

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
TOCANTINS**

CAMPUS PALMAS

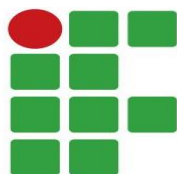
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO EM GESTÃO DE TURISMO

IVINA CARVALHO DA SILVA

**GASTRONOMIA E CULTURA: UM DIÁLOGO GASTRONÔMICO SOBRE O
OLHAR DOS EMPREENDEDORES DA CIDADE DE PALMAS**

PALMAS

2019



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
TOCANTINS**

CAMPUS PALMAS

CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO EM GESTÃO DE TURISMO

IVINA CARVALHO DA SILVA

**GASTRONOMIA E CULTURA: UM DIÁLOGO GASTRONÔMICO SOBRE O
OLHAR DOS EMPREENDEDORES DA CIDADE DE PALMAS**

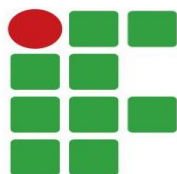
Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como exigência parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gestão de Turismo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins – Campus Palmas.

Orientador: Prof^a. DSc. Veruska Chemet Dutra.

Coorientador: Prof^a.MSc. Geruza Aline Erig

PALMAS

2019



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
TOCANTINS**

CAMPUS PALMAS

CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO EM GESTÃO DE TURISMO

IVINA CARVALHO DA SILVA

**GASTRONOMIA E CULTURA: UM DIÁLOGO GASTRONÔMICO SOBRE O
OLHAR DOS EMPREENDEDORES DA CIDADE DE PALMAS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como exigência parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gestão de Turismo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins – Campus Palmas.

Orientador: Prof^ª. DSc. Veruska Chemet Dutra.

Coorientador: Prof^ª.MSc. Geruza Aline Erig

BANCA EXAMINADORA:

Prof^ª. DSc. Veruska Chemet Dutra.

Prof^ª. DSc. Mary Lúcia Gomes Silveira de Senna

Prof. Richarlisson Henrique Pinheiro

PALMAS

2019

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho a minha família e todos aqueles que acreditaram na minha capacidade para conclusão deste curso.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente, a Deus por ter me dado saúde, capacidade e discernimento para desenvolver este trabalho.

Agradeço, a minha família, por todo suporte, paciência durante todo esse tempo e por confiarem nas minhas escolhas e se manterem firme e me levantando sempre que eu caia.

Agradeço as minhas orientadoras, Veruska Chemet Dutra e Geruza Aline Erig, por aceitarem este desafio e me instruírem da melhor forma possível para a conclusão deste trabalho, por me mostrar o mundo da ciência e acreditar que eu sempre podia mais, todo meu carinho e admiração.

Agradeço, aos professores que foram fundamentais para o meu crescimento pessoal e profissional em especial, a professora Jaci Câmara que sempre me incentivou e o professor Otávio Sena por toda ajuda ofertada durante este tempo! Meu respeito a todos vocês.

Agradeço ao CNPq e ao Grupo de pesquisa NETUH, assim como todos que se dispuseram a me ajuda no desenvolvimento da minha pesquisa.

Agradeço aos meus amigos que conquistei através do curso e sempre estiveram presentes, dando apoio e me incentivando e em especial Fernanda, Mayk, Lavínia, Eduardo e Léia.

Agradeço, todas as pessoas me ajudaram quando vim morar em Palmas e que sempre me incentivaram e nunca me deixou desistir dos meus sonhos e realizações, em especial minha amiga Heloisa da Comunidade Católica Shalom que é sinal de Deus na minha vida e mesmo quando eu me afastava dele, de alguma forma o senhor há colocava no meu caminho, como um sinal da presença dele.

GASTRONOMIA E CULTURA: UM DIÁLOGO GASTRONÔMICO SOBRE O OLHAR DOS EMPREENDEDORES DA CIDADE DE PALMAS

RESUMO

A gastronomia enquanto hábito alimentar de um povo é a maneira de satisfazer às necessidades básicas do ser humano. O costume relacionado à arte de preparar alimentos de cada povo está relacionado à sua cultura, vinculados à sua religiosidade, classe social, etnia, localização geográfica e o que cada lugar tem como alimento típico e influência sofrida. Com isso, a alimentação humana é um ato social e cultural, onde a escolha dos alimentos é definida por um conjunto de fatores econômicos, históricos, culturais, ecológicos e sociais, ligado a uma rede de representações, simbolismos e rituais. Então, a gastronomia é cada vez mais, uma fonte de conhecimento da cultura de um povo e necessita ser pesquisada para se tornar enraizada no local onde ela está sendo consumida. Palmas, Tocantins uma cidade de formação recente, que recebeu pessoas advindas de todas as partes do Brasil e tem sua gastronomia herdada dessa mistura de pessoas. Assim, o presente estudo teve como objetivo descrever a percepção dos empresários do setor de alimentos e bebidas sobre o que seria uma identidade gastronômica típica Palmense. A metodologia deste trabalho consistiu em uma pesquisa descritiva qualitativa, com levantamento de campo. Os resultados demonstram que mesmo que os empresários sejam originários de outros Estados, os mesmos reconhecem alguns elementos gastronômicos locais como sendo típicos da cidade e os comercializam utilizando esses alimentos como marketing do seu estabelecimento.

Palavras chaves: Alimentação, Gastronomia, Turismo

GASTRONOMY AND CULTURE: A GASTRONOMIC CONVERSATION ABOUT THE POINT OF VIEW OF PALMAS CITY FOOD BUSINESS ENTREPRENEURS

ABSTRACT

Gastronomy, as food habits of a certain community, is a way of satisfying human basic needs. The tradition regarding food preparation in each and every community is related to its culture, which encompasses religious beliefs, social status, ethnicity, geographical location, and typical foods and specific influences within each community. Thereby, human nutrition is a social and cultural act, in which food choice is defined by a set of economical, historical, cultural, ecological and social facts. These facts are related to a network of representations, symbolisms and rituals. Therefore, gastronomy is, more and more, a source of culture knowledge of an specific community, and, consequently, it needs to be studied in order to anchor in the location where it is eaten. Palmas, capital city of Tocantins State, is a young city, its population has come from several regions of Brazil and its gastronomy is an inheritance of this mixture of people. Thus, the present study aimed to describe the perception of local food business entrepreneurs about the typical gastronomic identity of Palmas. A descriptive qualitative research methodology was employed, including a field research. Results reveal that, even though food business entrepreneurs come from different States, they recognize some local gastronomic elements as typical from the city of Palmas and they sell typical food as marketing strategy in their businesses.

Keywords: Food, Gastronomy, Tourism

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	7
2 REVISÃO DE LITERATURA.....	9
2.1 Caracterização do estudo de caso: Palmas - TO	9
2.2 Território construído e gastronomia: suas relações	10
2.3 Culinária Típica.....	12
2. 4 Gastronomia Típica Região Norte.....	14
4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	17
5 DISCURSSÕES	19
5.1 Gastronomia Palmense na Percepção dos Empreendedores de Alimentos e Bebidas Locais	19
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	28
REFERÊNCIAS.....	30
APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO ESTABELECIMENTO.....	34

1 INTRODUÇÃO

A alimentação faz parte do cotidiano das pessoas e está presente em diversos momentos de sociabilização como as refeições; encontro com amigos; nas festas e ocasiões comemorativas e, em tantos outros momentos. Além disso, a alimentação humana tem importância nos processos nutritivos, na restauração das forças vitais do organismo, na satisfação de preferências alimentares e nos hábitos de cada sociedade.

Assim, a cultura de uma sociedade também pode ser representada por seus hábitos alimentares, pelas variáveis na determinação da escolha de produtos culinários e pela relação existente entre a comida e a identidade cultural da sociedade na qual está inserida.

