos, é essencial para garantir que os ecossistemas possam sustentar as necessidades das futuras gerações (Barbieri, 2011). No entanto, a preservação ambiental sozinha não

assegura um desenvolvimento verdadeiramente sustentável; é necessário também considerar as dimensões social e econômica, que formam, em conjunto, um equilíbrio indispensável.

A sustentabilidade social, como descrita por Sachs (2007), enfatiza a importância da equidade, da inclusão e do bem-estar das comunidades, garantindo que todos os indivíduos, especialmente os mais vulneráveis, tenham acesso a uma vida digna e segura. Ela se conecta diretamente à sustentabilidade ambiental, pois uma sociedade socialmente justa está mais preparada para apoiar práticas ambientalmente responsáveis. Além disso, comunidades que experimentam justiça social têm melhores condições de engajar-se em ações que preservem o meio ambiente e valorizem a herança cultural e ecológica, promovendo a continuidade desses valores para as futuras gerações.

Por outro lado, a sustentabilidade econômica assegura que o crescimento econômico seja alcançado de maneira financeiramente viável a longo prazo. Como aponta Elkington (1999), para ser sustentável, o desenvolvimento econômico precisa ser construído em bases que respeitem tanto a equidade social quanto a responsabilidade ambiental. Quando as práticas econômicas são voltadas para o lucro a qualquer custo, podem comprometer tanto o meio ambiente quanto a coesão social; por isso, práticas econômicas equilibradas geram valor contínuo sem exaurir os recursos naturais ou prejudicar as estruturas sociais. Dessa forma, a sustentabilidade econômica fornece a base para que a proteção ambiental e a justiça social sejam viáveis e sustentáveis ao longo do tempo.

Ao analisar as diretrizes nacionais de 1997 para o desenvolvimento do turismo rural, percebe-se que elas estão em grande medida alinhadas com as diretrizes adotadas pelo estado da Bahia. O estado da Bahia, com sua vasta área rural e forte tradição cultural, é um exemplo relevante de como o turismo rural pode ser utilizado como ferramenta de desenvolvimento local, contribuindo para a diversificação da economia e para a preservação do patrimônio histórico e cultural. Assim como nas diretrizes nacionais, as políticas públicas baianas para o turismo rural também priorizam a valorização do patrimônio cultural e natural, o incentivo ao empreendedorismo local e o desenvolvimento sustentável.

De acordo com o Plano de Turismo da Bahia (2007), o estado desenvolveu estratégias para promover o turismo rural de forma integrada às atividades agrícolas e ao modo de vida das comunidades rurais, especialmente nas regiões que possuem

forte identidade cultural, como o sertão, o recôncavo e o litoral sul. As diretrizes da Bahia, assim como as nacionais, destacam a necessidade de preservação ambiental e cultural, enfatizando a promoção de práticas sustentáveis que assegurem o uso responsável dos recursos naturais e a manutenção das tradições locais (Bahia, 2007). Além disso, ambos os conjuntos de diretrizes incentivam o fortalecimento do empreendedorismo rural, com o intuito de gerar novas formas de renda para as populações dessas áreas.

Outro ponto de convergência entre as diretrizes nacionais e as diretrizes baianas é o incentivo à diversificação das atividades econômicas nas zonas rurais. O turismo rural é visto, tanto no plano nacional quanto no estadual, como uma oportunidade para complementar a renda das famílias agricultoras e diminuir a dependência exclusiva da produção agrícola (Brasil, 1997; Bahia, 2007). Na Bahia, há um esforço específico para estimular a criação de roteiros turísticos que integrem a gastronomia local, o artesanato e as manifestações culturais, como festas populares e tradições religiosas, fomentando o desenvolvimento de um turismo experiencial e autêntico.

Por outro lado, há algumas particularidades nas diretrizes da Bahia que refletem as especificidades regionais do estado. O Plano de Turismo da Bahia, por exemplo, enfatiza a importância de se promover o turismo rural em áreas estratégicas, como a Chapada Diamantina e o Vale do São Francisco, regiões que têm grande potencial turístico devido às suas paisagens naturais e à rica herança cultural (Bahia, 2007). Essas diretrizes regionais buscam não apenas atrair turistas, mas também promover o desenvolvimento integrado dessas áreas, através de investimentos em infraestrutura, qualificação profissional e parcerias com o setor privado.

Em termos de políticas públicas, tanto as diretrizes nacionais quanto as da Bahia reforçam a importância da capacitação dos trabalhadores rurais para atuarem no setor turístico, promovendo a inclusão social e a geração de emprego e renda. O apoio à formação de cooperativas e associações locais é outra estratégia comum, com o objetivo de fortalecer a organização comunitária e o acesso a mercados de turismo (Brasil, 1997; Bahia, 2007). Essas políticas são fundamentais para garantir que o turismo rural se desenvolva de forma sustentável, trazendo benefícios diretos às comunidades envolvidas.

Todas as empresas, organizações e empreendimentos, independentemente de sua localização, estejam elas situadas nas zonas urbanas ou rurais, estão,

evidentemente, sujeitas às leis do Brasil. Isso significa que as normas estabelecidas em nível federal, estadual e municipal se aplicam igualmente a empreendimentos que estão situados em todas as áreas. Portanto, os empreendedores, que estejam diretamente envolvidos com a gestão de empreendimentos, compreendam e cumpram as exigências legais pertinentes ao seu negócio.

Ao operar em conformidade com a legislação, uma empresa ou uma organização não somente evita possíveis sanções legais e multas, mas também estabelece uma base sólida para seu funcionamento sustentável e legal, garantindo a segurança de todos os atores envolvidos neste processo, desde as comunidades locais em que o empreendimento está inserido, seus moradores, os trabalhadores que atuam no empreendimento, bem como as pessoas que utilizarão os serviços ou adquirirão os produtos comercializados pelo empreendimento. Isso inclui a obtenção de licenças, alvarás e autorizações necessárias, além do cumprimento de regulamentos específicos relacionados à atividade econômica desenvolvida.

A conformidade legal não se limita apenas à obtenção de documentos e permissões. Também abrange a observância de padrões éticos e responsáveis em todas as áreas de operação do negócio, desde questões trabalhistas e ambientais até aspectos relacionados à segurança do consumidor e qualidade dos produtos ou serviços oferecidos.

O Cadastur é o sistema de cadastro dos prestadores de serviços turísticos no Brasil, criado pelo Ministério do Turismo com o objetivo de regularizar e promover o desenvolvimento do setor. Desde sua criação, a Cadastur tem desempenhado um papel crucial na formalização e fiscalização das atividades turísticas, garantindo a conformidade com as normas legais e oferecendo segurança e qualidade aos consumidores. A plataforma surgiu da necessidade de profissionalizar o turismo no país e facilitar o acesso dos prestadores de serviços a benefícios institucionais, como linhas de crédito e programas de capacitação (Brasil, 2008).

No contexto do turismo rural, o Cadastur desempenha uma função estratégica ao promover a formalização dos empreendimentos localizados em áreas rurais. Segundo as diretrizes de turismo rural, é essencial que os prestadores de serviços, como hospedagens rurais, fazendas de turismo e operadores locais, estejam cadastrados no sistema para acessar programas de apoio e qualificação oferecidos pelo governo. Ao atuar diretamente na integração de pequenos empreendedores rurais, o Cadastur facilita a inserção dessas atividades no mercado formal,

promovendo a diversificação das economias locais e a valorização das tradições e práticas culturais das comunidades rurais (Brasil, 1997; Brasil, 2008).

Através do Cadastur, os prestadores de serviços de turismo rural podem se beneficiar de uma série de incentivos, como a participação em eventos turísticos nacionais e internacionais, acesso a financiamentos exclusivos e qualificação profissional voltada para o aprimoramento de suas atividades. Além disso, a formalização do turismo rural via Cadastur ajuda a garantir que os empreendimentos cumpram requisitos ambientais e de preservação cultural, alinhando-se às diretrizes de sustentabilidade do Ministério do Turismo (Brasil, 2008). Dessa forma, o sistema contribui para o desenvolvimento sustentável do turismo rural, ao mesmo tempo em que promove a segurança jurídica e a competitividade desses pequenos negócios no mercado turístico brasileiro.

No que diz respeito à legislação referente ao turismo rural, em específico a do Estado da Bahia, dispõe-se da Lei Nº 12933 de 09/01/2014, publicada no Diário Oficial da Bahia em 10 de janeiro de 2014. A referida Lei estabelece as disposições preliminares da Política Estadual de Turismo, delineando seus princípios, objetivos e instrumentos conforme determinado por essa legislação. Em consonância com a Lei Federal nº 11.771 de 2008, a Política Estadual de Turismo visa implementar medidas para planejar, desenvolver, fiscalizar e estimular o setor turístico, além de regular a prestação de serviços turísticos (Bahia, 2014).

Para os propósitos desta lei, o turismo é definido como a atividade econômica resultante de viagens e permanências de pessoas em locais distintos de sua residência, por período inferior a um ano consecutivo e superior a 24 horas, visando lazer, negócios, cultura, religião, entre outros. São estabelecidos também conceitos como zona ou região turística, município turístico, atividades características do turismo, produtos turísticos, destino turístico, segmentação turística e conta satélite do turismo. A Lei ressalta a importância do turismo como gerador de movimentação econômica, trabalho, emprego, renda e receitas públicas, contribuindo assim para o desenvolvimento econômico e social, a promoção da diversidade cultural, a conservação da biodiversidade e do patrimônio histórico.

A seguir, a Lei Nº 12933/2014 aborda os princípios, objetivos e instrumentos da Política Estadual de Turismo, definindo diretrizes fundamentais para o setor. Os princípios orientadores, como inovação, qualidade, integração, sustentabilidade, parcerias, descentralização, democratização e regionalização, visam promover um

desenvolvimento equilibrado e sustentável do turismo no estado da Bahia. Além disso, são estabelecidos objetivos que incluem redução das disparidades sociais, ampliação dos fluxos turísticos, estímulo ao turismo interno, promoção da inclusão social e desenvolvimento econômico de regiões menos favorecidas (Bahia, 2014).

A seção sobre os objetivos da política destaca a importância de promover a inclusão social e econômica, atrair turistas regionais, nacionais e internacionais, estimular o turismo interno, fortalecer regiões menos desenvolvidas, fomentar eventos culturais e profissionais, promover a formação de recursos humanos, apoiar a criação de infraestrutura turística e preservar a identidade cultural e ambiental. Além disso, são mencionados instrumentos como o plano estratégico de turismo, os planos de desenvolvimento e fortalecimento municipal, incentivos tributários e o observatório do turismo, todos destinados a promover o crescimento e a sustentabilidade do setor. Podemos considerar que essas disposições demonstram o compromisso do Estado da Bahia em desenvolver uma política de turismo abrangente e eficaz, alinhada aos princípios de sustentabilidade, inclusão social e valorização do patrimônio cultural e natural. Com a definição de objetivos claros e a implementação de instrumentos estratégicos, busca-se promover um turismo mais diversificado, competitivo e sustentável, capaz de impulsionar o desenvolvimento econômico e social do estado e de suas diversas regiões.

Em relação, especificamente ao turismo rural, a Lei Nº 12933/2014, em seu Capítulo V, na Seção II, estabelece que o turismo rural, conforme definido na legislação, engloba atividades turísticas realizadas em áreas rurais, voltadas para a valorização da produção local e promoção do patrimônio cultural e natural das comunidades. A Secretaria de Turismo do Estado da Bahia é responsável por regulamentar e promover o turismo rural, visando criar, consolidar e difundir os produtos e destinos rurais do estado, estimulando o empreendedorismo e a qualificação profissional no setor. As atividades turísticas rurais abrangem hospedagem, alimentação, transporte, visitas a propriedades rurais, recreação, entre outras, com foco na valorização dos produtos locais e nas experiências culturais e naturais oferecidas pelo ambiente rural (Bahia, 2014).

Os produtos e atrativos turísticos no contexto do turismo rural incluem alimentos locais, artesanato, atividades de ecoturismo e esportes de aventura, manifestações culturais e visitas a patrimônios históricos. Para garantir a conformidade com a legislação, os empreendimentos de turismo rural devem ser fiscalizados pelos órgãos

competentes, podendo receber incentivos financeiros mediante apresentação de projetos e documentação que atestem sua adequação à lei. Além disso, a Secretaria de Turismo pode conceder certificação de qualidade a empreendimentos de turismo rural que atendam a critérios estabelecidos em regulamento próprio, buscando promover a excelência e a sustentabilidade no setor (Bahia, 2014).

A Lei Nº 12933/2014 destaca a diversidade de produtos e atrações que podem ser encontrados no turismo rural, desde alimentos locais e artesanato até atividades de ecoturismo e visitas a patrimônios históricos. Além disso, ressalta a importância da conformidade com a legislação, enfatizando a necessidade de fiscalização dos empreendimentos para garantir sua adequação às normas estabelecidas. A possibilidade de receber incentivos financeiros mediante a apresentação de projetos e documentação adequada evidencia o apoio do governo ao desenvolvimento do setor. Por fim, a concessão de certificação de qualidade pela Secretaria de Turismo demonstra o compromisso com a promoção da excelência e sustentabilidade no turismo rural, visando garantir experiências positivas e impactos positivos nas comunidades locais e no meio ambiente.

Uma legislação eficaz que regule as atividades turísticas em comunidades rurais é fundamental para promover o crescimento sustentável e preservar a identidade cultural e ambiental das comunidades. Ao estabelecer diretrizes e regulamentos claros para o turismo rural, as autoridades podem garantir que as atividades turísticas sejam conduzidas de maneira responsável, respeitando os recursos naturais e culturais locais. Isso é importante para prevenir os efeitos prejudiciais, como a degradação ambiental, a descaracterização da cultura e o esgotamento dos recursos naturais. Esses efeitos podem comprometer a atratividade turística e a sustentabilidade desses locais a longo prazo.

Além disso, uma legislação bem pensada sobre o controle do turismo rural pode ajudar as comunidades locais a se tornarem mais fortes, garantindo que os ganhos sociais e econômicos do turismo sejam distribuídos de maneira justa e equitativa. A legislação pode promover a inclusão social, o crescimento econômico local e a valorização do patrimônio cultural estabelecendo diretrizes para a participação das comunidades em atividades turísticas. Isso pode incluir apoiar o crescimento das empresas locais, incentivar a contratação de mão de obra local e preservar as tradições e costumes culturais distintos das comunidades rurais.

Uma legislação eficaz para o turismo rural pode melhorar a segurança e a experiência dos turistas. As autoridades podem garantir que os visitantes tenham experiências positivas e memoráveis, ao mesmo tempo em que protegem sua saúde e bem-estar, estabelecendo padrões de segurança, higiene e qualidade dos serviços turísticos oferecidos nas comunidades rurais. Isso é fundamental para melhorar a imagem e a competitividade do turismo rural, atrair mais visitantes e apoiar o desenvolvimento sustentável das comunidades rurais. Porém, existem dificuldades enfrentadas pelas comunidades em estar de acordo com a legislação do TR, uma das principais dificuldades é a falta de conhecimento e informação sobre a legislação vigente. Muitas comunidades rurais não têm fácil acesso a orientações técnicas ou jurídicas sobre como se adequar às normas do turismo rural, especialmente quando se trata de seguir regulamentações ambientais, sanitárias e trabalhistas. O processo de formalização e cadastro em sistemas como a Cadastur, por exemplo, pode ser burocrático e confuso para pequenos empreendedores que não possuem experiência em lidar com questões legais (Ramos, 2010).

A infraestrutura inadequada também é um grande obstáculo. Muitos destinos rurais carecem de serviços básicos como estradas de qualidade, saneamento, acesso à internet e serviços de saúde. Sem uma infraestrutura mínima, é difícil que essas áreas possam cumprir integralmente as exigências legais, que incluem, por exemplo, condições mínimas de segurança e acessibilidade para os turistas (Brasil, 1997). Além disso, a falta de acesso a financiamentos adequados impede que muitos empreendimentos possam fazer os investimentos necessários para modernizar suas instalações e atender às exigências do mercado turístico.

Outro desafio significativo é a dificuldade em conciliar as práticas tradicionais e a cultura local com as exigências legais e de mercado. A legislação muitas vezes exige padrões que podem não estar de acordo com as práticas locais, o que gera resistência por parte das comunidades rurais que temem perder sua autenticidade cultural ou se desviar de suas tradições. Por exemplo, questões de higiene e normas sanitárias para a produção de alimentos ou para a hospedagem de turistas podem entrar em conflito com os métodos tradicionais, especialmente em regiões onde a agricultura familiar e a culinária artesanal são centrais (Ramos, 2010).

Além disso, a capacitação profissional é um entrave para muitas dessas comunidades. O turismo rural exige habilidades específicas, como hospitalidade, marketing, gestão de negócios e atendimento ao cliente, que muitas vezes não estão

presentes nas áreas rurais. A falta de programas de capacitação acessíveis e direcionados para essas comunidades dificulta o desenvolvimento de suas atividades turísticas dentro dos padrões legais exigidos (Brasil, 1997).

