



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
PRÓ-REITORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL – PROAES DEPARTAMENTO
DE ASSUNTOS ESTUDANTIS – DAE

PROJETO INTEGRADOR - EIXO ENSINO

GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA: inovações culinárias e o uso de
ingredientes regionais/tradicionais em São Luís/MA.

PROPOSTA SUBMETIDA AO EDITAL PROAES
Nº 13/2019 DE CONCESSÃO DE BOLSA FOCO
ACADÊMICO PARA O PERÍODO DE AGOSTO
DE 2019 A JULHO DE 2020.

SÃO LUIS / MA

2019

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO:

PROPONENTE/COORDENADORA: Prof^a M^a Elaine Cristina Silva Fernandes

DOCENTE ORIENTADOR: Prof^a. M^a. Marilene Sabino Bezerra

DEPARTAMENTO: Turismo e Hotelaria - DETUH

TÍTULO DO PROJETO: GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA - inovações culinárias e o uso de ingredientes regionais/tradicionais em São Luís/MA.

ÁREA DO CONHECIMENTO: Ciências Sociais Aplicadas

ÁREA PRIORITÁRIA: trabalho e empreendedorismo

QUANTITATIVO DE BOLSISTAS: 3 (três) discentes, preferencialmente das áreas de Hotelaria, Turismo, Geografia ou Sociologia.

JUSTIFICATIVA

O Projeto Integrador de Ensino parte da sistemática do conhecimento sobre “GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA: inovações culinárias e o uso de ingredientes regionais/tradicionais em São Luís/MA, inerente à disciplina Teoria e Prática de Restaurante. No contexto atual, na chamada cozinha contemporânea vários itens da gastronomia tradicional ou regional podem está presentes em uma única preparação. Trata-se de ingredientes encontrados em diversas culturas/regiões. Ressalta-se que o processo de globalização tem influenciado as transformações no universo gastronômico possibilitando usar a criatividade nas elaborações de pratos com produtos regionais/tradicionais, mudando as características originais. Neste sentido cabe reflexão sobre a crescente criação de receitas que incorporam em um mesmo prato ingredientes “tradicionais” e/ou produtos de origem/nativos nas inovações culinárias.

O propósito deste projeto de ensino levar o aluno a compreender as mudanças na culinária, em função da homogeneização do saber/fazer cultural, frente a um processo de espetacularização da culinária contemporânea. Neste sentido cabe reflexão sobre a intensa criação de receitas que incorporam em um mesmo prato ingredientes “tradicionais” e produtos nativos nas inovações culinárias. Sabe-se que há conflitos permanentes entre a tradição e a

modernidade, ainda que imperceptíveis, através de um complexo movimento de globalização. Assim, como essas inovações podem ser incorporadas sem que as comidas tradicionais sejam descaracterizadas e sem que o “turismo gastronômico” perca a sua matéria-prima a partir da qual faz uso para se desenvolver? E ainda como manter a identidade construída pela cozinha ancestral maranhense diante do processo de incorporações de ingredientes tradicionais/regionais em inovações culinárias na contemporaneidade? Qual o papel do chef como intérprete social e suas razões/motivos que os impulsionam a recorrerem ao uso de produtos típicos/origem, práticas culturais locais, técnicas e receitas tradicionais? Quais os ingredientes/produtos de raiz/nativos mais usados nessa nova culinária em São Luís? Qual a importância do aspecto simbólico-cultural em relação às combinações de produtos típicos/regionais em novas configurações gastronômicas?

A tradição, o valor simbólico dos alimentos, a história, os sabores e saberes, as técnicas de produção e os modos alimentares são responsáveis pela formação das culturas gastronômicas regionais. Esses valores intangíveis somados constituem os chamados Patrimônios Culturais de Natureza Imaterial. Desvelar os conhecimentos inerentes aos processos gastronômicos tradicionais, por meio da identificação e registro de produtos, processos e modos alimentares, possibilita que os saberes e fazeres relativos aos processos da gastronomia tradicional seja preservado e desenvolvido.

