



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



**BELIENE BATISTA DOS SANTOS**

**SABORES, SABERES E TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA:  
ROTEIRO GASTRONÔMICO NO POVOADO PONTAL EM INDIAROBA/SE**

ARACAJU  
2020

BELIENE BATISTA DOS SANTOS

**SABORES, SABERES E TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA:  
ROTEIRO GASTRONÔMICO NO POVOADO PONTAL EM INDIAROBA/SE**

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)

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Carla Norma Correia dos Santos

## FICHA CATALOGRÁFICA

Santos, Beliene Batista dos.  
S231s Sabores, saberes e turismo de base comunitária: roteiro gastronômico no povoado Pontal em Indiaroba/SE. / Beliene Batista dos Santos. – Aracaju, 2021.

125f.: il.

Dissertação – Mestrado Profissional em Turismo – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Sergipe – IFS.

Orientador: Profa. Dra. Carla Norma Correia dos Santos.

1. Turismo de base comunitária. 2. Alimentos – Roteiro gastronômico. 3. Sergipe - Turismo. I. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Sergipe - IFS. II. Santos, Carla Norma Correia dos. III. Título.

CDU: 338.48(813.7)

BELIENE BATISTA DOS SANTOS

**SABORES, SABERES E TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA:  
ROTEIRO GASTRONÔMICO NO POVOADO PONTAL EM INDIAROBA/SE**

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: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

---

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Carla Norma Correia dos Santos (Presidente)  
Instituto Federal de Sergipe – IFS

---

Professor Dr. Denio Santos Azevedo  
Instituto Federal de Sergipe – UFS

---

Professora Dr. Geruza Aline Erig  
Instituto Federal de Tocantins-IFTO

## **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 deste trabalho de conclusão de curso de mestrado pode ser reproduzida sem autorização por escrito do autor.

---

**Beliene Batista dos Santos**  
Instituto Federal de Sergipe – IFS

---

**Dr.<sup>a</sup> Carla Norma Correia dos Santos**  
Instituto Federal de Sergipe – IFS

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus por me permitir seguir em frente diante das adversidades que cruzaram o caminho, aos meus familiares e amigos, que vibraram a cada etapa desenvolvida com muito zelo e sacrifícios e a minha orientadora Dr. Carla Norma Correia dos Santos, pela paciência, dedicação e compromisso em me conduzir ao melhor caminho para que fosse apresentado um trabalho digno.

Dedico essa produção, as produtoras e produtores de alimentos artesanais que participaram de forma ativa da construção desse lindo projeto.

## RESUMO

Dentre as várias possibilidades de desenvolvimento que o turismo pode vir a promover, urge modelos de gestão consciente e autêntico, que fogem do tradicional turismo de massa, dentre os quais destaca-se o turismo de base comunitária. O turismo de base comunitária é um modelo de gestão em que a população local figura como protagonista nos processos de planejamento, implementação e controle da atividade turística praticada em uma região. É referência, pois tem como participantes ativos, as comunidades tradicionais ribeirinhas, pesqueiras, indígenas, extrativistas e quilombolas. Essas comunidades têm como premissas comuns, o respeito à natureza, o intercâmbio cultural, o respeito aos povos e sua cultura e o desenvolvimento de benefícios coletivos. No povoado Pontal, localizado no município de Indiaroba, situado no litoral sul do estado de Sergipe, a comunidade tem em sua essência alguns princípios importantes que estão relacionados ao turismo de base comunitária, que poderá constituir uma estratégia utilizada pelas comunidades tradicionais para complementar a renda e, ao mesmo tempo valorizar e preservar os modos de vida e o potencial natural existente nessa área. Assim, a presente pesquisa tem como objetivo geral desenvolver um roteiro gastronômico, um catálogo e uma logomarca para os produtos da gastronomia do povoado Pontal, a fim de incrementar a oferta turística e agregar valor aos produtos da culinária local. Para alcançar o objetivo geral, foi necessário delinear caminhos construídos pelos seguintes objetivos específicos: caracterizar os elementos que compõe a gastronomia do povoado Pontal; desenvolver oficinas de sabores e saberes gastronômicos com a população que trabalha com a produção de alimentos da culinária local; e diagnosticar as potencialidades do processo de produção e comercialização da culinária local, enquanto atividade geradora de renda. A pesquisa foi desenvolvida utilizando o método fenomenológico e a abordagem qualitativa, que se mostrou a mais adequada para interpretar o fenômeno pesquisado. No que se refere a metodologia, o presente estudo é de natureza aplicada, com caráter exploratório-descritivo, a fim de levantar informações pertinentes sobre a temática em estudo. Quanto aos procedimentos metodológicos foi utilizada a pesquisa bibliográfica, na qual foram reunidos e analisados textos já publicados, de modo a dar suporte ao trabalho; a pesquisa documental, a partir da utilização de fontes que não haviam passado por quaisquer tratamentos analíticos; e a pesquisa de campo, responsável pela coleta de dados *in loco*, que posteriormente foram tabulados e analisados.

**Palavras-chave:** Turismo de base comunitária. Roteiro gastronômico. Alimentos tradicionais. Desenvolvimento local.

## ABSTRACT

Among the various development possibilities that tourism can promote, there is an urgent need for conscious and authentic management models, which deviate from the traditional mass tourism, among which community-based tourism stands out. Community-based tourism is a management model in which the local population plays a leading role in the planning, implementation and control processes of tourism in a region. It is a reference, as its active participants are traditional riverside communities, fishing communities, indigenous peoples, extractivists and quilombolas. These communities have as common premises, respect for nature, cultural exchange, respect for people and their culture and the development of collective benefits. In the village of Pontal, located in the municipality of Indiaroba, located on the southern coast of the state of Sergipe, the community has in its essence some important principles that are related to community-based tourism, which may constitute a strategy used by traditional communities. to supplement income and, at the same time, enhance and preserve the ways of life and the natural potential existing in this area. Thus, the present research has as general objective to develop a gastronomic itinerary, a catalog and a logo for the gastronomy products of the Pontal village, in order to increase the tourist offer and add value to the local cuisine products. To reach the general objective, it was necessary to outline paths built by the following specific objectives: to characterize the elements that make up the gastronomy of the Pontal village; develop workshops on gastronomic flavors and knowledge with the population that works with the production of food from the local cuisine; and diagnose the potential of the process of production and commercialization of local cuisine, as an income-generating activity. The research was developed using the phenomenological method and the qualitative approach, which proved to be the most adequate to interpret the researched phenomenon. Regarding the methodology, the present study is of an applied nature, with an exploratory-descriptive character, in order to gather relevant information on the subject under study. As for the methodological procedures, a bibliographic research was used, in which already published texts were gathered and analyzed, in order to support the work; documental research, using sources that had not undergone any analytical treatment; and field research, responsible for collecting data in loco, which were later tabulated and analyzed.

**Keywords:** Community-based tourism. Gastronomic itinerary. Traditional foods. Local development.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 01 - Localização do povoado Pontal (Indiaroba) .....	48
Figura 02 - Produção de cocada mole no povoado Pontal (Indiaroba) .....	57
Figura 03 - Produção de cocadas modinhas no povoado Pontal (Indiaroba) .....	58
Figura 04 - Alimentos feitos à base da mangaba pela ASCAMAI (Indiaroba) .....	59
Figura 05 - Doce de caju ameixa produzido no povoado Pontal (Indiaroba) .....	60
Figura 06 - Doce de caju em calda produzido no povoado Pontal (Indiaroba) .....	60
Figura 07 - Moqueca de aratu na palha de uricuri produzida no povoado Pontal (Indiaroba) .....	61
Figura 08 - Frigideira de aratu produzida no povoado Pontal (Indiaroba) .....	61
Figura 09 - Peixe ao forno produzido no povoado Pontal (Indiaroba) .....	62
Figura 10 - Moqueca de peixe produzida no povoado Pontal (Indiaroba) .....	62
Figura 11 - Produção de doces em tachos e no fogão a lenha (Indiaroba) .....	64
Figura 12 - Utensílios e ferramentas utilizadas na produção alimentar no povoado Pontal (Indiaroba) .....	64
Figura 13 - Produtora alimentar participante das oficinas no povoado Pontal (Indiaroba) .....	66
.....	67
Figura 14 - Material entregue aos participantes da oficina (Indiaroba) .....	68
Figura 15 - Dinâmica com os participantes da oficina (Indiaroba) .....	69
Figura 16 - Participantes no primeiro dia de oficina (Indiaroba) .....	69
Figura 17 - Discussão sobre a logomarca da gastronomia de Pontal (Indiaroba) .....	70
Figura 18 - Desenho do roteiro gastronômico de Pontal construído pelo grupo um (Indiaroba) .....	70
Figura 19 - Apresentação do roteiro desenhado pelo grupo um (Indiaroba) .....	71
Figura 20 - Desenho do roteiro gastronômico de Pontal elaborado pelo grupo dois (Indiaroba) .....	71
Figura 21 - Apresentação do roteiro desenhado pelo grupo dois (Indiaroba) .....	72
Figura 22 - Participantes da oficina de construção da matriz SWOT (Indiaroba) ....	72
Figura 23 - Construção da matriz SWOT com a comunidade do povoado Pontal (Indiaroba) .....	72
Figura 24 - Ambiente interno da matriz SWOT construída coletivamente (Indiaroba) .....	73
.....	90
Figura 25 - Entrega e apresentação do roteiro gastronômico de Ponta aos visitantes (Indiaroba) .....	90
Figura 26 - Itinerário realizado pelos visitantes do roteiro gastronômico do Povoado Pontal (Indiaroba) .....	91
.....	91
Figura 27 - Apresentação da horta orgânica da pousada da Lulu (Indiaroba) .....	92
Figura 28 - Explanação das dependências da pousada da Lulu (Indiaroba) .....	92
Figura 29 - Demonstração pela produtora Ruthe da produção de pastel de Aratu (Indiaroba) .....	92
Figura 30 - Recheio de Aratu para a produção do pastel (Indiaroba) .....	93
Figura 31 - Explanação do processo de produção do catado de aratu e do doce modinha pela produtora Silvia (Indiaroba) .....	93
.....	93

Figura 32 - Explicação do processo de catação do aratu (Indiaroba) .....	94
Figura 33 - Apresentação pela produtora Denise do processo de produção das cocadas mole (Indiaroba) .....	94
.....	
Figura 34 - Exposição do processo de produção do doce de araçá (Indiaroba) .....	95
Figura 35 - Explanação pela produtora Ana Gleide do processo de produção do caju ameixa (Indiaroba) .....	95
Figura 36 - Demonstração da produção do doce de caju em calda (Indiaroba) .....	96
Figura 37 - Explicação do processo de produção do doce modinha de amendoim (Indiaroba) .....	96
Figura 38 - Aquisição da cocada de amendoim pela visitante (Indiaroba) .....	97
Figura 39 - Mesa posta para almoço dos visitantes do roteiro gastronômico teste do Povoado Pontal (Indiaroba) .....	97
Figura 40 - Almoço sendo servido pelos visitantes no roteiro gastronômico teste de Pontal (Indiaroba) .....	
Figura 41 - Representação dos estabelecimentos da gastronomia do Povoado Pontal (Indiaroba) .....	102
.....	104
Figura 42 - Logomarca Sabores de Pontal .....	105
Figura 43 - Logomarca nas embalagens em kraft .....	105
Figura 44 - Logomarca nas etiquetas em kraft .....	106
Figura 45 - Capa do catálogo gastronômico de Pontal .....	106
Figura 46 - Folha de apresentação do catálogo gastronômico de Pontal .....	
Figura 47 - Folha de apresentação do processo produtivo dos alimentos do povoado Pontal .....	107
.....	107
Figura 48 - Folha do caça palavras dos produtos, instrumentos e matérias primas alimentares povoado Pontal .....	110
Figura 49 - Materiais comprados e disponibilizados aos produtores alimentares do povoado Pontal (Indiaroba) .....	110
Figura 50 - Entrega dos materiais as produtoras alimentares participantes das oficinas (Indiaroba) .....	
.....	
Figura 51 - Embalagens e etiquetas usadas nos produtos durante o roteiro gastronômico teste do Povoado Pontal (Indiaroba) .....	111
.....	111
Figura 52 - Saco para pastel personalizado com a logomarca (Indiaroba) .....	
Figura 53 - Etiquetas personalizadas com a logomarca na moqueca na palha (Indiaroba) .....	112
.....	112
.....	
Figura 54 - Etiquetas adesivas coloridas nos doces modinha (Indiaroba) .....	

## LISTA DE TABELAS

Tabela 01 - Principais culturas exploradas .....	50
Tabela 02 - Principais criações de animais .....	51
Tabela 03 - Precificação atual do roteiro gastronômico de Pontal .....	98
Tabela 04 - Custos operacionais com catálogo e roteiro gastronômico .....	108
Tabela 05 - Orçamento do material utilizado na comercialização dos produtos gastronômicos .....	109

## LISTA DE QUADROS

Quadro 01- Termos culinários presentes no povoado Pontal em Indiaroba-SE.....	64
Quadro 02- Estabelecimentos e alimentos produzidos/comercializados no povoado Pontal..	80
Quadro 03- Hierarquização dos atrativos/equipamentos turístico do povoado Pontal.....	81

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ASCAMAI - Associação das Catadoras de Mangaba de Indiaroba

BA - Bahia

COVID-19 - *Corona Virus Disease* – 2019

DO - Denominação de Origem

DRP - Diagnóstico Rápido Participativo

h - hora

ha - hectare

hs - horas

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IFS - Instituto Federal de Sergipe.

IGs - Indicações Geográficas

IP - Indicação de Procedência

kg - quilograma

km - quilômetro

MCM - Movimento das Catadora de Mangaba de Sergipe

min - minutos

n°. - número

PCD - Pessoa com Deficiência

SE - Sergipe

SWOT - Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats

TBC - turismo de Base Comunitária

ton. - tonelada

UFS - Universidade Federal de Sergipe

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>14</b>
<b>2 TURISMO, ASSOCIATIVISMO E DESENVOLVIMENTO LOCAL .....</b>	<b>20</b>
2.1 TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA E DESENVOLVIMENTO LOCAL ...	20
2.2 ASSOCIATIVISMO E ECONOMIA SOLIDÁRIA: UMA RELAÇÃO NECESSÁRIA PARA O DESENVOLVIMENTO LOCAL .....	23
<b>3 ROTEIRIZAÇÃO, ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA .....</b>	<b>30</b>
3.1 ALIMENTAÇÃO E TERRITORIALIDADE .....	30
3.2 GASTRONOMIA E ROTEIRIZAÇÃO TURÍSTICA: EXPRESSÃO DE CULTURA E IDENTIDADE .....	32
<b>4 METODOLOGIA DA PESQUISA .....</b>	<b>39</b>
4.1 MÉTODO ABORDAGEM, NATUREZA E OBJETIVO DA PESQUISA .....	39
4.2 PESQUISA BIBLIOGRÁFICA E PESQUISA DOCUMENTAL .....	40
4.3 PESQUISA DE CAMPO .....	41
4.4 CONSTRUÇÃO DOS PRODUTOS TECNOLÓGICOS .....	44
<b>5 DA COLHEITA AO MAR: IMPORTÂNCIA SOCIOECONÔMICA DA ATIVIDADE PESQUEIRA E EXTRATIVISTA PARA O MUNICÍPIO DE INDIAROBA-SE .....</b>	<b>46</b>
5.1 CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO .....	47
5.2 AS PRÁTICAS EXTRATIVISTAS E PESQUEIRAS NO MUNICÍPIO DE INDIAROBA .....	51
<b>6 RESULTADOS E DISCUSSÃO DA PESQUISA DE CAMPO .....</b>	<b>55</b>
6.1 CARACTERIZAÇÃO DA GASTRONOMIA DE PONTAL .....	55
6.2 OFICINA SABORES E SABERES DE PONTAL: UM CAMINHO PARA O TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA .....	64
6.3 DIAGNOSTICO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO	

DA CULINÁRIA DO POVOADO PONTAL .....	
6.4 HIERARQUIZAÇÃO DO ATRATIVOS TURÍSTICOS DO POVOADO PONTAL.....	75
	78
<b>7 ROTEIRO TURÍSTICO, CATÁLOGO GASTRONÔMICO E LOGOMARCA COMO POTENCIALIZADORES DA GASTRONOMIA LOCAL</b>	
7.1 ROTEIRO TURÍSTICO GASTRONÔMICO SABORES DE PONTAL .....	83
7.1.1 Elaboração e planejamento do roteiro gastronômico .....	83
7.1.2 Roteiro gastronômico teste no povoado Pontal .....	83
7.1.3 Fixação dos preços a serem cobrados na comercialização do roteiro gastronômico e avaliação do roteiro teste no povoado Pontal .....	87
7.2 LOGOMARCA E CATÁLOGO GASTRONÔMICO SABORES DE PONTAL.....	103
.....	113
8 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	116
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>122</b>
<b>APÊNDICES .....</b>	

## 1 INTRODUÇÃO

É inegável que o turismo na atualidade é considerado por estudiosos da área como um dos segmentos econômicos que mais cresceu nos últimos anos. É uma atividade econômica cujos efeitos normalmente mudam em virtude dos movimentos e dinâmicas que são criadas a partir das relações que a sociedade constrói com o meio social, ambiental, econômico ou político. Quando praticada de forma sustentável, a atividade turística fortalece a cadeia produtiva local, pode vir a gerar emprego e renda nas localidades em que o turismo é desenvolvido, além de aproximar as culturas entre os povos. Segundo Cunha (2009), o fenômeno turístico pode ser compreendido como uma atividade complexa, com características diversas, havendo uma relação direta da vontade do turista em se deslocar, com as particularidades do destino, sendo suas viagens motivadas por questões de lazer, ecoturismo, profissionais, culturais, dentre outras.

No Brasil, a atividade turística provoca um fluxo de circulação de pessoas que viajam a uma dada localidade em busca de lazer, aventura, histórias, culturas, saúde, dentre outras motivações. É um país abundante em atrativos turísticos, com um potencial natural riquíssimo que absorve perfis diversos de turistas, porém, não só de belezas naturais sobrevive o turismo, pois além de investimentos em infraestrutura básica e turística, a atividade no país necessita da articulação do poder público, da iniciativa privada e da sociedade para que a mesma continue existindo e se fortalecendo, em prol do desenvolvimento social, econômico e ambiental das populações.

Decerto, a evolução da atividade turística desencadeia o movimento financeiro, possibilitando investimentos importantes em regiões turísticas, gerando impactos tanto positivos quanto negativos nas condições e nos modos de vida das comunidades onde a atividade turística se instala. Nos países consolidados como destinos turísticos é perceptível que essa atividade econômica poderá vir a contribuir para o aumento da geração de emprego e renda, como também possibilitar a expansão da cadeia produtiva do turismo, refletida na realização de investimentos em infraestruturas básicas e turísticas na localidade. No entanto, a evolução da atividade não pode estar pautada em um viés meramente econômico, uma vez que é impossível analisar o fenômeno turístico sem considerar as questões sociais, políticas, culturais e ambientais que estão envolvidas nessa atividade (BARBOSA, 2005).

Dentre as possibilidades de gestão observadas no turismo, existe uma forma de gestão participativa e solidária, com base na participação comunitária e pautada em objetivos

comuns, que é o turismo de base comunitária. Como ressalta Coriolano (2012), o turismo de base comunitária é aquele em que a comunidade detém o controle efetivo sobre as terras, sendo sua forma de organização pautada no associativismo/cooperativismo sob o olhar atento das populações locais, com efetivo controle das atividades econômicas associadas à exploração do turismo.

O turismo de base comunitária (TBC) segue uma ideia de desenvolvimento socioeconômico nas comunidades tradicionais pesqueiras, indígenas ou quilombolas, baseado em um turismo consciente, solidário e responsável, com ações geridas pela própria comunidade, ultrapassando barreiras internas e externas, visando o crescimento e fortalecimento da atividade. Nesta perspectiva, consiste em um modelo de gestão onde os membros das comunidades são os protagonistas e sua gestão é centrada na participação da comunidade no processo de tomada de decisão, no que diz respeito às melhorias sociais, econômicas e culturais de sua população (CRUZ, 2009).

Um dos princípios que norteiam o TBC é o associativismo e o cooperativismo cuja organização busca o mesmo objetivo, porém, há diferenças que podem ser notadas na natureza do processo. Enquanto a associação está pautada na promoção da assistência social e da educação, nas manifestações culturais, na representatividade política e na defesa de classes, as cooperativas têm em sua essência um viés fundamentalmente econômico, sendo seu principal objetivo oportunizar o negócio produtivo de seus associados junto ao mercado (BALEM, 2016).

No turismo de base comunitária essas relações entre associativismo e cooperativismo se complementam, pois quando trabalhados de forma conjunta, os benefícios são garantidos tanto aos associados ligados diretamente ao tipo de atividade que desenvolvem, quanto à população local, sendo que, ao se enxergarem como uma organização forte, os associados passam a representar e defender os interesses da comunidade.

No estado de Sergipe, são desenvolvidas algumas práticas de turismo de base comunitária voltadas socioeconomicamente para as populações que trabalham principalmente com a pesca, e o extrativismo vegetal e animal. São pequenas comunidades que sobrevivem do que é produzido pela natureza e oferecido em forma de produtos para o consumo de turistas e visitantes.

Embora o turismo de base comunitária tenha apresentado alguns avanços nos últimos anos, o mesmo ainda necessita de investimentos que fortaleçam a cadeia turística no estado, uma vez que o turismo em suas diversas formas de segmento enfrenta alguns problemas como: a qualificação profissional limitada; o apoio financeiro insuficiente à atividade; a pouca

diversidade de produtos turísticos no estado; a baixa qualidade dos serviços e a carência de infraestrutura básica e turística (SILVA; TEIXEIRA, 2014).

No município de Indiaroba, localizado no Litoral Sul do estado de Sergipe, o turismo não é a principal atividade econômica, conforme apontado por Faxina e Freitas (2020), as quais ressaltam que as principais atividades econômicas desenvolvidas no município, por ordem de importância são a pesca, a agricultura e o turismo. Apesar disso, a localidade desenvolve ações tímidas no que tange à atividade turística, as quais costumam ser orientadas por iniciativas dos gestores locais em parceria com as instituições públicas de ensino técnico e superior do estado, a exemplo do Instituto Federal de Sergipe (IFS) e Universidade Federal de Sergipe (UFS), através de projetos de pesquisa e extensão em turismo que impulsionam a adoção de um olhar mais apurado acerca das possibilidades e necessidades de intervenções público-privadas na região, com vistas ao fortalecimento da atividade turística e, por conseguinte, o fomento ao desenvolvimento local amparado pelos recursos endógenos e envolvimento comunitário.

De acordo com Silva (2016), no povoado Pontal, em Indiaroba – SE, existem algumas comunidades tradicionais importantes, destacando-se a das marisqueiras, a das mangabeiras e a pesqueira. Diante disso, no povoado há algumas comunidades tradicionais que se utilizam dos saberes e técnicas artesanais e rudimentares que são passadas de uma geração a outra. São grupos com modos de vida próprios que buscam em seu trabalho diário satisfazer as necessidades da população local, sejam elas voltadas para o comércio ou para a própria subsistência.

Segundo o Decreto nº. 6.040, de 07 de janeiro de 2007, que institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, as comunidades tradicionais são definidas como:

Grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos por tradição (BRASIL, 2007a, p. 1).

No povoado Pontal, objeto de estudo desse trabalho, verifica-se que o turismo de base comunitária poderá constituir uma estratégia utilizada pelas comunidades tradicionais para complementar a renda e, ao mesmo tempo valorizar e preservar os modos de vida e o potencial natural existente nessa área (SANTOS, 2017). Nesse sentido, a comunidade de Pontal tem em sua essência alguns princípios importantes que estão relacionados ao turismo

de base comunitária, como o associativismo, através da Associação das Catadoras de Mangaba de Indiaroba (ASCAMAI), a participação da população no processo de tomada de decisões em questões que envolvem a comunidade, a autossustentação através das atividades econômicas tradicionais como a pesca e o extrativismo, e a valorização da cultura através da preservação dos saberes.

Ante a relevância cultural e socioeconômica do extrativismo da mangaba para o estado de Sergipe, em 2010 foi instituída pelo governo estadual a Lei n°. 7.082, a qual reconhece as catadoras de mangaba como um grupo culturalmente diferenciado, garantindo o seu autorreconhecimento como um direito (SERGIPE, 2010). Diante disso, as comunidades tradicionais das catadoras de mangabas, muito expressivas e atuantes no povoado Pontal, podem ser compreendidas como grupo tradicionalmente diferenciado, que deve ser protegido segundo as suas formas próprias de organização social, seus territórios e recursos naturais, indispensáveis para a garantia de sua produção física, cultural, social, religiosa e econômica (SERGIPE, 2010).

Por certo, a comunidade do povoado Pontal, constituída por marisqueiras, pescadores, extrativistas, barqueiros e população em geral, possui algumas peculiaridades culturais, que identificam o modo de vida do seu povo. São os saberes, fazeres e sabores gastronômicos, transmitidos de geração em geração que criam raízes nos espaços em que as habilidades e os conhecimentos humanos estão presentes. Desse modo, nos restaurantes, os cardápios apresentam uma culinária variada, confeccionada a partir de peixes e mariscos da região, como também doces feitos à base de ingredientes encontrados no povoado.

A alimentação constitui um conjunto de significados relacionados à vida humana, a construção de uma identidade específica, própria de cada cultura, o que desperta o interesse das pessoas que não vivem naquele local e para lá se dirigem, com o objetivo de conhecer as especificidades da gastronomia do lugar. Nesse sentido, levando em consideração a potencialidade gastronômica do povoado, alicerçados no planejamento participativo, na economia solidária e na autogestão da comunidade de Pontal, foi possível visualizar um roteiro turístico gastronômico que abrangesse a culinária local como um conjunto de produções alimentares elaboradas a partir de significações simbólicas, tradicionais e históricas que formam uma identidade.

Na visão de Bahl (2004), os roteiros turísticos são compreendidos como um conjunto de elementos importantes para a efetivação de uma viagem que segue determinados trajetos, cria fluxos e possibilita um melhor aproveitamento dos atrativos. Para o Ministério do Turismo, um roteiro pode ser compreendido como um itinerário formado por elementos que

promovam algum tipo de identidade e tem como finalidade o planejamento, gestão, promoção e comercialização da atividade turística (BRASIL, 2007b). No que diz respeito a um roteiro turístico gastronômico, Cunha e Oliveira (2009) o compreendem como um itinerário preestabelecido, que leva o visitante a vivenciar uma experiência turística pessoal por meio dos aromas, sabores e saberes dos alimentos e tem como finalidade promover, divulgar e preservar a cultura gastronômica de uma localidade.

Outra ferramenta importante para a promoção dos sabores e saberes gastronômico do povoado Pontal é o catálogo turístico. Segundo Rodrigues (2017), um catálogo é uma ferramenta de apresentação, divulgação e venda de um serviço, organizada de forma clara e objetiva, a fim de despertar o interesse do leitor em adquirir um produto. Os serviços e produtos devem estar disponibilizados de tal forma que não haja dúvida sobre o que é ofertado. Nesse sentido, o catálogo é um meio de despertar e atrair a atenção do leitor e passa a ser um cartão de visita para quem deseja conhecer um produto, um atrativo, ou um lugar.

Diante dos inúmeros tipos de catálogos, pode-se destacar aqui o gastronômico sendo representado por curiosidades, contos, saberes e fazeres culturais, dados históricos e geográficos da culinária de uma região. O catálogo gastronômico vai muito além de imagens de alimentos prontos, mas busca uma identificação do público com os elementos que são apresentados, além de promover a divulgação do lugar. Viabilizar e propagar os atrativos turísticos de uma região é seguramente o objetivo de um catálogo turístico, visto que, o mesmo reúne condições de tornar o lugar atraente quando transmite ao leitor características importantes do lugar relacionado ao perfil do consumidor.