A falta de apoio institucional e de incentivos específicos para o turismo rural agrava as dificuldades. Embora existam programas como o Cadastur e o Programa Nacional de Turismo Rural (PNTR), muitas comunidades não têm acesso a esses recursos por falta de articulação entre as esferas governamentais locais, estaduais e federais. A ausência de políticas públicas de apoio contínuo, especialmente em regiões mais remotas, limita o desenvolvimento pleno do turismo rural e a adequação à legislação (Ramos, 2010).

Desse modo, entende-se que o TBC é um método inovador para apoiar o desenvolvimento local e a conservação ambiental e cultural. No entanto, o acesso a recursos financeiros é um dos principais obstáculos enfrentados por essas empresas ou instituições vinculadas a esse tipo de atividade. Sampaio (2007), argumenta que o turismo de base comunitária deve ser guiado por princípios que promovam a solidariedade nas relações sociais, juntamente com a valorização da cultura e do conhecimento local. Para garantir que os benefícios do turismo sejam distribuídos de forma justa na comunidade, é necessário um esforço coletivo. No entanto, uma variedade de circunstâncias frequentemente impede o acesso a recursos financeiros para empreendimentos de TBC, como a falta de estruturas financeiras adequadas e a dificuldade em atrair investimentos externos.

Sampaio (2007), também destaca que o incentivo à geração de renda e trabalho é o segundo princípio do TBC, que está intimamente ligado ao associativismo. Isso significa que as comunidades precisam se unir para formar associações que possam administrar e distribuir recursos de maneira eficaz. Em realidade, muitas dessas associações enfrentam desafios para obter os fundos financeiros necessários para iniciar ou expandir suas operações. Os dois principais obstáculos que impedem o crescimento e a sobrevivência da TBC são a falta de garantias e a dificuldade de obter crédito.

Por outro lado, Cavaco (2011), observa que o turismo comunitário tem o potencial de fornecer benefícios financeiros significativos às comunidades rurais e marginalizadas, e relaciona o turismo comunitário com o desenvolvimento local. No entanto, ainda é difícil obter dinheiro. Como resultado de sua natureza comunitária e sua falta de visibilidade no mercado financeiro, os empreendimentos de TBC

frequentemente têm dificuldade em atrair financiamento suficiente. Isso é resultado de uma série de fatores, incluindo falta de conhecimento financeiro entre os membros da comunidade, falta de experiência em gestão de projetos e dificuldades em apresentar propostas de financiamento persuasivas. Além disso, Cavaco (2011) enfatiza o fato de que as empresas comunitárias são frequentemente consideradas investimentos de alto risco pelas instituições financeiras convencionais. Isso leva a uma escassez de acesso a crédito e outros tipos de apoio financeiro.

Além desses problemas, as empresas ou instituições que oferecem o TBC também enfrentam problemas com a burocracia e a regulamentação. O cumprimento de regras e regulamentos específicos pode resultar em custos adicionais e dificultar a obtenção de fundos. Se quisermos superar esses obstáculos, Sampaio (2007) propõe a implementação de uma abordagem integrada que leve em consideração as necessidades financeiras e culturais e sociais das comunidades envolvidas. A criação de mecanismos de financiamento adaptados às necessidades específicas dos negócios da TBC seria uma maneira de aumentar o acesso a financiamento. A criação de fundos comunitários, colaboração com organizações não governamentais e promoção de microcréditos voltados para o turismo sustentável podem ser exemplos disso. Além disso, capacitar as comunidades em gestão financeira e elaboração de projetos pode melhorar a viabilidade dos empreendimentos e atrair investimentos.

Por fim, o sucesso e a sustentabilidade dos empreendimentos de turismo de base comunitária dependem de acesso a recursos financeiros, capacitação técnica e gestão eficiente. O acesso a recursos financeiros é essencial para o desenvolvimento de infraestrutura adequada, promoção dos destinos e qualificação dos trabalhadores locais, permitindo que esses empreendimentos se mantenham competitivos no mercado turístico. Além disso, é crucial que as comunidades tenham acesso a linhas de crédito e incentivos financeiros que possibilitem a implementação de práticas sustentáveis e a preservação de suas culturas (Mielke; Pegas, 2009). O fortalecimento de parcerias entre governos, iniciativa privada e organizações não governamentais é fundamental para superar os obstáculos financeiros e garantir que os benefícios do turismo sejam distribuídos de maneira equitativa, promovendo o desenvolvimento local de forma inclusiva e sustentável (Mielke; Pegas, 2009).

### 3 METODOLOGIA

O conhecimento científico se faz por meio de uma grande variedade de procedimentos e a criatividade do pesquisador em inventar maneiras de bem realizar os seus estudos têm que ser muito grande (Gatti, 2002). Com isso, não se é possível estabelecer um método único, que seja imutável ou mesmo isento de sofrer pequenas alterações de acordo com o objeto que se está pesquisando.

Desenvolver uma pesquisa que envolve procedimentos de escuta com comunidades rurais exige uma abordagem sensível e ética, baseada no respeito e no entendimento das culturas e das tradições locais. É imprescindível estabelecer uma relação de confiança com os membros da comunidade, reconhecendo sua experiência e sabedoria acumuladas ao longo de gerações.

Para que isto aconteça, o contato direto, participando de atividades desenvolvidas pelo ISC foi indispensável, estejam elas voltadas para a gastronomia ou mesmo relacionadas a outras questões, como os processos de formação, de aperfeiçoamento profissional e atividades de lazer. Isto amplia as relações de confiança necessárias entre os sujeitos pesquisadores e a comunidade ou organização na qual eles estão envolvidos. Esta abordagem requer uma compreensão da história, valores, crenças e desafios enfrentados pela comunidade, e exige que os pesquisadores estejam cientes das complexidades culturais envolvidas.

A pesquisa de escuta precisa ir além de simplesmente coletar dados; trata-se de criar um espaço seguro e inclusivo para que os membros da comunidade compartilhem suas histórias, conhecimentos e perspectivas de vida. Enquanto pesquisadores, é importante adotar uma postura humilde e receptiva, demonstrando empatia e respeito pelo conhecimento local. Isto não significa que tratamos as pessoas que fazem parte da comunidade rural somente como objetos de pesquisa; pelo contrário: o desenvolvimento deste trabalho requer o reconhecimento de que as pessoas que fazem parte da ISC são protagonistas de suas próprias histórias, reconhecendo a sua autonomia, seu protagonismo e suas histórias de vida, sem julgamentos ou avaliações morais de quaisquer naturezas. É válido adotar métodos participativos que envolvam ativamente os membros da comunidade no processo de pesquisa, permitindo que eles definam quais as questões que julgam serem as mais importantes, forneçam ideias-chave e auxiliem no processo de interpretação dos resultados.

A pesquisa de escuta foi conduzida de forma ética, garantindo o consentimento informado e o anonimato dos participantes, protegendo assim sua privacidade e segurança, conforme o modelo TCLE submetido e aprovado pelo CEP.

Esta pesquisa pode ser caracterizada enquanto uma pesquisa qualitativa, do tipo exploratória e descritiva, nos termos estabelecidos por Servo, Bervian e Silva (2007). Estes autores definem a pesquisa exploratória descritiva como um tipo de pesquisa científica cujo objetivo principal é obter uma maior familiaridade com o problema, com o objetivo de torná-lo explícito ou criar hipóteses. Essa modalidade de pesquisa é particularmente útil em situações em que há pouco conhecimento ou informação prévia sobre o tema de interesse. Servo, Bervian e Silva (2007), afirmam que serve como uma abordagem inicial que permite aos pesquisadores compreenderem melhor a questão estudada e criar um caminho mais claro para pesquisas futuras.

Para captar a complexidade e as nuances do fenômeno em estudo, foi necessária uma abordagem multifacetada como essa. A pesquisa exploratória descritiva tem como objetivo detalhar as características de uma população ou fenômeno específico, como é o caso das atividades gastronômicas desenvolvidas pela população vinculada ao Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra.

Gil (2008), afirma que a pesquisa exploratória é fundamental para obter um entendimento inicial de um fenômeno. Isso é especialmente verdadeiro quando o conhecimento prévio é limitado ou inexistente em um determinado contexto. Por se tratar de história oral a partir das lembranças e vivências das entrevistadas essa metodologia justifica-se pelo fato de que as informações podem ser limitadas, pois, dependem dessas recordações.

Por outro lado, a descrição de fenômenos ou características de uma população é o objetivo principal da pesquisa descritiva. Gil (2008) enfatiza que esse tipo de pesquisa visa examinar detalhes sobre coisas como comportamentos, atitudes, opiniões e outros aspectos do objeto de estudo. A pesquisa descritiva é particularmente útil para identificar padrões e tendências e fornecer uma visão clara e precisa de como um fenômeno se manifesta na realidade, isso ajuda a quantificar e analisar esses elementos de forma detalhada.

Nesse sentido, acrescenta-se, que o pesquisador esteja consciente de seu nível de envolvimento no estudo, pois desempenha um papel importante na descrição e compreensão das dinâmicas e interações do ambiente escolar. No entanto, é

importante compreender os eventos e relações que emergem do grupo estudado, destacando a relevância da compreensão profunda desses fenômenos no contexto específico (Engers, 1994).

Ao escolher uma metodologia qualitativa, houve uma preocupação constante em valorizar a qualidade dos dados, destacando a relevância da profundidade das informações sobre a amplitude. Os dados precisam ser coletados, considerando uma variedade de fontes, como entrevistas detalhadas, observações e análises de documentos, proporcionando uma perspectiva ampla sobre os temas explorados.

A pesquisa qualitativa é conhecida por diversos termos, como "estudo de campo", "interacionismo simbólico", "perspectiva interna" e "abordagem de estudo de caso", entre outros.

### **3.1 Procedimentos Metodológicos**

Em relação aos procedimentos metodológicos, esta pesquisa se trata de um estudo de caso no qual foram realizados trabalhos de pesquisa de referencial bibliográfico, pesquisa de campo e ações. Nas ciências humanas e sociais, principalmente em campos como administração, educação e sociologia, a pesquisa do tipo estudo de caso é amplamente utilizada porque permite a análise de um fenômeno em seu contexto real. Marujo (2016), define o estudo de caso como uma investigação empírica que examina um fenômeno moderno dentro de seu contexto real.

Marujo (2016), enfatiza que a principal característica de um estudo de caso é sua capacidade de lidar com uma variedade de evidências, incluindo artefatos, entrevistas, documentos e observações diretas. Essa capacidade permite que os pesquisadores triangulem dados para aumentar a validade do estudo. A triangulação de diferentes fontes de dados é importante para a robustez das conclusões, pois permite compreender diferentes perspectivas sobre o fenômeno estudado e verificar a consistência das informações obtidas. O estudo de caso se diferencia de outros métodos de pesquisa qualitativa, como entrevistas em profundidade ou observação de participantes isoladamente, por meio do uso de múltiplas fontes de evidência. Os dados obtidos nessa pesquisa fortaleceram uma verificação cruzada dos resultados, através da triangulação de fontes/referências, ajudando a eliminar incertezas e a aumentar a confiança nas descobertas.

Além disso, Marujo (2016), sustenta que os estudos de caso são especialmente úteis para responder às questões de "como" e "por que", que são necessários para a compreensão de processos e dinâmicas em contextos específicos. Por exemplo, um pesquisador pode realizar um estudo de caso sobre como uma política educacional foi implementada em uma escola específica. O estudo de caso pode investigar como a política foi implementada, quais problemas foram enfrentados e por que os administradores escolares tomaram determinadas decisões. Essa técnica permite uma análise aprofundada das particularidades e complexidades do caso. Isso pode fornecer insights úteis em termos de teoria e aplicação.

Diante disso, foram estabelecidos os seguintes passos:

i) Escolha do grupo: Conforme colocado na justificativa do presente projeto, a escolha do grupo estudado é caracterizada por mulheres sertanejas que desenvolvem atividades no ISC, foi considerada devido a relevância do trabalho do Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra que, além de ser um espaço de empoderamento de mulheres residentes no interior do sertão da Bahia, ainda contribui para a preservação da cultura e da produção culinária da região. Mais que uma iniciativa que visa o fortalecimento da regionalidade e o fomento das tradições, este é um projeto de transformação de vidas, tendo em vista o reconhecimento da força e da relevância das mulheres que compõem a comunidade.

ii) Pesquisa bibliográfica: Essa pesquisa foi baseada em autores que discutem identidade gastronômica e turismo rural, como Montanari (2016), Câmara Cascudo (2004), Barbosa (2015), Pilcher (2012) e Brulotte (2016), que tratam do impacto cultural e histórico da gastronomia no turismo. Além disso, autores como Rodrigues (2010), Souza (2021), Silva (2015), Williams & Best (2014) foram fundamentais para analisar as possibilidades e desafios do turismo rural e seu papel no desenvolvimento sustentável. No contexto de turismo de base comunitária, Cardoso (2017), Mielke (2016), Gallo (2018), Peralta (2019), Schäfer & Kieslinger (2016) fornecem importantes insights sobre o protagonismo comunitário, enfatizando a relevância da participação ativa das comunidades locais em iniciativas de desenvolvimento. Ao discutir o protagonismo comunitário, destacam-se os autores Costa (2020), Almeida (2021), Barbosa (2019) e Wanner & Pröbstl-Haider (2019), que analisam o papel da comunidade no fortalecimento do turismo e na valorização da cultura local.

iii) Estabelecimento do contato inicial com o grupo: Foi realizado mediante conversa com a responsável. Na ocasião, foram apresentados os objetivos do

trabalho, bem como a justificativa para realização da presente pesquisa. Esse contato inicial foi importante, pois foi o momento em que o pesquisador pôde verificar, de modo mais apropriado, a abertura e a disponibilidade do campo para a realização da pesquisa, destacando o instituto, e as mulheres que o compõem.

iv) Coleta, organização e sistematização de dados:

A coleta de dados nesta pesquisa seguiu uma abordagem sistemática, utilizando múltiplas fontes para garantir a robustez e a validade dos resultados, em conformidade com o método de estudo de caso descrito por Marujo (2016). Foram realizadas observações diretas, entrevistas semiestruturadas com as mulheres do Instituto Santa Cruz Ponta da Serra (ISC).

As entrevistas e observações focaram em quatro categorias principais que nortearam a análise. Primeiramente, explorou-se a relação das festas populares com a preservação das tradições gastronômicas e sua integração ao turismo rural, observando-se como essas celebrações influenciam o fortalecimento cultural e o desenvolvimento turístico na região. Também foi analisada a questão das influências externas e internas que moldam a culinária local, levando em consideração aspectos históricos e culturais que impactam tanto as práticas alimentares quanto o turismo no Instituto. Por fim, abordou-se a integração das práticas agrícolas e alimentares, com o objetivo de compreender como as tradições agrícolas afetam a produção gastronômica no ISC e como essa produção se relaciona com o turismo rural.

A organização dos dados foi feita com base nessas categorias, utilizando o software NVivo para a codificação e análise qualitativa das informações coletadas. Esse processo permitiu identificar padrões e interações entre as diferentes temáticas, facilitando uma compreensão mais profunda das relações entre gastronomia, turismo e práticas culturais na comunidade estudada.

A sistematização dos dados envolveu a triangulação entre as entrevistas, observações e documentos, o que garantiu a consistência das informações e aumentou a confiabilidade das conclusões. Esse processo destacou como o ISC integra o protagonismo comunitário, a gastronomia e o turismo rural, evidenciando o papel fundamental das festas populares e da adaptação ao ambiente como fatores impulsionadores do desenvolvimento turístico sustentável.

No que diz respeito aos instrumentos para a coleta de dados, o presente trabalho fez uso de observação participante, entrevistas e de oficinas participativas, nos termos como Gil (2008) estabelece.

Conforme Gil (2008), a vantagem da observação reside na capacidade de registrar comportamentos não verbalizados e espontâneos, que muitas vezes não são capturados por outros métodos de coleta de dados. A observação também permite o registro de dados em tempo real, fornecendo uma visão contínua e dinâmica do fenômeno estudado. Mas Gil alertou para os problemas inerentes a essa técnica, como a subjetividade do observador e a dificuldade de manter uma posição imparcial e neutra.

Além disso, uma técnica de coleta de dados conhecida como oficina participativa envolve a participação ativa dos sujeitos na construção do conhecimento e a promoção de um ambiente de trabalho colaborativo e inclusivo. Segundo Gil (2008), essa abordagem é particularmente útil para pesquisas sobre intervenção social ou desenvolvimento comunitário porque facilita a comunicação de diferentes opiniões e a participação dos participantes no processo de tomada de decisão. Atividades interativas como dinâmicas de grupo, exercícios práticos e discussões facilitadas são usadas nas oficinas participativas para promover a participação e a troca de experiências.

Segundo Gil (2008), essa técnica tem o potencial de fornecer insights importantes sobre as necessidades, expectativas e conhecimentos dos participantes. Esses insights podem não ser facilmente obtidos por meio de métodos mais convencionais. No entanto, Gil também mencionou alguns problemas com as oficinas participativas, como a necessidade de um planejamento cuidadoso e a capacidade do facilitador de controlar a dinâmica do grupo para garantir que todos participassem de forma equitativa. Além disso, os dados das oficinas participativas podem ser complexos e exigir métodos de análise qualitativa específicos.

