



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO
BACHARELADO EM TURISMO

LEILIANE RIBEIRO DE MELO

TURISMO, GASTRONOMIA E EDUCAÇÃO AMBIENTAL: UMA ABORDAGEM A PARTIR DAS TRILHAS SENSORIAIS DESENVOLVIDAS PELO PROJETO DE EXTENSÃO “PITADAS DE CERRADO”

BRASÍLIA, DF

2019

LEILIANE RIBEIRO DE MELO

TURISMO, GASTRONOMIA E EDUCAÇÃO AMBIENTAL: UMA ABORDAGEM A PARTIR DAS TRILHAS SENSORIAIS DESENVOLVIDAS PELO PROJETO DE EXTENSÃO “PITADAS DE CERRADO”

Monografia apresentada ao Centro de Excelência em Turismo - CET, da Universidade de Brasília – UnB, como requisito parcial à obtenção do grau de bacharel em turismo.

Orientadora: Professora Dr^a Tainá Bacellar Zaneti

BRASÍLIA, DF

2019

MELO, Leiliane Ribeiro de

Turismo, Gastronomia e Educação Ambiental: Uma abordagem a partir das trilhas sensoriais desenvolvidas pelo projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”

/ Leiliane Ribeiro de Melo – Brasília, 2019. 67f.

Monografia – Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo, 2019.

Orientadora: Prof. Dr^a Tainá Bacellar Zaneti

1. Turismo 2. Gastronomia 3. Turismo Gastronômico 4. Educação Ambiental 5. Cerrado

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO
GRADUAÇÃO DE NÍVEL SUPERIOR EM TURISMO

Monografia apresentada ao Centro de Excelência em Turismo - CET, da Universidade de Brasília – UnB, como requisito parcial à obtenção do grau de bacharel em turismo.

TURISMO, GASTRONOMIA E EDUCAÇÃO AMBIENTAL: UMA ABORDAGEM A PARTIR DAS TRILHAS SENSORIAIS DESENVOLVIDAS PELO PROJETO DE EXTENSÃO “PITADAS DE CERRADO”

LEILIANE RIBEIRO DE MELO

Aprovada por:

Orientadora: Professora Dr^a Tainá Bacellar Zaneti

Banca Examinadora: Professora Dr^a Izabel C. B. Bacellar Zaneti

Banca Examinadora: Professor Dr. João Paulo Faria Tasso

Brasília, 21 de junho de 2019.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus por me dar as forças e as bênçãos necessárias para persistir em meus objetivos. Aos meus pais, Argentina e Sebastião, agradeço por todo o incentivo e apoio com relação aos meus estudos. Aos amigos agradeço por todo o companheirismo dentro e fora da Universidade. A professora Dra. Tainá Zaneti, sou grata por ter me orientado com tanta atenção, paciência e carinho durante o processo monográfico. Agradeço também a UnB, aos muitos professores, servidores e colegas que contribuíram grandemente não só para minha construção acadêmica, mas também para minha construção de vida.

RESUMO

Em meio a um cenário de crise socioambiental, observa-se, por um lado, o turismo sendo criticado por seus impactos negativos e, por outro lado, sendo exaltado por seus benefícios. Visto que o turismo é um fenômeno mundial e que o interesse pelas viagens dificilmente se extinguirá, é de suma importância que a atividade turística, em todos os seus segmentos, seja planejada e gerida em longo prazo visando à sustentabilidade social, ambiental e econômica, a fim de potencializar seus impactos positivos e minimizar os negativos. A gastronomia, enquanto um dos produtos do turismo cultural, ou o turismo gastronômico, por si só motivador de deslocamentos, encontra no desenvolvimento de suas atividades um campo fértil para se trabalhar questões voltadas à educação ambiental, visto que o meio ambiente natural e cultural podem ser considerados insumos essenciais para o desenvolvimento da atividade turística voltada à gastronomia. Dito isto, qual seria a contribuição dos projetos como o “Pitadas de Cerrado”, objeto de estudo desta pesquisa, na construção de um turismo mais consciente? Partindo da máxima “pensar global e agir local” a presente pesquisa objetiva argumentar sobre as relações entre turismo, gastronomia e meio ambiente e o potencial desses elementos para a educação ambiental no bioma Cerrado por meio das vivências proporcionadas pelas trilhas sensoriais desenvolvidas pelo projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”, visto que o Cerrado é um bioma de biodiversidade extremamente rica, considerado um dos *hotspots* mundiais, e ainda assim possui taxas de desmatamento que superam a da Amazônia. Com objetivo de verificar se as práticas do projeto condizem com suas propostas e atestar seu potencial para a educação ambiental, o principal método utilizado na coleta de dados foi a realização de entrevistas não estruturadas com 10 (dez) participantes das trilhas sensoriais. Por meio dos dados obtidos com as entrevistas foi possível constatar, entre outras questões, que a iniciativa do “Pitadas de Cerrado” por ser lúdica, estimular os diferentes sentidos e abordar os temas de forma multi e interdisciplinar tem um alto grau de eficácia ao transmitir as mensagens pretendidas aos seus interlocutores, além de ser uma proposta com grande potencial de ser incorporada a oferta turística e gastronômica local.

Palavras chave: Turismo; Gastronomia; Turismo Gastronômico; Educação Ambiental; Cerrado;

ABSTRACT

Amid a socio-environmental crisis, it can be observed that Tourism it's being criticized by your negative impact and, on the other hand, also being exalted due to the benefits. Given that tourism it's a global phenomenon and the concern for the travels hardly will be extinguish, it's very important that the touristic activity, on all of your segments, to be planned and managed in a long time, aiming at social sustainability, ambientaly and economic, to potencialize the positive impacts and minimize the negative ones. The gastronomy, as long as a product of Cultural Tourism, or the Gastronomic Tourism, it's a displacement motivator by itself, discovering on the development of your activities a fertile field to work the environmental education, inasmuch as the natural environment and cultural can be considered essential for the development of the touristic activity oriented to gastronomy. On this point, what could be the contribution of the projects as "Pitadas de Cerrado", a study object of this research, on a development of a more conscious tourism? Based on "think global and act locally" these research have the propose to debate about the relacionship between Tourism, Gastronomy, Environment and the potential of these elements for the Environmental Education of the Cerrado's biome, through the experiences provide by the sensorials tracks created by the extension project "Pitadas de Cerrado". With the intention of verify if the practices of the project match with the propose and certify the environmental education potential, the main method applied in the data collect was the realization of interviews with 10 (ten) participants of the tracks. Thru the obtained datas with the interviews, was possible to establish, among others points, that the initiative of "Pitadas de Cerrado" for being playful, stimulate different senses and discuss themes on a multi and interdisciplinary form, has a high efficacy level by disseminating the intended messages for the interlocutors, besides an interesting propose to be included at the touristic and local gastronomic proffer.

Key-words: Tourism; Gastronomy; Gastronomic Tourism; Environmental Education; Cerrado;

Sumário

INTRODUÇÃO.....	9
CAPÍTULO 1 - REFERENCIAL TEÓRICO.....	13
1.1 Turismo, Segmentação Turística e Turismo Cultural - Breve contextualização	13
1.2 Gastronomia e Turismo Gastronômico.....	18
1.3 Meio Ambiente, Educação Ambiental e Desenvolvimento Sustentável.....	26
CAPÍTULO 2 – METODOLOGIA E CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO DE CASO.....	32
2.1 Metodologia	32
2.2 Caracterização do estudo de caso: Projeto de Extensão “Pitadas de Cerrado” – Objetivos, metodologia e descrição das trilhas sensoriais	36
3. RESULTADOS E DISCUSSÕES	45
3.1 Tema 1: Multi e Interdisciplinaridade do Turismo	45
3.1.2 Categoria 1 - Relação Turismo, Gastronomia e Meio Ambiente	45
3.2 Tema 2 – Gastronomia	46
3.2.1 Categoria 3 - Conhecimento sobre o potencial gastronômico dos frutos utilizados na trilha sensorial.....	46
3.3 Tema 3 – Gastronomia como ferramenta da Educação Ambiental.....	48
3.3.1 Categoria 2 - Conhecimento sobre os frutos e as árvores apresentadas durante a trilha sensorial	48
3.3.2 Categoria 4 - Paladar enquanto um sentido que integra o processo de aprendizagem	49
3.3.3 Categoria 5 - Abordagem da trilha sensorial enquanto uma forma efetiva de aprendizado.....	50
3.3.4 Categoria 6 – Proposta do projeto “Pitadas de Cerrado” em integrar gastronomia e questões ambientais, através da trilha sensorial, enquanto incitador de interesse sobre a diversidade do bioma Cerrado e sua preservação	51
3.3.5 Categoria 7 - Iniciativas como a do “Pitadas de Cerrado”, se integradas a outras atividades, como a prática do turismo gastronômico por exemplo, enquanto uma forma alternativa de se chamar atenção para as questões ambientais.....	54
3.4 Relações entre o “Pitadas de Cerrado”, Turismo, Gastronomia e Meio Ambiente	55
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	58
REFERÊNCIAS	62
APÊNDICE	66

INTRODUÇÃO

Pensar qualquer tipo de atividade fora dos preceitos da sustentabilidade, nos dias de hoje, se configura como uma impossibilidade ecológica (DIAS, 2003), visto que os recursos naturais mundiais têm sido explorados com mais rapidez do que podem se regenerar. No que se refere aos impactos do turismo, as opiniões se dividem entre visões que, por um lado, defendem a atividade pelos benefícios gerados, e outras, que por outro lado, acusam-na por diversos malefícios causados às regiões onde a mesma se instaura (DIAS, 2008).

Ambas as visões tem fundamento, visto que a atividade turística, se não for bem planejada, e gerida tende a causar mais malefícios do que benefícios. No entanto, se a atividade for planejada e gerida em longo prazo, visando à sustentabilidade nos aspectos sociais, ambientais e econômicos, tende a exercer impactos positivos. É preciso considerar, também, que como o turismo é um fenômeno já difundido em todo o mundo, e partindo do pressuposto de que “o desejo de viajar e o gosto pela aventura são uma fonte de enriquecimento que não se deve secar” (LATOUCHE, 2009, p. 50), surge o questionamento: como desenvolver um turismo mais consciente?

O turismo possui um grande potencial no desenvolvimento de seus diversos segmentos, no que se refere a conscientizar os visitantes/turistas, principalmente para questões voltadas ao meio ambiente natural e sociocultural. Um exemplo de segmento turístico que integra aspectos voltados à sustentabilidade e educação ambiental é a prática do ecoturismo. Para Lindberg e Hawkins (1999) citado por Ferretti (2002) o mesmo pode ser considerado como uma viagem consciente para áreas de meio ambiente natural, visando à preservação do meio ambiente além de promover o bem estar da comunidade local. No entanto, o ideal é que todos os segmentos desenvolvam suas próprias técnicas de sensibilização e conscientização, a fim de aproximar o turista da realidade visitada em seus mais diversos âmbitos. Sendo assim, como a gastronomia pode trabalhar as questões voltadas à educação ambiental em suas atividades relacionadas ao turismo?

Existem no mundo diversas iniciativas que trabalham com a alimentação consciente, visando despertar o senso crítico das pessoas. Um bom exemplo é o movimento *slow food* que visa estimular o “prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o

meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção (...)” (SLOW FOOD, 2007). No que tange a gastronomia enquanto elemento complementar associada à atividade turística, o turismo rural e o turismo de base comunitária, por suas abordagens, são bons exemplos de segmentos que, comumente, trabalham com pequenos produtores, valorização de ingredientes locais e o enaltecimento de saberes e fazeres tradicionais. Existe um vasto campo potencial para se trabalhar a gastronomia e o turismo em conjunto com a educação ambiental.

Neste sentido, o incentivo às iniciativas citadas anteriormente, como também o incentivo às iniciativas emergentes que possuem uma dimensão educativa, como é o caso do “Pitadas de Cerrado”, são essenciais na construção de um turismo mais consciente, pois essas ações podem vir a desempenhar relevantes funções enquanto agentes de mudança por incitar, por meio de ações locais, mudanças que gradativamente beneficiarão o todo, ou seja, pensar localmente e agir globalmente (BECK, 1999).

O “Pitadas de cerrado” é um projeto de extensão da Universidade de Brasília - UnB, idealizado e proposto pela professora Dra. Tainá Zaneti, docente integrante do Centro de Excelência em Turismo – CET, o projeto visa estimular o uso de frutos do cerrado por meio de práticas gastronômicas. Partindo do pressuposto de que a extensão universitária visa o intercâmbio entre o conhecimento gerado na universidade e a sociedade (FORPROEX, 1987), se faz importante verificar quais os efeitos o mesmo surte sobre o público. Dentre as linhas de ação do projeto foi escolhido analisar as trilhas sensoriais, justamente por ser a atividade onde existe contato direto do projeto com a sociedade. Por as trilhas sensoriais possibilitarem o contato direto das pessoas com elementos do meio ambiente natural, buscou-se verificar, por meio de entrevistas com 10 (dez) dos participantes, se a abordagem das trilhas contribui de alguma forma para a educação ambiental do bioma onde o projeto se insere.

Verificar a abordagem do “Pitadas de Cerrado” quanto ao trabalho de educação ambiental voltado ao Cerrado se mostra como de suma importância, já que o desmatamento no bioma em questão chega a ser superior ao desmatamento na Amazônia (KLINK; MACHADO, 2005, p. 148), e o projeto em questão tem como um dos principais insumos os frutos deste bioma.

O “Pitadas de Cerrado” tem como diferencial em suas trilhas sensoriais a abordagem educativa multi e interdisciplinar que, de forma lúdica, insere a

experiência gustativa a narrativa. O projeto em questão também propicia uma aproximação entre participantes e aspectos do meio ambiente natural, mesmo que em ambiente urbano, e, para além disso, ao trabalhar os frutos do bioma Cerrado em conjunto com a gastronomia abre-se uma gama de oportunidades para se abordar questões ambientais com os participantes. No Brasil, existem diversas iniciativas isoladas que trabalham o turismo associado à gastronomia ou as trilhas associadas ao turismo, no entanto, a junção dos elementos gastronômicos do Cerrado em conjunto com as trilhas sensoriais, configura-se como uma proposta nova.

Neste contexto, este trabalho busca argumentar sobre as relações entre turismo, gastronomia, meio ambiente e o projeto em questão, a fim de identificar o que o “Pitadas de Cerrado” volta para a sociedade a partir da abordagem de suas trilhas sensoriais. Esta pesquisa caracteriza-se como exploratória e tem como estudo de caso as trilhas sensoriais desenvolvidas pelo “Pitadas de Cerrado”. De modo geral, foram utilizadas as técnicas de pesquisa bibliográfica, análise documental e entrevistas não estruturadas para a composição deste trabalho de pesquisa.

O objetivo geral deste trabalho é analisar as relações entre turismo, gastronomia e meio ambiente e o potencial desses elementos para a educação ambiental no bioma Cerrado, por meio das trilhas sensoriais desenvolvidas pelo projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”.

Para se alcançar o objetivo geral deste trabalho, estabeleceram-se três objetivos específicos, sendo eles:

- Identificar de que forma a gastronomia associada ao turismo pode ser utilizada como uma ferramenta para a educação ambiental;
- Argumentar sobre as relações entre turismo, gastronomia e meio ambiente aplicadas ao projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”;
- Investigar se a abordagem das trilhas sensoriais realizadas pelo projeto de extensão “Pitadas de Cerrado” pode contribuir para a educação ambiental no bioma Cerrado.

Este trabalho de pesquisa foi organizado em três capítulos, onde no primeiro capítulo foram registrados os conceitos mais relevantes obtidos por meio do levantamento bibliográfico. Buscou-se explanar sobre o turismo, a gastronomia e assuntos relacionados ao meio ambiente natural, educação ambiental e

desenvolvimento sustentável. Este recorte, entre outras questões, possibilitou por meio das associações entre os temas identificar de que forma a gastronomia associada ao turismo pode ser utilizada como um instrumento para a educação ambiental.

No segundo capítulo em tópico referente à metodologia, foram explicitadas as técnicas usadas na construção deste trabalho, sendo o mesmo caracterizado como uma pesquisa exploratória e tendo como estudo de caso as trilhas sensoriais realizadas pelo projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”. Foram usadas as técnicas de pesquisa bibliográfica, análise documental, entrevistas não estruturadas, e análise de conteúdo. O capítulo em questão tem como objetivo a sistematização das técnicas utilizadas dentro da concepção do pensamento científico.

Ainda no segundo capítulo, a partir de uma estrutura já formada, que permitiu entender os temas que envolvem o objeto de pesquisa deste trabalho e o método científico adotado, foi feita a análise documental da proposta de extensão do “Pitadas de Cerrado” para melhor caracterizar o objeto, além de explicitar com maior propriedade seus objetivos e metodologia. Essa descrição permitiu a argumentação entre os temas norteadores deste trabalho (turismo, gastronomia e meio ambiente) com o objeto de pesquisa (“Pitadas de Cerrado”).

Por último, no terceiro capítulo, são expostos os resultados e a discussão da pesquisa desenvolvida, que gira em torno das impressões dos participantes das trilhas sensoriais com relação à abordagem do projeto. Foi possível constatar por meio dessas percepções, dentro do recorte proposto, se a abordagem das trilhas sensoriais realizadas pelo projeto de extensão “Pitadas de Cerrado” contribuem de alguma forma para a educação ambiental no bioma Cerrado. É também analisado e discutido neste capítulo o objetivo geral proposto neste trabalho pesquisa.

CAPÍTULO 1 - REFERENCIAL TEÓRICO

Este capítulo tem como objetivo, em um primeiro momento, contextualizar brevemente o turismo e a segmentação turística, a fim de chegar ao conceito de turismo cultural, tendo em vista que o mesmo é um tema chave para o entendimento do papel da gastronomia enquanto motivadora de viagens.

Em um segundo momento foi feito um recorte conceitual sobre os temas alimentação, culinária e cozinhas regionais. Esse recorte tem como objetivo expor as inter-relações entre os elementos que contribuem para o fenômeno da gastronomia.

Em um terceiro momento, para entender como os tópicos citados acima se relacionam com o meio ambiente, foram abordados alguns temas importantes para compreensão do todo, como a educação ambiental e desenvolvimento sustentável. Toda essa construção objetiva identificar de que forma a gastronomia associada ao turismo pode ser utilizada como uma ferramenta para a educação ambiental.

1.1 Turismo, Segmentação Turística e Turismo Cultural - Breve contextualização

Para melhor compreender o conceito de turismo gastronômico e, conseqüentemente, a proposta do projeto de extensão “Pitadas de Cerrado” se faz necessário entender, em um primeiro momento, o que é o turismo. Existem diversas abordagens e definições referentes à prática do turismo, e embora não exista uma definição única do tema é recorrente a definição mais objetiva, e amplamente difundida, adotada pela Organização Mundial do Turismo - OMT em conjunto com a Organização das Nações Unidas - ONU (1994) que definem turismo como “a atividade do viajante que visita uma localidade fora de seu entorno habitual, por período inferior a um ano, e com propósito principal diferente do exercício de atividade remunerada por entidades do local visitado”.

Embora a visão sobre o turismo seja “aberta a múltiplas contextualizações que dependem das pressuposições ontológicas, epistemológicas e paradigmáticas de quem a constrói.” (HALL et al. 2004), de acordo com Dias (2008) existem duas principais visões pelas quais o turismo pode ser analisado. A primeira tem uma abordagem com ênfase no mercado. Já a segunda além de admitir a relevante e expressiva influência econômica exercida pela atividade, vai além, propondo uma abordagem fenomenológica mais voltada às questões sociais e culturais.

A visão economicista está relacionada a conceitos voltados ao mercado turístico, aspectos que evidenciam a oferta e demanda, além de outros fatores que constituem o produto turístico¹:

(...) o turismo é uma necessidade social já institucionalizada na maior parte do mundo, que provoca o surgimento de um número cada vez maior de atrativos (produtos) que venham a interessar a demanda crescente provocada pelo turismo. Assim, paisagens, lugares, festas folclóricas, atos religiosos, parques, fauna, flora, danças, etc. apresentam de um momento para o outro alto valor no mercado turístico, ou seja, apresentam valor de uso (...) (DIAS, 2008, p.49).

Por sua vez, a abordagem fenomenológica busca outras perspectivas que se desdobram dentro de uma complexidade de interações. De acordo com Molina (1991) citado por Barreto (2003) embora o papel econômico do turismo seja expressivo é preciso que se enxergue para além do produto de consumo, já que o fenômeno não pode ser explicado apenas a partir de seu viés econômico. Explicar o turismo apenas pelo seu pressuposto econômico seria reduzir o fenômeno a um dos seus elementos simples. O autor referido propõe “um estudo das razões essenciais e do significado transcendente do turismo para os seres humanos em função de seu próprio mundo interior e não apenas da perspectiva da sociedade de consumo” (BARRETO, 2003, p.140).

O modelo fenomenológico para o turismo encontra seu ponto de partida no lazer - que representa a síntese do conjunto de conceitos acerca do homem e sua auto-realização - mas não pode operacionalizar-se sem as realizações materiais da cultura (hotéis, estradas, transportes) nem com a omissão das suas manifestações e consequências ideológicas, políticas, econômicas, sociais, ecológicas. No entanto, o caráter do modelo fenomenológico, pelo fato de estar baseado numa perspectiva humana e no reconhecimento explícito e inalienável do compromisso e missão auto realizante do homem - seja do turista ou do receptor -, condiciona modalidades empresariais, cenários e atividades turísticas qualitativamente distintas, inclusive prepara o terreno para aumentar a rentabilidade financeira e econômica devido a sua capacidade de satisfazer necessidades humanas profundas e transcendentais. (MOLINA, 1991 *apud* BARRETO, 2003, p.140).

Tanto a visão econômica quanto a fenomenológica estão intimamente ligadas já que o turismo se mostra como um fenômeno de interações complexas. O turismo deve ser entendido como um amplo sistema de relações que interagem com os ambientes tecnológicos, ecológicos, políticos, sociais, jurídicos, econômicos, entre outros (DIAS, 2008).

¹ Produto turístico é o conjunto de atrativos, equipamentos e serviços turísticos, acrescido de facilidades e ofertado de forma organizada por um determinado preço. (BRASIL, Ministério do Turismo. Inventário da Oferta Turística: estratégia de gestão. Brasília: Ministério do Turismo, 2004).

Beni (1998) em sua abordagem sistêmica sobre o turismo - Sistor "identifica oferta e demanda convergindo para o mercado, dentro de um círculo de produção, distribuição e consumo, amparadas por uma superestrutura jurídico administrativa e uma infraestrutura básica de acesso e básico urbana." (BARRETO, 2003, p.137). Ou seja, o referido autor caracteriza o turismo como um sistema aberto que é resultado de inter-relações complexas entre diversas esferas (recursos naturais, sociais, culturais e econômicos), sendo que cada uma dessas esferas concentram um amplo campo de estudos. A abordagem sistêmica de acordo com o autor referido permite que se tenha uma visão do fenômeno como um todo (BENI, 1988). Vale ressaltar ainda que "não existe uma única versão explicativa do sistema turístico, o que não significa que haja muitos sistemas; há apenas um, com várias facetas" (BOULLÓN, 2002, *apud* DIAS, 2008 p. 24).

De modo geral as conceituações sobre o turismo convergem em alguns aspectos específicos, admite-se que para que o fenômeno ocorra é necessário o deslocamento físico dos turistas para lugares diferentes daqueles que residem, sendo que a permanência no destino tem um tempo determinado. Admite-se também que, para além das viagens, o turismo engloba as atividades que os turistas desenvolveram no local de destino, além disso, independente da motivação de viagem o turismo compreende os serviços e produtos criados para satisfazer as necessidades do turista (FERRETTI, 2002).

Como visto, o turismo concentra um amplo campo de estudos que se ramifica entre ciência e prática, e embora este trabalho pontue alguns aspectos elucidativos sobre o tema, o fenômeno está para muito além do apresentado. "O turismo é uma atividade multidisciplinar e interdisciplinar. Multidisciplinar, já que o processo exige o concurso de uma ampla variedade de áreas de conhecimento; Interdisciplinar, porque todas essas áreas devem estar interligadas" (BARRETO, 2003, p.143).

Uma vez apresentado, de forma geral, o que é turismo e ser exposto que o mesmo é um fenômeno socioeconômico complexo, é importante o entendimento de que por uma questão mercadológica o mesmo passa por um processo de segmentação (e subdivisão da segmentação) da oferta para melhor atender as demandas dos turistas em suas especificidades. Sendo que esses turistas podem ser motivados a se deslocarem pelos mais diversos motivos. A segmentação turística é "uma forma de organizar o turismo para fins de planejamento, gestão e mercado. Os segmentos turísticos podem ser estabelecidos a partir dos elementos

de identidade da oferta e também das características e variáveis da demanda” (BRASIL, MTUR, 2006).

De modo geral, com o aumento do tempo livre e também do acesso à informação, as camadas médias urbanas tem multiplicado seus interesses por temas diversos, o que acaba constituindo grupos de pessoas com afinidades no que tange ao consumo e interesse em determinados produtos (DIAS, 2008). Ao aplicar este fato a oferta turística observa-se um aumento na disparidade de motivações de viagens, o que acaba por gerar novos segmentos e, conseqüentemente, ofertas para essas lacunas de mercado (DIAS, 2008). Ainda de acordo com o autor referido:

A segmentação de mercado consiste na sua divisão em grupos de consumidores relativamente homogêneos em relação a um critério adotado (idade, interesses específicos, etc.) com o objetivo de desenvolver, para cada um desses grupos, estratégias de marketing diferenciadas que ajudem a satisfazer as suas necessidades e conseguir os objetivos de atração da demanda para determinado núcleo receptor. (DIAS, 2008, p.67).

Ou seja, dentro do fenômeno turístico existem diversas “ramificações” da oferta que são estruturadas de acordo com as preferências e interesses da demanda. São exemplos populares o ecoturismo, turismo rural, turismo de sol e praia, turismo cultural, entre outros. Dentro dessas segmentações podem existir diversas sub segmentações. Adiante essa relação será exemplificada, utilizando-se da relação entre o segmento de turismo cultural e um de seus subsegmentos, a gastronomia.

Dentro do cenário de segmentação existem diversas modalidades de turismo que se caracterizam como segmento de mercado, dentre eles, o turismo cultural. O turismo cultural é uma dentre diversas outras segmentações da oferta turística, e caracteriza-se por ter nos aspectos e peculiaridades culturais a maior motivação de deslocamento por parte dos turistas. O Ministério do Turismo - MTur em cartilha de marcos conceituais define turismo cultural como:

As atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura (BRASIL, 2006, p.13).

Desta forma, de acordo com o MTur é importante compreender a cultura enquanto indutora de demandas turísticas, o patrimônio cultural enquanto aspecto que confere singularidade se incorporado ao produto turístico, assim como a identidade e a diversidade cultural como diferenciais no posicionamento competitivo dos roteiros e destinos turísticos (BRASIL, 2010). Ou seja, é preciso “entender o

Turismo Cultural como instrumento para a valorização, a preservação do patrimônio cultural e o desenvolvimento sustentável da própria atividade” (BRASIL, 2010, p.11).

Visto que, o interesse pela cultura faz parte de uma necessidade do ser humano, o turismo em seus mais diversos segmentos configura-se como um importante instrumento de legitimação, ao possibilitar esse intercâmbio (CARNEIRO *et al.* 2010).

A respeito do patrimônio cultural e o significado de sua preservação, Brayner (2007) discorre:

Patrimônio cultural de um povo é formado pelo conjunto dos saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história, à memória e à identidade desse povo. A preservação do patrimônio cultural significa, principalmente, cuidar dos bens aos quais esses valores são associados, ou seja, cuidar de bens representativos da história e da cultura de um lugar, da história e da cultura de um grupo social, que pode, (ou, mais raramente não), ocupar um determinado território. (BRAYNER, 2007, p. 12)

Esses bens representativos da história e da cultura podem ser classificados em materiais ou imateriais. Em suma, entende-se como bens materiais da cultura os elementos tangíveis (palpáveis) de uma sociedade, e os bens imateriais, elementos intangíveis (não palpáveis) da cultura.

O Patrimônio Cultural Imaterial ou Intangível compreende as expressões de vida e tradições que comunidades, grupos e indivíduos em todas as partes do mundo recebem de seus ancestrais e passam seus conhecimentos a seus descendentes. (...) (UNESCO, 1997)

De acordo com Dias (2008, p.71) o turismo cultural “é uma das modalidades de turismo alternativo que apresenta uma das maiores possibilidades de crescimento, dada a diversidade de conteúdos que podem ser explorados, tornando-se excelente complemento a qualquer outra forma de turismo”. Fala ainda que existem diversas modalidades vinculadas a esse segmento, como por exemplo, as atividades turísticas relacionadas ao patrimônio histórico, patrimônio arqueológico, a gastronomia, ao patrimônio religioso, aos museus, ao patrimônio industrial, ao patrimônio antropológico, ao patrimônio rural e a acontecimentos culturais pré-programados.

Dessa forma, é importante salientar que “toda viagem turística é uma experiência cultural” (BRASIL, 2010, p.13), já que o turista ao sair de seu entorno habitual entra em contato direto com a cultura do visitado. No entanto, é importante evidenciar também que nem todo turista pode ser considerado um turista cultural. O

que caracteriza o segmento é a motivação da viagem, que deve ser essencialmente motivações que girem em torno de elementos da cultura.

Sendo assim, “existem formas de expressão da cultura que são classificadas em áreas de interesse específico e que geram demandas de viagem com motivação própria, mas se configuram dentro da dimensão e caracterização do Turismo Cultural (...)” (BRASIL, 2010, p.17). É dentro desse contexto que se encontra a gastronomia. Se vista a partir de uma visão mercadológica a gastronomia é um nicho de mercado emergente que está inserido dentro do turismo cultural compondo a oferta turística, e, em alguns casos, é por si só motivadora de deslocamentos.

A partir do conteúdo exposto anteriormente é possível identificar que o turismo cultural e os elementos que podem ser trabalhados pelo mesmo (bens materiais e imateriais da cultura) se ramificam e se inter-relacionam. Neste contexto é possível identificar a gastronomia como bem imaterial da cultura, sendo a mesma comumente incorporada à oferta turística em seus mais variados segmentos. Elementos como a gastronomia local são primordiais para o desenvolvimento do turismo cultural, pois agrega autenticidade ao destino e o mesmo utiliza-se desta característica como diferencial. Dentre os tipos de turismo desenvolvidos em território nacional, o turismo cultural tem um grande potencial dado à efervescência de manifestações culturais no país, muitas vezes a gastronomia de um povo/região é por si só é a motivadora de deslocamentos.

Para além de uma visão de mercado a gastronomia concentra uma complexidade de relações e um grande potencial que podem contribuir se trabalhadas corretamente, de forma positiva na construção de um turismo mais consciente. É esse recorte que será apresentado adiante.

1.2 Gastronomia e Turismo Gastronômico

Uma vez percorridos os conceitos sobre turismo, segmentação turística e turismo cultural, e compreendido suas relações, este capítulo visa salientar a relação entre gastronomia e turismo gastronômico. As relações entre turismo e gastronomia são de suma importância para a compreensão deste trabalho, visto que a partir desses entendimentos que serão traçadas as relações entre gastronomia e meio ambiente, para que posteriormente esse apanhado seja aplicado ao projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”.

A alimentação é um tema extremamente amplo, e como tal, diversas áreas do saber, como por exemplo, o turismo, a tem estudado. O ser humano enquanto onívoro pode alimentar-se de quase tudo que se encontra na natureza, no entanto, nem tudo é ingerido, pois selecionamos o que é comida de acordo com a cultura. Só é comida aquilo que é aceito culturalmente e socialmente dentro de um determinado grupo (DA MATTA, 1987).

A alimentação é um ato nutricional, no entanto comer é um ato social já que este último está diretamente ligado a costumes, condutas, protocolos, situações e usos. Sendo assim, nenhum alimento que consumimos pode ser considerado neutro. O alimento em si é tão importante quanto quando, onde, como e com quem se come (SANTOS, 2005).

Gândara (2009) complementa a discussão ao afirmar que alimentar-se vai além das necessidades biológicas. Constitui-se em uma prática social complexa que é construída a partir de um pensamento simbólico de um grupo social. Diz ainda que para além dos processos relacionados a manipulação do alimento existem outros fatores importantes relacionados a como, quando e onde ocorre o ato de se alimentar. Essas questões fazem com que o fenômeno da alimentação humana tenha marcas de mudanças sociais, econômicas e tecnológicas.

Os hábitos e práticas alimentares de determinados grupos sociais, práticas essas que podem ser distantes ou recentes, podem transformar-se em tradições culinárias. Muitas vezes essas tradições conferem identidade ao indivíduo, reafirmada pela memória gustativa, fazendo-o sentir pertencente a um contexto sócio cultural (E. HOBBSAWM; E. RANGER, 1997, citado por SANTOS, 2005).

Para Botelho (2008), a partir da análise dos hábitos alimentares de um povo é possível identificar diversas características socioeconômicas e culturais dos mesmos:

A culinária de um país, parte do gênero de vida de seu povo. Exprime não só os fatores físicos de sua geografia como também seus aspectos humanos, econômicos, sociais e culturais. Podemos, por meio de um processo de “engenharia reversa” “desconstruir” uma receita para encontrarmos os produtos agrícolas e as técnicas de cultivo, os temperos utilizados e o tipo de pecuária dominantes em uma região. Mas o prato não se resume a seus aspectos materiais. É necessário, também, que façamos uma “arqueologia dos sabores” ou seja, uma dedução do tipo de clima e solo principais, dos grupos étnicos presentes, das migrações existentes, das influências exteriores, bem como das características culturais. (BOTELHO, 2008 *apud* ZANETI, 2012, p.40)

Como visto, é fato que a alimentação é uma necessidade biológica do ser humano, mas com o decorrer do tempo passou a constituir para além de uma necessidade uma forma de prática social/ expressão cultural complexa, ou seja, está ligada a um complexo de relações que envolvem toda a cultura de um povo em seus mais variados aspectos. Barroco (2008) evidencia a relação entre alimentação e cultura ao salientar que:

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. (BARROCO, 2008, p. 4)

Desta forma, a gastronomia entre outras características, desenvolveu-se com as técnicas de produção e de preparo dos alimentos dentro de um contexto cultural complexo e dinâmico, onde influencia e é influenciada. Pode-se dizer que a gastronomia é quase tão antiga quanto a história do próprio homem. Ambos co-evoluíram e por isso carrega consigo traços culturais tão fortes.

A gastronomia pode ser caracterizada como “o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta” (SAVARIN, 1995, p.57). Sendo assim, a mesma objetiva zelar pelos seres humanos por meio da melhor alimentação possível. A gastronomia atinge seu objetivo dirigindo de forma segura aos que estudam, fornecem ou preparam as coisas que podem se transformar em alimentos (SAVARIN, 1995).

Enquanto bem imaterial da cultura, repleta de valor e significado, a gastronomia engloba todo o processo desde a produção, passando pela transformação do alimento em comida, até o seu descarte, incluindo suas respectivas relações (ZANETI, 2017). A autora referida conceitua gastronomia como:

Processo sócio-cultural que engloba a trajetória dos ingredientes, bem como a sua produção, sua distribuição, sua transformação por meio de técnicas culinárias, o seu consumo e o seu descarte, levando em conta transformações simbólicas e as relações estabelecidas entre os diversos atores e ingredientes no decorrer deste trajeto (ZANETI, 2017, p. 144).

Neste contexto, dentro das práticas gastronômicas existem diversas “cozinhas” que abrangem desde a alta gastronomia, voltada ao luxo, até a cozinha regional, levando sempre em consideração que o que possibilitou a criação dessas diversas cozinhas foram os recursos disponíveis e os alimentos ditados culturalmente (BRAUNE, 2007).

A “cozinha” denota, além de alguns ingredientes básicos, alguns princípios de condimentação característicos, assim como alguns procedimentos culinários, um conjunto de regras, de usos, de práticas, de representações simbólicas e de valores sociais, morais religiosos e higiênicos ou sanitários. As “cozinhas” dessa forma, costumam ter uma dimensão étnica, nacional e/ou regional. (CONTRERAS, 2011, p.136)

Para Revel (1996) a cozinha precede de duas principais fontes, uma popular e a outra erudita. A cozinha erudita situa-se nas classes mais ricas da sociedade enquanto a cozinha popular caracteriza-se por ser mais simples ou familiar.

Revel (1996) explica também a diferença entre a cozinha popular e a erudita. Para o autor a cozinha erudita é caracterizada por repousar “na invenção, na renovação, na experimentação” (REVEL, 1996, p.38). Já a cozinha popular repousa no conhecimento ancestral e na tradição, valoriza-se a cultura local e o que é produzido neste âmbito, assim como produtos regionais e das estações.

A alimentação se organizada como uma cozinha transforma-se em símbolo de identidade, que pode ser atribuída ou reivindicada, e como tal, torna-se elemento de diferenciação e orientação os homens. Para além dos hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas constituem-se como formas de se perceber e expressar modos ou estilos de vida de um determinado povo (MACIEL, 2004).

Atualmente, no contexto das cozinhas regionais, para além dos conhecimentos tradicionais e ancestrais dos preparos dos alimentos, observa-se uma tendência das novas práticas gastronômicas a incorporarem aspectos que valorizam o regional. São exemplos os movimentos Nouvelle Cuisine (1970) e Slow Food (1986), que se ramificaram, dentro dos preceitos da eco gastronomia, dando origem a novas tendências como a Cuisine du Terroir, Cozinha de fusão e a Cozinha de autor (Zaneti, 2012). Essas releituras que tem como referência a culinária/gastronomia regional são também reflexos da dinamicidade cultural.

As tendências gastronômicas da atualidade, personificadas na Nouvelle Cuisine, Confort Food e Slow food que buscam resgatar as tradições gastronômicas regionais, bem como suas receitas, saber fazer tradicional, ingredientes e, até, a procedência dos ingredientes sendo valorizado o saber fazer tradicional e produção orgânica e o território tradicional, como as indicações geográficas. (ZANETI, 2012, p.31)

Em suma, aspectos voltados a alimentação e culinária são importantes elementos que compõe aspectos identitários e, conseqüentemente, elemento essencial na constituição de uma identidade gastronômica. Essa questão justifica-se pela característica que a mesma tem de revelar diversas questões como as culturais, econômicas, religiosas, éticas, políticas, étnicas e até mesmo sobre o nível de

desenvolvimento agrário da comunidade que produz e consome determinados pratos (GÂNDARA, 2009).

A identidade gastronômica se constrói a partir do arcabouço cultural dos grupos sociais, nos quais as decisões alimentares fazem parte de um sistema simbólico muito mais amplo, que orienta também as demais decisões que organizam tais grupos. Elementos formadores desta identidade gastronômica são as manifestações (ingredientes, técnicas de preparo e serviço dos pratos, rituais relacionados à degustação) que permanecem, ao longo do tempo, sendo associadas a tais grupos inclusive enquanto elementos formadores de uma identidade mais ampla.” (GÂNDARA, 2009, *in* NETTO et al. 2009, p.181)

Sendo assim, a gastronomia regional pode ser reinventada devido ao fato de a cultura não ser um elemento estático, e toda essa autenticidade gastronômica confere características diferenciais no desenvolvimento do turismo. Ou seja, a gastronomia mais que revelar informações relacionadas às técnicas (culinária), revela também por seus aspectos culturais, que as cozinhas regionais e sua dinamicidade constituem o patrimônio imaterial, e que podem compor, desta forma, a oferta turística por seu alto grau de atratividade e peculiaridade (GÂNDARA, 2009).

(...) Nota-se, porém, tendo em vista a própria perspectiva da dinâmica cultural, que tais permanências podem chegar à contemporaneidade mantendo boa parte de suas características originais, bem como podem ser reinventadas, reinterpretadas e ganhar novo significado, dando origem a novos produtos e práticas, que por suas especificidades ainda se mantêm aglutinadas no conjunto da gastronomia regional. Face a um mercado altamente competitivo, em que os destinos buscam diferenciação e destaque, essa identidade gastronômica vem sendo cada vez mais prestigiada como um atrativo turístico bastante sedutor.” (GÂNDARA, 2009, *in* NETTO et al. 2009 p.182)

A gastronomia, desta forma, se mostra como uma rica forma de manifestação cultural de um povo e o Turismo se utiliza dessas manifestações para compor a sua oferta. Dentro da lógica do mercado turístico, a gastronomia é uma subsegmentação dentro da modalidade de turismo cultural, ou seja, é um dos produtos do turismo cultural. É um nicho crescente que além de compor a oferta turística em conjunto com outros segmentos, pode por si só motivar o turista a se deslocar.

Desta forma, o turismo gastronômico pode ser conceituado como “uma vertente do Turismo Cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade” (GÂNDARA, 2009 *in* NETTO et al. 2009, p.181), podendo ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos, oferta de estabelecimentos

de alimentos e bebidas diferenciados, roteiros, rotas e circuitos gastronômicos (GÂNDARA, 2009).

Dentro do turismo gastronômico os diferentes tipos de cozinha, exaltando elas o tradicional ou as novas práticas gastronômicas, visto que ambas podem compor a culinária regional, recebem destaque especial. Ou seja, todas essas cozinhas são passíveis de serem utilizadas no turismo gastronômico como elemento de valorização e autenticidade.

Observa-se também que a gastronomia enquanto um dos aspectos da cultura costuma despertar curiosidade nos visitantes, visto que o turista tende a se interessar pelo novo. Nesse contexto, o turismo através de suas diferentes ofertas se mostra como mediador para saciar essa curiosidade (CUNHA; OLIVEIRA, 2009). Dito isso, a gastronomia pode ser considerada uma das formas mais saborosas e autênticas de se conhecer a cultura do visitado e, para além disso, dentro de uma visão mercadológica, a prática do turismo gastronômico “se mostra capaz de posicionar destinos no mercado turístico, se utilizada como elemento para a vivência da experiência da cultura local pelo turista por meio da culinária típica” (BRASIL, 2010, p.24).

Nesse contexto, o turismo gastronômico é uma forma de se experienciar o contato com a cultura local de uma determinada região a partir do conhecimento e da vivência na descoberta de novos alimentos, saberes e fazeres. Partindo do pressuposto que a experiência gastronômica é intrínseca à experiência turística, já que o visitante necessita suprir suas necessidades biológicas. Uma abordagem interessante ao se trabalhar as questões entre alimentação e turismo é priorizando elementos que exaltem a cultura local e a inserção de alimentos regionais. Desta forma, ao evidenciar os aspectos gastronômicos e a identidade do visitado confere-se assim uma valorização do mesmo, além de agregar maior autenticidade ao destino e, conseqüentemente, a experiência.

A questão da valorização da cultura do visitado é importante no desenvolvimento de qualquer segmento turístico. No que diz respeito ao turismo gastronômico, tendo em vista que existe uma tendência mundial a homogeneização dos gostos devidos, entre outros aspectos, a globalização ligada a lógica do sistema capitalista, observa-se que principalmente após a revolução industrial, por diversos motivos, a necessidade de praticidade se mostrou como uma lacuna de mercado que logo foi preenchida nos mais variados segmentos. No que tange a gastronomia

e culinária, muitos dos antigos rituais e tradições voltadas à preparação dos alimentos, ao longo do tempo, foram substituídos por alternativas mais práticas, que demandavam pouco ou nenhum trabalho, como por exemplo, o *fast e junk food*, muito famosos até os dias atuais. Esses modelos de alimentação dotados de extrema praticidade ganharam popularidade/status e hoje se pode encontrar um *Mcdonald's* em qualquer local ao redor do mundo. Para Ignarra (2001):

Um turista que for procurar uma lanchonete para se alimentar, provavelmente em qualquer lugar que esteja vai encontrar o mesmo McDonald's que existe em seu país. Não é isto que ele deseja. Ele quer comer um prato desconhecido, quer experimentar uma novidade. (IGNARRA, 2001, p.119)

Em contrapartida a homogeneização do gosto existe uma tendência a reafirmação dos costumes e resgate do que é tradicional, como uma forma de se manter a identidade e a cultura local vivas. Zuin e Zuin (2008) discorrem sobre o assunto:

Quanto mais globalizadas as pessoas ficam, mais regionais elas se tornam, por isso, pode-se dizer que o consumo do alimento tradicional passa por uma afirmação da identidade do indivíduo (ZUIN e ZUIN, 2008). No Brasil, nunca os movimentos tradicionalistas foram tão presentes, por meio de suas festas, culinária e literatura típicas, como se podem identificar na região Sul, pelo Movimento Tradicional Gaúcho, no Norte, pelas festas do Boi de Parintins (MA), e Nordeste, com o Movimento Armorial (PE). (ZUIN e ZUIN, 2009 *apud* Zaneti, 2012, p.30)

O turismo por sua vez, muitas vezes utiliza-se dos aspectos culturais voltados a gastronomia como fator de diferenciação. Para Rischbieter e Dreher (2007):

O fenômeno da globalização, não só econômica como cultural, tem levado as comunidades à recuperação e valorização do seu legado cultural, à busca de valores locais e de elementos de identificação na história e nas tradições, reforçando sua identidade numa perspectiva global. Neste aspecto, na atividade turística, as manifestações culturais das grandes cidades ou de pequenas comunidades representam um potencial de diferencial turístico. (RISCHBIETER; DREHER, 2007, p.1)

Pode-se afirmar então, que embora exista uma expansão dos *fast e junk foods* que tendem a padronizar o gosto das pessoas, em contrapartida existe um despertar do senso crítico de uma boa parcela da população que enxerga na padronização uma ameaça à própria identidade dos povos onde este modelo é instalado e incentivado. No que tange ao turismo, percebe-se que as cozinhas regionais em conjunto com a oferta gastronômica turística, entre outros aspectos tende a valorizar o conhecimento dos aspectos culturais, a valorização de ingredientes locais e a cadeia produtiva que envolve o alimento desde a produção até ele chegar “ao prato”.

Já que “a identidade gastronômica, enquanto elemento de identidade da cultura de um povo pode ser trabalhada como um atrativo turístico ao proporcionar para o turista o conhecimento da identidade cultural de determinada comunidade” (BRASIL, 2010, p.26), ao se incentivar o turismo gastronômico com base em aspectos culturais locais ou regionais, contribui-se para a manutenção de tais manifestações além de possibilitar a experimentação de experiências autênticas por parte dos turistas.

O que é ingerido está para além de seus aspectos nutricionais que permite saciar a fome, o alimento possui forte significado simbólico. Mesmo com ingredientes similares, diferentes culturas preparam sua alimentação de formas distintas. Essa diversidade na preparação dos pratos está diretamente ligada aos valores culturais e os códigos sociais de uma sociedade (SCHLUTLER, 2003). Desta forma, os turistas/visitantes ao experimentarem pratos regionais, além de suprirem as necessidades biológicas, estão de certa forma experienciando a identidade de um povo, seus modos e costumes. A experiência gastronômica torna-se uma viagem cultural através dos sabores.

A gastronomia regional pode constituir um grande diferencial para o turismo ao se trabalhar com a divulgação da cultura local e, conseqüentemente, a aspectos ligados aos bens imateriais da cultura. Segundo Schlüter (2003), a mesma possui grande potencial já que pode ser vista como elemento de auto realização que nutre corpo e espírito:

A gastronomia, sem dúvida, está ganhando terreno como atração tanto para residentes como para turistas. Não só nutre o corpo e o espírito, mas faz parte da cultura dos povos. (SCHLUTER, 2003, p.89)

Se vista pela visão fenomenológica a gastronomia é um forte elemento cultural, parte integrante da identidade de um povo, fator de socialização, etc. O ideal ao trabalhar a relação gastronomia e turismo é a abordagem integrada onde a oferta gastronômica deve ser planejada e gerida de modo a visar o sustentável, respeitando e integrando sempre a comunidade local, priorizando modos de produção menos predatórios, preços justos, incentivando a cultura local, proporcionando dessa forma uma experiência autêntica para o visitante e reforçando a autoestima do visitado.

Para fins deste trabalho, as questões que envolvem a alimentação, culinária, gastronomia e turismo gastronômico são essenciais como base para o entendimento

das relações entre gastronomia e meio ambiente, recorte este que será feito a seguir.

1.3 Meio Ambiente, Educação Ambiental e Desenvolvimento Sustentável

No Brasil, a Política Nacional de Meio Ambiente - PNMA (Lei 6.938/81), com foco na preservação da vida, reconhece o meio ambiente como “conjunto de condições, leis, influências e interações de ordem física, química e biológica, que permite, abriga e rege a vida em todas as suas formas” (BRASIL, 1981).

No entanto existem diversas visões acerca do que é o meio ambiente. Para fins desse trabalho, de acordo com o recorte proposto, parte-se da concepção de que meio ambiente é uma multiplicidade de relações dinâmicas que abrangem o todo.

Meio ambiente é toda relação, é multiplicidade de relações. É relação entre coisas, como a que se verifica nas reações químicas e físico-químicas dos elementos presentes na Terra e entre esses elementos e as espécies vegetais e animais; é a relação de relação, como a que se dá nas manifestações do mundo inanimado com a do mundo animado (...)... é especialmente, a relação entre os homens e os elementos naturais (o ar, a água, o solo, a flora e a fauna); entre homens e as relações que se dão entre as coisas; entre os homens e as relações de relações, pois é essa multiplicidade de relações que permite, abriga e rege a vida, em todas as suas formas. Os seres e as coisas, isoladas, não formariam meio ambiente, porque não se relacionariam. (TOSTES, 1994).

Entender o meio ambiente enquanto causa e produto de uma multiplicidade de relações dinâmicas é de suma importância dentro do recorte deste trabalho, visto que foi a partir da acelerada e crescente degradação do meio ambiente por meio de ações antrópicas que surgiram às discussões sobre a importância da educação ambiental para a conscientização do indivíduo a respeito das questões ambientais em seus mais diversos aspectos (políticos, sociais, econômicos, científicos, tecnológicos, culturais, ecológicos e éticos).

Entre outros fatores, a busca incessante do crescimento pelo crescimento dentro de uma lógica do capital/consumo, onde o meio ambiente é visto meramente de forma utilitarista, colocou toda a sociedade em uma crise ambiental e social. Para Ferretti (2002, p. 6) “a falsa ideia de que nosso ambiente possui riquezas infundas, a não consideração e/ou desconhecimento do tempo geológico necessário para recompor a natureza e a forma intensa e sem controle que a sociedade brasileira utiliza os recursos” explicam a crise ambiental vivida nos dias atuais.

Dentro desse contexto alarmante, o questionamento das antigas e atuais práticas sociais que envolvem as relações entre homem e o “meio” é de extrema importância para que se possam desenvolver novas perspectivas sobre o tema e agir sobre as questões detectadas da forma mais equilibrada e justa possível. O intuito, em um primeiro momento, é de conscientizar e, posteriormente, agir sobre a problemática de forma prática. No que se refere aos processos de conscientização e sensibilização ambiental a educação ambiental (EA) desempenha relevante papel.

A educação ambiental pode ser considerada um processo que visa despertar a preocupação tanto individual quanto coletiva para as questões ambientais, ao buscar garantir o acesso a informação em linguagem adequada, contribuir para o desenvolvimento de uma consciência crítica, dando desta forma estímulo para o enfrentamento das questões sociais e ambientais. A EA desenvolve-se dentro de um cenário complexo e busca trabalhar tanto a mudança cultural quanto a transformação social, assumindo a crise ambiental como uma questão política e ética (MOUSINHO, 2003).

Dias (2003) conceitua a Educação ambiental como:

Um processo permanente no qual os indivíduos e a comunidade tomam consciência do seu meio ambiente e adquirem conhecimentos, valores, habilidades, experiências e determinação que os tornem aptos a agir e resolver problemas ambientais, presentes e futuros. (DIAS, 2003, p. 523)

Sendo assim, a educação ambiental visa despertar o senso crítico do indivíduo, acerca das questões socioambientais na totalidade de seus aspectos (políticos, sociais, econômicos, científicos, tecnológicos, culturais, ecológicos e éticos) a fim de que esses mesmos indivíduos/comunidades se tornem conscientes, e, desta forma, aptos a agir sobre as problemáticas relacionadas ao tema. Isso se dá, principalmente, através da análise de uma realidade social e ambiental aplicados à educação, tendo em vista que os processos educacionais podem ser formais ou não formais.

O conceito de desenvolvimento sustentável (DS), por sua vez, definido pela primeira vez em 1980 durante a comissão Brundtland, onde o produto desta comissão foi um relatório chamado, em tradução livre de “*Nosso futuro comum*”, diz que DS é “A forma como as atuais gerações satisfazem as suas necessidades sem, no entanto, comprometer a capacidade de gerações futuras satisfazerem as suas próprias necessidades” (BRUNDTLAND, 1991).

Observa-se então que o processo de EA possui uma estreita ligação com os preceitos de desenvolvimento sustentável, de modo que o indivíduo, em um primeiro momento, ao se conscientizar sobre as questões ambientais e sociais está propenso a, posteriormente, aplicar na prática os produtos do raciocínio crítico despertado. Sendo assim, a educação ambiental pode ser considerada uma ferramenta para que se almejem alguns dos principais aspectos do desenvolvimento sustentável voltados ao meio ambiente, configurando-se como processos complementares.

Mas de que forma o meio ambiente, a educação ambiental e o desenvolvimento sustentável podem vir a se relacionar com o turismo e, conseqüentemente, com o objeto de estudo deste trabalho? Em um primeiro momento é preciso considerar que mediante a crescente preocupação mundial com as questões sociais e, sobretudo ambientais, e o conhecimento que não se pode continuar crescendo infinitamente dentro de um sistema de recursos finitos (LATOUCHE, 2009), o conceito de sustentabilidade passou a ser aplicado a diversas áreas do saber (teoria e prática), incluindo o turismo. Esse conceito aplicado às práticas turísticas acalora as discussões sobre como desenvolver um turismo menos predatório e que possa beneficiar as esferas social, econômica e ambiental.

Levando em consideração o fato de que o termo meio ambiente abrange não só o meio natural, mas também as dimensões sociocultural e econômica (FERRETTI, 2002), existem duas visões recorrentes sobre a relação turismo e meio ambiente. A primeira expõe o turismo como precursor de impactos negativos normalmente associados ao turismo de massas. A segunda visão salienta a atividade turística como contribuinte para a conservação do meio ambiente e gerador de divisas.

Dentre os impactos negativos do turismo, destacam-se o prejuízo aos recursos naturais, aumento da poluição, impactos físicos do desenvolvimento turístico associado a construções e ao desenvolvimento da infraestrutura, impactos físicos das atividades turísticas ligados a presença efetiva dos turistas, perda da biodiversidade, diminuição da camada de ozônio e aumento do efeito estufa (DIAS, 2008).

No entanto, “o turismo, quando bem planejado, e com uma gestão responsável, que promova um monitoramento permanente da atividade, avaliando a capacidade de suporte dos recursos, é altamente positivo ao meio ambiente” (DIAS, 2008, p.102). Com relação aos benefícios da atividade destacam-se a contribuição

para a conservação dos animais ameaçados, o aperfeiçoamento do planejamento e do gerenciamento ambiental, contribui para o aumento da consciência ambiental, auxilia na obtenção de recursos para a preservação, contribui na geração de fontes de renda alternativas, constitui uma alternativa de exploração econômica das áreas protegidas (DIAS, 2008). Desta forma “se bem planejado, o turismo poderá auxiliar na minimização dos problemas ambientais. Se não, poderá contribuir para aumentar a intensidade do impacto” (FERRETTI, 2002, p.106).

Logo, um turismo desenvolvido dentro dos preceitos de desenvolvimento sustentável, de acordo com a OMT citado por Dias (2008, p.107), é aquele que:

Atende as necessidades dos turistas atuais e das regiões receptoras, e ao mesmo tempo protege e fomenta as oportunidades para o futuro. O desenvolvimento sustentável do turismo se concebe como um caminho para a gestão de todos os recursos de forma que possam satisfazer-se as necessidades econômicas, sociais e estéticas respeitando ao mesmo tempo a integridade cultural, os processos ecológicos essenciais, a diversidade biológica e os sistemas que sustentam a vida. (OMT *apud* DIAS 2008, p.107)

Ao se falar sobre sustentabilidade do turismo deve-se levar em consideração três dimensões importantes, a sustentabilidade econômica, a social e a ambiental. Para o autor essas dimensões quando bem integradas podem garantir a sustentabilidade do turismo (DIAS, 2008).

A sustentabilidade econômica deve garantir que o desenvolvimento seja economicamente eficiente, beneficie a todos os agentes envolvidos e a comunidade receptora, e que os recursos sejam geridos de modo que se beneficiem também as gerações futuras. A sustentabilidade social e cultural deve garantir a diminuição das desigualdades sociais e a manutenção dos valores e da cultura locais, incluindo a preservação do patrimônio cultural material e não material. A sustentabilidade ambiental deve garantir que o desenvolvimento seja compatível com a manutenção dos processos ecológicos essenciais, da diversidade biológica e dos recursos naturais. (DIAS, 2008, p.108)

Desta forma “o desenvolvimento sustentável deve ser a base do projeto turístico e, aliado a participação da comunidade, ressaltará no turista a consciência de preservação e de respeito a cultura local” (MENDONÇA *in* LEMOS, 1999 *apud* FERRETTI, 2002, p.109). Uma ferramenta que pode, e deve ser usada, no que tange ao desenvolvimento sustentável do turismo, principalmente nas segmentações que possuem contato direto com o meio ambiente natural é a educação ambiental.

Um bom exemplo de EA aliada ao desenvolvimento sustentável e ao turismo é a prática da atividade de ecoturismo. O ecoturismo é considerado por lei (Política Nacional de Educação Ambiental - 1999) parte integrante da educação não formal já

que, segundo Dias (2008, p.104), “tem um aspecto prático importante e que contribui para a educação ambiental, sendo incentivador de boas práticas, (...), de contribuições financeiras para a proteção de espécies específicas de animais e plantas (...) etc.”. Define-se ecoturismo como uma forma de turismo:

Ambientalmente responsável, que consiste em viajar a, ou visitar áreas naturais relativamente pouco perturbadas com o fim de desfrutar, apreciar e estudar os atrativos naturais (paisagem, flora e fauna silvestres) dessas áreas, assim como qualquer manifestação cultural (do presente ou passado) que ali se possa encontrar; através de um processo que promove a conservação, tem baixo impacto negativo ambiental e cultural e propicia um envolvimento ativo e socioeconomicamente benéfico das populações locais. (LASCURÁIN, 1996 *apud* DIAS 2008, p. 104)

De acordo com Dias (2008):

A educação ambiental formal é especialmente necessária como atividade obrigatória em todas as atividades do ecoturismo, particularmente para os que trabalham diretamente no conjunto de atividades turísticas, que assim poderão repassar o conhecimento adquirido para os visitantes, cumprindo, deste modo, um importante papel educativo (DIAS, 2008, p.105).

Nesse sentido para um turismo que almeje o desenvolvimento sustentável e que vise estimular o senso crítico dos visitantes/turistas, é importante que não só o ecoturismo seja considerado uma estratégia de educação ambiental, mas sim que todos os segmentos elaborem técnicas de conscientização que atinja a relação do turista com o meio. “A ecologia está em condições de oferecer valioso conhecimento que permitirá desenvolvimento adequado das atividades turísticas. Para isso, é imprescindível incorporar, em todos os níveis do planejamento turístico, a perspectiva ecológica” (MOLINA, 1998 *apud* FERRETTI, 2002, p. 60).

Uma vez apresentado, o recorte que evidencia algumas das relações entre meio ambiente, educação ambiental, desenvolvimento sustentável e o turismo, é preciso entender como esses elementos se relacionam com a gastronomia. Observa-se que a gastronomia enquanto produto de uma complexidade de relações sociais dinâmicas, que compreende toda a trajetória dos ingredientes desde produção até o descarte (ZANETI, 2012) tem relações diretas com o meio ambiente (natural), já que o mesmo é fonte de matérias primas para as práticas gastronômicas, ou seja, o meio ambiente natural faz parte dos insumos essenciais para a existência da gastronomia. Relaciona-se também com o meio ambiente sócio cultural, pois é através da cultura que os alimentos ganham significado. Logo, seria interessante ao se trabalhar a gastronomia, buscar na medida do possível, agregar

elementos que visem estimular as pessoas a um pensamento crítico com relação ao que se é experienciado.

Com relação ao turismo, observa-se que o mesmo, enquanto fenômeno socioeconômico, no desenvolvimento de seus mais variados segmentos, inclusive no desenvolvimento do turismo gastronômico, depende do “meio” para acontecer, ou seja, “os recursos naturais são a matéria-prima do turismo e, em muitos casos, podem ser o atrativo principal de uma destinação” (FERRETTI, 2002, p. 110). Partindo do pressuposto de que para todos os segmentos e subsegmentos do turismo devem ser elaboradas estratégias de planejamento que vise o sustentável, é de extrema importância que a atividade seja planejada e gerida com excelência, a fim de minimizar impactos e potencializar seus benefícios (principalmente ao se trabalhar com áreas naturais), já que é impossível desenvolver atividades no meio ambiente que não gere algum impacto.

O desenvolvimento integrado do turismo traz obviamente vantagens para o turista, que poderá conviver com interesse e respeito com as pessoas do lugar, caminhar fora de circuitos turísticos, olhar com atenção para o meio circundante, aprender com isso, conhecer os costumes locais por meio de um contato mais pessoal, saborear sua comida. (MENDONÇA *in* LEMOS, 1999 *apud* FERRETTI, 2002, p.109)

A gastronomia associada ao turismo, se planejada e gerida dentro dos preceitos da sustentabilidade e educação ambiental possui um enorme potencial ainda pouco explorado. Ao se integrar as manifestações culturais e os modos de vida de uma determinada comunidade (pequenos produtores rurais, agroextrativistas, cooperativas locais/regionais e seus beneficiados, empreendimentos locais, etc.) ao desenvolvimento de uma oferta turística gastronômica, estimula-se uma cadeia produtiva que gerará inúmeros benefícios à comunidade receptora ao mesmo tempo em que proporciona ao turista uma experiência autêntica.

Identifica-se também que o turismo gastronômico pode ser utilizado como uma ferramenta de educação ambiental à medida que aproxima o turista da realidade e das problemáticas ambientais de determinada região, e incorpora esses elementos dentro de uma narrativa gustativa inserida na oferta gastronômica turística. Uma vez que as relações entre o homem e o ambiente natural também são culturais, essa abordagem, embora pouco convencional, está intimamente ligada à gastronomia e se mostra como uma possibilidade ao “Pitadas de Cerrado”. Esta abordagem aplicada ao objeto de pesquisa deste trabalho será explorada a frente.

CAPÍTULO 2 – METODOLOGIA E CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO DE CASO

Este capítulo está dividido em duas partes. A primeira etapa expõe de forma detalhada as técnicas científicas utilizadas durante toda a pesquisa objetivando detalhar o caminho metodológico usado para construção deste trabalho. A segunda etapa objetiva caracterizar o estudo de caso, expondo seus objetivos e metodologia, além de delimitar o objeto de estudo.

2.1 Metodologia

Tendo em vista que as relações entre turismo e gastronomia em prol da educação ambiental ainda são pouco exploradas e a proposta do projeto de extensão “Pitadas de Cerrado” é inovadora, este trabalho de pesquisa caracteriza-se como exploratório. A pesquisa exploratória tem como objetivo, entre outras atribuições, descobrir intuições ou aprimorar ideias. Possui planejamento flexível que, de forma geral, envolve levantamento bibliográfico, análises de exemplos similares e entrevistas, sendo que as formas mais comuns de apresentação dessa forma de pesquisa são o estudo de caso e análise bibliográfica (DENCKER, 1998).

Sendo assim, ao buscar analisar as relações entre turismo, gastronomia e meio ambiente e o potencial desses elementos para a educação ambiental do bioma Cerrado, através das trilhas sensoriais desenvolvidas pelo projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”, delimitou-se esses percursos desenvolvidos pelo projeto em questão, como o estudo de caso. Para Dencker (1998, p.127) estudo de caso é “o estudo profundo e exaustivo de determinados objetos ou situações. Permite o conhecimento em profundidade dos processos e relações sociais”.

Partindo das conceituações acima, com o intuito de melhor entender as relações entre turismo, gastronomia e educação ambiental, e como essas relações em conjunto com o objeto de pesquisa deste trabalho (Projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”) podem contribuir para a conscientização ambiental do bioma Cerrado foi feito em um primeiro momento uma pesquisa bibliográfica que teve como principais fontes livros, artigos científicos, monografias, dissertações de mestrado e teses de doutorado. Esse levantamento foi utilizado principalmente para contextualização dos temas compostos no referencial teórico.

O levantamento bibliográfico é importante nesse processo porque permite, a partir de material já elaborado (fontes secundárias), uma revisão de literatura referente aos temas escolhidos. Ou seja, o levantamento bibliográfico permite um levantamento histórico dos temas escolhidos assim como uma avaliação dos trabalhos publicados associados ao mesmo, essa técnica constitui-se como fase preliminar para os trabalhos científicos (ANDRADE, 2010). Para fins deste trabalho, a partir da pesquisa bibliográfica foi possível argumentar sobre a relação entre turismo gastronômico e meio ambiente e identificar de que forma o turismo gastronômico pode ser utilizado como uma ferramenta para educação ambiental.

Após as conceituações e a identificação das relações entre os temas que norteiam este trabalho serem estabelecidas através da pesquisa bibliográfica, foi utilizada a análise documental para melhor entender a proposta do projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”. Para Lakatos (2003, p.174) “A característica da pesquisa documental é que a fonte de coleta de dados está restrita a documentos, escritos ou não, constituindo o que se denomina de fontes primárias”. Foi analisado neste trabalho o documento digital da proposta de ação de extensão “Pitadas de Cerrado” 2019/2020.

Em um terceiro momento, partindo da necessidade de investigar de que forma o projeto de extensão “Pitadas de Cerrado” pode contribuir para a conscientização ambiental do bioma Cerrado através de suas trilhas sensoriais, se fez necessário melhor compreender as vivências que o projeto possibilita a quem participa de suas trilhas. Para isso foram realizadas entrevistas não-estruturadas com uma parcela dos participantes a fim de absorver e relatar suas percepções.

Uma entrevista pode ter como objetivos averiguar fatos ou fenômenos; identificar opiniões sobre fatos ou fenômenos; determinar, pelas respostas individuais, a conduta previsível em certas circunstâncias; descobrir os fatores que influenciam ou que determinam opiniões, sentimentos e condutas; comparar a conduta de uma pessoa no presente e no passado, para deduzir seu comportamento futuro e etc. (ANDRADE, 2010, p.131).

O modelo de entrevista escolhido classifica-se como entrevista despadronizada ou não-estruturada, pois:

O entrevistador tem liberdade para desenvolver cada situação em qualquer direção que considere adequada. É uma forma de poder explorar mais amplamente uma questão. Em geral, as perguntas são abertas e podem ser respondidas dentro de uma conversação informal (LAKATOS, 2003 p.197).

A entrevista configura-se também, dentro do processo de entrevista não-estruturada, como focalizada já que “mesmo sem obedecer a uma estrutura formal

pré-estabelecida, o pesquisador utiliza um roteiro com os principais tópicos relativos ao assunto da pesquisa” (MARCONI, 1990 *apud* ANDRADE, 2010 p.132). O roteiro de entrevista, de forma geral, abordou os temas centrais do trabalho - turismo, gastronomia, educação ambiental, e a proposta do projeto “Pitadas de Cerrado”.

As entrevistas foram realizadas na Universidade de Brasília (UnB) - Campus Darcy Ribeiro, por ser o lugar onde o projeto de extensão “Pitadas de Cerrado” desenvolve suas atividades e, conseqüentemente, suas trilhas sensoriais. As coletas de dados, feitas por meio das entrevistas, foram realizadas nos dias 12/04/19 e 10/05/19, com uma amostra de 10 participantes, sendo 5 entrevistados a cada trilha. O roteiro de entrevistas encontra-se no Apêndice deste trabalho.

As entrevistas constituíram-se como elemento primordial na coleta de dados. Ou seja, a partir das respostas obtidas por intermédio das entrevistas orientadas pelo roteiro foi possível identificar se a abordagem das trilhas sensoriais realizadas pelo Projeto de extensão “Pitadas de Cerrado” pode ser considerada, entre outros atributos, uma ferramenta para a educação ambiental no bioma Cerrado.

Por fim, a análise dos dados obtidos por intermédio das entrevistas, foi feita de forma qualitativa através de análise de conteúdo (BARDIN,1974). A análise de conteúdo objetiva a análise “(...) de materiais que não receberam ainda um tratamento analítico, ou que ainda podem ser reelaborados de acordo com os objetos da pesquisa” (GIL, 2008, p. 45). Sendo que os materiais analisados (conteúdos) podem ser os mais diversos (gravações, filmes, fotografias, mapas, etc.) (GIL, 2008).

A partir da técnica de análise de conteúdo os dados adquiridos através das entrevistas foram sistematizados da seguinte forma:

- **Temas:** Foram detectados três grandes temas sendo eles 1 – Multi e Interdisciplinaridade do Turismo; 2 – Gastronomia; e 3 - Gastronomia como Ferramenta de Educação Ambiental.
- **Categoria:** As categorias foram agrupadas de acordo com os temas. Foram estabelecidas 7 (sete) categorias com base nas 7(sete) perguntas do roteiro de entrevistas, Sendo elas: 1 - Relação Turismo, Gastronomia e Meio Ambiente; 2 - Conhecimento sobre os frutos e as árvores apresentadas durante a trilha sensorial; 3- Conhecimento sobre o potencial gastronômico dos frutos utilizados na trilha sensorial; 4 - Paladar enquanto um sentido que integra o processo de aprendizagem; 5 - Abordagem da trilha sensorial enquanto uma forma efetiva de

aprendizado; 6 - Proposta do projeto “Pitadas de Cerrado” em integrar gastronomia e questões ambientais, através da trilha sensorial, enquanto incitador de interesse sobre a diversidade do bioma Cerrado e sua preservação; e 7 - Iniciativas como a do “Pitadas de Cerrado”, se integradas a outras atividades, como a prática do turismo gastronômico por exemplo, enquanto uma forma alternativa de se chamar atenção para as questões ambientais.

- **Relação entre grandes temas e categorias:**

Tema 1 - Multi e Interdisciplinaridade do Turismo; Categoria analisada: 1 - Relação Turismo, Gastronomia e Meio Ambiente;

Tema 2 - Gastronomia; Categoria analisada: 3 - Conhecimento sobre o potencial gastronômico dos frutos utilizados na trilha sensorial;

Tema 3 - Gastronomia como Ferramenta de Educação Ambiental; Categorias analisadas: 2 - Conhecimento sobre os frutos e as árvores apresentadas durante a trilha sensorial; 4 - Paladar enquanto um sentido que integra o processo de aprendizagem; 5 - Abordagem da trilha sensorial enquanto uma forma efetiva de aprendizado; 6 - Proposta do projeto “Pitadas de Cerrado” em integrar gastronomia e questões ambientais, através da trilha sensorial, enquanto incitador de interesse sobre a diversidade do bioma Cerrado e sua preservação; e 7 - Iniciativas como a do “Pitadas de Cerrado”, se integradas a outras atividades, como a prática do turismo gastronômico por exemplo, enquanto uma forma alternativa de se chamar atenção para as questões ambientais.

- **Ator:** Para cada entrevistado foi dado um número de 1 (um) a 10 (dez). Foram selecionados atores específicos para cada categoria;
- **Fala:** Foi feito um recorte das falas mais interessantes dos atores em questão de acordo com cada categoria;
- **Comentários/Teoria:** Para cada fala foi selecionado uma teoria e/ou comentário usada no referencial teórico deste trabalho. As teorias/ comentários foram selecionados de forma a possibilitar ligações entre a teoria e fala do entrevistado.
- **Análise:** Na análise, os vínculos entre teoria e falas dos atores foram trabalhados pela pesquisadora. A partir da análise das categorias foi possível verificar se a proposta das trilhas sensoriais desenvolvidas pelo “Pitadas de Cerrado”, em sua multi e interdisciplinaridade, tem na prática, potencial para a educação ambiental no bioma Cerrado.

Após sistematização da análise de conteúdo, os quadros que só serviram para orientação da pesquisadora (tabela 1) não foram mantidos na estrutura do trabalho, permanecendo assim, apenas a análise final.

Tabela 1 - Exemplo de quadro usado para a análise de conteúdo

Tema:

Categoria	Ator	Falas	Comentários/Teoria

Análise:

2.2 Caracterização do estudo de caso: Projeto de Extensão “Pitadas de Cerrado” – Objetivos, metodologia e descrição das trilhas sensoriais

Este tópico tem como objetivo descrever a proposta do projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”, além de seus objetivos geral e específicos e metodologia. Neste capítulo também será caracterizado o processo das trilhas sensoriais, que é a linha de ação do projeto que será analisada através das percepções de uma amostra dos participantes das trilhas.

--

Na Constituição Federal de 1988, em seu artigo 207 que se refere a educação no Brasil é dito que as universidades possuem autonomia didático científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial e para além disso, devem obedecer ao princípio de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Esse tripé está inter-relacionado em relações complementares visto que para além da construção e materialização do saber é necessário o intercambio entre o que é produzido no campo acadêmico a sociedade.

Dessa forma, a extensão universitária de acordo com conceituação do I Encontro de Pró-reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras - FORPROEX (1987) “é o processo educativo, cultural e científico que articula o ensino e a pesquisa de forma indissociável e viabiliza a relação transformadora entre a universidade e a sociedade”. Ou seja, a mesma constitui-se como importante ferramenta que visa integrar o que é produzido nas universidades, em seus mais

variados campos do saber, a sociedade, gerando dessa forma um intercâmbio entre ambos.

Na Universidade de Brasília - UnB o Decanato de Extensão - DEx é responsável por promover as atividades voltadas a extensão por intermédio de seus institutos, faculdades e departamentos. As ações partem das mais diversas áreas do saber, objetivando “promover a relação entre Universidade e sociedade, dando ao aluno a oportunidade de expandir e colocar em prática o conhecimento adquirido em sala de aula” (UnB, DEx, 2018).

O “Pitadas de Cerrado”, objeto de estudo deste trabalho de pesquisa, caracteriza-se como um programa de extensão da Universidade de Brasília - UnB, que foi idealizado e proposto pela professora Dra. Tainá Zaneti, docente integrante do Centro de Excelência em Turismo - CET. O projeto em questão tem como principal objetivo estimular o uso de frutos do Cerrado a partir de práticas gastronômicas. O mesmo propõe a realização de diversas ações para a sensibilização da comunidade acerca do bioma Cerrado com receitas em vídeo, site do projeto, oficinas gastronômicas, trilhas sensoriais por árvores do bioma no Campus Darcy Ribeiro e coleta dos frutos para sua utilização pontual no Restaurante Universitário - RU. Visando que os frutos do Cerrado sejam incluídos no repertório da alimentação cotidiana a partir do estímulo de um novo olhar tanto sobre os frutos do bioma quanto das práticas gastronômicas.

Como dito anteriormente, o projeto tem como objetivo geral estimular o uso de frutos do Cerrado a partir de práticas gastronômicas, e para se chegar a esse objetivo maior foram estabelecidos quatro objetivos específicos, são eles:

1. Mapear e coletar frutos do Cerrado no Campus Darcy Ribeiro e na FAL (Fazenda Água Limpa) para utilização dos mesmos nas atividades do programa;
2. Realizar trilhas sensoriais com a comunidade a fim de mostrar o caminho do alimento: sua árvore, seus frutos e seus sabores;
3. Alimentar o site www.embarquenacozinhabsb.com com iniciativas, receitas, pontos de venda de frutos do cerrado, a fim de que ele seja uma plataforma de promoção, interação e aproximação de produtores, consumidores e o Cerrado.
4. Sensibilizar os estabelecimentos de A e B (Alimentos e Bebidas) para a utilização de frutos do Cerrado por meio de palestras, oficinas gastronômicas,

roda de conversas, vivências e material técnico (livros, vídeos, receitas) e rodada de negócios com chefs e produtores.

A metodologia do projeto engloba a utilização de frutos do Cerrado no Restaurante Universitário (RU) juntamente com ações de conscientização dos comensais e colaboradores do RU em dias específicos na Semana do Cerrado; Mapeamento de árvores frutíferas do Cerrado no Campus Darcy Ribeiro e FAL e cronograma de coleta dos frutos do Cerrado; Coleta de frutos do Cerrado no Campus Darcy Ribeiro e FAL para doação para RU; Produção de vídeos de receitas com frutos do Cerrado editado e veiculado pela UnBTV; Inventariação de estabelecimentos de A e B no DF, verificando seu potencial turístico; Realização de trilhas sensoriais de frutos do Cerrado no campus Darcy Ribeiro; Atualização e divulgação do Site: www.embarquenacozinhabsb.com; Elaboração e distribuição do mapa gastronômico Embarque na Cozinha BsB em sua forma física; Sensibilizar os estabelecimentos de A e B para a utilização de frutos do Cerrado por meio de palestras, workshops, oficinas, roda de conversas, vivências e material técnico (livros, vídeos, receitas); Oficinas de gastronomia com frutos do Cerrado na UnB Cerrado; Baunilha dos Kalunga; Rodada de negócios chefs e produtores; Tours na Feira da Agricultura Familiar no CEASA - Sábados e capacitação de coletores de frutos do Cerrado.

Para fins deste trabalho, embora o projeto tenha variadas linhas de atuação, será explorado apenas o objetivo específico 2 (dois) que se refere a realização de trilhas sensoriais com a comunidade a fim de mostrar o caminho do alimento: sua árvore, seus frutos e seus sabores, já que é a atividade onde existe maior contato direto entre projeto e sociedade.

Para Vasconcellos e Ota (2000, p.37) “uma trilha é um caminho através do espaço geográfico, histórico e cultural”, logo pressupõe se um ponto de partida e de chegada orientada por um percurso que pode ter diversos enfoques. Quanto à função das mesmas, a WWF em seu manual de ecoturismo de base comunitária, destaca:

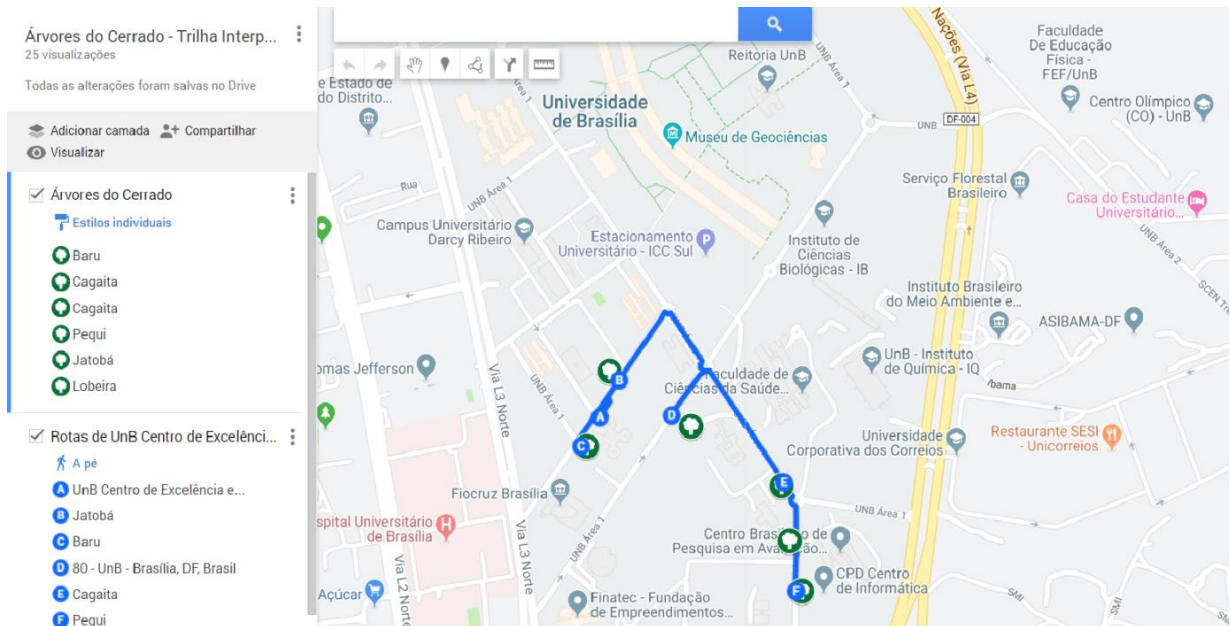
A principal função das trilhas sempre foi a de suprir a necessidade de deslocamento. No entanto, pode-se verificar que ao longo dos anos houve uma alteração de valores em relação às trilhas. De simples meio de deslocamento, as trilhas surgem como novo meio de contato com a natureza. A caminhada incorpora um novo sentido e recebe um grande número de adeptos. (WWF, 2003, p.247)

Embora ainda não exista um conceito formulado sobre trilhas sensoriais, as trilhas do “ Pitadas de Cerrado” são assim caracterizadas por buscar estimular todos os sentidos durante o percurso, dando ênfase ao paladar, dentro de uma abordagem que possibilita o compartilhamento de conhecimentos. Desta forma o projeto em questão se difere por agregar ao percurso/narrativa a experiência gustativa.

Vale ressaltar também que o conceito de trilhas na grande maioria dos trabalhos acadêmicos está associado a percursos em áreas “não urbanas” com foco essencialmente ecológico, desta forma as trilhas desenvolvidas pelo “Pitadas de Cerrado”, embora em prática use de um discurso educativo voltado as questões ambientais do bioma Cerrado, distinguem-se por não necessitar desenvolver-se em ambientes de áreas naturais, como parques ou reservas ecológicas, por exemplo. As trilhas em questão embora usem elementos do meio ambiente natural (árvores e frutos do Cerrado) desenvolve sua narrativa em ambiente urbano, podendo expandir a atividade para outras áreas. Essa abordagem possibilita aos participantes uma aproximação com alguns elementos do meio ambiente natural, possibilitando o aprendizado no que tange a novas possibilidades gastronômicas e a sensibilização para questões ambientais do bioma Cerrado com discurso prático voltado a educação ambiental.

Desta forma, as trilhas sensoriais do “Pitadas de Cerrado” podem ser consideradas como educativas por uma questão estrutural e de abordagem, consistindo no desenvolvimento de um percurso guiado, pré-programado de curta distância em ambiente urbano que passa por árvores típicas do bioma Cerrado com uma abordagem multi e interdisciplinar, dentro do campus Darcy Ribeiro - UnB (figura 1).

Figura 1- Percursos das trilhas sensoriais "Pitadas de Cerrado"



Fonte: Google Maps (2019)

O objetivo específico 2 (dois) do “Pitadas de Cerrado” é elemento essencial para se alcançar o objetivo geral deste trabalho de pesquisa, visto que é a partir da percepção dos participantes quanto a abordagem adotada e o conteúdo exposto nas trilhas sensoriais que será possível inferir se as trilhas desenvolvidas pelo projeto de extensão “Pitadas de Cerrado” podem contribuir para a educação ambiental no bioma Cerrado.

A equipe “Pitadas de Cerrado” é composta por alunos de diversos cursos da UnB (Engenharia ambiental, Biologia, Comunicação e Turismo) sob orientação da docente coordenadora do projeto. No que se referem às trilhas sensoriais, os extensionistas estão envolvidos em todas as etapas do projeto, divididos em diferentes frentes de ação (comunicação, meio ambiente e gastronomia). Os mesmos atuam desde a divulgação do evento, passando pelo guiamento do percurso até o preparo das receitas oferecidas para degustação. As trilhas são abertas para toda a sociedade, no entanto conta com limite de inscrições, sendo estabelecidas 20 pessoas por trilha (Figura 2).

Fotografia 2 - Equipe “Pitadas de Cerrado” e participantes das trilhas sensoriais



Fonte: Acervo “Pitadas de Cerrado” (Fotografia: Bianca Cabral)

Essas trilhas perpassam por árvores típicas do bioma Cerrado, sendo elas as árvores do Cajuzinho do Cerrado (*Anacardium humile*), Jatobá (*Hymenaea stigonocarpa*), Barú (*Dipteryx alata*), Cagaita (*Eugenia dysenterica*) e Pequi (*Caryocar brasiliense*). Em cada árvore estabelecida é feita uma parada onde os extensionistas do projeto explanam sobre as características e curiosidades da árvore em questão e de seus frutos (figura 3). Ao final de cada parada é oferecido um preparo, desenvolvido pela equipe de extensão para degustação, elaborado com os frutos apresentados (Tabela 2).

Fotografia 3 – Explicação sobre árvore da Cagaita

Fonte: Acervo “Pitadas de Cerrado” (Fotografia: Jéssica Laurindo)

Tabela 2- Frutos e os respectivos preparos oferecidos para degustação durante as trilhas sensoriais “Pitadas de Cerrado”

Frutos/Árvores	Preparos oferecidos para degustação durante a trilha interpretativa
Cajuzinho do Cerrado (<i>Anacardium humile</i>)	(Como durante o período das trilhas essa árvore se encontrava fora de época de frutificação não foi oferecido preparo para degustação).
Lobeira (<i>Solanum lycocarpum</i>)	(Não foi oferecido preparo para degustação deste fruto, pois para se trabalhar receitas com o mesmo se faz necessário um processo de remoção de toxinas, já que o mesmo em natura pode ser tóxico ao organismo humano).
Jatobá (<i>Hymenaea stigonocarpa</i>)	Pão com farinha de Jatobá (trilha 1); Brigadeiro de Jatobá (trilha 2);
Barú (<i>Dipteryx alata</i>)	Cookie de Barú (trilha 1); Paçoca de

	Barú (trilha 2);
Cagaita (<i>Eugenia dysenterica</i>)	“Dindin” de Cagaita (trilhas 1 e 2);
Pequi (<i>Caryocar brasiliense</i>)	Brigadeiro de Pequi (trilha 1); Salpicão com maionese de Pequi (trilha 2);

Fonte: Tabela elaborada pela autora

Fotografia 4 - Preparos oferecidos durante as trilhas sensoriais desenvolvidas pelo “Pitadas de Cerrado”



Fonte: Acervo “Pitadas de Cerrado” (Fotografia: Bianca Cabral)

O Cerrado localiza-se no Planalto Central do Brasil e ocupa 2 milhões de km², ou seja, cerca de 24% do território nacional (BRASIL, 1995). De acordo com o Ministério do Meio Ambiente o bioma é o segundo maior bioma da América do sul e é considerado uma das savanas mais ricas do mundo no que tange a sua flora, com um alto índice de espécies que só ocorrem nessa região, também possui um relevante número de insetos, anfíbios, reptéis, aves, peixes e mamíferos, por isso é considerado um dos *hotspots* mundiais de biodiversidade. É também considerado “berço das águas” no Brasil por abrigar em suas planícies nascentes de importantes rios que abastecem parte das grandes bacias hidrográficas em território nacional (LIMA; SILVA, 2007). No entanto o bioma sofre com intenso desmatamento,

causado pelos mais diversos motivos que abrangem desde especulação imobiliária até o avanço das monoculturas. A “destruição dos ecossistemas que constituem o Cerrado continua de forma acelerada” (KLINK; MACHADO, 2005, p. 148), o Cerrado, hoje, é o segundo bioma mais devastado do país ficando atrás somente da floresta amazônica.

A partir de um estudo realizado utilizando imagens do satélite MODIS do ano de 2002, concluiu-se que 55% do Cerrado já foram transformados e/ou desmatados pela ação humana (MACHADO et al., 2004 citado por KLINK et al., 2005). O desmatamento no bioma em questão chega a ser superior ao desmatamento na Amazônia. Isso se dá pela maneira com que o Código Florestal trata os diferentes biomas brasileiros, “enquanto é exigido que apenas 20% da área dos estabelecimentos agrícolas sejam preservadas como reserva legal do Cerrado, nas áreas de floresta tropical na Amazônia esse percentual sobe para 80%” (KLINK; MACHADO, 2005, p. 148).

A devastação do bioma Cerrado trás consigo perdas extremamente significativas à biodiversidade, sem mencionar que os biomas são conectados e interdependentes, ou seja, a degradação do Cerrado será sentida em todo o país. Felizmente existem iniciativas voltadas a conservação e preservação do bioma em questão que lutam por sua integridade por reconhecer a importância do mesmo.

As amplas transformações ocorridas nas paisagens do Cerrado e o status de ameaça de muitas de suas espécies têm provocado o surgimento de iniciativas de conservação por parte do governo, de organizações não governamentais (ONGs), pesquisadores e do setor privado (KLINK; MACHADO, 2005, p.151).

O “Pitadas de Cerrado”, embora seja uma iniciativa emergente que carece de maior visibilidade e estrutura, ao trabalhar os frutos do Cerrado dentro de suas trilhas sensoriais a partir das práticas gastronômicas propicia uma maior visibilidade ao bioma em uma perspectiva pouco convencional visto que essa aproximação com o bioma se dá principalmente pela narrativa gustativa. Levando em consideração o cenário alarmante de devastação do bioma, adiante, nos resultados e discussões das entrevistas, serão analisadas as percepções dos participantes quanto à abordagem prática do projeto e seu potencial no que tange a sensibilização por meio do discurso de educação ambiental para as questões que envolvem o Cerrado.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Neste capítulo serão apresentados os principais resultados obtidos a partir das entrevistas realizadas com os participantes das trilhas sensoriais realizadas pelo projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”. Para cada grande tema foram discutidas uma ou mais categorias.

3.1 Tema 1: Multi e Interdisciplinaridade do Turismo

3.1.2 Categoria 1 - Relação Turismo, Gastronomia e Meio Ambiente

Com relação a categoria Turismo, Gastronomia e Meio Ambiente, de modo geral todos os entrevistados conseguiram identificar algumas das relações entre os temas, embora uma grande parcela ter admitido nunca ter pensado sobre essas relações antes. Para os entrevistados as relações entres os temas ficaram mais nítidas após a experiência da trilha sensorial proporcionada pelo “Pitadas de Cerrado”, como destaca o ator VI e X em suas falas.

Todos esses elementos estão totalmente relacionados. Um exemplo bem claro é o da trilha feita, que teve toda essa questão de as trilhas poderem ser turísticas, teve uma explicação, uma apresentação. Teve a demonstração dos sabores, que está ligada a gastronomia, e teve a questão do meio ambiente, que vocês usaram voltado ao discurso de preservação (Ator “VI”).

Gastronomia, pelo menos pelo que pude perceber nessa trilha, utiliza muitos recursos naturais, eu acho que o turismo pode se encaixar porque o turismo basicamente se utiliza disso tudo para acontecer (Ator “X”).

Também foi possível constatar que uma pequena parcela dos entrevistados teve mais facilidade em estabelecer as relações entre gastronomia e meio ambiente, tendo maior dificuldade em inserir o turismo no contexto. A fala do ator III ilustra essa afirmação:

Sim, eu percebo as relações. Principalmente entre gastronomia e meio ambiente, já que o turismo não é muito a minha área. Eu achei que a experiência de hoje atingiu muito bem o objetivo de ensinar sobre o meio ambiente e gastronomia porque os meninos explicaram muito bem sobre como você identificar as plantas, eles deram características bem “macetes” mesmo e, ao mesmo tempo eu achei muito legal que eles falaram de como fazer receitas, que são coisas que a gente não tem muito conhecimento por ser plantas do cerrado, então não é muito comum a gente saber receitas do cerrado, principalmente das plantas que são mais complexas de você obter

a semente, como o barú e o jatobá. (...) E turismo como não é muito a minha área eu não consigo perceber uma ligação (Ator "III").

O fato de os participantes terem conseguido identificar ao menos algumas das relações entre o turismo, gastronomia e o meio ambiente, atestam a multi e interdisciplinaridade do fenômeno do turismo, essa questão conversa com a fala de Barreto (2003) que diz que "o turismo é uma atividade multidisciplinar e interdisciplinar. Multidisciplinar, já que o processo exige o concurso de uma ampla variedade de áreas de conhecimento; Interdisciplinar, porque todas essas áreas devem estar interligadas." (Barreto, 2003, p.143). Observa-se então que o turismo em sua complexidade consegue trabalhar com os mais diversos temas, e no que se refere as trilhas sensoriais do "Pitadas de Cerrado" alguns dos participantes conseguiram captar muito bem a proposta ao perceberem o modelo de trilha como algo comumente trabalhado pelo turismo, e a gastronomia enquanto dependente do meio ambiente.

3.2 Tema 2 – Gastronomia

3.2.1 Categoria 3 - Conhecimento sobre o potencial gastronômico dos frutos utilizados na trilha sensorial

Sobre o conhecimento referente ao potencial gastronômico dos frutos utilizados na trilha sensorial do "Pitadas de Cerrado", apenas 1(um) participante tinha conhecimento dos preparos desses frutos do Cerrado dentro das novas práticas gastronômicas. Notou-se então que a maioria dos participantes desconheciam a variedade de preparos, inclusive os apresentados durante a trilha, que podem ser feitos com os frutos do Cerrado dentro das práticas gastronômicas. Foi muito comentado a galinha com Pequi (prato tradicional goiano) durante as entrevistas, o que mostra que os participantes associam os frutos do Cerrado a preparos muito pontuais voltados ao tradicional ou ao consumo *in natura*, não pensando em novas possibilidades para os mesmos, como destaca o ator X em sua fala:

Eu só conhecia o do Pequi porque é o mais conhecido e muito utilizado na culinária goiana. Não sabia que se podia fazer tanta receita diferente e interessante com esses frutos (Ator "X").

Observou-se que a apresentação de novas possibilidades gastronômicas gerou um grande fascínio sobre os entrevistados, de acordo com o ator IV:

Tudo isso me soou como bastante inovador, conhecia usos tradicionais pros frutos apresentados e achei muito interessante e muito promissor do ponto de vista gustativo a utilização desses frutos de outras formas (Ator “IV”).

Foi observado também que pelo fato de os preparos oferecidos para degustação serem simples e fáceis de serem reproduzidos, acabou por gerar nos participantes uma maior aproximação com os frutos e as práticas gastronômicas. Visto que comumente as receitas envolvendo os frutos do Cerrado (fora dos usos tradicionais) são mais voltadas a preparos sofisticados, o “Pitadas de Cerrado” ao elaborar receitas acessíveis diminuiu a distância entre a realidade dos participantes, as novas práticas gastronômicas e os frutos do Cerrado (figura 5).

Fotografia 5 – Participante degustando Cookie de Barú



Fonte: Acervo “Pitadas de Cerrado” (Fotografia: Bianca Cabral)

Logo, os usos dos frutos do Cerrado dentro das práticas gastronômicas que fogem da abordagem tradicional ainda são pouco conhecidos e também pouco difundidos. O “Pitadas de Cerrado” ao trazer preparos já conhecidos, porém adaptados, inova e propõe um novo olhar tanto dos potenciais gastronômicos quanto

do uso dos frutos do Cerrado, dando assim uma maior visibilidade ao bioma em questão por meio do paladar. O papel das trilhas sensoriais realizadas pelo “Pitadas de Cerrado” enquanto incitadora de novas perspectivas sobre os frutos do Cerrado e da gastronomia, é bem ilustrada pela fala do ator V, que destaca:

Conhecia um pouco do potencial gastronômico, em teoria, mas não tinha noção do tamanho do potencial que todos esses frutos têm. Às vezes a gente fala tanto da conservação e nem a gente mesmo utiliza esses frutos, que é uma forma muito importante, você conhecer, consumir, fazer parte disso e disseminar esse conhecimento, quebrar o preconceito com esses frutos. Eu, por exemplo, nunca tinha comido Pequi antes da trilha, só sentia o cheiro e falava “não gosto”, e hoje experimentei a maionese de pequi e gostei muito (Ator “V”).

3.3 Tema 3 – Gastronomia como ferramenta da Educação Ambiental

3.3.1 Categoria 2 - Conhecimento sobre os frutos e as árvores apresentadas durante a trilha sensorial

Com relação a categoria ‘conhecimento sobre os frutos e as árvores apresentadas durante a trilha sensorial’ observou-se que a grande maioria dos participantes já conheciam os frutos apresentados durante a trilha, mas não conseguiam identificar as árvores. Apenas 3 participantes conheciam apenas entre 1-3 dentre os 6 frutos apresentados. A minoria dos participantes conheciam tanto os frutos quanto as árvores, a fala do ator I ilustra bem a situação ao afirmar que:

Já conhecia algumas como, por exemplo, a fruta do pequi, mas não sabia identificar a árvore. Todas as outras foram novas, não tinha parado pra perceber, saber mais ou procurar os frutos (Ator “I”).

A trilha interpretativa “Pitadas de Cerrado” através de sua abordagem educativa trabalhou as características e classificações das plantas de forma lúdica, foi possível agregar novos conhecimentos até mesmo a quem já conhecia as árvores e os frutos, como se pode observar na fala do ator V que embora já conhecesse as árvores e frutos afirmou que:

Foi bom passar por elas para reforçar na questão da identificação, saber as espécies que tem aqui no campus, por que a trilha foi feita em pontos que eu não percorro normalmente aqui dentro da Universidade, foi bom pra conhecer onde que essas árvores se localizam apesar de eu já conhecer os frutos e as árvores (Ator “V”).

Nesse contexto as trilhas sensoriais realizadas pelo “Pitadas de Cerrado” se mostram como um importante instrumento de aproximação entre participantes com o “meio”, no caso o bioma Cerrado. Neste caso, considera-se, inclusive, que as trilhas

do projeto em questão incitam no participante uma ressignificação/ redescoberta do local, já que a abordagem sensorial proporcionou aos participantes uma releitura do lugar através de uma nova narrativa. Os participantes ao término das trilhas tornaram-se capazes de identificar tanto os frutos quanto as árvores, além de usos gastronômicos e informações nutricionais sobre frutos apresentados.

3.3.2 Categoria 4 - Paladar enquanto um sentido que integra o processo de aprendizagem

Na análise da categoria Paladar enquanto um sentido que integra o processo de aprendizagem muitos dos participantes admitiram não ter pensado sobre essa abordagem antes, no entanto todos reconheceram o sentido do paladar enquanto um sentido integrante do processo de aprendizagem. Os entrevistados, em maioria, usaram o exemplo da trilha sensorial “Pitadas de Cerrado” para ilustrar como o estímulo gustativo faz a diferença no processo de aprendizagem e na fixação do conteúdo proposto, como podemos observar na fala do ator III que destaca que o paladar integra totalmente no processo de aprendizagem:

Te prende mais ao que é proposto na trilha. Por exemplo, ao sair dessa trilha uma pessoa que nunca havia conhecido a cagaita antes, ela já vai lembrar o cheiro e do sabor, que é bem característico. Isso para todas as plantas passadas na trilha. Ajuda a fixar o conteúdo. Por exemplo, na cagaita vimos a árvore, sentimos o cheiro da folha, provamos o gosto do fruto no preparo, nunca mais se esquece, diferente do cajuzinho, por exemplo, que não teve a experiência do paladar (Ator “III”).

O ator VIII também traz uma fala muito interessante ao salientar que:

Acho que é uma forma até revolucionária de se aprender algo, agregando essa questão do paladar, porque não é comum. Na educação hoje em dia é muito difícil você ter uma abordagem dessas que estimula todos os sentidos, normalmente é só visão e audição e o tato, no máximo. Acho que essa abordagem é muito importante, e a trilha hoje mostrou isso pra gente. Acho que esse tipo de iniciativa deveria ser mais difundida, inclusive (Ator “VIII”).

Tanto a fala do ator III quanto a do ator VIII, ao reconhecerem a experiência gustativa enquanto importante elemento que integra o processo de aprendizagem conversam com a afirmação de Barroco (2008) que defende que 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.” (BARROCO, 2008, p. 4).

A narrativa gustativa proposta pela abordagem das trilhas sensoriais fez os participantes perceberem na prática como o paladar é um sentido importante enquanto integrante do processo de aprendizagem, além de ser extremamente atrativo.

Fotografia 6 – Participantes degustando Salpicão com maionese de Pequi



Fonte: Acervo “Pitadas de Cerrado” (Fotografia: Bianca Cabral)

3.3.3 Categoria 5 - Abordagem da trilha sensorial enquanto uma forma efetiva de aprendizado

Com relação a percepção dos participantes sobre a abordagem da trilha sensorial enquanto uma forma efetiva de aprendizado, notou-se que todos os participantes reconheceram a iniciativa do “Pitadas de Cerrado” em sua abordagem como uma forma muito eficiente de se fixar os conteúdos apresentados, por ser uma atividade prática ao ar livre, lúdica multi e interdisciplinar e estimular todos os sentidos. Todos os entrevistados alegaram ter adquirido novos conhecimentos ao sair da trilha, como destaca o ator II e V em suas falas:

Através desse projeto de extensão e dessa trilha, em cada ponto de parada nós fomos discutindo sobre cada árvore e a importância daquela árvore para o Cerrado, além das receitas. Então a gente aprendeu bastante sobre turismo, gastronomia e meio ambiente, através do paladar, olfato e de

outras percepções. A gente acaba aprendendo de uma forma muito melhor (Ator “II”).

Nunca tinha pensado nessa abordagem de aprender pelo paladar, e se tinha pensado não foi dessa forma, trazendo a trilha junto com o potencial gastronômico, achei muito legal. O paladar é muito atrativo pra gente então a partir do momento que você sabe que você gosta daquilo você passa a ter mais interesse, gostei bastante de aprender pelo paladar, é uma forma muito gostosa de se aprender (Ator “V”).

O ator VIII também destacou que:

A metodologia utilizada com relação a trilha, a descrição sobre as plantas, falar sobre as questões dos potenciais da gastronomia (...), e a degustação que te faz explorar os diferentes sentidos, te faz aprender e fixar melhor o conteúdo (Ator “VIII”).

O “Pitadas de Cerrado” utilizando-se da abordagem sensorial com foco no paladar, possibilitou aos participantes uma nova interpretação do “meio”. As percepções destacadas acima ilustram que as trilhas sensoriais elaboradas pelo projeto em questão utilizando-se da gastronomia como fator de atração se tornam muito efetivas na fixação dos conhecimentos compartilhados.

3.3.4 Categoria 6 – Proposta do projeto “Pitadas de Cerrado” em integrar gastronomia e questões ambientais, através da trilha sensorial, enquanto incitador de interesse sobre a diversidade do bioma Cerrado e sua preservação

Sobre às percepções dos entrevistados quanto a proposta do projeto “Pitadas de Cerrado”, sua abordagem (integração entre gastronomia e questões ambientais), e a utilização da trilha sensorial enquanto ferramenta incitadora de interesse sobre a diversidade do bioma Cerrado e sua preservação, observou-se que todos os participantes entrevistados relataram sair das trilhas maravilhados com os novos conhecimentos e com maior interesse pelo Cerrado.

Fotografia 7 – Apresentação do percurso



Fonte: Acervo “Pitadas de Cerrado” (Fotografia: Bianca Cabral)

A abordagem gastronômica, de acordo com os participantes, foi um diferencial ao se chamar atenção dos mesmos para essas questões. Como destaca o ator VIII:

Todos deveriam ter essa experiência, porque faz a gente criar automaticamente um amor pelo Cerrado, caso não tenha muito. E pra quem já tem esse amor pelo bioma, essa experiência faz com que você fique mais maravilhado ainda, querendo compartilhar o que aprendeu com todo mundo e acaba sentindo a necessidade de cuidar do bioma. Esse tipo de atividade desperta uma consciência ambiental dentro da gente (Ator “VIII”).

O ator III também trás uma opinião muito pertinente ao afirmar que:

Eu acho que nós não conhecemos muito sobre o bioma onde a gente vive então a maioria das pessoas, acredito eu, não conhecem as plantas e nem o potencial que o Cerrado tem para gastronomia. Eu acho que essa iniciativa é muito boa com relação a chamar a atenção das pessoas para as questões ambientais, porque temos que divulgar o Cerrado, tem que mostrar o Cerrado pras pessoas, as pessoas tem que saber o que tem no Cerrado e o quão diverso ele é. O Cerrado não é um bioma feito e triste que não serve para nada ou que só serve pra plantar soja (Ator “III”).

Estas percepções alinham-se com a concepção da WWF (2003) ao evidenciar que embora as trilhas tenham como principal função suprir a necessidade de deslocamento, observa-se também que ouve uma mudança de valores com relação

as mesmas ao longo dos anos, para além do deslocamento as trilhas passam a possibilitar o contato com a natureza. Dessa forma, incorpora-se um novo sentido as caminhadas e esse modelo ganha grande número de adeptos. No caso específico das trilhas sensoriais do “Pitadas de Cerrado” observa-se que, por meio de percursos sensoriais, além de uma maior aproximação entre participantes e aspectos do meio ambiente natural (frutos e árvores do Cerrado), os participantes entrevistados foram incitados a um novo olhar sobre o bioma através da gastronomia, a abordagem também contribuiu para incitar reflexões e sensibilizar os participantes acerca das questões ambientais que envolvem o bioma em questão.

Fotografia 8 – Participantes durante o percurso



Fonte: Acervo “Pitadas de Cerrado” (Fotografia: Bianca Cabral)

Sendo assim, a abordagem das trilhas sensoriais realizadas pelo “Pitadas de Cerrado” cumpre um relevante papel na sensibilização das pessoas quanto as questões do Cerrado, isso acontece, como destacado pelos atores, graças a abordagem sensorial adotada, que busca estimular todos os sentidos durante o percurso, dando ênfase ao paladar, possibilitando o compartilhamento de conhecimentos de forma lúdica e uma melhor fixação do conteúdo proposto.

3.3.5 Categoria 7 - Iniciativas como a do “Pitadas de Cerrado”, se integradas a outras atividades, como a prática do turismo gastronômico por exemplo, enquanto uma forma alternativa de se chamar atenção para as questões ambientais

Os participantes das trilhas sensoriais ao avaliar se iniciativas como a do “Pitadas de Cerrado”, se integradas a outras atividades, como a prática do turismo gastronômico por exemplo, podem configurar-se como uma forma alternativa de se chamar atenção para as questões ambientais relataram que esse tipo de abordagem integrada tem um grande potencial para a educação ambiental. O ator III destaca que:

Falou de comida todo mundo gosta. Então não tem um motivo melhor do que você chamar a atenção para o Cerrado do que pela boca, a comida sempre vai chamar atenção das pessoas. Alimentação é algo básico pra gente, então é uma forma muito efetiva de se atrair públicos que não entendem nada sobre a área ambiental. Você precisa conhecer pra você saber por que você tem que preservar, então essas iniciativas se aliada a outras atividades tem tudo pra ser um projeto muito bom (Ator “III”).

Essa percepção está de acordo com a afirmação de que “só a vivência pode levar ao afeto, que finalmente levará ao respeito e a solidariedade com as populações atuais e futuras” (MENDONÇA citado por FERRETTI. 2002, p.107). Logo, as trilhas sensoriais do “Pitadas de Cerrado” dentro de sua abordagem multi e interdisciplinar que trabalha diretamente com questões relacionadas ao turismo, biologia, nutrição e gastronomia, se mostram como promissoras por si só no que tange a educação ambiental, por aproximar de forma muito atrativa e lúdica o participante aos temas propostos.

Logo, aliar o “Pitadas de Cerrado”, a outras atividades, ampliaria o leque de atuação do projeto ampliando também o público sensibilizado para as questões ambientais do Cerrado. O ator VI, destaca a importância de se expandir as atividades relacionadas ao “Pitadas de Cerrado”:

(...) Quando o projeto conseguir atingir um outro público vai ser bastante interessante porque vão ser pessoas que às vezes não param pra pensar na importância do meio ambiente numa questão de preservação (...). Muito se fala no Cerrado, mas dificilmente sabe-se identificar o bioma ou diferenciar de outros, essas são conhecimentos que outras pessoas de outras áreas deveriam ter, e conseguir fazer essa diferenciação. Foi mais ou menos o que o projeto fez hoje, integrou educação ambiental aplicada dentro do turismo em conjunto com a gastronomia (Ator “VI”).

Em suma, os participantes reconheceram que a iniciativa do “Pitadas de Cerrado” por si só é muito eficaz para se chamar a atenção para as questões ambientais do Cerrado, por uma questão de abordagem. Logo, esse tipo de iniciativa em conjunto com qualquer outra atividade (não só de turismo gastronômico) continuaria sendo muito eficaz ao se chamar a atenção para as questões ambientais do bioma. Relembrando as palavras do ator V: “*Você precisa conhecer pra você saber por que você tem que preservar*”, e as trilhas sensoriais ao possibilitar essa aproximação entre sociedade e Cerrado através de uma narrativa gustativa, vem mostrando seu potencial na prática.

Fotografia 9 – Explicação sobre a árvore do Pequi



Fonte: Acervo “Pitadas de Cerrado” - Fotografia: Bianca Cabral

3.4 Relações entre o “Pitadas de Cerrado”, Turismo, Gastronomia e Meio Ambiente

O “Pitadas de Cerrado” é um projeto idealizado dentro do curso de turismo (UnB), que se utiliza da gastronomia como diferencial, logo, entender a gastronomia

é entender a essência do projeto, visto que o mesmo busca estimular o uso de frutos do bioma Cerrado principalmente através das práticas gastronômicas. Esse estímulo do uso de frutos do Cerrado, nada mais é do que uma tentativa de fazer com que as pessoas reconheçam e valorizem os ingredientes regionais (típicos), despertando assim um novo olhar tanto sobre os frutos do bioma quanto das práticas gastronômicas.

Por a gastronomia estar relacionada em essência com o “Pitadas de Cerrado”, o “meio”, no caso o bioma Cerrado, é fonte essencial de matérias primas para as práticas gastronômicas estimuladas no projeto e, por isso a abordagem durante as trilhas é pautada nos preceitos da sustentabilidade voltadas a educação ambiental, visto que o Cerrado é um bioma altamente ameaçado. Observa-se então que o projeto se relaciona com o meio ambiente (natural), na linha de ação referente às trilhas, principalmente em dois aspectos:

- No desenvolvimento de percursos sensoriais pré-programados, em ambiente de Cerrado, embora em área urbana. Sendo assim, existe uma relação de contato direto entre os participantes e os elementos naturais.
- A segunda relação encontra-se, para além das trilhas sensoriais, no estímulo do uso de frutos do bioma, muitas vezes ainda pouco conhecidos, esse estímulo consiste na aproximação de forma prática dos participantes com as árvores, seus frutos e os preparos que são distribuídos para degustação, estimulando assim um novo olhar sobre os mesmos.

As trilhas sensoriais, em sua abordagem multi e interdisciplinar, são abertas a toda a sociedade, essa característica coloca as trilhas do “Pitadas de Cerrado” como um elemento dotado de grande potencial turístico. A iniciativa em questão também se relaciona com a proposta do turismo cultural, visto que em suas trilhas sensoriais o “Pitadas de Cerrado” trabalha com elementos voltados a identidade cultural do bioma Cerrado ligados ao patrimônio natural, que são seus frutos, elaborando receitas através das novas práticas gastronômicas e estimulando os participantes de suas trilhas a um novo olhar sobre o convencional.

Para além das questões apresentadas anteriormente, a proposta do projeto pode ser usada como um modelo a ser replicado em outros biomas a fim de estimular o consumo de alimentos endêmicos ou típicos associando-os a oferta gastronômica turística local a medida que essa proposta, se trabalhada na abordagem certa visando o sustentável, pode tratar de temas relevantes com

relação às questões ambientais, estimulando o senso crítico do visitante/turista além de reforçar aspectos identitários da região, haja visto que a gastronomia é um dos produtos do patrimônio cultural.

As trilhas sensoriais realizadas pelo projeto de extensão “Pitadas de Cerrado” enquanto uma proposta com grande potencial no que tange a oferta turística de Brasília, que envolve as novas práticas gastronômicas e os frutos do Cerrado, encontra nas trilhas sensoriais um terreno fértil para trabalhar com os preceitos de educação ambiental e sustentabilidade no bioma Cerrado, visto que” só a vivência pode levar ao afeto, que finalmente levará ao respeito e a solidariedade com as populações atuais e futuras” (MENDONÇA citado por FERRETTI, 2002, p.107). E como visto acima, na análise das entrevistas, a abordagem do projeto no que tange as trilhas sensoriais tem possibilitado a aproximação do participante com meio ambiente a partir de uma narrativa gustativa inovadora.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O recorte proposto por esta pesquisa buscou explorar algumas das relações entre turismo, gastronomia e meio ambiente em sua multi e interdisciplinaridade aplicadas ao estudo de caso deste trabalho, que são as trilhas sensoriais realizadas pelo projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”. O estabelecimento das relações entre esses temas foi de suma importância para entender o projeto em questão na abordagem prática de suas trilhas sensoriais além de sua contribuição para a educação ambiental do bioma onde o “Pitadas” desenvolve suas atividades.

Dito isto, buscou-se descobrir a partir das percepções dos participantes das trilhas o que o “Pitadas de Cerrado” volta para a sociedade através de sua abordagem, que integra aos percursos realizados uma narrativa gastronômica com frutos do Cerrado.

Pôde se observar, tendo como base os depoimentos dos participantes das trilhas sensoriais, que os entrevistados detectaram na abordagem das trilhas realizadas pelo projeto em questão uma dimensão inovadora, pela integração dos seguintes aspectos:

- Abordagem multi e interdisciplinar, já que envolve não só a gastronomia, mas também aspectos voltados à biologia e turismo;
- Abordagem prática, que tende a gerar um estímulo a mais no participante por suas atribuições empíricas.
- Estímulo aos diversos sentidos, em especial ao paladar/olfato, já que durante as trilhas além de se usar muito a visão, audição e tato, o participante é convidado a degustar preparos com os frutos do Cerrado;
- Utilização de frutos típicos do Cerrado em preparos não convencionais, porém acessíveis, o que tende a estimular uma nova visão no participante com relação tanto aos frutos apresentados quando das práticas gastronômicas;
- Aproximação dos participantes com aspectos do meio ambiente natural (Cerrado) mesmo em ambiente urbano, o que possibilita uma redescoberta do local/ incita uma visão sobre outras perspectivas sobre o lugar;

- Abordagem que prioriza o discurso voltado a educação ambiental, mostrando algumas das muitas riquezas do bioma Cerrado, levando o participante a conhecer o bioma para entender a importância de se conservar e preservar.

A partir das percepções dos participantes foi possível concluir que a abordagem das trilhas sensoriais realizadas pelo projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”, contribui para a sensibilização ambiental do bioma Cerrado por meio de um discurso centrado na educação ambiental, embora essa intenção não esteja explicitada no documento de ação de extensão do projeto em questão. A abordagem das trilhas tem um enfoque que visa aproximar o participante do bioma Cerrado ao se trabalhar a identificação das árvores propostas, explanação sobre a época de frutificação, apresentação dos frutos, *in natura* ou por cartazes, informações nutricionais sobre os mesmos, explicação sobre características adaptativas, curiosidades, as possibilidades de uso dentro das práticas gastronômicas e degustação. A integração entre esses elementos confere as trilhas sensoriais desenvolvidas pelo “Pitadas de Cerrado” uma característica extremamente lúdica que aproxima e sensibiliza o participante com relação as questões ambientais do Cerrado.

Por meio da pesquisa bibliográfica foi possível estabelecer relações entre turismo, gastronomia e meio ambiente e, posteriormente, aplicar essas relações ao projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”. Observou-se que o turismo enquanto um fenômeno complexo, por uma questão de organização da oferta de seus serviços e produtos, mediante demandas cada vez mais específicas, passa por um processo de segmentação. Este está diretamente ligado com a gastronomia, visto que o turista possui a necessidade biológica de se alimentar que precisa ser suprida. De forma mais específica existe dentre os segmentos turísticos o turismo cultural que tem como um de seus produtos a gastronomia, e também o segmento emergente de turismo gastronômico, capaz de motivar por si só o turista a se deslocar. Logo a gastronomia e o turismo estão essencialmente relacionados, a gastronomia se mostra como um aspecto cultural e identitário muito forte, o que é comumente incorporado a oferta turística por seu alto grau de atratividade e autenticidade.

Com relação ao turismo e meio ambiente, podem ser diversas as relações entre ambos, as mesmas podem se dar em diversos âmbitos (culturais, naturais, políticas, econômicas, etc.) a depender do que se busca entender. Dentro do recorte proposto por este trabalho é importante compreender que de forma geral

para que o turismo aconteça pressupõem-se deslocamento no espaço geográfico, sendo que as relações que compõem esse “meio” (culturais, naturais, políticas, econômicas, etc.) são essenciais para o desenvolvimento da atividade turística. De forma mais específica existem segmentos do turismo em que é mais nítida a relação entre o turismo e o “meio” como é o caso do ecoturismo, que trabalha a atividade turística voltada ao meio ambiente natural, no entanto as relações entre turismo e meio ambiente podem ser identificadas em qualquer segmento.

A gastronomia por sua vez, em seus processos que envolvem desde a produção até o descarte dos preparos tem no “meio ambiente” fonte de insumos essenciais, ou seja, o meio ambiente seja natural ou cultural é fonte de matérias primas para a gastronomia, ambos são indissociáveis.

Ao aplicar essas relações ao projeto de extensão “Pitadas de Cerrado” observa-se que a proposta do projeto, de modo geral, trabalha de forma mais direta com elementos do meio ambiente natural, no caso frutos do bioma Cerrado, e cultural, no estímulo ao consumo desses frutos no uso cotidiano através das práticas gastronômicas. Ao se trabalhar com um bioma tão ameaçado como o Cerrado, se faz necessário uma abordagem consciente e crítica. E ao vincular essa atividade de trilhas sensoriais à oferta turística a responsabilidade para com o “meio” toma novas dimensões, visto que a linha que separa os impactos positivos e negativos da atividade turística tende a ser tênue.

É por isso que se faz importante trabalhar qualquer projeto que envolva o turismo visando à sustentabilidade em seus mais diferentes aspectos. Dentro do recorte proposto nesta pesquisa constatou-se que, de acordo com a percepção dos participantes, a abordagem do “Pitadas de Cerrado” em suas trilhas sensoriais atua como um elemento de aproximação com o bioma, estimula uma nova visão sobre os frutos e sobre as práticas gastronômicas, a abordagem multi e interdisciplinar contribui para a melhor fixação dos conteúdos apresentados, e, além disso, sensibiliza para as questões ambientais e desperta o interesse do participante em querer saber mais sobre o Cerrado. Essas características colocam as trilhas desenvolvidas pelo “Pitadas de Cerrado” enquanto agente de educação ambiental das questões voltadas ao Cerrado.

A gastronomia associada à oferta turística pode ser utilizada como uma ferramenta para educação ambiental ao trabalhar dentro em diversas linhas. De forma geral, é importante sempre ao pensar essa relação incluir as comunidades

locais no processo, desde a produção dos alimentos, perpassando pelos preparos até o descarte. Incluir a comunidade em toda a cadeia produtiva, no sentido de estimular/resgatar os saberes e fazeres culturais aplicados a gastronomia, estímulo ao consumo de alimentos regionais, respeito à sazonalidade desses elementos, buscando pautar-se sempre nos preceitos de sustentabilidade e desenvolvimento sustentável.

De forma geral, mediante o cenário de crise socioambiental mundial é de extrema importância que seja adotada uma visão que almeje a sustentabilidade em qualquer atividade que envolva o meio ambiente. O turismo, por sua vez, no desenvolvimento de suas atividades costuma dividir as opiniões entre aqueles que o defendem e aqueles que o acusam. Tendo em vista que o turismo é um fenômeno mundial é necessário que se pense em alternativas para um turismo mais consciente, que seja planejado e gerido em longo prazo dentro dos preceitos da sustentabilidade. O projeto “Pitadas de Cerrado” em sua abordagem das trilhas sensoriais mostra na prática que é possível incitar a formação de uma consciência crítica através de projetos inovadores que abordem diferentes temas de forma multi e interdisciplinar de forma prática e atrativa. Esse modelo em questão pode atender tanto os turistas quanto a comunidade, possibilitando inclusive, para estes, uma redescoberta do local através de novas narrativas.

Nesse ponto o papel da universidade ao estimular atividades de extensão tem possibilitado e sido palco para que os conhecimentos adquiridos através do ensino e pesquisa saiam da teoria por intermédio da extensão. O “Pitadas de Cerrado” vem mostrando na prática o quanto as atividades turísticas em seus mais variados segmentos podem adotar uma abordagem mais consciente e impactar de forma positiva a sociedade.

REFERÊNCIAS

- ANDRADE, M. M. Introdução a metodologia do trabalho científico. - 10. ed. - São Paulo: Atlas, 2010.
- BARRETO, M. Manual de Iniciação ao estudo do turismo. Campinas, SP: Papyrus, 2003.
- BARROCO, L. M. S. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. 2008 Disponível em: <<http://EconPapers.repec.org/RePEc:erv:turdes:y:2008:i:2:6>>. Acesso em: março de 2019.
- BECK, U. O que é globalização? Equívocos do globalismo: respostas à globalização. São Paulo. Paz e Terra, 1999.
- BENI, M. C. Análise Estrutural do Turismo. São Paulo: SENAC/SP, 1998.
- BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN. Disponível em: < <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/276>>. Acesso em: maio de 2019.
- BRASIL, Ministério do Meio Ambiente. Catálogo de trabalhos técnicos-científicos do PNMA. Brasília, DF, 1995.
- BRASIL, Ministério do Meio Ambiente. O bioma Cerrado. Disponível em: < <http://www.mma.gov.br/biomas/cerrado> >. Acesso em: Março de 2019.
- BRASIL, Ministério do Turismo. Segmentação do Turismo: Marcos Conceituais. Brasília, 2006. Disponível em:<http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downlo ads_public> . Acesso em: março de 2019.
- BRASIL, Ministério do Turismo. Turismo Cultural: Orientações Básicas. 3. ed. Brasília: Ministério do Turismo, 2010. 96 p. Disponível em:<http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downlo ads_public> Acesso em: março de 2019.
- BRASIL, Slow Food. Movimento Slow Food. 2007. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>>. Acesso em: março de 2019.
- BRAUNE, R. e FRANCO, S. O que é Gastronomia. São Paulo (SP): Brasiliense, 2007.
- BRAYNER, N. G. Patrimônio Cultural Imaterial: para saber mais. Brasília: IPHAN, 2007.
- BRUNDTLAND, Gro Harlem. Nosso futuro comum: Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento. 2a. ed. Rio de Janeiro: FGV, 1991.

CARNEIRO, E.; OLIVEIRA, S. A. de; CARVALHO, K. D. Turismo cultural e sustentabilidade: uma relação possível?. Revista eletrônica de Turismo Cultural. Volume I, número 07. 2010. ISSN 1981-5646. Disponível em: <<http://www.eca.usp.br/turismocultural/07.1Carneiro.pdf>>. Acesso em: março de 2019.

_____. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, Senado, 1998.

CONTRERAS, J. Alimentação, sociedade e cultura. – Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: O Correio, Rio de Janeiro, v.15, n.7, jul.1987.

DENCKER, A. F. M. Métodos e técnicas de pesquisa em turismo. - São Paulo: Futura, 1998.

DIAS, G. F. Educação ambiental: princípios e práticas - 8. ed. - São Paulo: Gaia, 2003.

DIAS, R. Introdução ao Turismo. São paulo: Atlas, 2008.

DIAS, R. Turismo sustentável e meio ambiente. São paulo: Atlas, 2003.

FERRETTI, E. R. Turismo e meio ambiente. São Paulo: Roca, 2002.

FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVESIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. Conceito de Extensão, institucionalização e financiamento. Brasília: MEC, 1987.

GÂNDARA, J. M. G. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: NETTO, Alexandre Panosso; ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas. Barueri, SP: Manole, 2009.

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

GIMENES, M. H. S. G. O uso turístico das comidas tradicionais – algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). In: Revista Turismo & Sociedade, Curitiba, v. 2, n. 1, p. 8-24, abril de 2009.

HALL, C.M., WILLIAMS, A.M. and LEW, A.A. (2004) 'Tourism: conceptualisations, institutions and issues', in Lew, A.A., Hall, C.M. and Williams, A.M. (eds), A Companion to Tourism, Oxford: Blackwell, pp. 3–22.

IGNARRA, L. R. Fundamentos do Turismo. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001.

IKEMOTO, S. M. As trilhas interpretativas e sua relevância para a promoção da conservação: Trilha do Jequitibá, Parque Estadual dos Três Picos (PETP), RJ. 170 f. 2008. Dissertação (Mestrado em Ciência Ambiental), Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2008.

KLINK, C. A.; MACHADO, R. B. A conservação do Cerrado brasileiro. Revista Megadiversidade, v. 01, n. 01, p. 147- 155, 2005.

LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas 2003.

LATOUCHE, S. Pequeno tratado do decrescimento sereno. São Paulo: Martins Fontes, 2009.

_____. Lei no 6.938, de 31 de agosto de 1981. Dispõe sobre a Política Nacional do Meio Ambiente, seus fins e mecanismos de formulação e aplicação, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6938.htm>. Acesso em: maio de 2019.

LIMA, J. E. F. W.; SILVA, E. M. Estimativa da contribuição hídrica superficial do Cerrado para as grandes regiões hidrográficas brasileiras. In: SIMPÓSIO BRASILEIRO DE RECURSOS HÍDRICOS, 2007, São Paulo. Anais... São Paulo: ABRH, 2007.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. In: Estudos Históricos. Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan.-jun. 2004.

MOUSINHO, P. Glossário. In: Trigueiro, A. (Coord.) Meio ambiente no século 21. Rio de Janeiro: Sextante, 2003.

ONU. Organização das Nações Unidas para a Educação, a ciência e a Cultural - UNESCO. Disponível em: <<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/intangible-heritage/>>. Acesso em: maio de 2019.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. Desenvolvimento do turismo sustentável: Manual para organizadores locais. Publicação de Turismo e Ambiente, 1996.

Revel, J.F. Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RISCHBIETER, I. L. K.; DREHER, M. T. O Papel da Cultura Local no Desenvolvimento do Turismo em Blumenau - SC. 2007. Disponível em: <http://www.ucs.br/ucs/tpiPadrao/tpiSemMenus/posgraduacao/strictosensu/teste/turismo/seminarios/seminario_4/gt04/arquivos_4_seminario/GT04-6.pdf>. Acesso em março de 2019.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História:... História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

SÁ-SILVA, J. R.; ALMEIDA, C. D.; GUINDANI, J. F. Pesquisa documental: pistas teóricas e metodológicas. Rev. Bras. de História & Ciências Sociais. n. 1, p. 1-15, jul., 2009.

SAVARIN, B. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHLÜTER, R. G. Gastronomia e turismo. São Paulo: Aleph, 2003.

UnB. Decanato de Extensão – DEx. Brasília, 2018. Disponível em: <<http://dex.unb.br/odecanatodeextensao>>. Acesso em: maio de 2019.

VASCONCELLOS, J. M. O; OTA, S. Atividades ecológicas e planejamento de trilhas interpretativas. Maringá: Editora UEM, 2000.

TOSTES, A. Sistema de legislação ambiental. Petrópolis, RJ: Vozes/CECIP, 1994.

WWF Brasil. Manual de Ecoturismo de Base Comunitária: ferramentas para um planejamento responsável. Brasília, 2003.

ZANETI, T. B. Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. 2017. 371 p. Tese de Doutorado (Doutora em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, Porto Alegre, 2017.

ZANETI, T. B. Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais. Brasília: Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, 2012, 176 p. Dissertação de Mestrado.

APÊNDICE



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA – UNB
CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO – CET BACHARELADO EM TURISMO
MONOGRAFIA: TURISMO, GASTRONOMIA E EDUCAÇÃO AMBIENTAL: UMA
ABORDAGEM A PARTIR DAS TRILHAS SENSORIAIS DESENVOLVIDAS
PROJETO DE EXTENSÃO “PITADAS DE CERRADO”

ROTEIRO DE ENTREVISTA

1. Você percebe relações entre Turismo, Gastronomia e Meio Ambiente? Quais?
2. Você já conhecia os frutos e as árvores apresentadas durante a trilha? Se não, quais foram os novos?
3. Os potenciais gastronômicos dos frutos utilizados na trilha eram de seu conhecimento?
4. Você acredita que dentre os sentidos que nos permitem experienciar o mundo (visão, audição, olfato, tato, paladar), o paladar é um sentido que integra o processo de aprendizagem? Por quê?
5. Você acredita que a iniciativa do projeto de extensão “Pitadas de Cerrado”, em sua abordagem das trilhas sensoriais, constitui uma forma efetiva de aprendizado? Te agregou algum conhecimento?
6. A proposta do projeto de integrar gastronomia e questões ambientais, através da trilha sensorial, despertou em você algum interesse sobre a diversidade do bioma Cerrado e a importância de sua preservação? Por quê?
7. Você acredita que iniciativas como a deste projeto de extensão, se integradas a outras atividades, como a prática do turismo gastronômico, por exemplo, pode

constituir uma forma alternativa de se chamar atenção das pessoas para as questões ambientais? Por quê?