Com o intuito de justificar a relevância dessa pesquisa no povoado Pontal, elencaram-se alguns aspectos importantes que são eles: a) Econômicos, que buscará oportunizar o desenvolvimento local através da complementação da renda com a produção e comercialização de alimento pelo turismo; b) Social, por possibilitar a inserção das doceiras (os), marisqueiras (os), extrativistas e pescadores (as) de Pontal no processo de tomada de decisão nas questões que os beneficiem, de forma democrática, assegurando os direitos e fortalecendo os deveres dessas comunidades; c) Ambiental, ao despertar nessa comunidade o sentido de respeito ao meio ambiente, além da preservação dos recursos naturais existentes, os quais posteriormente servirão de matéria-prima na produção da gastronomia local; e, d) Cultural, por reavivar na comunidade um sentimento de pertencimento ao povoado, o que poderá despertar o desejo de preservar a história do lugar, através das variadas manifestações culturais, bem como os saberes e fazeres gastronômicos.

O povoado Pontal foi escolhido para o desenvolvimento desta pesquisa em virtude da existência da Associação das Catadoras de Mangaba de Indiaroba nesse espaço geográfico, na qual são produzidos doces, biscoitos e compotas, elaborados a partir da mangaba, fruta típica da restinga e comum nas cidades do litoral sergipano, sobretudo no centro-sul do estado de Sergipe. No mais, a diversidade de alimentos como peixes, mariscos e crustáceos, que são muito comuns na região, além de outros doces a base de coco e frutas diversas, impulsionou a preferência pelo povoado para a aplicação deste estudo.

A pesquisa também é relevante para o povoado, pois quanto mais estudos e projetos forem desenvolvidos nas áreas da gastronomia e do turismo, mais oportunidades de trabalho a população local terá, além de propiciar uma maior visibilidade aos produtos alimentares e, como consequência, uma maior produção e comercialização dos mesmos. O presente estudo também poderá estimular instituições públicas e privadas a realizar novas pesquisas e investimentos na área de turismo e gastronomia na comunidade de Pontal. Espera-se também contribuir com as autoridades governamentais responsáveis pela formulação de programas e planos de desenvolvimento da atividade turística em Indiaroba, em especial no povoado Pontal, no sentido de oferecer uma avaliação das potencialidades do processo de produção e comercialização da culinária local enquanto atividade geradora de renda.

Assim, a presente pesquisa tem como objetivo geral desenvolver um roteiro gastronômico, um catálogo e uma logomarca para os produtos da gastronomia do povoado Pontal, localizado em Indiaroba/SE, fundamentado em um modelo de gestão de turismo de base comunitária, a fim de incrementar a oferta turística e agregar valor aos produtos da culinária local. Para atingir este objetivo geral, foi necessário traçar caminhos construídos pelos seguintes objetivos específicos: (i) caracterizar os elementos que compõem a gastronomia do povoado Pontal; (ii) desenvolver oficinas de sabores e saberes gastronômicos com a população que trabalha com a produção de alimentos da culinária local; e, (iii) diagnosticar as potencialidades do processo de produção e comercialização da culinária local, enquanto atividade geradora de renda.

## 2 TURISMO, ASSOCIATIVISMO E DESENVOLVIMENTO LOCAL

O presente capítulo versará sobre dois temas imprescindíveis para a construção desse estudo: o turismo e o associativismo. O primeiro tema abordará as vertentes do turismo de base comunitária e como esse modelo de gestão é importante para o desenvolvimento de localidades que possuem potenciais, mas que dispõe de poucos recursos econômicos. Neste capítulo também será analisado como o associativismo e, também, a economia solidária, contribuem para o desenvolvimento local, tornando-se um meio de superar as dificuldades encontradas pelas comunidades que tem potencial para desenvolver o turismo, mas que são excluídas dos processos de tomada de decisão.

Nesse sentido, esse capítulo buscou abordar temas relevantes para dar respaldo e compreensão ao objetivo da pesquisa, fundamentando-se em autores conceituados na área de turismo, turismo de base comunitária, desenvolvimento local, associativismo, economia solidária e cooperativismo, os quais forneceram as bases que deram fundamentação teórica ao presente estudo.

### 2.1 TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA E DESENVOLVIMENTO LOCAL

O deslocamento de pessoas de um lugar a outro sempre foi uma necessidade real e desde a antiguidade é possível achar registros de locomoção de pessoas que viajavam em grupos ou individualmente. Nesse sentido, viajar além de ser um desejo intrínseco ao homem, também era uma necessidade de trocas comerciais, lazer e para a própria sobrevivência.

Assim, o turismo é uma atividade econômica que vai muito além da mercantilização das viagens, pois possibilita a realização de sonhos, o desenvolvimento e expansão de cidades, a geração de emprego, a preservação da cultura, o fomento e fortalecimento de políticas sociais, além de promover o desenvolvimento sustentável nas regiões exploradas. Para Mota (2001), o turismo se configura como um fenômeno socioeconômico que consiste no deslocamento de pessoas motivadas por desejos subjetivos, de forma temporária e voluntária, fora do seu local de residência habitual. Esse deslocamento acaba por gerar múltiplas relações culturais, sociais e ambientais entre o turista e o núcleo receptor.

Uma vez vista como promotora de desenvolvimento socioeconômico, a atividade turística desencadeia o movimento do fluxo financeiro, possibilitando investimentos importantes em regiões turísticas, gerando impactos tanto positivos quanto negativos nas condições e nos modos de vida das comunidades onde a atividade turística se instala. Essa

atividade pode contribuir para o aumento da geração de emprego e renda, como também, possibilitar a expansão da cadeia produtiva do turismo refletida nas instalações turísticas e investimentos em infraestrutura básica e turística na localidade. Contudo, o turismo também tem seus efeitos contrários como, a sazonalidade, o excesso da capacidade de carga, o desmatamento para construção de empreendimentos turísticos, a perda da identidade local através da inserção de novas culturas e o uso discriminado dos recursos naturais são alguns impactos negativos que precisam serem vistos com cautela para não gerarem um desequilíbrio ao meio ambiente.

Na atualidade, presenciam-se avanços significativos da atividade turística em comunidades com diversas características. Essas iniciativas são apresentadas de diferentes formas levando em conta a diversidade e a complexidade de cada região. Diferente do turismo convencional ou de massa, o turismo de base comunitária (TBC) é uma atividade em que as ofertas de bens e serviços estão intrinsicamente relacionadas aos modos de vida da comunidade, logo, prioriza os valores socioculturais, as trocas de experiências, e o fortalecimento dos laços de amizade entre os visitantes e a população local (CORIOLANO, 2009).

Assim, o turismo de base comunitária surge como uma alternativa de desenvolvimento socioeconômico quando prioriza os elementos essenciais voltados para as necessidades da população. A comunidade anfitriã deve estar envolvida no processo de tomada de decisão, no planejamento, na manutenção e na gestão da atividade turística referente ao desenvolvimento da localidade em que vive, visto que, pensar o desenvolvimento local é buscar estratégias para melhorar o destino. Para isso é preciso compreender as necessidades e os problemas enfrentados pela comunidade local e, assim, tentar traçar ações que possam ser realizadas para melhorar as condições de vida da população que ali vive (ÁVILA, 2006).

O turismo de base comunitária também é regido por princípios que norteiam e fortalecem o seu desenvolvimento, alicerçado na autogestão, no associativismo e cooperativismo, na democratização de oportunidades e benefícios, na centralidade da colaboração, na parceria e participação da comunidade, na valorização da cultura local e, principalmente, no protagonismo das comunidades locais no que tange a gestão da atividade e/ou na oferta de bens e serviços turísticos, visando a apropriação por parte destas e dos benefícios advindos do desenvolvimento da atividade turística (BRASIL, 2010).

Desta forma, muitas regiões encontram no turismo uma oportunidade de desenvolvimento local e uma forma de melhorar as condições de vida da população. O desenvolvimento local está inserido em um modelo de gestão de base comunitária, alicerçado

nos princípios da autogestão e na plena participação da comunidade nas atividades turísticas, ou seja, a população anfitriã passa a ter o controle nas decisões tomadas em favor da comunidade. De acordo com Coriolano (2012), o desenvolvimento local é aquele praticado geralmente em pequenos lugares, onde a comunidade trabalha de forma participativa e autônoma, com representantes de todos os setores, com o objetivo de estimular atividades comerciais locais, a geração de emprego e renda, o desenvolvimento sociocultural e a sustentabilidade do meio em benefício da coletividade.

Nesse sentido, o desenvolvimento local tem a possibilidade de harmonizar objetivos importantes que fortalecem a prática da atividade turística em uma localidade com potencialidade para o TBC, a exemplo da conservação ambiental, da preservação da identidade cultural, da geração de emprego e renda, do planejamento participativo e da qualidade de vida das populações. De acordo com Buarque (2008):

O desenvolvimento local deve mobilizar e explorar as potencialidades locais e contribuir para elevar as oportunidades sociais e a viabilidade e competitividade da economia local; ao mesmo tempo, deve assegurar a conservação dos recursos naturais locais, que são a base das suas potencialidades e condição para a qualidade de vida da população local. (Buarque, 2008 p. 25-26)

No entanto, para que a comunidade se desenvolva é necessário que haja um movimento interno que identifique as potencialidades da comunidade, potenciais esses que passam pelos costumes, tradições, laços afetivos e familiares, como também pelo grau de confiança e cooperação, além de fatores geográficos e ambientais. Considerando que as localidades se utilizam de suas habilidades para o incremento do turismo de base comunitária, é sabido que a sua forma de gestão busca o desenvolvimento da economia local, o que pode vir a contribuir para elevar a qualidade de vida da população local.

O desenvolvimento da comunidade está relacionado com o envolvimento da mesma no processo de decisão, logo, os seus habitantes serão os responsáveis pelas mudanças ocorridas no local onde vivem, ou seja, a comunidade tem autonomia para gerir o seu território. Essa estratégia pode ser aplicada em localidades com diferentes potencialidades, principalmente a turística.

Nesse contexto, os projetos turísticos concebidos e aplicados em comunidades buscam fortalecer a identidade local quando se utilizam de mecanismos que resguardem os elementos de pertença da população. Entende-se que a atividade turística pode ser desenvolvida em comunidades tradicionais e que os recursos naturais e culturais podem se relacionar com as

atividades econômicas, sem colocar em risco a subsistência e a preservação ambiental e cultural da localidade.

De acordo com Coriolano (2009), no turismo comunitário as comunidades se organizam em arranjos produtivos locais e detém o controle efetivo de suas terras e das atividades turísticas que nelas são desenvolvidas. Segundo esta autora,

As atividades turísticas comunitárias são associadas às demais atividades econômicas, com iniciativas que fortalecem a agricultura, a pesca e o artesanato, tornando estas atividades preexistentes ao turismo sustentável. Prioriza a geração de trabalho para os residentes, os pequenos empreendimentos locais, a dinamização do capital local, a garantia da participação de todos, dando espaço também as mulheres e aos jovens (CORIOLANO, 2009, p. 68).

A implantação do TBC em uma localidade requer a análise de alguns aspectos importantes junto à comunidade anfitriã, a fim de melhorar as condições de vida locais. O primeiro aspecto analisado está relacionado aos resultados socioculturais favoráveis junto à comunidade. Outro aspecto importante são os efeitos econômicos positivos provenientes da atividade turística, seguido da necessidade de união e cooperação dos seus membros, do envolvimento de toda cadeia produtiva do turismo na comunidade, da melhoria da infraestrutura local e do uso sustentável dos recursos naturais.

É interessante ressaltar que o TBC tem uma importância inquestionável no desenvolvimento das comunidades, porém ele, por si só, não é capaz de resolver problemas sociais complexos, uma vez que as adversidades causadas pelas desigualdades socioeconômicas nessas localidades são históricas e requerem um planejamento mais amplo, que contemple outros setores e pastas da administração pública, assim como outros atores sociais.

Em síntese, o turismo de base comunitária é aquele que insere a comunidade no processo de desenvolvimento turístico com o objetivo de criar uma atividade econômica menos impactante e mais sustentável. Em experiências de TBC, as decisões são tomadas em conjunto, com ampla participação dos gestores e da comunidade em prol de interesses coletivos. Nessa perspectiva, a participação da comunidade possibilita um empoderamento, um aumento do sentimento de pertencimento e a implantação de um modelo mais democrático e inclusivo de gestão da atividade turística.

## 2.2 ASSOCIATIVISMO E ECONOMIA SOLIDÁRIA: UMA RELAÇÃO NECESSÁRIA PARA O DESENVOLVIMENTO LOCAL.

O associativismo pode ser determinado pelo espírito de solidariedade, da necessidade do indivíduo em se associar e formar grupos, do desejo em buscar melhores oportunidades para os seus membros e contribuir na construção de uma sociedade mais justa e igualitária. Dessa forma, a autora Scherer-Warren (2001, p. 42) descreve o associativismo como “formas organizadas de ações coletivas empiricamente localizáveis e delimitadas, criadas pelos sujeitos sociais em torno de identificações e propostas comuns, como para a melhoria da qualidade de vida, defesa de direitos de cidadania, reconstrução ou demandas comunitárias”.

O associativismo reúne um grupo de organizações ou pessoas, com a finalidade de superar dificuldades e gerar benefícios, constituindo uma maneira de mobilizar indivíduos a se envolverem na participação, na solidariedade, na união e na cooperação por objetivos comuns. Na percepção de Viegas (2004), as associações são formadas por grupos de indivíduos que decidem de forma voluntária e cooperada o caminho que os associados devem trilhar em prol do bem da coletividade. O associativismo é caracterizado também pelo espírito democrático e pelo exercício da cidadania, exercido pelo direito ao voto nas escolhas dos seus representantes para liderar as questões relacionadas às comunidades, respeitando desse modo os estatutos, regidos pelos princípios da transparência.

Frantz (2002) entende que o associativismo no sentido de cooperação pode se manifestar em diferentes lugares, a exemplo do trabalho, da escola, da família, dentre outros, mas quando se trata do sentido econômico, ele pode vir relacionado com a produção e distribuição de bens necessários à sobrevivência humana. É um instrumento onde é possível buscar mecanismos de desenvolvimento, cujo propósito está em aproveitar as particularidades das pessoas e inseri-las em prol de interesses comuns. Para Canterle (2004), a cooperação passa a ser uma força indutora e flexível que abre caminhos para a inserção de novos conhecimentos, produzindo um ato harmônico que beneficia uma comunidade com diferentes atores, pautada nas relações de cooperação, comunicação e a inter-relação humana.

A atividade econômica relacionada a produção excedente e ao consumo exagerado, é considerado um vilão ao desenvolvimento social. As relações sociais relativas ao processo industrial, tendem a aumentar o risco de exclusão social e em consequência o aumento da marginalização, logo a associação direciona a sua luta aos interesses da comunidade, numa perspectiva participativa mediante a aprovação dos seus membros.

O associativismo constitui uma importante alternativa de viabilidade econômica, possibilitando aos trabalhadores e aos pequenos proprietários, um caminho para se inserirem no mercado de trabalho com melhores condições de concorrência. Desde então, por intermédio das associações, produtores que apresentam dificuldades semelhantes se unem na

tentativa de obter maior acesso a insumos e maquinários, elevar sua lucratividade, melhorar seu sistema de crédito e prazos de pagamentos, o que poderá torná-los mais competitivos comercialmente e melhorar suas condições de trabalho.

Segundo Cardoso (2014), o associativismo não tem em sua organização a atividade econômica como o principal objetivo, mas sim, a luta pela defesa dos interesses individuais e coletivos de uma população que descobriu na força da cooperação soluções para superar questões socioeconômicas que atrasavam o crescimento da localidade. Em função das condições de vida precária das populações, relacionadas aos problemas do mundo moderno e industrial, os indivíduos tenderam a perder o interesse por questões de cunho coletivo, como a vida política na comunidade. Essa inércia da população acabaria por deixar o indivíduo sem poder de decisão, como também, ser facilmente manipulável por grupos dominantes.

Frantz (2002) reconhece que é na diversidade do conjunto de talentos, na capacidade e nas competências, que consiste o espírito solidário e a capacidade criativa de cada indivíduo. Já para Viegas (2004), a ideia do associativismo era criar condições para que a população pudesse estar envolvida nos debates de cunho social e político que ocorriam dentro da comunidade, logo, a oportunidade para que isso de fato ocorresse, era a participação do cidadão em instituições mais abertas ao diálogo que poderiam ser encontradas no espaço do associativismo.

Teoricamente, o associativismo está relacionado ao desenvolvimento da localidade evidenciado por uma relação dinâmica, em busca de um rumo, de uma direção melhor. Independente das dificuldades, sejam de ordem financeira, material ou humana, o associativismo geralmente consegue reunir condições mínimas para lidar com os possíveis desafios. Canterle (2004, p. 8) corrobora com essa ideia, ao afirmar que:

Fica claro que o fomento do associativismo constitui a pedra angular do desenvolvimento e cuja problemática está em captar as contradições e organizar as pessoas, uni-las e engajá-las harmoniosamente em torno de interesses comuns, dando atendimento às suas necessidades coletivas e individuais.

As organizações associativistas se estruturam a partir das relações sociais que se desenvolvem ao longo do processo de cooperação, das necessidades individuais e coletivas, das ações no âmbito da economia, como também nas questões políticas. Ao pertencer a diferentes grupos, os indivíduos passam a tornar suas atitudes mais moderadas e sua participação nas tomadas de decisões são mais enérgicas.

A associação deve estar aberta a participação da população, deve ser justa, incentivadora e promotora de inclusão social, o que poderá tornar a sociedade mais harmônica

e conhecedora das suas potencialidades e também das adversidades, funcionando como uma ligação entre sociedade e entidades governamentais. Logo, o associativismo tem uma capacidade emancipatória, ou seja, torna livre e independente a tomada de decisões entre seus membros no que se refere às questões pertinentes à comunidade.

O associativismo também é fomentador de desenvolvimento local à medida que cria laços afetivos e sociais, além de também contribuir para estimular o crescimento econômico na região. O associativismo pode ser definido sob duas vertentes: o comunitário, baseado na interação humana, nos valores individuais, na cooperação e no bem comum; e o associativo, fundado na organização de papeis, nas competências, nas lideranças e nas suas legislações.

O desenvolvimento local se comporta de forma diferenciada em relação às políticas de desenvolvimento tradicionais, pois está voltado para os interesses locais. O seu desenvolvimento é feito de dentro para fora, com o objetivo de buscar uma mudança gradativa da mentalidade da população e do poder local, além de favorecer a desconcentração de renda e desenvolver projetos necessários às condições do local. Quando trabalhado de forma articulada e inteligente, o desenvolvimento local constitui-se como uma estratégia proativa de combate à pobreza e redução das desigualdades (BUARQUE, 2008).

Segundo Barbosa (2018), o desenvolvimento local pode ser definido como forças que se articulam de dentro para fora, em comunidades que tem capacidades de se auto-organizarem e trabalharem em equipe, com o objetivo de estimular atividades econômicas locais de forma participativa e sustentável a fim de gerar empregos e melhorar as condições de vida das populações.

O desenvolvimento local é constituído por empresas, sindicatos e sociedade civil que se unem em prol de interesses comuns, ou seja, tem a capacidade de construir espaços mais democráticos e produtivos e tem como premissa a descentralização das tomadas de decisões, além de estimular a participação da sociedade na construção de uma economia social equitativa e menos degradante.

Deslocando a discussão para o cooperativismo, este surgiu historicamente como uma alternativa pacífica nas questões mais expressivas existentes na sociedade, como a marginalização, exclusão social e a exploração econômica. Gianezini (2010) enfatiza que, na atualidade, o cooperativismo vem como uma possibilidade de mudanças de comportamentos, além de conduzir o homem a vivenciar novos hábitos, posturas, regras e ações. Logo, o cooperativismo torna-se parte importante na organização das atividades socioeconômicas de uma localidade.

As cooperativas estão incluídas nas grandes discussões sociais cuja temática está pautada na distribuição de renda, no pleno emprego, na justiça social, segurança alimentar, desenvolvimento local, dentre outros. Quando ela assume o seu real papel na sociedade, torna-se defensora da democracia e promotora da paz (PIRES, 2010). O autor Schallenberger (2003, p. 11) traz uma importante definição sobre o aspecto do cooperativismo quando ele descreve que:

O cooperativismo pode ser conceituado como doutrina econômica que sustenta a associação livre e autônoma de pessoas, que se organizam em volta de um interesse comum, para promover solidariamente a realização de suas aspirações e a satisfação das necessidades de cada um, à medida que os objetivos e as necessidades de todos vão sendo alcançados.

A cooperação é uma ferramenta positiva em favor da luta pela política social. Ela contribui no melhoramento das condições de vida ao possibilitar que a população tenha acesso aos bens de uso coletivo e de sobrevivência, como a moradia, a educação, a infraestrutura, o transporte, a saúde, o lazer, dentre outros (SCOPINHO; MARTINS, 2003).

O cooperativismo tem uma relação direta com a economia solidária, uma vez que tem em sua organização alguns princípios que contribuem para o desenvolvimento socioeconômico das populações atingidas pelas diversas expressões da questão social geradas pelo capitalismo excludente, pois o cooperativismo está inserido nas diversas manifestações em favor da equidade e justiça social de um povo.

Segundo Singer (2006), a economia solidária é um movimento que surgiu diante das críticas ao modelo neoliberal, às privatizações, a competitividade e a desregulamentação da economia, associada ao fortalecimento dos movimentos sociais. No Brasil, as discussões acerca da economia solidária tiveram sua importância no ano de 1980, sendo intensificadas nos anos seguintes. A redemocratização do país fortaleceu os movimentos sociais voltados aos interesses comuns, logo, as organizações coletivas puderam ser reconhecidas na esfera pública sendo apoiadas pela igreja católica, por associações, universidades e sindicatos (GAIGER, 2012).

No que tange às políticas públicas brasileiras, a economia solidária compõe a agenda do município, sendo pauta de discussão política pelo governo de esquerda. Os municípios de Porto Alegre, Belém, Recife e São Paulo foram os primeiros a introduzirem políticas públicas voltadas à economia solidária (GONÇALVES; MORAES SOBRINHO, 2011).

Segundo França Filho (2002), a expressão “economia solidária” vem em um primeiro momento significar a junção de duas palavras historicamente dissociadas, isto é, iniciativa e solidariedade. Na concepção de Singer (2002, p. 116):

Economia Solidária é hoje um conceito amplamente utilizado dos dois lados do Atlântico, com acepções variadas, mas que giram todas ao redor da idéia de solidariedade, em contraste com o individualismo competitivo que caracteriza o comportamento padrão nas sociedades capitalistas. O conceito se refere a organizações de produtores, consumidores, poupadores etc., que se distinguem por duas acepções: (a) estimulam a solidariedade entre os membros mediante a prática da autogestão e (b) praticam a solidariedade para com a população trabalhadora em geral, com ênfase na ajuda aos mais desfavorecidos.

A competição, gerada pelo capitalismo atualmente é responsável pelo aumento significativo da desigualdade social, pois uma empresa que pensa somente no lucro, não possibilita que novas empresas com ideais diferentes se firmem no mercado, havendo assim sempre uma relação de vantagem competitiva. Singer (2002, p. 9) ressalta que “para que tivéssemos uma sociedade em que predominasse a igualdade entre todos os seus membros, seria preciso que a economia fosse solidária em vez de competitiva”

Com o aumento do desemprego e a transferência das indústrias para os países não industrializados, o trabalho assalariado formal sofreu queda e como consequência, os trabalhadores que ainda tinham seus empregos tiveram que aceitar condições de trabalhos desumanos. Diante disso, a economia solidária se fortaleceu e fundamentou-se na ideia de que “as contradições do capitalismo criam oportunidades de desenvolvimento de organizações econômicas cuja lógica é oposta à do modo de produção dominante” (SINGER, 2002, p. 112).

A economia solidária é a resposta dos trabalhadores e das comunidades pobres diante das transformações sucedidas no mundo do trabalho. Ela pode ser representada por diferentes formas de organizações coletivas, sejam elas retratadas no modelo da autogestão, como também na realização de atividades de bens, serviços, créditos e consumo solidário (POCHMANN, 2006).

A economia solidária é constituída por alguns princípios substanciais como é o caso da cooperação, a participação ativa de todos nos processos de desenvolvimento, a responsabilidade ambiental, o desenvolvimento de capacidade, a autogestão e a justa distribuição dos resultados. A ideia principal era pautada na perspectiva da chegada de novos empreendimentos no mercado que pudessem ser geridos de forma mais democrática, sem levar em conta somente o lucro, mas preocupando-se também em trazer benefícios para os funcionários e a comunidade do entorno (SINGER, 2006).

Há algumas diferenças entre uma empresa que pensa no lucro e outra que pratica a economia solidária. Na empresa solidária existe a garantia de uma melhor distribuição de lucro para todos os seus colaboradores, uma vez que nesse tipo de empresa a administração é democrática, ou seja, as decisões são tomadas em assembleia onde todos participam. Se tratando de uma organização capitalista, o trabalho é realizado em função do retorno econômico, as decisões são tomadas pelo alto escalão da empresa, sem a participação dos seus membros, havendo uma distribuição desigual das receitas entre os trabalhadores.

Ao falar em associativismo relacionado à economia solidária é importante destacar que eles se complementam, pois seus princípios estão pautados nas conquistas sociais de interesses individuais e coletivos para a sobrevivência humana. Essas lutas são construídas de forma cooperada, harmônica e participativa através do trabalho consciente e livre, em oposição ao sistema capitalista que marginaliza as classes menos favorecidas.

Desse modo, o desenvolvimento local abrange em sua concepção o melhoramento dos fatores sociais, culturais e políticos de uma região que não se limita apenas às necessidades que surgem de forma global, mas possui um projeto amplo de transformação cuidadosa da realidade local. Nesse sentido, o associativismo vem para dar suporte a essas necessidades que surgem a partir das demandas reais da localidade, permitindo que o homem lute pela pretensão da autonomia, e de forma conjunta, busque o desenvolvimento socioeconômico da localidade.

Ante o exposto fica claro que, a economia solidária age de forma a reduzir os problemas econômicos locais, e isso é possível mediante a constituição das redes de economia solidária que vão desde a capacidade de regular a produção e o consumo local, perpassando pela mobilização dos movimentos sociais, até a importância da participação das esferas públicas e privadas nas ações de cunho local.

### 3 ROTEIRIZAÇÃO, ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA

Este capítulo discutirá temas relevantes que darão embasamento na construção das discussões e resultados dessa pesquisa. Questões como roteirização, alimentação, gastronomia e territorialidade serão abordadas e discutidas neste capítulo, que discorrerá sobre a influência da comida na cultura alimentar das sociedades, e como a evolução das formas alimentares mudou o conceito de comida, com destaque para as padronizações e sofisticações na forma de servir e comer o alimento. Será discutido ainda, a influência da territorialidade na alimentação, uma vez que, através do sentimento de pertencimento a um território é possível criar uma identidade gastronômica que possibilita relacionar o alimento a seu lugar de origem. Por fim, será analisada a importância da construção de um roteiro gastronômico como uma estratégia para beneficiar as comunidades tradicionais e promover melhorias nas condições socioeconômicas da localidade.

#### 3.1 ALIMENTAÇÃO E TERRITORIALIDADE

O conceito de alimentação para as sociedades vai além das necessidades nutricionais e biológicas que estão introduzidas na comida. O comportamento do homem em relação à alimentação, revela a cultura em que cada indivíduo está inserido. Os modos alimentares se misturam com as várias manifestações sociais e culturais da sociedade e o ato de se alimentar é a tradução do que há de mais íntimo entre os povos, as nações, as civilizações, as comunidades e a família. Na visão de Barroco (2008, p. 4),

Através da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. A alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, visão, o sabor e até a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que pertence, por carregar as marcas da cultura.

É importante observar que as escolhas alimentares são construídas a partir de uma complexa relação entre o respeito às tradições e as funções nutricionais que a comida pode proporcionar. As diferenças socioculturais que a sociedade traz relacionadas à alimentação são desenvolvidas ao longo do tempo e variam de acordo com as condições econômicas e geográficas das populações. Franzoni (2016, p. 34), ressalta a importância da cultura alimentar, quando afirma que:

Cada cultura e cada produto alimentar são o resultado da história, das trocas, da contaminação e, portanto, das mudanças sociais de cada época histórica. As práticas alimentares, neste contexto, são delineadas como resultado das migrações e dos deslocamentos de pessoas, produtos, costumes e técnicas culinárias.