Assim, para a coleta de dados, foram desenvolvidos os seguintes passos:

i) Observação: Esse é o momento em a pesquisa se envolveu de maneira ativa no grupo pesquisado. Esta observação participante foi um dos pontos fundamentais de uma pesquisa qualitativa, em especial de natureza etnográfica. Após aprovação do CEP, iniciou-se os trabalhos de observação participante. Foram realizadas duas visitas mensais ao instituto no período de julho à primeira quinzena de setembro de 2024, conforme disponibilidade e agenda de atividades previstas. Nesse momento, o pesquisador tornou-se mais próximo da comunidade na qual foi inserido para a pesquisa, participando das atividades realizadas pelo grupo, dos eventos, fazendo a escuta das conversas informais, observando as interações sociais e os trabalhos

realizados, vivenciando a experiência de estar em contato direto com uma realidade diferente da sua, mas atentando-se para os objetivos deste trabalho em específico, de modo que não atrapalhasse ou influenciasse o andamento da rotina de atividades realizadas pelo grupo. Conforme dito, o respeito à autonomia das mulheres participantes e o cuidado em relação à interação, para que fosse agradável e permitisse que essas mulheres se sentissem à vontade para trazer seus relatos e falar de suas experiências. A construção de relacionamentos afetuosos e de confiança foi, também, outro elemento bastante significativo nessa etapa.

ii) Registro das observações: Para que fosse possível registrar as observações de modo mais atento, utilizou-se um diário de campo dedicado a registrar suas observações. Para esse procedimento, utilizou-se linguagem majoritariamente descritiva, tendo em vista a necessidade de relatar detalhadamente as atividades e comportamentos que foi observado. Considerando que o pesquisador esteve envolvido diretamente com as atividades que foram realizadas com o grupo, registrou-se suas próprias experiências e reflexões, além das observações externas. Considera-se que o registro de observações em uma pesquisa qualitativa é um processo contínuo, interativo e aberto a novas possibilidades de registro. À medida que o pesquisador obteve mais informações e realizou análises, foi necessário revisitar e expandir suas notas. A flexibilidade e a atenção aos detalhes foram fundamentais para capturar a riqueza do contexto cultural estudado.

iii) Entrevistas: Foram conduzidas de maneira aberta e flexível, proporcionando aos participantes a oportunidade de compartilhar suas opiniões, narrativas de vida e visões sobre várias facetas de sua cultura. Planejou-se o uso de entrevistas semiestruturadas, tendo em vista que estas proporcionam a abertura para que a pessoa entrevistada pudesse se abrir para questões diversas que ela e o entrevistador julguem necessárias no momento da entrevista.

Ainda que essas entrevistas envolvam um conjunto predefinido de questões elaboradas pelo pesquisador, ao mesmo tempo elas também permitem que o entrevistador adapte e aprofunde as perguntas com base nas respostas e no contexto da conversa. Ou seja, é relevante como referência para que determinadas questões fossem colocadas de lado e outras aparecessem, de acordo com sua importância. Foram elaboradas perguntas mais amplas e abertas para permitir que o entrevistado compartilhasse informações livremente. Essa abordagem proporcionou uma estrutura para garantir a consistência, ao mesmo tempo em que permitiu uma exploração mais

aprofundada das experiências e perspectivas dos participantes. Foram entrevistadas 9 mulheres do ISC, além da coordenadora responsável pela administração do instituto. As entrevistas foram realizadas durante os encontros para observação participante, ao longo do período de visita e de convívio com a comunidade. Destacou-se que as entrevistas foram transcritas a partir das suas falas contidas nas perguntas dos questionários pré-estruturados.

iv) Oficinas participativas: foram realizadas três oficinas gastronômicas para sensibilização das mulheres no desenvolvimento de melhores técnicas para a produção de alimentos, analisando as características do saber fazer, a partir das vivências culinárias que possuem, visando contribuir para o protagonismo desta população, tanto no que diz respeito ao contato com outras experiências gastronômicas, bem como às orientações adicionais que podem ser úteis em suas rotinas.

v) Análise dos dados: Em uma pesquisa exploratória descritiva, a análise dos dados envolveu a interpretação dos dados coletados durante a imersão no campo. O primeiro passo foi a transcrição e a organização das informações coletadas ao longo da observação participante, em especial aquelas coletadas por meio das entrevistas semiestruturadas. Além dos dados das entrevistas, também foram organizados os dados coletados a partir das anotações, dos registros e das fotografias. Após esta coleta e organização, a pesquisa seguiu para o passo de análise propriamente dita que diz respeito às informações coletadas, ou seja, a identificação de características ou padrões que emergiram das falas e dos registros da rotina da comunidade, considerando o contexto social e cultural desse grupo. Após esta etapa, foram consultadas as fundamentações teóricas que auxiliaram na análise das narrativas desenvolvidas ao longo do percurso de pesquisa. Essa etapa consistiu em ir além da descrição dos dados para formular explicações e interpretações mais amplas. A análise precisou ser maleável, possibilitando que as interpretações e compreensões mais aprofundadas do fenômeno estudado fossem orientadas pelos dados coletados. Organizou-se uma síntese em quadros, considerando-se: as categorias da identidade gastronômica (festas populares, influências culturais e históricas, adaptação ao ambiente e integração de práticas agrícolas), bem como, as possibilidades e desafios para a implementação do turismo pelo ISC, destacando certos aspectos (turismo rural com ênfase gastronômica, oficinas gastronômicas e culturais, e hospedagem e infraestrutura turística).

#### vi) Confeção do produto tecnológico

A confeção do livro, produto tecnológico da pesquisa, seguiu uma série de etapas cuidadosamente planejadas e executadas. O processo teve início com o contato direto com as mulheres participantes, momento em que foi apresentada a proposta do produto e foram discutidos os principais objetivos da obra. A partir disso, realizou-se a definição das receitas que seriam elaboradas, respeitando a tradição culinária de cada participante, e o agendamento das produções gastronômicas. Nessas ocasiões, além da execução das receitas, foram feitos registros fotográficos que capturaram o preparo dos pratos.

Simultaneamente, houve o registro das histórias de vida das mulheres, cujas narrativas se entrelaçam com as receitas no livro, enriquecendo o conteúdo com memórias afetivas e culturais. Além disso, foi realizado um ensaio fotográfico das participantes, destacando sua conexão com a gastronomia e a cultura local. A organização final da obra envolveu a seleção do material textual e visual, estruturando o livro de maneira a apresentar de forma harmônica tanto as histórias quanto as receitas, preservando a essência de cada mulher retratada.

#### **4 A IDENTIDADE GASTRONÔMICA DO ASSENTAMENTO CAIMÃ: TRADIÇÃO E ADAPTAÇÃO**

O assentamento Caimã, situado em uma área rural do Brasil, tendo como área específica dessa pesquisa, o assentamento localizado no município de Adustina/BA. Essa localidade é um exemplo de como a identidade gastronômica pode ser formada e moldada por uma combinação de tradições culturais e condições ambientais locais. A culinária deste assentamento não só reflete a diversidade cultural de seus habitantes, mas também sua capacidade de adaptar práticas alimentares às características do novo ambiente.

No que diz respeito aos elementos distintivos da gastronomia local onde está situado o ISC em Adustina, (destacam-se diversos alimentos que já fazem parte da cultura desta região. Um dos principais alimentos que compõem a gastronomia desta localidade é o cuscuz, também conhecido pelo apelido de “teimosinho”. O cuscuz é elaborado usualmente a partir de flocos de milho pré-cozidos, que são umedecidos e moldados para adquirirem sua forma característica.

O método tradicional de preparo inclui o uso de uma cuscuzeira, uma panela específica para o cuscuz. Os flocos de milho são umedecidos e colocados na cuscuzeira, onde passam por um processo de cozimento a vapor. Essa técnica é usada para preservar a textura e o sabor distintivos do cuscuz. Uma das características notáveis do cuscuz é sua versatilidade, permitindo diversas abordagens na preparação. Ele pode ser enriquecido com ingredientes como carne de sol, ovos, coco, entre outros.

O cuscuz nordestino (Fig. 4), pode ser servido com complementos como ovo, carne de sol, queijo coalho, manteiga de garrafa e molhos. Esses acompanhamentos não apenas aprimoram, mas também realçam o sabor autêntico desse prato tradicional (House *et al.*, 2020). No passado, o cuscuz era elaborado a partir do milho plantado em larga escala na região rural do município de Adustina, após a sua secagem, este milho era ralado e moído à mão, especialmente pelas mulheres, para o preparo deste prato. Atualmente, considerando o avanço tecnológico na produção de alimentos, o cuscuz é facilmente produzido a partir da farinha de milho industrializada vendida em mercearias e supermercados.

Figura 4: Cuscuz de farinha de milho



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

Outro elemento distintivo da gastronomia regional onde está localizado o Instituto Santa Cruz é a carne de sol. Esse produto é resultado de um processo de cura e desidratação que confere à carne bovina um sabor e uma textura únicos. Conforme Souza (2019, p.58), "a carne de sol, ao ser curada e exposta ao sol, adquire um sabor intenso e uma consistência firme, preservando sua suculência". Os cortes como contrafilé e coxão mole são os mais utilizados para esse preparo, valorizando a qualidade da carne após a cura.

Além disso, a carne de sol desempenha um papel considerável em diversos pratos típicos desta região, como o escondidinho de carne de sol, a macaxeira com carne de sol, entre outros. Este alimento foi bastante difundido na cultura regional dada a sua versatilidade e a sua adaptação ao clima quente e seco do Nordeste. Tendo em vista que até poucas décadas o uso de refrigeradores era algo bastante raro, um dos costumes mais comuns desta população era o uso do sal e do sol para que a carne não estragasse tão rapidamente. Diante deste hábito, o sabor característico deste alimento, submetido a este processo para prolongar a sua vida útil, passou a ser um elemento distintivo da gastronomia regional.

Outro alimento marcante para a gastronomia desta região é a tapioca, muito conhecida como "beiju". A tapioca é elaborada a partir da fécula de mandioca, conhecida como goma de tapioca, que é a parte refinada e amilácea extraída da raiz da mandioca. O processo de preparo da tapioca é simples, envolvendo a peneiração da goma de tapioca e sua distribuição sobre uma chapa quente. Essa prática resulta

em uma fina camada que, ao cozinhar, transforma-se em uma massa elástica. A versatilidade é uma das características distintivas da tapioca, permitindo que seja recheada com uma variedade de ingredientes, tanto doces quanto salgados. Os recheios mais comuns incluem coco ralado, queijo, presunto, frango, chocolate, entre outros. Ela pode ser consumida frequentemente como lanche, a tapioca é uma escolha leve e saborosa. Sua presença é comum em feiras, praças e cafés, sendo oferecida como uma opção rápida e deliciosa aos apreciadores dessa iguaria (Freire, 2015).

Nesta região, a tapioca é muito conhecida, tendo em vista que, historicamente, o plantio da mandioca e a produção da farinha de mandioca, bem como da farinha que dá origem à tapioca, foram muito comuns. Ainda nos dias atuais, é possível localizar as chamadas casas de farinha onde este alimento era produzido, constituindo também um patrimônio cultural muito forte, já que a produção deste alimento era um evento social importante, pois utilizava a mão de obra de muitos homens e de mulheres, sendo necessário a organização às vezes de mais de uma família para a sua confecção (Mendes, 2016).

Um relato muito comum acerca deste processo é o de pessoas idosas que recordam desta época em que as casas de farinha funcionavam em larga escala nas zonas rurais do município. As casas de farinha têm um papel fundamental na cultura rural do Nordeste, funcionando como centros de processamento da mandioca, um alimento essencial na dieta local. Historicamente, essas casas eram operadas por famílias que, após a colheita, realizavam o processamento da mandioca para a produção de farinha. Segundo Silva (2021, p.45), "o funcionamento das casas de farinha refletia não apenas a necessidade de transformar a mandioca em um produto durável, mas também a organização social e o trabalho comunitário que unia os moradores em torno dessa atividade". Essa prática não só garantiu a subsistência, mas também preservou saberes e tradições locais.

Nesse contexto, confirma-se, conforme dito anteriormente, o quanto a gastronomia, indo muito além de atender a uma necessidade fundamental, se evidencia como um dos atrativos turísticos mais cativantes e significativos, pois ela vai além do simples ato de alimentação, tornando-se uma experiência sensorial enriquecedora, atuando como uma porta de acesso às culturas, às históricas, aos costumes e às identidades singulares de cada regional no qual ela está inserida.

A gastronomia do assentamento Caimã é um mosaico de tradições culinárias que vieram de diferentes partes do Brasil. As famílias que se estabeleceram no assentamento trouxeram consigo uma variedade de receitas e ingredientes típicos de suas regiões de origem. Por exemplo, as influências do Nordeste são evidentes na utilização de mandioca, carne seca e feijão, enquanto o Sul contribui com a presença de milho, trigo e carne bovina. Essa diversidade resulta em uma culinária rica e variada, que preserva elementos das tradições regionais e se adapta às novas condições.

De acordo com Alexopoulos et al. (2020, p.5), “a culinária de um assentamento é uma forma de preservação cultural e identidade, refletindo a história e as tradições dos grupos que ali se estabelecem”. No assentamento Caimã, a fusão dessas práticas alimentares contribui para uma identidade gastronômica que é tanto plural quanto singular.

A adaptação ao ambiente local é um aspecto da identidade gastronômica do assentamento. A região apresenta um clima e um solo específicos que influenciam diretamente as práticas agrícolas e a produção de alimentos.

Agricultura familiar é caracterizada pela produção agrícola realizada por pequenos proprietários rurais que utilizam predominantemente a mão-de-obra familiar e integram atividades agrícolas com a criação de pequenos animais, prática comum em assentamentos rurais. De acordo com Schneider (2009, p.11), a agricultura familiar envolve "o controle do processo produtivo pela unidade familiar, com o trabalho dos membros da família e uma diversificação de atividades produtivas que engloba tanto cultivos agrícolas como a criação de pequenos animais". Esse modelo produtivo é particularmente significativo em assentamentos rurais, onde permite o uso racional dos recursos e uma produção diversificada que garante a subsistência das famílias assentadas.

Em assentamentos rurais, a integração de culturas com a criação de pequenos animais, como aves e suínos, gera um sistema produtivo mais resiliente e sustentável. Segundo estudo realizado por Silva e Pereira (2012, p.130), essa integração “não só otimiza o uso dos recursos naturais disponíveis, como também promove uma maior autonomia das famílias, que passam a depender menos de insumos externos”. Assim, a diversificação de atividades é uma estratégia central na agricultura familiar para atender às necessidades alimentares e econômicas das famílias.

O Censo Agropecuário de 2017, conduzido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), também evidencia a importância da agricultura familiar para a produção de alimentos no Brasil. Os dados mostram que esse segmento é responsável por grande parte da produção de alimentos básicos do país, como milho e feijão, especialmente em regiões onde o acesso a recursos e insumos é limitado, como em muitos assentamentos rurais (IBGE, 2017).

A agricultura familiar é uma característica predominante no assentamento Caimã, onde os moradores praticam uma agricultura sustentável, cultivando alimentos que atendem às suas necessidades diárias. A criação de pequenos animais, como cabras, galinhas e porcos, (Fig. 5, 6 e 7), complementa a dieta local e reforça a independência alimentar da comunidade.

Figura 5: Criação de pequenos animais (caprinos e ovinos)



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

Figura 6: Criação de pequenos animais (galinha de capoeira)



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

Figura 7: Criação de pequenos animais (porcos)



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

A integração entre práticas agrícolas e tradições culinárias é importante para a formação de uma identidade gastronômica coesa e sustentável. Segundo Silva (2015,

p.122), “a integração entre práticas agrícolas locais e tradições culinárias tem relevância para a formação de uma identidade gastronômica que reflete a adaptabilidade e a resiliência da comunidade”.

A agricultura familiar desempenha um papel fundamental na construção da resiliência das comunidades rurais, especialmente em contextos de vulnerabilidade econômica e ambiental. A capacidade dessas comunidades de enfrentar e se adaptar a adversidades, como mudanças climáticas e crises econômicas, está ligada à diversificação de cultivos e à criação de pequenos animais, práticas comuns na agricultura familiar. De acordo com Altieri (2009, p.15), sistemas de agricultura familiar são “mais adaptáveis a condições adversas, pois integram diferentes espécies e práticas sustentáveis que tornam a produção menos dependente de insumos externos”. Essa diversificação, presente em muitas comunidades rurais, contribui para a segurança alimentar e a autonomia econômica das famílias, fatores essenciais para a resiliência.