Dessa forma, pode-se entender que a historicidade da sensibilidade gastronômica é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho que marcaram uma época. Neste contexto, o que se come é tão importante quanto o que se come, onde se come como se come e com quem se come (SANTOS 2005). Logo, reforça-se que a comida típica que representa uma tradição não necessariamente faz parte do dia a dia de seu povo, o importante é que ela desperte um sentimento de apropriação, que faz com que a comida vista a “roupagem” de seu país de origem (REINHARDT, 2007).

Pressupondo-se, então, que a cultura brasileira caracteriza-se por uma mistura de raças, crenças, costumes e hábitos alimentares diferentes, o presente estudo objetivou identificar alimentos presentes na cidade de Palmas, capital do estado do Tocantins, contribuindo assim na formação histórico/cultural da cidade, tendo como foco a análise da percepção dos empreendedores de alimentos e bebidas sobre a gastronomia local.

O estudo mostra-se importante por não haver documentos que trate da temática sobre a identidade gastronômica de Palmas. Destacamos que a capital trata-se de uma cidade planejada tendo apenas 30 anos de sua criação e seu povoamento se deu através da migração de pessoas de diversas regiões do Brasil, o que trouxe a problemática da pesquisa em descobrir qual seria a identidade gastronômica da cidade, mediante essa mistura da cultura brasileira.

É fato que os estabelecimentos de alimentos e bebidas comercializam em seus cardápios alguns elementos gastronômicos, considerando-os como típicos da região. Diante deste contexto o presente estudo procurou responder ao seguinte questionamento: Qual é a percepção dos empresários locais do setor de Alimentos e Bebidas em Palmas sobre gastronomia típica palmense?

Portanto o objeto do estudo foi identificar os alimentos que são considerados típicos de Palmas através da percepção dos empresários da cidade, visando analisar quais territorialidades da cultura se manifestam através da gastronomia de Palmas, detectar como as culturas gastronômicas se apropriaram de alguns territórios em Palmas e manifestam uma territorialidade específica e assim entender as relações que constroem os territórios e as territorialidades do panorama gastronômico em Palmas.

Inicialmente este trabalho descreve a metodologia utilizada nas pesquisas de campo e bibliografias referenciadas e apresenta uma breve descrição das características históricas de formação de Palmas – Tocantins. Em seguida, expomos o referencial teórico da pesquisa, definindo a identidade local e sua relação com a cultural, os elementos conceituais de território construído; a gastronomia bem como os aspectos culturais da culinária da região Norte do Brasil.

Os resultados são apresentados com as discussões do trabalho de campo realizado com os empresários palmenses, sendo as análises feitas através de gráficos sobre a percepção dos mesmos da identidade gastronômica local, finalizando com as considerações finais do trabalho, analisadas sob a ótica da problemática apresentada.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Caracterização do estudo de caso: Palmas - TO

Inaugurada em 20 de maio de 1989 e instalada em 1º de janeiro de 1990, a capital do Tocantins é a última cidade brasileira planejada do século 20. Localizada a 805 km de Brasília-DF, com área de 2.219 km² e população estimada de 299.127 (IBGE, 2010).

Possui uma arquitetura arrojada, com avenidas largas e divisão urbanística caracterizada por grandes quadras comerciais e residenciais. Via obrigatória de acesso entre as regiões Norte e Sul do País, pela Capital e entorno passam os grandes projetos estruturantes como a Ferrovia Norte-Sul, hidrovía Araguaia-Tocantins e a BR-153 (Prefeitura de Palmas, 2019).

A cidade é representada por pessoas vindas de diversas regiões do Brasil, tal afirmação pode ser analisada os dados estatísticos do IBGE (2010), no qual descreve que dos 228.332 residentes em Palmas. Mostrando que 129.527 vinham da região Norte, 49.041 da Região Nordeste, 13.471 da Região Sudeste, 4.941 da Região Sul, 28.760 da Região Centro-Oeste, 2.297 Sem especificação e 295 Estrangeiros (IBGE, 2010). Podendo observar a diversificação existente na Capital.

O Estado do Tocantins encontra-se na zona de transição geográfica entre o cerrado e a floresta amazônica. (BIOMAS). De acordo com o Mapa de Biomas do Brasil e o Mapa da Vegetação do Brasil (IBGE, 2004), o Bioma Amazônia ocupa cerca de 9% do território do Estado de Tocantins e o restante do território 91% é ocupado pelo Bioma Cerrado. Logo que com a influência deste bioma o cerrado é bastante abrangente no estado do Tocantins, coma sua vegetação é semelhante à savana, com árvores baixas, esparsas, folhas grossas e arbustos.

Segundo a Prefeitura de Palmas 2019, a cidade é propícia ao desenvolvimento do turismo de negócios e eventos e ecoturismo. Tendo o estado do Tocantins tem se destacado por sua biodiversidade, tendo Palmas como portal de entrada para o Jalapão, principal produto turístico do Estado, a ilha do Bananal, e Taquaruçu, atrativo ainda pouco explorado se comparado aos outros, mas que possui grande potencial ecoturístico (MORAIS; OLIVEIRA, 2019).

Ainda segundo os autores, “Com o objetivo de promover o Distrito de Taquaruçu e também com o intuito de formar uma identidade gastronômica no estado do Tocantins, iniciou-se o Festival Gastronômico de Taquaruçu, o qual incentiva a criação de pratos feitos

a partir de ingredientes tipicamente regionais e que têm como base a herança culinária dos estados de Goiás, Pará, Piauí, Maranhão, Bahia e dos indígenas remanescentes, destacando-se que a primeira edição do evento não teve uma conotação comercial, sendo realizada apenas uma competição de pratos”.

A principal função dos eventos é promover causas, ideias e conceitos, por meio da provocação dos afetos e da sensibilidade humana, e mesmo quando possuem objetivos comerciais, eles precisam tocar as pessoas de forma diferenciada, promovendo sensações marcantes para tornarem-se inesquecíveis (SEBRAE, 2015).

Haja vista, que a gastronomia tem uma ligação com a origem de um povo e desta maneira o mesmo vem herdando práticas de se alimentar através da cultural local. Mostrando assim uma influência gastronômica.

2.2 Território construído e gastronomia: suas relações

De acordo com Raffestin (1993), o território é uma construção conceitual a partir da noção de espaço. Com isso o autor pretende fazer uma distinção entre algo já "dado", o espaço – na condição de matéria prima natural e um produto resultante da moldagem pela ação social dessa base – e o território – um construto, passível de "uma formalização e/ou quantificação".

Assim, "a produção de um espaço, o território nacional, espaço físico, balizado, modificado, transformado pelas redes, circuitos e fluxos que aí se instalam: rodovias, canais, estradas de ferro, circuitos comerciais e bancários, auto-estradas, e rotas aéreas, etc.", (LEFEBVRE, 1978, p. 259 apud RAFFESTIN, 1993, p. 143). O território é, assim, a base física de sustentação locacional e ecológica, juridicamente institucionalizado do Estado Nacional. Contém os objetos espaciais, naturais e/ou construídos, na condição de instrumentos inabituais para (re) produção de uma identidade étnico-sócio-cultural. Desta forma, observa-se a inclusão que o território abrange, de modo que mostrasse a sua proporção territorial, diante de todo o espaço físico sendo modificado a cada geração.

O território é, portanto, junto com a soberania e o povo, um dos três elementos básicos que formam a nação-estado moderna. Essa concepção, que se reporta às formulações do estado moderno, acompanhou a formação da geografia moderna, a partir da proposta de Ratzel (1897, p. 83) de relacionar sociedade, estado e território.