A alimentação se comunica com a cultura e se comporta como promotora de identidades sendo representada pelos utensílios utilizados, pelas habilidades humanas, pelo consumo e pelos modos de cozinhar. Esses atributos se traduzem como um conjunto de práticas alimentares determinadas ao longo da história que possibilitam reconhecer o alimento como símbolo de identificação gastronômica de um indivíduo, grupo social ou localidade.

Nas sociedades tradicionais, a busca pela saciedade produz um resgate das relações mais íntimas entre o alimento que é recebido dos genitores desde o nascimento, e que é transferido ao indivíduo como símbolo de afeto. O homem se apropria dos recursos naturais e os modifica conforme a sua necessidade, logo, se diferencia do animal pela sua capacidade de pensar, preparar e cozinhar os alimentos. Essas características possibilitam que o homem determine o tipo de alimento que deseja preparar levando em consideração o meio social em que vive e as manifestações culturais que o cerca (LÉVI-STRAUSS, 2004)

Neste contexto, Lody (2004) enfatiza que comer é um ato cercado de simbolismo, podendo ser traduzido através dos sinais, das cores, texturas e temperaturas, sendo relacionado a memória, desejo, fome e significado pela relação do homem com a alimentação. Decerto, o ato de comer está relacionado a algo natural, mas também, às relações socioculturais do homem dentro do seu território. Para o homem sobreviver, é necessário o alimento, porém, o rito de se alimentar pode ser adaptado de acordo com os costumes, a cultura e as territorialidades de uma determinada sociedade.

De acordo com Andrade (2002), a territorialidade é um processo subjetivo, ou seja, é uma relação de troca e aceitação da população por aquele espaço regido por vivências, marcados pela relação de reciprocidade, como também a construção do espaço por meio das práticas cotidianas. É em meio a este processo que surge o sentimento subjetivo consciente de pertencimento a um território, no qual o indivíduo se sente parte daquele lugar e nele produz e reproduz conhecimento, trabalho, laços familiares e afetivos. Assim, a territorialidade, categoria bastante estudada na Geografia, vai permitir um debate mais profundo no que diz respeito às mais complexas problemáticas associadas ao modelo com que as sociedades se organizam, transformam e se relacionam com o território em que vivem.

O território, segundo Santos (2006), pode ser considerado como uma área de influência de um indivíduo ou grupos sociais que controlam pessoas e fenômenos dentro de

uma área delimitada por um grupo dominante. É resultado de uma apropriação simbólica que se relaciona com a identidade territorial, ou seja, são os significados concedidos por determinados grupos sociais para com seu local de vivência. Já a territorialidade é considerada a soma de esforços coletivos de um grupo para ocupar, controlar e se relacionar com seu ambiente biológico e físico, transformando-o em seu território.

Dentro dessa perspectiva, a identidade do alimento está inserida nesse processo de pertencer a uma localidade, sendo determinada quando a região está relacionada a um conjunto de práticas culinárias com características que perpassam pela técnica, memória e história a ele atrelados, fazendo com que ao ser reconhecido como tal, o alimento esteja relacionado a seu lugar de origem.

Assim, a alimentação é uma prática cultural, pois revela informações importantes sobre quem prepara a comida e a sua relação com o lugar, logo, a necessidade de reafirmação de pertencimento àquele território, traz consigo elementos que caracterizam o alimento como único. A territorialidade e as tradições que o rodeiam estão profundamente interligadas ao sentimento de identidade cultural fundamentado na ideia de uma fonte comum, ora seja pela mesma origem ou por uma história atribuída à coletividade pertencente àquele espaço.

### 3.2 GASTRONOMIA E ROTEIRIZAÇÃO TURÍSTICA: EXPRESSÃO DE CULTURA E IDENTIDADE

O comportamento do homem em relação à alimentação revela as diversas manifestações culturais em que cada indivíduo está inserido. A diversidade de recursos alimentares presente no meio ambiente possibilita uma variedade de receitas que são criadas e recriadas a partir de um ingrediente que tem uma relação de identidade com suas origens. O reconhecimento do alimento pelo seu caráter simbólico é traduzido na comida enquanto referência cultural e identitária.

Segundo Maciel (2002), a identidade gastronômica é formada por uma cozinha culturalmente diferenciada, representada por um conjunto de elementos de referência que se comportam de forma dinâmica, vive em processo de construção e reconstrução identitária, além de carregar em sua produção elementos referenciados nas tradições e nos modos de vida das populações. A identidade gastronômica está relacionada a um projeto coletivo como símbolo de pertencimento a um grupo, de sentimento particular, além de manter as características próprias de produção e degustação do alimento.

A gastronomia tem a capacidade de trabalhar o equilíbrio nutricional combinado com as diversas sensações intrínsecas relacionadas ao indivíduo. Têm como foco agradar o paladar e criar uma harmonia entre o cheiro, o sabor, a apresentação e a saciedade. Ela busca oferecer novas interpretações na maneira de preparar o alimento sem perder a essência e as técnicas das cozinhas tradicionais. É uma culinária mais sofisticada, criativa, que dá vida à imaginação, porém, precisa causar um impacto mínimo nos modos de preparo para não prejudicar sua originalidade.

A gastronomia está relacionada também a uma soma de saberes e técnicas, que vai além da simples ingestão de alimentos. É um conjunto de modos de preparo e formas de serviços que envolvem um universo amplo referente ao sabor. As representações sociais da gastronomia são visíveis no dia a dia e podem estar traduzidas nas escolhas, nos preparos, na apresentação e na degustação do alimento. São simbolizadas nas relações sociais expressas em volta da mesa, criando um ambiente de bem-estar envolvente, retratadas nas formas, nas cores, na decoração e no alimento que será degustado. De acordo com Braune e Franco (2007, p. 14):

Gastronomia é uma disciplina que exige arte não somente de quem executa, mas também de quem a consome ou usufrui. É artesanato, porque exige de quem a faz conhecimento, habilidade e técnica. É uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia.

Franzoni (2016, p. 42) enfatiza que preservar a cultura gastronômica tradicional é importante, uma vez que “os hábitos alimentares, bem como os alimentos utilizados, podem mudar e alterar-se ao longo do tempo, mas, no entanto, permanece sempre um vínculo duradouro e contínuo com as práticas ‘originais’, associadas à tradição e à memória”. Há diferentes gastronomias no mundo, com preparações alimentares e uso de ingredientes similares, porém, substanciais diferenças podem ser notadas, pois o modo de manusear o alimento é diretamente influenciado pela sociedade e pela cultura local, o que constitui um símbolo de identidade.

A comida e a gastronomia, então, podem ser consideradas cultura, no sentido de que se constituem como fatores determinantes da identidade, bem como ferramentas de comunicação da mesma. Elas têm um caráter comunicativo, são manifestação das sociedades e das identidades, individuais e coletiva (FRANZONI, 2016, p. 16).

É verdade que a diversidade gastronômica é elemento de reconhecimento cultural. O rito de cozinhar, preparar e consumir é cheio de significados e fala muito a respeito da identidade alimentar específica de pessoas e lugares. Segundo Gallero (2004), a identidade

pode ser compreendida como algo que vive em constante mutação, uma vez que, é influenciada pelo comportamento do outro no ambiente e nas relações sociais. Na visão de Schluter (2006, p. 32), “a identidade também é expressa pelas pessoas através da gastronomia”.

Castells (2002, p. 22) dá sentido ao termo “identidade” quando fala que ela é:

Fonte de significado e experiência de um povo; o processo de construção de significado com base em um atributo cultural, ou ainda um conjunto de atributos culturais inter-relacionados que prevalecem sobre outras fontes de significado. Portanto, a identidade turística de um município pode ser estabelecida através da memória a qual seu povo se identifica e propaga às sociedades.

Já para Schluter (2006, p. 32) “a identidade também é expressa pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem”. A gastronomia quando inserida em diferentes culturas tem suas particularidades, as quais são regidas pela junção de sabores e saberes intrínsecos nos hábitos alimentares de uma população.

A gastronomia é um elemento de valorização da culinária regional e pode ser caracterizada como um conjunto de produções alimentares elaboradas a partir de significações simbólicas, tradicionais e históricas, desenvolvidas dentro de um espaço de tempo e passadas de geração em geração. Ela é atrativa e apresenta características próprias que estabelecem uma conexão com as práticas culinárias, com a história e a cultura do lugar, valorizando os costumes da população local e permitindo assim, vivenciar a realidade da localidade.

As receitas regionais são conhecidas por integrar os hábitos alimentares da população em uma dada localidade, sendo criadas e recriadas com os ingredientes disponíveis na região. Nessa perspectiva, Fagliari (2005) considera importante que os pratos elaborados pela comunidade utilizando os produtos típicos locais, sejam comprados dos pequenos produtores que vivem naquela região, já que a comunidade é possuidora das habilidades no modo de fazer o alimento.

A constituição de uma cozinha típica vai assim mais longe que uma lista de comidas que remetem ao “pitoresco”, mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento. Nem sempre a comida considerada “típica”, aquela que é selecionada e escolhida para ser o emblema alimentar da região, é aquela de uso mais cotidiano. Ela pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas (MACIEL, 2002, p. 152).

Siena e Menezes (2007, p. 34) salientam que “o conhecimento tradicional está relacionado a um conhecimento empírico, desenvolvido ao longo de anos por práticas locais, envolvendo o meio ambiente e a cultura local vigente dentro de um processo de espaço e tempo determinados”. A preservação dos modos de fazer a gastronomia não está apenas no interesse da população local, é necessário discutir a patrimonialização dos bens culturais, como também a certificação de gêneros alimentícios.

No momento atual é possível observar que a industrialização dos alimentos promove uma padronização dos sabores, além de contribuir para que algumas práticas alimentares artesanais entrem em desuso, alterando assim, os sabores e aromas da comida. No entanto, quando se associa a alimentação à gastronomia, é possível observar que a prática de se alimentar, com o passar dos anos está pautada em um novo contexto, pois a gastronomia vem empregando técnicas cada vez mais aprimoradas, que dão um novo sentido e agregam valor cultural e identidade à comida.

Outro ponto importante a ser discutido é a relevância dos roteiros gastronômicos, sejam eles voltados para o turismo, ou mesmo pela curiosidade das pessoas em vivenciarem novas sensações e experimentar novos sabores. O turismo revela dois tipos de público: os que viajam exclusivamente para degustar um tipo de alimento e aquele que aproveita da sua viagem para conhecer a culinária típica do lugar. Ambos são movidos pelo desejo de vivenciar algo novo, que lhes deem prazer, mas nem todos seguem um itinerário turístico preestabelecido para que isso aconteça.

No entanto, ao seguir um roteiro turístico gastronômico, o visitante absorve elementos importantes que descrevem e contam a história do alimento relacionando-o com os saberes e os modos de vida do lugar, podendo inclusive, vivenciar e participar, muitas vezes, do processo de produção do alimento. O roteiro gastronômico proporciona um intercâmbio de saberes culturais, sendo esta uma forma de possibilitar que os visitantes conheçam alguns lugares e consumam os produtos locais. Dessa forma, quanto mais o visitante estiver disposto a degustar a gastronomia da localidade, maior será a renda desses pequenos produtores.

Na percepção de Brambatti (2002, p. 15), a roteirização corresponde a "percursos, caminhos, rotas percorridas por turistas, com o objetivo de usufruir de um contexto, visto no seu conjunto, de forma organizada e atrativa". Já Moletta (2002), interpreta o roteiro turístico como um pequeno plano de viagem, com lugares e tempo estabelecidos.

Bahl (2004) ressalta que os roteiros devem ser organizados levando em consideração as características e particularidades do local. Já o autor Brambatti (2002, p. 16), salienta que

"o roteiro surge como algo próprio do lugar. Algo que só acontece ali e que faz a vantagem comparativa frente aos outros produtos e atrações".

A roteirização auxilia no processo de identificação e consolidação de novos roteiros turísticos, uma vez que contribui para fortalecer a identidade cultural, incentiva o empreendedorismo, permite agregar valor ao produto turístico, facilita o acesso das pequenas empresas ao mercado turístico, possibilita a criação e ampliação dos postos de trabalho, além de expandir e diversificar a oferta turística (BRASIL, 2007b).

De acordo com Bahl (2004), os roteiros podem ser desenvolvidos sob duas formas: a primeira, com um itinerário de menor abrangência, constituído por um bairro, uma comunidade, país ou região; o segundo, pode ser elaborado de uma forma global, com vários atrativos espalhados pelo mundo. Segundo o mesmo autor, os roteiros são resultados de combinações geográficas, temporais e de deslocamento, ainda demandando atrativos turísticos e serviços associados.

Bahl (2004) acrescenta ainda que um bom roteiro é construído a partir do grande número de elementos que são reunidos dentro de uma localidade, pois ao tomar conhecimento sobre a região que pretende explorar, algumas intervenções serão necessárias para sustentar a oferta dos produtos e serviços turísticos que serão oferecidos ao executar o planejamento de um roteiro. Este autor propõe que sejam introduzidos nos roteiros, itinerários associados aos aspectos históricos, geográficos, urbanísticos, sociais, culturais, econômicos, religiosos, dentre outros.

Para a elaboração de um roteiro turístico é importante identificar alguns aspectos que levem ao êxito no que diz respeito a sua operacionalização. O primeiro passo é o levantamento dos atrativos, seguido pela hierarquização dos mesmos, análise de mercado, vocação do atrativo para o turismo e identificação dos impactos negativos que podem ser gerados na comercialização do roteiro (BRASIL, 2007b). A partir disso, o roteiro é estruturado e transformado em produto.

Após sua elaboração, serão identificadas as condições de efetividade operacional do roteiro avaliando os seguintes aspectos: acessibilidade, distância e tempo de permanência em cada atrativo, oferta de meios de hospedagens e alimentação, qualificação da mão de obra, oferta de serviço de apoio como transporte, guia, dentre outros (BRASIL, 2007b). Na elaboração de um roteiro também é essencial que se faça um levantamento das ações necessárias para a implementação do mesmo, como as carências da região relacionados à infraestrutura turística, qualificação dos serviços e equipamentos turísticos, capacitação e eventuais dificuldades para a implementação do roteiro e capacidade de carga.

Outro ponto importante a ser levado em consideração ao criar um roteiro, são os valores a serem cobrados nos serviços oferecidos, o que torna necessária a realização de um levantamento dos custos que serão gastos na operacionalização do roteiro, como também a margem de lucro após a comercialização do produto. Esses custos correspondem à hospedagem, alimentação, transporte, impostos, custos materiais e estruturais, aluguel e taxas em geral. O valor final da venda pode decorrer da relação entre o custo do roteiro, o lucro e a média cobrada pela concorrência (BRASIL, 2007b).

Após o planejamento, a criação e a comercialização do roteiro, é salutar a realização de uma visita técnica a fim de verificar quais pontos estão em acordo com a proposta e quais poderão ser melhorados. Para tanto, é importante analisar algumas variáveis, como o tempo de permanência em determinado atrativo, a qualidade dos serviços ofertados e, principalmente, a satisfação do visitante com o serviço prestado.

À medida que o roteiro é elaborado com base em um planejamento eficaz, é possível verificar o aumento do fluxo turístico em uma dada localidade. Quando organizado, o roteiro é integrado à oferta turística baseado em princípios como o da participação, flexibilização e sustentabilidade, além de ser uma importante via de acesso à inclusão social e auxiliar na redução das desigualdades sociais e regionais, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico do lugar.

Para Figueira (2013), a roteirização contribui para o processo de identificação, elaboração e consolidação de novos roteiros turísticos, além de auxiliar no aumento dos investimentos em projetos já consolidados e na melhoria dos serviços turísticos ofertados. Nesse sentido, o processo de roteirização pode contribuir para o aumento de permanência do turista em determinado lugar, e conseqüentemente, a elevação de emprego e renda na região.

A roteirização é uma oportunidade de crescimento econômico para regiões menos favorecidas, mas que tem um grande potencial turístico, as quais são agraciadas com recursos naturais e culturais que podem vir a satisfazer as necessidades dos turistas/visitantes. Acredita-se também que, com a criação de um roteiro turístico, os produtos que antes eram voltados a um tipo de público, passam a ser consumidos por diversos perfis de usuários.

Conhecer o território é um passo importante para implementar ações que beneficiem a cadeia turística. Desse modo, é possível compreender que o turismo pode passar a exercer um papel importante como indutor de desenvolvimento local ao atuar de forma integrada com outros setores da economia. Nesse contexto, entende-se que a roteirização turística, por si só, não é a responsável pela prosperidade do lugar, no entanto, surge como um importante caminho na busca do melhoramento das condições de vida de uma região.



## 4 METODOLOGIA DA PESQUISA

O capítulo em questão apresentará de forma detalhada a metodologia utilizada nessa pesquisa. A metodologia está organizada em cinco etapas, sendo elas: métodos, abordagem, natureza e objetivo da pesquisa; pesquisa bibliográfica e documental; etapas da pesquisa de campo; instrumentos de coleta de dados; e produtos tecnológicos, cuja finalidade é fornecer meios e caminhos para o desenvolvimento da investigação e a elaboração do produto final.

### 4.1 MÉTODO, ABORDAGEM, NATUREZA E CARÁTER DA PESQUISA

A pesquisa em questão foi desenvolvida utilizando o método fenomenológico, em que as coisas são explicadas a partir da relação do homem com a natureza do objeto estudado. Para Moreira (2002), o fenômeno é compreendido e interpretado a partir da visão do que se tem no meio. O sujeito é o centro da discussão e as coisas acontecem a partir da realidade posta.

A pesquisa fenomenológica parte do cotidiano, da compreensão do modo de viver das pessoas, e não de definições e conceitos, como ocorre nas pesquisas desenvolvidas segundo a abordagem positivista. Assim, a pesquisa desenvolvida sob o enfoque fenomenológico procura resgatar os significados atribuídos pelos sujeitos ao objeto que está sendo estudado (GIL, 2008).

Nesse contexto, sob a perspectiva da pesquisa fenomenológica, o presente estudo buscou uma aproximação com a realidade do povoado Pontal, uma vez que as primeiras pesquisas e visitas ao povoado evidenciaram que a gastronomia de Pontal só seria fortalecida e se tornaria um atrativo turístico para o município se os modos de vida da população forem considerados.

Quanto à abordagem da pesquisa, nesse trabalho foi empregada a de caráter qualitativo. Segundo Gomes e Araújo (2005), a pesquisa qualitativa não tem uma preocupação com dados numéricos, mas sim, busca uma compreensão subjetiva de um grupo social, comunidades, interações humanas, etc. A pesquisa qualitativa tem suas especificidades, e os pesquisadores geralmente são sujeitos e objetos da pesquisa, preocupando-se com a realidade a ser estudada que não pode ser expressa de forma quantitativa.

Para conhecer as características e as especificidades da comunidade de Pontal, era interessante que se usasse o método qualitativo, pois possibilitaria o emprego de

procedimentos de interpretação a partir dos dados coletados, obtidos por meio de observações em campo e através de oficinas, que expressariam parte da realidade do indivíduo. Na pesquisa qualitativa, o ambiente real constitui uma fonte direta de dados e, desta forma, o estudo da origem da gastronomia, do sentimento de pertencimento ao lugar pela população, das relações sociais e econômicas, da valorização da cultura e das tradições do saber fazer, tinham um peso maior do que o resultado e o produto que a pesquisa poderia vir a gerar.

No que se refere aos objetivos, o presente estudo é de caráter exploratório que, de acordo com Gil (2008, p. 27), “tem como objetivo desenvolver, esclarecer e modificar conceitos”, buscando assim uma maior familiaridade com o problema. No mais, a presente pesquisa também é descritiva, o que exige do pesquisador um maior número de informações possíveis do fenômeno que está sendo estudado, a fim de efetuar uma descrição detalhada do que foi observado em campo. O pesquisador tem autonomia para explorar, selecionar, interpretar e fazer o registro de sua vivência nas localidades estudadas, o que permite conhecer as especificações do lugar.

#### 4.2 PESQUISA BIBLIOGRÁFICA E PESQUISA DOCUMENTAL

Quanto aos procedimentos, para essa pesquisa foram utilizadas a pesquisa bibliográfica, pesquisa documental e pesquisa de campo. A escolha pela pesquisa bibliográfica se deu por esta permitir a análise das principais teorias sobre um tema, constituindo a base de sustentação teórica de um trabalho científico, oportunizando assim, uma maior facilidade de compreensão do objeto da pesquisa que está sendo estudado. A pesquisa bibliográfica foi desenvolvida a partir de materiais já existentes, como artigos científicos, livros, periódicos, monografias, dissertações e teses na área de turismo e gastronomia, que serviram de embasamento para o desenvolvimento do presente estudo.

Os temas abordados aqui foram explanados por autores conceituados na área de Turismo, a saber: Cunha (2009); Barbosa (2005); Silva e Teixeira (2014); Mota (2001). Acerca do Turismo de Base Comunitária, foram consultados os seguintes autores: Coriolano (2012); Cruz (2009); Silva (2016); Santos (2017); Ávila (2006). Já no tocante à temática Associativismo e Cooperativismo, foram utilizados os estudos de: Balém (2016); Scherer-Warren (2001); Frantz (2002); Canterle (2004); Cardoso (2014); Pires (2010).

Ainda, foram analisadas as contribuições teóricas acerca do tema Desenvolvimento Local efetuada pelos autores: Buarque (2008); Barbosa (2018). Sobre Roteiros Turísticos foram considerados: Bahl (2004); Cunha e Oliveira (2009); Brambatti (2002). A temática

Economia Solidária foi analisada a partir dos estudos de Singer (2002); Pochmann (2006); Gonçalves e Moraes Sobrinho (2011); França Filho (2002). Por fim, o tema Alimentação e Gastronomia foi apropriado neste estudo a partir das pesquisas de Franzoni (2016); Lévi-Strauss (2004); Lody (2004); Maciel (2002); Braune e Franco (2007); Schluter (2006); Figueira (2013).

Em se tratando da pesquisa documental, ela possui uma familiaridade com a pesquisa bibliográfica, o que as diferenciam são a natureza de suas fontes. Enquanto a pesquisa bibliográfica se submete às contribuições de diferentes autores com finalidades específicas, a pesquisa documental recorre a materiais diversos que não passaram por um tratamento analítico (MARCONI; LAKATOS, 2019).

A caracterização da área de estudo foi desenvolvida através de fontes secundárias, sendo levantadas no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e nas Secretarias de Turismo do Estado de Sergipe e de Indiaroba. Nos órgãos públicos citados foram coletados dados sobre a dinâmica populacional, desenvolvimento de atividades econômicas, aspectos históricos e geográficos do município, além de informações e dados estaduais sobre o turismo.

#### 4.3 PESQUISA DE CAMPO

A pesquisa de campo também é uma forte aliada na captação das informações pertinentes a um estudo científico, pois fornece informações acerca de um determinado problema com a finalidade de encontrar uma resposta ou descobrir novos fenômenos. Essa etapa da pesquisa corresponde à observação das interações sociais e humanas descobertas no meio, permitindo uma aproximação com a realidade que se pretende estudar. Na visão de Gil (2008, p. 57), a pesquisa de campo pretende estudar a interação dos grupos ou comunidades em uma perspectiva social, tendo em vista que:

O estudo de campo tende a utilizar muito mais técnicas de observação do que de interrogação. Para ilustrar essas diferenças, considere-se um levantamento a ser realizado em determinada comunidade. Procurar-se-á, neste caso, descrever com precisão as características de sua população em termos de sexo, idade, estado civil, escolaridade, renda etc. Já num estudo de campo, a ênfase poderá estar, por exemplo, na análise da estrutura do poder local ou das formas de associação verificadas entre seus moradores.

A coleta de dados foi inicialmente construída a partir da observação participante, que segundo Schluter (2006), tem uma célere resposta ao que se deseja analisar, pois facilita o

rápido acesso aos dados sobre situações habituais nas quais os membros das comunidades se encontram envolvidos. Também possibilita ao pesquisador o acesso a dados e informações que a comunidade ou grupo considera de domínio privado, além de acompanhar de perto o comportamento da população estudada.

O diagnóstico das potencialidades do processo de produção e comercialização da culinária local, enquanto atividade geradora de renda foi realizado através da aplicação de um questionário de identificação da produção gastronômica. O público-alvo selecionado para a aplicação dos instrumentos de pesquisa foram os donos de bares e restaurantes e a população que trabalhava na produção e comercialização de alimentos. A escolha destes sujeitos para a pesquisa se deu em decorrência desta estar voltada a um público específico que lida no seu dia a dia com a gastronomia.

Diante disso, foram aplicados no total quinze questionários, sendo dez voltados para alimentos doces e cinco para alimentos salgados. Esses questionários foram aplicados de forma individual, com o propósito de levantar as seguintes informações: a) com quem o sujeito da pesquisa aprendeu a preparar os pratos gastronômicos; b) os motivos que o/a levou a aprender; c) se os conhecimentos gastronômicos adquiridos foram transmitidos a outras pessoas; d) como se dava o processo de produção dos alimentos, dentre outras. As informações coletadas foram explanadas em texto corrido, sendo posteriormente analisadas e inseridas no corpo desta pesquisa.

Ainda com vistas à coleta de dados, também foi realizado um diagnóstico rápido participativo (DRP), a partir de oficinas denominadas “Sabores e Saberes de Pontal”, as quais foram direcionadas à população do povoado Pontal que trabalha diretamente com a culinária local, o que auxiliou na obtenção de informações pertinentes ao objeto estudado. Caracterizar os elementos da gastronomia local era um processo necessário para o aprofundamento da presente pesquisa. Assim, foi necessário verificar e caracterizar os principais pratos da gastronomia local, compreender seus modos de preparo e identificar os principais ingredientes utilizados na produção desses alimentos. Essas informações foram obtidas através de conversas informais durante a realização das referidas oficinas.

Durante as oficinas foram adotadas metodologias ativas, visto que estas exigem a interação dos presentes, oportunizando que os sujeitos sejam ouvidos e suas vivências e experiências sejam percebidas e consideradas durante a pesquisa. Logo, as oficinas possibilitaram que os produtos tecnológicos resultantes da pesquisa fossem construídos coletivamente sem quaisquer imposições ou verticalizações no processo.

As oficinas de sabores e saberes gastronômicos foram realizadas em três momentos, sendo organizadas da seguinte forma: 1) Apresentação de conceitos básicos acerca do turismo de base comunitária e sua importância para a gastronomia; 2) Aprovação e modificação da logomarca e construção do roteiro gastronômico; 3) Construção da matriz SWOT. As oficinas aconteceram no mês de maio, sendo as reuniões aos sábados no turno da tarde. O dia de sábado foi escolhido em função da disponibilidade dos participantes em estar presentes.

Afim de possibilitar a realização das oficinas, foi necessário determinar os primeiros sujeitos participantes da pesquisa. Para tal acontecimento foi usado o método não probabilístico com a técnica intencional, sendo selecionados os indivíduos que tinham alguma relação com a comercialização de alimentos no povoado Pontal. A partir desta amostra, foi utilizada nessa pesquisa a técnica bola de neve, a qual também está inserida no método não probabilístico, sendo usada quando os participantes vivem na localidade, porém são mais difíceis de encontrar apenas com o empenho do pesquisador. Nesse tipo de amostragem, os participantes convocam outras pessoas a participarem dos estudos, dentro do perfil necessário para a pesquisa (VINUTO, 2014).

Para tanto, foi necessário encontrar o máximo de pessoas que manuseavam alimentos voltados para a venda, sejam elas marisqueiras, pescadores, doceiras, bem como os donos de bares e restaurantes. Além da técnica bola de neve, a sensibilização também foi processada por intermédio das mídias sociais, através da criação de um grupo no WhatsApp, o que tornava mais aproximada a comunicação entre o pesquisador e os participantes das oficinas. O contato da pesquisadora com a população foi realizado de forma presencial, respeitando os protocolos de segurança vigentes à época, relacionados à prevenção do contágio e disseminação do COVID-19.