Além disso, a integração entre culturas e criação de pequenos animais permite um aproveitamento mais eficiente dos recursos locais, gerando um ciclo de produção sustentável. Para Fernandes e Valério (2020, p.220), “o manejo integrado e diversificado da produção agrícola e pecuária em sistemas familiares permite que as comunidades rurais tenham uma resposta mais robusta diante das adversidades ambientais e econômicas”. Essa capacidade de resposta é especialmente importante para comunidades de assentamentos rurais, onde a agricultura familiar não apenas gera renda, mas também fortalece a coesão social e a identidade cultural, contribuindo para a resiliência comunitária.

Neste sentido, horta comunitária do assentamento Caimã (Fig. 8), é de grande importância para uma comunidade rural, pois oferece acesso a alimentos frescos e saudáveis, contribuindo para a segurança alimentar local. Além de fortalecer a economia comunitária, ao reduzir custos com a compra de vegetais, a horta também promove a união entre os moradores, que compartilham responsabilidades e conhecimentos sobre cultivo (Fig. 9). Esse espaço não só melhora a qualidade da alimentação, mas também estimula práticas sustentáveis, criando um ambiente de colaboração e aprendizado constante para a comunidade.

Figura 8: Horta Comunitária



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

Figura 9: Pomar Everton Esteves



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

As festas e celebrações no assentamento Caimã são momentos-chave para a preservação e a transmissão da identidade gastronômica. Essas ocasiões oferecem uma plataforma para o preparo e o compartilhamento de pratos tradicionais (Fig. 10) que têm um significado especial para a comunidade. Pratos como o bolo de milho, a galinha caipira e o feijão tropeiro são preparados em grandes quantidades e servidos em eventos comunitários, simbolizando a união e a continuidade das tradições.

Figura 10: Mulheres do ISC em suas produções culinárias



Fonte: Instituto Santa Cruz Ponta da Serra. @instituto\_santa\_cruz. Foto publicada em 10 de agosto de 2023. Instagram. Disponível em: [https://www.instagram.com/p/C-f5k5vuufL/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/C-f5k5vuufL/?img_index=1). Acesso em: 3 out. 2024.

Costa (2018, p.154) observa que “as festividades alimentares são um espaço vital onde a cultura gastronômica é não apenas reforçada, mas também transmitida para as novas gerações, garantindo que as tradições alimentares sejam preservadas e celebradas”. No assentamento Caimã, essas festas não só mantêm viva a culinária local, mas também servem como um meio de educação e integração social.

A migração é um fator importante na formação da identidade gastronômica do assentamento. As pessoas que se estabeleceram em Caimã vieram de diversas cidades do Nordeste, trazendo com elas não apenas suas práticas alimentares, mas também suas histórias e culturas. Essa diversidade de origens enriqueceu a culinária local, mas também trouxe desafios na integração de diferentes tradições.

O processo de adaptação das receitas e práticas alimentares às condições locais envolveu uma série de transformações. Ingredientes que eram comuns nas regiões de origem foram substituídos por alternativas locais, resultando em uma gastronomia híbrida que reflete a complexidade da experiência migratória. Como apontado por Almeida (2020 p.47), “a gastronomia de um assentamento é um produto da migração e da adaptação, onde práticas alimentares são modificadas para se ajustarem às novas realidades”.

Apesar da riqueza da identidade gastronômica do assentamento Caimã, a modernidade e a globalização representam desafios significativos para a preservação dessas tradições. A influência de alimentos industrializados e a mudança nos padrões

alimentares urbanos podem ameaçar as práticas alimentares locais. A perda de tradições culinárias e a diminuição da biodiversidade de cultivos são questões preocupantes que precisam ser abordadas para garantir a continuidade da identidade gastronômica.

No entanto, a comunidade de Caimã tem se mostrado resiliente, promovendo iniciativas para valorizar e preservar suas práticas alimentares. Feiras de produtos locais, programas de educação alimentar e a promoção de receitas tradicionais são algumas das estratégias adotadas para manter viva a gastronomia local. Segundo Montanari (2020, p.67), “A preservação da identidade gastronômica requer um esforço consciente no sentido de equilibrar as influências externas com a valorização e o respeito às tradições locais, promovendo uma harmonia entre inovação e patrimônio cultural”.

A identidade gastronômica do assentamento Caimã, sintetizado em categorias (Quadro 1) é um exemplo notável de como as tradições culturais e as condições ambientais se entrelaçam para formar uma culinária única. Ela é moldada pela diversidade cultural dos moradores, pela adaptação ao ambiente local, e pela importância das festas na transmissão das tradições. Embora enfrente desafios devido à globalização e às mudanças no padrão alimentar, a comunidade de Caimã demonstra um compromisso contínuo com a preservação e celebração de sua herança gastronômica, garantindo que suas tradições culinárias continuem a prosperar.

Quadro 1: Categorias da Identidade Gastronômica e Características do Instituto Santa Cruz Ponta da Serra (ISC)

CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS DO ISC
Festas Populares	As festividades são momentos-chave para preservar e transmitir a identidade gastronômica, onde pratos como bolo de milho, galinha caipira e feijão tropeiro são preparados em eventos comunitários, simbolizando união e continuidade das tradições
Influências Culturais e Históricas	A culinária do assentamento Caimã é resultado de uma fusão de tradições de diversas regiões do Brasil. A migração dos moradores trouxe práticas alimentares que foram adaptadas ao novo ambiente, refletindo a diversidade cultural e a capacidade de adaptação
Adaptação ao Ambiente	A gastronomia local se ajustou às condições ambientais da região, como o uso de ingredientes disponíveis, a adaptação da agricultura familiar e a criação de pequenos animais, reforçando a independência alimentar e a sustentabilidade
Integração de Práticas Agrícolas	A integração de práticas agrícolas sustentáveis abrange o cultivo diversificado de alimentos e a criação de pequenos animais, contribuindo para a produção em pequena escala, voltada ao autoconsumo e ao mercado local. Essas práticas incluem o cultivo de mandioca, milho e outras culturas típicas, além da criação de aves e suínos, que promovem um ciclo sustentável de produção. Os resíduos agrícolas são aproveitados como adubo natural, enriquecendo o solo e reduzindo a necessidade de insumos externos, o que fortalece a autonomia dos produtores e a resiliência do sistema.

Fonte: elaborado pelo autor (2024)

## **5 POSSIBILIDADES E DESAFIOS DO TURISMO RURAL COM ÊNFASE GASTRONÔMICA E GESTÃO COMUNITÁRIA**

Neste capítulo, são discutidas as potencialidades do turismo rural com ênfase gastronômica e os desafios que o Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra enfrenta para consolidar-se como um destino de excelência.

O turismo rural com ênfase gastronômica é uma vertente que tem ganhado relevância no cenário de desenvolvimento regional sustentável. Esta forma de turismo visa promover o contato dos visitantes com a cultura alimentar e as tradições culinárias de áreas rurais, oferecendo uma experiência imersiva que combina lazer, aprendizado e conexão com o meio ambiente e as comunidades locais. O turismo gastronômico tem sido reconhecido como um meio eficiente de fortalecer economias locais, preservar o patrimônio cultural e valorizar práticas agroecológicas, contribuindo para o desenvolvimento de territórios de maneira integrada e sustentável (Rodrigues, 2019).

Na Bahia, o Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra tem se destacado como um exemplo de instituição que busca integrar turismo rural e gastronomia de maneira inovadora e consciente. Situado em uma região de grande valor cultural e ambiental, o Instituto oferece aos seus visitantes uma gama de atividades que promovem a vivência rural autêntica, com foco na culinária regional.

O turismo religioso no Instituto Santa Cruz Ponta da Serra (ISC) ganha destaque especialmente durante a romaria, um evento de grande relevância para a comunidade local e visitantes. A romaria, que atrai devotos de diversas regiões, é uma manifestação de fé e tradição que combina espiritualidade e cultura, fortalecendo os laços comunitários e reforçando a identidade local (Fig. 11). Durante o evento, o ISC se torna um ponto de encontro para romeiros que, além de participarem de rituais religiosos, também vivenciam a gastronomia e as tradições culturais do sertão baiano. A romaria, portanto, não é apenas um momento de devoção, mas também um atrativo turístico que promove o intercâmbio cultural e valoriza o patrimônio religioso e gastronômico da região, contribuindo para o desenvolvimento do turismo religioso e rural no local.

Figura 11: Evento de divulgação da Romaria (Trilha religiosa)



Fonte: Instituto Santa Cruz Ponta da Serra. @instituto\_santa\_cruz. Foto publicada em 01 de dezembro de 2023. Instagram. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/C0UXzQPuzij/>. Acesso em: 3 out. 2024.

O Instituto Santa Cruz Ponta da Serra (ISC) oferece uma trilha pedagógica que visa integrar conhecimentos teóricos e práticos, proporcionando aos participantes uma experiência de aprendizado enriquecedora e contextualizada. Essa trilha é estruturada para abordar temas relacionados à cultura local, práticas agrícolas sustentáveis e gastronomia, permitindo que os estudantes e visitantes se conectem com a realidade do assentamento Caimã. Através de atividades dinâmicas e interativas, como oficinas, visitas guiadas e palestras, os participantes têm a oportunidade de vivenciar a riqueza da biodiversidade e das tradições culturais da região, promovendo não apenas o aprendizado, mas também a valorização do patrimônio local e o fortalecimento do protagonismo comunitário. A trilha pedagógica do assentamento (Fig. 12), portanto, não é apenas um instrumento educacional, mas uma forma de promover o desenvolvimento sustentável e a consciência ambiental entre os envolvidos.

Figura 12: Evento de divulgação da Trilha pedagógica



Fonte: Santa Cruz Ponta da Serra. @santacruzpontadaserra. Foto publicada em 5 de agosto de 2023. Instagram. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CvkkXdyO43r/>. Acesso em: 3 out. 2024.

O artesanato do Instituto Santa Cruz Ponta da Serra (ISC) é uma expressão cultural rica que reflete as tradições e habilidades da comunidade local. Produzido por artesãos locais, o artesanato inclui uma variedade de itens, como trabalhos manuais, lembrancinhas e bordados, que utilizam técnicas tradicionais. Essas práticas não apenas valorizam a identidade cultural da região, mas também promovem a sustentabilidade ao incentivar o uso de recursos locais. Além disso, o artesanato desempenha um papel fundamental na geração de renda para os moradores, contribuindo para o desenvolvimento econômico do assentamento. As feiras e exposições promovidas pelo ISC proporcionam uma plataforma para a divulgação e comercialização dessas obras, fortalecendo o turismo e a valorização do trabalho manual.

Entretanto, apesar das possibilidades que essas modalidades oferecem, existem desafios significativos a serem enfrentados, tais como a infraestrutura limitada, a necessidade de qualificação profissional e a gestão sustentável de recursos.

A integração entre o turismo rural e o turismo gastronômico representa uma convergência de práticas que valoriza não apenas o espaço geográfico e seus recursos, mas também as culturas alimentares locais. Segundo Bruhns (2005), O

turismo rural envolve o deslocamento de turistas para áreas rurais, onde participam de atividades agropecuárias, desfrutam da hospedagem em fazendas ou sítios, e têm a oportunidade de degustar produtos típicos da região, conectando-se com a vida no campo e as tradições locais. Já o turismo gastronômico, como definido por Williams e Best (2014), referem-se ao turismo em que a culinária local é o principal atrativo, e os visitantes têm a oportunidade de conhecer, degustar e aprender sobre alimentos, bebidas e técnicas culinárias regionais.

A sinergia entre essas duas modalidades de turismo pode potencializar os benefícios para as comunidades envolvidas e oferece aos turistas uma experiência mais rica e completa. No contexto do Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra, essa integração possibilita a criação de experiências sensoriais e culturais que conectam os visitantes às raízes alimentares e às tradições gastronômicas locais. Além disso, ao explorar a cultura gastronômica de uma região, os turistas acabam contribuindo para a preservação e valorização de práticas alimentares que, muitas vezes, estão ameaçadas pela globalização e pela industrialização dos alimentos (Koskowski e Dominik, 2017).

Essa integração, no entanto, vai além da simples oferta de alimentos regionais. Ela envolve uma relação mais profunda com o território e com o processo produtivo, oferecendo ao turista a oportunidade de conhecer a origem dos produtos, participar de sua produção e compreender os desafios enfrentados pelos agricultores e produtores locais. Ao vivenciar esse processo, os turistas não apenas consomem, mas também se tornam agentes de promoção do desenvolvimento sustentável e da preservação cultural (Oliveira, 2019).

As oficinas gastronômicas desempenharam um papel central no turismo rural com ênfase gastronômica, ao oferecerem uma experiência educacional que conecta o turista ao processo de produção e preparo dos alimentos. Para Lima (2020), as oficinas culinárias são uma forma de educação experiencial, onde os participantes não apenas observam, mas também colocam a mão na massa, aprendendo técnicas culinárias diretamente com os produtores e cozinheiros locais. Essa interação proporciona ao visitante uma compreensão mais profunda sobre a cultura alimentar da região e valoriza o saber-fazer local.

No Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra, as oficinas gastronômicas tiveram como objetivo principal a valorização da produção local e a promoção de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis. Essas experiências podem ser reproduzidas

com turistas ao tempo em que participam de atividades como a produção de pratos locais, o preparo de cuscuz e bolos típicos, e a culinária de pratos tradicionais da região. Essas oficinas (Fig. 13), não só ensinam técnicas culinárias, mas também abordam questões relacionadas à sustentabilidade, como o uso de ingredientes orgânicos, a redução do desperdício de alimentos e a importância da agricultura familiar para a preservação dos ecossistemas locais (Souza, 2019).

Figura 13: Oficina de bolos com mulheres do ISC



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

Além disso, as oficinas gastronômicas (Fig. 14), oferecem uma oportunidade para os turistas se envolverem diretamente com os produtores locais, promovendo uma troca de saberes que enriquece tanto o visitante quanto a comunidade. Essa interação é fundamental para o desenvolvimento de uma relação mais consciente e responsável entre os turistas e os locais que visitam, contribuindo para o fortalecimento das economias locais e para a preservação das tradições culturais (Silva, 2021).

Figura 14: Oficina sobre produtos locais oferecida as mulheres do ISC



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

A infraestrutura de hospedagem é um elemento considerável para o sucesso do turismo rural. No caso do Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra, uma das principais estratégias para atrair e manter os visitantes por períodos mais longos está na criação de hospedagens que ofereçam conforto sem comprometer a autenticidade e a sustentabilidade. Segundo Garau (2015), as hospedagens rurais podem ser pensadas de forma a valorizar o meio ambiente e a cultura local, ao mesmo tempo em que atendem às expectativas dos turistas, que buscam experiências únicas e sustentáveis.

Uma possibilidade para o Instituto é a construção de hospedagens ecológicas, que utilizam materiais locais e técnicas de construção sustentável, como o uso de madeira de reflorestamento, telhados verdes e sistemas de captação de água da chuva. Essas práticas contribuem para a redução do impacto ambiental das construções e reforçam o compromisso da instituição com a sustentabilidade (Carvalho, 2020). Além disso, a decoração das hospedagens pode refletir a cultura local, utilizando elementos artesanais e referências à história e às tradições da região, proporcionando uma imersão ainda maior na experiência rural.

Outra possibilidade é o desenvolvimento de chalés temáticos, onde cada unidade habitacional oferece uma experiência única relacionada a um aspecto específico da cultura local, como a produção de alimentos ou a história da região. Esse tipo de hospedagem cria um vínculo emocional entre o turista e o local, tornando

a estadia uma parte vital da experiência de turismo rural (Nunes, 2020). Além disso, essas hospedagens podem ser integradas às oficinas gastronômicas, oferecendo aos visitantes a oportunidade de participar ativamente da produção de alimentos que eles mesmos irão consumir durante a sua estadia.

Apesar das inúmeras possibilidades oferecidas pelo turismo rural com ênfase gastronômica, existem desafios significativos que precisam ser enfrentados para garantir seu sucesso e sustentabilidade. Um dos principais desafios, conforme ressaltam Souza e Carvalho (2021), é a infraestrutura. Muitas áreas rurais enfrentam dificuldades de acesso, com estradas precárias e falta de transporte público eficiente, o que pode dificultar a chegada de turistas e comprometer a experiência. Além disso, a falta de serviços básicos, como internet de qualidade e sistemas de saúde adequados, pode representar um obstáculo para o desenvolvimento do turismo em áreas mais remotas, como o caso do referido instituto.

Outro desafio está na qualificação da mão de obra local. Para garantir a qualidade das oficinas gastronômicas e dos serviços de hospedagem, é fundamental investir na capacitação dos trabalhadores, tanto em aspectos técnicos quanto em gestão e atendimento ao público. De acordo com Cooper *et al.* (2007), A ausência de profissionais qualificados no setor turístico pode impactar negativamente a experiência dos visitantes, resultando em uma deterioração da imagem e da reputação do destino turístico. Nesse sentido, é necessário que o Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra invista em programas de capacitação contínua para seus colaboradores, garantindo um atendimento de excelência.