Estas iguarias, preparadas ao longo dos tempos e integrantes da cultura imaterial de suas respectivas comunidades, destacam-se em meio ao horizonte das comidas padronizadas que prevalece nos grandes centros urbanos, e muitas vezes se tornam uma possibilidade de conexão cultural ou com um estilo de vida que se deseja recuperar ou alcançar, potencializando a atratividade destas localidades. Entretanto, a oferta destes pratos em escala comercial merece atenção, pois se por um lado amplia em muito a notoriedade da iguaria e democratiza seu consumo, por outro lado a expõe a uma maior sorte de inovações e adaptações, que podem descaracterizá-la. Nesta perspectiva o resultado do processo de crescimento global, demanda novos ritmos alimentares, sugerindo a utilização de técnicas e ingredientes, que não fazem parte do

processo histórico e cultural de origem e a manutenção dos pratos que representam uma “gastronomia tradicional”.

Em meio às tendências da gastronomia na contemporaneidade, percebe-se que é crescente a demanda e o uso de produtos e matérias-primas denominados tradicionais, locais com finalidade de destacar o sentido de trajetória, identidade e autenticidade por meio da diversificação, criatividade e descoberta de sabores. Há uma tendência no Brasil, entre os chefs de reputação internacional em aliar a gastronomia ao uso de elementos simbólicos e culturais no que tange a preparos e a ingredientes emblemáticos da cultura brasileira.

Ressalta-se que o processo de globalização tem influenciado as transformações no universo gastronômico possibilitando usar a criatividade nas elaborações de pratos com produtos regionais/tradicionais, mudando as características originais. As misturas ou releituras de pratos tradicionais podem contribuir para o desaparecimento dos saberes e fazeres que deram origem ao prato. Entretanto a comida tem se transformado ao longo do tempo, distinguindo-se no espaço, sendo atravessada pelos efeitos instantâneos de inovações técnicas, novos insumos, modas gastronômicas e crises de abastecimento.

Há também enorme esforço dos meios de comunicação e do mercado, em especial, para que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto do imaginário social, do desejo, da emoção e do simbólico, adquirindo um caráter espetacular. Poderíamos dizer que essa superexposição da gastronomia na atualidade não se dá somente pela “universalidade” do tema, mas, sobretudo, por uma construção capitalista que enaltece de forma “espetacular” o prazer proporcionado pela comida aos produtos midiaticizados da indústria de alimentos e utensílios de cozinha em ascensão. Assim, este estudo justifica-se, considerando que a gastronomia está sujeita às grandes transformações sociais, econômicas, políticas e culturais e, deste modo, sempre resultou em um fator de identidade cultural e de assimilação de comportamentos.

OBJETIVOS

a) Geral: Analisar no universo das inovações culinárias, o uso de ingredientes regionais/tradicionais em São Luís/MA.

b) Específicos

- Identificar a adaptação de ingredientes típicos/origem, práticas culturais locais, técnicas e receitas tradicionais nas inovações culinárias de São Luís;
- Desvelar o papel do chef como intérprete social e suas razões/motivos que impulsionam a recorrerem ao uso de produtos típicos/regionais, práticas culturais locais, técnicas e receitas tradicionais;
- Discutir o aspecto simbólico-cultural da culinária maranhense em relação às combinações de produtos típicos/regionais em novas configurações gastronômicas na cidade de São Luís;
- Compreender a fusão e o compasso entre tradição e inovação na culinária..

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Embora a gastronomia seja utilizada como uma designação de mercado na contemporaneidade, inicialmente surgiu como área de conhecimento, fundamentando-se em tudo o que se refere ao homem, à medida que se alimenta, sendo seu assunto material tudo o que pode ser consumido. Considerando também a ação dos alimentos sobre a moral, imaginação, espírito, julgamento, coragem e percepções do ser humano. Tendo como objetivo direto: “a conservação dos indivíduos, seus meios de execução, a cultura que produz o comércio que troca, a indústria que prepara e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para o melhor uso” (SAVARIN, 1995, p. 58).