A primeira oficina ocorreu no dia 08 de maio de 2021 e foi intitulada “O Turismo de Base Comunitária e sua Relevância para a Gastronomia”. Nessa oficina foi abordado o que é o turismo de base comunitária, qual a importância desse modelo de gestão para o povoado e como a gastronomia pode ser beneficiada. Foi de suma importância abordar esse tema, pois o povoado tem características que se enquadram nesse modelo de gestão, como também, em virtude de algumas ações desenvolvidas na região por instituições públicas e privadas ligadas à cadeia produtiva do turismo serem voltadas para o TBC. Para o prosseguimento da oficina foi necessária a entrega de alguns materiais como apostilas, máscaras e álcool em gel, além da realização de dinâmicas de apresentação e distribuição de lanche após a conclusão da oficina.

A segunda oficina foi realizada no dia 15 de maio de 2021, a qual foi voltada para a aprovação e modificação da logomarca. A logomarca foi apresentada aos participantes em

*Datashow* e criada com base nas particularidades que remetem aos costumes alimentares e modos de vida do lugar. Os participantes tiveram a liberdade de modificar, seja para acrescentar ou para retirar alguma característica que não desejassem. Com isso, foi solicitado pelos presentes que fosse incorporada na logomarca a imagem do camarão, em função do crescente número de viveiros de camarão presentes na região. Para essa etapa foi necessário o uso de materiais de mídia como *Datashow* e *notebook*.

A terceira oficina, ocorrida no dia 22 de maio de 2021, centrou-se na construção do roteiro gastronômico, a partir da elaboração de mapas descritivos das potencialidades turísticas e gastronômicas locais. Nesse momento foi explanado pela pesquisadora o que era um roteiro turístico e como os participantes poderiam se aproveitar dessa ferramenta para promover os saberes, os fazeres, os sabores e o turismo na localidade.

Após a teorização, foi solicitado aos participantes que imaginassem o povoado Pontal como um local de promoção da gastronomia e quais lugares eram por eles identificados como potenciais atrativos gastronômicos que pudessem despertar o interesse do turista ou visitante em comprar ou encomendar o alimento. Os participantes foram divididos em dois grupos e a partir daí estavam livres para desenvolver seu roteiro gastronômico de forma criativa. Para esse momento, foi necessária a utilização de alguns materiais de apoio, como cartolina e canetas hidrocores. Ao finalizar o desenho, o roteiro gastronômico foi apresentado pelos membros dos grupos e a oficina foi finalizada com o lanche.

A quarta e última oficina, realizada no dia 29 de maio de 2021, visou a construção da matriz SWOT, uma ferramenta importante para extrair informações pertinentes junto aos participantes sobre os pontos fortes, fracos, oportunidades e ameaças do processo de produção, comercialização e promoção da gastronomia no povoado. Essa atividade gerou debates pelos participantes, onde foram apontados por eles os benefícios gerados à localidade quando as comunidades passam a trabalhar em conjunto, como também as dificuldades que são enfrentadas para que essa população consiga promover o seu produto no povoado e nas localidades vizinhas. Para esse momento foi necessário a utilização de cartolina e caneta hidrocor. Ao final da oficina foi servido o lanche. As informações levantadas durante as oficinas, assim como seus resultados serão apresentados no capítulo a seguir.

#### 4.4 CONSTRUÇÃO DOS PRODUTOS TECNOLÓGICOS

Por tratar-se de uma pesquisa aplicada, a qual utiliza dados e informações levantadas para propor e desenvolver ações e instrumentos visando ocasionar modificações na realidade

do fenômeno estudado (GIL, 2008), os produtos tecnológicos resultantes desta pesquisa foram construídos a partir dos materiais desenvolvidos durante as oficinas, na observação participante e nas informações coletadas junto aos moradores da comunidade de Pontal. Para o levantamento dos dados foram utilizados registros fotográficos, os questionários e os produtos resultantes das oficinas.

A primeira etapa foi a construção e a aprovação da logomarca. A proposta inicial da composição da logomarca veio da responsável pelo projeto, a qual foi repassada aos participantes das oficinas como uma ideia que poderia sofrer alteração. A logomarca foi elaborada a partir de elementos que melhor identificassem a gastronomia local, que encontrasse vinculada aos modos de vida da população de Pontal. O rio, o coco, o caju, a pesca e o catado, foram alguns componentes de forte presença na comunidade. A logomarca foi criada para ser aplicada nas embalagens dos doces, nas etiquetas dos produtos alimentícios e na produção de um carimbo personalizado que foi utilizado nas sacolas de material kraft e sacolas para pasteis. Esses materiais foram cedidos aos participantes das oficinas com ajuda de terceiros e recursos próprios da responsável pelo projeto.

O segundo momento foi a construção do roteiro gastronômico do povoado Pontal. Nessa etapa foi necessário que os participantes identificassem, através de um desenho, os locais do povoado em que a produção e a comercialização dos alimentos eram presentes, além dos elementos naturais e artificiais que poderiam ser relevantes para a construção desse roteiro. Posteriormente, por intermédio de um *designer* gráfico, foi possível reproduzir em imagens gráficas o roteiro gastronômico do Povoado Pontal. O roteiro gastronômico foi construído através da ferramenta *Google Earth*, onde foi possível reproduzir o mapa do povoado Pontal e a partir daí colocar os elementos que foram identificados nas oficinas pela população, a exemplo de casas, praça, igreja, píer, posto médico, estacionamentos, mercearias, campo de futebol, rio, vegetação, bares e restaurantes, e os pontos de produção e comercialização dos alimentos.

O catálogo também foi construído com a participação da população, onde as imagens foram captadas no trabalho de campo e tiveram o direito de imagem cedidas pelos participantes das oficinas. Após o levantamento das informações essenciais, foi necessário construir o *design* do catálogo. O *design* foi produzido pelo funcionário de uma gráfica com as características repassadas pela pesquisadora. O catálogo contém dez laudas, e em sua estrutura constam imagens de pessoas que trabalham diretamente com a gastronomia, os produtos gastronômicos, lugares, instrumentos de produção alimentar, caça palavras, o roteiro gastronômico, além de sessões descritivas com informações sobre os modos de preparar os

alimentos e os saberes da culinária local. Como pano de fundo do catálogo, foram priorizadas as paisagens do povoado Pontal, com destaque para o rio Real, como também árvores que remetem à matéria-prima encontrada na região.

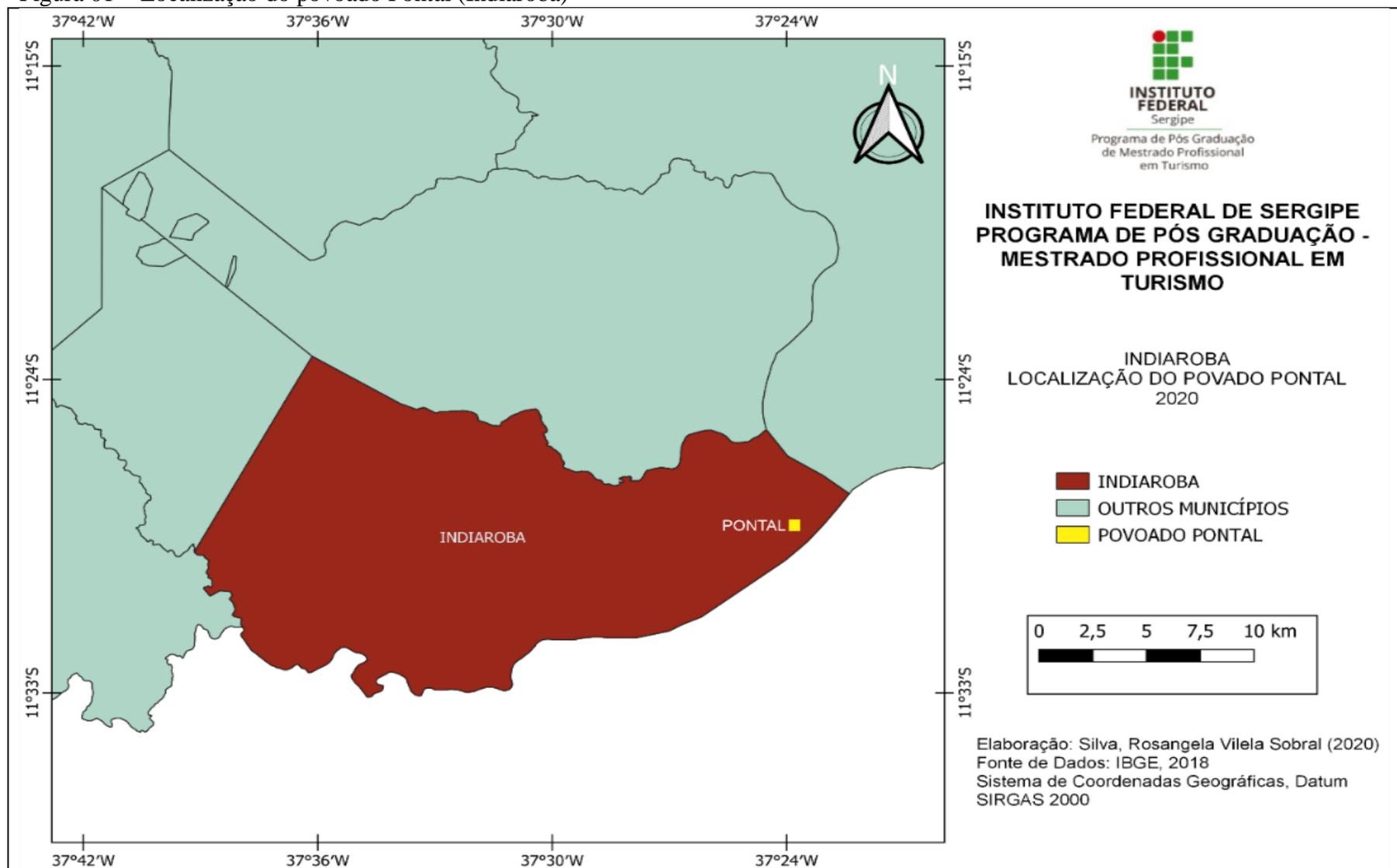
## **5 DA COLHEITA AO MAR: IMPORTÂNCIA SOCIOECONÔMICA DA ATIVIDADE PESQUEIRA E EXTRATIVISTA PARA O MUNICÍPIO DE INDIAROBA-SE**

Visando compreender a atual organização territorial e socioeconômica do povoado Pontal, o presente capítulo foi dividido em duas partes. A primeira se propõe a apresentar a área de estudo, abordando seu processo de formação territorial, para desta forma entender a apropriação do espaço nos diversos momentos históricos e as variadas formas de uso do solo. Na segunda parte foi apresentado um panorama geral dos aspectos socioeconômicos da área em estudo, evidenciando a importância das práticas extrativistas e pesqueiras para a população do povoado Pontal.

### **5.1 CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO**

O município de Indiaroba possui uma área total de 313,5 km<sup>2</sup>, e está localizado na Mesorregião do Leste Sergipano e na microrregião Estância, distando 100 km da capital, Aracaju. De acordo com o IBGE (2020), a estimativa da população de Indiaroba em 2020 foi da ordem de 18.149 habitantes, distribuídos nos 10 povoados e 11 assentamentos existentes no município, sendo os mais populosos, após a sede municipal, os povoados Colônia Sergipe, Colônia Retiro, Terra Caída e povoado Pontal (Figura 01).

Figura 01 – Localização do povoado Pontal (Indiaroba)



Fonte: Rosângela Vilela Sobral, 2020

As terras que compõem o município de Indiaroba foram alvo de disputas de jurisdição entre os capitães-mores de Santa Luzia do Rio Real (Província de Sergipe) e de Abadia (Província da Bahia). Estas disputas tiveram início a partir de um equívoco geográfico, no momento da criação da Vila de Abadia nos anos de 1728, pois acreditava-se que as províncias de Sergipe e da Bahia eram separadas pelo Rio Saguim e não pelo Rio Real da Praia. Somente em 1843, através do Decreto do Imperador nº. 323, é que a parte da freguesia além do Rio Real passou a pertencer à Província de Sergipe.

A ocupação estrangeira das terras que compõem o município de Indiaroba ocorreu no período da colonização, quando os portugueses buscavam tomar posse das terras dos indígenas e escravizá-los, ligar por terra a Capitania da Bahia a de Pernambuco, expulsar os franceses, criar gado e plantar cana-de-açúcar. Os primeiros brancos a explorarem a região foram os franceses, que a adentraram através do Rio Real. Neste período, os colonizadores estabeleceram relações comerciais com os indígenas locais, porém, o povoamento somente se iniciou com a chegada de padres jesuítas vindos de Santa Luzia pelo Rio Saguim (IBGE,2010).

Nesta área, que posteriormente passou a ser conhecida como povoado Hospício, que atualmente é denominado povoado Convento, foi estabelecida na época pelos jesuítas uma hospedaria e a capela Nossa Senhora do Carmo. Com a instalação dos jesuítas, caminhos foram abertos para as incursões dos exploradores portugueses que se estabeleceram na área com o intuito de criar gado e plantar cana-de-açúcar (IBGE, 2010).

A primeira denominação do município de Indiaroba foi Feira da Ilha, devido ao comércio formado na localidade por comerciantes de Abadia. Desmembrado de Santa Luzia em 1846, esta localidade foi elevada à categoria de vila através da Lei Provincial nº. 162 e recebeu a denominação de Espírito Santo do Rio Real. No ano de 1870, a sede da vila e da freguesia, que se localizava às margens do rio Real, foi transferida para o povoado Santo Antônio do Campinho, que atualmente corresponde ao povoado Preguiça de Cima. Supõe-se que a mudança ocorreu devido à posição geográfica do povoado, localizado numa porção elevada do território (CINFORM, 2002). Em 1943, mediante o Decreto Lei estadual nº. 377, o município passa a ser denominado Indiaroba, nome de um rio existente na localidade (EMDAGRO, 2008).

A atividade agropecuária predomina na estrutura produtiva do município de Indiaroba, destacando-se na agricultura as culturas da laranja e do coco da baía, embora também se cultive o abacaxi, a banana, a mandioca e o maracujá (Tabela 01). Ao falar de lavouras, existem dois tipos mais comuns, a lavoura permanente, que é aquela que após a colheita não há necessidade de replantio, e a temporária de curta duração, havendo a necessidade de um novo plantio logo após a retirada.

Tabela 01 – Produção agrícola municipal 2013 - 2017

Cultura	Indicador	Unidade	2013	2014	2015	2016	2017
<b>Abacaxi</b>	Área colhida	ha	130	30	20	15	50
	Produção	ton.	2.860	660	440	375	950
	Rendimento médio	kg/ha	22.000	22.000	22.000	25.000	19.000
	Valor da produção	R\$ (mil)	2.831	587	396	450	855
<b>Banana</b>	Área colhida	ha	121	121	80	50	80
	Produção	ton.	1.452	1452	960	470	760
	Rendimento médio	kg/ha	12.000	12.000	12.000	9.400	9.500
	Valor da produção	R\$ (mil)	1.565	1.568	816	667	1.170
<b>Coco da baía</b>	Área colhida	ha	3.087	3.087	3.087	2.850	3.050
	Produção	ton.	16.812	16.812	16.812	14.850	16.120
	Rendimento médio	kg/ha	5.446	5.446	5.446	5.211	5.285
	Valor da produção	R\$ (mil)	6.736	10.592	8.875	10.635	8.450
<b>Laranja</b>	Área colhida	ha	2.568	3.021	2.719	2.204	2.150
	Produção	ton.	30.816	36.252	29.909	22.040	23.650
	Rendimento médio	kg/ha	12.000	12.000	11.000	10.000	11.000
	Valor da Produção	R\$ (mil)	9.152	11.601	8.973	10.756	9.815
<b>Mandioca</b>	Área colhida	ha	500	270	270	20	110
	Produção	ton.	6.500	3.510	3.220	320	1.210
	Rendimento médio	kg/ha	13.000	13.000	11.926	16.000	11.000
	Valor da produção	R\$ (mil)	3.175	1264	1.156	224	537
<b>Maracujá</b>	Área colhida	ha	190	105	125	90	80
	Produção	ton.	1.520	840	1.000	900	616
	Rendimento médio	kg/ha	8.000	8.000	8.000	10.000	7.700
	Valor da produção	R\$ (mil)	1.824	748	900	1.125	616

Fonte: IBGE, 2018a

Em Indiaroba, na lavoura permanente, é possível destacar o cultivo do coco da baia, a laranja, a tangerina e o maracujá. A laranja se destaca como o principal produto agrícola de Indiaroba, pois se sobressai entre os principais cultivos permanentes. Outro produto agrícola que prevalece no município de Indiaroba é o coco da baia, pois, tem a segunda maior quantidade de frutos colhidos e um considerado valor de produção.

No município, o coqueiro se desenvolve em todo o litoral, visto que, possui condições ambientais favoráveis ao seu desenvolvimento, como abundância hídrica, solos profundos, permeáveis e arejados. No entanto, em decorrência da especulação imobiliária, voltada para grandes construções e pela presença de pragas e doenças, muito coqueiros estão sendo derrubados (SANTOS, 2018).

Em relação às lavouras temporárias, destacam-se no município, a mandioca, o milho, o feijão e o abacaxi, que são apresentadas como culturas de subsistência, plantadas em áreas de agricultura familiar e colônia agrícola (SANTOS; VILAR, 2016). No que tange à lavoura temporária, a mandioca apreze em posição de destaque no que se refere a sua colheita. Como salienta França e Cruz, (2007), a mandioca, o feijão e o milho são cultivados em pequenas propriedades familiares voltadas para a subsistência e distribuição para o mercado interno.

No município a pecuária é uma importante atividade econômica, observando-se a existência de uma grande variedade de rebanhos, dentre os quais se destacam os bovinos, criados predominantemente de forma extensiva, os suínos e os equinos, além da criação de aves, com destaque para a produção de galináceos (Tabela 02). Em Indiaroba predomina a pecuária de corte, desenvolvida tanto pelos grandes quanto pelos pequenos produtores, enquanto que a pecuária leiteira é praticada em pequenas propriedades e atende o mercado local (SANTOS, 2017).

Tabela 02 – Produção Pecuária Municipal 2013-2017

Efetivo do rebanho	Unidade	2013	2014	2015	2016	2017
<b>Bovino</b>	Cabeça	9.980	10.469	12.071	11.350	11.472
<b>Caprino</b>	Cabeça	72	80	88	75	65
<b>Equino</b>	Cabeça	510	500	450	572	483
<b>Galináceos total (galo, franga, frango e pinto)</b>	Cabeça	92.970	93.689	102.225	99.600	84.900
<b>Galináceo – galinha</b>	Cabeça	35.780	31.563	35.154	39.565	42.340
<b>Ovino</b>	Cabeça	1.140	1.320	1.518	1.423	1.126
<b>Suíno – total</b>	Cabeça	480	520	546	441	429
<b>Vaca ordenhada</b>	Cabeça	1.180	1.145	1.151	1.212	912

Fonte: IBGE, 2018b

O povoado Pontal está localizado a 17,6 km da sede de Indiaroba e faz fronteira ao norte com o povoado Terra Caída, a oeste com o povoado Convento, ao sul com o povoado Preguiça e a Leste com o rio Real, que o separa do povoado Mangue Seco, na Bahia. Pontal tem como uma das principais atividades econômicas a agricultura, destacando-se o cultivo do coco da baía. No povoado evidenciam-se também algumas atividades importantes, como o extrativismo da mangaba, a pesca e a mariscagem. A presença da vegetação de restinga nessa localidade possibilita a coleta da mangaba, assim como a existência de manguezais favorece o catado de mariscos e crustáceos.

O acesso ao povoado é realizado pela Rodovia SE-285 e pela rodovia Convento-Pontal, com 8,5 km de extensão, que interliga os povoados de Convento a Pontal e vice-versa. Pontal tem como manifestações culturais o reisado, a quadrilha e a festa de São Pedro, que acontece no mês de junho com procissão, corrida de barco, campeonato de futebol, dentre outras atividades. Há na comunidade, além dos seus moradores, a presença de veranistas que fixam residência e movimentam a economia local, pois passam a comprar produtos nos estabelecimentos comerciais do povoado e contratam mulheres da comunidade como diaristas para realizar serviços domésticos em suas residências. O povoado Pontal compreende uma pequena comunidade, formada por uma população simples e trabalhadora que possui modos de vida próprios e desenvolvem atividades que carregam nas raízes locais as tradições culturais que são passadas de geração em geração.

De acordo com Santos (2017) a atividade turística ainda é incipiente em Indiaroba, apresentando maior importância econômica nos povoados Pontal e Terra Caída, de onde são ofertados aos turistas fretes de lanchas para o povoado Mangue Seco - BA. A localização do povoado Pontal às margens do Rio Real, impulsionou o desenvolvimento de atividades ligadas ao turismo, como restaurantes, pousada, comercialização de artesanato, o transporte em lanchas que realizam o traslado até Mangue Seco e o estacionamento de veículos para os turistas guardarem seus carros, enquanto realizam a travessia em barcos para as praias da Bahia.

## 5.2 AS PRÁTICAS EXTRATIVISTAS E PESQUEIRAS DO MUNICÍPIO DE INDIAROBA

A gestão de recursos naturais em comunidades tradicionais ocorre de forma coletiva por se tratar de bem comum. Entretanto, as práticas provocadas pelas ações do homem têm gerado a redução e a degradação dos recursos naturais, bem como conflitos que afetam o desenvolvimento das atividades extrativistas, pressionando o indivíduo a desempenhar outros

afazeres, como artesanato, serviços domésticos, dentre outros serviços visando a geração e/ou complementação de renda.

De acordo com os dados do IBGE (2010), o extrativismo da castanha e da mangaba é uma importante atividade econômica desenvolvida em Indiaroba, garantindo sobrevivência de uma parcela da população, pois é realizada associada a atividades como a pesca de aratu, sururu, peixes e mariscos, com destaque para os povoados de Pontal e Preguiça. Contudo, embora a extração da mangaba e da castanha sejam consideradas de grande importância para a preservação das formações vegetais e na manutenção de modos de vida tradicionais, esta atividade está sendo ameaçada em função do desmatamento, do cercamento dos terrenos e da resistência dos donos das propriedades em permitir que a população local tenha acesso aos terrenos privados para extrair esses produtos.

A extração da mangaba pela população de Indiaroba é um grande exemplo de força e resistência. As catadoras de mangaba foram reconhecidas pela Lei n.º. 7.082, de 16 de dezembro de 2010, como um grupo culturalmente diferenciado, o que possibilitou incluí-las em projetos sociais de abrangência federal e estadual, beneficiando assim comunidades tradicionais do estado de Sergipe. Devido a necessidade de organização em defesa dos modos de vida das populações e da subsistência das catadoras de mangaba, foi criado em 2007 o Movimento das Catadora de Mangaba de Sergipe (MCM), com a finalidade de organizar a luta em torno da preservação das áreas nativas de mangabeiras, garantir acesso a planta da mangabeira pelas catadoras, além de incentivar o plantio, pelas populações que possuem pequenas áreas, a fim de garantir a continuidade do extrativismo da mangaba (SANTOS, 2017).

Segundo a mesma autora, no município de Indiaroba, no ano de 2009, foi criada a Associação das Catadoras de Mangaba de Indiaroba (ASCAMAI), com sede no povoado Pontal, com o objetivo de desenvolver ações ecologicamente sustentáveis e promover o desenvolvimento socioeconômico das catadoras. Posteriormente, no ano de 2011, foi implantado o Projeto “Catadoras de Mangaba, Gerando Renda e Tecendo Vida em Sergipe”, que vem sendo realizado pela ASCAMAI, através de patrocínio da Petrobras em parceria com a Universidade Federal de Sergipe e o Movimento das Catadoras de Mangaba de Sergipe. Este projeto foi criado com a finalidade de contribuir para a sustentabilidade e fortalecimento das comunidades extrativistas, e já colaborou para promover a difusão da agroecologia e dos princípios do associativismo e do cooperativismo.

Atualmente, devido à crise socioeconômica gerada pela pandemia da COVID-19, a ASCAMAI encontra-se fechada, aguardando a implementação de novos projetos, o que tem

dificultado a reprodução econômica das catadoras, uma vez que a associação não está fabricando produtos, e como consequência não tem mercadorias disponíveis para comercialização. Durante o trabalho de campo constatou-se que as catadoras de mangaba, que fazem parte da associação, não recebem nenhum incentivo financeiro da própria associação, tendo que complementar a renda desenvolvendo outras práticas tradicionais como a pesca e a mariscagem, ou trabalhando como diaristas nas casas dos veranistas.

Além do extrativismo, a pesca se incorpora às atividades tradicionais desenvolvidas no povoado Pontal, contribuindo para a geração de renda de uma grande parcela da população. O povoado Pontal é cortado pelo rio Real e possui em sua extensão a forte presença de manguezais, o que favorece o desenvolvimento de atividades como a pesca e a mariscagem que são realizadas de forma artesanal pela população do povoado. Um dado importante nessa pesquisa é que a pescaria se dá apenas no estuário, isso porque, os pescadores não detêm recursos e tecnologia avançada para trabalhar em alto mar.

Com base nos dados da pesquisa de Corrêa, Kahn e Freitas (2012), 86,67% dos pescadores do povoado Pontal trabalham todos os dias da semana, de 4 a 9 horas por dia, a depender de alguns fatores como: clima, nível da maré e estação do ano. De acordo com estes autores, devido ao valor comercial e a grande procura da população, no povoado destaca-se a pesca do robalo (15,24%), da tainha (14,29%), do camarão (11,43%) e da carapeba (11,43%), destacando-se também a coleta do aratu (62,86%).

Os manguezais também assumem um papel importante para as comunidades ribeirinhas de Indiaroba, pois além de possuírem uma fauna exuberante com variadas espécies de crustáceos e moluscos, também se apresentam como uma relevante fonte de sustento para essas populações. O povoado Pontal conta com comunidades pesqueiras e marisqueiras que trabalham individualmente, utilizando técnicas artesanais, ora voltadas para o consumo da população local, ora para a comercialização em feiras localizada na sede do município de Indiaroba.

Nas comunidades tradicionais pesqueiras e extrativistas de Indiaroba, as populações mantêm uma forte ligação com o meio natural, pois é da natureza que a matéria-prima para a produção alimentar é retirada. Além disso, essas comunidades sustentam uma relação de respeito aos ciclos provenientes do meio ambiente, ao considerarem a capacidade de recuperação de animais e plantas que são utilizados pela população local.

No município de Indiaroba, até então, existe uma biodiversidade sustentada devido às práticas de manejo provenientes das populações tradicionais pesqueiras, extrativistas e marisqueiras, sendo os rios, os manguezais e as matas nativas, os principais espaços para a

efetivação dessas atividades. Nos povoados de Indiaroba, com destaque para Pontal, são encontradas populações que estão diretamente ligadas ao extrativismo animal e vegetal e que dependem de forma direta dos recursos naturais para garantir a sobrevivência de um número significativo de famílias. Em Pontal, as atividades econômicas voltadas para a gastronomia vão muito além do valor monetário, pois, não é o principal motivo desses espaços naturais serem explorados, mas sim, a vontade da população de que tanto a cultura quanto a natureza, sejam consideradas e preservadas.

## **6 RESULTADOS E DISCUSSÕES DA PESQUISA DE CAMPO**

O presente capítulo apresentará os resultados e discussões da pesquisa, alcançados através de atividades desenvolvidas diretamente com a população que trabalha com a gastronomia no Povoado Pontal. Esses resultados foram obtidos a partir da coleta de dados em campo que se deu através da participação da população nas oficinas, nas entrevistas e observada de forma holística pela pesquisadora.

Inicialmente será realizada a caracterização da gastronomia no povoado Pontal, quando serão apresentados os principais tipos de alimentos e matérias-primas utilizados na confecção dos produtos gastronômicos do lugar. As principais características do saber fazer o alimento, observadas durante as entrevistas com a população que trabalha diretamente com a produção e venda de alimentos na localidade, também serão apresentadas.

Em seguida será apresentado os resultados das oficinas, que aconteceram com a presença da comunidade, onde foram desenvolvidas ações de base comunitária voltadas para a gastronomia, sendo elas, a criação da logomarca, o roteiro gastronômico, o catálogo gastronômico, além da construção da análise SWOT com os seus pontos fortes, fracos, oportunidades e ameaças acerca da produção e comercialização da gastronomia local.

E por fim, serão apresentados os produtos tecnológicos, criados a partir dos resultados das oficinas, que serão disponibilizadas pela pesquisadora para a população que trabalha com turismo e nas produções gastronômicas. Esses produtos tecnológicos pretendem contribuir tanto para o fortalecimento e promoção da gastronomia no povoado, quanto para impulsionar a identidade do alimento relacionado aos modos de vida local.

### **6.1 CARACTERIZAÇÃO DA GASTRONOMIA DO POVOADO PONTAL**

O povoado Pontal foi escolhido para o desenvolvimento da presente pesquisa na área da gastronomia por contar com uma variedade de insumos que são utilizados na produção e comercialização dos produtos gastronômicos confeccionados no povoado. As matérias-primas utilizadas na confecção dos pratos gastronômicos são, em sua maioria, derivadas da atividade pesqueira, muito desenvolvida na localidade pela comunidade de pescadores que tiram seu sustento da venda dos peixes no Pontal e em feiras dos povoados vizinhos. Outra iguaria importante na produção dos alimentos são os mariscos e crustáceos, presentes no ecossistema manguezal, muito comuns no povoado e bastante utilizados na confecção de diversos pratos

gastronômicos. Tem-se também o cultivo do coco e o extrativismo da mangaba e do caju, que são utilizados principalmente na fabricação de doces.

No povoado, é possível notar uma relação de identificação dos moradores de Pontal com a gastronomia local, uma vez que os alimentos consumidos pela população, em sua maioria, são obtidos pela pesca ou pelo extrativismo realizado dentro do próprio povoado por seus residentes. Percebe-se também que as práticas alimentares são passadas de geração em geração, possibilitando assim que o saber fazer seja preservado pelas comunidades e perdure por mais tempo. O peixe, o siri, o caranguejo, o aratu, o coco, o caju e a mangaba são matérias-primas tradicionais na produção dos alimentos, e a presença de rios, manguezais e árvores frutíferas na localidade facilita a extração, consumo e comercialização desses produtos. O coco, por exemplo, é uma matéria-prima muito utilizada na produção dos mais variados tipos de cocadas (Figuras 02 e 03).

Figura 02 – Produção de cocadas modinhas no Povoado Pontal (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 03 – Produção de cocada mole no Povoado Pontal (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

As cocadas podem ser produzidas com coco em pedaços, sendo também bastante consumidas as cocadas moles com adição de outros ingredientes, sendo eles o gengibre, canela, mangaba, café, banana, maracujá, leite condensado, dentre outras matérias-primas. O doce de coco mais conhecido e comercializado é a “modinha” ou “mudinha” feito com lascas de coco misturadas a água e açúcar, a qual tem uma textura consistente e é apresentada em forma de um círculo desconstruído. A modinha pode ser elaborada da forma tradicional (branca), ou com o coco mais queimado. O coco também é utilizado na produção da moqueca de peixe ou de mariscos/crustáceos.

A mangaba é uma fruta de restinga, agridoce, delicada e com uma polpa muito consistente, a qual é utilizada para a produção de diversos tipos de alimentos, como o licor, a bala, o biscoito, a geleia, a trufa, o bolo, dentre outras iguarias (Figura 04). Seus produtos são confeccionados principalmente na ASCAMAI, que tem sua sede localizada no povoado Pontal. Mesmo sendo uma fonte de renda importante para a população do povoado pontal, não é permitido que esses produtos alimentares sejam produzidos e vendidos de forma individual pelas mulheres que fazem parte da Associação. Desta forma, em Pontal, a maior parte das produções alimentares a base de mangaba é confeccionada e comercializada pela ASCAMAI, que no momento encontra-se fechada por conta da pandemia da COVID-19, o que ocasionou uma queda na produção e na venda desses produtos.

Figura 04 - Alimentos feitos à base da mangaba pela ASCAMAI (Indiaroba-SE)



Fonte: ASCAMAI, 2019

Outro problema enfrentado pelas catadoras de mangaba é a dificuldade de acesso aos frutos, tendo em vista que alguns pés de mangaba estão localizados em terrenos particulares e existe uma forte resistência por parte de alguns donos das propriedades rurais em liberar a entrada das catadoras para coleta da mangaba. No povoado observa-se a redução das mangabeiras, pois muitas árvores foram retiradas para dar lugar a outras culturas agrícolas ou para construção de segundas residências em terrenos tradicionalmente utilizados para coleta dos frutos.

O caju também é bastante utilizado na confecção de alimentos no município, uma vez que é uma fruta muito encontrada no povoado Pontal, porém muitos cajueiros são encontrados em propriedades privadas. O caju, o pseudofruto, é um alimento rico em fibras e vitamina C, sendo geralmente consumido *in natura* ou no preparo de sucos e doces (Figuras 05 e 06). Os doces mais comuns são feitos da “carne” do caju que pode ser confeccionado em calda ou seco e açúcarado, conhecido como caju ameixa. Uma curiosidade é que o processo de produção do doce caju ameixa, leva aproximadamente seis dias para que esteja totalmente pronto para o consumo. Do caju também é aproveitada a castanha, que é o fruto propriamente dito, que costuma ser consumida, após o fruto ser assado, ao natural, salgado ou assado com açúcar, sendo também muito utilizado na produção de cocada.

Figura 05 – Doce de caju em calda produzido no povoado Pontal (Indiaroba-SE)



Fonte: Erick Leonardo, 2021

Figura 06 – Doce de caju ameixa produzido no povoado Pontal (Indiaroba-SE)



Fonte: Erick Leonardo, 2021

No povoado Pontal podem ser encontrados o sururu, o siri, o caranguejo e o aratu, os quais são muito utilizados na confecção de moquecas e da moquequinha de folha, um prato criado pelas marisqueiras da região, confeccionado com carne de aratu desfiada e temperada, embrulhada em folhas de patioba ou uricuri e assada na brasa (Figuras 07 e 08). O aratu é o crustáceo mais utilizado na produção de alimentos no povoado, podendo ser servido como catado (depois que tira a carne da casca) ou empregado na confecção de caldinhos, moquecas e nos recheios de pasteis. Para produção de iguarias a base da carne do aratu, são adicionados ingredientes tradicionais como alho, cebola, coentro, tomate, pimentão, cheiro verde e coco, que fornecem sabor ao alimento e agradam o paladar dos consumidores.

Figura 07 – Moqueca de aratu na palha de uricuri produzida no povoado Pontal (Indiaroba-SE)



Fonte: Erick Leonardo, 2021

Figura 08 – Frigideira de aratu produzida no povoado Pontal (Indiaroba-SE)



Fonte: Erick Leonardo, 2021

O povoado Pontal é banhado pelo rio Real, o que favorece o desenvolvimento da pesca, sendo o peixe um alimento bastante consumido no povoado, que figura como o principal ingrediente utilizado na preparação de moquecas (Figuras 09 e 10). A comunidade de Pontal é genuinamente pesqueira e os peixes mais comuns e mais consumidos no povoado são o robalo, a pescada e a tainha, com os quais são preparadas moquecas à base de coco, água e sal, podendo também ser servidos assados. Ademais, os peixes menores são usados na preparação das moquequinhas, que são temperadas e cozidas na palha de Ouricuri ou patioba.

Figura 09 – Peixe ao forno produzido no povoado Pontal (Indiaroba-SE)



Fonte: Erick Leonardo, 2021

Figura 10 – Moqueca de peixe produzida no povoado Pontal (Indiaroba-SE)



Fonte: Erick Leonardo, 2021

Durante a presente pesquisa sobre as produções alimentares do povoado Pontal, foram aplicados questionários de saberes e fazeres gastronômicos com a população que trabalha diretamente na confecção do alimento no povoado, onde foi diagnosticado que, o gosto pela produção alimentar começou ainda dentro de casa, durante a infância. Foram os avós, mães e tios que passaram um pouco do seu conhecimento a essas pessoas, e, assim, a forma de transmissão dos saberes se mantém viva até os tempos atuais. Também é importante destacar que a população que vive na comunidade, em sua maioria, sabe confeccionar algum tipo de

alimento, mesmo aquelas pessoas que não trabalham diretamente com a comercialização de comidas, cozinhando apenas no interior de suas para consumo familiar.

No decorrer do trabalho de campo constatou-se que muitos dos entrevistados aprenderam a cozinhar ainda na fase da adolescência. Os alimentos confeccionados eram comercializados de porta a porta ou no píer do povoado, ponto de travessia de embarcações, com os visitantes e turistas. Também foi notado que a maioria dos entrevistados puderam transmitir algum tipo de conhecimento relacionado a produção alimentar, seja ela no âmbito familiar ou nos ciclos de amizades, pois, ao promoverem a ajuda mútua, os “modos de fazer” eram preservados, e a população garantia mais uma fonte de renda para a garantia da subsistência.

Por unanimidade, os entrevistados pontuaram que no passado a produção e venda dos alimentos eram mais significativos, pois além do povoado possuir uma vegetação nativa acessível para a extração da matéria-prima voltadas a confecção de produtos alimentares, também havia um fluxo constante de visitantes e turistas que, ao se deslocarem para o povoado Mangue Seco - BA, tinham como ponto de parada o povoado Pontal, onde as mulheres vendiam as iguarias na cabeceira do píer. Outra problemática destacada, foi a influência da pandemia de covid-19 na economia do povoado, uma vez que o setor de turismo em todo mundo foi impactado. Em Pontal, a pandemia provocou a redução do número de turistas e visitantes que se deslocam para o povoado, ocasionando o fechamento de estabelecimentos comerciais, gerando assim a queda significativa da produção e da comercialização de alimentos.

No que tange à história do alimento, nem todos os entrevistados souberam citar alguma lenda ou algum conto relacionado à sua produção. Porém, a estória da origem do nome da cocada modinha foi relatada por alguns entrevistados. Um entrevistado relacionou o nome “modinha” à cantiga de roda, e o outro, a uma mulher que fazia o doce de coco, porém tinha dificuldade em se comunicar, logo, o nome “mudinha” também foi associado a produção da cocada.

Os ingredientes que são utilizados na produção dos alimentos são semelhantes, principalmente quando se trata dos doces. Os itens são os mesmos, só muda a matéria-prima utilizada na confecção da cocada, que pode ser de amendoim ou de castanha. No caso do preparo dos catados de aratu, siri e caranguejo, bem como dos peixes, alguns poucos ingredientes são acrescentados, sendo a principal diferença, o uso ou não do dendê. Entretanto, durante o trabalho de campo e através das entrevistas constatou-se que o tempo de duração do preparo e finalização dos alimentos são diferentes.

Os utensílios utilizados na produção do alimento seguem o mesmo padrão (Figuras 11 e 12). As facas, o facão, os tachos e a colher de pau são usados em quase todos os produtos alimentares. Uma coisa que diferencia, são as palhas utilizadas na fabricação das moquequinhas, sendo manuseadas dois tipos de plantas para sua fabricação, a da folha do Ouricuri e a da Patioba, ambas encontradas na vegetação da localidade. Outra curiosidade é que, em sua maioria, os alimentos são cozinhados em fogão à lenha, prática muito utilizada na comunidade, por ser de baixo custo em relação ao fogão a gás e conferir um sabor diferenciado aos alimentos.

Figura 11 – Produção de doces em tachos e no fogão a lenha (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 12 – Utensílios e ferramentas utilizadas na produção alimentar no povoado Pontal (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

A caracterização da culinária do povoado Pontal é um meio para apresentar aos leitores, visitantes e turistas como se processam os saberes e os sabores dos alimentos lá produzidos, apresentando os ingredientes, ferramentas e utensílios usados pelos produtores alimentares durante o preparo. Desde a produção até a etapa da comercialização, os saberes e fazeres tradicionais se fazem presentes, representando os modos de vida da comunidade local e contribuindo para que estes alimentos não percam suas características culturais.

### 6.1.1 Glossário das matérias-primas presentes da culinária do povoado Pontal

A culinária é diversificada, e em cada região do Brasil, muitas das matérias primas ou produtos comercializados ganham nomes próprios, característicos dos hábitos, das relações sociais e da cultura de cada lugar. No povoado Pontal também é comum ouvir termos oriundos do saber fazer presentes na forma de preparar o alimento, portanto, é interessante que os significados dos insumos utilizados na forma de produzir sejam pontuados e descritos para que haja um maior entendimento para o consumidor que deseja adquirir um tipo de produto.

Quadro 01- Termos culinários presentes no povoado Pontal em Indiaroba-SE.

Itens	Descrição
Folha de patioba	A patioba é uma folha de uma espécie de palmeira, que quando tirada ainda jovem serve para envolver as moquecas de peixes ou o aratu e coloca-las na brasa para assar.
Folha de Ouricuri	Planta nativa do bioma caatinga que é usada tanto para o artesanato, quanto para embalar alimentos a base de mariscos e crustáceo.
Cambuí	Planta nativa do Brasil, com predominância nos estados do Maranhão e Rio Grande do Sul. Seu nome é de origem indígena, de pequeno porte. São pequenos frutos de cor vermelha, rosa ou amarela. Sua polpa é acidulada. O fruto é consumido <i>in natura</i> , bem como em tortas, geleias e sucos.
Araçá	O araçazeiro é uma planta pouco predominante no bioma brasileiro, com isso a utilização de seu fruto, o araçá, é feito de forma mais artesanal. O fruto pode

	ser consumido <i>in natura</i> ou utilizado na fabricação de doces, polpas e sorvetes.
Cocada Modinha	A cocada modinha não tem um significado específico, mas a sua produção é feita com apenas três ingredientes como o coco, o açúcar e água. Sua estrutura é em forma de um círculo desconstruído. A cocada pode ser feita a base de coco, amendoim e castanha.
Mangaba	Mangaba é o fruto da mangabeira, típica do bioma caatinga. Bastante encontrada no litoral do nordeste. É tolerante ao clima árido. O fruto é pequeno, de polpa branca, cremosa e agridoce. Seu fruto é ideal para a produção de geleias, balas, bolos, biscoitos, sucos, licores e etc.
Catado de Aratú	Catado de aratu é a carne do aratu tirado do casco do animal. De cor branca e vermelha, a carne do aratu é muito utilizada na moqueca, na mariscada (junto com outras carnes de crustáceos) ou degustada <i>in natura</i> .

Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

## 6.2 OFICINA SABERES E SABORES DE PONTAL: UM CAMINHO PARA O TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA

O turismo de base comunitária é uma alternativa de desenvolvimento para as comunidades pesqueiras, extrativistas, quilombolas e indígenas, que tem potencialidade para incrementar o modelo turístico de gestão no qual a população é a protagonista, o que gera benefícios coletivos, o intercâmbio de saberes, fazeres e sabores.

Nesse sentido, o povoado Pontal, formado por comunidades pesqueiras, marisqueiras e extrativistas apresenta algumas particularidades que demonstram potencialidades em desenvolver o turismo de base comunitária, como: a participação da população nos assuntos e ações de interesse das comunidades; a universalidade no processo de decisão e nos benefícios

voltados para a localidade; a valorização e preservação das manifestações culturais e a presença do associativismo.

Decerto, ao longo das últimas décadas, o povoado Pontal contou com ações de apoio ao incremento do TBC que foram realizadas por instituições privadas e pelo Instituto Federal de Sergipe, a exemplo de cursos de monitor local, atendimento ao cliente, artesanato, gastronomia local, roteirização turística, cama e café, dentre outras temáticas. Os cursos foram ofertados à população em geral e as ações ocorreram durante a realização das atividades práticas de projetos de pesquisa e extensão do IFS.

Todavia, uma dificuldade encontrada para que o turismo de base comunitária seja desenvolvido no povoado é a falta de continuidade das ações pela população, ou seja, os cursos ofertados à comunidade local foram concluídos, porém esta não se organizou para fortalecer e expandir a atividade turística. Com isso, o povoado Pontal, mesmo com potencialidades para desenvolver o TBC, não possui uma organização social forte e atuante, continuando a ser um povoado de veranistas e porta de entrada para o turismo do povoado vizinho, Mangue Seco - BA.

Na gastronomia, as ações realizadas no povoado Pontal foram pontuais, voltadas apenas para comercialização, sem adentrar nas histórias e saberes da população que vendia aquele alimento ou sua matéria-prima. Desse modo, as oficinas desenvolvidas durante esta pesquisa tiveram como finalidade promover a gastronomia local nos moldes do turismo de base comunitária, levando em consideração os saberes e fazeres do alimento pela população local. A realização das oficinas também buscou possibilitar o fortalecimento da comunidade e melhorar as condições de vida da população, trabalhando a gastronomia de forma conjunta, organizada e participativa.

Diante do exposto, conforme já apontado, as oficinas foram realizadas durante quatro encontros, a saber: 1) Apresentação de conceitos básicos acerca do turismo de base comunitária e sua importância para a gastronomia; 2) Aprovação e modificação da logomarca; 3) A construção do roteiro gastronômico; 4) A construção da matriz SWOT. As oficinas foram executadas no mês de maio e tiveram como público-alvo moradores do povoado Pontal que trabalham diretamente na produção e comercialização de alimentos produzidos nas localidades, sem limite de idade, tendo uma boa aceitação e participação da população. O público foi limitado em virtude da pandemia da COVID-19 e as oficinas foram realizadas aos sábados, nos horários das 14:30 às 17:00hs, sendo encerradas com um lanche.

Para que as oficinas pudessem acontecer, o primeiro passo foi a sensibilização da população que trabalha diretamente com as produções alimentares no povoado Pontal. Esse

público foi selecionado e acessado através da indicação dos próprios moradores, que se conheciam e mantinham relações de amizade. Para tanto, os primeiros sujeitos sensibilizados foram as doceiras que vendem sua produção nas barracas localizadas no píer do povoado, para as quais foi explicado o objetivo do projeto e ressaltada a importância da participação delas nas oficinas, visando a construção coletiva de ações que beneficiassem a produção, a comercialização e a divulgação dos seus produtos gastronômicos. Ao todo, participaram das atividades propostas no projeto, sete moradores do povoado que trabalhavam diretamente na produção e venda da culinária local. (Figura 13).

Figura 13 – Produtora alimentar participante das oficinas no povoado Pontal (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Através da metodologia bola de neve, foram apontadas pelos moradores locais quais pessoas trabalhavam diretamente com a alimentação, sendo citados os donos de bares e restaurantes, sorveteria, vendedores de açaí, bolos e doces de festas, vendedores de catados de aratu e caranguejo, vendedores de doces variados, além de comerciantes de polpas de frutas, licores, moquecas de peixes, pastéis e empadas, dentre outros.

Todos os trabalhadores realizam suas atividades de forma autônoma, e em sua maioria, dentro da sua residência, sem ponto fixo de comércio. Logo após a conversa com essa população, foi construído um grupo no aplicativo WhatsApp, intitulado “Sabores e Saberes Gastronômicos de Pontal”, com a finalidade de passar informações a respeito dos dias e locais onde seriam realizadas as oficinas e tratar de assuntos relacionados ao projeto.

No dia 08 de maio de 2021, no Clube dos Moradores de Pontal, localizado na rua da Alegria, conhecida como a rua de Trás, foi realizada a primeira oficina, quando foi explicado o que é o turismo de base comunitária e a sua importância para a gastronomia local. A oficina

foi iniciada às 14h30min e finalizada às 17h30min. Ao chegar, os participantes recebiam um frasquinho de álcool em gel e uma máscara descartável, conforme orientações do Ministério da Saúde, recebendo também uma apostila que explanava sobre o turismo de base comunitária e continha o cronograma de atividades da oficina (Figura 14).

Figura 14 – Material entregue aos participantes da oficina (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

No início da oficina foi realizado um momento de descontração onde cada participante recebia um papel com o nome de um outro participante e após a apresentação dos presentes, cada um deles deveria citar uma qualidade da pessoa que estava no papel (Figura 15). Após o momento de quebra gelo, eles receberam um cronograma informando as atividades que iriam ocorrer durante as quatro oficinas que seriam realizadas no mês de maio, as quais contemplavam a aprovação e edição da logomarca dos produtos gastronômicos; a criação do roteiro gastronômico e do catálogo gastronômico; e a construção coletiva da análise SWOT da gastronomia de Pontal.

Figura 15 – Dinâmica com os participantes da oficina (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Durante a oficina, os participantes receberam uma apostila que continha questões relevantes que foram apresentadas e discutidas com a comunidade, a exemplo de: 1) O que é o Turismo de Base Comunitária?; 2) Como é possível se organizar para fazer acontecer o TBC?; 3) Que serviços geralmente são oferecidos pela comunidade aos visitantes do turismo de base comunitária?; 4) Que benefícios o TBC poderá trazer para as comunidades?; 5) Qual o perfil do turista se interessa pelo TBC?; dentre outros questionamentos. As discussões durante a oficina foram bastante produtivas e a importância da realização da presente pesquisa na área da gastronomia pôde ser compreendida pelos presentes (Figura 16).

Figura 16 – Participantes no primeiro dia de oficina (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

A segunda oficina foi realizada no dia 23 de maio, das 14h30min às 17h30min, e teve por objetivo a construção do roteiro gastronômico e a aprovação da logomarca dos produtos

gastronômicos do povoado Pontal. Foram recapituladas as informações da oficina anterior e explanado, de forma breve, a importância do TBC para a comunidade. Em seguida, foi apresentada a logomarca que seria utilizada pelos participantes nas embalagens e nas etiquetas personalizadas. A logomarca foi aprovada, porém, pequenas modificações foram sugeridas pelos participantes, a exemplo da adição de um camarão, representando a culinária à base do marisco, que tem se destacado em função do crescimento da atividade da carcinicultura no povoado (Figura 17). Foi solicitado também um *slogan* que afirmasse a identificação do produto como sendo de qualidade e encontrado só naquele lugar.

Figura 17 – Discussão sobre a logomarca da gastronomia de Pontal (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Logo após a aprovação da logomarca, os participantes foram divididos em dois grupos, para os quais foram entregues cartolinas e canetas hidrocores a fim de que eles construíssem o roteiro gastronômico do povoado Pontal. O roteiro deveria ser constituído por elementos que identificassem o lugar, seja pela natureza, cultura ou modos de vida da comunidade. Os participantes da oficina deveriam identificar os lugares onde era provável encontrar a produção culinária local. Após a finalização da construção do roteiro gastronômico, os dois grupos apresentaram os respectivos roteiros construídos, identificando os locais onde era possível o turista ou visitante encontrar iguarias feitas à base das matérias-primas locais (Figuras 18, 19, 20 e 21).

Figura 18 – Desenho do roteiro gastronômico de Pontal construído pelo grupo um (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 19 – Apresentação do roteiro desenhado pelo grupo um (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 20 – Desenho do roteiro gastronômico de Pontal elaborado pelo grupo dois (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 21 – Apresentação do roteiro desenhado pelo grupo dois (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

A terceira oficina foi realizada no dia 29 de maio, das 14h30min às 17h30min, no Clube dos Moradores de Pontal, e teve por finalidade construir a matriz SWOT. A matriz SWOT, a qual foi aplicada nessa pesquisa, é uma ferramenta de investigação relacionada ao ambiente interno e externo das comunidades estudadas e tem como finalidade levantar os pontos fortes, fracos, as oportunidades e ameaças que essas organizações estão expostas. Além do exposto, a matriz SWOT também poderá fornecer informações úteis que ajudarão a diagnosticar uma realidade e fundamentar o planejamento de ações, como foi o caso da análise do processo de produção e comercialização dos alimentos no povoado Pontal, aqui realizada, visando a construção do roteiro gastronômico.

A construção da matriz de SWOT se deu de forma participativa, sendo apontados pelos participantes, questões de interesse local, relacionadas às iniciativas públicas e privadas realizadas no povoado e as dificuldades enfrentadas pela população na venda dos produtos gastronômicos diante da pandemia da covid-19 (Figuras 22, 23 e 24).

Figura 22 – Participantes da oficina de construção da matriz SWOT (Indiaroba-SE)



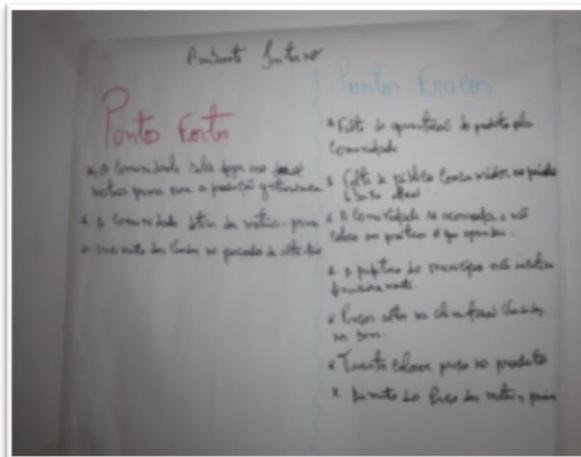
Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 23 – Construção da matriz SWOT com a comunidade do povoado Pontal



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 24 – Ambiente interno da matriz SWOT construída coletivamente (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

A análise SWOT é uma importante ferramenta no levantamento de informações relevantes, seja em uma empresa ou em uma comunidade, além de ser uma grande aliada no estudo de mercado para quem tiver interesse em abrir um negócio relacionado à alimentação. A construção da matriz SWOT foi uma forma dos participantes exporem suas inquietações a respeito das questões relacionadas ao processo de produção e comercialização da gastronomia da comunidade de Pontal. A matriz SWOT foi construída a partir da análise das forças, das fraquezas, das oportunidades e das ameaças as quais o ambiente em estudo é exposto.

Segundo Rezende (2008), as forças ou pontos fortes são elementos internos que podem ser controlados e proporcionam situações favoráveis em relação ao ambiente interno. São qualidades que atuam positivamente em uma localidade e devem ser amplamente aproveitadas no que se deseja investigar. Para Martins (2007), os pontos fortes são os fatores positivos de uma organização ou de um estudo em relação a um serviço ou produto que podem ser controlados e explorados o máximo por uma população com a finalidade de reduzir as suas fraquezas.

Como pontos fortes, foi discutido pelos participantes das oficinas questões como: a preservação da cultura alimentar através dos saberes gastronômicos, pois, ao passar os ensinamentos das produções alimentares de geração em geração, as tradições serão mantidas e preservadas; a predominância das matérias-primas para as produções alimentares serem nativas do povoado, o que facilita o acesso da comunidade local a estes ingredientes.

As fraquezas são encaradas como deficiências que impossibilitam a capacidade de aproveitamento de uma associação, grupo ou coletividade e que devem ser superadas para impedir o insucesso dos objetivos propostos, ou seja, a fraqueza é uma condição interna negativa que deve ser observada continuamente com a finalidade de ser melhorada ou suprimida (MATOS; MATOS; ALMEIDA, 2007).

Em relação às fraquezas, foram observadas que a acomodação da população em não colocar em prática o que aprendeu após a finalização de cursos e oficinas ofertados no povoado por instituições públicas e privadas, foi uma das problemáticas apontadas pelos participantes durante a oficina. Foram observados que diversos cursos na área de turismo foram oferecidos à população de Pontal, porém, ao finalizá-los, não houve uma continuidade das práticas desenvolvidas por parte da população participante. Com isso, ações que ao serem operacionalizadas poderiam gerar benefícios para a população local, se enceram com o fim das atividades propostas.

Outra problemática mencionada pelos presentes foi que a venda de produtos alimentares no povoado Pontal depende, em sua maioria, do fluxo de visitantes e turistas que

se deslocam para Mangue Seco, na Bahia. Além dessa, a falta de identidade visual e o cuidado com a apresentação dos produtos alimentares, bem como situações nas quais os turista ou visitantes tentam impor seu preço nos produtos gastronômicos também são aspectos que geram incômodo aos produtores. Estes afirmam que alguns consumidores reclamam das embalagens dos produtos e tentam precificá-los conforme parâmetros próprios, inclusive, nas ocasiões em que sequer efetuam alguma compra, o que acaba desqualificando o trabalho dos produtores.

Outra questão citada pelos presentes é que a prefeitura do município de Indiaroba não possui nenhum projeto dentro do povoado Pontal que incentive os produtores autônomos a comercializar os produtos de forma organizada e participativa, com espaços adequados para a venda dos alimentos, objetivando o melhoramento de renda e promoção turística da localidade. A falta de publicidade e propaganda voltadas para a atividade turística no povoado Pontal também são fraquezas mencionadas pelos moradores, pois, com a baixa visibilidade, o visitante e turista não chegam nem a inteirar-se sobre a produção e venda de mercadorias feitos de forma artesanal pela população de Pontal.

As oportunidades são pontos positivos do produto ou serviço em relação ao mercado. São aspectos que não podem ser controlados por uma população ou lugar. As oportunidades são medidas por variáveis externas que não podem ser contidas, mas que conseguem criar situações positivas, desde que se tenham oportunidades ou desejo de usá-las (MARTINS, 2007). O referido autor cita que as oportunidades são reflexos da realidade que acontece de fora para dentro e que devem ser consideradas, uma vez que, influenciam tanto o ambiente interno como o externo.

Diante do exposto, a venda dos produtos em feiras e festivais gastronômicos do estado é uma oportunidade, que os participantes puderam visualizar, para que os seus produtos sejam apreciados e valorizados pelos consumidores, bem como contribuam para o fomento de seus rendimentos com a comercialização dos produtos alimentares. Os presentes apontaram também que a parceria com organizações públicas e privadas, assim como instituições educacionais poderão contribuir para levar cursos de capacitação na área da gastronomia para o povoado, o que poderá promover o aprimoramento das técnicas alimentares e o melhoramento da qualidade dos produtos.

O aumento no fluxo turístico no município de Indiaroba também se configura como uma oportunidade, pois, o povoado Pontal além de ser porta de entrada para o turismo em Mangue Seco - BA, também pode ser contemplado com dois itinerários turísticos sergipanos, sendo eles, a Rota do Engenho, que já compreende o povoado de Terra Caída e o Roteiro

Gastronômico Sabores de Pontal, os quais podem impulsionar o fluxo turístico no povoado, e por conseguinte, incitar o crescimento e relevância da produção gastronômica de Pontal para o turismo do município.

O fortalecimento da agricultura familiar através da venda de produtos em feiras locais e a valorização do trabalho das comunidades pesqueiras, extrativistas e marisqueiras voltadas para o comércio local e municipal, também figuraram como oportunidades para os produtores alimentares. É necessário o investimento pelo poder público municipal em espaços voltados para a comercialização dos produtos alimentares, uma vez que, apenas alguns produtores possuem espaços próprios adaptados.

De acordo com Martins (2007), as ameaças são influências externas que não podem ser controladas e interferem no sucesso do planejamento, bem como no desenvolvimento de ações de uma localidade. Elas podem dificultar a efetivação de atividades importantes que são capazes de vir a beneficiar as instituições, mas que sua solução não é de domínio de uma organização, população ou comunidade.

A esse respeito, foi apontado pelos participantes que a construção da orla marítima no povoado poderia proporcionar espaços adequados para a venda dos produtos, porém há questões políticas que atrasam o projeto e tem como resultado a falta de locais específicos para a comercialização dos produtos. Foi informado pelos participantes que a crise na economia e o aumento do desemprego na comunidade foram aspectos que acabaram afetando negativamente a compra de algumas matérias-primas, pois, em virtude da situação financeira desfavorável dos produtores, houve uma queda significativa na produção e venda dos produtos. A descontinuidade de ações em função da mudança de gestão política também foi uma ameaça citada pelos presentes, pois, projetos importantes que beneficiariam a população local deixam de serem executados por serem realizados em governos anteriores.

### 6.3 O DIAGNÓSTICO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO GASTRONÔMICA DO POVOADO PONTAL

Segundo Molina (2005), o diagnóstico é uma ferramenta necessária, usada para descrever, analisar e avaliar uma série de variáveis qualitativas e quantitativas referentes a forma de organização, seja ela social, ambiental ou econômica de uma dada localidade. Em Pontal, o diagnóstico do processo de produção e comercialização da gastronomia se deu através da percepção holística da pesquisadora, que foi adquirida no decorrer das oficinas, através de uma perspectiva analítica utilizada durante todo o processo da pesquisa.

Durante a oficina foram diagnosticados alguns pontos relevantes no que se refere aos modos de produção praticados na preparação dos alimentos. De início, foi percebido que a comunidade obtém grande parte da matéria-prima utilizada na produção de alimentos no próprio povoado. Entretanto, apesar da população ter acesso a conhecimentos e matéria-prima de fácil acesso, nem todos os produtos são comercializados o ano inteiro em decorrência da sazonalidade de alguns ingredientes, um exemplo disso é o caju e a mangaba que tem uma época específica de nascimento, amadurecimento e colheita. Uma alternativa usada pelos produtores para que as mercadorias que necessitam dessas matérias-primas sejam comercializadas por mais tempo é confeccionar o produto em grande quantidade e armazenar ou congelar a polpa da fruta.

Foi notado que a culinária de Pontal é diversificada, uma vez que dispõe de uma variedade de matérias-primas em, como resultado, produtos diferenciados, porém todos os produtores elaboram o mesmo tipo de mercadoria, sendo distinto apenas o modo de saber/fazer alguns alimentos. Nesse sentido, também foi observada a falta de união entre os produtores alimentares autônomos, o que contribui para uma relação de disputa pela venda dos produtos aos turista e visitantes, e como consequência dessa competitividade, percebe-se a existência de uma relação conflituosa entre alguns produtores.

Outra situação observada refere-se ao fato de algumas pessoas de Pontal se deslocarem para Mangue Seco, na Bahia, a fim de venderem os mesmos produtos alimentares por um preço superior ao vendido em Pontal. Embora muitos turistas e visitantes se desloquem para Mangue Seco a partir de Pontal, o tempo de permanência no povoado é limitado, o que dificulta que os visitantes conheçam o povoado ou adquiram os produtos lá comercializados.

Apesar disso, o crescimento das vendas no período de alta estação foi uma questão positiva observada pela pesquisadora durante o trabalho de campo, pois de fato, é nessa época que o fluxo de visitantes, turistas e veranistas é mais intenso no povoado, ocasionando um aumento no faturamento com a venda dos produtos. Também foi constatado que os saberes gastronômicos são responsáveis pela preservação da cultura alimentar do povoado Pontal, uma vez que, ao serem passadas de geração em geração, a tendência é que os modos de fazer o alimento não pereçam e sua produção seja cíclica. Convém ressaltar, que para continuar utilizando os ingredientes nativos do povoado na confecção dos alimentos, é imprescindível a proteção da área natural que fornece a matéria-prima.

Em relação a produção de alimentos no povoado, um problema detectado pela pesquisadora durante o trabalho de campo foi o aumento significativo nos preços das

matérias-primas para a produção das iguarias gastronômicas. Nesse sentido, foi observado que em virtude da pandemia causada pelo novo coronavírus, covid-19, nos anos de 2020 e 2021, os preços dos alimentos de forma geral, aumentaram, incluindo o gás de cozinha, o que contribuiu para uma queda na quantidade de alimentos produzidos no povoado, e como consequência, têm-se poucos produtos para a comercialização.

À vista disso, também foi constatada uma queda significativa na venda dos produtos gastronômicos do povoado em função da pandemia, visto que, em decorrência do *lockdown* decretado pelos governos de todo o mundo no ano de 2020, e posteriores restrições de viagens instituídas pelos órgãos oficiais de saúde, o povoado passou um tempo substancial sem receber turistas e visitantes. Diante das dificuldades para comercializar seus produtos gastronômicos durante este período, alguns trabalhadores autônomos do povoado não tiveram rendimentos suficientes para adquirir insumos e voltar a produzir/comercializar alimentos.

Os preços altos da alimentação vendida nos bares e restaurantes é outra problemática identificada no povoado. Durante o trabalho de campo, foi constatado pela pesquisadora que, em virtude do pequeno número de restaurantes existentes no povoado, não há concorrência, logo, os alimentos são repassados com custos um pouco mais elevados para os consumidores, o que não os torna atrativos nem para os visitantes e nem para a população local.

É importante ressaltar que a maior parte da matéria-prima utilizada para a produção de alimentos nos bares e restaurantes é adquirida através da pesca e da catação de mariscos, que é realizada pelos próprios donos de restaurantes. Desta forma, em virtude dos baixos custos com os insumos utilizados na confecção dos alimentos, estes produtos deveriam chegar aos consumidores com um preço menor.

Foi observado também pela pesquisadora que nem todos os produtores possuem formas alternativas de pagamento, ou seja, muitos produtos só podem ser comprados à vista. Decerto, outras opções de pagamento como o Pix, o cartão de crédito e o cartão de débito, seriam importantes tanto para o turista, que muitas vezes não possui dinheiro em espécie, quanto para os vendedores, que não perderiam a oportunidade de vender o seu produto.

Nota-se ainda que as embalagens dos produtos gastronômicos vendidos no povoado não possuem rótulos, descrição dos ingredientes, nem tampouco, data de fabricação, ficando a critério de cada produtor estabelecer um tempo de validade a partir das próprias experiências no saber/fazer o alimento. Como os produtores são autônomos e trabalham de forma individual, muitos desses não possuem uma logomarca em seus produtos. O manuseio dos produtos pelos vendedores também é uma deficiência observada, visto que, eles não utilizam

de forma contínua toucas, aventais e luvas, os quais são imprescindíveis para evitar riscos à saúde dos consumidores.

Uma outra problemática notada pela pesquisadora é que não há uma parceria entre agências de viagens e guias de turismo com os estabelecimentos e os produtores autônomos de alimentos do povoado Pontal. Os visitantes e turistas que se deslocam para Mangue Seco - BA, seguem uma programação que não contempla uma parada no povoado Pontal para as compras de produtos alimentares, uma vez que, seguem horários estabelecidos para embarque, desembarque e retorno para o lugar de destino.

A ausência de eventos gastronômicos no povoado Pontal foi comprovada pela pesquisadora, uma vez que, foi observada a falta de interesse do poder público municipal em realizar eventos culturais no povoado, os quais poderiam beneficiar também povoados vizinhos, como é o caso do povoado Terra Caída, que tem recebido investimentos tanto de infraestrutura básica quanto turística. Porém, também foi constatado que a população de Pontal não possui articulação política para buscar artifícios e vantagens voltadas ao incremento do turismo e a apropriação da gastronomia local pelo setor, de modo a contemplar os interesses das comunidades pesqueiras, extrativistas e marisqueiras do povoado.

A destruição da vegetação nativa, o cercamento de terrenos e o crescente número de casas de veraneio no povoado também são ameaças para os produtores, pois os impedem de conseguir a matéria-prima para as produções alimentares. Assim, muitos desses trabalhadores precisam se deslocar para outros povoados ou então comprar matéria-prima por um preço mais elevado, o que acaba elevando o valor dos produtos ou diminuindo a sua produção.

Uma questão igualmente preocupante é o encerramento temporário das atividades realizadas na Associação das Catadoras de Mangaba de Indiaroba, em virtude das dificuldades enfrentadas decorrentes da pandemia da covid-19. Até o presente momento não há nenhum projeto que contemple a reabertura da ASCAMAI ou que beneficie, de outros modos, as mulheres que trabalham diretamente na produção.

Ainda acerca do exposto, outro ponto a ser levantado é que as mulheres que trabalham na associação não podem comercializar produtos provenientes da mangaba de forma individual e nem fora da associação, como também não recebem nenhum suporte financeiro durante o tempo em que a ASCAMAI permanecer fechada. Com isso, já é notado a falta de produtos feitos à base da mangaba no povoado Pontal e, como consequência, o enfraquecimento da associação junto às mulheres catadoras de mangaba do município de Indiaroba.

Outra questão observada, refere-se aos visitantes que se deslocam para o litoral Sul de Sergipe, ou mesmo para o município de Indiaroba, mas que tem como ponto de parada para aquisição de produtos das mangabeiras, uma loja no município de Estância, que comercializa produtos oriundos da mangaba. Essas paradas são muitas vezes incentivadas por agências de viagens e guias de turismo, o que também contribui para impactar negativamente na venda dos produtos deste segmento na sede da ASCAMAI, localizada no povoado Pontal.

E por fim, a ausência de cooperativas e novas associações no povoado, no âmbito da gastronomia, apresenta-se como uma fraqueza, uma vez que muitos dos problemas relatados pelos participantes da pesquisa e observados *in loco* poderiam ser mitigados por intermédio da instituição de modos de trabalho baseados na solidariedade, cooperação e ajuda mútua, que possibilitaria aos sujeitos se articulariam a fim de compartilhar as responsabilidades e os lucros com a produção e comercialização dos alimentos característicos de Pontal.

Sob o cerne desses modelos de organização comunitária, os quais são regidos pela economia solidária, as produtoras de alimentos de Pontal poderiam conquistar maior força política ante a busca coletiva pela defesa dos próprios interesses, além de conseguirem melhores condições para compra de insumos. No mais, o trabalho solidário poderia possibilitar maior visibilidade para a gastronomia do povoado, o que poderia oportunizar a participação dos residentes em novos projetos, bem como o aporte de capital via financiamentos e a abertura de novos mercados para comercialização dos produtos.

#### 6.4 HIERARQUIZAÇÃO DOS ATRATIVOS TURÍSTICOS DO POVOADO PONTAL

O povoado Pontal contém atrativos naturais e culturais que fortalecem a cadeia turística da região, dentre eles o rio Real, o extrativismo da mangaba, o manguezal, a festa de São Pedro, a capela São José, a pousada da Lulu, além de nove estabelecimentos informais, uma associação das catadoras de Mangaba, um bar e restaurante e um ponto de venda de doces artesanais. (Quadro 01).

Quadro 02 – Estabelecimentos e alimentos produzidos/ comercializados no povoado Pontal.

Equipamentos	Alimentos produzidos/comercializados
<b>Léo na cozinha</b>	Cocadas de coco, amendoim e castanha; doce de caju ameixa e em calda; moquequinha na palha
<b>Sabores do meu Saber</b>	Cocadas de coco, amendoim e castanha; doce de caju ameixa e em calda; doce de goiaba; moquequinha na palha
<b>Pastelaria Feito à Mão</b>	Pastéis de camarão, aratu, frango e queijo
<b>Doces da Sandra</b>	Cocadas de coco, amendoim e castanha
<b>Ponto dos Doces</b>	Cocadas de coco, amendoim e castanha; doce de caju

	ameixa e em calda; doce de araçá; cocadas moles
<b>Doces da Gleide</b>	Cocadas de coco, amendoim e castanha; doce de caju ameixa e em calda; doce de araçá
<b>Bar e restaurante Temperos do Mar</b>	Pratos a base de peixes, mariscos e crustáceos
<b>Maravilhas da Kátia</b>	Bolos, salgadinhos e docinhos para festas
<b>ASCAMAI</b>	Alimentos à base de mangaba: geleia, biscoito, bolo, bala, trufa, licor, dentre outros
<b>Pastelaria da Neném</b>	Pastéis de camarão, aratu, frango, pizza
<b>Barraca de Doces</b>	Cocadas de coco, amendoim e castanha; doce de araçá; doce de goiaba; doce de caju ameixa e em calda; cocada mole; castanhas torradas
<b>Delícias da Mangaba</b>	Alimentos à base de mangaba (ASCAMAI): geleia, biscoito, bolo, bala, trufa, licor, dentre outros

Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Após levantar os atrativos turísticos e estabelecimentos de produção/comercialização de alimentos presentes no povoado Pontal foi imprescindível hierarquizá-los a partir dos seus valores específicos (Quadro 02). Esses atrativos foram classificados com grau 1 (baixo), 2 (médio) e 3 (alto). Quanto menor o grau, menos poder de atração estes produtos tem para o turismo da localidade.

Quadro 03 - Hierarquização dos atrativos/equipamentos turísticos do povoado Pontal

Atrativos/Equipamentos	Hierarquia	Alcance
<b>Capela São José</b>	2 (médio)	Povoado Pontal
<b>Extrativismo da Mangaba</b>	3 (alto)	Estado de Sergipe
<b>Rio Real</b>	3 (alto)	Estado de Sergipe e Bahia
<b>Manguezal</b>	1 (baixo)	Povoado Pontal
<b>Festa de São Pedro</b>	1 (baixo)	Povoado Pontal
<b>Pousada da Lulu</b>	3 (alto)	Estado de Sergipe e Bahia
<b>Léo na Cozinha</b>	3 (alto)	Município de Indiaroba
<b>Sabores do meu Saber</b>	3 (alto)	Município de Indiaroba
<b>Pastelaria Feito à Mão</b>	3 (alto)	Município de Indiaroba
<b>Doces da Sandra</b>	3 (alto)	Município de Indiaroba
<b>Ponto dos Doces</b>	3 (alto)	Município de Indiaroba
<b>Doces da Gleide</b>	3 (alto)	Município de Indiaroba
<b>Bar e restaurante Temperos do Mar</b>	3 (alto)	Município de Indiaroba

<b>Maravilhas da Kátia</b>	1 (baixo)	Povoado Pontal
<b>ASCAMAI</b>	2 (médio)	Município de Indiaroba
<b>Pastelaria da Neném</b>	2 (médio)	Povoado Pontal
<b>Barraca de Doces</b>	2 (médio)	Povoado Pontal
<b>Delícias da Mangaba</b>	1 (baixo)	Município de Indiaroba

Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Os resultados dos níveis de hierarquização dos atrativos do povoado Pontal foram obtidos a partir das informações adquiridas pela pesquisadora com base no que foi relatado pelo grupo participante das oficinas, o que possibilitou analisar dezoito atrativos e equipamentos turísticos que foram apontados pelos produtores de alimentos locais como os mais importantes existentes naquela região.

A capela São José, localizada na praça principal do Povoado Pontal, possui um nível médio de atratividade, pois, contempla as crenças da população local. Seu nível hierárquico é devido à sua construção de origem barroca e por ter servido de cenário para gravação da novela Tieta, exibida pela Rede Globo, em 1989.

Outro atrativo que ganhou destaque foi o rio Real, que além de ser uma fonte de sustento, através da pesca, para as famílias ribeirinhas que residem no povoado Pontal, também é um meio de obter renda para a população que trabalha com o deslocamento náutico de turistas e visitantes que desejam desfrutar dos atrativos turísticos da região. O rio Real banha o povoado Pontal (Indiaroba), em Sergipe e Mangue Seco (Jandaíra), na Bahia, que é um atrativo turístico explorado pelos dois estados.

O extrativismo da mangaba foi citado pelos participantes das oficinas com um nível de relevância turística alta, pois contempla a gastronomia local, com a produção e venda de produtos à base da polpa da mangaba. Além de ser uma atividade econômica organizada através do associativismo, as áreas de coleta da mangaba podem se tornar um local de visitação dos turistas que chegam ao povoado. O nível de abrangência desta atividade é estadual, pois, a associação das mangabeiras tem polos distribuídos em alguns municípios do estado de Sergipe, com destaque para o município de Indiaroba. Ademais, seus produtos alimentares são comercializados a nível estadual e regional.

Em uma escala mais baixa de atratividade (nível 1), pode-se citar a visitação ao manguezal e a festa religiosa de São Pedro, comemorada em 29 de junho. A escala é mais baixa devido a pequena expressividade turística que essas atividades possuem, pois são

práticas culturais locais que, no entanto, ao serem incorporados a um roteiro turístico local, podem ter seu grau de atratividade turística elevado a um nível mais alto.

A pousada da Lulu é o único meio de hospedagem ativo no povoado Pontal. Devido ao seu conceito voltado para a sustentabilidade e o incentivo à valorização dos saberes locais, seu nível de classificação é alto. A pousada recebe visitantes e turistas de estados vizinhos, como Bahia, recebendo também hóspedes de municípios sergipanos.

Dos dozes estabelecimentos de alimentos inseridos no povoado, sete foram contemplados para fazer parte do roteiro gastronômico de Pontal, em decorrência do nível de atratividade, sendo eles: Léo na cozinha; Sabores do meu saber; Pastelaria feito à mão; Doces da Sandra, Ponto dos Doces, Doces da Gleide e bar e restaurante Tempero do Mar.

Todos os sete estabelecimentos supracitados são informais, geridos por residentes que trabalham de forma autônoma. Esses foram inseridos no roteiro por possuírem modos artesanais de produzir os alimentos, além de trabalharem com produtos e matérias-primas locais. O nível de atratividade desses estabelecimentos é alto e abrange o município de Indiaroba.

Alguns estabelecimentos que fazem parte do roteiro gastronômico tem um nível médio de atratividade e sua abrangência contempla o povoado Pontal. Dentre estes estabelecimentos destaca-se a ASCAMAI, que atualmente está fechada e sem produção; a Pastelaria do Neném, que está contemplada no roteiro, mas comercializa pastéis de porta em porta; e a Barraca de Doces que fica localizada no píer, a qual não possui estrutura para que os produtores possam comercializar seus produtos de forma organizada e padronizada.

E por fim, com nível baixo de atratividade, temos o estabelecimento Delícias da Mangaba, que servia como ponto de apoio para a comercialização dos produtos oriundo da ASCAMAI, porém devido à falta de produção, o estabelecimento não recebe mais produtos para a venda; e o estabelecimento Maravilhas da Kátia, que trabalha com a produção de doces, bolos e salgados para festa, não contemplando a proposta da pesquisa em impulsionar a produção e comercialização de produtos alimentares característicos do povoado.

A partir da hierarquização foram priorizados para visita os seguintes atrativos e estabelecimentos: extrativismo da mangaba; rio Real; Pousada da Lulu; Léo na Cozinha; Sabores do meu Saber; Pastelaria Feito à Mão; Doces da Sandra; Ponto dos Doces; Doces da Gleide; Bar e restaurante Temperos do Mar, que foram apontados pelos residentes como as potencialidades turísticas do povoado e que possuem um alto nível de atratividade. Em seguida têm-se a Capela São José; a ASCAMAI; a Pastelaria da Neném e a Barraca de Doces,

que ante adequações e planejamento podem vir a agregar valor ao roteiro, aumentando seu fator competitivo.

## **7 ROTEIRO TURÍSTICO, CATÁLOGO GASTRONÔMICO E LOGOMARCA COMO POTENCIALIZADORES DA GASTRONOMIA LOCAL**

Esse capítulo apresentará o processo de elaboração do roteiro, catálogo e logomarca, que são resultado da pesquisa de campo que foi desenvolvida no povoado Pontal, durante a realização do presente estudo. A elaboração da logomarca visou impulsionar a comercialização de artigos alimentares padronizados, a fim de construir uma identidade visual para os produtos gastronômicos do povoado, além de consolidar a identidade gastronômica reafirmada pelos sabores e saberes da população local.

O catálogo pretende apresentar e divulgar a imagem dos sabores gastronômicos executados pelos produtores locais, enquanto o roteiro gastronômico visa oferecer aos visitantes e turistas a oportunidade de usufruírem de uma experiência *in loco*, que possibilitará tanto conhecer os modos de vida da população local quanto degustar e adquirir os produtos gastronômicos produzidos no povoado, constituindo uma possibilidade da comunidade elevar sua renda com as vendas destes produtos.

### **7.1 ROTEIRO TURÍSTICO GASTRONÔMICO SABORES DE PONTAL**

Dentre os resultados da pesquisa de campo que foi desenvolvido no povoado Pontal, têm-se a elaboração de um roteiro turístico, no qual a gastronomia é o principal produto e atração para o turista. A partir do foco em experiências autênticas atreladas aos modos de vida locais, o roteiro visa possibilitar que visitantes e turistas conheçam os meios de produção da gastronomia de Pontal e tenham contato direto com os produtores locais. Para tanto, a sua construção se deu, prioritariamente, a partir dos interesses dos produtores de alimentos do povoado, os quais participaram da presente pesquisa.

#### **7.1.1 Elaboração e planejamento do roteiro gastronômico**

A fim de criar o roteiro gastronômico Sabores de Pontal foram adotadas as diretrizes do Ministério do Turismo (BRASIL, 2007b) para a elaboração de roteiros turísticos, por meio das quais, a pesquisadora serviu-se das seguintes etapas: 1) levantamento e hierarquização dos atrativos; 2) análise de mercado; 3) vocação do atrativo para o turismo; 4) identificação dos impactos negativos que eventualmente podem ser gerados na execução do roteiro.

A partir do levantamento e hierarquização dos atrativos turísticos do povoado Pontal, realizados durante as oficinas participativas, o roteiro gastronômico de Pontal foi elaborado para compreender os principais pontos de comercialização de alimentos do povoado, os quais possuem produtos com insumos inerentes às características endógenas do povoado. Diante disso, foram inseridos no roteiro os espaços de produção e comercialização de alimentos localizados na rua da Frente, na rua da Mangabeira e na rua da Alegria.

Na rua principal, conhecida como rua da Frente, foram priorizados quatro pontos de apoio disponíveis para a compra de produtos alimentares: bar e restaurante Tempero do Mar, Delicias da Mangaba, Barraca dos Doces e pastelaria Feito à Mão. Na rua da Mangabeira está situada a casa de comércio Léo na Cozinha, enquanto que na rua da Alegria (rua de Trás), foram privilegiados a casa de produção Sabores do meu Saber, a Associação das Catadoras de Mangaba de Indiaroba (ASCAMAI), Doces da Sandra, Ponto dos Doces, Doces da Gleide e Pastelaria da Neném. Por fim, têm-se ainda a confeitaria Maravilhas da Kátia, situada na praça da igreja.

A fim de possibilitar uma experiência mais dinâmica e imersiva na cultura alimentar do povoado, foi proposto que alguns estabelecimentos realizassem certas demonstrações de seus respectivos processos de fabricação de alimentos, uma vez que estes são diversos e ainda ocorrem de forma artesanal e rudimentar. O roteiro também incluirá a degustação dos alimentos produzidos com ingredientes locais e também possibilitará trocas culturais entre residentes e visitantes.

É importante ressaltar que a programação do roteiro gastronômico não é fixa, podendo ser iniciada e finalizada em quaisquer dos atrativos, além de mudar de acordo com a necessidade de rotatividade tanto de produtos, quanto dos produtores participantes, ou devido a algum imprevisto que possa acontecer e seja necessário alterar o que tinha sido planejado anteriormente.

Com base nos dados da pesquisa foi realizada uma análise de mercado, levando em consideração algumas questões importantes para se obter um resultado satisfatório na implementação do roteiro gastronômico no povoado Pontal, destacando-se: o público-alvo consumidor, a concorrência, a vantagem competitiva do produto, as formas de distribuição e os fornecedores concorrentes.

O público-alvo para o qual este produto turístico será destinado serão os visitantes, turistas e veranistas que desejam conhecer a gastronomia local e seu processo de produção. Em Indiaroba, os principais mercados concorrentes do roteiro gastronômico de Pontal, será o povoado Terra Caída, pois apresenta uma melhor infraestrutura, além de receber maiores

investimentos em turismo, por parte da gestão municipal, que inclusive realizou em 2019, um evento gastronômico nessa localidade.

No estado de Sergipe, Estância figura como o principal concorrente, não somente em decorrência da proximidade e relevância desse município para o mercado turístico do destino Sergipe, mas, sobretudo, por possuir uma oferta de alimentos muito similar ao do povoado em Indiaroba, a ponto de também conter um polo das Catadoras de Mangaba, cuja loja está localizada na rodovia que dá acesso ao povoado Pontal. Aracaju também é avaliada como concorrente, por ser a capital do estado e concentrar a maior parte de estabelecimentos alimentares de Sergipe e por possuir uma grande diversidade de alimentos, além de sediar alguns dos mais importantes eventos locais voltados para a gastronomia.

A principal vantagem competitiva do roteiro gastronômico aqui apresentado deve-se ao fato deste ser um produto turístico planejado, que leva em consideração a inserção do visitante em vivências singulares que remetem às atividades cotidianas da população local, como a extração da mangaba, a pesca artesanal e a visitação ao manguezal.

No que concerne às formas de distribuição do produto, serão utilizadas as agências de viagens e guias de turismo, que poderão contribuir para direcionar visitantes e turistas para o povoado, onde os grupos serão conduzidos por moradores locais. Também serão utilizadas as mídias sociais como meio para promover o produto e captar consumidores. Na perspectiva de fomentar a comercialização do roteiro, serão adotadas outras estratégias promocionais importantes como *famtours* e *fampress*, além de divulgação em feiras e eventos gastronômicos.