Além disso, a gestão dos impactos ambientais do turismo é outro desafio que precisa ser enfrentado. O turismo rural, quando não bem gerido, pode causar danos ao meio ambiente, como a degradação de ecossistemas, o aumento da poluição e o desperdício de recursos naturais. Para Silva (2020), a adoção de práticas sustentáveis, como a gestão eficiente de resíduos, o uso de energias renováveis e a preservação dos recursos hídricos, é fundamental para garantir que o turismo rural seja uma atividade realmente sustentável.

O turismo rural com ênfase gastronômica apresenta um grande potencial para o desenvolvimento socioeconômico de áreas rurais, ao valorizar a cultura local e promover a interação dos turistas com os saberes e sabores regionais. No Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra, essa modalidade turística pode ser explorada por meio de oficinas gastronômicas, que oferecem uma experiência educacional e sensorial

enriquecedora, e pela criação de hospedagens sustentáveis, que incentivam a permanência prolongada dos visitantes.

Entretanto, para que o turismo rural focado em gastronomia alcance seu pleno potencial, é necessário enfrentar desafios relacionados à infraestrutura, à qualificação da mão de obra e à gestão ambiental. Com um planejamento adequado e o comprometimento com práticas sustentáveis, o Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra tem a oportunidade de se consolidar como um destino de referência no turismo rural e gastronômico, contribuindo para o desenvolvimento local e a preservação cultural e ambiental.

O Instituto Santa Cruz Ponta da Serra (ISC) representa um modelo significativo de como instituições locais podem promover o desenvolvimento sustentável e a preservação cultural através da gastronomia e do protagonismo comunitário. A experiência vivenciada pela comunidade de Adustina, Bahia, oferece um panorama valioso sobre como o ISC está moldando a identidade local e impulsionando o turismo rural e gastronômico. A análise das informações revela o impacto abrangente das atividades do ISC, destacando as contribuições para a preservação das tradições culinárias e o fortalecimento da coesão comunitária.

O envolvimento com o ISC vai além da simples participação em atividades; ele reflete uma integração profunda com a vida comunitária. As oficinas de artesanato e culinária são apenas uma parte das iniciativas oferecidas pelo instituto. As participantes mencionam que tem uma frequência de atividades, como a entrevistada 4. “venho para as oficinas uma vez por semana para artesanato e de quinze em quinze para aula de culinária” (Participante, 2024). Desde o início da organização das oficinas por Patrícia (Fig. 15), houve uma resposta entusiástica da comunidade, evidenciada pelo envolvimento contínuo nas atividades.

Figura 15: Evento de divulgação aula de artesanato



Fonte: Instituto Santa Cruz Ponta da Serra. @instituto\_santa\_cruz. Foto publicada em 15 de março de 2024. Instagram. Disponível em: [https://www.instagram.com/p/C4juUoguEVc/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/C4juUoguEVc/?img_index=1). Acesso em: 3 out. 2024.

A importância dessas oficinas para o desenvolvimento local é corroborada por Silva (2021, p.45), que observa que “o engajamento em atividades culturais e educacionais fortalece a identidade comunitária e promove o desenvolvimento local ao aumentar a atratividade da região para turistas”. Além das oficinas, o ISC organiza eventos esportivos e culturais, como os jogos de futebol feminino, que têm atraído e engajado jovens da comunidade. O suporte a aproximadamente 100 participantes de futebol, entre meninas e meninos, ilustra como o ISC contribui para a inclusão e o fortalecimento dos laços comunitários, aspectos importantes para o desenvolvimento social e econômico da região.

A valorização do conhecimento gastronômico local pelo ISC é uma parte fundamental de sua missão. As oficinas de culinária promovidas pelo ISC não apenas ensinam novas receitas, mas também ajudam a preservar as receitas tradicionais, como o cuscuz com mocotó. Pereira *et al.* (2019, p.5) ressaltam que “a valorização de práticas culinárias tradicionais é primordial para o desenvolvimento sustentável da comunidade, pois assegura que a cultura local seja preservada e apreciada”. Ao oferecer formação e apoio às famílias, o ISC contribui para a preservação do patrimônio cultural e para a promoção da identidade local.

A gastronomia local é um componente fundamental da identidade cultural de Adustina, com pratos tradicionais como o cuscuz com mocotó desempenhando um papel central. A entrevistada 3 destaca que “nosso famoso cuscuz com mocotó é o mais conhecido da região” e que a tradição de preparar este prato é “passada de família” (Participante, 2024). Esta tradição é um exemplo claro da riqueza cultural da região e do valor das práticas culinárias tradicionais.

O ISC facilita a preservação e transmissão desses conhecimentos através de suas oficinas de gastronomia. Costa (2019, p.22) argumenta que “a preservação dos saberes culinários locais é relevante para manter a identidade cultural e fortalecer a coesão comunitária”. As oficinas permitem que os moradores aprendam e aprimorem suas habilidades culinárias, enquanto também compartilham suas receitas e tradições com a nova geração. O envolvimento de familiares na transmissão desses conhecimentos é evidente, como menciona a entrevistada 5 que “ensinou a irmã e pretende ensinar aos filhos” (Participante, 2024). Este processo intergeracional é fundamental para assegurar a continuidade das tradições culinárias.

A gastronomia do ISC, em particular, é um elemento central da identidade cultural de Adustina, Bahia, como evidenciado pela tradição do preparo do cuscuz com mocotó, citado pela entrevistada 3. A valorização desses pratos tradicionais e a transmissão de saberes culinários entre gerações representam uma estratégia eficaz para promover o desenvolvimento local e para fortalecer a identidade gastronômica da região (Souza, 2021). As oficinas de gastronomia, além de ensinar novas receitas, também contribuem para a preservação das práticas alimentares tradicionais. Segundo Costa (2019, p. 112), “a preservação dos saberes culinários locais é importante para manter a identidade cultural e fortalecer a coesão comunitária”.

Além das oficinas, o ISC realiza projetos sociais que fortalecem o capital social da comunidade, como a doação de cestas básicas e cartões de renda. Estas iniciativas são indispensáveis para o bem-estar das famílias e para a construção de uma rede de apoio que fortaleça a coesão social. O apoio do ISC às famílias demonstra um compromisso com a melhoria das condições de vida e o fortalecimento da identidade comunitária.

O desenvolvimento do turismo rural e gastronômico enfrenta vários desafios, entre os quais a qualidade das estradas e a necessidade de uma divulgação mais eficaz são os mais críticos. A entrevistada 8 aponta que “a maior dificuldade hoje é justamente as estradas” e sugere que “promover mais apresentações culturais” e

“aumentar a divulgação” poderia ajudar a atrair mais visitantes (Participante, 2024). Mihailović e Moric (2012, p.275), destacam que “o desenvolvimento do turismo rural depende significativamente da qualidade da infraestrutura existente, bem como da implementação de estratégias de marketing eficazes, que são cruciais para atrair turistas e garantir a sustentabilidade da prática”.

Para enfrentar esses desafios é necessário adotar uma abordagem estratégica que inclua melhorias na infraestrutura e expansão das atividades promocionais. A criação de parcerias com outras organizações e a utilização de plataformas digitais para promover as atrações locais podem ser eficazes para aumentar a visibilidade e atrair turistas. Ferreira (2022b, p.76) sugere que “a promoção de produtos culturais e gastronômicos, como livros e eventos, pode ser uma ferramenta importante para estimular o turismo e promover o desenvolvimento local”.

A análise das atividades realizadas no ISC revela como o envolvimento comunitário e a preservação das tradições culinárias resultam em benefícios tangíveis para o desenvolvimento da região. O desenvolvimento endógeno, neste contexto, reflete-se na capacidade do ISC de promover a sustentabilidade local ao impulsionar o turismo rural e gastronômico, com base na valorização dos saberes tradicionais (Silva & Costa, 2023).

As oficinas de culinária e artesanato oferecidas pelo ISC permitem a integração da comunidade em um processo contínuo de aprendizado e preservação de conhecimentos locais. O envolvimento semanal nas atividades, como relatado pela entrevistada 4, demonstra a importância dessas iniciativas para o fortalecimento das habilidades locais e para a transmissão de tradições intergeracionais. Este protagonismo comunitário reflete-se no fortalecimento da identidade cultural e no desenvolvimento de produtos turísticos que integram a cultura local à experiência gastronômica dos visitantes (Oliveira & Nascimento, 2022).

Além disso, as mulheres do ISC estão sendo sensibilizadas para adotar melhores técnicas na produção de alimentos, como parte de um esforço para aprimorar a qualidade da oferta gastronômica e aumentar a atratividade turística. A organização de oficinas de culinária não apenas fomenta a preservação das tradições, mas também estimula a melhoria contínua das práticas culinárias, com foco na sustentabilidade e no fortalecimento da coesão comunitária (Almeida & Santos, 2020).

As relações entre turismo, associativismo, identidade gastronômica e a gastronomia do ISC são evidentes nas atividades do instituto. A comunidade participa

ativamente das iniciativas, o que fortalece os laços sociais e culturais (Gomes & Barbosa, 2023). A promoção do associativismo no contexto de atividades culturais, como oficinas, eventos e jogos esportivos, especialmente o futebol feminino, desempenha um papel crucial na inclusão social e no fortalecimento da identidade local, além de atrair turistas interessados em vivenciar e participar dessa cultura (Santos e Costa, 2017). Isso corrobora a análise de Silva (2021), que enfatiza o papel do engajamento comunitário no fortalecimento da identidade local e no desenvolvimento do turismo.

Portanto, as oficinas do ISC foram uma peça-chave para o desenvolvimento endógeno através do turismo rural e gastronômico, promovendo a valorização de conhecimentos locais, a preservação da identidade gastronômica e o protagonismo comunitário. Ao integrar atividades culturais e gastronômicas em suas iniciativas, o ISC cria uma base sólida para o crescimento sustentável da região, ao mesmo tempo que fortalece sua coesão social e atrai turistas interessados em suas tradições culturais e culinárias (Santos & Pereira, 2023).

Uma síntese foi proposta para as possibilidades e desafios do turismo promovido pelo ISC (Quadro 2).

Quadro 2: Possibilidades e Desafios do Turismo Rural Gastronômico e Comunitário do ISC

ASPECTOS	POSSIBILIDADES	DESAFIOS
Turismo rural com ênfase gastronômica	Fortalece economias locais, preserva o patrimônio cultural e valoriza práticas agroecológicas; promove o desenvolvimento sustentável.	Infraestrutura limitada, como estradas precárias e falta de serviços básicos (internet, saúde) dificulta a acessibilidade e o conforto dos turistas.
Oficinas gastronômicas e culturais	Conectam os turistas à produção de alimentos locais, promovendo uma troca de saberes e o fortalecimento das tradições culturais e culinárias.	Necessidade de qualificação da mão de obra local para garantir a qualidade das oficinas e dos serviços de turismo, além de gestão de impactos ambientais.
Hospedagem e infraestrutura turística	Potencial para desenvolvimento de hospedagens ecológicas e temáticas, integradas às experiências gastronômicas, promovendo maior imersão cultural e turismo local.	Custos elevados para implementar hospedagens sustentáveis e criar infraestrutura adequada; falta de visibilidade e promoção eficiente para atrair mais turistas.

Fonte: elaborado pelo autor (2024)

## 6 REGISTRO DA CULTURA DAS MULHERES DO INSTITUTO SANTA CRUZ DA PONTA DA SERRA ATRAVÉS DA OBRA “SERTANEJAS”

O livro "Sertanejas", produzido a partir do encontro com a comunidade do Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra (ISC) e como produto tecnológico desta pesquisa, destacou histórias de vida e culturais das mulheres sertanejas que refletem diretamente na construção e preservação da identidade gastronômica local. As experiências dessas mulheres, suas tradições culinárias e o modo como elas se relacionam com o meio ambiente, os recursos locais e as influências externas são elementos centrais para compreender a gastronomia como uma expressão cultural enraizada no cotidiano da comunidade.

O livro está estruturado em capítulos que intercalam as histórias de vida das mulheres com suas receitas tradicionais, proporcionando uma conexão direta entre suas narrativas pessoais e a gastronomia. Cada capítulo começa com uma breve biografia da participante, seguida de uma reflexão sobre sua contribuição para a preservação cultural local. Ao final de cada capítulo, há uma receita tradicional (Fig. 16) que representa sua história e herança familiar. A produção foi tanto física quanto digital, possibilitando um alcance maior e promovendo o engajamento com o público de diferentes maneiras.

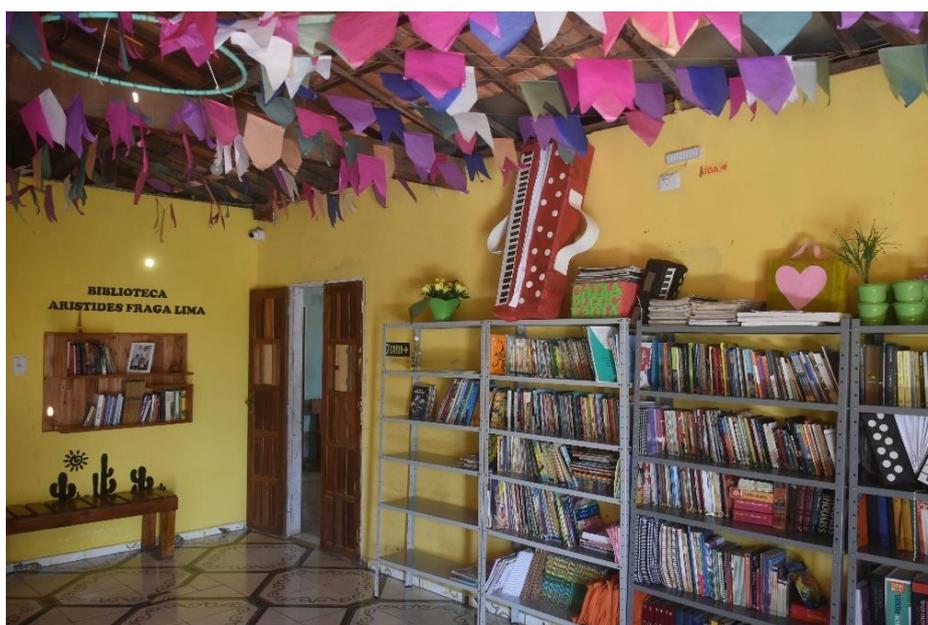
Figura 16: Produção de Macaxeira temperada para compor o livro Sertanejas



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

A inclusão deste livro no acervo da Biblioteca Aristides Fraga Lima (Fig. 17), composta por livros provenientes de doações, reforça ainda mais o compromisso do Instituto Santa Cruz com a preservação cultural e a disseminação do conhecimento. O livro *Sertanejas* será uma peça fundamental nesse acervo, oferecendo às futuras gerações um registro vivo das histórias e receitas tradicionais das mulheres sertanejas. Ele não apenas documenta as práticas culturais da comunidade, mas também inspira o leitor a conhecer e vivenciar essa cultura rica e única.

Figura 17: Biblioteca Aristides Fraga Lima do ISC



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

Outro objetivo alcançado pelas oficinas é a elaboração de um produto turístico gastronômico: um livro físico e digital, que documenta as receitas locais e a história das mulheres do ISC. Este livro, como destacado pela entrevistada 2, é visto como uma oportunidade de compartilhar a culinária local com um público mais amplo, promovendo a identidade gastronômica e atraindo mais visitantes. Conforme Ferreira (2022b, p.98), "a promoção de produtos culturais, como este livro, é uma ferramenta para estimular o turismo e contribuir para o desenvolvimento local".

Além das biografias e receitas, o livro também apresenta fotos e depoimentos que reforçam o caráter visual e sensorial da obra (Fig. 18), dando vida às tradições mencionadas.

Figura 18: Registro da coleta de depoimento para compor a biografia das mulheres sertanejas

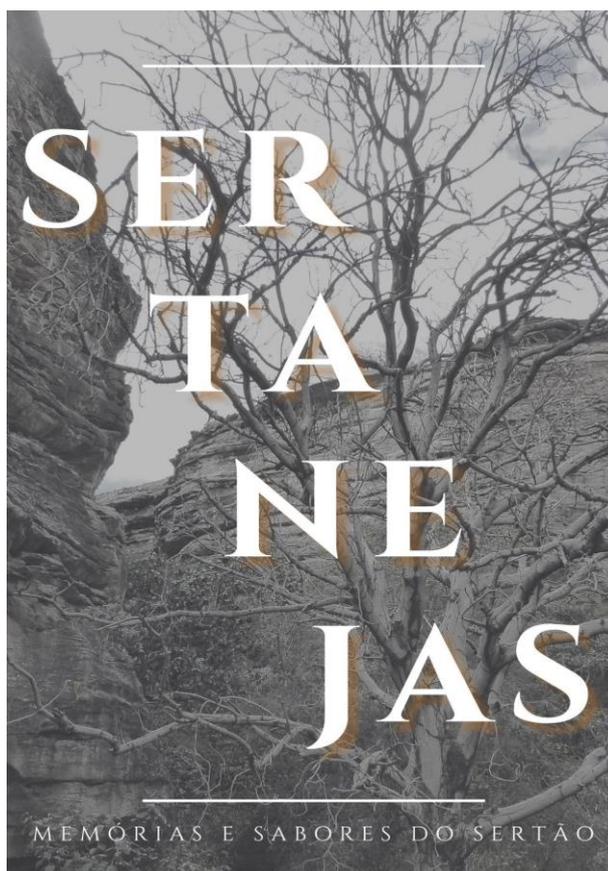


Fonte: elaborado pelo autor (2024)

O processo de produção envolveu a colaboração direta das mulheres do ISC, o que conferiu autenticidade à obra e garantiu que as histórias fossem contadas a partir de suas próprias perspectivas.