Diante desta complexidade a gastronomia pode ser concebida como o estudo das relações entre a cultura e a alimentação, relacionando-se a um conjunto de saberes e práticas que extrapola a mera ingestão de calorias ou o simples aspecto técnico da preparação de alimentos (GIMENES, 2011). As práticas alimentares e a comida em si podem ser compreendidas como uma forma de comunicação, uma linguagem dinâmica, que assim como a linguagem, são mutáveis e acompanham os diferentes ritmos e espaços, consistindo em uma fonte de histórias, uma “narrativa da memória social de uma comunidade”

(SANTOS, 2011, p. 108), informando significados, relações sociais, emoções e sistemas de pertencimento, conformando uma multiplicidade de linguagens tanto a nível individual como coletivo (OLIVEIRA, 2013; WOORTMANN, 2013). Assim, Fernández Armesto (2010, p. 24), defende o caráter cultural intrínseco a alimentação, afirmando que “a cultura começou quando o que era cru foi cozido”. O autor traduz a complexidade e abrangência da temática e a importância da alimentação no contexto histórico-cultural da evolução humana, apontando que “em todo mundo, comer é um ato transformador”.

Partindo da premissa da “arte de cozinhar”, ou seja, confeccionar alimentos de forma específica, conforme o contexto cultural em que se apresenta, pode-se afirmar que varia de região para região, não só no que diz respeito aos ingredientes, mas em relação às técnicas culinárias e aos próprios utensílios. Sendo assim, a gastronomia compõe um dos elementos de formação da identidade cultural, refletindo normalmente noutros aspectos da cultura como a questão religiosa por exemplo.

A identidade, do ponto de vista sociológico, é o que conecta o mundo subjetivo ao mundo social (“público”), pois é o resultado da internalização que o indivíduo faz dos significados e valores de determinada cultura a qual está inserida, refletindo o sentimento de pertencer a um espaço “exterior” (HALL, 2006). Esse mesmo indivíduo sempre precisou alimentar-se, e a comida determina a autenticidade de uma cultura, com base nas técnicas de preparação, conhecimentos envolvidos e ingredientes utilizados. A comida transmite a necessidade e a cultura das diferentes regiões, religiões, raças, níveis de disponibilidade de recursos naturais e os hábitos alimentares de uma comunidade.

O contexto atual da globalização tende cada vez mais, a homogeneizar o conhecimento e o saber-fazer que o envolve, padronizando os processos e a produção. Como exemplo, observa-se o desaparecimento de práticas tradicionais, como a utilização de métodos de conservação dos alimentos através da salga, defumação, desidratação pelo sol ou fumaça (moquém), imersão em gordura, entre outras, que são próprias de determinados grupos, em virtude de métodos globalizados, como o congelamento, que atualmente é muito difundido pela facilidade de aquisição de equipamento e pela praticidade de operação.

Entendemos que a gastronomia é um espaço social que possibilita tanto o desenvolvimento de relações entre chefs, produtores e consumidores, quanto de práticas culturais e identitárias, tendo em vista o alto grau de entendimento simbólico dos alimentos neste contexto. Num mundo globalizado, capitalista e “pós-moderno”, a culinária é profundamente impactada pelo desenvolvimento de novas tecnologias e equipamentos que aceleram o saber/fazer caseiro, anulando algumas etapas e privilegiando outras gerando assim, hábitos e costumes novos.

A produção racionalizada, expansionista e centralizada, barulhenta e espetacular, corresponde à outra produção chamada “consumo”. Ela é matreira e dispersa, mas se insinua em todos os lugares, silenciosa e quase invisível, pois não se manifesta através de produtos próprios e sim através de modos de usar os produtos impostos pela ordem econômica dominante” (CERTEAU,1990, p.307). Parte deste consumo é influenciado pela cultura midiática (televisão, jornais, rádios) que impõem esses produtos como parte de uma cultura elitista e erudita. Assim, nos últimos tempos, referências de um determinado prato típico está ligado a questões variáveis como modismo, capitalismo, globalização.