Trata-se de uma visão nascida do contexto pós-medieval europeu, quando uma base patrimonial de origem feudal ajudou a plasmar o território da nação-estado moderna: "o estado territorial nacional foi evolução inovadora sobre o regime territorial feudal, embora guardando seu traço medieval [patrimonialista] original" (BAHIA, 1979, p. 2). Sua característica maior é a forma de propriedade territorial, que se expressa em uma soberania patrimonial excludente. Santos (2005) diz que "durante muito tempo, a alimentação e as práticas culinárias constituíam-se em espaço privilegiado da antropologia e dos antropólogos"

Claude Fischer (1990, p. 9) disse que, pelo fato de sermos onívoros, a incorporação da comida é sempre um ato com significados, fundamental ao senso de identidade. Se as técnicas, as disponibilidades de recursos do meio, a organização da produção/distribuição na sociedade moderna imprimem as possibilidades, cada vez mais ampliadas, de produzir e consumir alimentos cabe à cultura definir o que é ou não comida, prescrever as permissões e interdições alimentares, o que é adequado ou não, moldar o gosto, os modos de consumir e a própria comensalidade.

Segundo Coelho, a cultura de um território não pode ser determinada e construída por um único ator. Pelo contrário, a cultura e a identidade territoriais são necessariamente resultantes de um conjunto pouco orquestrado de atores, os quais aprendem, modelam e são modelados por uma cadência de práticas culturais e culturalizantes. Entretanto a compreensão desta territorialidade, tão dificilmente defendida por alguns protagonistas que estudam políticas públicas, pode transformar os espaços de vanguarda na experimentação de pactos e acordos territoriais, a partir da problematização de identidades territoriais.

Além dos conceitos de comida e de alimento, embora ainda não se encontre um substituto mais atual, o entendimento da culinária e da gastronomia de Brillat-Savarin (1995) é elucidativo:

[...] a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos (p. 57).

Pode-se dizer, portanto que a gastronomia faz parte de um determinado território, pois ela o representa, assim como sua cultura, suas tradições, hábitos e crenças.

Segundo o gastrônomo francês Brillat-Savarin (1995, p.57), culinária se define por "arte ou técnica de cozinhar, especialmente pratos sofisticados" ou "conjunto de pratos de um país, de uma região ou de um lugar.", enquanto se define gastrófilo como "aquele que gosta

de comer bem”. Diante disso, observa-se que a gastronomia vai além de um prato pronto, mas ela representa uma origem e o ato de fazê-la.

A gastronomia mundial foi transformada com a globalização. De um lado observa-se a arte da cozinha, praticada pelos grandes chefs, por outro, temos as tendências a regionalização. Vários temperos e especiarias estão à disposição dos cozinheiros em qualquer local do mundo; o açúcar, café e o trigo não pertencem mais a um local específico, são produzidos e exportados. Igualmente, os meios de transporte e a comunicação tornaram os produtos universais, mas ao mesmo tempo ainda há a preocupação quanto a manter as tradições e costumes no preparo dos pratos regionais. (LEAL, 2004)

A tendência da gastronomia mundial é a globalização e, como contra reação, a regionalização. Ou seja, ao mesmo tempo em que muitos cozinheiros buscam inspiração na culinária de povos diferentes, outros chefs estão pesquisando e fortalecendo as cozinhas regionais de seus países. Cozinhar, hoje, é manter um olho na feirinha da esquina e outro na prateleira reservada aos produtos importados.

Flandrin (1998) relata que a partir do início do terceiro milênio na Suméria ou, no mais tardar, no segundo milênio em outras regiões da Mesopotâmia e da Síria, inúmeros textos comprovam a existência de banquetes com ritos precisos. Embora eles descrevam principalmente os banquetes dos deuses ou dos príncipes, referem-se também as festas das pessoas comuns. Comer e beber juntos servia para fortalecer a amizade entre os iguais, para reforçar a relação entre senhor e vassallos, seus tributários, seus servidores e, até os servidores de seus servidores.

Haja vista que a relação da gastronomia é predominante com a cultura de um povo. Portanto a culinária típica de um local pode ser identificada através do ato de comer e das características gastronômicas do mesmo. Assim percebendo a relação da cultura com sua culinária típica.

2.3 Culinária Típica

A palavra culinária vem do latim *culinarius*, que deriva da palavra *culina*, que quer dizer cozinha. Diz respeito à arte de cozinhar e pode ser caracterizada por um conjunto de aromas e sabores peculiares a uma dada cultura. Trata-se de um fenômeno estritamente cultural que diferencia o homem dos demais animais (CASTRO e DIEZ-GARCIA, 2010).

A culinária pode ser entendida como qualquer tipo de processamento de transformação do alimento ou pode ser considerada a partir da passagem da ingestão de

alimentos crus para cozidos. Neste caso, o uso do fogo, dominado pelo homem cerca de 500 mil anos a.C., passa a ser seu marco inaugural (FLANDRIN e MONTANARI, 1998).

Fagliari (2005, p. 1, apud GUIMARÃES, 2015) afirma que nos primórdios da civilização, alimentar-se consistia apenas em satisfazer uma necessidade biológica. Em seguida, a comida passou a ter seu significado ligado a elementos como opulência, religiosidade, festejos e outros. Alimentos específicos eram consumidos em determinados rituais religiosos ou por classes sociais diferenciadas, como forma de oferenda, no primeiro caso, e de status social, no segundo.

A história da culinária se inicia quando o homem começa a cozinhar os alimentos se distanciando assim dos outros animais. Foi com a descoberta do fogo que o ser humano começou a perceber melhor o processo de cocção dos alimentos. Começava aí um retardamento na decomposição dos alimentos e uma grande liberação de odores e sabores em altas temperaturas tornando os alimentos mais digeríveis e saborosos. Notamos aqui a primeira técnica de conservação da alimentação. (LEAL, 2004)

O ato de cozinhar pode ser considerado um diferencial da espécie humana exceto por uma séria qualificação: no vasto espaço de tempo da história humana, a culinária é uma novidade recente. Não há qualquer evidência possível de que tenha mais de meio milhão de anos, nem evidências absolutamente convincentes de mais de cerca de 150 mil anos (FERNÁNDEZ-ARRESTO, 2010). Ainda segundo o autor, “a revolução do cozimento foi a primeira revolução científica: a descoberta, por experimentação e observação, das mudanças bioquímicas que transformam o sabor e ajudam a digestão”.

Segundo Ornellas (2003), não foi difícil integrar a culinária portuguesa, indefinida na origem e simples na essência, com a abundância e a versatilidade natural de que dispunham o índio brasileiro.

Porém, num primeiro contato, as características de gostos e costumes se esbarraram. De acordo com Cascudo (2004) Pedro Álvares Cabral deu para os índios brasileiros pão, peixe cozido, confeito, fartéis, mel e figos passados e os mesmos provaram, porém não quiseram os alimentos.

A comida – e as tradições em torno dela – é profundamente vinculada às histórias pessoais e coletivas, é marcante na organização do cotidiano, na forma como fruímos a vida, no modo que nos relacionamos com outras pessoas. É, também, fundamental na maneira como aprendemos a ver e sentir nossos territórios de pertença. A comida e o comer integram, assim, aquele complexo de práticas, crenças, símbolos e hábitos que chamamos de cultura e que nos ajuda a compreender e distinguir identidades. Ou seja, se podemos estudar a cultura a

partir da comida e do comer, poderíamos também intervir sobre a cultura e sobre o território a partir da comida e do comer (NETO & BOULHOSA, 2013).

Contudo a influência portuguesa na gastronomia brasileira iniciou-se com a chegada da expedição de Cabral ao Brasil, em 1500, quando o português observou a alimentação dos índios, que tinham a mandioca como seu principal prato de subsistência. Com essa matéria-prima fizeram adaptações úteis e aprimoraram a forma de preparar os alimentos para sua própria sobrevivência (SENAC, 2015).

Nos dias atuais a gastronomia tem se destacado no mercado turístico, haja vista que ela se tornou muito mais que um ato de se alimentar, mas algo fundamental para a identificação de uma cultura de um povo. Podendo destacar que cada região e país tem sua representação através da gastronomia.