A participação na criação de um livro físico e digital sobre a história das mulheres do ISC e as receitas locais é uma oportunidade valiosa para promover o turismo e compartilhar o patrimônio cultural da comunidade. A entrevistada 2 acredita que incluir a receita do cuscuz com mocotó no livro ajudará a “compartilhar a culinária local com um público mais amplo” (Participante, 2024). Brulotte & Di Giovine (2016, p.1) enfatizam que “A culinária não é apenas uma questão de alimentos, mas também um reflexo da cultura, da identidade e das tradições que as comunidades mantêm ao longo do tempo. A preservação das práticas culinárias tradicionais é fundamental para a sobrevivência da cultura e para a identidade local”. O livro (Fig. 19), pode servir não apenas como um recurso educativo, mas também como um instrumento promocional para atrair turistas e despertar o interesse pela cultura local.

Figura 19: Capa do Livro Sertanejas (Produto Tecnológico)



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

As expectativas em relação ao impacto do turismo rural e gastronômico são otimistas. A entrevistada 6 acredita que a divulgação do livro físico e digital ajudará a atrair mais visitantes e aumentar o interesse pela comunidade e suas tradições (Participante, 2024). A literatura sugere que “a promoção de produtos culturais e gastronômicos pode ter um impacto positivo significativo na atração de visitantes e no desenvolvimento econômico da região” (Ferreira, 2022a, p.105). A criação de uma presença mais forte na mídia e a utilização de tecnologias digitais podem ampliar o alcance das iniciativas do ISC e potencializar seus efeitos positivos.

A culinária sertaneja, fortemente marcada pelo uso de ingredientes nativos e práticas transmitidas oralmente de geração em geração, simboliza uma resistência às pressões da modernidade e da homogeneização alimentar. O preparo de pratos típicos como a carne acebolada, o cuscuz e o mocotó, além do uso de plantas do semiárido, como a palma, evidenciam a capacidade das mulheres sertanejas de adaptar-se ao ambiente desafiador do sertão sem perder suas raízes culturais. Essas práticas não apenas refletem o sustento diário, mas também contam histórias de

resiliência, união e saberes tradicionais compartilhados entre as famílias e a comunidade.

No contexto do livro "Sertanejas", essas mulheres emergem como guardiãs das tradições gastronômicas, usando a culinária como uma forma de manter vivas suas identidades e culturas. Através dos relatos capturados no livro, percebe-se que a cozinha não é apenas um espaço físico, mas um lugar de troca de saberes e fortalecimento de laços comunitários. As receitas, passadas de mãe para filha, incorporam memórias e histórias que conectam as novas gerações às suas raízes.

O Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra desempenhou um papel fundamental ao promover oficinas (Fig. 20) e atividades voltadas para a valorização dessas tradições culinárias. Através dessas ações, busca-se criar um espaço de resistência e valorização das práticas alimentares locais, proporcionando também uma alternativa para o desenvolvimento do turismo rural com ênfase gastronômica. A preservação desses saberes gastronômicos, em conjunto com as histórias das mulheres sertanejas, fomenta um turismo que valoriza a autenticidade e a sustentabilidade, ao mesmo tempo em que empodera a comunidade local e fortalece sua identidade cultural.

Figura 20: Mulheres em oficina no ISC



Fonte: elaborado pelo autor (2024)

Essa conexão entre as histórias de vida das mulheres sertanejas e a identidade gastronômica evidencia a importância de preservar e celebrar essas tradições

alimentares, que carregam consigo séculos de adaptação ao sertão e uma profunda relação com a terra e os recursos naturais. O livro "Sertanejas" é, portanto, um testemunho dessa riqueza cultural e gastronômica que precisa ser protegida e transmitida às futuras gerações.

## 7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Instituto Santa Cruz Ponta da Serra desempenha uma função importante na promoção da gastronomia local e no fortalecimento do protagonismo comunitário em Adustina. Através de suas diversas iniciativas, o ISC contribui para a preservação das tradições culinárias e para o desenvolvimento sustentável da comunidade. As atividades do ISC são indispensáveis para enfrentar desafios e aproveitar oportunidades no turismo rural e gastronômico, fortalecendo a identidade cultural e promovendo um futuro próspero para a região.

A integração de práticas tradicionais com estratégias modernas de desenvolvimento e promoção pode ajudar a maximizar os benefícios para a comunidade e promover um turismo sustentável que valorize e preserve o patrimônio cultural local. O compromisso contínuo com a inclusão, a educação e a valorização cultural é fundamental para garantir que as tradições culinárias e comunitárias de Adustina continuem a prosperar e a contribuir para o desenvolvimento regional.

O Instituto Santa Cruz Ponta da Serra (ISC) emergiu como um catalisador vital para o desenvolvimento sustentável e o fortalecimento da identidade comunitária em Adustina, Bahia. A abordagem multifacetada do ISC, que integra práticas tradicionais de gastronomia com iniciativas voltadas para o turismo rural, não apenas preserva as tradições culinárias locais, mas também promove um modelo de desenvolvimento que pode servir de exemplo para outras comunidades em contextos semelhantes. Essa pesquisa visa consolidar as principais contribuições do ISC e discutir o impacto dessas iniciativas no desenvolvimento regional.

A gastronomia local é um pilar fundamental da identidade cultural em Adustina. Pratos tradicionais como o cuscuz com mocotó, destacados pela comunidade como uma especialidade regional, exemplificam a riqueza e a diversidade da culinária local. O ISC desempenha um papel relevante na preservação e promoção dessas tradições. Através de oficinas de culinária e projetos de capacitação, o ISC permite que essas receitas sejam transmitidas entre gerações e compartilhadas com visitantes, garantindo que o patrimônio cultural não apenas sobreviva, mas também prospere.

O protagonismo comunitário é um aspecto central das atividades do ISC. O instituto não apenas oferece oportunidades educacionais e culturais, mas também promove a inclusão social através de atividades como as oficinas de artesanato e

gastronomia. A participação ativa dos moradores em eventos e oficinas demonstra a importância da colaboração comunitária na construção de um futuro sustentável e na promoção da identidade local.

A inclusão social é ampliada através do apoio do ISC a diversas iniciativas comunitárias, como o suporte a programas de futebol para jovens, oficinas de leitura e contação de histórias, aulas de informática, entre outras atividades. Essas atividades proporcionam não apenas entretenimento e educação, mas também oportunidades para o desenvolvimento pessoal e profissional dos participantes. A integração de jovens em atividades esportivas, educacionais e culturais contribui para a coesão social e fortalece os laços comunitários, criando uma rede de apoio para o desenvolvimento sustentável.

Embora o ISC tenha alcançado marcos significativos, vários desafios permanecem no caminho do desenvolvimento do turismo rural e gastronômico. A qualidade das estradas e a necessidade de uma maior divulgação são barreiras identificadas pelos participantes da pesquisa. A melhoria da infraestrutura local e a expansão das estratégias de marketing ajudariam no aumento da visibilidade da região e atrair mais visitantes.

Para superar esses desafios, é necessário adotar uma abordagem estratégica que inclua a colaboração com outras organizações, a implementação de estratégias promocionais mais eficazes e a utilização de plataformas digitais para alcançar um público mais amplo. A criação de parcerias com entidades governamentais e privadas pode ajudar a melhorar a infraestrutura e aumentar o financiamento para projetos de desenvolvimento turístico. Além disso, promover eventos culturais e gastronômicos pode servir como uma ferramenta para aumentar a atratividade da região e fortalecer a presença do ISC no cenário turístico.

A integração de práticas tradicionais com estratégias modernas de desenvolvimento serve para maximizar os benefícios do turismo rural e gastronômico. O ISC já demonstra essa abordagem ao combinar a promoção de receitas tradicionais com técnicas modernas de marketing. O desenvolvimento de produtos culturais, como livros sobre a gastronomia local e a história das mulheres do ISC, pode servir como uma ferramenta eficaz para promover a região e atrair turistas interessados na cultura local.

O compromisso contínuo com a educação e a valorização cultural é fundamental para garantir que as tradições culinárias e comunitárias de Ajustina

continuem a prosperar. A criação de produtos culturais e a implementação de estratégias promocionais podem ajudar a fortalecer a identidade local e a promover um turismo sustentável que valorize e preserve o patrimônio cultural.

As expectativas em relação ao impacto do turismo rural e gastronômico são promissoras. A divulgação de produtos culturais, como o livro sobre a história e a gastronomia do ISC, pode aumentar o interesse dos turistas e estimular o desenvolvimento econômico da região. A ampliação da visibilidade da região e a atração de mais turistas podem resultar em benefícios econômicos e sociais significativos, contribuindo para um futuro mais próspero para a comunidade do assentamento e de Adustina.

O ISC está bem posicionado para continuar desempenhando uma função fundamental no desenvolvimento sustentável da região, desde que continue a integrar práticas tradicionais com estratégias modernas e a enfrentar os desafios identificados. A colaboração contínua entre a comunidade, o ISC e outras partes interessadas será indispensável para garantir que as tradições culinárias e comunitárias sejam preservadas e valorizadas, promovendo um turismo que seja tanto sustentável quanto enriquecedor.

O Instituto Santa Cruz Ponta da Serra exemplifica como a integração de práticas tradicionais e estratégias modernas pode contribuir para o desenvolvimento sustentável e a preservação cultural. Através de suas diversas iniciativas, o ISC fortalece a identidade comunitária, promove a gastronomia local e enfrenta os desafios do turismo rural. O compromisso com a inclusão, a educação e a valorização cultural são fundamentais para garantir que as tradições de Adustina continuem a prosperar e a contribuir para o desenvolvimento regional. O futuro do turismo rural e gastronômico da região dependerá da capacidade do ISC e da comunidade em superar desafios, explorar oportunidades e promover um turismo sustentável que valorize e preserve o patrimônio cultural local.

## REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. O capital social dos territórios: repensando o desenvolvimento rural. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 18, n. 51, p. 15-27, 2003. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbcsoc/a/G4XC5vHC6Jcph8Nj9zXX6bz/>. Acesso em: 4 nov. 2024.

ALEXOPOULOS, G.; MOUSSOURI, T.; SAGMEISTER, K. J.; STAMPFER, F. Food heritage makes a difference: the importance of cultural knowledge for improving education for sustainable food choices. **Sustainability**, Basel, v. 12, n. 4, p. 1509, 2020. DOI: 10.3390/su12041509.

ALMEIDA, R. A., SANTOS, J. P. Técnicas gastronômicas e o desenvolvimento turístico regional. **Revista Brasileira de Turismo**, Brasília, v. 15, n. 3, p. 45-57, 2020.

ALTIERI, M. A. **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. 5. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/218490>. Acesso em: 4 nov. 2024.

AMMIRATO, S.; FELICETTI, A. M. The potential of agritourism in revitalizing rural communities: some empirical results. In: CAMARINHA-MATOS, L. M.; SCHERER, R. J. (Eds.). **Collaborative systems for reindustrialization. IFIP Advances in Information and Communication Technology**, v. 408. Berlin: Springer, 2013. p. 489–497.

ANDRÉ, M. **Etnografia da prática escolar**. São Paulo: Papyrus, 1995.

**ATLAS DO DESENVOLVIMENTO HUMANO NO BRASIL**. Rio de Janeiro, PNUD, IPEA. Fundação João Pinheiro, 2010.

BAHIA. Secretaria de Turismo. **Plano de Turismo da Bahia**. Salvador: Secretaria de Turismo, 2007. Disponível em: <http://www.turismo.ba.gov.br>. Acesso em: 30 set. 2024.

BARBIERI, J. C. **Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

BARCZSZ, D. S.; AMARAL, F. F. A. Turismo gastronômico: a percepção do turista na 18ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco de Campo Mourão, Estado do Paraná. **Patrimônio: Lazer & Turismo**, v. 7, n. 11, p. 66-98, jul./set. 2010.

BARRETTO, Margarita. **Manual de Iniciação ao Estudo do Turismo**. São Paulo: Papyrus, 2000.

BERTH, J. **Empoderamento**. São Paulo: Pólen Produção Editorial LTDA, 2019.

BRAGHINI, G. et al. (orgs.). **Turismo de base comunitária: Reflexões e práticas na Ilha Mem de Sá - Sergipe**. Aracaju: Editora do Instituto Federal de Sergipe, 2020.

BRASIL. **Censo Brasileiro 2022**. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2022.

BRASIL. **Lei nº 11.771**, de 17 de setembro de 2008. Dispõe sobre a Política Nacional de Turismo. 2008.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Cadastur**: Sistema de cadastro dos prestadores de serviços turísticos no Brasil. Brasília: Ministério do Turismo, 2008. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br>. Acesso em: 30 set. 2024.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Diretrizes para o desenvolvimento do turismo rural no Brasil**. Brasília: Ministério do Turismo, 1997.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo rural**: orientações básicas. Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de Segmentação. 2. ed. Brasília: Ministério do Turismo, 2010b.

BRASIL. **Segmentação do turismo e o mercado**. Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de Segmentação. – Brasília: Ministério do Turismo, 2010a.

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

BRUHNS, Heloisa. **Turismo rural e desenvolvimento sustentável**. São Paulo: Editora Senac, 2005.

BRULOTTE, R.; DI GIOVINE, M. **Edible identities: Food as cultural heritage**. Farnham: Ashgate, 2016.

BURSZTYN, I. O. **Turismo de base comunitária**: Diversidade de Olhares e Experiências Brasileiras. São Paulo: Ed. SESC. (2007).

CAGLIARI, M. S. et al. A dimensão “protagonismo comunitário” na BNCC: o que significa para a disciplina de educação física? In: **CONGRESSO INTERNACIONAL DE EDUCAÇÃO FÍSICA E MOTRICIDADE HUMANA, X; SIMPÓSIO PAULISTA DE EDUCAÇÃO FÍSICA**, XVI, 2017, Campina Grande. *Anais...* Campina Grande: Realize Editora, 2017.

CAPATTI, A., & MONTANARI, M. **A civilização da cozinha italiana**. São Paulo. Edusp. (p. 76). 1999.

CARDOSO, A. M. Turismo de base comunitária quilombola na Bahia – (Brasil): uma práxis educativa decolonial e transmoderna. **Revista Brasileira de Estudos Turísticos**, Curitiba, v. 12, n. 1, p. 20-40, 2020.

CARVALHO, M. **Turismo sustentável**: práticas e impactos. São Paulo: Editora Sustentável. 2020.

\_\_\_\_\_. **A carne de sol na gastronomia nordestina**. Fortaleza: Ed. Cearense, 2014.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo. Global Editora. (p. 132). 2004.

CASTRO, F. M. de M.; SANTOS, Juliana Gomes Marinho dos. A cultura gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de pesquisa nos restaurantes de Aracaju/SE. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. IX, n. 2, p. 155-174, jul./dez. 2012.

CAVACO, C. Turismo rural comunitário (TRC) e desenvolvimento local na América Latina – Um olhar europeu. In: SOUZA, M. de; ELESBÃO, I. **Turismo rural: iniciativas e inovações**. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2011.

CISNE, M.; RODRIGUES, P. Interseccionalidade e empoderamento feminino: análise das mulheres rurais no Nordeste do Brasil. **Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 28, n. 1, p. 121-140, 2020.

COOPER, Chris; FLETCHER, John; FYALL, Alan; GILBERT, David; WANHILL, Stephen. **Tourism: Principles and Practice**. 4th ed. Harlow: Pearson Education, 2007.

CÓRNER, D. M. R. A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural. **VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**. Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul – RS. 2006.

COSTA, A. C. G. da. **Protagonismo Juvenil: adolescência, educação e participação demográfica**. Salvador: Fundação Odebrecht, 2000.

COSTA, M. **Festividades e identidade cultural: O papel da alimentação na preservação cultural**. Editora Cultural. São Paulo – SP. 2018.

COSTA M\_\_\_\_\_. **A importância da gastronomia na identidade comunitária**. Editora Cultural. São Paulo – SP. 2019.

COSTA M\_\_\_\_\_. A preservação dos saberes culinários no contexto do desenvolvimento local. **Cadernos de Cultura Alimentar**, São Paulo – SP. 12(1), 22-35. 2019.

DRUMM, A.; MOORE, A. **Ecoturismo: Planejamento e Gestão**. São Paulo: SENAC, 2005.

ELKINGTON, J. **Cannibals with forks: the triple bottom line of 21st-century business**. Oxford: Capstone, 1999.

ENGERS, M. **Paradigmas e Metodologias de Pesquisa em Educação: notas para reflexão**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 1994.