Estas iguarias, preparadas ao longo dos tempos e integrantes da cultura imaterial de suas respectivas comunidades, destacam-se em meio ao horizonte das comidas padronizadas que prevalece nos grandes centros urbanos, e muitas vezes se tornam uma possibilidade de conexão cultural ou com um estilo de vida que se deseja recuperar ou alcançar, potencializando a atratividade destas localidades. Entretanto, a oferta destes pratos em escala comercial merece atenção, pois se por um lado amplia em muito a notoriedade da iguaria e democratiza seu consumo, por outro lado a expõe a uma maior sorte de inovações e adaptações, que podem descaracterizá-la. Nesta perspectiva o resultado do processo de crescimento global, demanda novos ritmos alimentares, sugerindo a utilização de técnicas e ingredientes, que não fazem parte do processo histórico e cultural de origem e a manutenção dos pratos que representam uma “gastronomia tradicional”.

Em meio às tendências da gastronomia na contemporaneidade, percebe-se que é crescente a demanda e o uso de produtos e matérias-primas denominados tradicionais, locais com finalidade de destacar o sentido de

trajetória, identidade e autenticidade por meio da diversificação, criatividade e descoberta de sabores. Há uma tendência no Brasil, entre os chefs de reputação internacional em aliar a gastronomia ao uso de elementos simbólicos e culturais no que tange a preparos e a ingredientes emblemáticos da cultura brasileira.

No contexto atual a chamada cozinha contemporânea vários itens da gastronomia tradicional ou regional podem está presentes em uma única preparação. trata-se de ingredientes encontrados em diversas culturas/regiões. Ressalta-se que o processo de globalização tem influenciado as transformações no universo gastronômico possibilitando usar a criatividade nas elaborações de pratos com produtos regionais/tradicionais, mudando as características originais. As misturas ou releituras de pratos tradicionais podem contribuir para o desaparecimento dos saberes e fazeres que deram origem ao prato. Entretanto a comida tem se transformado ao longo do tempo, distinguindo-se no espaço, sendo atravessada pelos efeitos instantâneos de inovações técnicas, novos insumos, modas gastronômicas e crises de abastecimento.

Recorrendo a Bonin e Rolim (1991), entende-se que os padrões ditos “tradicionais” e “modernos” convivem em uma mesma sociedade, orquestrados pela dinâmica cultural que também engloba os hábitos alimentares. Essa tradição que se prepara e se compartilha e é constantemente (re)significada e recriada a partir da própria dinâmica cultural do grupo social, e, por demarcar identidades, também pode permitir, conexão memorial a partir de sua degustação.

PROPOSTA METODOLÓGICA

A metodologia prioriza atividades em que os alunos possam apresentar suas reflexões, hipóteses, realizar revisão de literatura e estudar a realidade. O papel do professor nesse contexto será maior ou menor em função das características individuais e do tema abordado. Pois o posicionamento é de orientador no processo ensino – aprendizagem para produção de conhecimento. Desta forma, busca-se fazer com que estes alunos sejam capazes de analisar, refletir e investigar sobre o tema proposto. No intuito de discutir a prática, será necessário realizar fórum para reflexão e troca de conhecimento entre profissionais do segmento gastronômico, entidades e comunidade acadêmica. Por

tanto a sequência didática de modo geral será detalhar: tema/conteúdos, objetivos, tempo estimado, material e recursos necessários, desenvolvimento em etapas ou módulos, avaliação da prática. A abordagem para este trabalho será de forma qualitativa e quantitativa, que permite um entendimento acerca dos fenômenos sociais, a partir da realidade vivida pelos indivíduos. Para atender aos objetivos, surge a necessidade da realização de uma pesquisa de campo. Será realizado mapeamento de produtos/frutos nativos/raiz do maranhão, bem como os ingredientes utilizados nas inovações culinárias. Aplicar-se-á entrevistas semiestruturadas e observação qualitativa assistemática com gestores públicos, chefs de cozinha, proprietários/gestores de restaurantes e em especial com coordenador e membros da Associação Maranhense de Artesãos Culinários – AMAC de São Luís/MA. Além disso, análise de políticas e materiais promocionais dos órgãos oficiais de Turismo do município, direcionada ao turismo gastronômico de São Luís.

Desta forma, para atender aos objetivos da proposta e aplicação teórica-metodológica, será necessário duas professoras, sendo uma coordenadora e uma orientadora, e ainda 3 bolsistas nos termos do EDITAL PROAES Nº 13/2019 DE CONCESSÃO DE BOLSA FOCO ACADÊMICO PARA O PERÍODO DE AGOSTO DE 2019 A JULHO DE 2020.

AVALIAÇÃO

A avaliação será contínua, pois não se trata necessariamente de um instrumento, produto, de avaliação individual, mas uma reflexão sobre o desenvolvimento da prática, a partir de reuniões para estudo, planejamento, construção de relatório, considerando os elementos atrelados aos objetivos propostos.

CRONOGRAMA

[illegible]

Revisão de literatura	X	X	X	X	X							
Reunião para estudo dirigido		X	X	X	X	X	X	X				
Planejamento e elaboração de roteiros				X	X	X						
Realização de fórum para debates					X	X	X	X	X			
Visitas técnicas e coleta de dados.				X	X	X	X	X	X			
Interpretação e análise de dados obtidos							X	X	X	X	X	
Elaboração de artigos						X	X	X	X	X	X	
Participação em eventos									X	X	X	X
Construção do relatório final										X	X	X

PLANO DE TRABALHO DOS BOLSISTAS

NOME DO PROJETO	GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA: inovações culinárias e o uso de ingredientes regionais/tradicionais em São Luís/MA.
OBJETIVO GERAL	Analisar no universo das inovações culinárias, o uso de ingredientes regionais/tradicionais em São Luís/MA.
Objetivos Específicos	Atividades • Identificar a adaptação de ingredientes típicos/origem, práticas culturais locais, técnicas e receitas tradicionais nas inovações culinárias de São Luís; • Desvelar o papel do chef como intérprete social e suas razões/motivos que impulsionam a recorrerem ao uso de produtos típicos/regionais, práticas culturais locais, técnicas e receitas tradicionais; • Discutir o aspecto simbólico-cultural da culinária maranhense em relação às combinações de produtos típicos/regionais em novas configurações gastronômicas na cidade de São Luís; • Compreender a fusão e o compasso entre tradição e inovação na culinária Mapear os empreendimentos Gastronômicos. Levantamento de empreendimentos gastronômicos que trabalham com a gastronomia contemporânea. Junto à Associação Maranhense de Artesãos Culinários – AMAC e demais órgãos/entidades. Visita a estabelecimentos ao empreendimentos; Levantamento de ingredientes regionais-produtos nativos/raiz utilizados na culinária em São Luís/MA.

Identificar as variáveis que influenciaram o uso de ingredientes regionais- produtos nativos/raiz utilizados na culinária em São Luís/MA.	Realizar revisão de literatura (livros / periódicos / sites); Planejamento de reuniões, estudos e ações; Buscar em órgãos oficiais os dados estatísticos de produtos regionais Reunião para discussões e reflexões da temática abordada.
Conhecer a perspectiva dos chefs de cozinha como intérprete social.	Imersão em campo para conhecimento da prática/realidade; Elencar ingredientes e pratos considerados inovadores; Elencar os tipos de ingredientes regionais/tradicionais (produtos de raiz/nativos do maranhão); Elaboração de roteiro gastronômico ; Entrevista com presidente e membros da AMAC em São Luís; Aplicação de entrevistas com proprietários, Chefs de cozinha, colaboradores e fornecedores; Transcrição de entrevistas; Interpretação de dados obtidos; Elaboração de artigos.
Apontar as principais mudanças nas preparações culinárias.	Levantamento de eventos científicos e envio de trabalhos; Fórum para debates sobre a realidade do segmento gastronômico de São Luís/MA. Discussão e avaliação dos resultados; Divulgação dos resultados para nos estabelecimentos e na comunidade acadêmica; Avaliação de discentes; Apresentação do relatório final

REFERÊNCIAS

- BONIN, A.; ROLIM, M. C. M. B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. Boletim de Antropologia. Curitiba, v. 4, n. 1, p. 75-90, jun. 1991.
- BORNHEIM, G. A. O conceito de tradição. In: BORNHEIM, G. A. et al. Tradição/Contradição. 2. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar/Funarte, 1997.
- BOURDIEU, P. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. Sociologia. São Paulo: Ática, 1983.
- CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. História Questões e Debates, v. 42. Curitiba, 2006. Disponível em: . Acesso em: 10/07/2018.
- CERTEAU, M. de., GIARD, L.; MAYOL, P. A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.
- CRESWELL, J. W. Projeto de pesquisa: Métodos qualitativo, quantitativo e misto. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- DA MATTA, R. A casa & a rua. 5ª ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DIAS, Cristina Maria Nogueira Parahyba. A sociologia como ciência em Durkheim. Revista Praia Vermelha. Rio de Janeiro: UFRJ, n. 13, p. 174-205, segundo semestre. 2005.

DÓRIA, C. A. A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. Comida: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2010.

FLICK, Uwe. Uma introdução à Pesquisa Qualitativa. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2004.

GIL, Antônio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GÂNDARA, J. M. G.; GIMENES, M. H. S. G.; MASCARENHAS, R. G. Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. (Org.). Segmentação do mercado turístico – estudos, produtos e perspectivas. Barueri: Manole, 2009.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. de. A invenção do cotidiano - morar, cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994, p. 211-332.

GIMENES, M. H. S. G. Uma breve reflexão sobre o lugar da gastronomia nos estudos sobre turismo realizados no Brasil. Revista Turismo & Sociedade. v. 2, n. 2, p. 425-431. Curitiba: 2011. Disponível em: . Acesso em: 10/06/2018.

HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

Hall, C. Introduction: culinary tourism and regional development: from slow food to slow tourism? Tourism Review International, 9, 303–305 – 2006. doi:10.3727/154427206776330580.

IPHAN. [2014]. Disponível em:

<<http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/conPatrimonioE.jsf?tipoInformacao=1>>. Acesso em: 10 set. 2018.

LÉVI-STRAUSS, C. O cru e o cozido (Mitológicas v. 1). São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

MANZINI, E. J. A entrevista na pesquisa social. Didática, São Paulo, v.26/27, p.149-158, 1990/1991.

MINAYO, M. C. S.; DESLANDES, S. F.; GOMES, R. Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, 2009.

MONTANARI, M. O mundo na cozinha: história, identidade, trocas. São Paulo: Senac, 2009.

OLIVEIRA, T. S. de. Alimentação, identidade e memória práticas alimentares caboverdianas num contexto migratório. In: *Habitus*, v. 11, n. 1, p. 19-35, jan./jun. 2018, Goiânia. Disponível em: <<http://seer.ucg.br/index.php/habitus/article/viewFile/2845/1738>> Acesso em 15/09/2018

RONCHETTI, A. G. Instrumentos de captura, sistematização e disseminação de conhecimento tradicional e sua aplicabilidade em gastronomia. 2015. 118 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico, 2015. Disponível em: <<http://www.bu.ufsc.br/teses/PEGC0405-D.pdf>>. Acesso em: 20 agosto. 2018.

SANTOS, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: As dimensões do gosto. In: *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, 2011. Editora UFPR. Disponível em: Acesso em: 28/09/2018

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

SANTOS, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: As dimensões do gosto. In: *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, 2011. Editora UFPR. Disponível em: Acesso em: 28/09/2018.

Schlüter, R. G. (2003). *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph.

WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. In: *Habitus*, v. 11, n.1m p. 5-17, jan./jun. 2013. Disponível em: <<http://seer.ucg.br/index.php/habitus/article/viewFile/2844/1737>> Acesso em 05/09/2018.

UNESCO. [2014]. Basic Texts of the 2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0023/002305/230504e.pdf> . Acesso em: 10 ago. 2018.