2. 4 Gastronomia Típica Região Norte

A gastronomia do Norte do Brasil (região composta pelos estados Acre, Amapá, Amazonas, Pará, Rondônia, Roraima e Tocantins), possui forte influência indígena, com muitos pratos de peixes e carnes de caça. É rica devido aos ingredientes oferecidos pelo bioma amazônico e parte da cultura portuguesa foi incorporada na gastronomia através dos imigrantes que permaneceram na região após a colonização. Além disso, outros povos deixaram suas contribuições tais como japoneses, italianos e libaneses. (PORTAL Amazônia Legal, 2014).

Desta forma, destaca a importância do bioma que representa esta região, pois o mesmo tem uma influência grande na gastronomia.

A região Norte tem em suas composições pratos com os principais ingredientes mais consumidos na região que são o milho, a mandioca, a farinha d'água, a farinha seca, a farinha de peixe, o guaraná em pó, o açaí, o cupuaçu, as castanhas, peixes diversos, dentre outros. (PORTAL Amazônia Legal, 2014).

Segundo TURISMO do estado do Tocantins, 2016, O Tocantins possui dois importantes rios que passam pelo Estado, o Rio Araguaia e o Rio Tocantins, devido a isso a gastronomia é rica em peixes e frutos do cerrado, a sua cozinha tem, entre suas principais influências, a cultura indígena, portuguesa, paulista, mineira e negra, e é muito semelhante à cozinha goiana, em pratos como o arroz com pequi, pamonhada e o peixe.

Observa-se que no Tocantins os alimentos predominantes são representação de outros estados que fazem divisa com o mesmo. Embora esses alimentos são transportados de outros

estados, eles são utilizados como representação do Tocantins e da gastronomia de cidade de Palmas.

Um evento que colabora com a gastronomia do Tocantins é Festival Gastronômico de Taquaruçu, que vem se consolidando como um dos principais eventos gastronômicos da Região Norte e está em sua 13ª edição. Tem como foco a valorização dos ingredientes culinários regional e considera a criatividade na elaboração dos pratos. Os sabores da culinária tocantinense aliados às atrações musicais do circuito nacional atraem ao distrito muitas pessoas que buscam, a cada edição, experimentar as iguarias concorrentes, além de prestigiar a música e o artesanato (MORAIS; OLIVEIRA, 2019).

Em 2017 foi criada a lei objetivando que o Chambari, a Buchada e a Paçoca de Carne Seca, como símbolos e expressão de cultura e gastronomia do Estado do Tocantins:

LEI Nº 3.253, DE 31 DE JULHO DE 2017. Declara patrimônio cultural e gastronômico do Estado do Tocantins as comidas típicas que especifica. O Governador do Estado do Tocantins: Faço saber que a Assembleia Legislativa do Estado do Tocantins decreta e eu sanciono a seguinte Lei: Art. 1º Esta m tem como objetivo reconhecer a importância dos pratos típicos: a Buchada, o Chambari, e a Paçoca de Carne Seca, como símbolos e formas de expressão cultural e gastronômica do Estado do Tocantins. Art. 2º É declarado como Patrimônio Cultural e Gastronômico do Estado do Tocantins a Buchada, o Chambari, e a Paçoca de Carne Seca.

Segundo a Lei Nº 3.253 no Art.1º, tem como objetivo reconhecer a importância dos pratos típicos existente no Estado do Tocantins. Desta forma, observa-se que existe a representação dos símbolos turísticos em consonância com o turismo gastronômico, demonstrando a alimentação como símbolo do lugar e da cultura do destino, relacionado ao imaginário da policultura, da cultura e da infraestrutura.

Neste sentido, podendo entender a importância dos símbolos gastronômicos para a construção do turismo local e em se tratando de uma cidade ainda em consolidação, no caso da cidade de Palmas, as identificações desses elementos para serem formulados símbolos gastronômicos identitários podem contribuir no resgate da história e tornar a cidade ainda mais atrativa aos olhos do turista.

Podendo também destacar que a cidade sedia a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) que é uma entidade nacional e dirigida por empresários de bares e restaurantes que concluíram que os grandes problemas de seus estabelecimentos e os demais do país podem ser resolvidos com qualidade, produtividade e associativismo (ABRASEL, 2019).

A missão da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes é representar e desenvolver o setor de alimentação fora do lar, contribuindo para facilitar o empreender e melhorar a qualidade de vida no Brasil. Desta forma, ela promove eventos entre seus associados e festivais em cada local que está estabelecida.

Segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel, 2019) Com bares e restaurantes presentes nos 5.570 municípios brasileiros, o setor congrega um milhão de negócios e gera seis milhões de empregos diretos em todo o Brasil, representando atualmente 2,7% do PIB nacional. Somado a isso, o hábito de comer fora de casa é crescente no País e, no último levantamento feito pelo IBGE, correspondia a 32,8% de todo gasto dos brasileiros com alimentos (POF IBGE 2017-2018).

E, assim como a própria sociedade, a Abrasel assume um papel cada vez mais ativo na construção e condução dessas mudanças. Para isso, investiu em seu projeto de expansão e capilarização: são 27 seccionais, em todas as unidades federativas, e 18 regionais. Elas são peças fundamentais para realização de projetos de promoção da gastronomia como diferencial competitivo para o turismo, bem como para ações de qualificação e geração de inteligência para o setor, como os Festivais Brasil Sabor e Bar em Bar, o concurso O Quilo é Nosso, os Encontros Nacionais, a Semana da Alimentação Fora do Lar e o Congresso Nacional Abrasel (ABRASEL, 2019). Assim, observa a importância da Abrasel na cidade de Palmas, pois ela vem crescendo junto com a cidade e promovendo eventos relacionados a gastronomia.

4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia deste trabalho consistiu em uma pesquisa descritiva qualitativa, com levantamento de campo. Oliveira (2007) define a pesquisa qualitativa como sendo:

Um processo de reflexão e análise da realidade através da utilização de métodos e técnicas para compreensão detalhada do objeto de estudo em seu contexto histórico e/ou segundo sua estruturação”. Esse tipo de abordagem requer revisão da literatura referente ao tema, observações, aplicação de questionários e realização de entrevistas, ou seja, um levantamento de dados cuja análise deve ser apresentada de forma descritiva. Isto é, os pesquisadores qualitativos estão interessados em ter acesso a experiências, interações, documentos em seu contexto natural (OLIVEIRA 2007, p. 37).

Para a delimitação do universo desta pesquisa, foram utilizados os dados do último inventário turístico realizado no estado pela Agência de Desenvolvimento Turístico do Tocantins (ADTUR, 2010). O documento pesquisado mostra que Palmas tem 110 estabelecimentos gastronômicos, e por meio desses foi realizado um levantamento de quais estabelecimentos comercializam seus produtos com “slogan” de uma culinária típica Palmense.

O trabalho empírico foi realizado inicialmente com reunião para a escolha desses restaurantes baseando-se nas informações obtidas por sites e referências dos estabelecimentos. Foram escolhidos os estabelecimentos localizados em regiões turísticas da cidade, pois como: Praia da Graciosa, Praia do caju, Praia do Prata, Feiras e em torno do centro da cidade, os quais recebem um fluxo maior de turistas e trabalham com serviço de buffet e serviços *à la carte*.

Para iniciarmos essas análises foi relevante saber alguns elementos iniciais de ordem socioeconômicas sobre os empreendedores de alimentos e bebidas pesquisados, como: naturalidade, estado civil, sexo, idade, escolaridade. A intenção desse levantamento foi obter informações mais precisas sobre o perfil dos empresários locais, para comparar essas respostas com as respostas dos mesmos, sobre a identificação gastronômica de Palmas e sua herança/memória gastronômica.

A amostra foi composta por 23 estabelecimentos do segmento de A&B entre restaurantes e bares, haja vista, que os estabelecimentos comercializam seus produtos ditos como culinária típica palmense e os mesmos foram escolhidos de modo aleatório, através do inventario que obtive.