ERIG, G. A gastronomia típica, enquanto atrativo turístico-cultural de Palmas/TO. In: **XII Anais do Seminário ANPTUR**. Natal, Rio Grande do Norte. 2016.

FAJANS, J. **Brazilian food: race, class and identity in regional cuisines**. Oxford: Berg Publishers, 2012.

FERNANDES, B. M.; VALÉRIO, J. A. Resiliência comunitária e agricultura familiar: o papel da diversidade produtiva em assentamentos rurais. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 15, n. 3, p. 210-227, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rba/a/S1234567890>. Acesso em: 4 nov. 2024.

FERREIRA, A. L. Cultura e gastronomia: o impacto dos produtos culturais no turismo rural. **Turismo e Sociedade**, Curitiba, v. 20, n. 4, p. 98-113, 2022.

FERREIRA, J. Promoção e impacto do turismo cultural. **Revista de Turismo e Desenvolvimento**, Lisboa, v. 14, n. 2, p. 70-80, 2022.

FRASER, N. **The Old is Dying and the New Cannot Be Born: From Progressive Neoliberalism to Trump and Beyond**. Londres. Verso. 2019.

FREIRE, Carlos Augusto. **Sabores do Brasil: A história e a diversidade da nossa culinária**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2015.

FREITAS, P. **Gastronomia brasileira: um passeio pelas cozinhas regionais**. São Paulo: Ed. Sabores do Brasil, 2011.

GALLO, G.; PERALTA, J. El turismo rural comunitario como viabilizador para la revalorización de culturas y recursos: La importancia de imprimir vivencias y compartir saberes. **IV Jornadas de Turismo y Desarrollo**. Facultad de Ciencias Económicas: Buenos Aires, Argentina, 2014.

\_\_\_\_\_. **Turismo rural comunitario: Un aporte metodológico y herramientas prácticas**. Buenos Aires, Argentina: Editorial Teseo, 2018.

GÂNDARA, J. M. C. Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, Alexandre; ANSARAH, Marília Gomes. **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. SP: Manole, 2009.

GARAU, C. Perspectives on cultural and sustainable rural tourism in a smart region: the case study of Marmilla in Sardinia (Italy). **Sustainability**, Basel, v. 7, p. 6412-6434, 2015. DOI: 10.3390/su7066412.

GATTI, B. **A construção da pesquisa no Brasil**. Brasília: Plano Editora, 2002.

GERANDO FALCÕES. **Site da Gerando Falcões**, Quem somos. Disponível em <https://gerandofalcoes.com/quem-somos/> Acesso em 9 mai. São Paulo, 2024.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Turismo gastronômico: conceitos & características. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, v. 17, p. 2791, 2023.

GOMES, C. F.; BARBOSA, T. L. Identidade gastronômica e associativismo: estudo de caso no turismo rural. *Revista de Economia Criativa e Turismo*, v. 19, n. 2, p. 122-136, 2023.

GOMES, M. C. Agroturismo: Alternativa de Desenvolvimento para o Meio Rural. *Cadernos de Ciência & Tecnologia*, Brasília, v. 20, n. 2, p. 267-280, 2003.

HALL, C. M., & SHARPLES, L. **The Experience of Food: From Product to Place**. London: Routledge. 2003.

HOUSE, J. et al. What is culturally appropriate food consumption? A systematic literature review. *Agriculture and Human Values*, Dordrecht, v. 37, n. 3, p. 865–879, 2020. Disponível em: <https://link.springer.com/article/10.1007/s10460-020-10024-2>. Acesso em: 20 maio. 2024.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Pioneira, 1999.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo agropecuário 2017: Agricultura familiar: primeiros resultados**. Rio de Janeiro: IBGE, 2017.

INSTITUTO SANTA CRUZ DA PONTA DA SERRA. **Site do Instituto Santa Cruz da Ponta da Serra**, Página inicial. Disponível em <https://sites.google.com/view/institutosantacruzpontadaserra/> Acesso em 9 mai. Asutina-BA, 2024.

KOSKOWSKI, M.; DOMINIK, P. The role of culinary heritage in regional tourism development strategies in Poland in the face of contemporary trends in tourism. *Przedsiębiorczość i Zarządzanie*, v. 18, n. 8, p. 93–104, 2017.

LANE, B. Turismo rural de segunda geração: prioridades e questões de pesquisa. In: CRISTÓVÃO, A.; PEREIRO, X.; SOUZA, M. de; ELESBÃO, I. (Org.). **Turismo rural em tempos de novas ruralidades**. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2014.

LARA, A. M. D. B., & MOLINA, A. A. **Pesquisa qualitativa: apontamentos, conceitos e tipologias**. Metodologia e técnicas de pesquisa nas áreas de ciências humanas. Maringá: Eduem, 2011.

LEAL, R. E. da S. A Etnografia no estudo turismo sob a perspectiva antropológica. **VII Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**. Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP, 2010.

LIMA FILHO, D. de O. et al. 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. 2007.

LIMA, A. **Educação e experiência no turismo gastronômico: o papel das oficinas culinárias**. Porto Alegre: Editora Universitária. 2020.

LIMA, J. F. **Sabores do Brasil: A Influência da Diversidade Cultural na Gastronomia Brasileira**. São Paulo: Editora Brasilis, 2019.

LIMA, R., & FERREIRA, M. Território e Turismo Rural no Nordeste Brasileiro: Perspectivas e Desafios. **Sociedade e Território**, Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, v. 34, n. 1, 2022.

MACIEL, J. **Alimentação e sociedade**: uma perspectiva sociocultural. Rio de Janeiro: Ed. Sociais, 2001.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre – RS, 2001, vol.7, n.16, p. 145-156.

MARTINS, L. M. Silva, R. V. S., Vilar, J. W. C. Nascimento, I. R. do. O protagonismo da comunidade no Planejamento Turístico Participativo. Em **Turismo em Foco** – Volume 2. Editora Poisson. Belo Horizonte – MG. 2019.

MARTINS, P. R., & Oliveira, M. J. **Tipologias e tendências do turismo rural contemporâneo**. Rio de Janeiro: Ed. Nacional. 2020.

MARUJO, M. **Estudo de caso como método de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2016.

MENDES, R. **Patrimônio culinário do sertão**. Salvador: Ed. Sertaneja, 2016.

MIELKE, R. A.; PEGAS, L. S. **Turismo de base comunitária**: uma alternativa para o desenvolvimento sustentável. Curitiba: Editora UFPR, 2009.

MIHAILOVIĆ, B.; MORIC, I. The role of marketing philosophy in rural tourism. **Tourism and Hospitality Management**, Rijeka, v. 18, n. 2, p. 267-279, 2012.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Editora Senac. São Paulo, 2004.

MONTANARI, Massimo. **Food is Culture**. New York: Columbia University Press, 2004.

MOURA, P.; FERNANDES, A. Inovação e sustentabilidade no protagonismo comunitário. **Revista de Desenvolvimento Social**, v. 19, n. 2, p. 65-79, 2023.

MULLER, S. G.; SILVA, F. B da. **Turismo de experiência gastronômica rural e desenvolvimento local**. Trabalho de Conclusão de Curso. Florianópolis: Instituto Federal de Santa Catarina, 2021.

NUNES, P. **Turismo rural e hospedagens temáticas**: inovação e experiência no campo. Curitiba: Editora Campestre. 2020.

OLIVEIRA, A. **Atividades esportivas e desenvolvimento comunitário**. São Paulo: Editora Social. 2023.

OLIVEIRA, J. **Turismo rural e sustentabilidade**: práticas agroecológicas e desenvolvimento local. Belo Horizonte: Editora Território. 2019.

OLIVEIRA, R. M. **Turismo Gastronômico: Cultura e Sabores Mundiais**. Rio de Janeiro: Editora Viagem, 2020.

OLIVEIRA, R. **Turismo e gastronomia: experiências sensoriais e culturais**. Florianópolis: Ed. Tur, 2017.

OLIVEIRA, S. M.; NASCIMENTO, A. V. O papel das oficinas comunitárias no fortalecimento da identidade cultural. *Revista de Estudos Regionais*, v. 16, n. 2, p. 71-84, 2022.

OLIVEIRA, S.; CARVALHO, J. Empoderamento feminino e autonomia: o papel dos projetos comunitários no sertão nordestino. *Cadernos de Políticas Públicas*, v. 15, n. 2, p. 142-159, 2022.

PEREIRA, L. M.; CALDERÓN-CONTRERAS, R.; NORSTRÖM, A. V.; et al. Chefs como agentes de mudança da cozinha: conhecimento indígena e comida tradicional como inovações em sustentabilidade. *Global Sustainability*, Cambridge, v. 2, e16, 2019. DOI: 10.1017/S2059479819000139.

PHILIPPI JR., A. Turismo Rural no Brasil: A Valorização do Espaço Rural. *Cadernos de Turismo e Hotelaria*, Curitiba, v. 1, n. 1, p. 45-58, 2002.

PILCHER, J. M. *Que vivan los tamales! Food and the making of Mexican identity*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 2012.

RAMOS, M. E. O turismo rural no Brasil: política pública e gestão local. *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional*, v. 6, n. 2, p. 167-185, 2010. Disponível em: <https://www.rbgdr.net>. Acesso em: 30 set. 2024.

RIBAS Jr., F. B. **Educação e Protagonismo Juvenil**. 2004. Disponível em: <[http://prattein.com.br/home/dados\\_anexos/95.pdf](http://prattein.com.br/home/dados_anexos/95.pdf)>. Acesso em: 20 nov. 2023.

RICHARDS, G. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? In: HALL, C. M.; SHARPLES, L. (Eds.). *Tourism and gastronomy*. London: Routledge, 2002. p. 23-30.

RIEDL, M.; ALMEIDA, J. A. **Turismo rural: ecologia, lazer e desenvolvimento**. Bauru: Edusc, 2000.

RODRIGUES, C. **A cozinha brasileira: identidade e diversidade**. São Paulo: Ed. Culinária, 2010.

RODRIGUES, L. **Turismo rural e gastronomia: perspectivas para o desenvolvimento sustentável**. Recife: Editora Verde, 2019.

SACHS, I. **Caminhos para o desenvolvimento sustentável**. 2. ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2007.

SAMPAIO, C. A. C. Turismo como Fenômeno Humano: princípios para pensar a ecossocioeconomia do turismo e sua prática sob a denominação turismo comunitário. **Turismo em Análise**, v. 18, n. 2, p. 148-165, nov. 2007.

SANTOS, Maria Clara; COSTA, João Paulo. **Cultura, Turismo e Desenvolvimento Local: Uma Abordagem Comunitária**. São Paulo: Editora Contexto, 2017.

SANTOS, P. R.; PEREIRA, L. O. Desafios e oportunidades no turismo rural e gastronômico: uma análise contemporânea. **Cultura e Turismo Sustentável**, v. 18, n. 3, p. 48-60, 2023.

SANTOS, T. **Turismo gastronômico: experiências culinárias e desenvolvimento local**. Salvador: Editora Regional. 2020.

SCHÄFER, T.; KIESLINGER, B. Supporting emerging forms of citizen science: a plea for diversity, creativity and social innovation. **Journal of Science Communication**, Trieste, v. 15, n. 2, Y02, 2016. DOI: 10.22323/2.15020402.

SCHNEIDER, S. **A diversidade da agricultura familiar**. 2. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/232368/000728365.pdf?sequence=1>. Acesso em: 4 nov. 2024.

SERVO, E. E.; BERVIAN, P. A.; SILVA, J. V. **Metodologia da pesquisa científica**. São Paulo: Atlas, 2007.

SHIVA, V. **Stolen harvest: The Hijacking of the Global Food Supply**. South End Press. 2000.

SILVA, E. **Gestão ambiental e turismo rural: desafios e soluções**. Florianópolis: Editora Sustentare. 2020.

SILVA, J. A influência do ambiente na gastronomia local. **Revista de Estudos Culturais**, v. 10, n. 2, p. 120-125, 2015.

SILVA, J. **Desenvolvimento local e envolvimento comunitário**. Editora Comunitária. (p. 45). 2021.

SILVA, J. M. **Mandioca e sua importância na gastronomia nordestina**. Recife: Editora Nordeste, 2021.

SILVA, M. D. de C. Fazendo etnografia no arquivo: desafios e possibilidades. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico de Sergipe**, v. 1, n. 48, p. 75-86, 2018.

SILVA, M. L.; PEREIRA, L. R. As múltiplas funções da agricultura familiar: um estudo no assentamento Monte Alegre, Ribeirão Preto, SP. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 50, n. 1, p. 119-138, 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/resr/a/jfj6tldsV3qFLXcJzjQfWjNp/>. Acesso em: 4 nov. 2024.

SILVA, M. R.; COSTA, P. T. Turismo e desenvolvimento endógeno: experiências em comunidades rurais do nordeste brasileiro. *Estudos de Desenvolvimento Local*, v. 10, n. 1, p. 101-118, 2023.

SILVA, R. **Turismo e sustentabilidade**: a valorização da produção local. Fortaleza: Editora Planalto. 2021.

SOUSA, R.; ALMEIDA, T.; NASCIMENTO, F. Mulheres rurais e o protagonismo comunitário no sertão: desafios e oportunidades. *Revista Brasileira de Sociologia*, v. 8, n. 3, p. 231-249, 2020.

SOUZA, D. H. Gastronomia e identidade cultural no sertão nordestino. *Estudos de Cultura Popular*, v. 9, n. 4, p. 65-79, 2021.

SOUZA, J.; SILVA, A. Circuitos curtos e sustentabilidade no turismo rural. *Revista Brasileira de Desenvolvimento Rural*, v. 17, n. 2, p. 45-60, 2023.

SOUZA, M. de; KLEIN, A. L.; RODRIGUES, R. G. Turismo rural: conceitos, tipologias e funções. In: SOUZA, M. de. **Turismo rural**: fundamentos e reflexões. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2019.

SOUZA, M., & Carvalho, T. **Infraestrutura e desafios do turismo rural no Brasil**. Campinas: Editora Inovar. 2021.

SOUZA, R. P. **Gastronomia do Sertão**: Tradição e Sabores. Fortaleza: Editora Sertões, 2019.

TELLES, J. L.; SANTOS, E. M. O Turismo Rural no Brasil: Práticas, Gestão e Contexto. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, São Paulo, v. 1, n. 1, p. 5-20, 2007.

VEIGA, J. E. **Cidades imaginárias**: o Brasil é menos urbano do que se calcula. Campinas: Editora Autores Associados, 2002.

WANNER, A.; PRÖBSTL-HAIDER, U. Barriers to stakeholder involvement in sustainable rural tourism development—Experiences from Southeast Europe. *Sustainability*, Basel, v. 11, n. 12, p. 3372, 2019. DOI: 10.3390/su11123372.

WILLIAMS, Stephanie; BEST, Geoffrey. **Gastronomy and Tourism**: Global Perspectives on Food and Beverage Consumption. London: Routledge, 2014.

ZANIN, L. M.; PRANDO, E. A. O Enoturismo no Brasil: Um Estudo de Caso na Serra Gaúcha. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, São Paulo, v. 6, n. 3, p. 345-359, 2012.

ZIMMERMANN, A. **Turismo rural e desenvolvimento sustentável**. Florianópolis: Ed. do Autor, 1996.



## APÊNDICE A



**INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE**  
**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO**  
**DEPARTAMENTO DE PÓS GRADUAÇÃO**  
**PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO DE MESTRADO PROFISSIONAL EM TURISMO**

FORMULÁRIO DE OBSERVAÇÃO DO INSTITUTO SANTA CRUZ DA PONTA DA SERRA

Data da Observação:

Horário de Início:

Horário de Término:

QUESTÕES OBSERVADAS	SIM	NÃO
O instituto é facilmente acessível?		
Existem sinalizações claras indicando a localização do instituto?		
As instalações são acessíveis para pessoas com deficiência?		
As instalações são adequadas?		
Os equipamentos de cozinha são modernos e em bom estado?		
Há áreas específicas para visitantes, como recepção e sala de espera?		
O espaço destinado às atividades gastronômicas é adequado?		
Os pratos servidos são preparados com ingredientes locais?		
Há uma variedade de pratos típicos disponíveis?		
As receitas preservam as tradições culinárias locais?		
Existem opções para diferentes preferências e restrições alimentares?		
Os visitantes são incentivados a participar do preparo dos pratos?		
Há workshops ou oficinas culinárias disponíveis para os turistas?		
Os visitantes recebem informações sobre a origem e história dos pratos?		
A comunidade local participa ativamente das atividades do instituto?		
Os produtos utilizados são adquiridos de fornecedores locais?		
Há programas de capacitação para os membros da comunidade?		
O turismo gastronômico contribui para a economia local?		
Os lucros gerados são reinvestidos na comunidade?		
Existem parcerias com outras organizações locais?		
instituto adota práticas de sustentabilidade, como reciclagem?		
Há um uso eficiente de recursos, como água e energia?		
Os resíduos são gerenciados de maneira adequada?		