Conforme apontado por Brasil (2007b), após a elaboração do roteiro turístico devem ser avaliadas as condições para sua operacionalização e as ações necessárias para sua implementação, a partir de aspectos como: capacidade de carga, acessibilidade, distância e tempo de permanência em cada atrativo, oferta de meios de hospedagens, alimentação e serviço de transporte, serviço de guiamento ou condução turística, dentre outros.

A capacidade de carga tem como propósito minimizar os efeitos negativos e potencializar os efeitos positivos da atividade turística nos espaços em que esta acontece, resguardando-os do acúmulo demasiado de visitantes. Nesse caso, a proposta do roteiro compreende o número máximo de visitantes em 15 pessoas, levando em consideração a satisfação do visitante e o mínimo de malefícios gerados na localidade durante a visitação. Além disso, o tempo médio sugerido para permanência em cada atrativo circunda em torno de 10 a 25 minutos, dependendo das atividades que serão realizadas em cada local.

A acessibilidade foi outro aspecto observado, tanto no que concerne à inclusão social como as vias de acesso ao povoado. No tocante à infraestrutura de acesso universal aos visitantes, a população contemplada no roteiro gastronômico não possui residências com acesso facilitado às pessoas com deficiência (PCD), uma vez que são moradias simples, sem rampas, portas ou banheiros adaptados. Ainda, em virtude das pequenas distâncias entre os atrativos, o deslocamento durante o roteiro será à pé, o que representa mais um empecilho para a adesão de PCDs, visto que as ruas e calçadas não são adequadas à circulação autônoma e segura deste público.

Em se tratando das vias de acesso ao povoado, a rodovia Airton Senna (SE-100) encontra-se em bom estado de conservação, com sinalização satisfatória. A oferta de meios de transporte terrestre para o povoado Pontal se dá por meio de veículo próprio ou fretado, como também por transporte público intermunicipal que parte da rodoviária de Aracaju. O acesso ao povoado também pode ocorrer pelo rio Vaza-Barris, partindo da Orlinha Pôr do Sol em Aracaju/SE; através do Porto do Mato, em Estância/SE, e através de Mangue Seco/BA. Em todos estes casos, o acesso é efetuado exclusivamente por intermédio de meio de transporte particular.

À vista das condições necessárias na localidade para a implementação do roteiro gastronômico, as carências do povoado Pontal referentes à infraestrutura básica e de apoio à atividade turística, devem ser consideradas. É imprescindível para o bem-receber dos visitantes e turistas, que o povoado disponha de melhores condições básicas de infraestrutura, como esgotamento sanitário, serviços de água encanada e fornecimento de energia elétrica, por exemplo.

A respeito da infraestrutura turística, esta é aceitável, por tratar-se de um roteiro que tem duração média estimada em 05 horas, haja vista que, conforme já apontado, o povoado possui apenas 01 meio de hospedagem e 01 restaurante para receber bem o turista. A qualidade dos serviços ofertados aos turistas também é muito importante, tornando necessária a oferta de novos cursos de capacitação à população de Pontal, sobretudo para aqueles que trabalham na produção de alimentos, o que poderá possibilitar o aumento da atratividade turística e tornar o produto mais competitivo.

Como toda execução de um projeto, os riscos muitas vezes podem vir a ser inevitáveis. O roteiro gastronômico de Pontal é um exemplo que pode ser considerado, pois, sua implementação pode vir a ser barrada em virtude de algumas problemáticas relevantes, sendo elas: a) Ambiental, ao considerar o desmatamento das áreas nativas necessárias para extração das matérias-primas utilizadas na produção dos alimentos; b) Político, em função do diminuto

interesse dos gestores locais em dar continuidade a projetos turísticos importantes para a localidade; c) De interesse local, por não haver disposição da população em participar ativamente dos projetos ofertados na localidade, ou não darem continuidade aos mesmos; d) De mercado, ante a possibilidade das agências de viagens ou guias de turismo não apresentarem interesse em firmar parcerias com a comunidade local para viabilizar a comercialização do roteiro gastronômico aqui proposto.

Após a criação e planejamento do roteiro, é apontado pelo Ministério do Turismo (BRASIL, 2007b) a importância de realizar uma visita teste a fim de verificar se durante sua execução o roteiro está de acordo com a proposta e quais aspectos precisam ser melhorados. Cumpre analisar algumas variáveis, como a qualidade dos serviços ofertados e, principalmente, a satisfação do visitante com o serviço prestado.

### 7.1.2 Roteiro gastronômico teste no povoado Pontal

O roteiro turístico gastronômico de Pontal é uma ferramenta inovadora no que diz respeito à promoção, divulgação e venda dos produtos alimentares que são produzidos na comunidade. É uma forma de estimular o turista e o visitante a provar essas iguarias, a conhecer a comunidade, a se aproximar da história atrelada aos saberes e a experimentar os sabores que dizem muito sobre as características socioeconômicas e culturais do lugar.

O roteiro gastronômico teste foi realizado no dia 17 de agosto de 2021, no povoado Pontal, localizado no município de Indiaroba/SE, e teve como público alvo, estudantes e profissionais da área de turismo. O roteiro teste teve em sua programação um tempo médio de sete horas e meia de duração (Quadro 03), contado a partir do seu início, às 09:30min, e finalização, às 16:00h. O roteiro abrangeu as principais ruas do povoado Pontal (rua da Frente e a rua da Alegria) e contou com a participação de cinco produtoras de alimentos locais, uma condutora e quinze visitantes. O valor cobrado no pacote do roteiro gastronômico teste foi R\$ 45,00 reais, o qual contemplava a alimentação e o transporte.

Quadro 04 – Programação do roteiro gastronômico teste de Pontal

Horário	Trajeto/Atividade	Duração/parada
<b>07:30</b>	Saída de Aracaju com destino ao Povoado Pontal	(1:30hrs)
<b>09:30</b>	Início do roteiro gastronômico no Monumento do Caju	_____
<b>09:40</b>	Parada na pousada da Lulu para conhecer as instalações físicas do local e a história da sua fundação	(30min)

<b>10:10</b>	Parada na Pastelaria Feito à Mão para degustação do produto gastronômico	(30min)
<b>10:40</b>	Visita ao estabelecimento Sabores do Meu Saber, para observação da produção das moquequinhas de aratu na palha de patioba e da cocada “modinha”	(40min)
<b>11:20</b>	Visita ao Ponto dos Doços para conhecer a produção da cocada mole e a história da produção do doce de araçá	(30min)
<b>11:50</b>	Parada no estabelecimento Doços da Gleide para experienciar a produção do doce de caju	(30min)
<b>12:20</b>	Visita ao estabelecimento Doços da Sandra para experienciar a confecção da modinha de amendoim	(30min)
<b>12:40</b>	Almoço	(1:20hrs)
<b>14:00</b>	Tempo livre para banho no rio real	(2:00hrs)
<b>16:00</b>	Retorno à Aracaju	_____

Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

A concentração dos participantes ocorreu na entrada do povoado Pontal, especificamente no Monumento do Caju. Os visitantes foram reunidos e em seguida apresentados, pela pesquisadora, ao propósito da atividade teste “Roteiro Gastronômico Sabores de Pontal”. Logo após, foi entregue pela pesquisadora o mapa gastronômico de Pontal, que identificava os locais onde eram possíveis encontrar os alimentos que são comercializados pela população no povoado. Posteriormente, a condutora local Valdinéia Silva, moradora do povoado, fez uma breve apresentação pessoal e em seguida conduziu o grupo até os principais pontos estabelecidos na programação do roteiro gastronômico teste no povoado Pontal (Figuras 25 e 26).

Figura 25 - Entrega e apresentação do roteiro gastronômico de Pontal aos visitantes (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 26 - Itinerário realizado pelos visitantes do roteiro gastronômico do Povoado Pontal (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

A primeira parada foi na pousada da Lulu, localizada na rua da Frente, onde o grupo foi recebido por Maria Luiza, proprietária do estabelecimento, que os conduziu para a visita das instalações físicas da pousada. Foi explicado todo o processo de construção da pousada baseado em dois conceitos fundamentais: a sustentabilidade e a inserção dos visitantes nos modos de vida da população local.

Esse contato do visitante com os residentes é realizado a partir das manifestações culturais presentes no povoado como a gastronomia, na forma do saber/fazer o alimento, na forte presença da religiosidade, e também na vivência dos visitantes com os hábitos e costumes das comunidades pesqueiras, marisqueiras e extrativistas presentes no povoado Pontal. A forma de gestão da pousada da Lulu é de base familiar, em que cada membro fica responsável por realizar alguma atividade nesses espaços (Figuras 27 e 28).

Figura 27 - Apresentação da horta orgânica da pousada da Lulu (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 28 - Explicação das dependências da pousada da Lulu (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Outro ponto visitado foi a pastelaria Feito à Mão, de propriedade de Ruthe. Lá os visitantes puderam conhecer os tipos das matérias-primas que eram adicionados na produção do recheio dos pastéis. O recheio é preparado de forma artesanal, porém a massa dos pasteis é industrializada. A demonstração do preparo dos pasteis foi realizada na cozinha da produtora, com recheios a base de aratu, camarão e frango (Figuras 29 e 30). Durante a visita, houve a degustação e posteriormente a encomenda de 44 pastéis, por parte dos visitantes, sendo consumidos durante o tempo livre estabelecido na programação.

Figura 29 - Demonstração pela produtora Ruthe da produção de pastel de Aratu (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 30 - Recheio de Aratu para a produção do pastel (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

O próximo ponto de parada do roteiro foi o estabelecimento Sabores do Meu Saber, de propriedade da moradora Silvia, onde os visitantes puderam contemplar as narrativas dos modos de pesca do aratu, e posterior, produção da moqueca de aratu na palha, assim como do doce de coco modinha (Figuras 31 e 32). Nesse local, os visitantes tiveram o prazer de degustar os doces e experimentar as moquecas feitas na palha da patioba de forma artesanal, além de adquirirem os produtos disponíveis para comercialização, como o doce de modinha de coco com castanha e o aratu na palha.

Figura 31 - Explicação do processo de produção do catado de aratu e do doce modinha pela produtora Silvia (Indiaroba-SE)

Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 32 - Explicação do processo de catação do aratu (Indiaroba- SE)



Fonte: Beliene Batista dos

Outro ponto de Denise, onde os ouvimos sobre a araquá, produzido por ela, e mole. Também foram



Santos, 2021

visitação foi no Doces visitantes puderam produção do doce de tradicionalmente do doce da cocada apresentados por ela,

os ingredientes inseridos nos doces, assim como os utensílios utilizados na preparação dos produtos alimentares (Figuras 33 e 34). Após a explanação dos sabores e saberes, os visitantes puderam degustar dos alimentos e fazer a aquisição dos produtos.

Figura 33 - Apresentação pela produtora Denise do processo de produção das cocadas mole (Indiaroba- SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 34 - Exposição do processo de produção do doce de araçá (Indiaroba- SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Posteriormente, o grupo foi conduzido para conhecer a produção dos doces de caju no espaço Doces da Gleide. Lá foi feita uma demonstração, usando o fogão a lenha, do processo de produção dos doces de caju ameixa e do caju em calda (Figuras 35 e 36). As técnicas e utensílios adotados na produção dos doces de caju são simples e tradicionais, visto que, esses produtos são feitos de forma artesanal. Posteriormente, houve a degustação e compra dos doces de caju pelos visitantes.

Figura 35 - Explicação pela produtora Ana Gleide do processo de produção do caju ameixa (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 36 - Demonstração da produção do doce de caju em calda (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

A última parada do grupo foi na casa da produtora Sandra. Lá os visitantes foram levados a experienciar a produção do doce modinha feito com amendoim (Figuras 37 e 38). Os utensílios e ferramentas utilizados na produção seguem o mesmo padrão quando se refere

à fabricação dos doces em Pontal. Durante a apresentação, houve a degustação e compra do doce modinha de amendoim.

Figura 37 - Explicação do processo de produção do doce modinha de amendoim (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 38 - Aquisição da cocada de amendoim pela visitante (Indiaroba- SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Ao finalizar o percurso matutino do roteiro gastronômico, os presentes foram encaminhados ao local onde foi servido o almoço. No almoço foram contemplados pratos que caracterizam a identidade alimentar do povoado Pontal, como a moqueca de peixe de pescada branca no coco, escabeche de tainha, frigideira de aratu e galinha de capoeira (Figuras 39 e 40). Além destes, foram servidos sucos com frutas da época, como goiaba, tamarindo e cambuí, além do doce de caju como sobremesa. O almoço foi preparado pela moradora Silvia e servido na casa da condutora local Valdineia.

Figura 39 - Mesa posta para almoço dos visitantes do roteiro gastronômico teste no Povoado Pontal (Indiaroba- SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 40 - Almoço sendo servido aos visitantes no roteiro gastronômico teste de Pontal (Indiaroba- SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Durante o percurso, os visitantes puderam compreender um pouco da relação do rio Real, do mangue, da mangaba e da vegetação nativa com as produções alimentares, como também a relevância de algumas manifestações culturais importantes, como a festa de São Pedro e os modos de vida da população local. Após a finalização do almoço houve um tempo para descanso e contemplação das belezas naturais da localidade.

Para que o roteiro gastronômico acontecesse de forma organizada foi necessário dividir a apresentação das produtoras por tipo de produtos, pois dessa forma, direcionava o visitante a adquirir apenas um tipo de produto por local visitado e como resultado todas as produtoras puderam comercializar o seu produto e adquirir uma renda extra. É importante ressaltar que cada produtora recebeu uma ajuda de custo no valor de cinquenta reais, pois, caso os visitantes não adquirissem nenhum produto, as produtoras não teriam prejuízos.

Os alimentos expostos pelas produtoras foram previamente preparados para que pudessem cumprir o tempo de permanência do visitante em cada local. Todos os produtos adquiridos pelos visitantes foram dispostos em sacolas kraft personalizadas com a logomarca do projeto, além de conterem etiquetas fixadas, com o intuito de melhorar a apresentação dos alimentos e criar uma identidade visual para a produção gastronômica de Pontal. Quatro das cinco produtoras inseridas no roteiro, utilizavam o fogão a lenha para a produção dos alimentos e uma, o fogão convencional.

Em se tratando das boas práticas alimentares, nenhuma produtora participante do roteiro gastronômico teste do povoado Pontal possui curso de boas práticas alimentares, porém, duas produtoras usavam avental, quatro usavam touca e nenhuma utilizava luvas.

Todas as apresentações, produções e comercializações foram realizadas nas residências das mulheres produtoras.

Por fim, além da visita teste, outro ponto importante a ser considerado durante a elaboração de um roteiro, são os valores a serem cobrados nos serviços oferecidos, o que torna necessária a realização de um levantamento dos custos para operacionalização do produto, como também a margem de lucro após sua comercialização (BRASIL, 2007b).

O valor do pacote do roteiro gastronômico teste do povoado Pontal teve seu custo reduzido devido a incorporação de uma ajuda de custo ofertado pela responsável pelo projeto, o que deixou o preço mais acessível e as vendas mais célere.

### 7.1.3 Fixação dos preços a serem cobrados na comercialização do roteiro gastronômico e avaliação do roteiro teste no povoado Pontal

O valor real do roteiro gastronômico de Pontal foi fixado levando em conta a quantidade de visitantes que participaram do roteiro teste no povoado Pontal (Tabela 03). O valor do roteiro teve como base o total de 15 (quinze) pagantes, o número máximo de participantes. O número de pessoas foi estabelecido com base na capacidade de carga de cada local visitado e no nível de participação e compreensão das atividades desenvolvidas durante o percurso.

Tabela 03 - Precificação atual do roteiro gastronômico de Pontal

Itens	Valor	Valor Aproximado por Pax
<b>Transporte</b>	500,00	33,40
<b>Alimentação</b>	500,00	33,40
<b>Condutora local</b>	60,00	4,00
<b>Ajuda de custo para produtores de alimentos</b>	250,00	20,00
<b>Demais despesas</b>	200,00	14,00
<b>Total de custos</b>	<b>1.510,00</b>	<b>104,80</b>
<b>Margem de lucro (15%)</b>	_____	<b>15,72</b>
<b>Preço final</b>	_____	<b>120,52</b>

Fonte: Beliene Batista dos Santos (2021), construído com base nos valores atuais de mercado

Para o transporte foram realizados dois orçamentos com empresas diferentes, em que prevaleceu o orçamento de menor custo. Para a alimentação foi necessário fazer o orçamento com a população local participante do roteiro gastronômico ou que trabalhasse diretamente com alimentos para comercialização. O valor da alimentação foi definido com base no valor estabelecido pelo responsável por produzir o almoço acima dos valores gastos com matéria-prima.

A fim de prestar auxílio com as despesas para produção dos alimentos comercializados no roteiro, foi disponibilizado um valor para cada produtora como forma de amenizar quaisquer prejuízos que elas tivessem, caso as vendas desses produtos não fossem suficientes. Já as despesas extras do roteiro, estão relacionadas à organização da atividade, compra de materiais necessários ou custos adicionais que vieram a surgir. A partir do levantamento desses gastos foi possível verificar os custos, por passageiro para a operacionalização do roteiro. A esse valor foi acrescida uma margem de lucro de 15%, a fim de delimitar o preço do roteiro por pessoa, que foi estipulado em R\$ 120,52.

A avaliação de um estudo ou projeto é uma ferramenta importante de análise de dados na busca de informações pertinentes voltadas aos objetivos que se deseja alcançar. Para a qualificação do roteiro gastronômico teste do povoado Pontal, foi aplicado um questionário de avaliação que foi respondido pelos participantes do roteiro a partir do *Google Form*. Dos 15 visitantes, 12 avaliaram o roteiro teste. O questionário contou com seis perguntas mescladas entre questões abertas e fechadas.

Perguntado aos visitantes se já haviam participado de alguma rota ou roteiro gastronômico, todos responderam que ainda não tinham participado de nenhum itinerário turístico com foco na gastronomia. Acredita-se que esse dado seja reflexo da insipiência de projetos que contemplem roteiros gastronômicos no Brasil, principalmente em Sergipe, visto que, são atrativos pouco planejados e executados.

Questionados sobre o nível de satisfação com o roteiro gastronômica de Pontal, 67% dos visitantes responderam que ficaram muito satisfeitos, enquanto 33% avaliaram como satisfatório. Assim, constatou-se que todos os participantes que responderam à pesquisa ficaram satisfeitos com o roteiro gastronômico de Pontal. A organização do roteiro gastronômico, a interação dos visitantes com as produtoras e os produtos alimentares, foram alguns fatores que influenciaram de forma positiva a avaliação.

Indagados sobre o que mais os agradou no roteiro gastronômico, os consumidores citaram, de forma positiva, a proximidade entre os pontos de vendas dos produtos alimentares, a variedade de ingredientes da região utilizados na confecção dos produtos, a diversidade de

sabores, a forma artesanal de produção, a utilização de fogão a lenha, o contato com os produtores locais, a receptividade das produtoras participantes do roteiro, a valorização da cultura local, as belezas naturais e as aquisições dos produtos alimentícios, como as cocadas, o catado de aratu e o doce de caju ameixa.

Questionados se algo os havia desagradado, a maior parte dos entrevistados responderam que nada os desagradou durante a execução do roteiro gastronômico. Aqueles que teceram comentários a este respeito, citaram como pontos contrários ao roteiro a falta de boas práticas alimentares por parte das produtoras no manuseio dos alimentos, a existência de poucas atividades práticas e demonstrações da produção de alimentos.

Quando abordados sobre quais sugestões os visitantes dariam para o melhoramento do roteiro gastronômico de Pontal, estes sugeriram: o treinamento das produtoras para o manuseio dos produtos; que a pessoa que irá conduzir o roteiro aborde mais sobre história, a cultura e os saberes da população local; que haja uma redução da quantidade de visitantes para tornar o roteiro mais coeso e melhor aproveitado; que os visitantes possam participar da confecção de alguns alimentos, tornando assim, o roteiro mais dinâmico; que sejam melhor planejados os horários de visitação para não atrapalhar e interferir na rotina das produtoras. E por fim, ao serem perguntados se indicariam o roteiro gastronômico de Pontal a outras pessoas, todos os participantes do questionário responderam que sim, que indicariam.

Diante deste contexto, a avaliação do roteiro teste pelos visitantes foi analisada pela pesquisadora como pertinente. As sugestões aqui citadas foram relevantes para o emprego de melhorias na execução futura do roteiro gastronômico de Pontal. Durante a atividade teste foi percebido que alguns estabelecimentos informais contemplados no roteiro original não foram visitados. Isso ocorreu devido à falta de interesse de alguns produtores em participar do roteiro teste.

O processo de criação da imagem do roteiro gastronômico partiu de um conceito de mapa mais estilizado e moderno (Figura 41), fugindo do modelo de "Mapa do Tesouro", muito usado em trabalhos de turismo. Foi construído então uma base 3D, com relevo e dimensões do local, levantadas com imagens aéreas do *Google Earth* e com navegação pelo *Google Maps*.

Figura 41 - Representação dos estabelecimentos da gastronomia do Povoado Pontal (Indiaroba)



Fonte: Moater de Almeida Paulon (2021), com base em dados da pesquisa

A localização das residências dos produtores participantes do roteiro gastronômico é representada por círculos vermelhos sombreados, que dão uma sensação de flutuação sobre a base do mapa. O vermelho foi uma das cores que mais se destacou sobre o mapa acima da tonalidade verde. Os locais de segunda relevância, assim como estacionamentos, posto de saúde, meio de hospedagem, píer e o monumento do caju, localizado na entrada do povoado, foram retratados pelos ícones verdes, que representam os serviços e a infraestrutura básica e turística do povoado Pontal.

A vegetação a beira mar foi baseada em imagens reais, com a predominância de coqueiros, além de outras árvores frutíferas. A imagem da composição do rio foi apresentada por ondulações suaves, que dão uma sensação de realidade.

Na condução do processo criativo foram acrescentadas imagens ilustrativas das residências, colocadas de forma aleatórias, porém seguindo a composição da área do povoado de Pontal. As fontes utilizadas foram selecionadas a partir do contexto da criação da imagem, havendo uma harmonização entre o texto e o desenho do roteiro. Além disso, foi necessário acrescentar o campo de futebol, o píer e a praça, pois, são pontos relevantes de localização para quem chega ao povoado.

E por fim, as linhas tracejadas ligam os produtores alimentares às suas respectivas residências, facilitando assim a busca da localização desses residentes e seus produtos alimentares em Pontal, visto que, a abreviação dos nomes das residências produtoras nas esferas vermelhas reforça a facilidade na busca dos produtos alimentares preparados no povoado.

## 7.2 LOGOMARCA E CATÁLOGO GASTRONÔMICO SABORES DE PONTAL

A logomarca constitui um importante meio de identificação de uma empresa, de um lugar, de um produto ou de um serviço, sendo considerada uma forma de conquistar cada vez mais consumidores. Na gastronomia, quanto mais elementos representativos do prato gastronômico forem colocados na logomarca, mais esta se perpetuará na imaginação do público. Estes elementos podem ser representados através de cores, imagens e outras fontes cuidadosamente criadas e implantadas.

A logomarca dos produtos gastronômicos de Pontal é simbolizada por uma imagem que pode ser vista sob duas formas: um barco navegando pelo rio Real, ou um cesto contendo no seu interior a matéria-prima que é utilizada na produção dos doces. O cesto é o utensílio no qual é colocado a matéria-prima utilizada na produção alimentar, enquanto o barco é o

instrumento utilizado pelos pescadores para obtenção dos peixes e mariscos utilizados na confecção dos produtos gastronômicos.

O coqueiro representa a produção de coco, tanto para a importação, como para a confecção dos doces e do leite utilizado nas moquecas. O coqueiro simboliza a alça do cesto, da mesma forma que também pode representar a vela de um barco. O azul, na parte inferior da logomarca (Figura 42), representa o rio Real, que corta o povoado e fornece algumas das matérias-primas utilizadas na culinária local. O nome “Sabores de Pontal” evidencia que o produto comprado ou consumido foi produzido no povoado de Pontal, reforçando assim a identidade do alimento. As matérias-primas existentes no povoado são representadas pelo caju, pela mangaba, pelo siri, pelo peixe e pelo camarão.

Figura 42 – Logomarca Sabores de Pontal



Fonte: Ylnah Melo (2021), com base em dados da pesquisa

A logomarca pode ser utilizada sob duas formas: a colorida, que valoriza a estética dos elementos e constitui a marca que será empregada nas etiquetas adesivas que serão usadas nas embalagens que contêm os produtos; e a preta e branca, que realça a sua utilização em outros tipos de materiais, como as sacolas krafts (Figuras 43 e 44). A versão monocromática é a que melhor se enquadra na confecção de carimbos personalizados, apresentando também menor custo de impressão em relação a logomarca colorida. Para fundos escuros será aplicada a logomarca na cor branca, e para fundos claros, na cor preta.

Figura 43 – Logomarca nas embalagens em kraft



Fonte: Ylnah Melo (2021), com base em dados da pesquisa

Figura 44 – Logomarca nas etiquetas em kraft



Fonte: Ylnah Melo (2021), com base em dados da pesquisa

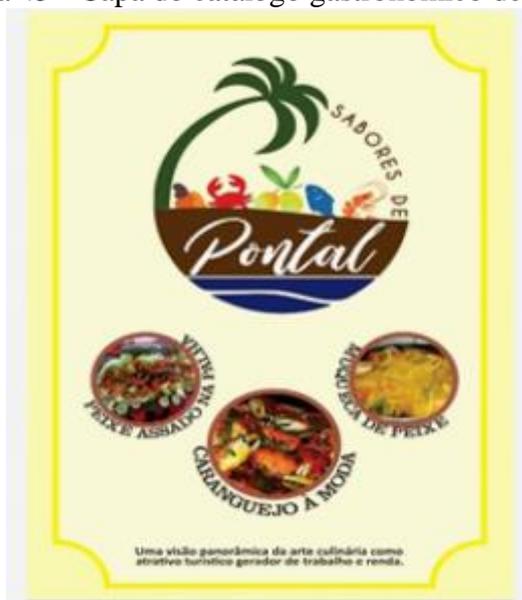
A paleta de cores utilizada na confecção da logomarca, é formada por seis cores principais: azul, verde, amarelo, marrom, branco e laranja. Estas cores seguem os seguintes padrões de cores usados no universo gráfico: CMYK voltado para impressões e RGB para mídias digitais.

O catálogo é um instrumento de exposição e contemplação de um produto. Quando bem elaborado consegue atingir o seu objetivo com êxito. Nele pode ser encontrado os mais diversos tons, além de textos de fácil compreensão e imagens bem trabalhadas. O *design* deve ser cativante e apresentar um conteúdo compatível ao público alvo que pretende alcançar.

Decerto, o catálogo gastronômico de Pontal segue os mesmos requisitos, com textos de fácil assimilação, imagens com a finalidade de fomentar o consumo e satisfazer o leitor. A

construção do catálogo gastronômico de Pontal se deu a partir de materiais obtidos durante o trabalho de campo, como fotografias registradas pela pesquisadora e imagens cedidas pelos participantes das oficinas (Figuras 45, 46, 47 e 48). As fotografias foram escolhidas com base nos principais produtos alimentares encontrados no povoado e que foram elaborados pela população participante da pesquisa. Nas imagens foram contemplados alimentos à base de mariscos, crustáceos, e peixes, além dos doces variados a base do coco, do caju e da mangaba.

Figura 45 - Capa do catálogo gastronômico de Pontal



Fonte: Rinaldo Silva; Melianny Passeios Turísticos (2021), com base em dados da pesquisa

Figura 46 - Folha de apresentação do catálogo gastronômico de Pontal



Fonte: Rinaldo Silva; Melianny Passeios Turísticos (2021), com base em dados da pesquisa



contempla nomes de matérias-primas, produtos e instrumentos utilizados na fabricação dos alimentos.

Em sua estrutura o catálogo contém vinte páginas frente e verso, com textos em que foram utilizadas as fontes Calibri Regular Normal, Calibri Bold Negrito, Times New Roman, Clarendon BT, Calibri Light, e Loki Cola. As cores utilizadas nos textos foram preto, azul e verde, escolhidas dentre as cores inclusas na logomarca dos produtos alimentares, a fim de proporcionar a construção de uma identidade visual.

O design do catálogo possui características modernas, com coloração na parte interna amarelo claro e marrom, que dão uma sensação de suavidade e são cores que se complementam, além das bordas de cor preta na parte interna do catálogo, realçando suas laterais. A construção do catálogo foi realizado pelo *webdesigner* Rinaldo Silva, em parceria com a empresa Melianny Passeios Turísticos.

Vale salientar que, o catálogo gastronômico de Pontal não tem valor comercial, pois ele é de uso específico para a apresentação dos produtos alimentares do povoado, devendo ser distribuído gratuitamente para os visitantes potenciais ou efetivos. O catálogo será disponibilizado de forma impressa para os produtores participantes das oficinas realizadas durante o projeto, além de também ser viabilizado em formato digital.

Os recursos financeiros para custear o design e impressão dos materiais gráficos resultantes desta pesquisa (Tabela 04), a saber catálogo e o itinerário turístico do roteiro gastronômico, foram oriundos da bolsa que a pesquisadora recebeu durante a realização do curso de Mestrado no PPMTUR- IFS, da ajuda de custo de terceiros e da permuta através de parceria estabelecida com empresa privada.

Tabela 04 - Custos operacionais com catálogo e roteiro gastronômico

Material	Tamanho	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
<b>Impressão do catálogo</b>	14,8 cm x 21 cm	10 unidades	5,00	50,00
<b>Designer do roteiro gastronômico</b>	_____	1 unidade	200,00	200,00
<b>Impressão do itinerário do roteiro gastronômico</b>	21 cm x 29,7 cm	15 unidades	5,00	750,00
<b>Custo Total</b>	_____	_____	_____	<b>1.000,00</b>

Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Durante o processo de execução do projeto, ainda foi realizada a entrega de materiais, pela pesquisadora, para as produtoras de alimentos de Pontal. Esses materiais foram utilizados nas embalagens dos produtos gastronômicos desenvolvidos pelos produtores participantes das oficinas, a fim de melhorar a apresentação e identificação destes, tornando-os mais atrativos para o consumidor. Para obtenção dos materiais, foi necessário solicitar orçamentos em estabelecimentos diferentes para que os custos dos produtos fossem mais acessíveis economicamente (Tabela 05).

Tabela 05 - Orçamento dos custos com elaboração dos materiais para embalagens

Material	Tamanho	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
<b>Sacola kraft com alça</b>	24 cm x 10 cm x 33 cm	250 unidades	1,15	287,50
<b>Sacola kraft sem alça</b>	13 cm x 9 cm x 30 cm	250 unidades	0,35	88,25
<b>Saco p/ pastel branco</b>	32 cm x 21 cm	4 pacotes c/ 100 unidades	4,14	16,56
<b>Sisal</b>	220 m	2 rolos	22,00	44,00
<b>Carimbos personalizados</b>	_____	7 unidades	65,00	455,00
<b>Almofadas para carimbo</b>	_____	7 unidades	16,00	112,00
<b>Etiquetas personalizadas em papel adesivo</b>	5 cm x 5 cm	250 unidades	0,30	75,00
<b>Etiquetas personalizadas em papel couchê</b>	_____	20 unidades	0,07	1,40
<b>Valor Final</b>	_____	_____	_____	<b>1.078,31</b>

Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Os materiais supracitados foram adquiridos pela pesquisadora e disponibilizados aos produtores participantes das oficinas para que fossem utilizados nos produtos alimentares do povoado a fim de organizar, identificar e padronizar a produção alimentar oriunda do povoado Pontal. Ao todo, foram distribuídas 500 sacolas de material kraft, 400 sacos para pasteis, 7 carimbos personalizados com a logomarca, 7 almofadas para carimbo, 440 metros de sisal, 250 etiquetas adesivas coloridas personalizadas e 20 etiquetas preto e branco personalizadas em papel couchê (Figuras 49 e 50).

Figura 49 - Materiais comprados e disponibilizados aos produtores alimentares do povoado Pontal (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 50 - Entrega dos materiais as produtoras alimentares participantes das oficinas (Indiaroba)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Os materiais que foram disponibilizados pela pesquisadora para compor as embalagens dos produtos alimentares de Pontal, já estão sendo utilizados, inclusive no decurso do roteiro gastronômico teste no povoado. Todos os produtos vendidos foram etiquetados com a logomarca do projeto, desde as bolsas kraft com alça, as quais facilitaram o transporte dos produtos adquiridos pelos consumidores, até os sacos para pasteis, as cocadas e moquecas na palha (Figuras 51, 52, 53 e 54).

Figura 51 - Embalagens e etiquetas usadas nos produtos durante o roteiro gastronômico teste do Povoado Pontal (Indiaroba)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 52 - Saco para pastel personalizado com a logomarca (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 53 - Moqueca na palha com etiquetas couchê personalizadas com a logomarca (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Figura 54 - Etiquetas adesivas coloridas nas cocadas modinha (Indiaroba-SE)



Fonte: Beliene Batista dos Santos, 2021

Por fim, é essencial que os produtos alimentares possuam uma marca como forma de identificação de que as mercadorias consumidas pelos visitantes e turistas sejam provenientes do povoado Pontal, visto que, são alimentos elaborados pela população que trabalha diretamente com algum tipo de produção, logo, as etiquetas, as sacolas e os rótulos são materiais essenciais para a promoção, divulgação e comercialização tanto da gastronomia local, quanto dos modos de produção executados pela população do povoado Pontal.

## 8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O turismo de base comunitária é um modelo de gestão o qual possibilita que a prática da atividade turística seja voltada para um viés mais sustentável. A valorização da identidade cultural, a preservação ambiental e os benefícios diretos gerados às comunidades receptoras são partes integrantes desse modelo de turismo. Deste modo, o turismo de base comunitária não se limita a questões meramente econômicas, mas também a revalorização da identidade cultural e a preservação dos modos de vida tradicionais locais.

Ante a pesquisa constatou-se que o povoado Pontal tem potencial para desenvolver o turismo de base comunitária, porém, as relações sociais que se estabelecem no local ainda podem ser vistas como frágeis, visto que, as comunidades pesqueiras, marisqueiras e extrativistas que ali se encontram, desenvolvem suas atividades de forma individual sem considerar os benefícios gerados através das práticas tradicionais realizadas em conjunto.

Durante o desenvolvimento da pesquisa foi possível constatar que os produtores alimentares de Pontal têm potencial para desenvolverem-se com base na economia solidária e se organizarem em associações, todavia, em decorrência da falta de união entre os sujeitos sociais, parece ser improvável que esse tipo de relação os estimule a desenvolverem princípios oriundos do turismo de base comunitária.

A Associação das Catadoras de Mangaba de Indiaroba é um exemplo de organização que veio dando certo durante anos, entretanto, devido à crise suscitada no Brasil e no mundo em decorrência da pandemia pelo novo Coronavírus, atualmente se encontra fechada, sem produção e recursos financeiros, o que leva as mulheres catadoras de mangaba beneficiadas pelo projeto a buscarem outros meios de sustento.

Decerto, muito do que é consumido no povoado Pontal e extraído do lugar, além de ser fonte de sustento para a população, também é visto como meio de adquirir alguma renda através da comercialização dos produtos. É por intermédio da relação do extrativismo, da pesca, dos mariscos e crustáceos que é possível produzir e reproduzir as práticas gastronômicas do povoado Pontal e estabelecer a identidade alimentar do lugar.

Outra questão observada é a pouca participação da população local em projetos de capacitação no turismo, que sobretudo, são propostos pelas instituições de ensino, e visam promover o turismo no povoado. É perceptível que a população espera que esses projetos gerem muitos benefícios durante sua execução, mas, em contraponto, não dão continuidade às ações propostas após a conclusão da intervenção externa.

A população de Pontal, em sua maioria, trabalha de forma autônoma, sem renda fixa e depende da venda dos produtos alimentares que veranistas, visitantes e turistas venham a adquirir. A renda obtida pelos moradores do povoado é proveniente de bolsa-família, auxílio emergencial, assim como outros benefícios provenientes de programas sociais e ajudas de custo ofertados pelo poder público municipal e federal, além da venda de produtos alimentares em feiras livres na sede do município de Indiaroba.

Deste modo, existe uma relação de trabalho entre os povoado de Pontal, em Sergipe, e Mangue Seco, na Bahia, o que já foi investigado e constatado em projetos anteriores. Contudo, no âmbito do setor de alimentos, a venda dos produtos alimentares em território baiano é realizada de forma ambulante pelos produtores de alimentos de Pontal, pois não existe parceria com bares, restaurantes e pousadas em Mangue Seco que ofereçam esses produtos aos visitantes e turistas, o que poderia beneficiar financeiramente, tanto os produtores de Pontal quanto os estabelecimentos de Mangue Seco. Os produtores alimentares de Pontal também não estabelecem nenhuma relação de cooperação com agências e guias de turismo para que o turista possa visitar seu local de venda e adquirir seus produtos.

O diagnóstico do processo de produção alimentar em Pontal foi uma ferramenta importante de análise utilizada pela pesquisadora, pois, foi através dessa investigação que foi possível pontuar as potencialidades e problemáticas existentes no processo de produção e comercialização dos alimentos oriundos do povoado. No diagnóstico foi contemplado a forma de obter a matéria prima, a competitividade na venda de produtos, a carência de bares e restaurantes, os preços altos dos alimentos, a vantagem de venda no período de alta estação, dentre outras prerrogativas importantes para compreender todo o processo.

O roteiro gastronômico teste realizado no povoado Pontal também foi uma oportunidade para os produtores alimentares mostrarem aos visitantes os seus saberes gastronômicos e assim adquirir uma renda extra, através da venda dos seus produtos. Contudo, é incerto a continuação da comercialização do roteiro gastronômico de Pontal pelos produtores alimentares, devido à falta de união e cooperação entre os participantes. O roteiro gastronômico teste foi realizado com êxito, foi avaliado pelos visitantes e ajustado para que possa ser de fato possa ser comercializado.

Os produtores gastronômicos que participaram das atividades propostas puderam vivenciar o trabalho coletivo, o espírito solidário, a troca de saberes, a organização, o respeito a cultura alimentar do lugar e a economia solidária onde cada produtor, em sua unidade, foi beneficiado economicamente de forma coletiva através da implementação do roteiro gastronômico teste do povoado Pontal. Assim, é imprescindível que as comunidades

existentes no povoado Pontal estejam engajadas para que o roteiro gastronômico de Pontal tenha continuidade.

A construção do catálogo gastronômico de Pontal é outro meio importante de promoção da gastronomia do povoado Pontal. É uma forma de chamar atenção da população para a valorização das potencialidades existentes no povoado, como também pode vir a despertar no leitor visitante o interesse de experimentar a gastronomia através dos modos de vida da população de Pontal.

Espera-se que as oficinas desenvolvidas durante a execução da presente pesquisa possam servir de base para que, em um momento futuro, a população que trabalha na produção gastronômica do povoado se una e possa se organizar como associação, com uma liderança forte e atuante, que lute pelo direito a dignidade e a um meio ambiente sustentável, que possa proporcionar recursos necessários para dar continuidade as produções alimentares e a preservação dos saberes e sabores do Povoado Pontal.

## REFERENCIAS

ANDRADE, Manuel. C. Territorialidades, desterritorialidades, novas territorialidades: os limites do poder nacional e do poder local. In: SANTOS, Milton.; SILVEIRA, Maria. L. (orgs.). **Território, globalização e fragmentação**. 5. ed. São Paulo: Editora Hucitec, 2002. p.213-220.

ÁVILA, Vicente. F. **Cultura de subdesenvolvimento e desenvolvimento local**. Sobral: Edições UVA, 2006.

BAHL, Miguel. **Viagens e roteiros turísticos**. Curitiba: Protexoto, 2004.

BALEM, Tatiana. A. **Associativismo e cooperativismo**. Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria; Colégio Politécnico; Rede e-Tec Brasil, 2016.

BARBOSA, Fábila. F. O turismo como um fator de desenvolvimento local e regional. **Caminhos de Geografia**. Lavras, v. 10, n. 14, p. 107-114, fev. 2005. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/caminhosdegeografia/article/view/15380/8679>. Acessado em 22 jun. 2020.

BARBOSA, Tayla. N. **Desenvolvimento local: uma análise crítica dos paradigmas e dos impasses**. 110 f. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciência Política) – Programa de Pós-Graduação em Ciência Política, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos.

BARROCO, Lize. M. S. A importância da gastronomia como patrimônio cultural no turismo baiano. **Revista Turydes**. Ilheus, v. 1, n. 2, p. 1-12, abr. 2008. Disponível em: <https://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm#:~:text=De%20conformidade%20com%20o%20autor,cultura%20baiana%20e%20do%20turismo>. Acessado em 15 jun. 2020.

BRAMBATTI, Luiz. E. **Roteiros de turismo e patrimônio histórico**. Porto Alegre: EST Edições, 2002.

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

\_\_\_\_\_. **Decreto n. 6.040, de 07 de janeiro de 2007**. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília, 2007a. Disponível em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm). Acessado em 05 dez. 2020.

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. **Programa de Regionalização do Turismo - roteiros do Brasil: módulo operacional 7**. Brasília: MTur, 2007b.

BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvana. C. **O que é Gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007. (Coleção Primeiros Passos).

BUARQUE, Sérgio. C. **Construindo o Desenvolvimento Local Sustentável: metodologia de planejamento**. 4. ed. Rio de Janeiro: Garamond, 2008.

CANTERLE, Nilsa. M. G. **O Associativismo e sua relação com o Desenvolvimento**. Francisco Beltrão: Ed. Unioeste, 2004.

CARDOSO, Univaldo. C. **Associação**. Brasília: Sebrae, 2014. (Série Empreendimentos Coletivos). Disponível em: [http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/5a3f332ba54f0cef713f1575676d4133/\\$File/5192.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/5a3f332ba54f0cef713f1575676d4133/$File/5192.pdf). Acessado em: 13 dez. 2020.

CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**. v. 3. São Paulo: Paz e Terra, 2002.

CINFORM. **História dos municípios de Sergipe**. Aracaju: CINFORM, 2002.

CORIOLOANO, Luiza. N. A contribuição do turismo ao desenvolvimento local. In: PORTUGUEZ, Anderson. P.; SEABRA, Geovana F. de.; QUEIROZ, Odaléia. T. M. M. (orgs.). **Turismo, espaço e estratégias de desenvolvimento local**. João Pessoa: Editora Universitária da UFPB, p. 61-70, 2012.

\_\_\_\_\_. **Arranjos produtivos locais do turismo comunitário: atores e cenários em mudança**. Fortaleza: EdUECE, 2009.

CORRÊA, Maria. A. A.; KAHN James. R.; FREITAS, Carlos. E. A pesca no município de Coari, estado do Amazonas, Brasil. **Revista Brasileira de Engenharia de Pesca**. São Cristóvão, v.6, n.2, p. 1-12, jan./mar. 2012.

CRUZ, Rita. C. A. Turismo, produção do espaço e desenvolvimento desigual. In: BARTHOLO, Roberto.; SANSOLO, Davis. G.; BURSZTYN, Ivan. **Turismo de base comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras**. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, p. 92-107, 2009.

CUNHA, Kênia. B; OLIVEIRA, Leidmar. V. **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. 10 f. 2009. Trabalho de Conclusão de Curso (Mestrado em Território e Expressões Culturais no Cerrado) – Programa de Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo, Universidade Estadual de Goiás, Goiânia.

CUNHA, Licínio. **Introdução ao turismo**. 4. ed. rev. atualiz. Lisboa; São Paulo: Verbo, 2009.

EMDAGRO. Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe. **Informações básicas municipais: município de Indiaroba**. Aracaju: EMDAGRO, 2008.

FAGLIARI, Gabriel. S. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Ed. Roca, 2005.

FAXINA, Fabiana; FREITAS, Lara. B. A. Agenda do turismo de base comunitária de Indiaroba, Sergipe - Brasil: resultados de um projeto de extensão. **Tourism and Hospitality International Journal**. Douro, v. 14, n. 1, p. 75-90. mar. 2020.

FIGUEIRA, Luís. M. Roteirização do turismo: uma abordagem preliminar à “apresentação-interpretação” do território. **Revista Turismo & Desenvolvimento**. Aveiro, n. 20, p. 121-133, jan. 2013.

FRANÇA FILHO, Genauto. C. Terceiro setor, economia social, economia solidária e economia popular: traçando fronteiras conceituais. **Revista Bahia Análise e Dados**. Salvador, v.12, n. 1, p. 9-19, jun. 2002.

FRANÇA, Vera. L. A; CRUZ, Maria T. S. **Atlas escolar de Sergipe: espaço geo-histórico e cultural**. João Pessoa: Editora Grafset, 2007.

FRANTZ, Walter. Desenvolvimento local, associativismo e cooperação. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE GESTÃO PÚBLICA, DESENVOLVIMENTO E CIDADANIA, 1, 2002, Ijuí. **Anais...** (Coletânea de palestras). Ijuí: Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, 2002, p. 15-30.

FRANZONI, Elisa. **A Gastronomia como Elemento Cultural, Símbolo de Identidade e Meio de Integração**. 103f. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação) – Faculdade de Educação, Universidade de Nova Lisboa, Lisboa.

GAIGER, Luiz. I. Práticas sociais e conhecimento acadêmico no campo da economia solidária. **BIB**. São Paulo, n. 73, p. 5-20, jan./jun. 2012.

GALLERO, Álvaro. L. **Um outro turismo é possível**. São Paulo: Contexto, 2004.

GIANEZINI, Miguelangelo. O cooperativismo e seu papel no processo de desenvolvimento local: experiências no médio norte de Mato Grosso. **Revista ESAC - Economia Solidária e Ação Cooperativa**. São Leopoldo, v. 5, n. 1, jan./jun. 2010.

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

GOMES, Fabrício; ARAÚJO, Richard. M. Pesquisa quanti-qualitativa em administração: uma visão holística do objeto em estudo. In: SEMINÁRIO EM ADMINISTRAÇÃO, 8, 2005, São Paulo. **Anais...** São Paulo: Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade, Universidade de São Paulo, 2005, p. 46-61.

GONÇALVES, Thais. J. T.; MORAES SOBRINHO, Aparecido. P. Economia solidária: um caminho para a geração de renda e inclusão social. **Geoinf - Revista do Programa de Pós-graduação em Geografia**. Maringá, v. 3, n. 2, p. 100-124, out. 2011.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Panorama das Cidades: Indiaroba**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/se/indiaroba/panorama>. Acesso em: 25 nov. 2020.

\_\_\_\_\_. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **História das Cidades: Indiaroba**. Rio de Janeiro: IBGE, [20-?]. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/se/indiaroba/historico>. Acesso em: 25 nov. 2020.

\_\_\_\_\_. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção Agrícola Municipal 2017**. Rio de Janeiro: IBGE, 2018a. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/se/indiaroba/pesquisa/15/11863?ano=2017&tipo=grafico>. Acesso em: 25 nov. 2020.

\_\_\_\_\_. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Agropecuário 2017** - Resultados definitivos. Rio de Janeiro: IBGE, 2018b. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/se/indiaroba/historico>. Acesso em: 25 nov. 2020.

\_\_\_\_\_. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Demográfico**. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/se/sao-cristovao/pesquisa/23/27652?detalhes=true>. Acesso em: 12 abr. 2020.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Editora: Cosac Naify, 2004 (Coleção Mitológicas).

LODY, Raul. Comer é pertencer. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, 1, 2004, Brasília. **Anais...** (Coletânea de palestras). Brasília: Universidade de Brasília, 2004, p. 32-54.

MACIEL, Maria. E. Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, v 7, n. 16, p. 145-156, jan. 2002.

MARCONI, Eva. M.; LAKATOS, Marina. A. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2019

MARTINS, Marcos Amâncio P. **Gestão Educacional: planejamento estratégico e marketing**. 1. ed. Rio de Janeiro: Brasport, 2007.

MATOS, José Gilvomar R.; MATOS, Rosa Maria B.; ALMEIDA, Josimar Ribeiro de. **Análise do Ambiente Corporativo: do caos organizado ao planejamento**. 1. ed. Rio de Janeiro: E-papers, 2007

MOLETTA, Vania. **Comercializando um destino turístico**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 2002.

MOLINA, Sergio. **Turismo: metodologia e planejamento**. Bauru: EDUSC, 2005.

MOREIRA, Daniel. A. **O método fenomenológico na pesquisa**. São Paulo: Thompson Pioneira, 2002.

MOTA, Keila. C. N. **Marketing turístico: promovendo uma atividade sazonal**. São Paulo: Atlas, 2001.

PIRES, Maria. L. L. S. O cooperativismo agrícola como uma forma de neutralizar as desvantagens competitivas da agricultura familiar: em análise a COOPERCAJU. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO, 33, 2010, Caxias do Sul. **Anais...** Caxias do Sul: Universidade Federal de Caxias do Sul, 2010, p. 23-35.

POCHMANN, Márcio. Economia Solidária. In: CONFERENCIA NACIONAL DE ECONOMIA SOLIDÁRIA, 1, 2006, Brasília. **Anais...** Brasília: Universidade de Brasília, 2006, p. 16-29.

REZENDE, Denis A. **Planejamento Estratégico para Organizações: públicas e privadas**. 1. ed. Rio de Janeiro: Brasport, 2008.

RODRIGUES, Ranalle. R. Catálogo de produtos: um gênero multimodal ainda inexplorado. **Revista do GELNE**. Natal, v.19, n. especial, p. 1-15, jan./jun. 2017.

SANTOS, Carla. N. C. **Entre o Litoral Sul de Sergipe e o Litoral Norte da Bahia: onde as políticas territoriais se encontram**. 213f. 2017. Tese (Doutorado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão.

SANTOS, Carla. N. C.; VILAR, José. W. C. A intensificação do uso do solo e conflitos fundiários na zona costeira de Indiaroba/SE. In: SEMINÁRIO NACIONAL DE ESPAÇOS COSTEIROS, 3, 2016, Salvador. **Anais...** Salvador: Universidade Federal da Bahia, 2016, p. 1-21.

SANTOS, Eline A. **Mulheres pescadoras - mulheres mangabeiras: o desvelar das territorialidades das extrativistas em Indiaroba/SE**. 2018. 281 f. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, 2018.

SANTOS, Milton. O dinheiro e o território. In: SANTOS, Milton; BECKER, Bertha. (orgs.). **Território, territórios: ensaios sobre o ordenamento territorial**. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2006.

SCHALLENBERGER, Ernesto. Cooperativismo e desenvolvimento comunitário. **Revista Mediações**. Londrina, v. 8, n. 2, p. 9-26, jul./dez. 2003.

SCHERER-WARREN, Ilse. Movimentos sociais e participação. In: SORRENTINO, M. (coord.). **Ambientalismo e participação na contemporaneidade**. São Paulo: EDUC/FAPESP, 2001.

SCHLUTER, Regina. G. **Gastronomia e turismo**. 2. ed. São Paulo: Editora Aleph. 2006.

SCOPINHO, Rosemeire. A.; MARTINS, Adalberto. F. G. Desenvolvimento organizacional e interpessoal em cooperativas de produção agropecuária sobre o método. **Psicologia & Sociedade**. Recife, v. 15, n. 2, p.124-143, dez. 2003.

SERGIPE. (Estado). **Lei n. 7.082 de 16 de dezembro de 2010**. Reconhece as catadoras de mangaba como um grupo culturalmente diferenciado e estabelece o auto reconhecimento como critério do direito e dá outras providências. Aracaju, 2010.

SIENA, Osmar; MENEZES, Daniel. S. Gestão do Conhecimento em reservas extrativistas. In: SEMINÁRIO SOBRE SUSTENTABILIDADE, 2, 2007, Curitiba. **Anais...** Curitiba: Faculdade Católica de Administração e Economia – FAE, 2007, p. 21-37.

SILVA, Jalberto. D.; TEIXEIRA, Rivanda. M. Desenvolvimento do turismo em Sergipe: apoio à criação de negócios e parcerias entre o setor público e privado. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, v. 14, n. 2, p.133-149, ago. 2014.

SILVA, Maria. S. F. O uso do potencial fitogeográfico pelas comunidades tradicionais em Indiaroba-SE. **Revista de Geociências do Nordeste**. Natal, v. 2, p. 841-852, out. 2016.

SINGER, Paul. **Introdução à economia solidária**. 2. ed. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2006.

\_\_\_\_\_. **Introdução à Economia Solidária**. 1. ed. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2002.

VIEGAS, José. M. L. Implicações democráticas das associações voluntárias: o caso português numa perspectiva comparativa europeia. **Sociologia, Problemas e Práticas**. Lisboa, n. 46. p. 33-50, out. 2004.

VINUTO, Juliana. **A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa**: um debate em aberto. *Temáticas*, Campinas, v. 22, n. 44, p. 203-220, 2014.



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



### **Questionário para identificação da Produção Gastronômica do Povoado Pontal**

Produto:

Com quem aprendeu a fazer a alimentação?

Idade que aprendeu?

Motivos que veio a aprender?

Transmitiu os conhecimentos a outros?

Qual era a frequência de venda no passado e nos dias atuais?

Passado:

Dias atuais:

Existe alguma lenda/história a respeito da produção do alimento?

## PROCESSO PRODUTIVO

Produção:

Quantidade:

Ingredientes:

Preparação (passo a passo):

Formas antigas e atuais de aquisição da matéria-prima da produção gastronômica:

## EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA A PRODUÇÃO

Há utensílios, ferramentas ou instrumentos próprios para a produção?  
Quais são:

Os utensílios, ferramentas ou instrumentos próprios para a produção foram alterados?

**AValiação do ROTEIRO GASTRONÔMICO TESTE DO POVOADO PONTAL**

1. VOCÊ JÁ REALIZOU ALGUM ROTEIRO GASTRONÔMICO? SE SIM, QUAL?
  
2. QUÃO SATISFEITO (A) VOCÊ FICOU COM O ROTEIRO GASTRONÔMICO TESTE DO POVOADO PONTAL?  
  
 MUITO SATISFEITO  
 SATISFEITO  
 INSATISFEITO
  
3. O QUE MAIS LHE AGRADOU NO ROTEIRO GASTRONÔMICO TESTE DO POVOADO PONTAL?
  
4. ALGUMA COISA LHE DESAGRADOU NO ROTEIRO GASTRONÔMICO TESTE DO POVOADO PONTAL?
  
5. QUAIS SUGESTÕES VOCÊ DARIA PARA O MELHORAMENTO DO NO ROTEIRO GASTRONÔMICO TESTE DO POVOADO PONTAL?
  
6. VOCÊ INDICARIA O ROTEIRO GASTRONÔMICO TESTE DO POVOADO PONTAL?

## FOLHETO PROMOCIONAL DO ROTEIRO GASTRONÔMICO TESTE DO POVOADO PONTAL

**Valor Promocional:**  
**R\$ 45,00**  
por pessoa

**DATA: 17/10/2021**

Saída de Aracaju - 08:00 hs  
Retorno a Aracaju - 16:00 hs

POVOADO PONTAL - INDIAROBA/SE

**APENAS 10 VAGAS**

### VENHA DESFRUTAR DAS MARAVILHAS GASTRONÔMICAS DE PONTAL

Localizado no Litoral Sul de Sergipe, o povoado Pontal fica a 17,6 km da sede do município de Indiaroba - SE. A comunidade local é constituída, principalmente, por marisqueiras, pescadores, extrativistas e barqueiros, possuindo assim peculiaridades culturais que identificam o modo de vida do seu povo. São os saberes, fazeres e sabores gastronômicos, transmitidos de geração em geração que criam raízes nos espaços em que as habilidades e os conhecimentos humanos estão presentes. Desse modo, o povoado apresenta uma culinária variada, confeccionada a partir de peixes e mariscos da região, como também doces produzidos à base de ingredientes encontrados na localidade.

## ROTA GASTRONÔMICA SABORES DE PONTAL

*Seja recebido pelos moradores de Pontal e conheça os alimentos tradicionais do povoado diretamente de suas cozinhas. Seja apresentado às belezas naturais e riquezas culturais da região.*

**O PACOTE INCLUI: CONDUÇÃO LOCAL, TRANSPORTE PARTICULAR, ALMOÇO E DEGUSTAÇÃO DE ALIMENTOS TRADICIONAIS**