A coleta de dados foi realizada através de um questionário semi estruturado (vide apêndice 1), aplicado nos estabelecimentos tendo como foco os empresários e/ou gerentes. As

perguntas foram divididas entre aspectos demográficos e socioeconômicos e perguntas diretamente relacionadas com o objetivo da pesquisa. O mesmo também foi realizado através do google forms.

5 DISCURSSÕES

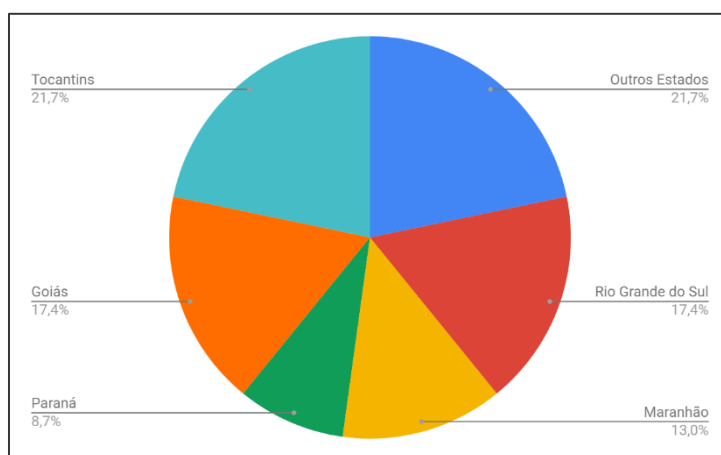
5.1 Gastronomia Palmense na Percepção dos Empreendedores de Alimentos e Bebidas Locais

O público entrevistado foi representado em sua maioria (61%) por homens e 39% do sexo feminino, com faixa etária entre 41 a 60 anos (sendo 65%) e 22% eram de pessoas de 25 a 40 anos. Quanto à faixa etária a maioria representada por 30% possuíam ensino médio completo e 21% com ensino superior incompleto e apenas 13% com superior completo.

Conforme o figura 1, 22% dos empresários são do estado do Tocantins, e 17% são dos estados do Goiás e Rio Grande do Sul. Isto apresenta uma multiculturalidade presente na Capital e enriquecendo a gastronomia local.

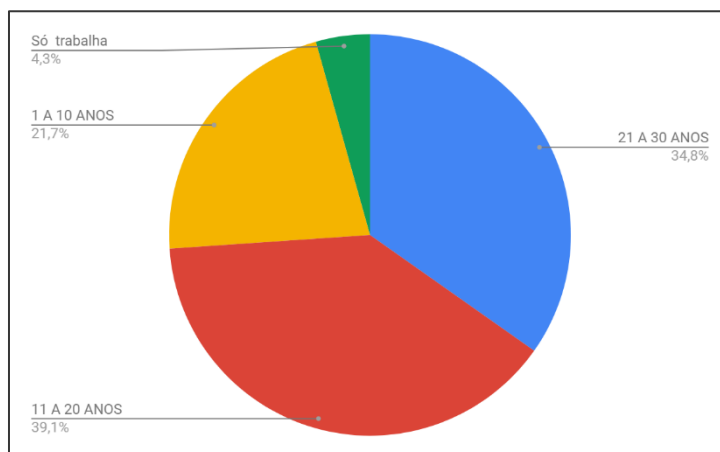
Podemos observar naca figura 2, que 39% moram em Palmas entre 11 a 20 anos, e 35% moram entre 21 a 30 anos. O que significa que a maioria dos empresários acompanha o crescimento do estado desde seu início tendo, portanto, acompanhado os principais costumes alimentares daquele momento e podem assim contribuir para a descrição de uma identidade gastronômica local.

Figura 1 – Naturalidade



Fonte: Elaboração Própria

Figura 2 – Mora em Palmas a quanto tempo?



Fonte: Elaboração Própria

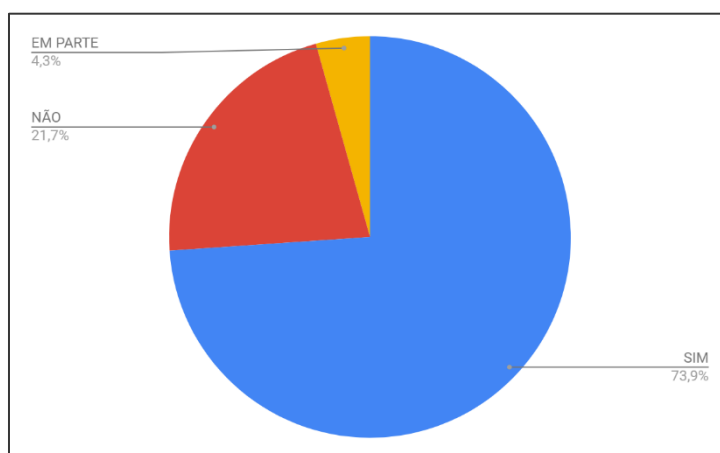
Quanto às perguntas que estão ligadas a percepção do empreendedor local sobre a gastronomia palmense pode observar que eles conseguem identificar que a alimentação é uma forma de manifestar a nossa cultura. Essa questão teve as seguintes respostas dos empresários:

“Manifestar nossa cultura é expressar o regionalismo, com um pouco dos costumes locais”.

“A alimentação é uma forma de identificar a cultura de um povo”.

Outra informação importante da pesquisa que foi obtida é se Palmas tem gastronomia típica, de acordo com a concepção dos entrevistados 74% disseram que Palmas tem uma gastronomia local e 22% afirmaram que Palmas ainda não tem uma comida para ser considerada típica, conforme podemos observar na figura 3.

Figura 3 – Você acha que Palmas tem comida típica?



Fonte: Elaboração Própria

Sobre os alimentos que são identificados como típicos de Palmas, na visão dos

empresários, podemos constatar no quadro 1, que 17%, afirmam que o pequi e o Tucunaré são os alimentos típicos de Palmas, em seguida temos o Chambari com 15% afirmando que esses são as principais preparações de pratos típicos.

Quadro 1 – Cite as comidas que acha que são típicas em Palmas?

Alimentos	Número de indicações
Pequi Tucunaré	17%
Chambari	15%
Não tem	11%
Galinha Caipira Caranha	6%
Frango com Pequi	5%
Buchada Buriti Maria Isabel com Pequi	2%

Fonte: Elaboração Própria

Podemos perceber, diante das respostas que esses alimentos citados têm relação com a cidade de Palmas. O pequi é um fruto nativo do cerrado, encontrado com facilidade na cidade, quando está na época de colheita, normalmente entre os meses de novembro a janeiro. São várias receitas que acompanham o pequi, como frango caipira, no arroz, com carne seca ou apenas ao molho. Podendo assim, observar na figura 1.

Figura 1. Pequi em conserva



Fonte: Arquivo pessoal

O Tucunaré é um peixe de escamas, com corpo alongado e um pouco comprimido, mesmo é um peixe de água doce é conhecido popularmente como Tucunaré Amarelo. No Tocantins ele é um dos pratos mais pedidos nas Praias de água doce e é servido assado. Pode-se ver na figura 2.

Figura 2. Tucunaré frito



Fonte: Arquivo pessoal

O chambari é uma adaptação tocantinense do “ossobuco” italiano, que significa, osso furado. No Tocantins, o corte do osso é feito de forma horizontalmente e cozido com condimentos. O chambari é servido com arroz, cheiro verde e, com frequência, também com farinha de mandioca e muita pimenta (opcional do cliente). Desta forma, observa-se na figura 3 como é servido.

Figura 3. Chambari



Fonte: Arquivo pessoal

Porém, 22% empresários responderam que Palmas ainda não tem uma comida típica, justificando que há uma miscigenação cultural na cidade e que por isso ela ainda não pode ter ou ainda não existe um alimento considerado típico.

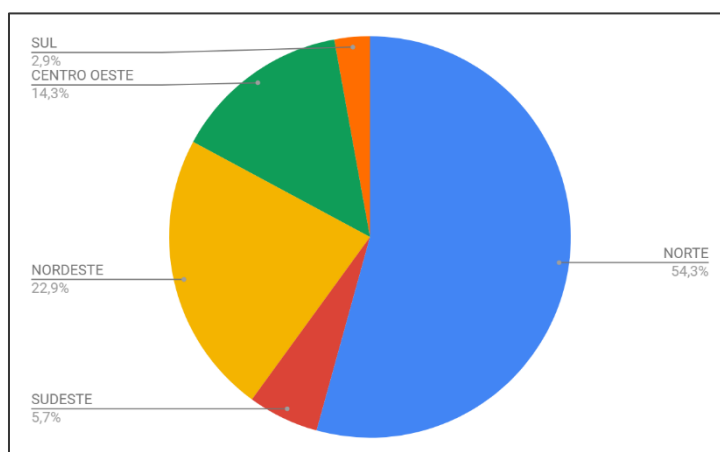
Como já mencionado, Palmas tem 30 anos e para se criar identidade cultural, ou seja, um conjunto vivo de relações sociais e patrimônios simbólicos historicamente compartilhados que estabelece a comunhão de determinados valores entre os membros de uma sociedade não é tão rápido e simples. Não só com relação à gastronomia, mas na arte, música, dança, vestimentas, símbolos e práticas sociais. Por essa razão, 22% acreditam que a capital do Tocantins ainda não tenha um alimento tipicamente palmense.

Quando perguntados sobre a região de procedência dos alimentos que os entrevistados acreditam serem típicos (vide figura 4), observou que 54% destes alimentos vieram da região Norte e 23% da Nordeste, de modo que, essas duas regiões fazem divisa com o Estado do Tocantins. Podemos constatar que 14% respondeu que esses alimentos vieram da região Centro Oeste, lembrando que o estado anteriormente era Norte do Goiás.

Analisando essas respostas com a herança cultural dos entrevistados, podemos observar que muitos deles atribuem a proximidade de Palmas com os Estados de: Maranhão, Piauí, Pará, Bahia, Mato Grosso e Goiás, sendo que nossa gastronomia herdou traços culturais dos seus novos moradores que trouxeram consigo seus hábitos e práticas sociais.

Para Radcliffe-Brown (1989), herança significa a transferência de *status* baseada na relação existente entre dois membros de um grupo social, entre aquele que transmite e o que recebe. Tal relacionamento é de caráter pessoal, e geralmente ocorre entre parentes, sendo a passagem de pai para filho a mais tradicional.

Figura 4 – Saberria dizer de qual região do Brasil vieram esses alimentos que você considera típico de Palmas?

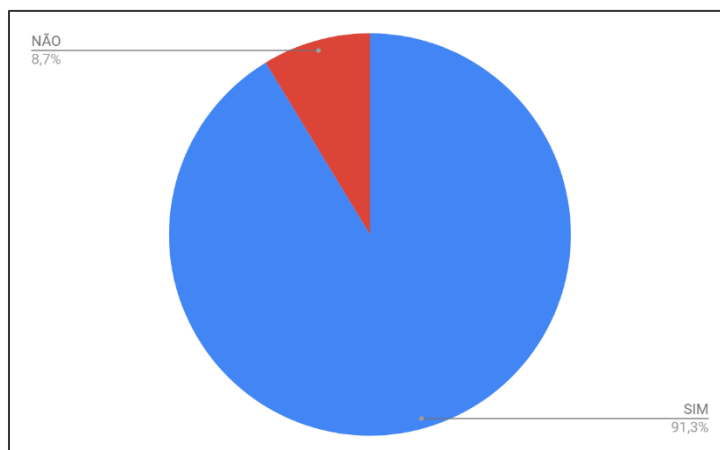


Fonte: Elaboração Própria

Quando perguntados sobre a comercialização desses alimentos, 91% responderam que comercializam algumas comidas típicas citadas pelos mesmos, o que demonstra claramente que os entrevistados acreditam que Palmas está firmando sua identidade gastronômica. 9%

empresários não comercializam nenhum desses alimentos ditos “típicos” pois acreditam que não existe um alimento considerado típico, trabalhando com alimentos de outros estados e até internacionais, conforme o figura 5.

Figura 5 - O seu estabelecimento comercializa alguma comida típica de Palmas?



Fonte: Elaboração Própria

Percebe-se ainda na tabela 2, que os estabelecimentos comercializam o mesmo alimento com diversas formas de preparo, mostrando a diversificação desses elementos. Porém um dos alimentos mais comercializado entre esses estabelecimentos é o Tucunaré que apresenta 24%, comercializa estes alimentos em seus empreendimentos com mais facilidades, pois é a procura do turista de Palmas.

Tabela 2 – Quais comidas típicas de Palmas seu estabelecimento comercializa?

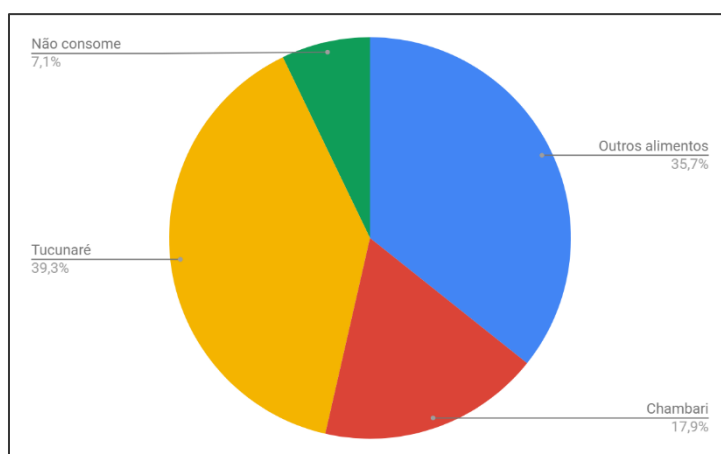
Alimentos	Número de indicadores
Tucunaré	24%
Chambari	17%
Pequi	12%
Caranha	7%
Pirarucu	
Não comercializam	5%
Carne de sol	
Paçoca de carne de sol	2%
Buchada	
Cupuaçu	
Peixe	

Fonte: Elaboração Própria

Segundo a figura 6, o tucunaré é o alimento mais consumido nos estabelecimentos citados por 39% dos entrevistados em seguida vem o Chambari com 18%, podendo assim dizer que estes são os dois alimentos mais consumidos entre a população e os visitantes pela cidade. Posto anteriormente, que o Tucunaré é o mais comercializado entre os estabelecimentos, neste gráfico informa que ele também é o mais consumido pelos clientes do mesmo.

Sendo assim, a relação da origem dos empresários que foi citado na figura 1, pode ter influenciado para o tipo de comida esses empresários poderiam comercializar nos estabelecimentos.

Figura 6 – Qual comida típica de Palmas você acha que seu cliente mais consome?

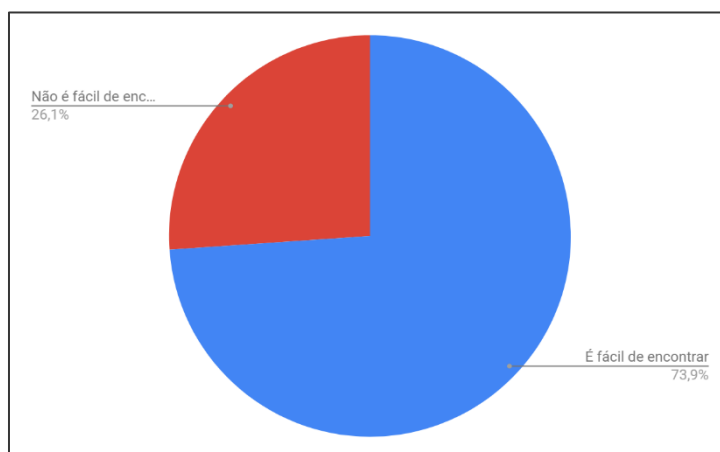


Fonte: Elaboração Própria

De acordo com a figura 7, em relação a oferta desses alimentos, 74% dos entrevistados acha que a oferta de comida considerada típica é suficiente e é encontrada com facilidade, pois a maioria dos restaurantes da cidade oferece, sendo que 26% empresários disseram que não é fácil encontrar essa comida especificamente, pois tem pouca oferta e nem sempre é encontrada em restaurantes conhecidos ou nos melhores e mais sofisticados.

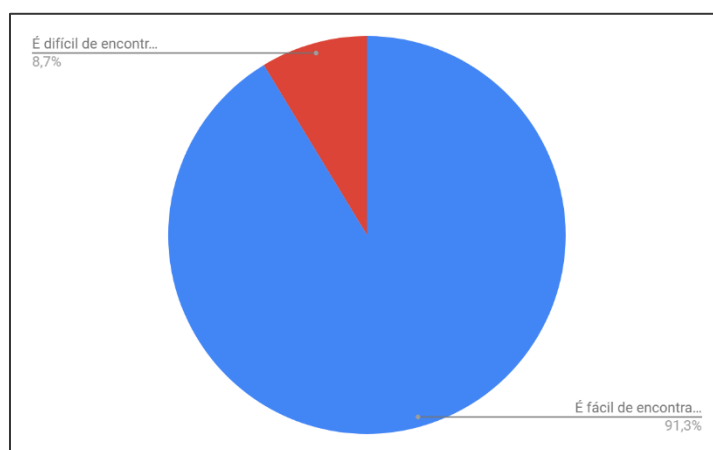
Sobre a compra de insumos para a produção desses pratos típicos, 91% dos entrevistados responderam que é fácil de encontrar esses insumos e que a maioria deles já possuem seus fornecedores frequentes sendo que preços são justos. 9% disseram que não é fácil encontrar esses insumos, pois tem poucos fornecedores, ou os insumos são de acordo com a temporada o que os deixa mais caros e muitas vezes com menos qualidade, conforme a figura 8.

Figura 7 – Você acha que a oferta de comida considera “típica de Palmas é suficiente, o cliente encontra com facilidade, ou ainda tem pouca oferta?



Fonte: Elaboração Própria

Figura 8 – Você acha que é fácil para encontrar os insumos para produzir a comida típica de Palmas?



Fonte: Elaboração Própria

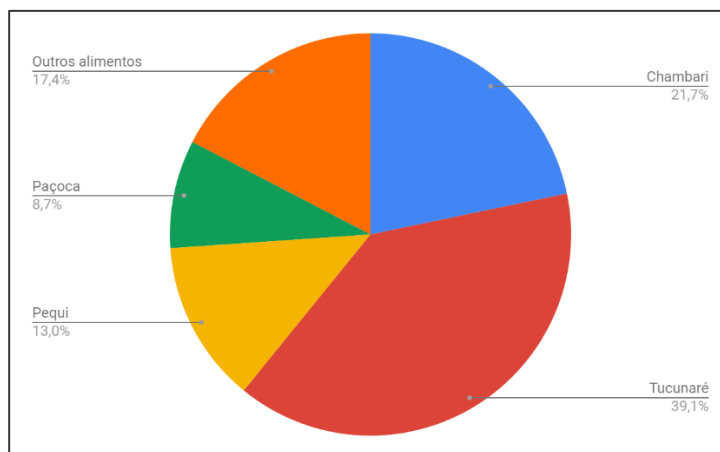
Instigados a apontar somente um alimento considerado típico da gastronomia do Tocantins 39% dos entrevistados elegeram o Tucunaré como sendo o a prato principal da culinária tocantinense, pois é um dos pratos mais consumidos na região Norte e no estado também e principalmente na parte das praias da cidade.

Observa-se que é muito procurado pela população local, bem como pelos turistas, entretanto este alimento tem uma forte representação também por fazer parte do bioma da Amazônia. Em seguida vem o Chambari com receitas gourmetizadas, além de ser uma parte do boi muito apreciada pelo sabor e a forma do preparo e de servi-lo.

Posto isto, observamos na figura 9, que estes dois alimentos foram os eleitos como

alimentos típicos do Tocantins citados pelos empresários.

Figura 9 – Se você tivesse que eleger apenas um alimento como sendo o principal da culinária Tocantinense, qual você elegeria?



Fonte: Elaboração Própria

A gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é bastante interessante e importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades. Para analisarmos essas possibilidades, é preciso entender o porquê dessas características diferentes, o porquê cada comunidade, localidade ou mesmo grupos populacionais próximos, têm características gastronômicas diferentes, retornando até a satisfação alimentar do ser humano, apenas como necessidade de sobrevivência e sua, posterior, evolução para chegar às diferenças atuais, aos rituais de integração e prazer que a gastronomia nos proporciona, sendo até uma “válvula” de escape para o stress da vida urbana (ERIG e SANTOS, 2017).

Contudo, pode-se perceber que Palmas apresenta uma gastronomia na percepção dos empreendedores da cidade. Sendo assim, a gastronomia local ser uma influência para visitação turística, despertando a curiosidade nas pessoas ou até dúvida de qual é a gastronomia local.

Enquanto cultura, a gastronomia desperta curiosidades nas pessoas e, como atividade turística, é mediador para saciar as inúmeras curiosidades do turista e transmite a ideia de status e classe social não apenas para o turista como também para a população (CUNHA e OLIVEIRA, 2009).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo objetivou identificar as preparações presentes na cidade de Palmas, capital do estado do Tocantins, contribuindo assim na formação histórico/cultural da cidade, tendo como foco a análise da percepção dos empreendedores de alimentos e bebidas sobre a gastronomia local.

Com base na análise de resolução da pesquisa com os empreendedores de alimentos e bebidas, conclui que os empresários da cidade acreditam que há uma gastronomia local, uma vez que, essa gastronomia é composta por sua mistura de crenças, raças e tradições, herdada de pessoas advindas de toda a parte do Brasil. Além disso, pode-se afirmar essa miscigenação através dos principais alimentos que foram citados pelos entrevistados, como por exemplo, o Pequi e o Tucunaré que mesmo eles sendo de regiões diferentes de acordo com a pesquisa eles são os mais consumidos e procurados nos estabelecimentos.

Desta forma, percebe-se a biodiversidade existente no estado. Pois a importância da territorialidade local é influenciada pelos estados que fazem divisão com o Tocantins e conseqüentemente isso influencia no consumo alimentar da região. Vale ressaltar novamente que o Tocantins se encontra na zona de transição geográfica entre o Bioma Cerrado onde fica o estado Goiás que tem uma influência predominante do (Pequi) e a Floresta amazônica onde se localiza o estado do Pará com a influência do (Tucunaré).

Devemos destacar também que embora a lei nº 3.253, de 31 de julho de 2017, declare como patrimônio cultural e gastronômico do Estado do Tocantins a Buchada, o Chambari, e a Paçoca de Carne Seca, a pesquisa demonstrou que esses alimentos parecem na visão dos empresários, não como mais consumidos e considerados como típicos como podemos ver nos resultados e que o tucunaré e o pequi que mostra – ser como os mais típicos da região não aparecem nessa lei estadual, portanto estado repensar sobre os alimentos considerados típicos do estado e realizar uma pesquisa mais aprofundada para de fato levantar os elementos mais expressivos de acordo com a comunidade local.

Com base nos dados apresentados neste estudo, a maioria dos entrevistados defende que Palmas tem comida típica, mesmo a cidade sendo a capital mais nova do Brasil, ela já apresenta preparações considerados típicos do local.

Desta forma, observamos que o bioma predominante do estado, se faz notória e de suma importância para a influência gastronômica local e isto mostra que a gastronomia local pode ser herdada.

Essa afirmação exprime a relação que existe entre pertencimento de um território e a cultura de um povo. Isso porque os empresários comercializam pratos que são oriundos da

região Amazônica, como o Tucunaré ou dos estados que fazem divisa com o mesmo, mas que os insumos também já podem ser encontrados aqui, nos rios, no cerrado e das produções nas cidades do Tocantins.

REFERÊNCIAS

ABRASEL - **histórico. Palmas - TO.** Disponível em: <https://to.abrasel.com.br/abrasel/historico/>. Acesso em: 26 set. 2019.

BAHIA, L. A. **Alternativas do Estado Territorial.** Encontros Internacionais da UnB, Brasília: UnB. 1979.

BIOMAS: **a APA-TO atua nos biomas Amazônia e Cerrado.** [S. l.], [1992]. Disponível em: <http://www.apato.org.br/quem-somos/biomass/>. Acesso em: 11 nov. 2019.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Antelme. Da Gastronomia. In: **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 2004. P.55-61 BH, v.2, n.8, p.93-124, nov. 2006

CANESQUI, A.M. & Garcia, R.W.D. (org). (2005). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** 3. Ed.São Paulo: Global, 2004.

CUNHA, K. B.; OLIVEIRA, L. da V. **A gastronomia enquanto atrativo turístico cultural. Anápolis:** Revista Anápolis Digital, 2009. Disponível em: <<http://www.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-content/uploads/2011/07/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-HIST%C3%93RICO-CULTURAL1.pdf>>. Acesso em: 28 jan. 2020.

CHAMBARI: o “ossobuco” do Tocantins. [S. l.], 22 mar. 2019. Disponível em: <<https://www.xapuri.info/cultura/chambari-ossobuco-do-tocantins/>>. Acesso em: 18 Junho 2019.

ERIG, Geruza Aline. **A gastronomia típica, enquanto atrativo turístico-cultural de Palmas/TO** 2016. Disponível em: <<https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/12/37.pdf>>. Acesso em : 10 out 2018.

ERIG, G. A.; SANTOS, K. M. da C. **O. Festival Gastronômico de Taquaruçu - Palmas - Tocantins: formação de identidade e fomento do turismo no Norte do Brasil.** In: 8a JICE – Jornada de Iniciação Científica e Extensão, 2017. Disponível em: <<http://propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/jice/8jice/paper/viewFile/8388/3948>>. Acesso em: 28 jan. 2020.

FROEHLICH, José Marcos ; DULLIUS, Paulo Roberto; VENDRUSCOLO, Rafaela. Território Quarta Colônia/RS: patrimônio cultural e gastronomia em foco. **Território Quarta Colônia/RS: patrimônio cultural e gastronomia em foco**, [S. l.], 2007. Disponível em: <http://www.augm-cadr.org.ar/archivos/7mo-coloquio/mesa_5/20080290.pdf>. Acesso em: 20 f ev. 2019.

GUIMARÃES, R. P. **Um estudo da relação entre o turismo e a gastronomia em Peruíbe – SP.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Departamento de

Geografia, Turismo e Humanidades, Universidade Federal de São Carlos, Sorocaba, 2015. Disponível em: <<http://web-03.ufscar.br:8080/sorocaba/turismo/arquivos/trabalhos-de-conclusao-de-curso/2015/rachel-guimaraes.pdf>>. Acesso em: 10out. 2019.

JURISDIÇÃO. Lei nº 3.253, de 31 de julho de 2017. Art. 1º Esta Lei tem como objetivo reconhecer a importância dos pratos típicos: a Buchada, o Chambari, e a Paçoca de Carne Seca, como símbolos e formas de expressão cultural e gastronômica do Estado do Tocantins. Palmas, 2019. Disponível em: <file:///C:/Users/Kamil/Downloads/lei_3253-2017_42080.PDF> Acesso em: 11 jun. 2019.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da Gastronomia.** Rio de Janeiro:Ed. Senac Nacional, 2004.

MAPA DE BIOMAS DO BRASIL: **primeira aproximação.** IBGE: [s. n.], 2004. Atlas. Disponível em: <[file:///C:/Users/Kamil/Downloads/biomass%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Kamil/Downloads/biomass%20(2).pdf)> Acesso em: 11 nov. 2019.

MATTOS, Ana Carolina Paulino. **Ensaio sobre a Gastronomia.** Disponível em: <<http://repositorio.uniceub.br/bitstream/123456789/2190/2/9981881.pdf>> Brasília, 2007.

MINISTÉRIO do Meio Ambiente. [S. l.], 2017. Disponível em: <<http://www.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-brasileira>> Acesso em: 7 jun. 2019.

MORAIS, Luciana Patrícia. **Culinária típica e Identidade Regional: A expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira.** 2004. Dissertação (Pós-Graduação do Departamento de História) - Título de mestre, Universidade Federal de Minas Gerais, 2004. Disponível em: <http://www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/bitstream/handle/1843/VGRO-65RT2R/culinaria_tipica_e_identidade_regional.pdf?sequence=1> Acesso em: 20 fev. 2019.

MORAIS, FABIENE ARIELLY DA SILVA; OLIVEIRA, KEILA MARIA DA CONCEIÇÃO. **FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TAQUARUÇU: análise sobre o nível de satisfação do evento.** Orientador: Profa. DSc. Veruska Chemet Dutra. 2019. 75 p. TCC (Curso superior de tecnologia em Gestão de Turismo) - Intituto Federal do Tocantins-Campus Palmas, Palmas - TO, 2019.

NETO, Ernani Coelho. BOULHOSA, Rosana De Freitas. **Comunicação, Comida e Território: a capacidade distintiva da gastronomia na reputação de cidades brasileiras.** Revista FAMECOS. Porto Alegre, v. 20, n. 2, pp. 521-539, maio/ago. 2013. Disponível em: <<http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/revistafamecos/article/view/12140>> Acesso em: 22 nov. 2018.

ORNELLAS, LieselotteHoeschl. **A alimentação através dos tempos.** 3. Ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2003.

PECCINI, Rosana. (2003). Revista Rosa Dos Ventos: **A Gastronomia e o Turismo.** Caxias do Sul, RS, Abril/Jun.

PORTAL da Amazônia Legal. [S. l.], 2014. Disponível em: <<http://www.portaldamazonialegal.com.br/>>. Acesso em: 7 jun. 2019.

PREFEITURA de Palmas. [S. l.], 2015. Disponível em: <https://www.palmas.to.gov.br/conheca_palmas/>. Acesso em: 7 jun. 2019.

RADCLIFFE-BROWN, A. **Estrutura e função nas sociedades primitivas**. Lisboa: Edições 70, 1989. (Coleção Perspectivas do Homem).

RAFFESTIN, C. **Por uma Geografia do Poder**. São Paulo: Ática. 1993.

RATZEL, F. El território, lasociedad y el Estado. In: MENDOZA, Josefina Gómez, JIMÉNEZ, Julio Muñoz y CANTERO, Nicolás Ortega. El pensamiento geográfico. Madrid: Alianza Editorial. 1982. p. 193-203.

SENAC. **Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 3 no 2 – Maio de 2015, São Paulo: Centro Universitário Senac ISSN 2238-4200. Disponível em:<http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2015/06/Revista-Contextos_ed_vol3_-n2-2014.pdf> Acesso em: 17 dez 2019.

SANTOS, C.R.A. (2005). **Revista História: Questões & Debates**. Curitiba: n. 42, jan/jun.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE. **Guia Prático de Eventos Gastronômicos: Saiba Como Idealizar o Seu**. Brasília,2016. Disponível em:<[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/94a42e5c0d34bc3c1837638cdab33bb5/\\$File/5779.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/94a42e5c0d34bc3c1837638cdab33bb5/$File/5779.pdf)>. Acesso em: 12 fev. 2018.

TURISMO do Estado do Tocantins - **Gastronomia**. [S. l.], 2016. Disponível em: <<https://turismo.to.gov.br/gastronomia/>>. Acesso em: 7 jun. 2019.

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO ESTABELECIMENTO