Observações gerais sobre o instituto:



## APÊNDICE B



**INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO  
DEPARTAMENTO DE PÓS GRADUAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO DE MESTRADO PROFISSIONAL EM TURISMO**

---

### ROTEIRO PARA ENTREVISTA COM MULHERES DO ISC

Número da entrevista:

Data da entrevista:

#### **Aspectos socioeconômicos:**

Gênero:

Idade:

#### **Sobre o Instituto:**

Quais foram os principais desafios enfrentados durante o desenvolvimento dos serviços de turismo gastronômico oferecidos pelo instituto?

Qual foi o papel da comunidade local no desenvolvimento e implementação dos serviços oferecidos pelo instituto?

Como a comunidade contribui para as atividades diárias do instituto?

Foram realizados treinamentos ou capacitações para os membros da comunidade?

Como o instituto contribuiu para a preservação da cultura e tradições locais?

#### **Sobre o turismo gastronômico:**

O turismo gastronômico oferecido pelo instituto tem impactado a economia local?

Quais foram os principais benefícios sociais do desenvolvimento do turismo gastronômico para a comunidade?

Como foram selecionados os pratos e receitas que são oferecidos aos visitantes?

Quais são as principais expectativas dos visitantes em relação ao turismo gastronômico oferecido pelo instituto?

Qual foi o papel da comunidade local no desenvolvimento e implementação das receitas produzidas pelo instituto?

As receitas preservam as tradições culinárias locais?

Os produtos utilizados são adquiridos de fornecedores locais?



## APÊNDICE C



**INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO  
DEPARTAMENTO DE PÓS GRADUAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO DE MESTRADO PROFISSIONAL EM TURISMO**

---

**ROTEIRO DE ENTREVISTA APLICADO COM LÍDER/REPRESENTANTE DO  
INSTITUTO SANTA CRUZ PONTA DA SERRA (ISC)**

Este roteiro de entrevista faz parte da pesquisa de mestrado intitulada: Gastronomia e Protagonismo Comunitário do Instituto Santa Cruz Ponta da Serra para o Turismo Rural em Adustina – BA, de autoria de Dalmo de Moura Costa, mestrando do Programa de Pós-Graduação de Mestrado Profissional em Turismo do Instituto Federal de Sergipe (IFS), sob orientação do Prof. Dr. Claudio Roberto Braghini, que tem como objetivo geral de analisar o desenvolvimento endógeno a partir do turismo rural e gastronômico no Instituto Santa Cruz Ponta da Serra (ISC), localizado na zona rural do município de Adustina - BA, na Bahia, através da valorização de conhecimentos locais e do protagonismo comunitário. Assim sendo, a sua participação será de suma importância para a construção participativa de instrumento norteador que contribuirá para alcançar o objetivo proposto e gerar a confecção do produto tecnológico no formato de um livro físico e digital que remonta sobre a história e as receitas locais contribuindo na divulgação do turismo local.

- Entrevistado (a): \_\_\_\_\_
- Cargo em exercício: \_\_\_\_\_
- Data da entrevista: \_\_\_\_\_

### **ROTEIRO DE ENTREVISTA**

#### **Introdução:**

Saudar e agradecer pela participação na pesquisa.

Explicar de forma breve sobre o projeto de pesquisa e seu objetivo geral.

Confirmação do consentimento para participação na entrevista.

#### **Contextualização:**

Poderia compartilhar um pouco sobre sua experiência e envolvimento com o Instituto Santa Cruz Ponta da Serra e sua comunidade?

Como você percebe o papel do turismo rural e gastronômico no desenvolvimento local de Adustina, Bahia?

**Conhecimentos Locais e Protagonismo Comunitário:**

Quais são os principais elementos da culinária local que você considera distintivos e representativos da região?

Como esses elementos da culinária local são preservados e transmitidos dentro da comunidade?

Você poderia compartilhar exemplos de iniciativas ou projetos em que a comunidade tenha desempenhado um papel central na promoção da gastronomia local ou do turismo rural?

**Valorização do Conhecimento Local:**

Como o Instituto Santa Cruz Ponta da Serra tem contribuído para valorizar e preservar os saberes e práticas gastronômicas tradicionais da região?

Qual é a importância da valorização desses saberes locais para o desenvolvimento da comunidade?

**Desafios e Oportunidades:**

Quais são os principais desafios enfrentados pela comunidade em relação ao desenvolvimento do turismo rural e gastronômico?

Existem oportunidades específicas que você identifica para promover ainda mais o turismo rural e gastronômico em Adustina?

**Participação na Construção do Produto Tecnológico:**

Como você enxerga a importância da sua participação na construção do livro físico e digital sobre a história das mulheres do ISC e as receitas locais para a promoção do turismo local?

Você tem alguma sugestão ou ideia específica que gostaria de compartilhar para a elaboração desse produto tecnológico?

**Expectativas e Impactos:**

Quais são suas expectativas em relação aos possíveis impactos positivos que o turismo rural e gastronômico podem trazer para o ISC e a comunidade de Adustina?

Como você acredita que a divulgação do livro físico e digital pode contribuir para esses impactos positivos?

**Considerações Finais:**

Há mais alguma informação ou aspecto que você gostaria de acrescentar sobre a relação entre a gastronomia, o turismo rural e o protagonismo comunitário em Adustina, Bahia?



INSTITUTO  
FEDERAL  
Sergipe

## APÊNDICE D

INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO  
DEPARTAMENTO DE PÓS GRADUAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO DE MESTRADO PROFISSIONAL EM TURISMO



INSTITUTO  
FEDERAL  
Sergipe  
Programa de Pós Graduação  
de Mestrado Profissional  
em Turismo

### ROTEIRO DE ENTREVISTA APLICADO COM AS MULHERES REPRESENTANTES DO INSTITUTO SANTA CRUZ PONTA DA SERRA (ISC)

Este roteiro de entrevista faz parte da pesquisa de mestrado intitulada: Gastronomia e Protagonismo Comunitário do Instituto Santa Cruz Ponta da Serra para o Turismo Rural em Adustina – BA, de autoria de Dalmo de Moura Costa, mestrando do Programa de Pós-Graduação de Mestrado Profissional em Turismo do Instituto Federal de Sergipe (IFS), sob orientação do Prof. Dr. Claudio Roberto Braghini, que tem como objetivo geral de analisar o desenvolvimento endógeno a partir do turismo rural e gastronômico no Instituto Santa Cruz Ponta da Serra (ISC), localizado na zona rural do município de Adustina - BA, na Bahia, através da valorização de conhecimentos locais e do protagonismo comunitário. Assim sendo, a sua participação será de suma importância para a construção participativa de instrumento norteador que contribuirá para alcançar o objetivo proposto e gerar a confecção do produto tecnológico no formato de um livro físico e digital que remonta sobre a história e as receitas locais contribuindo na divulgação do turismo local.

- Entrevistado (a): \_\_\_\_\_
- Cargo em exercício: \_\_\_\_\_
- Data da entrevista: \_\_\_\_\_

### ROTEIRO DE ENTREVISTA

#### **Introdução:**

Saudar e agradecer pela participação na pesquisa.

Explicar de forma breve sobre o projeto de pesquisa e seu objetivo geral.

Confirmação do consentimento para participação na entrevista.

#### **Contextualização:**

Poderia compartilhar um pouco sobre sua experiência e vivência na comunidade de Adustina e sua relação com o Instituto Santa Cruz Ponta da Serra?

Como você percebe o papel das mulheres na preservação das tradições gastronômicas e culturais da região?

**Memórias e Receitas Tradicionais:**

Quais são as lembranças mais marcantes que você tem relacionadas à gastronomia local?

Você poderia compartilhar algumas das receitas tradicionais da sua família ou da comunidade que você considera particularmente significativas?

Havia ou há algum prato típico feito na sua família que é reproduzido atualmente?

**Importância da Gastronomia na Comunidade:**

Como a gastronomia local contribui para fortalecer os laços comunitários e preservar a identidade cultural de Adustina?

Qual é o papel das mulheres na transmissão desses conhecimentos gastronômicos às gerações mais jovens?

**Desafios e Superações:**

Quais são os principais desafios que você enfrentou ou observou outras mulheres enfrentarem ao longo do tempo em relação à manutenção das tradições culinárias locais?

Como esses desafios foram superados ou podem ser superados?

**Construção do Livro de Memórias e Receitas:**

Como você enxerga a importância de registrar as memórias e receitas locais em um livro físico e digital para a comunidade de Adustina?

Você tem alguma sugestão ou ideia específica para contribuir com a construção desse livro?

Algo que não pode faltar neste livro?

**Divulgação e Preservação Cultural:**

Além de contribuir para a divulgação do turismo local, como você acredita que o livro de memórias e receitas pode ajudar na preservação da cultura e tradições gastronômicas de Adustina?

Quais são suas expectativas em relação ao impacto positivo que o livro pode ter na comunidade?

**Valorização do Protagonismo Feminino:**

Como você vê o papel das mulheres como protagonistas na promoção do turismo rural e gastronômico em Adustina?

Existem histórias ou exemplos específicos de mulheres da comunidade que você gostaria de destacar pela sua contribuição nesse contexto?

**Apoio e Engajamento Comunitário:**

Qual é a importância do apoio e engajamento da comunidade, especialmente das mulheres, na elaboração e divulgação do livro de memórias e receitas?

Como podemos incentivar uma maior participação e colaboração da comunidade nesse processo?

**Considerações Finais:**

Há mais alguma informação ou aspecto que você gostaria de acrescentar sobre a relação entre a gastronomia, o protagonismo feminino e o turismo rural em Adustina, Bahia?



## APÊNDICE E



INSTITUTO  
FEDERAL  
Sergipe

INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO  
DEPARTAMENTO DE PÓS GRADUAÇÃO

PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO DE MESTRADO PROFISSIONAL EM TURISMO

### ENTREVISTA SOBRE RECEITAS E MEMÓRIAS (PRODUTO TECNOLÓGICO)

#### 1. Introdução Pessoal:

Qual é o seu nome completo?

Quantos anos você tem?

Você nasceu aqui em Adustina? Se não, de onde você é?

#### 2. História de Vida:

Pode nos contar um pouco sobre sua infância? Como era sua vida quando você era criança?

Quais são as suas lembranças mais marcantes da juventude?

Como é a sua família? (pais, irmãos, filhos)

Como você começou a cozinhar? Quem te ensinou?

#### 3. Rotina e Trabalho:

Como é o seu dia a dia atualmente?

Quais são as principais atividades que você realiza ao longo do dia?

Qual é o papel da comida na sua vida e na vida da sua família?

#### 4. Receitas e Culinária:

Qual é o prato que você mais gosta de fazer? Por que ele é especial para você?

Tem alguma receita que foi passada de geração em geração na sua família?

Pode nos contar como preparar esse prato especial?

Quais são os ingredientes principais e os passos para fazer essa receita?

#### 5. Tradições e Cultura:

Quais são as tradições culinárias que você segue na sua casa?

Há alguma festa ou celebração em que essa comida é especialmente importante?

O que a comida significa para você em termos de cultura e identidade?

6. Reflexão e Futuro:

Como você vê a importância de manter essas tradições culinárias vivas?

O que você espera para o futuro da culinária sertaneja?

Que mensagem você gostaria de deixar para as futuras gerações sobre a importância da comida e da tradição?

7. Agradecimentos e Encerramento:

Gostaria de acrescentar algo mais que não foi perguntado?



COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA DO IFS

## APÊNDICE F

**INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E EXTENSÃO  
DEPARTAMENTO DE PÓS GRADUAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE MESTRADO PROFISSIONAL EM TURISMO**

### TERMO/REGISTRO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Convidamos o(a) Sr.(a) para participar como voluntário(a) da pesquisa **GASTRONOMIA E PROTAGONISMO COMUNITÁRIO DO INSTITUTO SANTA CRUZ PONTA DA SERRA PARA O TURISMO RURAL EM ADUSTINA - BA**, Trabalho de Conclusão de Curso - TCC que está sob a responsabilidade do pesquisador DALMO DE MOURA COSTA, Rua Joaquim Amâncio de Carvalho, 106, Brasília, CEP 48430-000. Tel./Whatsapp: (75) 99961-0376, e-mail: dalmomoura@outlook.com.

Este trabalho está sob a orientação do Prof. Dr. Claudio Roberto Braghini. Telefone: (79)99179-2166 e-mail: claudio.braghini@academico.ifs.edu.br.

Todas as suas dúvidas podem ser esclarecidas com o responsável por esta pesquisa. Apenas quando todos os esclarecimentos forem prestados e você concorde com a realização do estudo, pedimos que rubriche as folhas e assine ao final deste documento, que está em duas vias. Uma via lhe será entregue e a outra ficará com o pesquisador responsável.

Você estará livre para decidir participar ou não, sem ônus. Será possível retirar o consentimento em qualquer fase da pesquisa, também sem nenhuma penalidade.

#### INFORMAÇÕES SOBRE A PESQUISA:

- **Descrição da pesquisa:** Este estudo tem por Objetivo Geral analisar o desenvolvimento endógeno a partir do turismo rural e gastronômico no Instituto Santa Cruz Ponta da Serra (ISC), localizado na zona rural do município de Adustina, na Bahia, através da valorização de conhecimentos locais e do protagonismo comunitário.
- **Procedimentos de Pesquisa:** Este trabalho de coleta de dados ocorrerá ao longo do primeiro semestre do ano de 2024, sob a autorização do Conselho de Ética em Pesquisa do Instituto Federal de Sergipe - CEP/IFS, nº \_\_\_\_\_, onde cada participante será consultado(a) apenas uma vez, por meio de preenchimento de Questionário Semiestruturado ou Entrevista. Serão consultadas, a título de amostra, Líder (CEO) mulheres pertencentes ao ISC.
- **Riscos:** Invasão de privacidade; Tomar o tempo do sujeito ao responder ao questionário/entrevista; considerar riscos relacionados à divulgação de imagem, quando houver filmagens ou registros fotográficos; Interferência na vida e na rotina dos sujeitos. Divulgação de dados confidenciais.
- **Controle de Riscos:** Minimizar desconfortos, garantindo local reservado e liberdade para não responder questões constrangedoras; Estar atento aos sinais verbais e não verbais de desconforto; Garantir a não violação e a integridade dos documentos (danos físicos, cópias, rasuras); Assegurar a confidencialidade e a privacidade, a proteção da imagem e a não estigmatização, garantindo a não utilização das informações em prejuízo das pessoas e/ou das comunidades, inclusive em termos de autoestima, de prestígio e/ou econômico – financeiro; Garantir que sempre serão respeitados os valores culturais, sociais, morais, religiosos e éticos, bem como os hábitos e costumes;

- **Benefícios:** Entrega de produto tecnológico no formato livro físico e digital que conte as histórias e preparos gastronômicos; Estímulo ao turismo rural; Fortalecimento e engajamento da comunidade; Interação com visitantes; Empoderamento feminino; Valorização da identidade e cultura local. Incentivo ao empreendedorismo local; Estímulo aos jovens na continuidade das atividades locais. Os dados coletados nesta pesquisa ficarão sob a responsabilidade do pesquisador aplicador acima informado, pelo período mínimo de 5 anos.

Nada lhe será pago e nem será cobrado para participar desta pesquisa, pois a aceitação é voluntária, mas fica também garantida a indenização em casos de danos, comprovadamente decorrentes da participação na pesquisa, conforme decisão judicial ou extrajudicial. Se houver necessidade, as despesas para a sua participação serão assumidas pelos pesquisadores (ressarcimento de transporte e alimentação).

Em caso de dúvidas relacionadas aos aspectos éticos deste estudo, você poderá consultar o Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos do IFS no endereço: (Av. Jorge Amado, 1551 - Jardins, Aracaju - SE, CEP: 49025-330. Tel.: (79) 3711 – 1422, e-mail: cep@ifs.edu.br).



DALMO DE MOURA COSTA - MATRÍCULA SIGAA/IFS 2022100561

### CONSENTIMENTO DA PARTICIPAÇÃO DA PESSOA COMO VOLUNTÁRIO(A)

Eu, \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, abaixo assinado pela pessoa por mim designada, após a leitura (ou a escuta da leitura) deste documento e de ter tido a oportunidade de conversar e ter esclarecido as minhas dúvidas com o pesquisador responsável, concordo em participar do estudo **GASTRONOMIA E PROTAGONISMO COMUNITÁRIO DO INSTITUTO SANTA CRUZ PONTA DA SERRA PARA O TURISMO RURAL EM ADUSTINA - BA**, como voluntário (a). Fui devidamente informado (a) e esclarecido (a) pelo(a) pesquisador (a) sobre a pesquisa, os procedimentos nela envolvidos, assim como os possíveis riscos e benefícios decorrentes de minha participação. Foi-me garantido que posso retirar o meu consentimento a qualquer momento, sem que isto leve a qualquer penalidade.

Aracaju, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024

\_\_\_\_\_

Assinatura

Presenciamos a solicitação de consentimento, esclarecimentos sobre a pesquisa e o aceite do voluntário em participar. (02 testemunhas não ligadas à equipe de pesquisadores):

Testemunha 1	Assinatura:
Testemunha 2	Assinatura: