

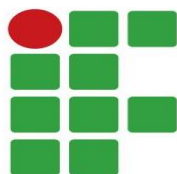
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
TOCANTINS
CAMPUS PALMAS
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO EM GESTÃO DE TURISMO**

VALESKA AMÉRICA DE SOUSA FELIZARDO

**GASTRONOMIA TÍPICA DE PALMAS: PERCEPÇÃO DA POPULAÇÃO E DOS
EMPREENDEDORES DO SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS**

PALMAS

2021



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
TOCANTINS
CAMPUS PALMAS
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO EM GESTÃO DE TURISMO**

VALESKA AMÉRICA DE SOUSA FELIZARDO

**GASTRONOMIA TÍPICA DE PALMAS: PERCEPÇÃO DA POPULAÇÃO E DOS
EMPREENDEDORES DO SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS**

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.

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

Coorientadora: Prof^a.MSc. Geruza Aline Erig.

PALMAS

2021

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Bibliotecas do Instituto Federal do Tocantins

F313g Felizardo, Valeska América de Sousa
Gastronomia típica de Palmas : percepção da população e dos
empreendedores do setor de alimentos e bebidas / Valeska América
de Sousa Felizardo. – Palmas, TO, 2021.
29 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Gestão de
Turismo) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Tocantins, Campus Palmas, Palmas, TO, 2021.

Orientadora: Dra. Veruska Chemet Dutra
Coorientadora: Ma. Geruza Aline Erig

1. Gastronomia típica. 2. Palmas. 3. Turismo. I. Dutra, Veruska
Chemet. II. Erig, Geruza Aline. III. Título.

CDD 338

A reprodução total ou parcial, de qualquer forma ou por qualquer meio, deste documento é autorizada para fins
de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Elaborado pelo sistema de geração automática de ficha catalográfica do IFTO com os dados fornecidos
pelo(a) autor(a).

VALESKA AMÉRICA DE SOUSA FELIZARDO

**GASTRONOMIA TÍPICA DE PALMAS: percepção da população e dos
empreendedores do setor de alimentos e bebidas**

**Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado à Coordenação do Curso Superior
de Tecnologia em Gestão de Turismo do Instituto
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Tocantins – Campus Palmas, como exigência à obtenção
do título de Tecnólogo em Gestão de Turismo**

Aprovado em: / /

BANCA EXAMINADORA:

Prof^a. DSc. Veruska Chemet Dutra (Orientadora), IFTO – Campus Palmas

Prof^a.MSc. Geruza Aline Erig (Coorientadora), IFTO – Campus Palmas

Prof^a MSc. Janaína Maria A. Aires Fonseca, IFTO – Campus Palmas

Prof. Prof MSc. Otávio Bezerra de Sena Junior, IFTO – Campus Palmas

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho à minha família, em especial minha mãe, Mônica Helena e meu irmão Otávio Henrique, que sempre foram a força e minha determinação para persistir em busca dos meus sonhos.

AGRADECIMENTOS

A Deus, por me permitir ultrapassar todos os obstáculos encontrados ao longo deste curso e da realização deste trabalho.

A Nossa Senhora Aparecida, por me dar forças e me cobrir com o manto sagrado nos momentos difíceis.

Ao Instituto Federal, por sua estrutura que me deu suporte para vivenciar uma vida acadêmica tranquila e satisfatória.

Aos meus professores, por todo empenho em repassar seus ensinamentos, demonstrando sempre o entusiasmo e paixão pela docência e pelo Turismo.

As minhas orientadoras, que não pouparam esforços para me ensinar em meu progresso, e mostraram que sempre é possível se melhorar algo.

A minha mãe, Mônica Helena, por me trazer ao mundo e por me incentivar a conquistá-lo, obrigada por ser forte e me fazer ser também.

Ao meu irmão, Otávio Henrique, por ser minha fonte de força, por ser sempre companheiro nas empreitadas que surgiam e obrigada por cuidar da mamãe enquanto estava fora.

A minha segunda família, Dinha Fátima, Tatiane e Adalberto, Cristiano e Lídia, e meus afilhados Maria Fernanda, Olívia Maria, João Henrique, Maria Luisa e Joaquim. E ao tio Jair, meu Gajô, que sinto e sentirei saudades para sempre.

A minha família de Palmas, Tio Rai, Tia Verinha, Gustavo, Diego, Vitória, Cananda e Ana Bia, por tudo que fizeram por mim nesse processo acadêmico, obrigada a Mel por ser minha companheira nas noites em claro de estudo.

A toda minha família, por acreditar que eu conseguiria realizar esse sonho da graduação.

Aos meus colegas, por me auxiliarem na vida acadêmica, em especial as minhas amigas de faculdade que levarei para a vida, Lethycia Lopes e Adrielly Maia, obrigada por me ajudarem a ser cada dia melhor, não só academicamente.

Aos meus amigos do Opus Dei, por me ajudarem a escolher algo para minha vida, por me abrirem a mente para o mundo e me mostrar o quão grande ele é e quão pequeno ele pode se tornar.

Aos que me deram a oportunidade de estagiar, por me mostrarem a realidade e a prática do que me foi repassado durante o curso, obrigada equipe Jalapão Ecolodge, equipe Sesc e Lumini Consultoria e eventos.

*“A gastronomia é temperada com
cultura e aromatizada de sabedoria.”
(Chef Di Manno)*

GASTRONOMIA TÍPICA DE PALMAS: PERCEPÇÃO DA POPULAÇÃO E DOS EMPREENDEDORES DO SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS

RESUMO

A gastronomia de um local transmite de forma direta sua cultura, a escolha dos alimentos demonstra elementos sociais, econômicos, históricos, além de todo o simbolismo em rituais que alguns alimentos representam, sendo assim é um forte meio para identificar a cultura de uma comunidade. Palmas, capital do Tocantins, ambos os mais jovens do Brasil, encontram-se em construção física, populacional, e principalmente cultural. Este trabalho tem como objetivo identificar os alimentos que são consumidos pela população e pelos empreendedores do setor de alimentos e bebidas e quais são considerados como típicos por ambos. Para obtenção de tais dados utilizou-se de pesquisas descritivas com abordagem qualitativa, com levantamento de campo, por meio de questionários e entrevistas. Apesar de possuir uma lei que aponta os alimentos típicos do estado do Tocantins, a comunidade palmense não aderiu esses alimentos como sendo típicos de Palmas.

Palavras-chaves: Gastronomia típica, Palmas, Tocantins, Cultura, Turismo.

PALMAS' TYPICAL GASTRONOMY: POPULATION AND ENTREPRENEURS IN THE FOOD AND BEVERAGE SECTOR PERCEPTION'S

ABSTRACT

The gastronomy of a place directly transmits its culture, the choice of food demonstrates social, economic, historical elements, besides all the symbolism in rituals that some foods represent, being thus a strong means to identify the culture of a community. Palmas, capital of Tocantins, both the youngest of Brazil, are in physical, population, and especially cultural construction. This work aims to identify the foods that are consumed by the population and entrepreneurs in the food and drink sector and which are considered typical by them. To obtain such data we used descriptive surveys with a qualitative approach, with field surveys, through questionnaires and interviews. In spite of having a law that points out the typical foods of the state of Tocantins, the community of Palmas did not adhere to these foods.

Keywords: Typical gastronomy, Palmas, Tocantins, Culture, Tourism.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	7
2 REVISÃO DE LITERATURA	9
2.1 Gastronomia e Território	9
2.2 Gastronomia local e o Turismo	10
2.3 A cidade de Palmas – TO	11
3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	13
4 ANÁLISE E DISCUSSÕES SOBRE A GASTRONOMIA PALMENSE	14
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	21
REFERÊNCIAS.....	22
APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO POPULAÇÃO	24
APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO EMPREENDEDORES LOCAIS.....	25

1 INTRODUÇÃO

A alimentação foi um dos motivos para o desenvolvimento da sociedade mundial, seja pelos descobrimentos de novas terras a caminho das Índias, ou pela globalização dos sabores e saberes gastronômicos pelo mundo.

Alimentar-se é uma necessidade humana, diz MACIEL (2005, p. 49), “mais além de sua dimensão biológica, a alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares”, comer passou de obrigação para algo prazeroso e tornou o centro da confraternização.

FELIZARDO et. al. (2020, p. 2) afirmam que a gastronomia típica de um local “é uma forma de construção de identidades sociais e culturais. Por meio do processo de construção dessas identidades, a comida pode se transformar em um marcador identitários, e se tornar um símbolo da localidade.”

O Brasil é um país com grande extensão territorial, com 8.510.295,914 km² e população estimada de 211.049.519 habitantes (IBGE, 2019), o que segundo BARBOSA (2012, p. 2) “revela uma pluralidade de povos, costumes e tradições, que pode ser revelada materialmente por meio dos hábitos alimentares construídos por grupos sociais a partir de elementos biológicos e, principalmente, sociais e culturais.”

No Inventário da Oferta Turística (MTur, 2006, p. 37), encontra-se que a Gastronomia Típica é um “Conjunto de alimentos e bebidas e seus rituais peculiares de elaboração, modo de servir e de consumir, confeccionados com ingredientes próprios de uma região e com base nas suas tradições gastronômicas.”

O brasileiro é uma miscigenação de vários povos, com essa mistura de cultura surge a brasileira e assim como o Brasil, a cidade de Palmas é formada pela mistura dos conhecimentos de outros estados, tais hibridações serão apresentadas ao decorrer deste trabalho, visto que este é o foco deste estudo, compreender a cultura gastronômica palmense.

Palmas, a mais jovem do Brasil, com apenas 31 anos, está em processo de formação e consolidação cultural. Por ser jovem a ausência de documentos na temática de identidade gastronômica faz com que este estudo se mostre importante para a comunidade palmense.

Com relação aos estabelecimentos escolhidos para a aplicação da pesquisa, SILVA (2019, p. 7) diz que são “estabelecimentos de alimentos e bebidas comercializam em seus cardápios alguns elementos gastronômicos, considerando-os

como típicos da região”, e a população consome tais alimentos. Diante desses levantamentos, buscou-se responder: Qual é a percepção da população e dos empreendedores do setor de Alimentos e Bebidas sobre a gastronomia típica palmense?

O estudo apresentado fez parte do projeto de iniciação científica do Instituto Federal do Tocantins, programa PIC/IFTO/CNPq, realizado no ano de 2018/2019, com análise dos resultados no ano de 2020, tendo como objetivo principal a identificação da gastronomia típica de Palmas, por meio da percepção da população e dos empreendedores do setor de Alimentos e Bebidas, analisar os alimentos considerados por eles como típicos e qual a origem deles.

A escolha do tema é igualmente justificada pelos poucos estudos referentes a Palmas e ao foco deste estudo, à gestão da qualidade de restaurantes. Sendo essa, a escassez de estudos, a central relevância e diferencial deste trabalho, tanto para o meio acadêmico e principalmente para a comunidade.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Gastronomia e Território

Segundo o gastrônomo francês Brillat-Savarin (1995, p. 57), “gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta”. A “culinária trata exatamente de revelar (acentuar) ou extrair este princípio dos alimentos.” (GALUPPO, 2006, p. 120). As definições destes dois termos estão interligadas, já que giram em torno da comida.

O lugar importa para a gastronomia de um povo, pois é um dos fatores que determinaram a disponibilidade dos ingredientes para elaboração de pratos típicos, sendo assim é importante o entendimento sobre o território e a territorialidade.

Raffestin (1993, p. 43), define que “o território se forma a partir do espaço, é o resultado de uma ação conduzida por um ator [...] em qualquer nível. Ao se apropriar de um espaço, concreta ou abstratamente [...], o ator "territorializa" o espaço.” Enquanto territorialidade é o poder exercido por um indivíduo ou grupo, em determinado espaço geográfico, sendo esse poder mais cultural que físico, é possível existirem muitas territorialidades em um mesmo território, como por exemplo as diversas culinárias em um mesmo estado ou país.

A gastronomia como dito, é um tipo de territorialidade, um elemento cultural. Franzoni (2016, p.1) afirma que

Cada cultura tem um código de hábitos alimentares diferentes, que privilegia alguns alimentos estimulando a sua utilização e, em alguns casos, que os proíbe. A subjetividade própria dos alimentos e das práticas alimentares [...]contribui para uma diferenciação social. Esta diferenciação deriva de vários fatores, que são devidos a razões de carácter geográfico, ambiental, econômico e histórico, que caracterizam cada cultura. Através da alimentação cada grupo social distingue-se dos demais, reconhece-se e por isso é reconhecido, a partir de cada especificidade, tanto em relação ao uso de ingredientes específicos quanto aos hábitos alimentares.

Os hábitos alimentares são parte da cultura, sendo através da elaboração de determinado alimento que os povos se diferenciam, esses hábitos podem sofrer

modificações e interferências de fatores externos (como a falta de determinada guarnição) ou até internos (quem executa o preparo do prato decide modifica-lo).

2.2 Gastronomia local e o Turismo

Todos os aspectos culturais juntamente com os econômicos, locais, tecnológicos e biológicos influenciam na seleção alimentar (PECCINI, 2013, p. 208). Barbosa (2012, p. 10) diz que “a alimentação está enraizada na cultura, carregada de significações históricas que são construídas ao longo do tempo. No entanto, ela é dinâmica e se transforma de acordo com as transformações da própria sociedade.”

Com o passar do tempo, muitos alimentos passam a ser mais difíceis de serem encontrados, surge então as adaptações que modificam o prato original, essa variabilidade é o que a faz atual, mesmo sendo primitivo.

Franzoni (2016, p. 3) diz que

a comida pode ser considerada não apenas como um meio de identificação e de afirmação de pertença, mas também como uma poderosa ferramenta de comunicação. Por meio dos alimentos e do ato de comer comunicam-se valores e cultura, e produzem-se significados relacionados com a identidade também mediante os hábitos alimentares individuais.

Garcia (2015, p. 69) afirma que “a gastronomia está assumindo cada vez mais importância no turismo cultural, uma vez que os turistas, em busca de novas experiências e conhecimento de outras culturas, experimentam diferentes tipos de pratos e bebidas.”

Assim podemos observar que a gastronomia local passa ser vista como um importante atrativo turístico do local e capaz de ser um dos principais elementos de atração para serem utilizados no marketing turístico do local, sendo, portanto, considerado um símbolo turístico.

No Brasil, a utilização da gastronomia como fonte de divulgação turística e conseqüentemente de renda para os moradores das cidades onde ocorrem, o evento gastronômico Comida di Buteco foi idealizado em 1999, por Eduardo Maya, João Guimarães e Maria Eulália Araújo todos ligados a extinta Rádio Geraes, é realizado em Belo Horizonte há vinte anos, sendo que na sua primeira edição contou com a participação de dez estabelecimentos. Em 2007 o concurso foi citado pelo The New

York Times, e os turistas estrangeiros tomam conhecimento do concurso. Em 2008 o concurso se expande para outras cidades brasileiras, em 2015 já presente nas 5 regiões do Brasil e totalizando 20 cidades. Com o evento os clientes tendem a ir em vários “botecos” com a intenção de experimentar a maior quantidade de pratos.

Palmas possui como distritos as localidades de Buritirana e Taquaruçu, tendo o segundo um evento gastronômico que vem se consolidando, O Festival Gastronômico de Taquaruçu foi criado em 2005, o Governo Estado do Tocantins diz que tem o intuito da “valorização dos ingredientes culinários locais e leva em conta a criatividade na elaboração dos pratos”, possuindo ainda potencial para a divulgação turística tanto do distrito como da capital Palmas.

2.3 A cidade de Palmas – TO

Segundo Erig (2015)

Palmas foi planejada para ser a capital do Tocantins. Desde sua implantação em 1º de janeiro de 1990, a capital passa por um forte processo de consolidação que se mantém até hoje. A cidade começou a ser construída pelos trabalhadores que vieram do interior do Tocantins e de vários outros estados do país. O crescimento da capital foi intenso durante a década de 1990 (Erig, 2015, p. 5-6).

A cidade possui uma área territorial de 2.227,444 km² (IBGE, 2019) e seus moradores são vindos de diversas regiões do Brasil. Segundo dados estatísticos do IBGE (2010) dos 228.332 residentes em Palmas, 171.332 não são naturais do município e que 57.000 tem naturalidade palmense, segundo a Tabela 1:

Tabela 1. Naturalidade da comunidade de Palmas

Região de origem	Quantidade	Porcentagem*
Norte	72.527**	31,76%
Nordeste	49.041	21,47%
Sudeste	13.471	5,89%
Sul	4.941	2,16%
Centro Oeste	28.760	12,59%
Sem especificação	2.297	1%
Estrangeiro	295	0,12%

*Referente a comunidade total de Palmas, 228.332.

**Retirados os naturais de Palmas.

Fonte: Banco de dados IBGE, 2010. Adaptação da autora, 2019.

Segundo a Governo do Estado do Tocantins, a cidade de Palmas “é o portal de entrada para as regiões turísticas do Tocantins. É moderna, planejada, com uma

ampla estrutura de comércios e serviços, centro de convenções e shopping. Ideal para o turismo de negócios e eventos.”

Existe uma lei, instituída em 2017, onde são reconhecidos alguns alimentos como típicos do estado do Tocantins, a Lei nº 3.253, de 31 de julho de 2017 (BRASIL, 2017), onde se pauta:

[...] 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.

Art 2º É declarado como Patrimônio Cultural e Gastronômico do Estado do Tocantins a Buchada, o Chambari, e a Paçoca de Carne Seca.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação. [...]

Esta lei especifica quais alimentos são típicos do Estado do Tocantins, o que se faz pensar que Palmas, por ser a capital do estado, valorizaria esses alimentos como típicos também, será possível observar as escolhas dos alimentos considerados como típicos mais à frente.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O trabalho consistiu inicialmente de pesquisas bibliográficas para embasamento científico e em pesquisa descritiva qualitativa, com levantamento de campo. Segundo Gil (2008, p. 28), pesquisas descritivas

têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis. [...] uma de suas características mais significativas está na utilização de técnicas padronizadas de coleta de dados. [...] Dentre as pesquisas descritivas salientam-se aquelas que têm por objetivo estudar as características de um grupo [...] São incluídas neste grupo as pesquisas que têm por objetivo levantar as opiniões, atitudes e crenças de uma população.

O presente estudo baseou-se nas pesquisas que iniciaram em 2018, em um projeto de Pesquisa sobre a Gastronomia Palmense pelo Programa de Iniciação Científica/PIC/CNPQ/IFTO, como há escassos estudos acadêmicos sobre o tema, decidiu-se aprofundar mais no assunto, desenvolvendo este trabalho.

A obtenção dos dados se deu através da aplicação de questionários e entrevistas no período de Dezembro/2018 a Fevereiro/2019, que são apresentados de forma descritiva e comparativa. A amostra da população foi de 218 pessoas, e o questionários conteve 17 perguntas, sendo elas de múltipla escolha e/ou objetivas, e foram aplicados em pontos onde havia comercialização de alimentos e através de um link disponibilizado pelo Google Forms (vide APÊNDICE A).

Os dados relacionados aos empreendimentos foram adquiridos após pesquisa bibliográfica no Trabalho de Conclusão de Curso de Silva (2019). A amostra dos empreendimentos foi composta por 23 estabelecimentos do segmento de A&B entre restaurantes e bares, selecionados de forma aleatória, por meio dos dados do último inventário turístico realizado no estado pela Agência de Desenvolvimento Turístico do Tocantins (ADTUR, 2010), onde é mostrado que Palmas tem 110 estabelecimentos gastronômicos, onde foram escolhidos aleatoriamente os que tinham como promoção o “slogan” de comercializarem uma culinária típica Palmense (vide APÊNDICE B).

4 ANÁLISE E DISCUSSÕES SOBRE A GASTRONOMIA PALMENSE

Durante as entrevistas com a população, os dados demográficos identificaram 54% eram do sexo feminino e 46% do sexo masculino. A faixa etária que prevaleceu foi de 54% com idade entre 18 e 24 anos, 33% com idade entre 25 a 40 anos. Com relação a escolaridade dos entrevistados, 46% dos respondentes frequentam algum curso superior, 24% concluíram o ensino médio e 18% possuem pós-graduação.

Em relação aos empreendedores, 61% eram do sexo masculino e em sua minoria (39%) representado pelo sexo feminino, desses entrevistados 65% na faixa etária entre 41 a 60 anos e 22% eram de pessoas de 25 a 40 anos. Sendo a escolaridade representada pela maioria (30%) possuindo ensino médio completo, 21% possuem ensino superior incompleto e 13% superior completo.

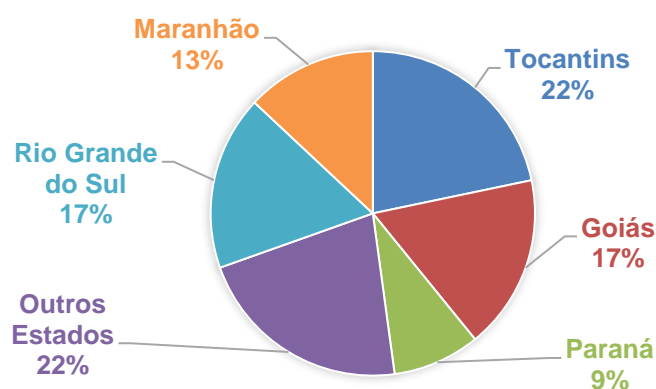
Sendo a naturalidade de um povo, um fator que influencia em seus costumes e cultura, a pergunta sobre a naturalidade dos entrevistados foi essencial para esse trabalho (vide tabela 2 e gráfico 1).

Tabela 2. Naturalidade por Estados (população)

Estado de origem	Porcentagem
Tocantins	40%
Goiás	26%
São Paulo	6%
Minas Gerais	5%
Pará	5%
Maranhão	3%

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Gráfico 1. Naturalidade (empreendedores)

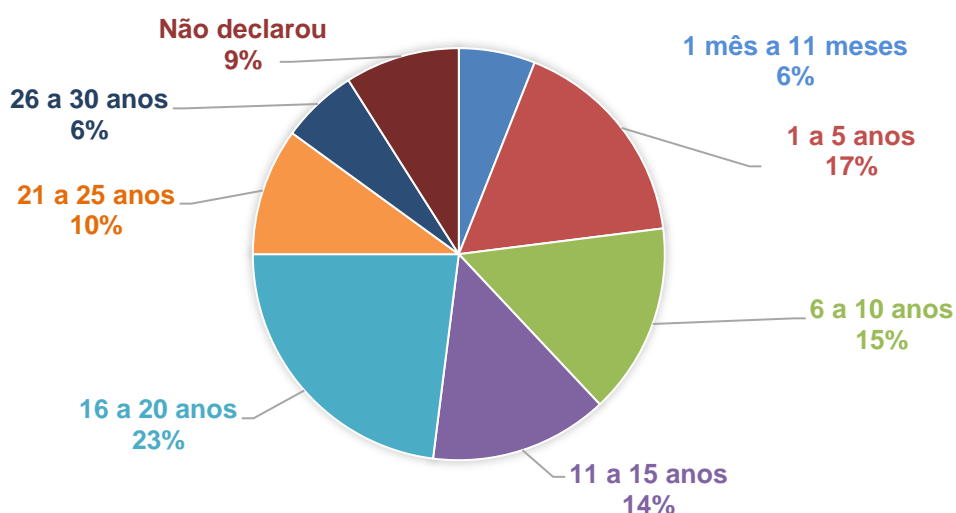


Fonte: Silva, 2019. Adaptação da autora, 2020.

Os dados sobre a naturalidade dos entrevistados são importantes e estão diretamente ligados aos resultados do trabalho, pois como dito os hábitos gastronômicos acompanham o povo sendo, portanto, um fator que pode influenciar na gastronomia de Palmas.

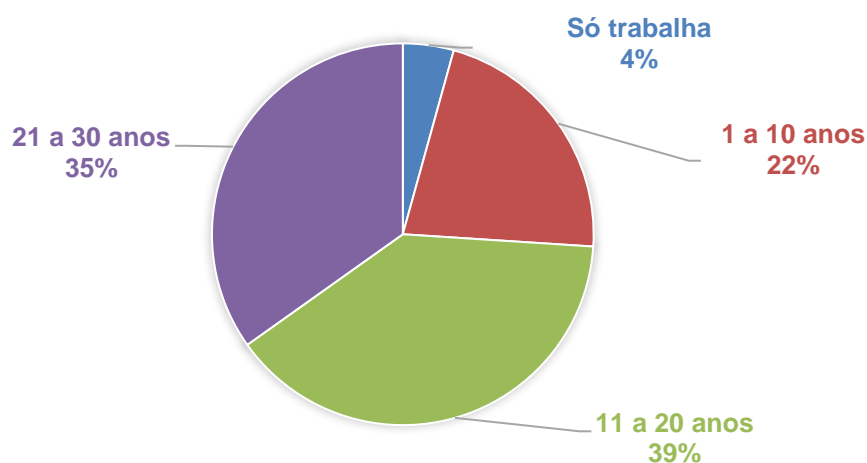
Outro fator que influencia a escolha da gastronomia pela comunidade é o tempo de residência em Palmas, vide Gráficos 2 e 3. Em comparação percebe-se uma maior variação do tempo de residência da população que vive em Palmas, sendo desde mês até anos, enquanto os empreendedores vivem aqui no mínimo a 1 ano.

Gráfico 2. Tempo de residência em Palmas (população)



Fonte: Elaboração própria, 2019.

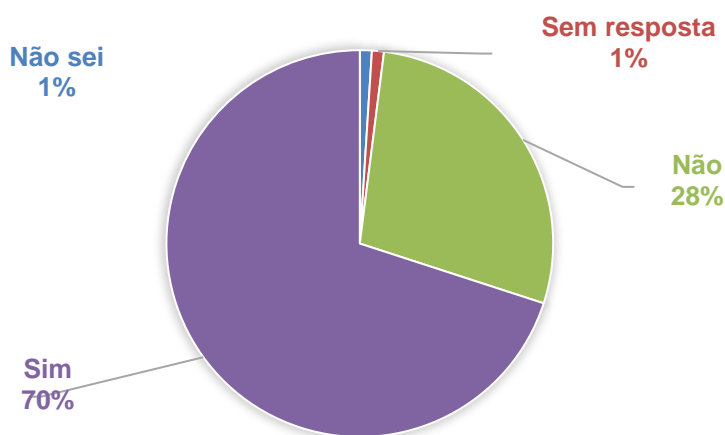
Gráfico 3. Mora em Palmas a quanto tempo? (empreendedores)



Fonte: Silva, 2019. Adaptação da autora, 2020.

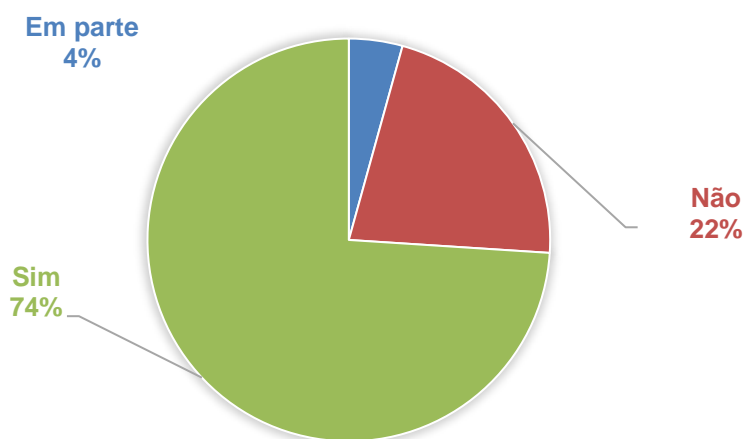
Sendo questionados sobre Palmas possuir uma comida típica, as respostas se aproximam, pois 70% (população) e 73,9% (empreendedores) dos entrevistados disseram que sim, que Palmas possui comida típica (vide Gráfico 4 e 5).

Gráfico 4. Palmas possui comida típica? (população)



Fonte: Elaboração própria, 2019.

Gráfico 5. Você acha que Palmas tem comida típica? (empreendedores)



Fonte: Silva, 2019. Adaptação da autora, 2020.

Após serem questionados sobre Palmas possuir comida típica, deixou-se um espaço para indicação dos alimentos que eram considerados como típicos, vários alimentos foram citados tanto pela população quanto pelos empresários, conforme Tabela 3 e 4:

Tabela 3. Alimentos considerados como típicos de Palmas (população)

Alimentos	Número de indicações
Chambari	18,52%
Peixes de água doce	14,81%
Arroz com pequi Pequi	9,26%
Paçoca de carne seca /de sol Carne seca /de sol Churrasco Frango caipira	5,56%
Açaí Maria Izabel Babaçu Galinhada	3,7%
Buchada Banana da terra Buriti Cupuaçu Rabada Tapioca	1,85%

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Tabela 4. Cite as comidas que acha que são típicas em Palmas? (empreendedores)

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: Silva, 2019. Adaptação da autora, 2020.

Comparando as duas tabelas, pode-se observar que os alimentos citados pelos dois grupos de entrevistados ficaram bem próximos (vide Tabela 5) sendo colocados os alimentos indicados pela população em roxo e os indicados pelos empreendedores em verde.

Tabela 5. Junção das tabelas 3 e 4. Alimentos considerados como típicos de Palmas (população em roxo e empreendedores em verde)

Alimentos	Número de indicações
Chambari	18,52%
Pequi	17%
Tucunaré	17%
Chambari	15%
Peixes de água doce	14,81%
Não tem	11%
Arroz com pequi	9,26%
Pequi	9,26%
Galinha Caipira	6%
Caranha	6%
Paçoca de carne seca /de sol	5,56%
Carne seca /de sol	5,56%
Churrasco	5,56%
Frango caipira	5,56%
Frango com Pequi	5%
Açaí	3,7%
Maria Izabel	3,7%
Babaçu	3,7%
Galinhada	3,7%
Buchada	2%
Buriti	2%
Maria Isabel com Pequi	2%
Buchada	1,85%
Banana da terra	1,85%
Buriti	1,85%
Cupuaçu	1,85%
Rabada	1,85%
Tapioca	1,85%

Fonte: Elaboração própria, 2020.

Ao se fazer uma análise dos alimentos mais votados, os primeiros selecionados pela população e pelos empreendedores pode-se observar que as opções foram distintas, mas que ambos os alimentos foram escolhidos pelos entrevistados. Sendo que o alimento escolhido em primeiro lugar pela população como sendo típico foi o Chambari, chambaril, ossobuco (vide Figura 1), dependendo a região pode possuir

essas variações em seu nome, o prato é segundo Cunha (2017), “típico da Lombardia, o ossobuco é um corte bovino obtido da parte superior da canela de vitela.”

Figura 1. Chambari



Fonte: Valeska América, 2019.

A opinião dos empreendedores foi diferente da população quanto a escolha do principal alimento considerado como típico de Palmas, ficando em primeiro lugar o pequi (vide Figura 2), fruto original do cerrado que segundo Rodrigues (2004, p. 66) é “do tamanho de uma pequena laranja, [...] Partida a casca, encontram-se [...] amêndoas tenras envoltas por uma polpa amarela, branca ou rósea, o verdadeiro atrativo da planta.”

Figura 2. Pequi

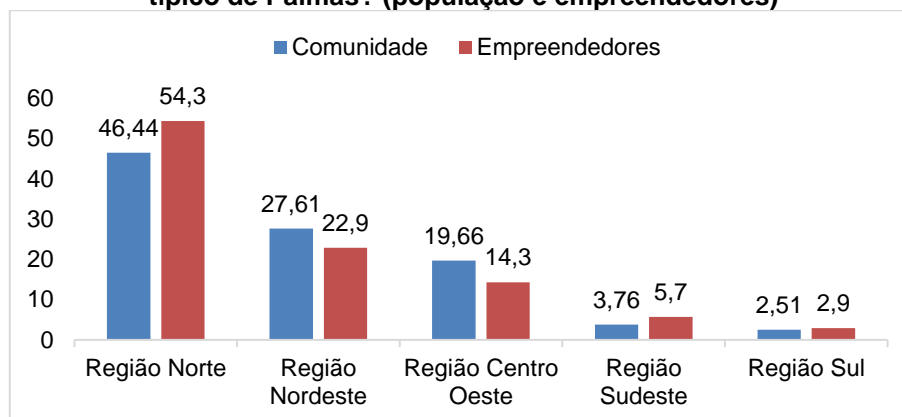


Fonte: Valeska América, 2020.

Os alimentos típicos do estado do Tocantins (Buchada, Chambari e Paçoca de Carne Seca), definidos pela Lei nº3.253, se fazem presentes nas escolhas da população e dos empreendedores, sendo todos escolhidos pela população, já pelos empreendedores deixada de lado apenas a Paçoca de Carne Seca, o que se faz pensar que porventura não conhecendo a lei, os alimentos são considerados como típicos de Palmas.

Quando questionados de onde viriam esses alimentos citados como típicos os entrevistados (população e empreendedores), que poderiam citar mais de uma opção (vide Gráfico 6), as respostas em sua maioria foram a região Norte.

Gráfico 6. Saberria dizer de qual região do Brasil vieram esses alimentos que você considera típico de Palmas? (população e empreendedores)



Fonte: Elaboração própria, 2020.

Supõe-se que escolheram a região Norte levando em consideração a localização do estado e da cidade de Palmas, observar-se que a segunda opção mais votada, tanto pela população quanto pelos empreendedores, foi a Região Nordeste possivelmente pela limitação do Tocantins com outros estados da região nordeste.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo desse trabalho foi identificar a gastronomia típica de Palmas, por meio da percepção da população e dos empreendedores do setor de Alimentos e Bebidas e analisar os alimentos considerados por eles como típicos e qual a origem deles.

A existência da Lei nº3.253, que identifica alguns alimentos como sendo típicos do Tocantins, leva a se pensar que tais alimentos também deveriam ser considerados pela comunidade (população e empreendedores) como típicos de Palmas, já que esta é a capital do estado.

Após análise dos dados das pesquisas torna-se claro que população e empreendedores julgam que Palmas possui uma gastronomia típica, e que possuem discernimento para citar quais são tais alimentos considerados por eles como típicos da cidade.

A escolha do Chambari (1º e 2º lugares de escolha da população e empreendedores respectivamente), corrobora a Lei e a afirmativa anteriormente citada, visto que foi citado pela população e pelos empreendedores, aparecendo também entre os alimentos e estando contida na lei está a Buchada.

Dentre as dificuldades encontradas durante a execução deste trabalho estão a escassez de material teórico referente ao tema, gastronomia típica de Palmas, e a realização de entrevistas com a população e empreendedores sendo o questionário, considerado extenso, um ponto fraco para obtenção de maior número pessoas entrevistadas.

Este trabalho deixa aberta possibilidade de aprofundamento no estudo da gastronomia Típica de Palmas, podendo servir de material para estudo e embasamento para novos estudos e trabalhos.

REFERÊNCIAS

ABRÃO, Joice Aparecida Antonello. **Concepções de Espaço Geográfico e Território**. Sociedade e Território, Natal, v. 22, nº1, p. 46-64, jan./jun. 2010.

BARBOSA, Talita Prado. Antropologia e gastronomia: a identidade de ser brasileiro a partir da alimentação. Disponível em: <https://iiseminarioppgsufscar.files.wordpress.com/2012/04/barbosa_talita-prado.pdf>. Acesso em agosto 2020.

Brasil. Ministério do Turismo. Manual do Pesquisador - Inventário da Oferta Turística: instrumento de pesquisa/ Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico. Brasília: Ministério do Turismo, dezembro de 2006.

Brasil. Ministério do Turismo. Turismo Cultural: orientações básicas. / Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação-Geral de Segmentação. – 3. ed.- Brasília: Ministério do Turismo, 2010. 96p.; 24 cm.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Antelme. Da Gastronomia. In: A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 2004. P.55-61

CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85-7541-055-5. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.

CUNHA, Tatiana. 10 pratos que você precisa provar na Itália (e onde comer), 2017. Disponível em <<https://veja.abril.com.br/blog/modoaviao/10-pratos-que-voce-precisa-provar-na-italia-e-onde-comer/>> Acessado em agosto de 2018.

FELIZARDO, Valeska América de Sousa. et al. Gastronomia e Cultura: desvendando a culinária típica de Palmas/Tocantins. REVISTA ACADÊMICA OBSERVATÓRIO DE INOVAÇÃO DO TURISMO, [S.l.], p. 1-17, ago. 2020. ISSN 1980-6965. Disponível em: <<http://publicacoes.unigranrio.edu.br/index.php/raoit/article/view/5696/3196>>. Acesso em: 5 ago. 2020. doi:<https://doi.org/10.17648/raoit.v14n2.5696>.

FRANZONI, Elisa. A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração. 81 f. Dissertação de Mestrado em Ciências da Educação. Universidade Nova de Lisboa, 2016.

GALUPPO, Marcelo Campos. Ciência e Conhecimento. BH, v.2, n.8, p.93-124, nov. 2006. Disponível em: <<http://150.162.138.7/documents/download/890;jsessionid=FCFBE55E841FEDD16C197991C4573AB1>>. Acesso em outubro 2018.

GARCIA, Roslaine Kovalczuk de Oliveira; ZOTTIS, Alexandra Marcella; BONHO, Daniel Vicente. A gastronomia e seu uso turístico: a contribuição do projeto de

extensão “Turismo e Gastronomia: Unindo Sabores e Saberes” para a valorização do patrimônio cultural imaterial. **Revista Gestão e Desenvolvimento**, Novo Hamburgo, v. 12, n. 2, aug. 2015. ISSN 2446-6875. Disponível em: <<https://periodicos.feevale.br/seer/index.php/revistagestaoedesenvolvimento/article/view/327>>. Acesso em agosto de 2020. doi:<https://doi.org/10.25112/rgd.v12i2.327>.

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

IBGE. Brasil. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados>>. Acesso em agosto de 2020.

RAFFESTIN, Claude. POR UMA GEOGRAFIA DO PODER, São Paulo, p. 143-163, 1993.

RODRIGUES, Elaine Telles. Frutos do Cerrado: a influência dos frutos do cerrado na diversificação da gastronomia. 2004. 92 f. Monografia. (Pós-graduação em Gastronomia e Segurança Alimentar) – Universidade de Brasília, Brasília, DF: 2004. <http://dx.doi.org/10.26512/2004.TCC.524>

SILVA, Ivina Carvalho da. **Gastronomia e cultura: um diálogo gastronômico sobre o olhar dos empreendedores da cidade de Palmas**. 35 f. Trabalho de Conclusão de Curso. Instituto Federal do Tocantins, Palmas, 2019.

TOCANTINS. Lei n. 3.253, de 31 de Julho de 2017. Declara patrimônio cultural e gastronômico do Estado do Tocantins as comidas típicas que especifica. DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DO TOCANTINS DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. Palmas, TO, n. 4.922, 01 de Agosto de 2017, Seção V, p. 10.

TOCANTINS. Turismo do Estado do Tocantins. Festival Gastronômico. Disponível em: <<https://turismo.to.gov.br/regioes-turisticas/serras-e-lago-/principais-atrativos/taquarucu/festival-gastronomico/>>. Acesso em novembro de 2020.

TOCANTINS. Turismo do Estado do Tocantins. Festival Gastronômico. Disponível em: <<https://portal.to.gov.br/palmas/>>. Acesso em novembro de 2020.

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO POPULAÇÃO

QUESTIONÁRIO POPULAÇÃO			
A	Pesquisador: _____	B	Data da entrevista: ____/____/____
ASPECTOS DEMOGRÁFICOS E SOCIOECONÔMICOS			
01	Sexo: <input type="radio"/> Feminino <input type="radio"/> Masculino		
02	Faixa etária: <input type="radio"/> 18 a 24 anos <input type="radio"/> 25 a 40 anos <input type="radio"/> 41 a 60 anos <input type="radio"/> Acima de 60 anos		
03	Estado Civil: <input type="radio"/> Solteiro <input type="radio"/> Casado/União estável <input type="radio"/> Separado/Divorciado <input type="radio"/> Viúvo		
04	Naturalidade:		
05	Mora em Palmas há quanto tempo:		
06	Escolaridade: <input type="radio"/> Não alfabetizado <input type="radio"/> Fundamental Incompleto <input type="radio"/> Fundamental Completo <input type="radio"/> Médio Incompleto <input type="radio"/> Médio Completo <input type="radio"/> Técnico Incompleto <input type="radio"/> Técnico Completo <input type="radio"/> Superior Incompleto <input type="radio"/> Superior Completo <input type="radio"/> Pós-graduação		
07	Renda média mensal individual: <input type="radio"/> Até R\$ 954 <input type="radio"/> De R\$ 954 a R\$ 2.862 <input type="radio"/> De R\$ 2.862 até R\$ 5.724 <input type="radio"/> De R\$ 5.724 até R\$ 8.586 <input type="radio"/> De R\$ 8.586 até R\$ 11.448 <input type="radio"/> Acima de R\$ 11.448 até R\$ 14.310 <input type="radio"/> Não Possui Renda <input type="radio"/> Não Informar		
08	Quais são os alimentos mais presentes nas refeições da família? Descreva. (café da manhã, almoço e jantar):		
09	Você acha que nossa alimentação é uma forma de manifestar nossa cultura? <input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não Porque?		
10	Você acha que Palmas tem comida típica? <input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não Cite as que você conhece:		
11	Saberia dizer de qual região do Brasil vieram esses alimentos que você considera típico de Palmas? <input type="radio"/> Norte <input type="radio"/> Nordeste <input type="radio"/> Sul <input type="radio"/> Sudeste <input type="radio"/> Centro Oeste		
12	Você gosta da comida Típica de Palmas? <input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não Quais?		
13	Se sim, você produz em sua casa algum prato considerado típico de Palmas? <input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não		
14	Se sim, com qual frequência? <input type="radio"/> 1 vez no mês <input type="radio"/> 2 vezes no mês <input type="radio"/> 3 vezes no mês <input type="radio"/> Mais de 3 vezes no mês <input type="radio"/> Não sei responder		
15	Você acha que há restaurantes que servem comida Típicas de Palmas? Se sim, quais?		
16	Se você recebesse uma visita de quem não mora em Palmas, e fosse a um restaurante típico da cidade, em qual iria e o que vocês comeriam?		
17	Você considera que os preços cobrados pelos pratos típicos de Palmas, nos restaurantes, são justos?		

APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO EMPREENDEDORES LOCAIS

QUESTIONÁRIO ESTABELECIMENTO			
A	Pesquisador: _____	B	Data da entrevista: ____/____/____
ASPECTOS DEMOGRÁFICOS E SOCIOECONÔMICOS			
01	Sexo: <input type="radio"/> Feminino <input type="radio"/> Masculino		
02	Faixa etária: <input type="radio"/> 18 a 24 anos <input type="radio"/> 25 a 40 anos <input type="radio"/> 41 a 60 anos <input type="radio"/> Acima de 60 anos		
03	Estado Civil: <input type="radio"/> Solteiro <input type="radio"/> Casado/União estável <input type="radio"/> Separado/Divorciado <input type="radio"/> Viúvo		
04	Naturalidade:		
05	Mora em Palmas há quanto tempo:		
06	Escolaridade: <input type="radio"/> Não alfabetizado <input type="radio"/> Fundamental Incompleto <input type="radio"/> Fundamental Completo <input type="radio"/> Médio Incompleto <input type="radio"/> Médio Completo <input type="radio"/> Técnico Incompleto <input type="radio"/> Técnico Completo <input type="radio"/> Superior Incompleto <input type="radio"/> Superior Completo <input type="radio"/> Pós-graduação		
07	Nome do estabelecimento:		
08	Dias e horários de funcionamento do estabelecimento:		
09	Você acha que nossa alimentação é uma forma de manifestar nossa cultura? <input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não Porque?		
10	Você acha que Palmas tem comida típica? <input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não Cite as que você conhece:		
11	Saberia dizer de qual região do Brasil vieram esses alimentos que você considera típico de Palmas? <input type="radio"/> Norte <input type="radio"/> Nordeste <input type="radio"/> Sul <input type="radio"/> Sudeste <input type="radio"/> Centro Oeste		
12	O seu estabelecimento comercializa alguma comida típica de Palmas? <input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não Quais?		
13	O seu cliente consome muito a comida típica de Palmas? <input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não		
14	Qual comida típica de Palmas você acha que o seu cliente mais consome?		
15	Você acha que a oferta de comida considerada “típica” de Palmas é suficiente, o cliente encontra com facilidade, ou ainda tem pouca oferta?		
16	Você acha que é fácil para encontrar os insumos para produzir a comida típica de Palmas? Onde compra? O preço é justo?		
17	Se você tivesse que eleger apenas UM alimento como sendo o principal da culinária típica tocantinense, Qual você elegeria? e Porque?		