

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

ARTHUR ALVES NEGRÃO DA SILVA

SABOREANDO A CULTURA: TURISMO GASTRONÔMICO E IDENTIDADE  
CULTURAL NAS COMUNIDADES CAIÇARAS DO LITORAL SUL DE SÃO PAULO

CURITIBA

2023

ARTHUR ALVES NEGRÃO DA SILVA

SABOREANDO A CULTURA: TURISMO GASTRONÔMICO E IDENTIDADE  
CULTURAL NAS COMUNIDADES CAIÇARAS DO LITORAL SUL DE SÃO PAULO

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Turismo, Setor de Ciências Humanas, Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Turismo.

Orientador: Dr. Luiz Ernesto Brambatti

CURITIBA

2023

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
SISTEMA DE BIBLIOTECAS – BIBLIOTECA DO CAMPUS REBOUÇAS

Silva, Arthur Alves Negrão da.

Saboreando a cultura : turismo gastronômico e identidade cultural nas comunidades caiçaras do Litoral sul de São Paulo / Arthur Alves Negrão da Silva – Curitiba, 2023.

1 recurso on-line : PDF.

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Paraná, Setor de Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Turismo.  
Orientadora: Dr. Luiz Ernesto Brambatti

1. Caiçaras. 2. Turismo e gastronomia. 3. Patrimônio cultural. 4. Culinária brasileira. I. Brambatti, Luiz Ernesto. II. Universidade Federal do Paraná. Programa de Pós-Graduação em Turismo. III. Título.

Bibliotecária: Tania de Barros Baggio CRB-9/760



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO TURISMO -  
40001016079P9

## TERMO DE APROVAÇÃO

Os membros da Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação TURISMO da Universidade Federal do Paraná foram convocados para realizar a arguição da Dissertação de Mestrado de **ARTHUR ALVES NEGRÃO DA SILVA** intitulada: **SABOREANDO A CULTURA: TURISMO GASTRONÔMICO E IDENTIDADE CULTURAL NAS COMUNIDADES CAIÇARAS DO LITORAL SUL DE SÃO PAULO**, sob orientação do Prof. Dr. LUIZ ERNESTO BRAMBATTI, que após terem inquirido o aluno e realizada a avaliação do trabalho, são de parecer pela sua **APROVAÇÃO** no rito de defesa.

A outorga do título de mestre está sujeita à homologação pelo colegiado, ao atendimento de todas as indicações e correções solicitadas pela banca e ao pleno atendimento das demandas regimentais do Programa de Pós-Graduação.

Curitiba, 31 de Outubro de 2023.

Assinatura Eletrônica

17/11/2023 09:12:25.0

LUIZ ERNESTO BRAMBATTI

Presidente da Banca Examinadora

Assinatura Eletrônica

17/11/2023 13:05:03.0

ALEJANDRO MANTECÓN

Avaliador Externo (UNIVERSIDADE DE ALICANTE)

Assinatura Eletrônica

08/11/2023 10:04:14.0

JOSÉ ELMAR FEGER

Avaliador Externo (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ )

---

Rua Rockefeller, 57 - Curitiba - Paraná - Brasil

CEP 80230-130 - Tel: (41) 3535-6281 - E-mail: [ppgturismo@ufpr.br](mailto:ppgturismo@ufpr.br)

Documento assinado eletronicamente de acordo com o disposto na legislação federal [Decreto 8539 de 08 de outubro de 2015](#).

Gerado e autenticado pelo SIGA-UFPR, com a seguinte identificação única: 326659

**Para autenticar este documento/assinatura, acesse <https://siga.ufpr.br/siga/visitante/autenticacacassinaturas.jsp> e insira o código 326659**

## AGRADECIMENTOS

A dissertação de mestrado presenciou momentos de grandes mudanças em minha vida, desde trabalho, carreira, como também mudança de cidade e estilo de vida. Todo o processo foi de grandes experiências, desde a entrada no programa de mestrado. A banca de qualificação foi um período de muito aprendizado, visto que me direcionaram da melhor maneira para o momento da defesa e desfecho desse trabalho. Agradeço a todos que me auxiliaram, começo com meu orientador Luiz Ernesto Brambatti, que demonstrou tamanha paciência e sabedoria em suas orientações, mas também pela ponderação com os prazos e sutileza na maneira de orientar e corrigir seus alunos. Minha grande e abençoada família, cujo processo presenciou tantos momentos felizes e de lutas juntos, Mãe Ana Paula, Pai Cristian, Irmã Priscila e Irmã Pat, minha eterna gratidão. Agradeço a deus, a Jesus e seus trabalhadores iluminados que sempre me mantiveram no caminho, com lutas e sorrisos, esses nunca nos desamparam. Ao colega Renato que me auxiliou com a estatística, pacientemente aconselhando com boa vontade e dedicação. E principalmente aos caiçaras da terra abençoada onde fui criado, estes ganharam destaque nos estudos pois seu modo de vida exprime humildade e amor a mãe natureza, qualidade tão escassa no homem de hoje. Dedico o mérito desse trabalho não a mim, mas a todos que citei acima e a vocês caiçaras, pois mesmo em tempos de dificuldades, vivem a vida simples com plena manifestação da sua cultura, em especial, com a produção de comidas que cativam a todos que experimentam. E por qual motivo algo tão rico culturalmente não pode ser revertido em ciência? Em dados que contribuam para compreensão do território. Gastronomia é área de conhecimento também, é ciência, é necessário. Por mais estudos que contribuam ao patrimônio cultural imaterial desse Brasil abençoado por Deus. Obrigado.

## **Vencerás**

*Não desanimes.  
Persiste mais um tanto.  
Não cultives pessimismo.  
Centraliza-te no bem a fazer.  
Esquece as sugestões do medo destrutivo.  
Segue adiante, mesmo varando a sombra dos próprios erros.*

*Avança, ainda que seja por entre lágrimas.  
Trabalha constantemente.  
Edifica sempre.  
Não consintas que o gelo do desencanto te entorpeça o coração.  
Não te impressiones à dificuldade.  
Convence-te de que a vitória espiritual é construção para o dia-a-dia.*

*Não contes vantagens nem fracassos.  
Estuda buscando aprender.  
Não te voltes contra ninguém.  
Não dramatizes provações ou problemas.  
Conserva o hábito da oração para que se te faça luz na vida íntima.  
Resguarda-te em Deus e persevera no trabalho que Deus te confiou.  
Ama sempre, fazendo pelos outros o melhor que possas realizar.  
Age auxiliando.  
Serve sem apego.  
E assim vencerás.*

*(Chico Xavier, Livro Assim Vencerás, ditado pelo espírito Emmanuel, 1978).*

## RESUMO

O turismo culinário tem ganhado destaque como um aspecto fundamental na indústria turística contemporânea, abrangendo diversas dimensões para além do mero lazer. Ele desempenha um papel crucial no âmbito econômico, cultural, social e comunicacional das sociedades, contribuindo significativamente para a geração de empregos e o crescimento econômico regional. Esta pesquisa se aprofunda na natureza multifacetada do setor de turismo, focando na interação entre aspectos econômicos, influências culturais e dinâmicas sociais. Especificamente, examina a relação entre as experiências gastronômicas, identidade cultural e preservação de práticas tradicionais entre as comunidades caiçaras na região litorânea do Vale do Ribeira, São Paulo, Brasil. Com base em perspectivas antropológicas, a pesquisa busca compreender as dinâmicas intrincadas da indústria de turismo e seus impactos nas comunidades locais. A antropologia oferece uma abordagem única para analisar as interações complexas entre turistas e nativos, destacando as dimensões socioculturais do turismo. Este estudo identifica como o patrimônio culinário das comunidades caiçaras está entrelaçado com sua identidade cultural e explora as transformações induzidas pelo turismo em sua gastronomia tradicional. A região do Vale do Ribeira apresenta uma rica combinação de diversidade ambiental e patrimônio cultural, tornando-se um destino procurado por turistas que buscam se envolver com a paisagem natural e se imergir nas práticas culinárias locais. Pratos tradicionais, muitas vezes enraizados em ingredientes indígenas e métodos de preparo, possuem significado que transcendem o âmbito meramente alimentar. Eles funcionam como condutos de expressão cultural, conectando os visitantes à história, conhecimento e tradições das comunidades caiçaras. Através de uma análise qualitativa aprofundada, este estudo investiga até que ponto as experiências gastronômicas oferecidas pelo turismo local mantêm vínculos com a cultura caiçara. A pesquisa envolve trabalho de campo realizado nos municípios de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia. Essas áreas possuem populações caiçaras substanciais e oferecem uma variedade de experiências culinárias. O estudo examina as ofertas culinárias em restaurantes locais, avaliando a autenticidade e preservação de receitas tradicionais. Ao lançar luz sobre a relação intrincada entre o turismo culinário, identidade cultural e desenvolvimento econômico, esta pesquisa contribui para o discurso em curso sobre práticas de turismo sustentável. Além disso, enfatiza a importância de preservar e promover o patrimônio cultural das comunidades caiçaras por meio de experiências gastronômicas. Este estudo destaca a necessidade de abordagens equilibradas que garantam o crescimento econômico enquanto respeitam e protegem o tecido cultural das comunidades locais.

**Palavras-chave:** Caiçara. Patrimônio Cultural. Turismo. Culinária Típica.

## ABSTRACT

Culinary tourism has gained prominence as a fundamental aspect within the contemporary tourism industry, encompassing diverse dimensions beyond mere leisure. It plays a pivotal role in the economic, cultural, social, and communicational spheres of societies, making a significant contribution to job creation and regional economic growth. This research delves into the multifaceted nature of the tourism sector, focusing on the interplay between economic aspects, cultural influences, and social dynamics. Specifically, it examines the relationship between gastronomic experiences, cultural identity, and the preservation of traditional practices among the coastal "caiçara" communities in the Ribeira Valley region, São Paulo, Brazil. Drawing from anthropological perspectives, the study seeks to comprehend the intricate dynamics of the tourism industry and its impacts on local communities. Anthropology provides a unique approach to analyzing the complex interactions between tourists and natives, highlighting the socio-cultural dimensions of tourism. This study identifies how the culinary heritage of the "caiçara" communities is intertwined with their cultural identity and explores the transformations induced by tourism on their traditional cuisine. The Ribeira Valley region presents a rich combination of environmental diversity and cultural heritage, making it a sought-after destination for tourists seeking to engage with the natural landscape and immerse themselves in local culinary practices. Traditional dishes, often rooted in indigenous ingredients and preparation methods, hold meanings that transcend the realm of mere sustenance. They function as conduits of cultural expression, connecting visitors to the history, knowledge, and traditions of the "caiçara" communities. Through in-depth qualitative analysis, this study investigates the extent to which gastronomic experiences offered by local tourism maintain ties with "caiçara" culture. The research involves fieldwork conducted in the municipalities of Iguape, Ilha Comprida, and Cananéia. These areas are home to substantial "caiçara" populations and offer a variety of culinary experiences. The study examines culinary offerings in local restaurants, assessing the authenticity and preservation of traditional recipes. By shedding light on the intricate relationship between culinary tourism, cultural identity, and economic development, this research contributes to the ongoing discourse on sustainable tourism practices. Furthermore, it underscores the importance of preserving and promoting the cultural heritage of "caiçara" communities through gastronomic experiences. This study underscores the need for balanced approaches that ensure economic growth while respecting and safeguarding the cultural fabric of local communities.

**Keywords:** Caiçara.Cultural Heritage, Tourism. Typical Cuisine

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> - Iguape, Ilha Comprida e Cananéia – Vista do mapa .....	20
<b>Figura 2</b> - Municípios estudados na dissertação .....	25
<b>Figura 3</b> - Descritores para a busca de dados.....	28
<b>Figura 4</b> - Mapeamento da pesquisa documental.....	31
<b>Figura 5</b> - Busca de dados e informações turísticas CITUR Iguape -SP .....	32
<b>Figura 6</b> - Enciclopédia caiçara disponível para consulta no CITUR de Iguape -SP	33
<b>Figura 7</b> - Centro de atenção turística em Ilha Comprida-SP .....	33
<b>Figura 8</b> - Mapa do complexo lagamar de Cananéia, Iguapé e Ilha Comprida.....	36
<b>Figura 9</b> - Unidades de conservação lagamar .....	37
<b>Figura 10</b> - Fases da análise de conteúdo Bardin .....	39
<b>Figura 11</b> - TripAdvisor – Tela inicial plataforma .....	42
<b>Figura 12</b> - MAPA – Terra dos Caiçaras.....	48
<b>Figura 13</b> - Mapa vale do ribeira.....	73
<b>Figura 14</b> - Observatório e indicadores do Vale do Ribeira .....	74
<b>Figura 15</b> - Iguape-SP vista do mapa do Brasil .....	81
<b>Figura 16</b> - Prédios centro histórico de Iguape–SP .....	82
<b>Figura 17</b> - Igreja matriz de São João Batista/Cananéia-SP .....	83
<b>Figura 18</b> - Mapa de Ilha Comprida – SP .....	84
<b>Figura 19</b> - Pedrinhas, Ilha Comprida – SP .....	93
<b>Figura 20</b> - Vila Caiçara, Ilha Do Cardoso, Cananéia– SP .....	95
<b>Figura 21</b> - Cultivo de mexilhões, Cananeia– SP .....	96
<b>Figura 22</b> - Iguape - SP Vista do lagamar .....	97
<b>Figura 23</b> - Produtos feira do produtor em Iguape – SP .....	97
<b>Figura 24</b> - Casa de cultura CITUR em Iguape -SP .....	98
<b>Figura 25</b> - Basílica do bom jesus de Iguape e nossa senhora das neves em Iguape- SP .....	99
<b>Figura 26</b> - Ranking do número de estabelecimentos do ramo alimentício por município (2019).....	102
<b>Figura 27</b> - Quantificação final dos comentários TripAdvisor .....	111
<b>Figura 28</b> - Nuvem de palavras dos comentários de Ilha Comprida .....	114
<b>Figura 29</b> - Dendrograma dos comentários de Ilha Comprida .....	116

<b>Figura 30</b> - Posição das palavras em classes no plano cartesiano dos comentários de Ilha Comprida.....	116
<b>Figura 31</b> - Nuvem de palavras dos comentários de Iguape .....	118
<b>Figura 32</b> - Dendrograma dos comentários de Iguape .....	119
<b>Figura 33</b> - Posição das palavras em classes no plano cartesiano dos comentários de Iguape .....	120
<b>Figura 34</b> - Nuvem de palavras dos comentários de Cananeia.....	121
<b>Figura 35</b> - Dendrograma dos comentários de Cananeia.....	123
<b>Figura 36</b> - Dendrograma dos comentários de Cananeia.....	123
<b>Figura 37</b> - Nuvem de palavras pratos e ingredientes Cananeia.....	126
<b>Figura 38</b> - Nuvem de palavras pratos e ingredientes Ilha Comprida.....	128
<b>Figura 39</b> - Nuvem de palavras pratos e ingredientes Iguape .....	130
<b>Figura 40</b> - Nuvem de palavras pratos e ingredientes .....	132

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1</b> - Mapeamento da pesquisa documental TripAdvisor.....	39
<b>Quadro 2</b> - Espaço amostral da pesquisa TripAdvisor .....	43
<b>Quadro 3</b> - Lista de alimentos cultivados por comunidades caiçaras das unidades de conservação do rio de janeiro. ....	54
<b>Quadro 4</b> - Identificação das características geográficas e IDHM .....	73
<b>Quadro 5</b> - Renda per capita média municípios região administrativa de Registro-SP .....	75
<b>Quadro 6</b> - Acontecimentos históricos Iguape, Ilha Comprida e Cananeia .....	79
<b>Quadro 7</b> - Atrativos turísticos de IGUAPE, Ilha Comprida e Cananéia .....	85
<b>Quadro 8</b> - Mapa das comunidades tradicionais .....	90
<b>Quadro 9</b> - Estabelecimentos ativos e a oferta de serviços turísticos na região.....	100
<b>Quadro 10</b> - Estabelecimentos ativos e a oferta de serviços turísticos na região turística lagamar – municípios de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia .....	101
<b>Quadro 11</b> - Estabelecimentos ativos na oferta de produtos e refeições .....	104
<b>Quadro 12</b> - “O sabor da nossa região” – Plano lagamar.....	106
<b>Quadro 13</b> - Estabelecimentos ativos e participantes da pesquisa. ....	109
<b>Quadro 14</b> - Estabelecimentos ativos e participantes da pesquisa .....	112

<b>Quadro 15</b> - Quantidade de menções aos pratos e ingredientes em Cananeia .....	124
<b>Quadro 16</b> - Quantidade de menções aos pratos e ingredientes em Ilha Comprida .....	127
<b>Quadro 17</b> - Quantidade de menções aos pratos e ingredientes em Ilha Comprida .....	129
<b>Quadro 18</b> - Quantidade de menções aos pratos e ingredientes por municípios ...	131

## LISTA DE TABELAS

<b>Tabela 1</b> - Resultados do uso de descritores nas bases de dados .....	28
<b>Tabela 2</b> - Resultados da segunda busca nas bases de dados .....	29
<b>Tabela 3</b> - Processo de seleção de artigos (excluindo repetições) .....	30
<b>Tabela 4</b> - Categorias dos comentários da plataforma TripAdvisor .....	44
<b>Tabela 5</b> - Exemplificando a categorização dos comentários na plataforma TripAdvisor .....	45

## LISTA DE ABREVIATURAS OU SIGLAS

PIB	- Produto Interno Bruto
OMT	- Organização Mundial do Turismo
IBGE	- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IPHAN	- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
PNAD	- Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua
ONU	- Organização das Nações Unidas
SEAD	- Fundação de Sistema Estadual de Análise de Dados
IDHM	- Índice de Desenvolvimento Humano Municipal
EMBRATUR	- Agência brasileira de promoção internacional do turismo
SMDet	- Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho
CEC	- Centro de Estudos Caiçaras
IPEA	- Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
MTur	- Ministério do Turismo
ACTS	- Atividades características do turismo

CAT - Centro de Atenção Turística ilha comprida  
ONU - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura  
ICV - Índice de Cobertura Vegetal  
APAMLS - Área de Proteção Ambiental Marinha do Litoral Sul

## **LISTA DE SÍMBOLOS**

© - copyright

@ - arroba

® - marca registrada

$\Sigma$  - somatório de números

$\Pi$  - produtório de números

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	<b>9</b>
1.1 JUSTIFICATIVA .....	16
1.2 OBJETIVOS .....	21
1.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	22
1.4 ESTRUTURA DA DISSERTAÇÃO .....	22
<b>2. PERCURSO METODOLÓGICO</b> .....	<b>23</b>
2.1 A PESQUISA BIBLIOGRÁFICA .....	25
2.2 A PESQUISA DOCUMENTAL.....	31
2.2.1 Mapa de regionalização do turismo e plano regional lagamar .....	34
2.2.2 Região Turística Lagamar .....	36
2.2.3 TripAdvisor .....	39
2.2.4 Processamento dos documentos .....	44
<b>3. REFERENCIAL TEÓRICO</b> .....	<b>47</b>
3.1 CAIÇARAS: IDENTIDADE E CULINÁRIA .....	47
3.2 O TURISMO GASTRONÔMICO .....	56
3.3 CONSUMO DO TURISMO GASTRONÔMICO EM REGIÕES LITORÂNEAS .....	61
2.4 A FENOMENOLOGIA E O MARKETING NO TURISMO .....	63
3.4 DESCRIÇÃO E ANÁLISE DO LOCAL DE ESTUDO.....	71
3.5 CONHECENDO IGUAPE, ILHA COMPRIDA E CANANÉIA. ....	78
3.6 DISTRIBUIÇÃO ESPACIAL DAS COMUNIDADES CAIÇARAS DE IGUAPE, ILHA COMPRIDA E CANANEIA .....	88
<b>4. APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS</b> .....	<b>99</b>
4.1 PLANO REGIONAL LAGAMAR .....	104
4.2 ANÁLISE DOCUMENTAL: TRIPADVISOR .....	109
4.3 NUVEM DE PALAVRAS.....	114
4.3.1 Ilha Comprida .....	114

4.3.2 Iguape .....	117
4.3.3 Cananeia .....	121
4.4 ANÁLISE DAS MENÇÕES AOS PRATOS E INGREDIENTES .....	124
<b>5. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>133</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>137</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>151</b>

## 1. INTRODUÇÃO

O turismo é considerado fenômeno mundial que ultrapassa o simples conceito de lazer, visto que, desempenha papel fundamental na economia, na cultura, no meio social e comunicacional. Atividade de grande expansão e fonte de geração de empregos, o turismo contribui para o crescimento econômico local, estadual e nacional. Esse avanço gera produção de bens e serviços, os quais apresentam relação direta com o espaço geográfico, a comunidade e a ecologia (OLIVEIRA; VITTE, 2020).

Pela essência de multidimensionamento este setor não se restringe em relacionar-se apenas com a atividade econômica, mas sim como a prática social. Deste modo promulga-se a existência de dois campos de estudos centrais envolvendo o turismo, aquele cujo objetivo é centralizar seus esforços na base de comercialização, aspectos econômicos, estatísticos, onde visualizam o produto turismo sob um processo de gestão (ARAUJO; GODOY, 2016).

No setor do turismo, as relações econômicas e sociais desempenham papéis fundamentais, criando uma teia intrincada que vai além da simples atividade comercial. No âmbito econômico, o turismo é frequentemente analisado como uma indústria que impulsiona a economia local, regional e nacional. A comercialização de destinos turísticos, serviços, e produtos associados contribui significativamente para a geração de receita, criação de empregos e desenvolvimento infraestrutural. Aspectos econômicos como o fluxo de turistas, investimentos em turismo, e o impacto econômico direto e indireto são fatores cruciais considerados nesse contexto. O turismo é visto como um setor que pode impulsionar o crescimento econômico, especialmente em regiões dependentes dessa atividade (ARAUJO; GODOY, 2016).

Por outro lado, as relações sociais no turismo abrangem interações complexas entre turistas, residentes e as comunidades anfitriãs. Essas relações sociais vão além das transações econômicas, explorando a interculturalidade, o intercâmbio de experiências e a construção de identidade. O turismo pode servir como uma ponte para a compreensão mútua entre diferentes culturas, promovendo a diversidade e o respeito intercultural. No entanto, também pode desencadear desafios, como o impacto nas tradições locais, mudanças nos padrões de vida e o equilíbrio delicado entre a preservação cultural e o desenvolvimento turístico. Portanto, a análise multidimensional do turismo deve contemplar tanto os aspectos econômicos quanto

os sociais para uma compreensão abrangente desse fenômeno complexo (ARAUJO; GODOY, 2016).

O outro campo busca analisar as percepções e interferências que a atividade turística pode ocasionar em determinada localidade, uma vez que sua prática possui relação direta com a sociedade e o ambiente (ARAUJO; GODOY, 2016). A visão do turismo se dá pela perspectiva das populações que o consomem como produto de lazer e descanso, enquanto a comunidade receptiva precede com oportunidades de trabalho e relações econômicas e sociais.

O turismo é operacionalizado de acordo com as diretrizes locais, ou seja, cada país gerencia o setor, levando em conta aspectos econômicos e de políticas públicas, contribuindo ou não ao seu desenvolvimento. Para Barbosa (2011, p. 15) qualificar os produtos e serviços oferecidos pelas empresas que atuam nesse setor, a maioria de pequeno porte, bem como aqueles provenientes da produção associada, é preservar e manter a fonte de riqueza que gera emprego, distribuindo renda e promovendo a inclusão social.

Trata-se de um setor que implica diretamente na relação entre justiça social, qualidade de vida, equilíbrio ambiental e a necessidade de desenvolvimento. Para isso, é requerido mudanças significativas no campo sociopolítico, e que estes não comprometam os sistemas sociais e ecológicos que auxiliam na sobrevivência das comunidades. Inserido em um processo transformador de espaços urbanos, voltados diretamente ao consumo de serviços diversos, entre eles a paisagem como parte de um produto a ser oferecido (BRASILEIRO et al., 2012).

Os serviços provenientes de produtos turísticos influenciam ativamente na economia de um país, podendo haver alterações diretas ou indiretas. Aqueles cuja ação é direta, podem potencializar ou comprometer as atividades de comércio e serviços, como exemplo os meios de transporte, ramo hoteleiro, lazer e atividades industriais diversas. Por outro lado, existem implicações indiretas que são voltadas aos investimentos públicos e dos demais fornecedores de serviços que alimentam atividades diretas (BRASILEIRO et al., 2012).

A relação entre a inovação, a criação de novos mercados e o empreendedorismo está em constante movimento, visto que os consumidores são “educados” e ensinados a desejar novas coisas. Surgindo a necessidade da substituição de antigos produtos e hábitos pelo consumo de novos produtos, esta fala descreve o processo do desenvolvimento econômico, que atrelado ao progresso

tecnológico contínuo e progressivo, propicia o aumento da produção e a aceleração da atividade econômica (BUENO, 2008).

O setor turístico tem se mostrado como alternativa de desenvolvimento econômico em díspares localidades, conforme revelou o documento Panorama do Turismo Internacional publicado pelo ministério do turismo em 2021. Em nosso país o desenvolvimento econômico foi registrado como aquele de maior acesso da população aos produtos turísticos, garantindo o desenvolvimento do setor. O Brasil deve estar preparado para atender a essa crescente demanda nos anos consequentes (BRASIL, 2021).

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE), os relatórios econômicos do turismo no Brasil, demonstra ocupações formais, por Atividade Característica do Turismo (ACT), segundo os anos de 2015 à 2019, como aquelas de maior crescimento, dando ênfase, a ACT da Alimentação como a de maior contribuição financeira nas atividades econômicas impulsionadas no país (IBGE, 2020).

Na América do Sul a atividade mantém um ritmo contínuo de crescimento, dado a participação do setor no PIB nacional dos países latino-americanos, assim apontado pelo anuário de estatística em turismo (2021), o setor de viagens e turismo contribuiu para o PIB da América do sul, representado pelo aumento de 6,1%, em relação ao ano anterior. Ao referir-se ao ranking de países latino-americanos, nosso país encontra-se entre os três países mais visitados da América do Sul (BRASIL, 2021).

A ressignificação do turismo é constante, dado a sua capacidade de se reconfigurar para novas aplicações, a fim de atender a novas demandas. Por meio dessa perspectiva, nota-se que muitos locais sofrem transformações na tentativa de atender às reivindicações do consumidor, reorganizando sociedades para que a atividade turística possa acontecer. Assim, espaços ricos em diversidade ecossistêmica e cidades com abundância em patrimônio histórico-cultural se conformam em bens turísticos (OLIVEIRA; VITTE, 2020).

Compreende-se o turismo como processo transformador de sociedades, Ramos e Costa (2017, p. 31) reforçam que ao considerarem a prática turística como agente indutor de desenvolvimento transversal e da evolução da sociedade, atuando no fortalecimento de culturas e de estratégias que visam a preservação do patrimônio, em função da promoção de seu valor econômico.

Ademais, a abordagem Antropológica também contribui com os estudos do turismo e, constrói a necessidade de compreender as relações turistas/nativos, requerendo uma reflexão teórica de questões transcendentais ao turismo, forjadas anteriormente na Antropologia. Esta reflexão a respeito do olhar antropológico sobre o turismo faz avançar os estudos desta pesquisa, que analisa a memória histórico-cultural que aproxima os municípios de análise, compreendendo as tendências dos consumidores de experiências gastronômicas e pratos culinários pertencentes à cultura caiçara (SMITH, 1980).

A perspectiva Antropológica se identifica com os estudos das comunidades receptoras de turismo, como o estudo que auxilia a conter o olhar fragmentado quanto aos processos socioculturais do turismo e da globalização. De acordo com Smith (1980) apud Pereiro e Fernandes (2018, p. 209) a antropologia analisa os valores e as emoções humanas em tempo de lazer, motivações pessoais, os conflitos e efeitos sobre as tradições locais. A comunidade receptora é vista como uma construção e invenção social na qual também participa o turismo, com diversidade interna, não homogênea. O turismo é visto como uma diversidade sem precedentes e com diferentes efeitos.

O desenvolvimento da atividade turística torna-se uma preocupação constante para as sociedades, dado a consciência de seus impactos, sendo eles positivos e negativos sobre as comunidades visitadas. O turismo é um fenômeno mundial, onde um dos principais atores da sociedade moderna é o turista, e a Antropologia, cujo principal foco de análise são as pessoas e a atividade humana, reflete acerca das divergências ideológicas (PEREIRO; FERNANDES, 2018).

A antropologia vista sob a perspectiva do turismo, gera conhecimento para ciência e benefícios para as populações receptoras, turistas e empresários, assim aponta Melo (2004, p. 11). A população que identifica os impactos que a atividade turística ocasiona, e ao refletirem sobre eles, conseguem, buscar alternativas de desenvolvimento harmônico, atingindo o paradigma da sustentabilidade, termo que reúne aspectos econômicos, sociais e ambientais (MELO, 2004).

Em uma de suas obras sobre a antropologia do turismo em países em desenvolvimento, Salazar (2006, p.49) expõe que não é simplesmente o impacto do turismo na população local que está em jogo, mas também a forma como as culturas locais se desenvolvem durante os processos dinâmicos de utilização do turismo para redefinir as suas próprias. Não existe uma linha teórica exclusiva do turismo, visto que

o alcance de sua compreensão transpassa setores e áreas distintas, na qual pode ser aplicado várias abordagens teóricas.

Turismo é altamente difundido pela sociedade e identificável em todos os níveis da complexidade humana, tendo a necessidade de olhares que não são esclarecidos pela economia, política, marketing e demais questões de cunho industrial, mas trata também dos aspectos importantes e inerentes ao homem, como indivíduo pertencente a uma sociedade, esta análise é papel da Antropologia (MELO, 2004).

Nesta ciência, encontra-se um outro olhar sobre os destinos turísticos, em especial, as comunidades tradicionais, como os Caiçaras<sup>1</sup>. Sendo palco inicial a discussão sobre cultura, o primeiro viés ou introdução a Antropologia na prática turística, mas também em trabalhos que concebem o uso de pesquisas que se utilizam dos instrumentos e técnicas antropológicos e / ou etnográficos para diagnósticos, análise e ações de intervenção nos destinos turísticos (SILVA, 2008).

Em face ao exposto, conhecido por componentes culturais que marcam a identidade de seus colonizadores e povos originários, a região do Vale do Ribeira é reputada como de grande diversidade ambiental, razão pela qual, cativam visitantes que buscam uma interação ativa com o ambiente terrestre e marinho, assim como, compartilhar o hábito alimentar predominante. A imersão cultural é praticada por uma grande parcela de turistas que objetivam criar conexões, submetendo-se a experiências que venham a proporcionar maior profundidade de sua relação com o espaço visitado, tais como a gastronomia local.

Alimentar-se ultrapassa a necessidade humana de nutrição, visto que a socialização alimentar envolve a familiarização do indivíduo com as categorias alimentares pré-determinadas pela cultura de onde provêm, de modo que, a gastronomia tem grande relevância para o turismo, pois, proporciona experiências que integram elementos identitários à culinária proporcionando a vivência da cultura, saberes e tradições de um povo. A culinária típica em conjunto às tradições locais motiva o deslocamento do turista em busca de diferencial, o que contribui para o desenvolvimento econômico e social regional (GONÇALVES; GONÇALVES, 2011).

---

<sup>1</sup> A palavra “Caiçara” originou-se da língua indígena tupi-guarani, cujo significado possui teorias diversas, entre elas, refere-se a “Cerca feita de Ramos”, utilizada pelos indígenas que, com o passar do tempo passou a nomear pescadores que utilizavam o sistema artesanal da pesca, (BATISTA et al., 2021).

É por meio da gastronomia local que o turista passa a ter contato com diversos aspectos da região visitada, como as tradições locais, hábitos e novos sabores, pois os alimentos e preparos traduzem a cultura representada pelos comportamentos e costumes. Entretanto, com o aumento do consumo de alimentos industrializados, há uma tendência de que o preparo típico de receitas tradicionais perderem suas características histórico-culturais (VERENHOLD; GOES; MEDEIROS, 2016).

Reconhecidos como patrimônio cultural imaterial, a culinária típica, deve ser preservada tanto pela dimensão de sua culturalidade, quanto pela sua potencialidade de construir estratégias de competitividade que aqueça o turismo a partir da motivação e enriquecimento de sua experiência, o que se torna positivo para o desenvolvimento local como um todo (MONTANARI, 2008).

A área de estudo a ser tratada são os municípios de Cananéia, Iguape e Ilha Comprida, localizados na região do Vale do Ribeira em São Paulo, os quais detêm expressiva diversidade ambiental, cultural e relevância turística. Tais elementos se evidenciam, principalmente, pelos recursos naturais oriundos da Mata Atlântica, responsável em constituir um dos principais ecossistemas do nosso país (DIEGUES, 2007).

A região encontra-se presente no sudeste do estado de São Paulo, a uma distância de aproximadamente 210 km da capital, nem todos os municípios do vale do ribeira possuem acesso direto ao mar, mangues e cachoeiras, dada a sua localidade. O IBGE (2019) contabiliza 326 mil habitantes de acordo com sua estimativa, número que evidencia salto de crescimento populacional desta região, pois de acordo com o censo de 2010, estimava-se a população de 50.000 mil indivíduos (DIAS; OLIVEIRA, 2012).

A região é conhecida por sua exuberante beleza natural e riqueza cultural, pois abriga comunidades indígenas, quilombolas, caiçaras e ribeirinhos, que expressam sua cultura a partir de pratos típicos regionais preparados com recursos naturais locais e saberes tradicionais, fomentando o turismo que apresenta como uma das fontes de renda principal para as comunidades locais (FONSECA, 2020).

Cercada de patrimônios materiais sob tombamento do IPHAN, estes bens arquitetônicos são preservados e tornam-se atrativos turísticos de procura constante, sendo eles os casarões de Iguape, o centro histórico de cananeia, as festas religiosas como a do Bom Jesus de Iguape, festa de Nossa Senhora dos Navegantes de

Cananeia, os sítios arqueológicos de Sambaquis, e demais manifestações populares, como fandango e roda de viola (DIAS; OLIVEIRA, 2012).

O turismo contempla diferentes produtos, pois é operacionalizada através da localidade que se encontra, e a disposição dos recursos naturais. Encontra-se roteiros ecológicos, trilhas e paisagens, turismo religioso, pesca esportiva, turismo rural e o turismo gastronômico que engloba restaurantes tradicionais, responsáveis por disseminar a cultura alimentar pertencente às comunidades caiçaras, fruto dos saberes da agricultura e da pesca artesanal (PRETTI, 2008).

As intensas transformações nos hábitos de alimentação vivenciada a partir do alimento processado e de rápido preparo, estima-se que deve haver a reflexão da importância da valorização dos pratos tradicionais para além da satisfação das necessidades fisiológicas da nutrição alimentar, mas também, como forma de preservação cultural e da tradição que a culinária típica apresenta.

As motivações dos turistas que visitam a região do Vale do Ribeira, especificamente os municípios de Cananéia, Iguape e Ilha Comprida, são diversificadas e refletem a complexidade do fenômeno turístico. O turismo é percebido como mais do que uma simples busca por lazer; ele desempenha um papel significativo na economia, cultura, sociedade e comunicação. Os turistas são motivados a explorar a exuberante beleza natural, riqueza cultural e diversidade ambiental oferecidas pela região, que abriga comunidades indígenas, quilombolas, caiçaras e ribeirinhos.

A gastronomia local emerge como um ponto de interesse fundamental para os turistas, transcendendo a mera necessidade de nutrição. A culinária típica, considerada patrimônio cultural imaterial, torna-se um atrativo que permite aos visitantes mergulharem nas tradições locais, sabores autênticos e experiências enriquecedoras. O turismo gastronômico, parte integrante dos produtos turísticos oferecidos na região, motiva os turistas a explorarem restaurantes tradicionais que preservam os saberes da agricultura e da pesca artesanal das comunidades caiçaras.

Além disso, a região, com seus recursos naturais e patrimônios culturais, oferece roteiros ecológicos, turismo religioso, pesca esportiva, turismo rural, trilhas e paisagens, ampliando as opções para os visitantes. A busca por uma imersão cultural ativa, a interação com o ambiente terrestre e marinho, assim como a familiarização com as tradições locais, são elementos que motivam os turistas a escolherem o Vale do Ribeira como destino.

A preservação da culinária típica é percebida como um meio não apenas de garantir a autenticidade cultural, mas também de impulsionar o desenvolvimento econômico e social regional. A valorização dos pratos tradicionais é destacada como essencial para a sustentabilidade, promovendo a diversidade cultural e incentivando a comunidade local. Dessa forma, os turistas são impulsionados não apenas pela busca de experiências gastronômicas únicas, mas também pelo desejo de contribuir para a preservação e promoção do patrimônio cultural da região.

A partir do exposto, coloca-se como problemática de pesquisa: “Os pratos típicos oferecidos através do turismo gastronômico nos municípios de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia, mantêm vínculos identitários com a cultura caiçara?” Como forma de esclarecer o problema exposto, recorre-se a discussão em torno da identidade caiçara e comida, hábitos alimentares, e o turismo local.

Ao refutar tal questão, Kovaleski (2018, p.15), afirma que o turismo gastronômico se destaca por facultar aos turistas um mergulho cultural materializado a partir do alimento. A gastronomia pode ser associada a determinada localidade, tornando-se poderoso instrumento de divulgação do turismo e diferencial competitivo aos consumidores de experiências que o coloque em real conexão com a região visitada.

## 1.1 JUSTIFICATIVA

O turismo vem sendo investigado continuamente pela Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio Contínua (PNAD), em convênio com o IBGE e o Ministério do Turismo, com o propósito de informar sobre o fluxo da atividade turística em destinos nacionais e em diferentes regiões do País. Com relatórios que exprimem a frequência com que a população se desloca em função de viagens, torna-se relevante maneira de auxiliar na elaboração de políticas públicas desenvolvidas com base nestas informações (IBGE, 2022).

A pesquisa do PNAD de 2020 e 2021, contou com uma amostra de 71,5 milhões de domicílios no Brasil, sendo que 12,7% deles ocorreram pelo menos uma viagem ao ano. Em 2020, 98,0% das viagens analisadas foram nacionais e em 2021 este percentual subiu para 99,3%. Quando perguntados sobre o motivo da viagem, em 2020, 55,6% dos participantes da pesquisa responderam a escolha por destinos turísticos de sol e praia, que é caracterizado por viagens para entretenimento, mas de

descanso também, onde haja a conjunção de sol, mar e calor, e em 2021 este percentual foi de 48,7 (BRASIL, 2022).

No levantamento sobre as motivações destes turistas, as atividades que conciliam patrimônio natural e as belas paisagens como atrativos, promovem grande interação no turismo. O Ministério do Turismo aponta que no ano de 2020 20,5% das viagens a lazer tiveram esta finalidade, já em 2021 foram para 25,6%. Viagens que possuem como objetivo acesso ao patrimônio cultural material e imaterial, como a cultura local e a gastronomia, festivais, feiras, apontam percentuais significativos para o setor (15,5% em 2020 e 16% em 2021), (BRASIL, 2022).

Das viagens computadas, o ranking por UF mais procurado para viagens em 2021, foi a região Sudeste, onde o estado de São Paulo ocupou o primeiro lugar do ranking, representado por 20,6 % na pesquisa, em comparação a outras regiões brasileiras. Os dados apresentados têm como fonte a PNAD -2021, identificando também, gastos totais nos destinos turísticos, elegendo em 2021 o estado de São Paulo (R\$ 1,79 bilhão), posteriormente Bahia (R\$ 1,10 bilhão) e Rio de Janeiro (R\$ 1,02 bilhão), o que aponta São Paulo como maior contribuinte (18,2%) de todo o gasto com turismo do Brasil, em 2021 (BRASIL, 2022).

Segundo Fonseca (2007, p.13) os fatores locacionais atuam para contribuir na hierarquia de destinos turísticos, o que possibilita o turista optar, junto a várias combinações, entre regiões de maior aproximação com a natureza, ou com grandes centros urbanos, todavia, vinculados a ambiente e culturas diferenciadas.

Nessa perspectiva:

Em sua conhecida Teoria dos Lugares Centrais, Christaller observou uma tendência de atividades turísticas ocuparem lugares periféricos em relação aos centros urbanos. Setenta anos depois, em pleno período da globalização, essa tendência também foi mencionada por Silva (1996) para explicar a expansão do turismo para as áreas da periférica do sistema econômico, na medida em que nestas localidades encontramos ainda a natureza em bom estado de conservação e que constituem as 'novas raridades' agora valorizadas no mercado, conforme é discutido por (FONSECA, 2007, p.13).

Os estudos locacionais são fundamentais na compreensão territorial, principalmente quando aplicados aos fatores de localização em destinos turísticos. (FONSECA, 2007). O Sudeste do país, local onde abriga a região do Vale do Ribeira, foi a maior receptora, com 40,9% dos destinos turísticos em 2020 e 2021 segundo a PNAD. Há de se considerar que a região está próxima de uma das maiores

concentrações urbanas da América Latina, São Paulo é a 21ª do ranking de economia e a 3ª maior da América Latina (BRASIL, 2022).

Pelas estatísticas divulgadas no ano de 2019, 2020 e 2021, (BRASIL, 2022, p. 15) demonstra a busca por turismo em São Paulo como destinos de alta demanda, o potencial que o segmento representa para a economia advinda do turismo. Observa-se, todavia, a existência de segundas residências como elementos dinamizadores da economia turística, considerar esse fenômeno, bem como à mensuração de seus fluxos e atores vinculados, torna-se relevante na determinação da dinâmica econômica do turismo da região (ABRAHÃO; TOMAZZONI, 2018).

Considerando estas reflexões, a segunda residência turística refere-se:

A uma tipologia de moradia associada diretamente ao lazer. É consenso que, para se enquadrar nessa condição, o proprietário não deve permanecer nela em período superior a um ano. Trata-se de um fenômeno social que remonta a práticas do Século XVIII, originalmente associadas às práticas da nobreza europeia. Onde os proprietários de segundas residências são turistas e que os impactos causados pelos fluxos desencadeados por eles são, frequentemente, similares a outras formas de turismo (ABRAHÃO; TOMAZZONI, 2018, p.87).

Em termos de motivação, a procura pelo estilo de vida saudável, flexível e turístico, agregado a fatores emocionais precisam ser considerados, todavia esse tipo de modalidade de turismo e sua forma de hospedagem está atrelada ao setor de construção civil e ao mercado imobiliário. Pesquisas de residências de uso ocasional, apurados nos Censos Demográficos (2000 e 2010) são parâmetros para aferição do uso residencial de lazer e descanso, o que aponta potencial multiplicador da economia das segundas residências turísticas em regiões litorâneas, esse fenômeno é outra questão de análise aos pesquisadores contemporâneos (ABRAHÃO; TOMAZZONI, 2018).

Ademais, a partir do ano de 2020, o turismo gastronômico foi reconhecido pelo IBGE no seguimento da cultura, o que amplia as possibilidades na combinação da gastronomia com o turismo e, também, o ecoturismo. Segundo, Leite e Jacques (2022, p.15), o turismo gastronômico cresceu consideravelmente nos últimos vinte anos, como aponta a pesquisa realizada pela “A World Food Travel Monitor (2016)”, monitor mundial sobre a tendência de alimentação em viagens, verificando que 59% dos viajantes de lazer concluíram que a comida e a bebida são mais importantes quando viajam, e que 81% dos viajantes a lazer possuem interesse no mergulho cultural sobre os hábitos alimentares dos destinos turísticos (LEITE; JACQUES, 2022).

No que tange aos vínculos identitários com a cultura caiçara, uma pesquisa realizada nas comunidades Caiçaras de Ilha Comprida-SP no ano de 2018, comparou a alteração do padrão alimentar ao longo de décadas. Em 1950, a predominância alimentar de 85% das refeições principais dos Caiçaras contemplava: peixes, crustáceos, moluscos, farinha de mandioca, banana, batata-doce, já em 2018, a banana e a farinha de mandioca representam somente 5% da dieta das comunidades estudadas pelos autores, queda de 80 % do consumo tradicional. A justificativa utilizada, aponta que os moradores compram seus alimentos no centro comercial da região, adquirindo maior variedade alimentar.

Quanto aos alimentos que causam aversão ao hábito de consumo, foi revelado que as carnes bovinas e suínas com muita gordura e miúdos não eram saudáveis e nem agradáveis ao paladar. Alguns legumes que não consideravam apetitosos eram: quiabo, chuchu e jiló e os peixes de baixa aceitabilidade: Cação, bagre e baiacu, pelo cheiro, gosto ou presença de veneno, como o caso do baiacu<sup>2</sup>.

Observa-se, que apesar de os caiçaras preservarem traços tradicionais da etnogastronomia inseriram hábitos de consumo de alimentos industrializados, bem como, outras fontes de proteínas dada a existência de comércios locais que disponibilizam grande variedade alimentar. A modernização de pratos culinários também é perceptível na oferta do turismo gastronômico local.

A pesquisa descreve as experiências gastronômicas realizadas pela atividade turística local, através de dados da pesquisa que possam contribuir com reflexões sobre o papel da culinária caiçara, dentro do contexto turístico. Com esse intuito, a pesquisa de campo ocorrerá nos municípios de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia, localizados no litoral sul do estado de São Paulo, como representados na figura 1, a escolha do recorte espacial advém da representatividade que o setor turístico local denota na economia local, como aponta as pesquisas IPEA, IBGE e MTur.

Da mesma forma, os três municípios possuem maior percentual de comunidades tradicionais caiçaras da região, território em que se predomina considerável percentual de mata atlântica e praias no estado, e estabelecimentos do ramo alimentício que oferecem a culinária caiçara em seus cardápios (DIEGUES,

---

<sup>2</sup> O baiacu, segundo os entrevistados do artigo, é um peixe de sabor 'ruim', com 'muitos espinhos' e 'venenoso', requerendo um preparo especial na sua limpeza e preparação. Estudos sobre a importância farmacológica das toxinas e o alto número de casos de envenenamento causados pela ingestão da carne de baiacus confirmam a razão desse pescado ser alvo de aversões pelas comunidades caiçaras. (MOSCHIN et al., 2018, p.646).

2007). Enquanto demanda turística a localização territorial dos municípios é procurada pelos fatores territoriais, culturais e turísticos que envolvem a culinária caiçara, onde merecem e devem ser considerados separadamente a luz da ciência, assim, a escolha do local também se justifica pelos estudos realizados na trajetória do programa de mestrado (2021-2023), junto a produção de artigos tencionados a analisar os restaurantes que oferecem a culinária caiçara.

**Figura 1** - Iguape, Ilha Comprida e Cananéia – Vista do mapa



Fonte: Adaptado de Sistema de Informações Geográficas da Bacia do Ribeira de Iguape e Litoral Sul (SIG-RB), 2023.

Nota: Mapa do estado de São Paulo, situando os municípios do litoral Sul, Vale do Ribeira que possuem acesso direto ao mar.

Desta forma, motivada pelas suas peculiaridades culturais e de relevante interesse ecológico, como aponta os estudos do núcleo de apoio a pesquisas sobre populações humanas em áreas úmidas brasileiras (NUPAUB), à vista que Ilha comprida, cidade constituída por 74 quilômetros de praia, possui áreas de mangues, sítios arqueológicos, matas, dunas e espécies raras, também é abrigo de comunidades tradicionais caiçaras. Iguape, mantém famílias nas comunidades caiçaras da Juréia, Praia do Una, Grajaúna e Rio Verde, fortemente ligados à subsistência da pesca e de recursos do meio ambiente, (DIEGUES, 2007, p.2-5).

A cidade de Cananéia, com acentuada atividade agrícola e extrativistas florestais para a pesca, compõe considerado número dessas comunidades, principalmente na Ilha do Cardoso que, como Parque Estadual, mantém a preservação do ambiente natural dos caiçaras. Nessa perspectiva, fundamenta o estudo direcionado a região geográfica do Vale do Ribeira, onde localiza-se os três

municípios e mais relacionam-se com cultura e tradição caiçara (DIEGUES, 2007, p.2-5).

Considerando uma abordagem qualitativa e descritiva, e às várias as formas de estratégias de coleta de dados, como análise documental optou-se pelo uso de dados disponíveis em plataformas digitais como o (TripAdvisor), segundo Conceição e Panosso Netto (2022, p.115), o turismo também se voltou para a esfera virtual e os pesquisadores buscaram compreender essa nova forma de atuação para as atividades turísticas. A análise de ambientes virtuais e o novo cenário de interação passou a ser realidade no dia a dia dos consumidores de serviços relacionados à hospitalidade.

A escolha da pesquisa qualitativa de abordagem fenomenológica nos estudos em turismo se justifica pela necessidade de compreender as experiências e significados subjacentes às vivências dos turistas, indo além dos dados quantitativos fornecidos por pesquisas como a PNAD. A fenomenologia busca explorar a essência das experiências humanas, destacando a subjetividade e as percepções individuais.

No contexto do turismo, essa abordagem é crucial para capturar as motivações, as expectativas e as emoções dos turistas, proporcionando uma compreensão mais profunda sobre porque escolhem determinados destinos, atividades ou serviços. A pesquisa qualitativa fenomenológica permite explorar as nuances das interações entre turistas e destinos, considerando fatores psicológicos e emocionais que podem influenciar as escolhas de viagem. Dessa forma, esse método oferece uma perspectiva enriquecedora para a análise do fenômeno turístico, indo além dos números e proporcionando insights valiosos para o desenvolvimento de políticas públicas e estratégias no setor.

Atrelado a esse fato, torna-se pertinente estudos que se dediquem a avaliar o papel das avaliações de serviços turísticos na escolha dos locais de viagens (CONCEIÇÃO; PANOSSO NETTO, 2022).

## 1.2 OBJETIVOS

Investigar quais os principais pratos típicos consumidos por turistas nos municípios do Vale do Ribeira, Litoral Sul de São Paulo, e que mantém os vínculos identitários com a cultura caiçara.

### 1.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- (1) Averiguar os principais indicadores territoriais, socioeconômicos e ambientais dos municípios de análise, investigando suas implicações e conexões mais profundas.
- (2) Analisar as tendências dos consumidores ao incorporarem a culinária típica caiçara em suas experiências gastronômicas, buscando compreender os motivos e impactos dessa escolha.
- (3) Investigar os pratos culinários oferecidos pelo turismo gastronômico, examinando sua relação intrínseca com a cultura caiçara e suas influências na comunidade local.
- (4) Examinar criticamente as transformações provocadas pela globalização e modernização dos hábitos alimentares, explorando como tais mudanças impactam a preservação da tradição culinária caiçara.

### 1.4 ESTRUTURA DA DISSERTAÇÃO

A dissertação é postulada em três sessões, percurso que conduz até as considerações finais, com temática acerca do turismo e a transversalidade dos conhecimentos sociais, antropológicos, econômicos e culturais que o cercam. Para a produção desse estudo, a concepção inicial refere-se ao objeto de pesquisa, a problematização central e indagações realizadas, objetivo geral e específicos, justificativa e o procedimento metodológico.

O segundo capítulo é composto pelo referencial teórico, cujo desenvolvimento surgiram teorias e modelos responsáveis em responder o objeto de pesquisa, entre estes a fenomenologia no turismo como caminho teórico para descrever ou compreender a existência experiencial e permanente de turistas, anfitriões, trabalhadores do setor, dentre outros envolvidos no fenômeno turístico. Como também a teoria do marketing turístico, pois está intrínseca a necessidade de entender como é que as pessoas percebem todos os elementos de uma viagem e tomam decisões.

Na revisão bibliográfica tratou-se de explorar estudos sobre Turismo Gastronômico e as Comunidades Tradicionais Caiçaras, como todo um conjunto de obras/autores responsáveis em construir o estado da arte sobre o tema, elencando elementos históricos que contemplem gastronomia caiçara, turismo e interações humanas, postulados através de site de viagens, cuja funcionalidade permite a geração de dados e opiniões no tocante a serviços de hospitalidade (CECHINEL; SANTOS, 2018).

Passando ao terceiro estágio da dissertação, apresenta-se à luz da investigação que se valeu em dois momentos, a pesquisa qualitativa do tipo exploratória acerca do recorte geográfico dos municípios de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia e análise documental.

A primeira relaciona-se a caracterização dos municípios lócus de análise: Iguape, Ilha Comprida e Cananéia, seus referenciais históricos, socioeconômicos, culturais e gastronômicos. Passou-se nesse estágio, o uso da abordagem interpretativa, através da coleta de dados em documentos municipais e de informações apontadas por turistas no TripAdvisor.

O uso de dados dessa natureza vem se tornando comum em pesquisas do segmento turístico, revelando diferentes percepções das pessoas sobre um mesmo objeto. A plataforma possibilita contexto interativo entre as pessoas ou grupos para, então, documentar e significar as suas escolhas. Segundo Ruiz, Akel e Domareski (2020, p. 458), “conteúdos publicados no TripAdvisor são ferramentas relevantes para promover e gerenciar o fornecimento de bens e serviços aos turistas”.

Tem-se ainda, compreender as atividades turísticas provedoras de experiências gastronômicas Caiçaras, a pesquisa de campo será feita através de entrevista semiestruturada aos empreendimentos de maior representatividade no TripAdvisor, investigando o consumo de insumos e pratos da cultura alimentar local, sugerindo então, o turismo gastronômico como forte aliado à valorização cultural dos povos caiçaras do destino Litoral Sul de São Paulo- Vale do Ribeira.

Por fim, as considerações finais e referências bibliográficas. Junto a esse tópico o leitor encontrará sugestões para futuras pesquisas que poderão partir desta construção, visto que a observação de fatos e fenômenos de maneira real, implica na necessidade de conhecer de maneira profunda, os mais diversos aspectos que circundam uma realidade.

## **2. PERCURSO METODOLÓGICO**

A pesquisa é uma conjuntura de ações determinadas com o propósito de realizar uma investigação integral, através da análise e avaliação do problema de pesquisa. No campo da cientificidade existem diferentes maneiras de estruturar um estudo científico, expondo-se de procedimentos racionais e sistemáticos, necessários quando não se dispõe de informações suficientes para responder à questão central (GIL, 2002).

Ao esmiuçamos o significado da palavra pesquisa, Martins e Theóphilo (2016, p.16) descrevem:

A palavra pesquisa significa ação ou efeito de pesquisa; busca; indagação; investigação; exames de laboratório; coleta e análise interpretativa de fatos relativos a um produto ou serviço capazes de influir na sua comercialização e na planificação de sua propaganda. (MARTINS; THEÓPHILO, 2016).

O desenvolvimento de uma pesquisa não possui regras fixas estabelecidas, em virtude de constituir algo bastante complexo, impreciso que contempla métodos, técnicas e outros procedimentos científicos necessários. A escolha do procedimento metodológico depende do material a ser analisado, objetivos da pesquisa e questões ideológicas (GIL, 2002).

Martins e Theóphilo (2016, p.16) argumenta que o método científico e a capacidade de raciocinar permitem seguir em frente em busca da verdade e modelagem para aumentar nosso conhecimento científico do mundo, em outros termos, a maneira de se construir uma boa ciência: natural ou social, pura ou aplicada, formal ou factual.

No que tange à abordagem deferida a esse estudo, optou-se pela pesquisa de natureza qualitativa, pois atende por indicadores qualitativos. A escolha do método torna-se útil para o estabelecimento de seu marco teórico, ou seja, para possibilitar uma aproximação conceitual. Quando tratamos de fatos que partem de uma visão empírica, pode-se pontuar algumas considerações que corroboram na estruturação metodológica do estudo.

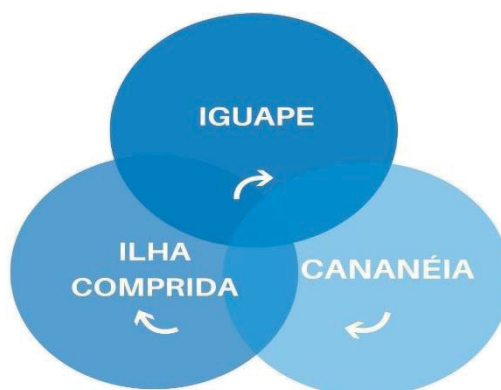
No livro Pesquisa em educação: abordagens qualitativas, Lüdke e André (1986, p.11), fundamentam que a pesquisa do tipo qualitativa possui cinco características principais, sendo elas: a) A pesquisa qualitativa tem o ambiente natural como fonte direta de dados e o pesquisador como seu principal instrumento.; b) A coleta de dados se dá majoritariamente por descritivos, encontrando-se: descrição de pessoas, situações, fotografias, depoimentos, entre outros elementos que comprovem a realidade.; e c) A preocupação com o processo é maior que o produto. Deve-se haver a tentativa de captar a perspectiva dos participantes, ou seja, a maneira como estes encaram as questões que estão sendo focadas.

A análise de dados tende a seguir um processo indutivo. As abstrações se formam ou se consolidam a partir de dados. Em adição às questões de natureza empírica a presente investigação caracteriza-se como uma pesquisa exploratória, cuja

finalidade é desenvolver, esclarecer e até modificar conceitos e ideias através da formulação de problemas mais precisos e pesquisáveis para futuros estudos. A pesquisa qualitativa responde a questões particulares, aponta Minayo (2016, p.21), ou seja, trabalha-se com o universo dos significados, dos motivos, das aspirações, das crenças, dos valores e das atitudes.

O estudo proposto envolve analisar as experiências gastronômicas e que mantém os vínculos identitários com a cultura caiçara. As áreas estudadas pertencem a região geográfica intitulada de Vale do Ribeira, porção situada no litoral sul do estado de São Paulo, que abrange 22 municípios, dos quais, Iguape, Ilha Comprida e Cananéia, representados na figura 2, compõe:

**Figura 2** - Municípios estudados na dissertação



Fonte: O autor (2022).

Para sistematizar os procedimentos metodológicos, as etapas da pesquisa foram moldadas conforme os objetivos deste estudo.

## 2.1 A PESQUISA BIBLIOGRÁFICA

Investigar determinado tema permite ao pesquisador o acesso a conteúdo teóricos diversificados, ampliando a compreensão e domínio sobre a temática analisada. Ao buscar compreendermos o comportamento do consumidor e o consumo de experiências gastronômicas em regiões litorâneas só é possível mediante aplicação de categorias subjetivas e intangíveis (SOUSA; OLIVEIRA; ALVES, 2021).

Bastos e Keller (1995, p. 53) afirmam que a pesquisa bibliográfica é o levantamento ou revisão de obras publicadas sobre determinada teoria que irá direcionar o trabalho científico. Para desenvolver um estudo é requerido informações

suficientes para responder ao problema de pesquisa, de modo a investigar obras como livros, artigos científicos, teses, dissertações, anuários, revistas, leis, entre outros instrumentos que poderão auxiliar a conhecer o fenômeno investigado (BASTOS; KELLER 1995, p. 53 *apud* SOUSA et al., 2021).

Para a construção do referencial teórico buscou em primeiro momento, estudos que analisem o uso da gastronomia Caiçara na atividade de destinos turísticos litorâneos no território nacional Brasileiro, bem como teorias que explicam a dinâmica e a causalidade de fenômenos observados na realidade. No âmbito do turismo, a atividade turística contempla um complexo conjunto de elementos e atores que se inter-relacionam.

Posto isso, esforços são empreendidos no desenvolvimento de modelos que sejam capazes contextualizar alterações ocorridas em determinada localidade, tendências dos consumidores, entre outras. Uma das teorias mais adotadas para compreender o fenômeno é a fenomenologia (TADIOTO et al., 2022).

A utilização dessa abordagem possibilita compreender o turista e sua complexidade, suas motivações pessoais e demais comportamentos sociais que ocorrem nas experiências culturais praticadas no destino turístico de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia. Com um maior direcionamento fenomenológico na investigação, a pesquisa correlaciona-se pela ótica fenomenológica, pois não busca uma simples descrição, mas trata-se de um método com rigor e estritamente filosófico, o que permite caminho para uma nova fundamentação ontológica (NECHAR, 2011).

Acerca dessa discussão Panosso Netto e Castillo Nechar (2014, p.14), destacam ainda que analisar as experiências no turismo está se desenvolvendo e que a fenomenologia, por investigar as experiências da existência (Husserl) e o próprio ser-no-mundo (Heidegger), é uma importante ferramenta e fundamentação teórica para essa análise. A teoria surge da necessidade de explicar a dinâmica e a causalidade de fenômenos observados na realidade.

Compreender a experiência humana em destinos turísticos é complexo e desafiador, pois trata-se de um conceito neutro, mas dentro de um espectro que pode ser negativo ou positivo. Deste modo, foi possível entender a necessidade em fazer um recorte na pesquisa, concentrando a investigar o consumo de pratos culinários Caiçaras do destino turístico supracitado, sob a perspectiva do marketing turístico, visto que a construção da imagem de um destino turístico, traduz implicações por relações diretas e indiretas (TADIOTO et al., 2022).

A expansão do turismo gastronômico depende de muitas variáveis, dentre elas a retomada do crescimento econômico, após a pandemia do covid-19. A cadeia produtiva do turismo, incluindo o gastronômico, deverá passar por constante análise dos hábitos de consumo e capacidade de inovação, assim retrata o estudo de prospectivas para o Turismo Gastronômico no Brasil de Nascimento et al. (2022, p.46):

As mudanças nos costumes gastronômicos, decorrem da maior atração que a gastronomia tem exercido sobre os meios de comunicação e as pessoas em geral, devem fomentar iniciativas de novos negócios, em especial nos pequenos e médios. As diversas tendências hoje existentes, comidas de rua, novos ingredientes e produtos diferenciados provindos dos biomas e regiões brasileiras e cardápios planejados de trás para frente. Economia circular, zero waste, plastic free, upscaling devem ser a base da inovação na gastronomia, Nascimento et al., (2022, p.46).

O desenvolvimento de novas tendências de mercado tem indicado sobremaneira o turismo gastronômico, através da valorização dos ingredientes locais e a diversificação de sua oferta por meio de pratos culinários modernos, indo ao resgate de princípios tradicionais, podendo sofrer variações de preços, tipos de comidas e também as experiências capazes de agradar consumidores que adotam dietas diversas, inclusive aquelas que tomam sob cuidado as causas ambientais (NASCIMENTO et al., 2022).

Segundo a secretaria de desenvolvimento econômico do estado de São Paulo SMDET (2022), sobre diagnóstico do setor gastronômico, aponta a necessidade de articulação direcionada ao fortalecimento da cadeia da alimentação e da gastronomia no estado, fomentando a atividade turística do estado, bem como a gastronomia como ativo cultural dos municípios.

No atual desenvolvimento teórico, serão comparados os aspectos socioeconômicos, demográficos, estatísticas ambientais e indicadores turísticos da região e nos municípios de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia. Os dados utilizados serão obtidos a partir de fontes como Fundação SEAD e o IBGE, e utilizados para analisar a situação atual da região e propor sugestões para o desenvolvimento sustentável do turismo na região.

Serão abordados tópicos como distribuição espacial da oferta de alimentos e pratos típicos, potenciais de pesca, comunidades caiçaras e outros aspectos relevantes para o turismo na região. Cabe refutar que existem um número limitado de estudos dedicados a contextualizar a oferta de alimentos e pratos típicos nesta região, o que é um tema relevante para entender a dinâmica econômica e cultural da região.

Assim, o estudo propõe-se a oferecer sugestões para o desenvolvimento sustentável do turismo na região do Vale da Ribeira, bem como o desenvolvimento de políticas públicas e planos de ação que possam contribuir para o desenvolvimento socioeconômico e ambiental da região.

Após essa elucidação, a busca dos artigos científicos para construção do referencial teórico, contou com a pesquisa das palavras-chave: “Turismo”, “Turismo Cultural”, “Turismo Gastronômico”, “Culinária Caiçara”, pela base de dados “Science Direct”, “Portal de Periódicos da Capes” e o Sistema de Informação Científica “Redalyc” sob o idioma inglês e português, sendo estes representados na Figura 3.

**Figura 3** - Descritores para a busca de dados



Fonte: O autor (2023).

Ao refinarmos a pesquisa, utilizou-se como filtro em “apenas artigos”, aqueles pertencentes ao recorte temporal de 2013 a 2023, resultando no ranqueamento demonstrado na tabela 1.

**Tabela 1** - Resultados do uso de descritores nas bases de dados

<b>Bases de Dados</b>	<b>Science Direct</b>	<b>Portal de Periódico da CAPES</b>	<b>Redalyc</b>
	Descritores		
Cultural and tourism	1,543	11.157	1.316
Culinary tourism; Gastronomic tourism;	1.107	1.270	1.212
Caiçara and gastronomy	184	228	32
<b>Quantificação total</b>	1.293	12.655	2.566

Fonte: Elaborado pelo autor com dados da pesquisa (2022).

Nota: Resultado da busca de dados entre os meses de dezembro de 2020 a janeiro de 2023.

Após o panorama geral de artigos correspondentes aos descritores, o próximo passo utilizou da mesma relação de palavras-chave e recorte temporal de pesquisa (2013-2023), contudo buscou-se de seleção minuciosa na base de dados, somando aos critérios de busca artigos da América do Sul (Brasil, Argentina, Chile, Colômbia), América Central (México), e Continente Europeu (Portugal e Espanha) como disponibiliza o Redalyc. Nas demais bases: Science Direct” e “Portal Capes, utilizou-se como filtro tipos de recursos (Artigos); Assunto: Turismo, Gastronomia, Turismo AND Gastronomia.

Essa preferência parte da necessidade de se investigar estudos sobre comunidades tradicionais Caiçaras, Turismo gastronômico e o consumo de experiências turísticas vivenciadas em diferentes cenários litorâneos. Assim, após o novo processo de filtragem obteve-se os seguintes resultados demonstrados na Tabela 2.

**Tabela 2** - Resultados da segunda busca nas bases de dados

Bases de Dados	Science Direct	Portal de Periódico da CAPES	Redalyc
Descritores			
Cultural and tourism	110	34	49
Culinary tourism; Gastronomic tourism;	126	13	47
Caiçara and gastronomy	10	8	13
<b>Quantificação total</b>	246	55	109

Fonte: Elaborado pelo autor com dados da pesquisa (2022).

Nota: Resultado da busca entre os meses de dezembro de 2020 a janeiro de 2023.

Cabe ressaltar que a investigação de artigos na base de dados do Sistema de Información Científica “Redalyc” ocorreu no site oficial da plataforma, por meio do procedimento de busca avançada, filtrando em busca avançada, a área de “Ciencias Sociales” com enfoque em “Estudios de Turismo”, (LÓPEZ et al., 2019). Ao todo são onze revistas distintas, sendo estas: Tourism & Management Studies (Portugal), El Periplo Sustentable (México), Rosa dos Ventos (Brasil), Caderno Virtual de Turismo (Brasil), Estudios y Perspectivas en Turismo (Argentina), Turismo y Sociedad (Colombia), entre outras.

Após a coleta dos dados alcançou-se em sua totalidade 410 artigos entre as três bases pesquisadas: SCIENCE DIRECT; PORTAL DE PERIÓDICOS DA CAPES

e REDALYC. Entre o período de outubro de 2022 a dezembro do mesmo ano os artigos foram importados para o software Zotero, sendo analisados através da seguinte ordem: títulos, palavras-chave e por último o resumo. Segundo informações da plataforma, Zotero é o nome dado a um gerenciador de referências para gestão e compartilhamento de referências bibliográficas (YAMAKAWA et al., 2014).

Cabe ressaltar, que alguns cuidados foram tomados, tais como a organização das referências em coleções (pastas) por descritores, onde os artigos foram adicionados automaticamente pelo software.

A base de dados SCIENCE DIRECT foi a plataforma que mais contemplou estudos que conduzem aos objetivos deste trabalho, sendo assim, foram verificados quais artigos do Portal de Periódicos da Capes e Redalyc se repetiam. Ao realizar a filtragem, constatou-se o alto número de trabalhos presentes em ambas as plataformas, que ao serem compilados contou-se com o auxílio do Software Microsoft Excel para análise, chegando aos resultados demonstrados na Tabela 3.

**Tabela 3 - Processo de seleção de artigos (excluindo repetições)**

<b>Bases de Dados</b>	<b>Science Direct</b>	<b>Portal de Periódico da CAPES</b>	<b>Redalyc</b>
Quantificação total antes de excluir repetidos	246	55	109
Artigos Repetidos	0	48	78
Artigos repetidos e excluídos	0	126	
Novo total de cada base	246	7	31
<b>Total</b>		<b>284 artigos</b>	

Fonte: Elaborado pelo autor com dados da pesquisa (2022).

Nota: Resultado da busca entre os meses de dezembro de 2020 a janeiro de 2023.

O próximo passo foi verificar a relevância que os 284 artigos exerciam ao processo de construção teórica, para isso, adotou-se como critério de inclusão a leitura de título e resumo das primeiras páginas dos bancos de pesquisa e que fizessem parte do lócus de análise: Turismo, Gastronomia e Culinária Caiçara.

Já os critérios de exclusão couberam a leitura dos resumos e da proposta a escolha de e exclusão, bem como Idiomas não condizente ao Português, Inglês e Espanhol. Para elegibilidade, 82 artigos foram removidos por não atenderem ao proposto, entre esses registros, foram excluídos o total de 128 trabalhos, restando 74 registros de resumos revisados para elegibilidade, principalmente por contemplarem pesquisas realizadas em território nacional.

Após a primeira parte da pesquisa bibliográfica, cuja finalidade se deu pela verificação de temas que abordam o turismo, turismo gastronômico e a cultura Caiçara no geral, procedeu com a pesquisa documental, procurando responder questões particulares que não podem ser quantificadas como o universo de significados, que segundo as fontes secundárias, permite ao pesquisador interpretar dados existentes e que irão auxiliar fundamentar sua tese, permitindo novas interpretações e ressignificações (MINAYO, 2016).

## 2.2 A PESQUISA DOCUMENTAL

A pesquisa documental foi dividida em cinco etapas distintas, sendo elas: 1) Coleta de documentos para dados da pesquisa; 2) Análise do Mapa de Regionalização do Turismo; 3) Coleta de relatos e experiências gastronômicas no TripAdvisor; 4) Análise de conteúdo; 5) Resultados e discussão.

**Figura 4 - Mapeamento da pesquisa documental**



Fonte: O autor (2023).

A primeira etapa utilizou-se de fontes envolvendo os municípios de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia, sob o recorte temporal dos últimos 20 anos: 2003 a 2023. A coleta documental consultou documentos oficiais, atas, enciclopédias, relatórios de pesquisa, fotografias, além de visitas a postos de Informações Turísticas, prefeitura, feiras de produtores rurais e/ou Caiçaras (Figuras 5 e 6).

**Figura 5** - Busca de dados e informações turísticas CITUR Iguape -SP

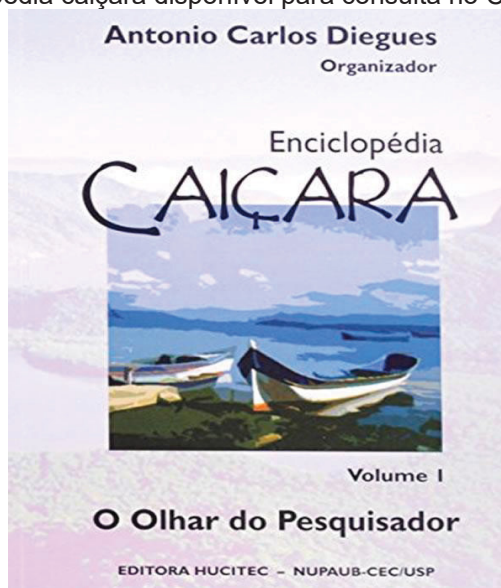


Fonte: Acervo do autor (2022).

A visita em centros de informações turísticas permitiu o encontro de enciclopédias e materiais relacionados ao processo histórico Caiçara da região, como a Enciclopédia Caiçara – O olhar do Pesquisador, representada pela Figura 5, material preparado pelo CEC - Centro de Estudos Caiçaras ligado ao Nupaub - Núcleo de Apoio à Pesquisa Sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras, da Universidade de São Paulo (DIEGUES, 2005).

A Enciclopédia Caiçara, organizada por Diegues nos anos de 2004, 2005 e 2006, é o nome dado a uma organização um trabalho desenvolvido em cinco volumes, cujos nomes: “O olhar do pesquisador” (v. 1), “Falares caiçaras” (v. 2), “O olhar estrangeiro” (v. 3), “História e memória caiçara” (v. 4), “Festas, lendas e mitos caiçaras” (v. 5). Cada obra é responsável por retratar a rica cultura tradicional das comunidades caiçaras que vivem na faixa litorânea da Mata Atlântica, entre estas foi possível analisar o litoral paulista, principalmente: Iguape, Ilha Comprida e Cananéia (LOPES, 2021).

**Figura 6** - Enciclopédia caiçara disponível para consulta no CITUR de Iguape -SP



Fonte: Acervo do autor (2022).

Outro ponto de busca de informações turísticas se deu através do C.A.T - Centro de Atenção Turística em Ilha Comprida Figura (6), localizado na rodoviária do município. O centro oportunizou informações ambientais e atrativos turísticos, entre eles, as comunidades tradicionais Caiçaras, Dunas, Alimentação e Restaurantes, bem como, materiais informativos como Banners e Folders para o acesso a informações sobre a Área de Proteção Ambiental (APA) e os ecossistemas, apontando nomes das principais praias, atualmente identificadas por balneários.

**Figura 7** - Centro de atenção turística em Ilha Comprida-SP



Fonte: O autor (2022).

Ao dar sequência nos procedimentos metodológicos, a utilização dos descritores contendo apenas o nome dos municípios, permitiu a localização de estudos desenvolvidos, por pesquisadores brasileiros e estrangeiros, sobre análise ambiental, territorial, cultural, socioeconômica, entre outras. A seleção destes contou a leitura dos títulos e resumos, na procura por documentos que retratam a cultura caiçara e o recorte geográfico, mesmo que escritos em outros idiomas ou publicados fora do país.

A pesquisa exploratória possui abordagem predominantemente qualitativa, como apontam os estudos de Martins e Theóphilo (2016), Minayo (2016), propondo a explorar determinado problema de pesquisa, na medida que possa fornecer uma investigação mais precisa, trazendo certa proximidade com o tema. Nesse tipo de pesquisa, a informação necessária é vagamente definida e o processo de pesquisa é flexível e desestruturado.

Desse modo, compreender os municípios de análise, seus recursos socioeconômicos, aspectos culturais, ambientais e históricos, considerando os cenários de vivências turísticas, principalmente o consumo de experiências gastronômicas, permeia os objetivos específicos da dissertação.

### 2.2.1 Mapa de regionalização do turismo e plano regional lagamar

A análise documental em estudos científicos é um procedimento que se utiliza de métodos para apreensão, compreensão e análise de documentos dos mais variáveis. O documento em si, auxilia a atestar argumentos, servindo de registro, prova, e até mesmo de comprovação de determinado acontecimento. O que pode ser operacionalizado conforme os objetivos do autor, partindo de fontes diversas, tais como documentos, livros, artigos, leis, fotos, vídeos, jornais etc. (JUNIOR et al., 2021).

Em vista da necessidade de compreender o cenário do turismo gastronômico, a pesquisa documental buscou analisar o Mapa de Regionalização do Turismo e o Plano Regional Lagamar, documentos distintos que objetivam verificar aspectos envolvendo o turismo e a gastronomia da região. O Mapa de Regionalização do Turismo confere o número de estabelecimentos ativos nos serviços turísticos da região pelo IPEA, atribuindo ranking por municípios e sua contribuição financeira.

Já o Plano Regional Lagamar disponibiliza dados minuciosos sobre a tipologia dos estabelecimentos de alimentos e bebidas ativos, categorizando-os, pelo tipo:

Restaurantes, Bares, Padarias, Confeitarias, e, o mapeamento descritivo dos produtos e pratos típicos que maior representam “o sabor da nossa região”. Posto isso, o mapa de regionalização do turismo é disponibilizado pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA, 2023).

As informações coletadas no IPEA são disponibilizadas pelo Sistema de Informações sobre o Mercado de Trabalho no Setor Turismo, uma plataforma desenvolvida pelo Ministério do Turismo - MTur e a Companhia de Planejamento do Distrito Federal – Codeplan/DF (SIMT, 2021).

A plataforma permite o acesso a informações que subsidiem a formulação e avaliação das políticas públicas de turismo, especialmente, aquelas que estejam envolvidas com o turismo gastronômico, questões socioeconômicas locais, acompanhando a geração de postos de trabalho formais e informais. Segundo Mtur, houve aumento da procura por inserção na plataforma do ministério, pois cada vez mais as cidades brasileiras veem o turismo como um fator de desenvolvimento interno (IPEA, 2023.)

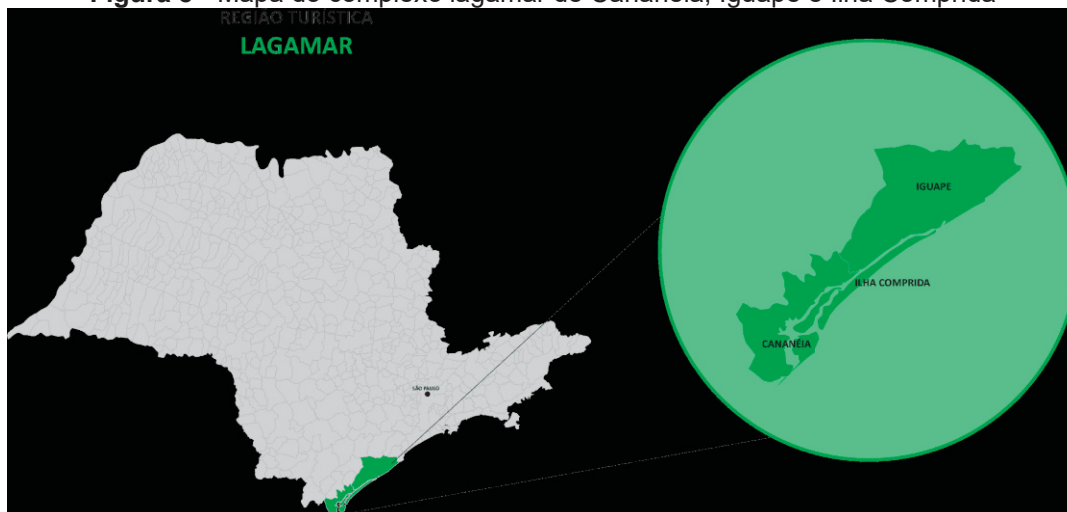
A lógica do Programa de Regionalização do Turismo permite compreender o turismo de maneira integrada, regionalizada e cooperativa para a região que se está inserido, estimulando o turista permanecer na região, o que gera bens e serviços (BRASIL, 2019). Para a pesquisa do mapa de regionalização utilizou-se os parâmetros de consulta: UF – Município; Estado; Região Turística; como categorias de seleção. SP - Cananéia Lagamar; Iguape Lagamar; Ilha Comprida Lagamar; SUDESTE / São Paulo. Cabe refutar que somente a seleção da região como “lagamar”, permite o acesso a dados de Atividades Características do Turismo (ACTs) da região (IPEA, 2023).

As Atividades Características do Turismo (ACTs) formam um conjunto de atividades que concentram a maior parte dos gastos dos turistas. Esses dados exprimem as ocupações do setor, como alojamento, alimentação, transporte terrestre, transporte aéreo, aluguel de transporte, agência de viagem e cultura e lazer. O sistema disponibiliza dados entre os anos de 2012 a 2019, onde percebe-se acentuado valor econômico de serviços de alimentação, com relação às demais práticas turísticas, o que será devidamente explorado no referido estudo (IPEA, 2023).

## 2.2.2 Região Turística Lagamar

Está localizada no Vale do Ribeira, litoral sul do estado de São Paulo. A Região é banhada pela bacia hidrográfica do Rio Ribeira de Iguape e complexo estuarino lagunar, tendo como principal acesso a BR-116, rodovia que corta todo o vale do Ribeira e que liga o sul ao nordeste do País (IPEA, 2023).

**Figura 8** - Mapa do complexo lagamar de Cananéia, Iguapé e Ilha Comprida



Fonte: Região Lagamar (BRASIL, 2022).

Nota: Mapa do estado de São Paulo, Cananéia, Ilha Comprida e Iguapé compõem a Região Turística Lagamar, na região Vale do Ribeira.

De acordo com o APA Marinha Litoral Sul, em questões territoriais o lagamar ocupa uma área terrestre de aproximadamente 3.400 km<sup>2</sup> e uma área marinha de 2.450 km<sup>2</sup>, compondo um setor costeiro que abrange os municípios de Cananéia, Iguapé e Ilha Comprida. Dentro do território existem As Unidades de Conservação da Natureza (UCs), estas abrangem diferentes categorias, como a cobertura de parte terrestre, mais de 70% é amparado pelas unidades de conservação. As áreas marinhas totalizam 100% do setor costeiro contemplado pelas Unidades de Conservação (APA, 2019).

Com o intuito de manter a constante manutenção do patrimônio natural e cultural, e de comunidades existentes na região (caiçaras, indígenas e quilombos), os municípios são contemplados por parques de UCs, classificados pela Proteção Integral ou de uso Sustentável. O último está associado a atividade turística, desenvolvimento econômico, e social, contando com atores sociais como monitores ambientais e condutores de turismo.

A proteção integral parte da proteção total da natureza, admitindo apenas o uso indireto dos seus recursos naturais (BRASIL, 2021). Cabe destacar que a região lagamar e suas UC's estão divididas e devidamente classificadas pela Fundação Florestal conforme (Figura 9):

**Figura 9** - Unidades de conservação lagamar



Fonte: Adaptado de BRASIL (2021, p.40-41).

Nota: Descrição das UC's, para compreensão do território de comunidades caiçaras.

O termo “Lagamar” refere-se a lagoa de água salgada ou, Lago que se comunica com o mar, também é explicado por Kjerfve e Magill (1989) como “ambientes costeiros interiores usualmente orientados paralelamente à costa, separados do oceano por uma barreira, conectados ao oceano por uma ou mais aberturas restritas e possuem profundidades que, às vezes, excedem alguns metros.”

As lagunas apresentam um importante viveiro natural de espécies terrestres e marinhas do Atlântico Sul. A região turística Lagamar é considerada o principal sistema estuarino-lagunar e que juntamente com o Vale do Ribeira, forma a maior área de planície costeira do estado de São Paulo, o que permite insumos que enriquecem a gastronomia local. É de se considerar que a região turística Lagamar foi nomeada de Reserva da Biosfera da Mata Atlântica no ano de 1993, e após seis anos passou a receber o título de Patrimônio Natural da Humanidade pela UNESCO em 1999 (BRASIL, 2021).

Concomitante a análise do mapa de regionalização do turismo e as ACT's, buscou-se verificar o plano regional lagamar (2021-2022), documento desenvolvido por gestores de turismo das estâncias de Cananéia, Iguape e Ilha Comprida, com o apoio estratégico do Consórcio de Desenvolvimento Intermunicipal do Vale do Ribeira (Codivar) e da assessoria técnica do Senac. O documento busca discutir iniciativas para o turismo local, além de poder ofertar serviços e equipamentos turísticos complementares para o desenvolvimento social juntamente com o fortalecimento da economia da região (BRASIL, 2021).

O programa de regionalização do turismo é uma iniciativa do ministério do turismo, sob a política nacional de turismo, estabelecida pela lei 11.771/2008, onde o foco é melhorar a estruturação dos destinos, em especial o ecoturismo e o turismo cultural, eixo pelo qual encontra-se maior demanda do turismo gastronômico da região (BRASIL, 2021).

Cabe destacar que o acesso a esse documento se deu pela orientação da secretaria de turismo do município de Ilha Comprida, disponível na plataforma online da prefeitura municipal (PMIC), sob os seguintes procedimentos de consulta: PMIC; Turismo; Departamento de Desenvolvimento-local; Plano-regional-de-turismo-lagamar-(2021-2022) (BRASIL, 2021).

A análise do plano concede a tipologia dos estabelecimentos de alimentos e bebidas, o qual apresenta a seguinte categoria: Bares, Self Service, Restaurantes, Sorveterias, Lanchonetes, Quiosques, Padarias, Cafeterias, Doceria, Cadeias de Fast-Food, Pastelaria, Hamburguerias (BRASIL, 2021).

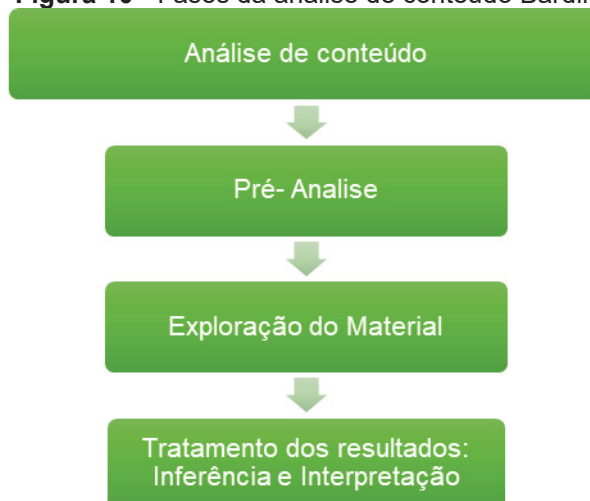
Destes, há um mapeamento de dados sobre a culinária dos municípios, cuja informação foi consultada no item "Regionalização do turismo da gastronomia local - o sabor da nossa região", descrevendo produtos e pratos típicos de maior representatividade nos estabelecimentos alimentícios ativos. A essa consulta é importante salientar que os principais estabelecimentos que oferecem pratos típicos pertencem à categoria: restaurantes, quiosques e lanchonetes (BRASIL, 2021).

Posto isso, para cumprimento dos objetivos específicos, é requerido analisar a oferta de pratos culinários e ou alimentos que mantém os vínculos identitários com a cultura caiçara, por parte da experiência humana. Essa situação, consiste na investigação documental através de dados postados pela plataforma TripAdvisor.

### 2.2.3 TripAdvisor

A seguinte etapa tomará como base a análise de conteúdo proposta por Bardin, com a verificação de conteúdo pautado em três fases fundamentais, assim representados na (Figura 10):

**Figura 10** - Fases da análise de conteúdo Bardin



Fonte: Adaptado de Bardin (2011).

O conteúdo documental será analisado através da 1) pré-análise; 2) exploração do material ou codificação; 3) tratamento dos resultados e interpretações, através da categorização dos comentários do site TripAdvisor. Cabe destacar que essa fase é importante para conhecer o conteúdo deixando-se conhecer por impressões e orientações do processo (TAVARES; CUNHA, 2021).

Nesta subdivisão da pesquisa documental será demonstrado o percurso metodológico envolvendo a plataforma digital TripAdvisor, procedimentos de coleta de dados e sua categorização, a fim de responder às questões da pesquisa. Os passos consecutivos para o desenvolvimento da pesquisa documental envolvendo a plataforma digital são ilustrados no quadro 1:

**Quadro 1** - Mapeamento da pesquisa documental TripAdvisor

<b>Etapas</b>	<b>Descrição</b>
Primeira	Processamento dos Dados: Coleta de relatos TripAdvisor (ParseHub + Excel)
Segunda	Processamento dos Dados: Categorização de Relatos TripAdvisor (Excel)
Terceira	Análise de conteúdo : Estatística descritiva dos relatos (Excel) e nuvem de palavras (Iramuteq)
Quarta	Discussão dos dados (Excel/Gráficos)

--	--

Fonte: O autor, 2023.

A plataforma TripAdvisor utiliza o ranking de restaurantes mais bem avaliados, estes apresentam pontuações positivas e um número elevado de comentários acerca dos serviços, gerando informações de relevância para diversos estudos que acerca o turismo (TRIPADVISOR, 2023).

Com algoritmo específico para avaliar comentários, pontuações, postagens atualizadas, quantidade de avaliações que o estabelecimento do ramo hoteleiro recebe diariamente de seus usuários, o tripadvisor gera um número elevado de dados sobre popularidade de restaurantes, hotéis, clubes e demais serviços, apontados por filtros de busca (CECHINEL; SANTOS, 2018).

Segundo Cechinel e Santos (2018, p. 546-547), essa fonte de pesquisa documental vem se tornando comum em pesquisas do segmento turístico, uma vez que a plataforma possibilita o acesso a dados relevantes sobre experiências em serviços como de restaurantes, cenários e interações humanas.

Através do advento digital e, por meio, das ferramentas de comunicação da internet, o alto índice de usuários do site Tripadvisor, fez com que muitos negócios locais, se preocupassem com a gestão e avaliação de seus serviços. O simples comentário, em si, pode fornecer feedback interessante aos gestores, e ao planejamento de negócios. Um estudo realizado no ano de 2016, identificou que mais de 86 % de usuários da plataforma tiveram suas decisões sobre onde se hospedar, onde se alimentar e onde passear, influenciadas pelo TripAdvisor (SILVA et al., 2019).

Turistas do mundo todo acessam “mais de 859 milhões de avaliações e opiniões sobre 8,6 milhões de acomodações, restaurantes, experiências, companhias aéreas e cruzeiros” no site. A análise de comentários, notas, fotos, rankings, são particularmente influentes na indústria de restaurantes. Silva et al. (2019, p.877) informam que uma vez que 67% dos consumidores leem e, assim, consideram, no processo de decisão, os comentários e avaliações sobre restaurantes, demonstra que os atributos, valorizados pelos turistas e que apareçam nos comentários sobre restaurantes publicados na página online do TripAdvisor, são ativos na escolha de destinos turísticos.

O uso de dados provenientes do TripAdvisor é reforçado por autores como Silva et al., (2019), Yoo et al. (2016) e Suárez-Dominguez (2018). A etnografia é uma

ferramenta de pesquisa que visa coletar e analisar informações on-line de consumidores e clientes. No estudo da etnografia na internet é possível compreender que:

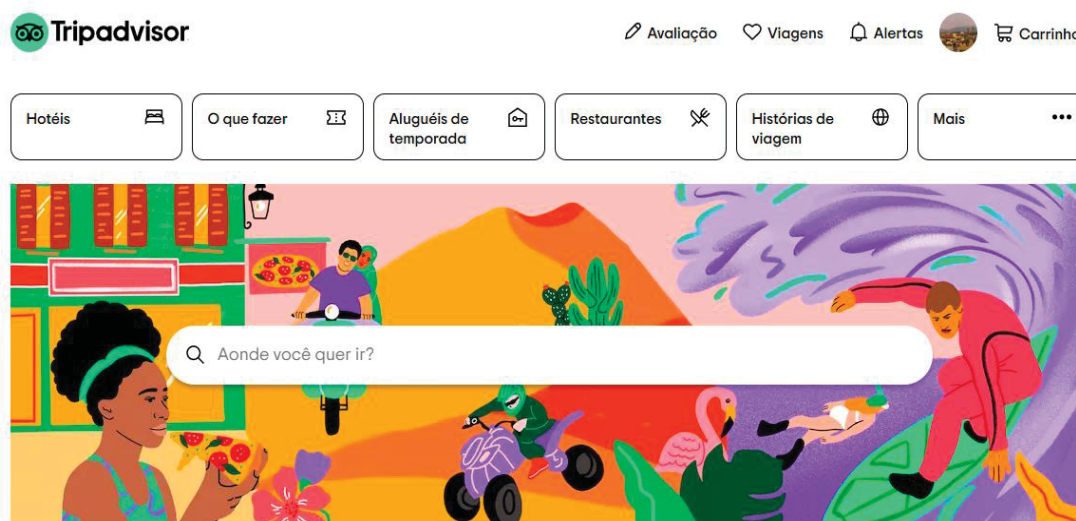
Representa uma nova metodologia de pesquisa qualitativa, que adapta técnicas de pesquisa etnográfica para estudar as culturas e comunidades. A possibilidade de coletar três tipos de informações, são elas os dados arquivados; dados extraídos; dados obtidos de notas de campo (RUIZ; AKEL; DOMARESK, 2020, p.459).

O primeiro é o que mais condiz com os objetivos propostos para esta investigação, pois são informações que o pesquisador retira de comunicações preexistentes, ou seja, a criação e os estímulos postulados provêm de usuários de plataforma online. Sendo uma proposta eficiente e aplicada para conduzir a coleta, sistematização e análise de dados disponíveis em ambientes online (CECHINEL; SANTOS, 2018).

Para a coleta de dados, a investigação se valerá de uma abordagem interpretativa, a partir da coleta de comentários que informem os pratos consumidos por turistas e ou usuários da plataforma, e que mantém os vínculos identitários com a cultura caiçara, em restaurantes típicos da região.

Para isso, selecionou-se os relatos disponíveis publicamente, sob divulgação nos últimos 8 anos, o que representa o espaço temporal de 2015-2023, período que contempla o primeiro comentário de 2015 até junho de 2023. A definição das variáveis indicadas pela teoria que fundamentou o estudo, buscou a seleção criteriosa de dados. Sites como o TripAdvisor contam com a ferramenta de busca avançada, alternativa que permite acesso a informações mais detalhadas sobre os destinos turísticos, como demonstrado na (Figura 11) é possível definir o parâmetro de busca em: hotéis; o que fazer; aluguéis de temporada; restaurantes; histórias de viagens e mais (CECHINEL; SANTOS, 2018).

Figura 11 - TripAdvisor – Tela inicial plataforma



Fonte: TRIPADVISOR, 2023.

Nota: Tela inicial, antes da seleção avançada

A pesquisa procedeu selecionando o item “Restaurantes” e os aspectos que foram incluídos na análise avançada foram: a) Local: Cidade e UF; b) Tipo: Restaurantes; c) Refeições: Geral (almoço, jantar, lanche); d) Cozinha Brasileira: Local; e) Características: Praia e Frutos do Mar. A esse tipo de filtro, é possível identificar os cinco primeiros restaurantes que trabalhem com cardápios de culinária típica da cidade de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia (NOVAIS; JOÃO, 2017).

Para a coleta de comentários utilizou-se o software “ParseHub”, uma eficiente ferramenta de “Web Scraping”, responsável pela raspagem de volumes grandes de dados disponibilizados pela internet (SILVA et al., 2019). A netnografia envolve questões éticas nas pesquisas online, Robert Kozinets (2014, p.340) explica que é preciso seguir quatro passos no meio digital, “identificar-se e informar os constituintes relevantes sobre a pesquisa; pedir permissões apropriadas; obter consentimento quando necessário; citar e dar o devido crédito aos membros”. Assim, todos os comentários analisados estão disponíveis de maneira “pública” e devidamente consentidos pelos usuários dentro da plataforma.

A amostragem é não probabilística, e a razão de uso dentro do universo da pesquisa é explicado por Oliveira (2001, p.5) como:

Aplicada em pesquisas acadêmicas e de mercado trazendo contribuições aos estudos nos quais ela é empregada. A seleção de cada elemento depende do julgamento do pesquisador, onde é se eliminado os custos e o trabalho de desenvolver uma amostragem estruturada aleatoriamente. Estas constatações permitem aos pesquisadores fazerem inferências úteis sobre as atitudes dos usuários da Internet.

No planejamento da pesquisa, definiu-se a amostragem de dados (quadro 6) que contemplem “5” principais estabelecimentos recomendados pelo Tripadvisor, de cada um dos municípios: Iguape, Ilha Comprida e Cananéia, cujo método de busca avançado, citado anteriormente foi utilizado, e demonstrados no Quadro 2.

**Quadro 2 - Espaço amostral da pesquisa TripAdvisor**

MUNICÍPIOS	NOME DOS ESTABELECEMENTOS	NÚMERO DE RELATOS DISPONÍVEIS	TOTAL POR MUNICÍPIO
Iguape	Panela Velha	142	303
	O becco	67	
	O porão - Restaurante	40	
	Pier Cozinha e Bar	32	
	Restaurante Itacurumins	22	
Ilha Comprida	O Portuga	169	382
	Restaurante e Petiscaria Funchal	107	
	Fago Restaurante	55	
	Restaurante Magnus	19	
	Jura's - Quiosque e Camping	32	
Cananéia	Ponto das Ostras	246	850
	Espetinhos Beira Mar	200	
	Restaurante Bacharel	192	
	Restaurante Pont's Café	132	
	Restaurante Naguissa	80	
TOTAL	15 estabelecimentos (5 por município)	1.535 falas	

FONTE: Elaboração própria a partir do Tripadvisor (2023)

NOTA: Ranking apresentado após busca em maio de 2023. Cabe destacar que para cada estabelecimento realizou-se consulta prévia se ainda estão em atividade no ano vigente. Iguape foi o único município com “dois” estabelecimentos que ocupavam o quarto e quinto lugar, cuja atividade havia sido finalizada em 2023. Assim, passou para os próximos estabelecimentos do ranking TripAdvisor.

Os resultados obtidos por meio do mecanismo de busca, proporcionou o universo amostral da pesquisa, onde serão analisadas as 303 falas de restaurantes em Iguape, já Ilha comprida conta com 382 falas, e por fim Cananéia com 850 comentários postulados, totalizando 1.535 falas no TripAdvisor, com intuito de averiguar o consumo dos pratos tidos como caíças e aqueles de maior incidência. A quantidade de relatos captados procedeu de acordo com sua disponibilidade na plataforma, visto que a região ainda possui estabelecimentos sem avaliações no TripAdvisor, alguns em quantidades mínimas.

## 2.2.4 Processamento dos documentos

Os comentários analisados estão disponíveis em língua portuguesa, seguidamente exportados pelo “ParseHub” em planilha Excel, o que permite a categorização manual das amostras. Em geral, pode-se dizer que os aspectos críticos de decisão referentes à amostragem são importantes, como sua estrutura, tamanho, pessoas que realmente têm chance de fazerem parte da mesma, ou a estratégia para escolhê-la (OLIVEIRA, 2001).

A etapa de pré-processamento contou com o refinamento nos relatos, dada a existência de informações irrelevantes ao objeto de estudo, como exemplo: avaliações sobre qualidade do atendimento, da estrutura do local, da limpeza, decoração, estrutura no geral. Para auxiliar nessa questão, recorreu-se á regras apontadas por Bardin (1977), sobre o correto tratamento dos resultados, a inferência e a interpretação (MENDES; MISKULIN, 2017).

Na fase de coleta de dados, ambos precisam ser tratados com significativo uso, recorrendo a suas diferenças e os categorizando para suposta análise. Bardin (1977) citado por Mendes e Miskulin (2017, p.1063) explica a importância do processo de classificar elementos, o que deverá ser digno de conjunto, por diferenciação e, seguidamente, por reagrupamento segundo o género (analogia), com os critérios previamente definidos. Assim, ao buscar o estabelecimento das categorias de dados, ponto essencial para análise e investigação de objeto de pesquisa, definiu-se:

**Tabela 4 - Categorias dos comentários da plataforma TripAdvisor**

<b>Nº</b>	<b>Categorias</b>	<b>Descrição</b>
1	Categoria A: Culinária Caiçara	Comentários que se referem ao consumo de pratos identitários com a culinária caiçara, e ou ingredientes que os estabelecimentos ofertem, como abordados no tópico Identidade Caiçara.
2	Categoria B: Pratos Internacionais	Comentários de comidas amplamente difundidas em cardápios de estabelecimentos Brasileiros, cuja identidade parte de cozinhas estrangeiras: Cozinha Asiática, Européia, das Américas. Ex: Risoto – Itália, Sushi – Japão, Ratatoulie – França, Bacalhoda – Portugal, Paella – Espanha, Tacos e Guacamole – México (SENAC, 2008).
3	Categoria C: Comida Pronta	Comentários de "comida rápida" e ou “Fast Food” consumidos em restaurantes tidos como Típicos, mas que contemple

4	Categoria D: Serviço Geral	alimentos rápidos e de alto nível de processamento em seu cardápio: Sanduíches, batatas fritas, HotDog, pizzas, pastéis, entre outros. Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014). Comentários que relatem a qualidade do serviço, atendimento, decoração, higiene, preços, mão de obra, entre outros apontamentos que não sejam sobre alimentação no local.
---	----------------------------	--

Fonte: O autor, 2023.

Na plataforma, existem recursos para avaliações do tipo qualitativa quanto quantitativa, concedendo uma nota alfanumérica ao serviço ofertado, mas também o registro fotográfico de suas experiências, por meio da ferramenta de incorporação de imagem, contribuindo para uma avaliação maior do restaurante e os produtos ofertados, o que permite em muitos relatos conhecer o prato culinário consumido pelo turista (TRIPADVISOR, 2023).

A análise textual e a devida categorização podem ser conferidas através de frases que demonstrem: “Comida caçara, adorei a caldeirada”, “restaurante serviu a melhor tainha com farofa de banana”, “moqueca de robalo serviu 3 pessoas”, “casadinho de manjuba maravilhoso, bem-preparado”, “ostras direto do mangue”. No conjunto dos comentários, denota-se a existência de outros tipos de serviços e ou, preparos consumidos por usuários da plataforma.

Todos os relatos foram então categorizados de acordo com o padrão estabelecido (tabela 4). Ademais, a transcrição a seguir demonstra o processo de categorização de comentários realizados pelo autor na tabela 5:

**Tabela 5 - Exemplificando a categorização dos comentários na plataforma TripAdvisor**

Nº de Relatos	Categorias	Descrição
Relato 1	Categoria A: Culinária Caiçara	<i>O cardápio consiste em pescados locais com pratos caicaras que demoram uns 40 minutos se o restaurante tiver cheio, mas eles servem entrada (couvert). A comida é muito boa. comemos peixe e camarão e saímos muito satisfeitos. Recomendo!!</i>
Relato 2	Categoria B: Pratos Internacionais	<b>(Mulher, Restaurante em Ilha Comprida, 2018).</b> <i>Apesar da decoração bonita do lugar, a experiência gastronômica foi bem frustrante. Espaço pequeno. Apenas o proprietário e uma cozinheira. Poucas opções no cardápio e ainda 2 que escolhi não estavam disponíveis. Diante disso o proprietário se disponibilizou a fazer algo fora do cardápio, o que foi legal (risoto com gorgonzola, pera e nozes). O risoto estava com excesso de gorgonzola, ficando enjoativo. Dei 4 garfadas e não consegui terminar.</i>

Relato 3	Categoria C: Comida Pronta	<b>(Mulher, Restaurante em Cananeia, 2022).</b> <i>Tem uma variedade boa de salgados, lanches e ainda refeições no almoço. Vários doces e bolos e ainda tem um mini empório. Muito bom.</i>
Relato 4	Categoria D: Serviço Geral	<b>(Mulher, Restaurante em Ilha Comprida, 2022).</b> <i>Embora não tenha uma vista para o mar de Cananeia, o aproveitamento de um imóvel histórico para restaurante torna-se um atrativo a parte, as porções generosas são TOP. <b>(Homem, Restaurante em Cananeia, 2021).</b></i>

Fonte: Adaptado de TRIPADVISOR, 2023.

Nota: Falas coletadas em maio de 2023 sem alteração textual, mantendo as características linguísticas utilizada pelos usuários.

Após exportação de dados pelo “ParseHub” selecionou-se manualmente o espaço amostral de “1.535” comentários utilizando o software Excel, aplicando os critérios de categorização apresentados na (Tabela 04 e 05). O Excel possui recursos avançados de análise de dados, como filtros, classificações, tabelas dinâmicas e análise de cenários, característica principal dessa ferramenta que permite explorar e resumir grandes conjuntos de dados. Para as próximas etapas, utilizou-se o recurso estatístico de frequência absoluta (FA) e a nuvem de palavras (SILVA et al., 2019).

A função correta no Excel para contar o número de ocorrências de uma cadeia de texto em um intervalo de células é chamada de "CONT.SE", recurso que faz a contagem de quantas vezes a palavra aparece em um documento, efetuando a frequência absoluta (FA) de palavras ou termos. É possível fazer a correspondência não sensível a maiúsculas e minúsculas, onde utilizou-se a função "CONT.SES" (JACOBSEN, 2016).

Nessa etapa, obteve-se uma lista de palavras encontradas e quantas vezes elas foram citadas no conjunto de documentos, resultando em uma lista com todas as FA. Para melhor sistematização e apresentação dos dados obtidos, os valores pontuados pelas categorias: Categoria A: Culinária Caiçara; Categoria B: Pratos Internacionais; Categoria C: Comida Pronta e Categoria D: Serviço Geral, tanto em número, quanto em porcentagem (%) foram exportados e apresentados a partir da função gráfico do Excel (JACOBSEN, 2016).

A análise quantitativa dos dados foi então apresentada de duas maneiras, primeiramente com a utilização da função (FA) % do Excel e seguidamente com o software estatístico gratuito Iramuteq. O software é baseado na linguagem de programação R e utiliza técnicas de análise de correspondência para identificar

padrões e relacionamentos entre palavras e categorias em um corpus textual (SILVA et al., 2019).

Em sua pesquisa, Silva et al., (2019, p.6) define o recurso de mapas de nuvens de palavras como relevante a pesquisa científica, fornecendo uma visão geral rápida das principais tendências e temas presentes nos dados. As palavras são exibidas em diferentes tamanhos, com as mais importantes em destaque, tal fato se dá pela análise lexical, com foco na exploração da frequência, a distribuição e as associações das palavras, buscando extrair informações significativas e insights sobre o texto.

Assim, a análise documental utilizando o TripAdvisor avança ao ponto de discussão empírica, com apresentação dos dados obtidos e sua relação com os conceitos abordados e evidenciados na fundamentação teórica.

### **3. REFERENCIAL TEÓRICO**

#### **3.1 CAIÇARAS: IDENTIDADE E CULINÁRIA**

A cultura caiçara vem sendo palco de estudos e pesquisas acadêmicas desde os primeiros anos do século XX, havendo então, considerável literatura concernente às suas características, principalmente em áreas do conhecimento que envolvam a Geografia, a Etnografia e Antropologia. Desse material, encontra-se aqueles que sustentam a discussão crítica acerca da manifestação cultural dos povos caiçaras, entre esses: Adams (2000), Diegues (2004), Sanches (2004), Marcílio (2006), Veiga (2001), Santiago (2001); Moreira e Candau (2007), Candido e Gentilini (2017), entre outros que auxiliam na compreensão crítica do objeto de estudo (LOPES, 2021).

Figura 12 - MAPA – Terra dos Caiçaras



Fonte: Diegues (2005).

Nota: O autor apresenta o território tradicional da população caiçara no Brasil, abrangendo uma extensa área ao longo do litoral dos estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Espírito Santo e parte de Minas Gerais. As áreas protegidas ilustradas, são territórios onde a pesca artesanal e a agricultura de subsistência são praticadas.

Na região litorânea há diversidade de culturas que expressam seus saberes e tradições enriquecendo o patrimônio imaterial e material local, como os quilombolas, indígenas, ribeirinhos e caiçaras (LOPES, 2021). Ao tratar dos Caiçaras, Niedzwiecki (2016, p. 05) argumenta que a cultura caiçara se desenvolveu ao longo do período colonial pelo encontro do europeu colonizador, inicialmente com os povos indígenas e, posteriormente, com os africanos.

Os caiçaras, nada mais é que a origem dos primeiros povoados que apareceram da miscigenação genética e cultural do colonizador português, sendo assim o indígena do litoral. Originando os mamelucos<sup>3</sup> que gerou uma população de brancos, negros e indígenas demonstrando toda a diversidade do povo brasileiro (NIEDZWIECKI, 2016). Ao reforçar o significado do termo caiçara, este é utilizado:

Como uma autodenominação para o natural do litoral no estado de São Paulo, em parte do litoral do Rio de Janeiro e em parte do litoral do Paraná. A palavra teve origem no tupi kai"sara; era o nome da estacada de proteção à volta das tabas ou aldeias indígenas (CALVENTE, 2015, p.153).

A palavra caiçara, ao longo dos anos também ganhou vocábulo diferente, como aponta Adams (2000 citado por LOPES 2021, p.04), onde passou a designar as

<sup>3</sup> Mamelucos: Filho de branco com índio; indivíduo que possui uma ascendência indígena e branca; mestiço, intitulado de mameluco ou mamaluco, assim aponta a Revista de História da Universidade São Paulo (RAMINELLI, 1994).

palhoças construídas nas praias e que abrigam canoas, e demais instrumentos de pescas. Seguidamente passou a ser utilizado para referir-se ao morador da cidade de Cananéia-SP, e por fim foi generalizado aos indivíduos e comunidades da faixa brasileira que abrange os estados do Paraná, São Paulo e Rio de Janeiro.

O decreto n. 6.040, de 2007 reconhece as comunidades tradicionais, como aquelas que se autodenominam e se reconhecem como tal, utilizando o espaço natural e seus recursos para suprir suas necessidades e se expressar culturalmente, utilizando a economia familiar e tecnologias de baixo impacto ambiental que são derivadas de conhecimentos tradicionais advindos da oralidade (BRASIL, 2007).

As reflexões acerca do conceito de identidade e de identidade territorial, em relação ao povo caiçara, é esclarecido por Machado et al. (2020, p.177) onde destaca a relação existente entre a localidade e a identidade das pessoas. Assim, a identidade refere-se ao sentimento de pertencer àquilo que nos pertence. O território compreende-se como aquele lugar de resistência, da materialidade e da imaterialidade espiritual do exercício da vida, chão usado pelo povo.

Cabe ressaltar que a construção de uma identidade se utiliza de materiais oriundos da memória coletiva, mas também pelas fantasias que o ser humano reproduz, sendo processada pelos indivíduos e grupos sociais, que organizam seu significado. A identidade caiçara é aquela de pertencimento ao território e de resistência simbólica ao passado, assim, entende-se que esse tipo de identidade possui premissas subjetivas e diferentes da identidade individual (CALVENTE, 2015).

Quando se trata de história, saberes e tradições, estes são responsáveis pela formação da cultura, o que molda uma identidade. Quando se há uma identidade, cada vez mais existe a necessidade de se promover a preservação da memória e das manifestações culturais (LOPES, 2021).

Ao descrever a cultura caiçara, Diegues elucida:

É uma cultura formada pelo conjunto de valores, visões de mundo, práticas cognitivas e símbolos compartilhados, pelos quais se estabelecem as interações sociais e interpessoais, e as relações com a natureza. Tal cultura também se expressa em produtos materiais e não materiais, tais como tipo de moradia, embarcação, instrumentos de trabalho, linguagem, música, dança, rituais religiosos e tradicionais (DIEGUES, 2005, p.124).

O caiçara pertence a uma cultura não estagnada, e é errado considerar sua cultura como algo inerte, pois nunca estiveram dissociadas dos ciclos econômicos, mais amplos das transformações das sociedades, visto que a mudança social tem

sido uma constante na histórica caiçara (LOPES, 2021). É de se referir que as comunidades caiçaras, por ocuparem áreas que geralmente são de preservação ambiental, protagonizam intensa resistência para que possam manter sua tradição e cultura, e que sejam reconhecidas como parte dos fatores que auxiliam na conservação da biodiversidade local (MOSCHIN et al., 2018, p.12).

Estabelecem uma rica tradição histórica relacionada à pesca e à conservação do meio ambiente a sua volta, envolvendo conhecimento aplicado ao mesmo ambiente em que vive, mantendo e preservando seu modo de vida, passados através da oralidade para as novas gerações de caiçaras. Isso pode contribuir para a valorização da cultura e história desses grupos, além de diversificação da oferta turística de determinada região (BECCATO et al., 2009).

Os caiçaras remanescentes, durante a sua história até o atual momento, ocupam limitada distribuição geográfica no litoral Brasileiro, isso se dá à medida que as áreas urbanas se aproximam dos territórios ocupados e a forte influência de modos de vida distintos, o que pode provocar uma espécie de genocídio da cultura tradicional (CALVENTE, 2015).

Com relação a ocupação, o recorte geográfico é citado pelas obras de Santos (2013), Diegues (2005) e Calvente (2015), nos estados brasileiros do Rio de Janeiro, São Paulo, Santa Catarina e Paraná.

No estado do Rio de Janeiro, na área do município de Paraty e de seu entorno, em São Paulo, a presença de caiçaras pelo litoral, alguns pontos da Baixada Santista na parte continental de Santos, encontra-se vilas de pescadores na Ilha Diana, e nos demais municípios como Ubatuba, Ilha Bela, Peruíbe, Iguape, Ilha Comprida e Cananéia. No litoral sul de São Paulo, destaca-se os municípios de Cananéia, Ilha Comprida e Iguape como a região que possui maior número de caiçaras, mesmo sendo um número pequeno de pessoas, e objeto de estudo da referida pesquisa (SANTOS, 2013).

No Paraná, os caiçaras ocupam uma pequena porção do litoral norte e mantêm uma estreita relação com os caiçaras do litoral sul paulista, entre os municípios paranaenses destaca-se Paranaguá, Guaraqueçaba e Guaratuba, em Santa Catarina regiões costeiras do norte do estado (SANTOS, 2013). Com objetivo de compreender a interação que estas comunidades possuem com o ambiente e a alimentação, Moschin et al. (2018, p.12) realizaram uma pesquisa com três comunidades caiçaras

localizadas em Ilha Comprida – SP, já que os conhecimentos caiçaras são essenciais para estudos sobre o meio ambiente em áreas litorâneas de preservação ambiental.

Constataram que a escolaridade geral dos caiçaras era de ensino fundamental, e a faixa etária variada dos 18 anos aos 86 anos. A renda, em geral, é conseguida por meio da pesca, do comércio, da aposentadoria e em trabalhos na construção civil, serviços de limpeza e costura. Os alimentos mais consumidos pelas comunidades caiçaras de Juruvaúva, Pedrinhas e Ubatuba baseava-se em arroz, feijão, peixe, carne bovina e suína, legumes dentre os principais, o tomate, vegetais verdes e batata e frutas como banana e laranja (MOSCHIN et al., 2018).

Os caiçaras vivem junto a mata atlântica, estuários, manguezais, restingas e lagunas, usando seus recursos naturais para a reprodução de seu modo de vida (CALVENTE, 2015). Se diferenciam do caipira, pois desenvolveram práticas materiais e imateriais ligadas ao mar e à terra, o que propicia conhecimento sobre o mar e mata, à previsão do tempo, da pesca, do vento, da nuvem, de maré, de corrente marítima, de fases e posição da lua, entre outros (DIEGUES, 2005).

A forte herança indígena, africana e europeia contribuiu para a base linguística, técnicas de trabalho, mitos, lendas, danças e hábitos alimentares peculiares da cultura alimentar do caiçara (MARTINS, 2005). Tal feito colaborou na construção de saberes e sabores envolvendo a culinária, como aponta em sua pesquisa Martins (2005, p.23):

A influência africana na cultura alimentar se dá pelo uso do inhame, milho, vários tipos de feijões e pimentas. Os Indígenas influenciaram a coleta de palmito, caça de mamíferos e aves, cultivar raízes como a mandioca. Europeus trouxeram o domínio de técnicas de conservação de alimentos através da salga, bem como o hábito de criar animais, como aves, suínos e gados (Martins, 2005, p.23).

O padrão alimentar dos caiçaras baseia-se a partir da pesca, da caça e das pequenas agriculturas familiares, principalmente na plantação de mandioca, aponta Diegues (2004). A pesca é caracterizada pela atividade de sobrevivência exercida não somente pelo caiçara, mas sim, pelo homem desde muitos anos. O caiçara desenvolveu uma identidade culinária própria diferente de outros povos do nosso litoral, não centralizando suas atividades exclusivamente no mar, mas, mesclando a pesca com a agricultura de subsistência e a extração de recursos da Mata Atlântica (CÔRREA et al., 2019, p.20-21).

Os principais peixes da alimentação caiçara dos litorais norte de São Paulo e sul do Rio de Janeiro, segundo Silva e Pozo (2014); e a investigação sobre a vida

marinha de Diegues (2005), apontam espécies de peixes de mar e estuário como a tainha e o parati, em maior abundância no inverno. No verão é possível a disponibilidade maior espécies de peixes, como bagre, robalo, corvina, variações de pescada (branca e amarela), o cação e a manjuba.

Os peixes mais citados por Prado et al., (2017, p.4) foram respectivamente: caratinga (*Eugerres brasilianus*), robalo (*Centropomus ssp.*), tainha (*Mugil liza*), parati (*Mugil curema*), bagre (*Genidens barbatus*), cação (*Rhizoprionodon ssp.*), pescada (*Cynoscion ssp.*) e corvina (*Micropogonias furnieri*). O preparo culinário se dá através de técnicas culinárias em cozimento lento, fritos, grelhados, assados e guisados, em distintos pratos que remetem ao hábito culinário, como moquecas, peixe frito na farinha de milho, pirão de peixe, peixe assado na folha de bananeira e cozidos diversos (SILVA et al., 2021).

A alimentação dos caiçaras é equilibrada no que se refere ao consumo de macronutrientes, cuja oferta energética é distribuída pelo consumo de proteínas, oriundas dos pescados, carboidratos em sua grande maioria da mandioca e demais tubérculos, e lipídeos provenientes dos óleos do coco, peixes ricos em ômega 3 e 6. Há o hábito de cura por remédios naturais, utilizando de elementos da natureza e de saberes indígenas, assim algumas pesquisas, relatam o consumo de chá de ervas como de gengibre e boldo, pomada com sete ervas, citronela para insetos (VARENHOLD; GOES; MEDEIROS, 2019).

O uso da mandioca destaque-se em todas as literaturas consultadas, bem como seus subprodutos, podendo chegar ao consumo in natura, cozida, frita e o preparo de farinhas, polvilhos, pratos como farofa, pirão, bolos, tortas, biscoitos entre outros. Como também a produção dos alimentos realizada de modo colaborativo em ajuda mútua entre a comunidade, como o plantio do arroz e do milho, do café e da mandioca, cujo preparo varia de acordo com a região que se encontra a comunidade caiçara (DIEGUES, 2005).

Outros elementos pertencentes ao hábito alimentar caiçara são descritos por Varenhold, Goes e Medeiros (2019), como bala de banana, cachaça de cataia<sup>4</sup>, cachaça de morretes, farinha de mandioca, camarão, ostras, pratos de tainha,

---

<sup>4</sup> Cataia é uma bebida popular encontrada no Litoral Norte do Estado do Paraná e no Vale do Ribeira, preparada à base da folha de uma erva medicinal *pseudocaryophyllus* - Myrtaceae curtida em cachaça. Existem variações de preparo de acordo com a região (PMIC, 2023).

barreado e siri, revelando a incidência na alimentação de comunidades tradicionais, mas também favorável a prática do turismo gastronômico.

A produção de alimentos em comunidades litorâneas situa-se principalmente na agricultura, prática maioritariamente feminina e na pesca predominância masculina, considerando que seguem a tradição de ter agricultura itinerante (MUSSOLINI, 1980; ADAMS, 2000b citado por OLIVEIRA; BRANDÃO, 2021, p. 151).

Ao analisar o padrão alimentar de uma comunidade caiçara localizada em Vila do Aventureiro, Ilha Grande (RJ) no ano de 2021, com a participação de 7 núcleos familiares, demonstrou diversificação no hábito alimentar. Intitulando-se de “mistura” aquele alimento forte, rico em proteínas, e o “complementar” o arroz, feijão e tubérculos. A dieta das famílias baseava-se no consumo de frutas, fruta-pão, mandioca, batata-doce, inhame, raízes diversas, frutos do mar, além de aves e carne suína para “mistura”, entretanto a refeição sempre era realizada pelo consumo de peixe e mandioca (OLIVEIRA; BRANDÃO, 2021).

Com relação ao tipo de refeições, Oliveira e Brandão (2021, p.154) comentam que o caiçara local consome quatro refeições ao dia: café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar. Na primeira refeição encontra-se café ralo adoçado com cana-de-açúcar e tubérculos cozidos como mandioca e batata doce. Almoço provia em sua grande maioria de peixe fresco ou peixe seco, quando não havia, carne de frango ou suína de própria criação, junto a arroz, feijão e farinha. O lanche realizado de tarde continha os mesmos itens da manhã, ou então, havia a adição de bolinhos de banana fritos, bolachas e o jantar com os mesmos itens do almoço.

A agricultura realizada por comunidades caiçaras, provê o sustento familiar, mas também o desenvolvimento de sua subsistência, permitindo manter recursos para seus lares, trabalho, lazer e a família no geral (DIEGUES, 2004; ADAMS, 2000a). A produção diversificada e de economia compartilhada através de Unidades de Conservação vem garantindo a preservação cultural do modo de vida, como apresentado na pesquisa de Vila do Aventureiro, no Rio de Janeiro, onde as famílias entrevistadas preencheram os alimentos produzidos antes da unidade de conservação e atualmente (quadro 3), bem como os insumos adquiridos pelo comércio local (OLIVEIRA; BRANDÃO, 2021).

**Quadro 3** - Lista de alimentos cultivados por comunidades caiçaras das unidades de conservação do rio de janeiro.

Itens	Era produzido pela comunidade caiçara	É produzido pela comunidade caiçara	É comprado na cidade
Arroz	x		x
Sal			x
Óleo			x
Milho	x	x	x
Feijão	x	x	x
Cana-de-açúcar / Açúcar	x	x	x
Café	x		x
Banana	x	x	
Mandioca	x	x	
Farinha de mandioca	x	x	
Batata	x		x
Aipim	x		x
Fruta-pão	x	x	
Pão	x		x
Cará	x	x	
Couve	x		x
Guando <sup>5</sup>	x	x	
Abóbora	x	x	
Batata doce	x	x	x
Carne bovina			x
Carne suína	x		x
Frango	x	x	x
Peixe	x	x	

Fonte: Adaptado de Oliveira; Brandão (2021, p.159).

Poucas comunidades tradicionais conseguem comprometimento da diversidade de produção de alimentos, e congelamento de suas peculiaridades culturais a fim de que se consolide uma tradição (CALVENTE, 2015). Algumas restrições aos alimentos associadas à religiosidade ou a saúde participam da cultura caiçara, como Praia Mansa, em Ilha Bela (SP), que revelou não comer carne de arraia pois poderia interferir na imunidade da pessoa, por ser muito forte, ou a importância

<sup>5</sup>Guandu: Leguminosa arbustiva da família das fabáceas com folhas alternadas trifolioladas. O feijão guandu cozido fornece nutrientes essenciais e é consumido e produzido por caiçaras. (OLIVEIRA; BRANDÃO, 2021)

de frequentemente fazer jejum para que o corpo possa se acostumar com imprevistos que ocorrem quando se navega em alto-mar.

Também não comiam camarões, mesmo que estivessem disponíveis em grandes quantidades na região, pois, os camarões eram os decompositores do mar, atuando como vermes até em corpos humanos em decomposição que eram arrastados pela alta maré. Afirmaram, evitar o consumo de carne vermelha na sexta-feira da Paixão, por religiosidade, pois seus antepassados contaram a história de uma sexta-feira da Paixão a tradição não foi respeitada, pois os caiçaras da comunidade jogaram futebol e depois fizeram um churrasco, a praia, então, ficou toda vermelha, gerando o nome da comunidade Praia Vermelha (GONÇALVES; GONÇALVES JUNIOR, 2011, p.7.435).

Partindo das construções já realizadas sobre a identidade alimentação caiçara, também é preciso o olhar sobre as transformações ocorridas nesses territórios com alteração do padrão alimentar. Atualmente a produção de alimentos de muitas comunidades tradicionais decaiu, sendo adquirida em grande maioria por supermercados, para compreender essa situação Martins (2017, p.97) explica que as alterações de ambiente (antes orgânica proveniente da agricultura local, agora passou ao consumo de alimentos processados e ultraprocessados que não conhecem a procedência), tal feito tem impacto direto na mudança de hábito alimentar do caiçara.

A associação a massiva a aceitação de produtos industrializados e processados, como a modernização da culinária caiçara, muitos empreendimento gastronômicos vem realizando a releitura de pratos tradicionais, que contemple ingredientes da tradicional cozinha (SILVA et al., 2021). É o caso do Festival de Sabores Caiçaras em Itanhaém, litoral sul de São Paulo.

O evento ocorre por meio de bares e restaurantes interessados que realizam cadastros na Prefeitura do município, que os organiza por meio de segmentos que atraem os turistas, movimentando a economia da comunidade local por meio da divulgação das riquezas da culinária caiçara. No ano de 2021 foi realizada a 3ª edição do festival, que contou com a presença de 12 restaurantes especializados em pratos com ingredientes típicos da região, como a lula, o polvo e o camarão (ITANHAÉM, 2021).

Os pratos apresentados na 3ª edição do Festival Sabores Caiçaras contou com Lula na ponta da chama apresentado pelo restaurante Fuego, prato típico caiçara preparado com lulas, tomate-cereja, pimentão, uva passa, cebolas, azeite, abobrinha

e berinjela, Mini caldeirada de frutos do mar pelo restaurante Moai, preparado com camarão, marisco, cação, lula, batata, coco e temperos, Polvo na brasa pelo restaurante Luuma, tendo entre seus ingredientes, polvo e legumes, Risoto de siri, pelo restaurante Sobre as Pedras, preparado com siri e ervas frescas, Arroz do Mar pelo restaurante Tia Lena, com camarões, mariscos e lulas e o Polvo da Maré pelo restaurante Maré, com ingredientes de salsa criolla, mariscos e tentáculos de polvo (ACDI, 2021).

O município de Ilha Comprida – SP, realizou mais uma edição de seu festival gastronômico Mesa Caiçara que reuniu restaurantes com pratos típicos caiçaras, dentre os quais o Brownie de banana com sorvete de creme e cataia, a tainha espalmada, o palmito caiçara, a berinjela assada com camarão, a pescada olhuda grelhada com legumes, camarão nas dunas, torta de banana com cataia, camarão tropical e bolinhos de camarão, tainha e queijo artesanal. A edição do festival Mesa Caiçara de 2022 bateu o recorde de restaurantes oferecendo pratos típicos caiçaras como atrativo turístico, (ILHA COMPRIDA, 2020; ILHA COMPRIDA, 2022).

As iniciativas gastronômicas apresentadas despertaram tamanho interesse e são atrativos locais, fazem parte do marketing turístico do destino Litoral Sul de São Paulo o que gera uma culinária descoberta e apreciada por diversas pessoas que, motivadas pelo turismo, adquiriram imóveis em áreas litorâneas, e contribuem ao desenvolvimento dos municípios, favorecendo a gastronomia e o turismo (LUDERER, 2012).

Caracterizada pela rusticidade e simplicidade dos ingredientes, o padrão alimentar caiçara se destaca como um dos elementos que favorecem o turismo gastronômico em diferentes regiões do país. Os restaurantes típicos são considerados, aqueles que, em seus pratos, apresentam características típicas da culinária da região, de modo que por meio dos alimentos expressa aspectos históricos, tradicionais e simbólicos (SILVA; POZO, 2013).

### 3.2 O TURISMO GASTRONÔMICO

Os estudos sobre o turismo gastronômico vêm se revelando multidisciplinar e contínuo envolvendo definições técnicas e conceituais. As elaborações técnicas discutem as normas legais acerca da atividade turística, sua base estatística e seus meios de desenvolvimento, bem como, os padrões para a normatização de levantamento de dados, enquanto sua versão conceitual a diferencia das demais

atividades, revisando seus aspectos e particularidades que deve ocorrer pela ótica, tanto da procura quanto da oferta. Relevante para a economia, seja na esfera municipal, estadual ou nacional, há aumento no consumo e na oferta de atividades envolvendo o turismo, com diversificação de produção de serviços e bens, impactando em geração de empregos e rendas, ocasionando o desenvolvimento de comunidades locais (MEDEIROS; NASCIMENTO; COBUCI, 2016).

O turismo envolve aspectos ambientais, emocionais e influências sociais em seu dinamismo, o que leva os pesquisadores e profissionais da área dedicarem-se à compreensão dos fatores que estão associados à motivação e interesses relacionados ao turismo. Dentre as diferentes vertentes associadas às práticas turísticas, tem-se o turismo gastronômico, pois, além da básica satisfação de necessidades humanas, a alimentação está associada ao prazer, satisfação, contato com particularidades culturais e tradicionais da região visitada, além de memórias e sentidos expressos nas questões identitárias de um povo (MARTINS; MARTINS, 2017).

Para Sampaio (2018) o elemento de maior significado para a identificação de um destino é o patrimônio gastronômico, pois, configurado no rol do patrimônio cultural imaterial abrange as representações, práticas e conhecimentos que estão interligados ao interior das pessoas e sua relação cotidiana.

A gastronomia pode fazer parte de qualquer viagem turística sendo uma oferta flexível que pode se adequar para atender as exigências e modelos de consumo. Long (2018) afirma que o turismo gastronômico é uma atividade em que a alimentação se torna o principal atrativo, tornando-se uma popular e lucrativa indústria com impactos significativos em empreendimentos turísticos.

O turismo gastronômico é considerado uma atividade que envolve a boa alimentação a ser apreciada em viagens, estando associado à cultura e ao ambiente em que está inserido. São apreciadas a textura, o sabor e componentes do gosto de comidas e bebidas, de forma que fatores como o ambiente, a qualidade, a diversificação de serviços oferecidos e o preço atraem os turistas:

[...] é uma oportunidade para o desenvolvimento local e regional com ações que já são tradicionalmente executadas, porém muitas vezes pouco divulgadas, como pratos típicos elaborados a partir de receitas e ingredientes específicos de determinada população. (MARTINS; MARTINS, 2017, p.200).

O turismo é uma atividade que está sempre se transformando, atuando pela dinâmica da ampliação das possibilidades geográficas e experiências objetivando satisfazer a variada demanda do consumidor, que desde a década de 1980 vem adquirindo a sensibilização e conscientização dos bens culturais tanto materiais quanto imateriais, o que abrange as dimensões artísticas, monumentais, históricas, patrimoniais e paisagística. A valorização de tais aspectos ocorre, pois, na sociedade contemporânea, os bens materiais e imateriais exercem a sustentação de valores educacionais, culturais, sociais, econômicos e identitários (MENEGUEL; MATEOS, 2020).

Entre os principais impulsionadores de viagem, a gastronomia é o terceiro fator que mais atrai turistas no mundo inteiro, pois se insere em uma cadeia de valor que relaciona diferentes atividades que expressam grande potencial na geração de renda e crescimento econômico e social para comunidades locais (NASCIMENTO, 2022).

Em relação às suas origens, nota-se que o turismo gastronômico é um fenômeno da contemporaneidade, com início no final do Século XX, nascido da percepção de que as pessoas têm vontade de conhecer aspectos regionais dos locais em que visitou por meio de experiências alimentares. É uma resposta à homogeneização e invisibilidade das identidades locais a partir do intenso processo de globalização, mediante a afirmação individual dos sujeitos e valorização das heterogeneidades culturais (NASCIMENTO, 2022).

No ano de 1986, a Itália protagonizou o movimento chamado de Slow Food em que o objetivo era a valorização das comidas locais, resgatando receitas e tradições culinárias de diversas regiões. O movimento reagiu à sociedade de consumo para resgatar a identidade e memória a partir de sua cultura alimentar. Diante disso, o turismo gastronômico se enquadra na valorização das diferenças e identidades regionais, como forma de ofertar experiências autênticas aos seus consumidores (NASCIMENTO, 2022).

O turismo gastronômico tem grande potencial para atuar como mecanismo de promoção do desenvolvimento sustentável, aquecendo a economia de regiões, melhorando a gestão dos destinos turísticos, na valorização da cultura local e aproximação entre produtor e consumidor, em casos de destinos rurais (SAMPAIO, 2018).

A Organização Mundial do Turismo – OMT, desde o ano de 2012 vem emitindo relatórios globais sobre a situação do turismo gastronômico, com análise das

tendências e práticas da boa gestão, enfatizando que o patrimônio gastronômico associado ao turismo é colaborador da promoção de experiências autênticas e da sustentabilidade (UNWTO, 2017).

No ano de 2017, a Organização das Nações Unidas promoveu debates acerca do turismo associado ao desenvolvimento sustentável, declarando tal ano como aquele de turismo sustentável para o desenvolvimento, criando pilares de sustentação para a proposta, os quais conferem compromissos para o turismo gastronômico como uma das atividades base da iniciativa. Os pilares estipulados são de iniciativas inclusivas, de crescimento econômico, da redução da pobreza, da sustentabilidade e da criação de empregos, valorização do patrimônio cultural, da diversidade e cooperação mútua, da paz e segurança, proteção ambiental e uso consciente de recursos naturais, bem como, da luta contra as mudanças climáticas (UNWTO, 2017).

O turismo deve atuar em uma ampla gama de possibilidades ofertando a descoberta das diferentes localidades em toda a sua riqueza cultural e diversidade, de modo que o turista viajante faz parte elementar das ações que buscam promover a sustentabilidade a partir da atratividade da gastronomia como estratégia de agregação de diferencial e valor aos destinos (UNWTO, 2017).

E nesse sentido, Martins e Martins (2018) explicam que o turismo gastronômico deve atuar como articulador de estratégias para o desenvolvimento local das comunidades por meio das práticas alimentares que podem elevar o status econômico de toda a região.

A partir da definição e atenção da Organização Mundial do Turismo para a gastronomia, afirmando que o turismo gastronômico era a tendência de turistas reservar espaço em suas viagens para apreciar a culinária, bem como, suas atividades associadas, é que a gastronomia se deslocou do pertence nos serviços de hospitalidade e não nas atividades primárias do turismo para ocupar a centralidade das intenções de turistas, que buscam por refeições e bebidas tradutoras de símbolos locais, bem como, atividades produtivas rurais e aulas de culinária étnica (LONG, 2018).

É necessário reforçar a valorização do conhecimento culinário típico de uma região para que, classificada como patrimônio imaterial, haja a resistência da gastronomia que tende a desaparecer a partir da perda da memória coletiva histórico-cultural impactada pela homogeneização da culinária e facilidade na aquisição de ingredientes que antes eram típicos à uma cultura:

Os significados da alimentação para as sociedades não podem ser compreendidos, dentro de uma visão de mundo que abrange somente indicadores nutricionais e biológicos. O comportamento relativo à comida revela a cultura em que cada um está inserido. É na alimentação humana que se materializa a estrutura da sociedade, que se atualiza a interação social, socioambiental e as representações sociocultural dos que têm em comum uma mesma cultura (MULLER; AMARAL; REMOR, 2010, p. 5).

As culturas regionais são expressas por meio das práticas culinárias, os sabores expressos e seus sentidos atribuídos, pois, a comida e a bebida traduzem significados da sociabilidade, da ritualidade e da memória. Há três milhões de anos atrás formava-se o início da cadeia alimentar, a humanidade diferencia-se de outros animais, não somente pelo que consome como alimento, mas sim, a forma com que o alimento é consumido, pois, como afirma Montanari (2008), o que difere os seres humanos dos animais quanto a alimentação é a variedade de alimentos que se consome, a comensalidade e a, a simbologia cultural e a função social das refeições.

A comida, assim, é compreendida por sua prática acessória e simbólica, em que o valor nutricional se enfraquece para que seja enfatizada a prática do convívio identificada a partir do ato de comer junto, de forma que a caracterização da identidade de pertencimento ao grupo se faz na participação conjunta à mesa para a refeição (LONG, 2018).

Atrair turistas pelos aspectos culinários, além de benéfico como estratégia competitiva de diferencial no destino do viajante, para tanto, os alimentos devem ser únicos, preparados para que o turista os sinta de modo memorável e reconheça a sua qualidade exótica (UNWTO, 2017).

Nesse ponto, Long (2018) afirma que apesar da tentativa de qualificação e/ou quantificação dos estudos de mercado para essas experiências, a percepção e satisfação do consumidor pode ser variável, de acordo com suas próprias expectativas, experiências e cultura:

[...] se os elementos culturais puderem ser trabalhados como atrativos sem perder suas características originais, estarão auxiliando na preservação e no resgate das tradições, ajudando a manter vivo o Patrimônio Imaterial do lugar e conferindo um status turístico a esses elementos e cidades que os detêm. A diversificação, intensificação e ligação dos produtos viáveis para o turismo podem ser cruciais para a competitividade e o desenvolvimento dos destinos. (SAMPAIO, 2018, p.5).

É por meio de diversificação e personalização atribuídas à identidade local que a gastronomia é considerada elementar às experiências do turismo que promovem a interação com a cultura regional, ao mesmo passo que atua pelos princípios da

sustentabilidade de desenvolvimento, atribuindo novo sentido para as percepções e vivências dos viajantes (LONG, 2018).

### 3.3 CONSUMO DO TURISMO GASTRONÔMICO EM REGIÕES LITORÂNEAS

Em busca da autenticidade do turismo, há o interesse manifestado por turistas pelos saberes e tradições das comunidades locais, expresso nas artes, nos costumes e na gastronomia. O litoral é um dos destinos que atraem diversos turistas em período de férias e feriados prolongados, o que torna a gastronomia da região potencial para o crescimento econômico e social (CALVENTE, 2015).

Entretanto, o comportamento do consumidor vem se transformando a partir da busca de experiências únicas diante da massificação advinda da globalização, o que gera a oportunidade de valorização das particularidades das diversas culturas brasileiras, nas mais diversas localidades do turismo, dentre as quais o litoral (BRASIL, 2010).

São 8.500 km de costa, uma rede hidrográfica de 35.000 km de vias navegáveis e reservatórios de água doce, somatizando 9.260 km. Combinado aos atrativos turísticos, propiciam paisagens e recursos que se mostram relevantes a estruturação de serviços sustentáveis, junto a conscientização para a prática do turismo por meio da preservação ambiental (BRASIL, 2010):

As praias marítimas, fluviais e lacustres são bens de valor coletivo e representam uma das bases para o investimento no turismo. Sua conservação deve ser objeto de atenção do setor público, privado e do terceiro setor. A cadeia produtiva do turismo deve trabalhar de forma integrada pelo respeito ao ambiente que representa a base para o seu desenvolvimento. Cabe destacar, também, a importância de iniciativas de sensibilização e conscientização ambiental para os turistas que usufruem das praias para o lazer e possuem papel essencial para a manutenção de tais ambientes. (BRASIL, 2010, p.11).

As praias foram reconhecidas como pontos turísticos a partir do Século XIX na Europa com a melhora dos transportes que permitiam o deslocamento para as cidades litorâneas. Cabe ressaltar que o banho de mar foi reconhecido por suas propriedades terapêuticas e indicado por médicos desde o Século XVIII (SILVA; MOURA; RIBEIRO, 2019).

A área do Mediterrâneo passou a ser atração turística com destaque mundial, porém, atendendo, inicialmente, uma demanda seletiva que se modificou para o turismo massivo somente a partir da década de 1960, período que o turismo litorâneo

foi reconhecido em outros continentes, como a América, com a praia de Acapulco, no México e a Punta Del Este, no Uruguai (BRASIL, 2010).

O turismo no Brasil teve início na década de 1970, período em que a população passou a ter interesse na construção de moradias em cidades litorâneas, mantendo, porém, casas em áreas urbanas e, em 1980 houve o interesse em rios e lagos que foi designado pelo termo orla. O Nordeste brasileiro é destaque no turismo, pois, além de apresentar beleza natural, é reconhecido por seu clima de verão durante todo o ano:

A cada dia, um número maior de pessoas utiliza suas férias para viajar. O turismo massivo se consolidou, atualmente, em virtude das viagens econômicas (menor custo, em função das parcerias com companhias aéreas e de outros setores) e dos pacotes turísticos organizados pelas agências e operadoras, que possibilitaram a visita de novos destinos e a realização dos sonhos de muitas pessoas. Do ponto de vista econômico e sócio-cultural, podemos dizer que o turismo gerou novas receitas, novos empregos e um contato entre turistas e residentes, acarretando uma nova visão do mundo (PANAZOLLO, 2005, p.8).

O turismo litorâneo envolve uma série de setores e serviços que atuam para satisfazer as demandas dos consumidores, como os serviços de transporte, de hospedagem, de recepção e guia turístico, de alimentação, de agenciamento e outras modalidades que complementam as experiências de modo geral (LINHARES, 2016).

Ademais, há o descanso e recreação que ocorre nas praias para que o turista possa desfrutar das paisagens, de modo a se entreter e se divertir, porém, a principal atratividade do turismo litorâneo é a reunião dos elementos, calor, sol e mar e a praia, em seu todo, que pode ser conceituada como:

[...] área situada ao longo de um corpo de água, constituída comumente de areia, lama ou diferentes tipos de pedras. [...] As praias são formadas pela “área coberta e descoberta periodicamente pelas águas, acrescida da faixa subsequente de material detrítico, tal como areias, cascalhos, seixos e pedregulhos, até o limite onde se inicie a vegetação natural, ou, em sua ausência, onde começa outro ecossistema. (BRASIL, 2010, p.15).

A água e os espaços que estão a ela imediatos são os principais atrativos para o turismo, sendo a praia um espaço multiuso que é caracterizada pelo turismo de massa, isto é, concentra grande número de pessoas na mesma época do ano.

O consumo no turismo reúne a diversificação de elementos que atraem o viajante, dentre os quais a gastronomia. Mascarenhas e Ramos (2008) ao pesquisarem o consumo gastronômico no município litorâneo de Morretes – PR, apontam que a gastronomia no município se apresenta como um motivador principal do turismo e não apenas como o seu complemento. Esse fato decorre do prato típico

regional, o barreado, preparado de carnes com farinha de mandioca em panela barreada enterrada em seu processo de cozimento, sendo muito apreciado pelos turistas da região.

Como um prato típico regional, o barreado, também permite o contato com a história e cultura, pois advindo do entrudo, primeiras festas que deram origem ao carnaval, o barreado era apreciado pelos foliões, pois, pelo seu caldo forte, amenizava os efeitos do exagero na bebida. O município de Morretes-PR no ano de 2008 possuía 12 restaurantes especializados em barreado, sendo que 90,8% dos turistas consumiam o prato típico da região. O município é lembrado pelo barreado por 65,5% dos viajantes que visitam a região (MASCARENHAS; RAMOS, 2008).

Entre os eventos que mais agradam os turistas do litoral do Paraná estavam o festival de degustação, o festival gastronômico e o festival dos melhores produtos da região. Compara-se a aceitação e interesse dos turistas por eventos com atrativos de alimentação e bebidas equivalente ao seu interesse por museus, o que demonstra a grande relevância ao consumo do turismo gastronômico (VERENHOLD; GOES; MEDEIROS, 2019).

Em questões globais, o turismo vem configurando-se como setor de progresso tecnológico, econômico e social. O fenômeno propicia às comunidades tradicionais capacidade de desenvolvimento sustentável a se planejarem de modo sistematizado. Existe uma linha teórica com foco a compreender questões de experiências humanas em destinos turísticos, visto que o turismo já ocasionou benefícios e impactos a diferentes localidades, ganhos culturais e até econômicos, mas também prejuízos sociais e ambientais (NECHAR; PANOSSO NETTO, 2014). Desta maneira, compreender a Fenomenologia como ferramenta teórica para fundamentação e análises sobre o próprio ser-no-mundo torna-se relevante para os objetivos de estudo.

## 2.4 A FENOMENOLOGIA E O MARKETING NO TURISMO

A fenomenologia, palavra oriunda do grego “phainomenon”, cujo significado refere-se a aquilo que se mostra a partir de si mesmo, mas também ciência ou estudo dedicado a compreender o existencial e irreduzível na realidade social dos seres humanos. Os estudos fenomenológicos são motivados através de uma consciência crítica, utilizando de métodos para compreensão da realidade capturada, das quais a subjetividade faz parte da realidade social (RODRIGUES et al., 2006).

Essa perspectiva adentra como método no âmbito da pesquisa, partindo do sujeito em sua existência. Husserl (2008) considera a fenomenologia como uma variável da filosofia, de forma a se caracterizar por ignorar as especulações metafísicas e o que se considerar aquilo que é abstrato, levando em conta o que de fato ocorre na realidade social, o que é vivido (RODRIGUES et al., 2016).

A teoria fenomenológica tem como olhar os fenômenos, que ocorrem antes mesmo de se pensar em analisar a partir de teorias e conceitos, não tratando de forma limitada ao fato, mas como a realidade é construída pelas experiências (TRICÁRICO; MENEGUEL, 2019).

Analisar o turismo a partir da ótica fenomenológica traduz como as experiências se dão na vida social e os elementos que envolvem a prática turística, permitindo analisar situações por meio da visão de mundo dos residentes, como também dos próprios sujeitos da pesquisa. A pesquisa em si requer postura fenomenológica, para que possa compreender e interpretar os fenômenos que envolvem o turismo (TRICÁRICO; MENEGUEL, 2019).

Destarte, o que se busca no turismo é compreender os movimentos que se integram para a vivência dessa prática em sociedade, na qual o objetivo do fenômeno turístico, traduz-se pelo equipamento receptivo e fornecimento dos serviços para a satisfação das necessidades do turista (RODRIGUES et al., 2016).

Nesse sentido, pesquisadores afirmam que:

As teorias não refletem de forma completa o que é o fenômeno turístico em sua essência. Até os dias atuais alguns investigadores da temática ainda se perguntam o que é o turismo, quais são seus fundamentos, suas características principais. Essas perguntas levam à busca de se compreender a essência do turismo, no sentido fenomenológico (NECHAR; PANOSSO NETTO, 2014, p.132).

A atividade humana deve ser entendida na forma de objeto e de contemplação, onde o objeto representa a materialidade, a presença e pela contemplação, o sentido, ou interpretar a experiência como ação prática. A experiência é construída pela unção do mundo material e subjetivo, junto a prática, ação do homem em meio a sociedade. Essa dimensão fornece conteúdo para entender a experiência e o movimento que a transforma (CONCEIÇÃO; PANOSSO NETTO, 2022).

As obras que podem ser citadas que levam a fenomenologia como metodologia para compreender o turismo são: “Filosofia do turismo: teoria e epistemologia” de Alexandre Panosso Netto; “(Hermeneutic) Phenomenology in tourism studies” de

Tomas Pernecky e Tazim Jamal, Cohen (1979), Molina (1991), Masberg e Silverman (1996), Marioli (2002), Ingram (2002), Caton e Santos (2007), entre outros (NECHAR; PANOSSO NETTO, 2014).

As pessoas sempre sentiram a necessidade de deslocar-se por inúmeras razões, seja impulsionado pela fome, pela religião, guerras, lazer. Desde os primórdios da humanidade o homem se desloca em busca de satisfazer alguma necessidade. Na época do Iluminismo, por exemplo, as classes mais privilegiadas viajavam pelo mundo em busca de conhecimento e cultura, período conhecido como Grand Tour, onde se acreditava que viajar pelo mundo por anos era uma forma de se preparar para o mundo social que essas classes frequentavam, como também muitas famílias mandavam seus filhos para esse tour, pois acreditavam que para entrarem na vida política ou outra profissão de grande prestígio para a época, era primordial conhecer outras línguas e culturas (NITSCHKE, 2007).

A valorização da identidade local deve ser um dos objetivos do turismo, de forma a preservar a memória e restabelecer o contato das comunidades com seus costumes e hábitos para dar o sentido de pertencimento. A identificação de um povo ou um indivíduo com sua cultura faz parte de uma construção social, que se modificou na modernidade e tende a ser cada vez mais diversificada (LONG, 2018).

Os territórios das comunidades caiçaras por exemplo, se revestem de suas próprias práticas culturais, ao mesmo tempo que constituem a realidade social e cultural são também povos que despertam a curiosidade alheia e detêm potencialidades para a configuração do turismo, sendo a perspectiva da diferença cultural o que emana o despertar das atividades turísticas (NASCIMENTO, 2022).

As tradições entram na história da cultura como uma forma de dar continuidade ao passado, o fazendo prevalecer nos costumes presentes. A tradição é o que existe de mais autêntico para se tornar produto turístico, por ser antigo e permanecer no decorrer dos anos. Apesar de nem todas "as culturas" serem valorizadas, não há como negar que todas elas formam:

Um sistema turístico de um destino pode ser dividido em dois grupos de usuários, ou socioculturais que são os residentes e os turistas em função da dimensão de sua estrutura em quatro subsistemas que são: ambiente natural, ambiente construído, dinâmicas sociais e/ou econômico. (RODRIGUES; TOMELIN; SOHN, 2016).

E é justamente dessa maneira particular de cada cultura exercer seu modo de vida que se pauta a motivação para a realização do turismo; o interesse das pessoas

em conhecer e vivenciar os costumes, os hábitos, a gastronomia, a música, a história de um povo diferente do seu. Vivenciar experiências diferentes das quais vivência no seu dia a dia, posto isso, o turismo tem como matéria prima, os seus atrativos. Estes são responsáveis em atrair e motivar o deslocamento de pessoas, e a oferta deste produto está diretamente ligada ao Marketing (CORREIA; BRITO, 2011).

O turismo para além de uma atividade econômica, é um campo que encontra diversos subjetivismos, quanto à motivação do turista em visitar a localidade, o que aquela localidade oferece ao possível viajante, e isso é estruturado em um planejamento turístico, que também busca o desenvolvimento de uma localidade mantendo suas especificidades e coordenando os riscos e possíveis impactos negativos, maximizando o retorno econômico e que possa levar à comunidade receptora a aspectos positivos (CORREIA; BRITO, 2011).

De acordo com Schiffman e Wisenblit (2015, p.111) existem variáveis de atração do cliente ao destino turístico, apresentando-se os fatores externos como os aspectos da cultura, subcultura, demográfico, status social, grupos de referência, famílias e atividades de marketing.

As influências internas colocadas pelos autores se referem à percepções, motivações, memórias, personalidade, emoções e atitudes, e por isso o turismo é dinamizado também por estratégias de marketing, voltado ao marketing de serviços e de construção da marca turística do território, “O marketing associado a localidades e regiões tem-se tornado uma atividade central na gestão regional permitindo, quando utilizado como uma ferramenta estratégica de gestão, gerar vantagens competitivas” (CORREIA; BRITO, 2011).

De forma a compreender melhor do que se trata Philip Kotler (2000, p. 18) define marketing turístico: “é um conjunto de atividades que facilitam a realização de troca entre os diversos agentes que atuam diretamente no mercado de produtos turísticos”.

O marketing turístico refere-se ao comportamento no mercado turístico que visa satisfazer as necessidades dos consumidores com produtos turísticos, e se esforça para satisfazer os desejos dos consumidores e estabelecer uma relação de troca perfeita. Assim, as organizações precisam de responder às necessidades dos turistas. Existe nessa perspectiva, o mix de marketing que é “a mistura de variáveis de marketing controláveis que a empresa utiliza para atingir o nível desejado das vendas no mercado-alvo” (MIDDLETON; CLARKE, 2002, p. 94).

Esse mix é conhecido pelos 4 Ps: *product, price, place and promotion* (produto, preço, praça e promoção). Pensar esses elementos são importantes, pois:

A opção pelo mercado com o qual se vai trabalhar é de livre escolha dos vendedores de produtos turísticos. Na verdade, o tipo de produto ou de destino turístico seleciona automaticamente o tipo de mercado que se vai atrair para o seu consumo. Os mercados regionais, nacionais ou internacionais exigem diferentes estratégias devido às suas características, hábitos, concorrência, entre outros fatores (MOTA, 2011, p.22).

O turismo, enquanto atividade, pode ser planejado em sua dimensão macro, como destino turístico, e em dimensão micro, levando-se em conta as empresas turísticas que fazem parte do sistema de turismo, sendo o destino turístico é “quase sempre, uma oferta multiproduto e, em consequência existirão públicos-alvo para cada um dos produtos” (CHIAS, 2007, p. 81).

Esse sistema turístico é formado pela demanda, oferta, espaço geográfico e operadores de mercado. A demanda é aquela formada pelos turistas potenciais de um destino, e a oferta, o que se oferece no destino como produto turístico. O espaço geográfico é o espaço delimitado do destino, e os operadores de mercado são as empresas, que formam que proporcionam a atividade turística, como hotéis, restaurantes, agências de viagens entre outras (CHIAS, 2007).

O desenvolvimento do mercado turístico dessa forma demanda o marketing para atração do público-alvo do destino que está sendo promovido, e para isso é necessário que o destino turístico apresenta potencialidades em sua rede turística e não turística de forma a estabelecer um mix que desenvolva aquele território pela atividade turística, a partir da maturação da demanda e oferta, posicionando bem a localidade promovida (CHIAS, 2007).

O turismo é segmentado a partir das demandas e aspirações do consumidor em atitudes que o motivam a tomada de decisões na relação de consumo. Para o turismo gastronômico, o consumidor revela suas tendências por meio da percepção e satisfação de acordo com seu perfil e experiência. O estudo do comportamento do consumidor, assim, é a compreensão dos fatores que se relacionam a motivação das pessoas para tomada de decisões em seu consumo (MEDEIROS; NASCIMENTO; COBUCI, 2016).

Por sua vez, a tomada de decisões é influenciada, tanto por fatores internos de personalidade, quanto por fatores externos, econômicos, ambientais e estimulações. Nota-se que o comportamento do consumidor está relacionado a toda a dimensão

ampla de consumo, desde sua identificação pela necessidade, até a relação entre percepção e expectativa expressa em sua satisfação:

Com o desenvolvimento do turismo e a quantidade e qualidade de informação que chega cada vez mais às pessoas, torna-se necessário que os setores públicos e privados tenham um grande conhecimento dos seus clientes e dos fatores que influenciam a sua decisão de compra. Isto contribui para uma maior eficiência e eficácia dos serviços prestados. Estruturar serviços e produtos, na medida do possível, de acordo com as necessidades dos clientes específicos tornou-se uma ferramenta importantíssima (MEDEIROS, NASCIMENTO; COBUCI, 2016, p.12).

Nota-se que interessa ao consumidor a satisfação, cada vez mais, de necessidades específicas, demandando experiências singulares, possíveis somente a partir da previsão do comportamento do consumidor. No turismo gastronômico é necessário antever os significados atribuídos pelo turista e os caminhos que irão suprir suas necessidades, causando-lhe satisfação (MEDEIROS, NASCIMENTO; COBUCI, 2016).

De acordo com o Boletim de Inteligência do Mercado Turístico, assim como os demais produtos e serviços de consumo, o consumidor consome o turismo gastronômico, sendo seu diferencial o tempo livre e disponibilidade de recurso financeiro. A globalização e democratização dos meios de comunicação gerou impactos em novas ofertas de turismo, com a decadência dos pacotes padronizados e valorização de experiências diferentes e autênticas (RIMT, 2022).

Sendo considerado como algo supérfluo diante das necessidades básicas do indivíduo, o turismo somente será associado a uma necessidade a partir do contentamento das outras necessidades tidas como primárias. O local em que o turismo será realizado depende de alguns fatores motivadores, como modismos, status da localidade, cultura e experiência local, tipos de padronizações locais e os serviços oferecidos. Em todo caso, os serviços da localidade compõem estratégia de atração de fluxo de turistas, configurado no chamado turismo de massa (KANITZ et al., 2010).

Além da diversificação do perfil do consumidor do turismo, a globalização impactou em diversos segmentos dentre as ofertas do turismo, o que gerou a diversificação, pois, sendo considerado o litoral o destino tradicional dos turistas, há, atualmente, outras opções de turismo que estão atraindo um fluxo de massa, com características diversas, como as motivações culturais de festivais e gastronomia e o ecoturismo (KANITZ et al., 2010). Além da diversificação do perfil do consumidor do

turismo, a globalização impactou em diversos segmentos dentre as ofertas do turismo, o que gerou a diversificação, pois, sendo considerado o litoral o destino tradicional dos turistas, há, atualmente, outras opções de turismo que estão atraindo um fluxo de massa, com características diversas, como as motivações culturais de festivais e gastronomia e o ecoturismo (TRIGUEIRO, 2003).

Diversos são os segmentos que surgiram como novas possibilidades para o turismo, dentre os quais menciona-se, o turismo rural, o turismo de aventura, o turismo de pesca, o turismo de sol e praia, o turismo náutico, o turismo de esportes, o turismo de negócios, o turismo de estudos e intercâmbio, dentre tantas outras possibilidades (RODRIGUES, 2020).

O perfil do turista é reconhecido a partir da aquisição de informações sobre as suas preferências e hábitos, como a sua faixa etária, a sua cultura, as suas necessidades, se a viagem ocorre de modo individual ou em grupo, se em família, casal ou grupo de amigos, entre outras questões que auxiliam traçar planos de turismo personalizados. A qualidade e a satisfação do cliente estão interligadas e são fatores que se associam, portanto, a antevisão da demanda contribui para que sejam prestados serviços que atendam a expectativa do consumidor:

É importante ressaltar que a qualidade deve estar relacionada ao consumidor, isto é, ao que o turista espera e percebe em relação do serviço prestado (MASCARENHAS; GÂNDARA, 2014, p.66).

O estudo do perfil psicográfico do turista, revela o tipo psicocêntrico que são caracterizados como introvertidos, preferem ambiente familiar, são centrados em si mesmo, gostam de atividades comuns, preferem sol e descanso, preferem a facilidade de acesso e extensa estrutura turística de apoio; já o tipo allocêntrico demonstram ser extrovertidos com preferência por atividades variadas, gostam de experimentar novas vivências e aventuras, demonstram autoconfiança, gostam de lugares novos e diferentes, não exibindo interesses por áreas do turismo tradicional, buscam poucas atrações turísticas e um alojamento de médio conforto que permita a interação com pessoas de culturas diferentes da sua (RODRIGUES, 2020).

A satisfação no consumo do turismo é imaterial, sendo difícil de ser medida somente a partir das características do turismo e serviços ofertados, portanto o processo de decisão se dá por expectativas que guia a experiência, sendo essa correspondente a impressão vendida, influencia a decisão de consumo e a fidelização do destino:

Após o seu surgimento, o marketing turístico se desenvolveu dando ênfase ao produto, ao financiamento e à organização. Depois focou-se no mercado através do preço, quantidade ou qualidade assente na estratégia de segmentação do mercado e na diferenciação dos destinos. O Marketing de áreas de destino envolve atividades realizadas para criar, manter ou mudar atitudes e comportamentos em relação a determinados lugares, promovendo as atrações turísticas de cidades, países e regiões (MEDEIROS; NASCIMENTO; COBUCI, 2016, p.13).

O marketing como elo entre o produto e serviço gera a criação de uma cadeia de valor por meio de técnicas do ganha-ganha, em que todos se beneficiam. Para que haja interesse em uma localidade e fluxo de turismo, são necessárias estratégias de marketing, que irão desenvolver o potencial competitivo a partir da identificação do público-alvo e de ofertas que possam despertar o seu interesse (MEDEIROS; NASCIMENTO; COBUCI, 2016).

É nessa perspectiva que é necessário o estudo do comportamento do consumidor para que pela identificação das características de seu perfil possa haver captação de um público-alvo para certo destino turístico, bem como, para os serviços que serão ofertados na localidade anfitriã. RIMT (2022) explica que a competitividade está cada vez mais presente no mercado do turismo e as segmentações levam a especificações pormenorizadas de experiências que o turismo pode proporcionar ao consumidor, desse modo as ferramentas de marketing são essenciais para que se obtenha resultados positivos na satisfação e correspondência da real demanda do turista.

Nesse rol de mudanças são inseridos novos produtos e públicos, como as férias para crianças e casamentos internacionais. Os fatores que determinam as experiências e gostos do turismo, geralmente são limitadores, como o poder aquisitivo do turista, bem como, fatores associados à exclusão social, como os meios de transporte utilizados para chegar ao destino do turismo, a sazonalidade interferindo nos preços, as questões de segurança do local em que se pretende realizar o turismo, a distância do local de destino e a credibilidade na realização de compras (TRIGUEIRO, 2006).

Rodrigues (2020) complementa, afirmando que são características geográficas, demográficas e socioeconômicas, psicográficas, comportamentais e de consumo que influenciam o aumento ou redução do fluxo do turismo. As tendências do turismo são as mudanças no padrão de gasto, com maior nível de qualidade e poder de barganha,

a busca pelo bem-estar e pela saúde, o desejo de personificação, as vidas modulares, o turismo sustentável e a conscientização ambiental.

As principais mudanças ocasionadas no perfil do turista podem ser, também, associadas ao seu maior poder de conferir e comparar maiores oportunidades por meio das tecnologias da informação, tornando-o mais exigente, com maior critério para realizar suas escolhas. Com isso, também, nota-se que as viagens de longa permanência foram trocadas por menor permanência e maior frequência, pois, o turista, em seu novo perfil, não dispõe de tempo para permanecer longo período de férias (TRIGUEIRO, 2006).

Segundo dados divulgados pelo Sebrae (2017) o perfil do novo turista é conectado, com 85% dos viajantes fotografando e divulgando sua viagem pelo smartphone, 77% leem avaliações postadas na internet e 72% publicam avaliações sobre viagens e serviços prestados no âmbito do turismo, 46% dos turistas dão dicas para seus familiares e amigos, de locais, hospedagens e serviços e 30% utilizam a internet como meio para realizar contatos durante suas viagens.

Desse modo, o novo turismo é marcado pela necessidade da flexibilidade, imediatismo e marcado pela praticidade em que se adquire os serviços. Os turistas planejam, adquirem os serviços, experimentam, avaliam e compartilham para o mundo conhecer suas experiências, opiniões e satisfação (SEBRAE, 2017).

### 3.4 DESCRIÇÃO E ANÁLISE DO LOCAL DE ESTUDO

Os municípios de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia compõem a região turística Lagamar, no vale do ribeira, sudeste do estado de São Paulo, a aproximadamente 210 km da capital paulista. O título de região turística Lagamar é empregado para referir-se a vários municípios beneficiados pelos recursos naturais disponível em seus territórios e de proveito do setor turismo, visto que abriga maior berçário de vida marinha do planeta e remanescente de Mata Atlântica (BRASIL, 2021).

O conceito “região” compreende as áreas geográficas que apresentam características comuns, como aspectos físicos, econômicos, sociais, culturais e políticos. As diferenças entre as regiões podem ser bastante significativas, dependendo das características específicas de cada uma delas. Região turística é uma área geográfica que apresenta atrativos turísticos, seja por suas belezas naturais, culturais ou históricas, mas também pela infraestrutura para atender às demandas dos turistas (CONTEL, 2015).

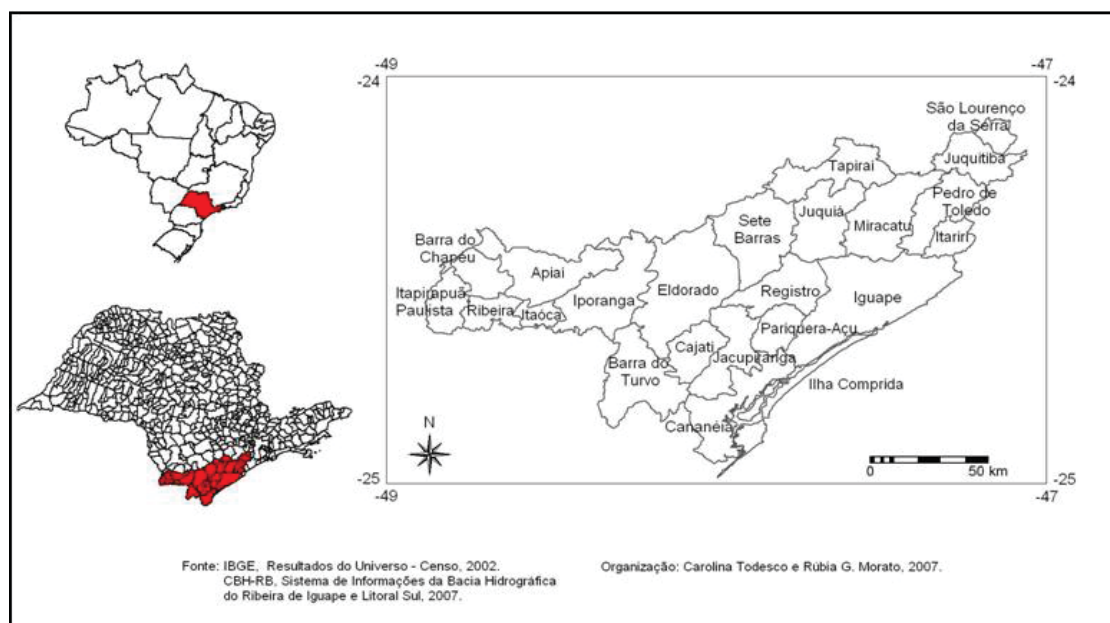
As regiões são importantes para a análise e compreensão de vários fenômenos geográficos, como o desenvolvimento econômico, as migrações, a urbanização, as transformações ambientais, entre outros. Além disso, a compreensão das particularidades de cada região é fundamental para o planejamento e a gestão de políticas públicas, visando a melhoria das condições de vida das pessoas que nela habitam (CONTEL, 2015).

Considerando essa vertente, quando nos referimos a área analisada, a região lagamar é classificada como região turística pertencente ao vale do ribeira. O nome de “vale do ribeira” advém da bacia hidrográfica do Rio Ribeira de Iguape e ao Complexo Estuarino Lagunar. A região possui acesso a grandes rodovias, tendo ligação com a Baixada Santista, pela Padre Manoel da Nóbrega (SP-055), e acesso à rodovia Anchieta-Imigrantes. A (BR-116) da Rodovia Régis Bittencourt permite acesso a São Paulo e a Curitiba (SÃO PAULO, 2020).

Os 22 municípios pertencentes a essa região, totalizou em 2021, de acordo com o último censo demográfico divulgado pelo IBGE, 336 mil habitantes estimado, já o número de populacional estimada para o município de Cananéia é de 12.542 pessoas, 31.117 em Iguape e Ilha Comprida com o montante de 11.552 habitantes. A população do vale do ribeira é formada por negros, brancos, amarelos, pardos, e indígenas, vivendo em sua maioria na zona urbana (BRASIL, 2021).

Os vinte e dois municípios da região (Figura 12), pontuaram o crescimento populacional de 1,8% entre os anos de 2011 e 2021, representando apenas 0,75% da população espalhada pelo estado de São Paulo. Compreende uma área de 16.678km<sup>2</sup>, constata-se que há uma proporção de 20 habitantes por km<sup>2</sup>, sendo a média do estado de São Paulo 185 habitantes por km<sup>2</sup>. No ano de 2020 foi verificada uma taxa de urbanização de 72%, sendo sua população distribuída pelas faixas etárias de 65 anos ou mais representam 11,4% da população e crianças de até 14 anos representando 32,43% da população (SÃO PAULO, 2020).

Figura 13 - Mapa vale do ribeira



Fonte: Todesco (2010).

O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) é uma medida que tem como objetivo medir o grau de desenvolvimento humano de um país, estado, município ou região. Criado pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), o IDH é calculado para cada município e estado, e a média nacional tem apresentado um aumento nas últimas décadas, indicando uma melhora no seu desenvolvimento. Tratando-se dos municípios de análise, o Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) considera a Longevidade de vida, Educação e de Renda, apontando a região do vale como não pertencente à faixa de desenvolvimento baixa ou muito baixa, dentro do ranking nacional (PNUD, 2010).

Analisando o ranking estadual do IDH, a região se destaca por possuir quase metade de seus municípios com os IDHMs mais baixos dentro do ranking do estado de São Paulo, demonstrados no Quadro 4.

**Quadro 4** - Identificação das características geográficas e IDHM

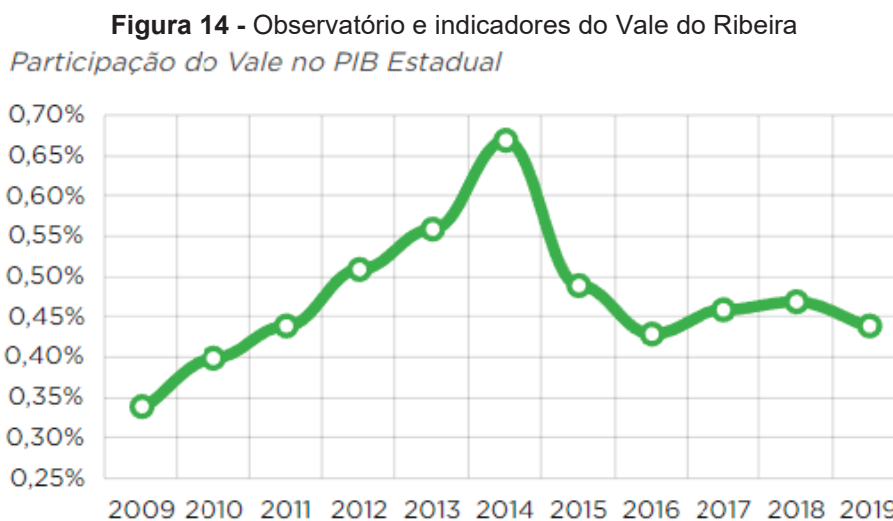
Município	Área Km2	% do Estado (área)	População Total	Distância (Km) Capital	Faixa de Desenv.	IDHM (2010)
Iguape (SP)	1980,92	0,80%	29.643	159,06	Alto	0,726
Ilha Comprida (SP)	188,53	0,08%	10.526	161,17	Alto	0,725
Cananéia (SP)	1242,01	0,50%	12.417	208,98	Alto	0,720

Fonte: Atlas Brasil (2013) e SEAD (2022).

Nota: Dados coletados a partir de março de 2023.

Ao se tratar de questões socioeconômicas da região o Produto Interno Bruto (PIB) corresponde à soma do valor de todos os bens e serviços produzidos anualmente em uma determinada região, indica que no ano de 2019, o PIB dos 22 municípios do Vale do Ribeira, contabilizados em sua totalidade, foi estimado em R\$ 10,3 bilhões, equivalente a 0,44% do PIB do estado de São Paulo, considerado um salto, dado os valores de 2009 (0,34%), (SEAD, 2019).

A pesquisa de Economia e Mercado de trabalho do observatório de indicadores aponta que os municípios do Vale do Ribeira que obtiveram maior participação econômica no PIB são Registro, Cajati e Ilha Comprida, respondendo por 46% do PIB total da região. A Figura 14, apresenta a participação do Vale no PIB estadual.



Fonte: Contas Regionais/ IBGE; SEAD, 2019.

A análise da composição setorial do PIB demonstra alto crescimento do ano de 2009 até 2014, sendo estes os anos de maior participação das diversas atividades na economia da região e contribuição para o PIB do estado. A região notabilizou-se principalmente, pela contribuição na agropecuária, seguindo com a administração pública e da indústria e pela menor participação dos serviços, sendo, estes representados pela Distribuição do Valor Adicionado Bruto (VAB) com Agropecuária (14,6%) (IBGE; SEAD, 2019).

Dentre os vinte e dois municípios, a microrregião de Registro no vale, onde situa-se Iguape, Ilha Comprida e Cananéia foi uma das primeiras a serem ocupadas no Estado de São Paulo. Sua ocupação iniciou-se nos primórdios do século XVI, com

a chegada dos primeiros colonizadores portugueses, fundadores dos núcleos de Cananéia e Iguape, que funcionavam como apoio à defesa à penetração dos colonizadores através do rio Ribeira (SEAD, 2020).

Os municípios possuem características econômico-sociais bastante singulares, tendo sua economia baseada principalmente na agricultura (banana e chá), mineração e extrativismo vegetal (palmito). Apresenta, contudo, vantagens para o desenvolvimento de uma série de atividades econômicas como o ecoturismo, a agroindústria da banana e palmito, bubalinocultura, flores e plantas ornamentais, pesca e aquicultura e agregação de valor a exploração mineral (SEAD, 2022).

A renda per capita é um indicador importante para medir o nível de desenvolvimento econômico de uma região, no caso dos municípios, a renda per capita pode variar significativamente, dependendo das atividades respiratórias que predominam na região. Municípios com forte presença de atividades industriais e de serviços, costumam apresentar uma renda alta do que aqueles que dependem predominantemente da agricultura. O estudo da renda per capita é importante para entender parâmetros socioeconômicos entre as regiões, assim a renda per capita dos municípios analisados (IBGE, 2015).

**Quadro 5** - Renda per capita média municípios região administrativa de Registro-SP

<b>Município</b>	<b>Microrregião</b>	<b>População (2010)</b>	<b>PIB per capita(R\$) 2015</b>
Cananéia	Registro	12.226	23.346
Eldorado	Registro	14.641	12.153
Iguape	Registro	28.841	36.365
Ilha Comprida	Registro	9.025	18.0774
Estado de São Paulo		41.262	43.694

Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (2015).

Nota: População Recenseada e Estimada.

Os municípios indicados no Quadro 5, apresentam expressiva contribuição econômica ao estado de São Paulo, sendo, Iguape o de maior destaque. Findando questões de indicadores sociais, os parâmetros socioeconômicos e demográficos, tais como a mortalidade infantil, abastecimento de água, coleta e tratamento de esgotos, condições de habitação e níveis de renda e de escolaridade, apresentam uma imagem contrastante com o restante do estado.

Além disso, a região possui áreas menos urbanizadas do estado, com grande parcela da população vivendo em áreas rurais e desenvolvendo atividades agrícolas de subsistência e extrativistas. As características do Vale do Ribeira auxiliam no

desenvolvimento de diversos segmentos do turismo por meio de seu rico patrimônio cultural e natural:

Esse território, encravado na Serra do Mar, abriga um conjunto expressivo de áreas de proteção ambiental. Segunda maior reserva hídrica do Estado, suas águas alimentam ecossistemas que reiniciam seu ciclo ao desaguar nas baías do Lagamar. Essa exuberância conformou paisagens únicas e integradas entre si, onde é possível encontrar rios, cachoeiras, trilhas, mirantes, cavernas, praias intocadas, além de proporcionar a observação de espécies da fauna e da flora. Alguns sítios arqueológicos datam de 9.000 anos e esse legado histórico no Brasil (FONSECA, 2020, p.58).

O estudo de Chabaribery et al. (2004, p. 24) sobre o desenvolvimento sustentável da Bacia do Ribeira de Iguape, prevê o diagnóstico das condições socioeconômicas e tipificação dos municípios. Ressalta certa rapidez com que a dinâmica econômica ocorrida no Estado de São Paulo transformou seu interior, alterando o que chamamos de homem rural em quase urbano. Diante desse cenário, a região ainda garante a existência de comunidades tradicionais que optam por residir em zonas rurais e costeiras ao mar, buscando melhorar as condições de vida sem alterar o modo de vida que valoriza potencialidades naturais, culturais e étnicas da região.

Em aspectos ambientais, a região abriga cerca de 23% da Mata Atlântica remanescente no Brasil. Da Mata Atlântica, nascem diversos rios, que são fontes de subsistências para as populações tradicionais e agricultores familiares e abastecem os municípios. Com grande potencial no desenvolvimento fitoterápico, a região destaca-se pela extração de plantas medicinais e aromáticas, bem como a mineração ainda tem importante expressão econômica regional, particularmente com a exploração de calcário e seus derivados, fazendo da exploração de minerais não-metálicos, uma das atividades predominantes em vários municípios da região (DIEGUES, 2007).

O vale do ribeira abriga patrimônios materiais sob tombamento do IPHAN, estes bens arquitetônicos são preservados e tornam-se atrativos turísticos de procura constante, sendo eles os casarões de Iguape, o centro histórico de Cananéia, as festas religiosas como a do Bom Jesus de Iguape, festa de Nossa Senhora dos

Navegantes de Cananéia, e demais manifestações musicais e coreográficas populares, como fandango, roda de viola e reidas<sup>6</sup> (DIAS; OLIVEIRA, 2012).

A diversidade sociocultural dos municípios do vale, raramente são encontrados em locais próximos aos grandes centros urbanos, como São Paulo e Curitiba, pois contemplam a cultura de comunidades quilombolas, caiçaras, indígenas, de imigrantes e pequenos agricultores, que praticam no dia a dia suas heranças culturais (DIEGUES, 2007).

O projeto de empreendedorismo criativo contempla aspectos das comunidades presentes da região do Vale do Ribeira, enquadrando-se no turismo de base comunitária, definido por Lima e Silva (2019) como as ações do turismo partindo das comunidades locais em empreendedorismo comunitário e intercâmbio cultural:

[...] é uma forma de organização empresarial sustentada em um território por meio da autogestão dos recursos comunitários e particulares com práticas democráticas e solidárias no trabalho e na distribuição dos benefícios gerados mediante prestação de serviços visando o encontro cultural entre a comunidade e o visitante. (LIMA; SILVA, 2019, p.5).

Os esforços do Vale do Ribeira para se desenvolver estrategicamente no ramo do turismo gerou diversos planos municipais que contemplam segmentos do turismo natural, cultural e gastronômico. No plano do turismo gastronômico do Vale do Ribeira há a valorização das produções familiares e da culinária típica da região:

[...] as cozinhas caiçara, quilombola, caipira e tropeira revelam sabores próprios da roça, com temperos com sabor diferente. Há ainda uma boa oferta de restaurantes, alguns reconhecidos, mas que não estão organizados ou roteirizados. Sete Barras, por exemplo, integra a rota do queijo paulista, com suas premiadas iguarias maturadas feitas a partir de leite de búfala, enquanto Registro desfruta o título de capital do chá, com roteiros de experiência e cursos, integrando três importantes produtores locais a uma escola (FONSECA, 2020, p.62).

Por meio das parcerias que constituíram a efetivação do plano de empreendedorismo criativo na região do Vale do Ribeira, o turismo de base comunitária que anda pela contramão do turismo de massa pode ser um alavancador potencial do desenvolvimento econômico e social (FONSECA, 2020).

Bartholo, Sansolo e Bursztyn (2009) revelam que o turismo de base comunitária é marcado pela experiência única que transporta o turista para a cultura visitada, causando experiências diferenciadas e marcantes que satisfazem os gostos mais

---

<sup>6</sup> Rejada é o nome que se dá aos grupos reiseiros do litoral sul de São Paulo. São grupos que por devoção, por gosto ou função social peregrinam de casa em casa do dia de Natal até 6 de janeiro, pontecendo quase todas as regiões do Estado (FORTES, 2000).

exigentes. Para as comunidades envolvidas é potencial ferramenta de preservação de sua cultura e valorização de seus saberes e costumes, além de promover o fomento ao empreendedorismo, o que gera maior número de ocupações, empregos e rendas, melhorando as condições de vida da população.

Tendo em vista que as comunidades caiçaras do Vale do Ribeira vivem em meio a natureza e em áreas de proteção ambiental, o turismo de base comunitária deve atuar com base nos princípios da sustentabilidade. Pretti (2008) realizou uma pesquisa sobre o desenvolvimento regional do Vale do Ribeira a partir das premissas dos recursos naturais e culturais da região associados ao turismo. A autora revelou que o turismo gera maior movimentação econômica, o que pode ser benéfico à comunidade, desde que esteja associado às suas aspirações, sem alterar outros aspectos de suas vidas.

Teixeira Júnior, Ferrari e Filippim (2020) afirmam que a maior potencialidade do turismo gastronômico no litoral sul de São Paulo é por meio da manutenção da autenticidade. A culinária caiçara e, também, quilombola típica do Vale do Ribeira, permite ao visitante desfrutar da boa prática alimentar, saboreando ingredientes naturais, de qualidade encontrados na região, ainda, representa a celebração e resistência cultural, o que enriquece e fortalece as experiências e relações entre anfitrião e turista.

### 3.5 CONHECENDO IGUAPE, ILHA COMPRIDA E CANANÉIA.

Se compreende um destino turístico por meio de territórios que os turistas tomem como objetivo de visitação, junto a suas atratividades e foco de motivação. Ou seja, por suas belezas naturais, patrim nios históricos e culturais, atividades específicas ou outras características que a tornem única e interessante. A atratividade pode ser diferente para cada perfil de turista, alguns podem estar mais interessados em atividades de aventura e ecoturismo, enquanto outros podem buscar um turismo cultural ou de relaxamento (KOVALESKI, 2018).

É fundamental que a região turística tenha uma diversidade de atrativos para atender a diferentes demandas, bem como a infraestrutura turística necessária para a oferta de serviç os. Um destino turístico pode ser uma região, um município ou qualquer unidade territorial que possua as características necessárias para seus visitantes. Em resumo, qualquer lugar que ofereça experiências memoráveis e

satisfatórias para os turistas, atendendo às suas expectativas e necessidades (KOVALESKI, 2018).

Iguape, Ilha Comprida e Cananéia são municípios turísticos de localização geográfica prestigiada na região do Vale do Ribeira, uma das áreas mais ricas em biodiversidade. A região é formada por uma área de várzea entre a Serra do Mar e a Serra da Paranapiacaba e é cortada pelo Rio Ribeira de Iguape e seus afluentes. Além disto é conhecida por sua rica história, cultura e tradições. Os municípios possuem uma economia diversificada, com destaque para a agricultura familiar, o turismo ecológico, a indústria têxtil, produção de palmito, banana, arroz e peixes (DIEGUES, 2005).

Destaca-se a predominância de florestas de Mata Atlântica e variedade de espécies de plantas, muitas das quais são endêmicas da região, como o jequitibá, a figueira, o pau-brasil e o cedro. A fauna é diversa, devido a variedade de espécies de animais, muitas delas ameaçadas de extinção. Destacam-se espécies como a onça-pintada, a anta, o tamanduá-bandeira, o sagui-da-serra-escuro, o gato-do-mato e o mico-leão-da-cara-preta. Além disso, a região é um importante habitat para aves migratórias e endêmicas, como a jacutinga, o papagaio-de-peito-roxo e a maria-leque-de-SUDESTE (ARAÚJO; OLIVEIRA, 2017).

Importantes reservas ecológicas são encontradas pelos municípios analisados, como a Reserva do Patrimônio Natural da Serra do Mar, cujo objetivo prevê a preservação da biodiversidade, sítios arqueológicos e centros históricos, com casarões coloniais presentes em Iguape e Cananéia. Apesar de sua importância ambiental, cultural e econômica, os municípios enfrentam muitos desafios, como a pobreza, a falta de infraestrutura e a exploração ilegal de recursos (SANTOS, 2018).

Os aspectos históricos associados aos destinos turísticos são significativos para a identidade do local, estes podem incluir a história da cidade desde a sua fundação, a evolução da sua economia, as transformações urbanas ao longo do tempo, os monumentos e edifícios históricos, além de lendas e tradições que tenham se desenvolvido ao longo do tempo. Assim, verificou-se as principais características históricas e culturais relacionadas aos municípios de análise.

**Quadro 6** - Acontecimentos históricos Iguape, Ilha Comprida e Cananeia

Ano	Município	Principais Acontecimentos
1538	IGUAPE	Iguape foi oficialmente fundada em <u>3 de dezembro de 1538</u> , pelo português Bacharel Cosme Fernandes. Em 1577 após sua

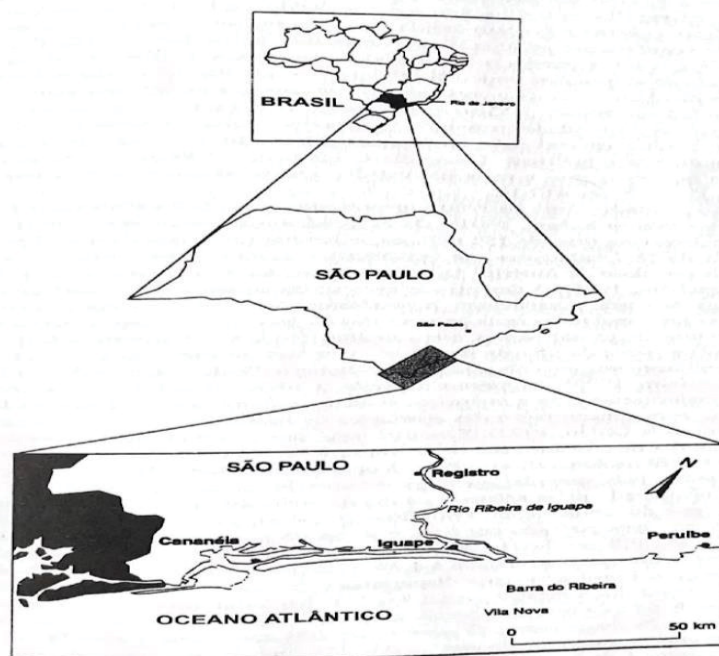
		fundação, foi criado a Freguesia de Nossa Senhora das Neves de Iguape, um dos primeiros povoados.
1630		A primeira fase econômica se deu no início no século XVII, com a descoberta de filões de ouro pelos portugueses, possibilitando avanço portuário na região. Criação da Casa de Oficina Real da Fundição do Ouro.
1647		O ciclo do arroz começou a se desenvolver no século XVIII. Torna-se, ao decorrer do século XIX um dos principais portos de exportação de arroz de toda a província.
1650		Início da época de construção do centro histórico, composto por casarões em estilo colonial português, de pedra, cal e argamassa de óleo de baleia.
1787		Início da construção da igreja matriz do santuário religioso do Bom Jesus de Iguape e Nossa senhora das Neves, segundo maior encontro de turismo religioso do estado de São Paulo.
1993		O Município ganhou o reconhecimento de Reserva da Biosfera da Mata Atlântica e, em 1999, recebeu o título de Patrimônio Natural da Humanidade, conferido pela UNESCO.
1531	CANANÉIA	Fundada em 1531, foi uma das primeiras vilas a serem protegidas pelos colonizadores portugueses no Brasil
1532		Em constante crescimento, consolidou-se o porto de abastecimento e de comercialização de escravos.
1577		Final do século XVI, construção da Igreja de São João Batista, sob estrutura defensiva para proteção de invasores.
1600		Em 1600, a Vila de São João Batista de Cananeia começa a desenvolver estaleiros para construção naval. Após anos, chegou a contabilizar quinze estaleiros.
1700		Entre o final do século XVIII e começo do século XIX o comércio naval perde forças, passando a crescer atividades oriundas da pesca, início de uma economia promissora.
1892		Com o disparar da economia, alcançou no ano de 1892 a categoria de cidade, comarca datada em 20 de setembro, sendo designada como Cananeia.
1910-1982		A eletricidade chega a Cananeia, através da usina de força municipal. O século XX começa impulsionando as atividades voltadas à pesca, engenhos de aguardente, e turismo. Patrimônio histórico da cidade se consolida e acesso a grandes rodovias.
1930		Nome inicial de Ilha de Maratayama, designado pelos nativos (índios tupis). Cujo significado refere-se "lugar onde a terra encontra o mar" ou "terra do mar". No final do século XVIII, recebe ocupação europeia.
1938	ILHA COMPRIDA	O território de Ilha Comprida é estimado em 74 km de comprimento (praia), divididos em partes iguais e pertencentes a Iguape e Cananeia.
1987		O território é declarado Área de Proteção Ambiental Estadual (APA).
1991		A iniciativa de se tornar município independente surgiu, concedendo a criação em 30 de dezembro de 1991.
2000		A Ponte Prefeito Laércio Ribeiro foi inaugurada em 2000, ligando Iguape a ilha comprida, trajeto feito a balsa antigamente, melhorando significativamente o acesso ao município.

Fonte: O autor (2023) baseado em Brasil (2021); Araújo & Oliveira (2017).

Iguape é uma cidade que possui uma rica história que remonta aos tempos coloniais. No século XVI, era um dos principais portos da região e servia como ponto de partida para a exploração das terras do interior. A cidade teve um papel significativo na época do ciclo do ouro, quando se tornou centro de abastecimento para as minas

de ouro e diamantes localizadas no interior de São Paulo e Minas Gerais (BRASIL, 2021).

**Figura 15 - Iguape-SP vista do mapa do Brasil**



Fonte: Diegues (2005, p. 127).

Durante o período colonial, teve sua economia baseada na produção de açúcar, pesca, agricultura e comércio. A partir do século XIX, com o declínio da produção de açúcar e abertura de novas rotas comerciais, ganhou destaque pela história e o patrimônio cultural. Em 1969, a cidade foi tombada como Patrimônio Histórico Nacional pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Atualmente, Iguape preserva seu centro histórico colonial, com ruas de pedra, casarões e igrejas históricas, como a Igreja Matriz (BRASIL, 2021).

**Figura 16** - Prédios centro histórico de Iguape–SP



Fonte: <https://www.proac.sp.gov.br/Iguape> (PATRIMÔNIO, 2023).

No estudo apresentado por Paiva, Plens e Toji (2022, p.35), as atividades socioeconômicas exercidas em Iguape consistem na pesca artesanal e industrial, artesanato, agricultura (banana), da pecuária (búfalos) e do turismo. A pesca ganha destaque na atividade local, dado a extensão da orla litorânea, ilhas, mares, canais e rios, sendo natural que habitantes locais utilizem por anos a pesca como um dos principais instrumentos para sua subsistência.

O município reúne povos indígenas, quilombolas e imigrantes, como destacado em Barbosa et al., (2018), esta história pode ser explorada através de passeios e visitas guiadas, o que atrai turistas interessados em conhecer sobre as culturas indígenas do Brasil. Além disso, a combinação de aspectos culturais, históricos e culinários, faz com que Iguape seja um destino turístico atrativo para aqueles que buscam conhecer a cultura e a história do litoral brasileiro.

Seguidamente, fundada em 1531 Cananéia era um ponto de partida para expedições exploratórias e um centro de comércio de produtos locais, como pau-brasil, peixes e outros recursos naturais. A cidade também teve grande encorajamento no ciclo do ouro, servindo como base para a exploração das minas de ouro no interior. Até hoje preserva muitos aspectos históricos em seu centro histórico, com ruas de pedra, casarões coloniais, pesqueiros, entre outros.

**Figura 17** - Igreja matriz de São João Batista/Cananéia-SP



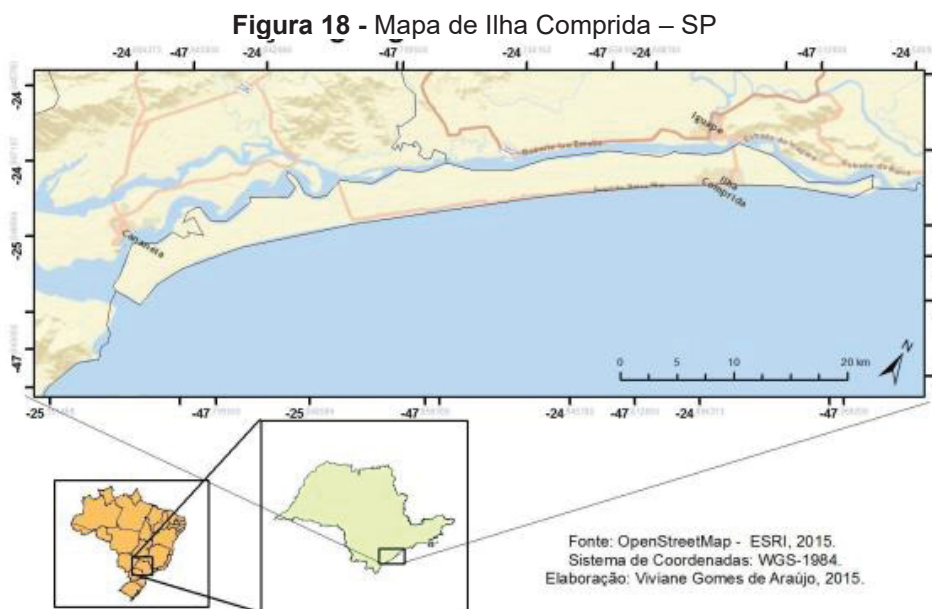
Fonte: Flickr/turismopaulista (2023).

A Igreja Matriz de São João Batista (Figura 15), construída no século XVI, é um dos principais marcos históricos da cidade, bem como o Museu Municipal que apresenta exposições sobre a história, a cultura e a biodiversidade da região. A economia é baseada principalmente na pesca e no turismo, representando cerca de 25% do PIB. Isso reflete diretamente na oferta de alimentos e pratos típicos, uma vez que a pesca é a principal fonte de insumos para a culinária local e sobrevivência das comunidades caiçaras, com forte influência dos índios Guarani (SOUSA; SUZUKI, 2010).

Além do aspecto histórico, Cananéia também oferece praias, como a Praia do Marujá, e do Pereirinha, conhecidas por sua tranquilidade e beleza natural preservadas. Outra atração turística importante é o Parque Estadual da Ilha do Cardoso, dentro da reserva de Mata Atlântica com trilhas, cachoeiras e praias desertas e sítios arqueológicos como os sambaquis, datados entre seis e quatro mil anos (BRASIL, 2021). Segundo Beccato, Nordi, Berzaghi (2009), o município conta com feiras de artesanato, a festa de São João Batista, Nossa Senhora dos Navegantes, a Festa da Tainha na Vila do Marujá e a Festa do Mar.

A Ilha Comprida (Figura 16) é uma cidade relativamente nova, com seus 74 km de praias protegidas por leis ambientais, foi emancipada em 1991. Segundo historiadores, o movimento pela emancipação ganhou força em 1990, com um grupo de pessoas buscando melhores condições de vida nas vilas ainda pertencentes a Iguape e Cananéia, atribuindo à condição de Estância Balneária, em 27 de outubro

de 1991. Antes da colonização portuguesa, a região era habitada por povos indígenas, como os índios guaranis (ARAÚJO; OLIVEIRA, 2017).



Fonte: Araújo (2015) apud Araújo e Oliveira (2017, p.17).

Com a chegada dos europeus, a área foi explorada para a herança de recursos naturais, principalmente madeira e caça. Durante o período colonial, o município era frequentemente utilizado como ponto de parada para embarcações que navegavam pelo litoral. O município desempenha papel fundamental na proteção a ambientes internos da formação lagunar, pois funciona como uma barreira natural da ação dos ventos e das ondas do mar (CAMPOS, 2013).

Segundo Campos (2013, p.27) em sua pesquisa de análise e mapeamento da estrutura da paisagem de Ilha Comprida, é possível identificar cinco zonas que formam o território, entre estas, zonas de comunidades tradicionais Caiçaras e o núcleo de pescadores: Vila Nova, Boqueirão Sul, Ubatuba, Trincheiras, Sítio Artur Núcleo de Juruvaúva e Morretinho. O Complexo Estuarino-Lagunar é considerado um dos mais importantes do mundo em termos de produtividade primária que ainda mantém conservadas suas características ambientais originais.

A estância balneária possui cerca de 900 barcos de pesca catalogados, cuja prática, procede majoritariamente artesanal, grande parte pescadores autônomos e com meios de produção próprios, sozinhos ou com a família, praticam a coleta de moluscos, crustáceos, e a captura de peixes oriundos de migrações do complexo, por

meio de redes, corricos<sup>7</sup>, cercos artesanais e demais técnicas de pesca (DIEGUES, 2007).

O turismo é uma das principais atividades respiratórias da Ilha Comprida, com foco de visitação as praias do Boqueirão Sul, a Praia do Balneário Britânia, a Praia do Icaraf e a Praia do Mar Pequeno, todas com infraestrutura turística e opções de lazer, como quiosques, restaurantes, bares e atividades náuticas (ARAÚJO; OLIVEIRA, 2017).

Diante do exposto, a uma diversidade de atrativos turísticos pertencentes aos destinos turísticos de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia, o que variam de acordo com as características e necessidades de cada território, assim foi elaborado o quadro, com a discriminação do segmento turístico e suas particularidades (ARAÚJO; OLIVEIRA, 2017).

**Quadro 7 - Atrativos turísticos de IGUAPE, Ilha Comprida e Cananéia**

<b>Município</b>	<b>Segmento Turístico</b>	<b>Atrativos turísticos</b>	<b>Características</b>
IGUAPE	Ecoturismo	MIRANTE DO CRISTO	Mirante de aproximadamente oitenta metros de altitude, no Parque Municipal do Morro do Espia, conferindo visão panorâmica do município.
	Turismo Cultural	MUSEU MUNICIPAL DE IGUAPE	O acervo do Museu Municipal de Iguape abrange diversas áreas, incluindo arqueologia, história, etnografia, arte sacra e arte popular. Situado em um prédio histórico, que por si só já possui valor arquitetônico. O local proporciona uma imersão na história da cidade e em sua identidade.
	Turismo Religioso	SANTUÁRIO DO BOM JESUS DE IGUAPE	O Santuário do Bom Jesus de Iguape é considerado um dos maiores santuários do país e um importante

<sup>7</sup> Corrico: pesca de anzol que consiste em se lançar a linha enquanto a embarcação desliza pelas águas, fazendo os peixes saltarem atrás da isca, que, em função da velocidade de deslocamento, fica à superfície; pescaria de corrico (APA, 2019).

			centro de peregrinação. A abriga a imagem do Bom Jesus de Iguape, uma escultura em madeira que remonta ao século XVIII e é considerada milagrosa pelos fiéis.
	Turismo de Negócios e Eventos	MERCADO DE ARTESANATO E CULTURA	O Mercado de turismo CITUR de Iguape é um espaço destinado à comercialização de produtos artesanais e à valorização da cultura local, principalmente caiçara. Local que revende artesanatos de argila e madeira, bebidas, doces, livros, quadros, entre outros
ILHA COMPRIDA	Turismo Cultural	ESPAÇO CULTURAL PLÍNIO MARCOS	Concentra a exposição permanente da cultura caiçara predominante em Ilha Comprida, com mostra de artigos e utensílios usados por comunidades tradicionais.
	Turismo Cultural e Ecoturismo	VILA DE PEDRINHAS	É uma comunidade rústica e tradicional, que preserva características históricas e culturais da região. Encontra-se cataia, pesca e trilhas ecológicas.
	Turismo Náutico	CATAMARÃ MARATAYAMA	É um serviço de transporte marítimo disponível na Ilha Comprida aos moradores e turistas. É uma embarcação de grande porte que oferece aos visitantes a oportunidade de realizar passeios e travessias na região do mar pequeno.
	Turismo de Estudos e Intercâmbio	SAMBAQUIS	Os arqueológicos são encontrados principalmente ao longo da costa, compostos por montículos de conchas marinhas acumulados ao longo de milhares de anos pelas conhecidas pré-

			históricas. Existem 28 sambaquis catalogados na Ilha Comprida, muitos intactos.
CANANÉIA	Turismo de Estudos e Intercâmbio	COMUNIDADE E PRAIA DO ITACURUÇÁ/PEREIRINHA - PE ILHA DO CARDOSO	.Itacuruçá e Pereirinha são pequenas comunidades de pescadores que vivem a beira mar. Elas oferecem aos visitantes a oportunidade de conhecer um estilo de vida tradicional, ligado à pesca artesanal e à cultura caiçara.
	Ecoturismo	PARQUE ESTADUAL DA ILHA DO CARDOSO	O parque localiza-se no litoral sul de São Paulo, a 272 Km da cidade de São Paulo. É uma unidade de conservação que visa preservar o ecossistema local e promover o turismo sustentável. O parque oferece estrutura para visitação, como centro de informações, trilhas demarcadas e orientações para os visitantes.
	Turismo de Observação de avifauna marinha/ Turismo de contemplação	BAÍA DE TRAPANDÉ	Extensão do mar que adentra a terra, formando uma enseada cercada por uma paisagem natural. Suas águas calmas e cristalinas são ideais para a prática de atividades náuticas, como caiaque, stand-up paddle, canoagem e passeios de barco. Foco de visitação para observação de cetáceos, boto-cinza.
	Turismo de Sol e Praia	MIRANTE DO MORRO SÃO JOÃO	Oferece uma vista panorâmica da região, também possui uma importância histórica e cultural. Diz-se que, durante a colonização portuguesa, o morro foi usado como um ponto de observação para avistar possíveis invasores e defender a

			área. Hoje em dia, ele é uma atração turística.
--	--	--	---

Fonte: O autor (2023) baseado em Brasil (2021, p. 107-115).

O segmento turístico se refere a uma das diversas categorias ou nichos de turismo que existem, ou seja, uma especialização do turismo em que se concentra em um determinado tipo de atividade, interesse ou público-alvo. Alguns exemplos de segmentos turísticos são: turismo de aventura, turismo cultural, turismo de natureza, turismo de negócios, turismo religioso, turismo gastronômico, entre outros. Cada segmento turístico tem suas próprias características e demandas específicas, o que pode influenciar na escolha do destino, nas atividades realizadas, nos serviços oferecidos e na forma de marketing e promoção (BRASIL, 2010).

O Programa de Regionalização do Turismo (PRT) dos municípios de Iguape, promove a estruturação dos destinos turísticos e a integração de esforços para fortalecer a oferta turística da região. Nos destinos de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia, há potencialidades turísticas semelhantes e diversificadas, segundo o plano regional é possível encontrar os seguintes segmentos: a) Ecoturismo; b) Turismo Cultural; c) Turismo Religioso; d) Turismo de Estudos e Intercâmbio; e) Turismo de Esportes; f) Turismo de Pesca; g) Turismo Náutico; h) Turismo de Aventura; i) Turismo de Sol e Praia; j) Turismo de Negócios e Eventos; k) Turismo Rural; e l) Turismo de Saúde.

Os segmentos apontados acima são definidos pelo Ministério do Turismo, disponível em seu endereço eletrônico como “Segmentação do Turismo e o Mercado” (BRASIL, 2010). Foram verificados nesta etapa da pesquisa características geográficas, socioeconômicas, históricas e culturais acerca dos municípios estudados, o que apresenta uma diversificada oferta de serviços relacionados ao turismo. Assim, a pesquisa prossegue analisando as comunidades tradicionais caiçaras que residem no território Iguape, Ilha Comprida e Cananéia.

### 3.6 DISTRIBUIÇÃO ESPACIAL DAS COMUNIDADES CAIÇARAS DE IGUAPE, ILHA COMPRIDA E CANANEIA

A distribuição espacial refere-se à maneira como os elementos, objetos ou eventos estão preparados em um espaço físico ou geográfico. Ela pode ser sustentável em vários contextos, como estudos de população, análise de dados

geográficos, ecologia, planejamento urbano, entre outros. Tratando-se da região de análise, é possível verificar:

O Vale do Ribeira é de grande diversidade, cultural, nela encontrando-se povos indígenas como os Guaranis, os caiçaras, descendentes dos índios, sobretudo dos Carijós, colonizadores portugueses e escravos negros, caipiras, no Alto e Médio Ribeira, além de inúmeros núcleos quilombolas, remanescentes da mão-de-obra escrava usada nas monoculturas e na mineração e de caipiras. A esses grupos humanos vieram se ajuntar, mais tarde, outros migrantes europeus como suíços, franceses, alemães, italianos, também norte-americanos e japoneses (Diegues, 2007, p.4).

As comunidades caiçaras locais são formadas por grupos tradicionais que vivem em estreita relação com o mar, a mata e os recursos naturais da região. Localizados em áreas próximas às praias, rios e manguezais, e sua subsistência é baseada principalmente na pesca artesanal, agricultura, coleta de produtos da natureza, como frutas, ervas medicinais, vivem em harmonia com o ambiente costeiro, utilizando os recursos naturais de forma sustentável e mantendo práticas tradicionais de pesca, agricultura e artesanato (RODRIGUES; SILVA, 2011).

Eles possuem um profundo conhecimento dos ecossistemas locais, dos ciclos naturais e das técnicas de sobrevivência nesse ambiente. Detêm de uma forte ligação com o mar, pois a pesca é uma atividade central em suas vidas. Eles utilizam técnicas tradicionais de pesca, como o uso de redes, tarrafas e canoas de madeira, passadas de geração em geração. A agricultura de subsistência, cuidada principalmente para o cultivo de mandioca, banana, arroz e feijão, também desempenha um papel importante na sua sustentabilidade alimentar. Contam com tradicionais festas religiosas, música, danças e culinária típica (RODRIGUES; SILVA, 2011).

A distribuição espacial das comunidades varia de acordo com a região litorânea em que estão localizadas, no caso de Iguape, Ilha Comprida e Cananeia, cidades mencionadas anteriormente, as comunidades caiçaras estão predominantemente localizadas próximas às áreas costeiras e aos ecossistemas como praias, rios, manguezais e ilhas. Nessas regiões, é comum encontrar pequenos núcleos de casas ou vilarejos dispersos ao longo da costa, muitas vezes cercados por áreas de mata preservada (FRANCO, 2015).

A distribuição desses territórios sofreu com alterações significativas ao longo dos anos, assim aponta Franco (2015, p.63), um exemplo claro de alteração se deu com a restrição ambiental que chegou por volta de 1990, onde os caiçaras foram obrigados a deixar seus territórios para viver na barra do ribeira, bairro urbano de

Iguape. A saída forçada trouxe o pleno convívio com a sociedade e afastamento dos saberes e modos de vida tradicionais.

No Brasil, a Constituição Federal de 1988 reconhece os direitos das comunidades tradicionais, incluindo as comunidades caiçaras, ao estabelecer que são reconhecidos como remanescentes de quilombos e que sua propriedade sobre as terras por eles ocupadas é imprescritível e comprida. Além disso, a Lei nº 9.985/2000, que institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC), reconhece a importância das comunidades tradicionais na conservação da biodiversidade e estabelece que a criação de unidades de conservação deve levar em consideração os modos de vida e as atividades produtivas dessas comunidades (FRANCO, 2015).

A demarcação e a regularização fundiária são medidas fundamentais para garantir os direitos territoriais das comunidades caiçaras. Isso envolve a identificação e a delimitação das áreas tradicionalmente ocupadas, o reconhecimento legal dessas áreas e a garantia de sua proteção contra invasões e ocupações ilegais (FRANCO, 2015). Assim, a pesquisa prossegue com análise da distribuição das comunidades tradicionais caiçaras ainda residentes em Iguape, Ilha Comprida e Cananéia dispostas na tabela a seguir:

**Quadro 8 - Mapa das comunidades tradicionais**

Município	Região	Nome do Grupo/ Comunidade	Caracterização Geral
IGUAPE	Barra do Ribeira	Barra do Ribeira	Território com área rural, possui caiçaras, pescadores e visitantes. Pesca é a principal atividade, mas também a confecção de artesanatos e a visitação de turistas. Fácil acesso nos dias atuais.
	Estrada da Barra do Ribeira	Prainha	Comunidade com cooperativa pesqueira, produção de canoas e pesca artesanal.
		Praia do Leste	É uma antiga comunidade caiçara, cujo local sofreu pela erosão e aumento do nível do mar. Algumas famílias foram relocadas visto que o local, nos dias atuais, sumiu do mapa geográfico.
		Vila Nova	Comunidade caiçara que reside em meio ao estuário lagamar, sobrevivem da pesca, do extrativismo, confere artesanatos com recursos naturais, e reproduz festividades e pratos típicos
	Centro urbano	Vila Garcês, Beira do Valo Rocio, Centro Canto do Morro	Bairros tradicionais do município de Iguape, onde é possível encontrar caiçaras que praticam a pesca no estuário lagamar.

	Estrada Pariquera	Subaúma	Comunidades de pescadores, localizados em torno da estrada que liga Iguape-Pariquera-Açu, cuja prática do dia a dia encontra-se a pesca do peixe manjuba e do bagre, atividade de agricultura, e participação em feiras locais para venda de frutos, legumes, hortaliças, etc.	
		Jairê		
	Jureia	Prelado	Comunidades caiçaras antigas e de resistência ao território. Possui aproximadamente 300 famílias na Juréia, acrescido das 25 famílias da praia do Una, Grajaúna e Rio verde. Praticam a pesca, a agricultura, o artesanato e atividades associadas ao turismo. Nestas comunidades a uma grande manifestação cultural, fandangos, bailes, culinária rica em peixes, cataia, ostras, caldeiradas de siri.	
		Grajauna		
		Suamirim		
	ILHA COMPRIDA	Região Urbana (Norte)	Ponta da Praia	É uma área de restinga com poucas famílias ainda residentes, devido a erosão costeira e aumento gradual do mar. Não configura-se como local de comunidades tradicionais.
Vila Nova			Comunidade tradicional e de peso histórico no município, desde sua fundação em 1770, junto a capela com nome de Vila de Nossa Senhora da Conceição da Marinha de Subaúma.	
Boqueirão Norte			Área urbanizada de encontro ao centro comercial, restaurantes, atividades lazer entre caiçaras e não caiçaras, turistas, etc	
Região central da Ilha - Longe do centro urbano)		Pedrinhas	Comunidade conhecida pela pesca artesanal e pelo cultivo de alimentos, principalmente a pinga de cataia. É possível encontrar forte costumes caiçaras, como alimentação e modo de vida a 35 km do Boqueirão Norte (sentido Sul da ilha).	
		Juruvaúva	Pequena vila de caiçaras especializada no cultivo de ostras,. Localizada aproximadamente 40 km do boq. Norte, no sentido Sul da Ilha.	
		Viarégio	Pequena vila tradicional que mantém projetos experimentais sustentáveis de cultivo de siri mole, bjupirá e de coleta de musgo. Localizados no sentido sul da ilha, a 17 km do Boqueirão.	
		Ubatuba	Vila de pescadores residentes a margem do “mar pequeno”, onde se tem a predominância da pesca do peixe robalo, e criação do mesmo em tanques.	
Sul da Ilha		Boqueirão Sul	Sul da Ilha, local onde fica o porto em que uma balsa faz a ligação entre os municípios de Ilha Comprida e Cananéia. Local de abrigo a algumas famílias caiçaras.	
		Trincheira	Nome de uma das mais antigas vilas do lado sul da Ilha, possui formações rochosas, águas cristalinas, famílias de pescadoras e casas de veraneios, com a alta do turismo no local. Território sendo modificado pela erosão.	
CANANÉIA		Ilha de Cananeia/ Mar de Cananeia	São Paulo Bagre	Local de abrigo a famílias tradicionais e de frente para o mar, produzem atividades de pesca e a produção de “isca-viva”, sendo o camarão encontrado na região. Nos dias atuais possuem alguns restaurantes que replicam

			pratos caiçaras como tainha defumada, peixe frito, pirão, entre outros.
	Baía de Trapandé	Prainha	Nome dado a uma pequena região próximo ao centro de cananéia, onde vivem caiçaras que utilizam a pesca e o turismo para sobreviver.
	Continental/ Canal do Varadouro Ariri	Ariri	Vila caiçara de longa distância do centro urbano, também de acesso via embarcação (Valongo), ou estrada de terra, caracteriza-se pela forte presença da cultura caiçara, alimentação oriunda dos recursos do estuário, manifestação musical (fandango) e casas de veraneio.
	Parque Estadual da Ilha do Cardoso	Ilha do Cardoso	Segundo os estudos de Diegues (2005), são 389 moradores tradicionais, em 140 unidades habitacionais pela ilha do Cardoso, Cananeia. Contudo, ao buscar dados atualizados o último censo liberado pelo IBGE (2018), a ilha conta com o montante 465 moradores. Ambos vivenciam apurado conhecimento da natureza, pesca e turismo como fonte substancial de renda. A Ilha do Cardoso possui uma área geográfica de 151 km <sup>2</sup> , sendo que a maior parte do acesso se pela embarcação Náutica, chamada de Valongo, trecho de Cananéia-Ariri.
		Pererinha	Abriga algumas pousadas, restaurantes e estabelecimentos comerciais voltados, a explorar a natureza e experimentar a cultura caiçara. Situa-se na parte norte da ilha e possui o Centro de Pesquisas Aplicadas de Recursos Naturais da Ilha do Cardoso – CEPARNIC, pesquisas e educação ambiental. A sua população, de 35 pessoas, é formada por antigos moradores locais.
		Itacuruçá	Região da Ilha do Cardoso onde se localiza uma antiga capela tradicional, praia com visita constante de turistas, os caiçaras locais praticam da pesca artesanal e do cultivo de mandioca como base econômica.
		Foles e Cambriú	Totalizam quarenta e cinco moradores, cuja principal característica é a pesca de rede de arrasto em meio ao mar aberto, pesca de caranguejo e mariscos em meio ao manguezal. Nessas localidades encontra-se a presença de turistas e veranistas.
		Marujá e Pontal do Leste	Uma área de preservação ambiental que abrange várias ilhas, manguezais e ecossistemas costeiros, dentro do parque estadual. As comunidades caiçaras estão instaladas ao longo na faixa de restinga (vegetação local). Mantém atividades como a pesca artesanal, a agricultura de subsistência e o turismo sustentável. Pontal do Leste, encontra-se no extremo sul da ilha, cultivam plantas ornamentais (orquídeas, avencas, bromélias, etc).
		Enseada da Baleia/Nova Enseada	Também conhecido como Ararapira, localizada na antiga comunidade Enseada da Baleia, o território sofreu com processo natural erosivo.

			Onze famílias de resistência realocadas para uma nova localidade em 2018. Famílias tradicionais com modo de vida dependente do turismo, agricultura e pesca.
--	--	--	--

Fonte: Adaptado de Fundação Florestal, 2019, p. 7-9; Greco Yamaoka et al, 2021, p.92-93; Milanelo, 1992, p. 1110; Diegues, 2005, p.61-75.

Legenda: No quadro é possível encontrar uma adaptação das obras que retratam os territórios caiçaras dos municípios de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia, tanto no aspecto geográfico, quanto cultural. O plano de manejo APAM Litoral Sul, junto as produções do NUPAUB/DIEGUES são responsáveis em caracterizar as atividades urbanas, áreas de preservação ambiental e comunidades tradicionais, como os caiçaras.

A UNESCO fez uma declaração sobre a região, considerando-a Patrimônio Natural da Humanidade, devido à sua riqueza em fauna e flora exóticas, dunas, restingas, manguezais e a própria Mata Atlântica. A preservação desse ecossistema é crucial para a manutenção da biodiversidade e atração de turistas interessados em ecoturismo (FUNDAÇÃO FLORESTAL, 2019).

Em Ilha Comprida, existem várias comunidades caiçaras que preservam sua cultura e modo de vida tradicional, destacando-se no extrativismo de moluscos e crustáceos. Nos dias atuais, é possível encontrar diferentes atividades acerca da pesca, tanto pelo procedimento artesanal, quanto a longa escala em barcos motorizado e tecnologias introduzidas em meados do século XX, por grupos pesqueiros de Santos e Santa Catarina (MENDONÇA, 2015).

**Figura 19** - Pedrinhas, Ilha Comprida – SP



Fonte: Diego torres/en.wikimedia.org/, 2023.

É comum encontrar caiçaras trabalhando como pilotos em áreas costeiras, oferecendo serviços de passeios de barco e o compartilhamento do conhecimento

sobre a navegação costeira, eles ajudam a promover o turismo sustentável e a preservação do ambiente marinho. Com o decorrer dos anos 2000, a ilha comprida desenvolveu formas de turismo de base comunitária, propiciando hospedagem em casas de família, guias turísticos locais, atividades culturais, conservação ambiental e relacionados à culinária caiçara (MENDONÇA, 2015).

A sazonalidade das atividades econômicas ocorre em ambos os municípios, devido à alta dependência do turismo e fatores como férias, fatores climáticos, feriados, entre outros. A agricultura e a pesca de subsistência provida pelas tradicionais comunidades Caiçaras de Juruvaúva e Pedrinhas são atrações gastronômicas do município. Com a culinária baseada em peixes e frutos do mar, no verão são pescados de mar e estuário o robalo, a corvina, as diversas espécies de pescada (branca e amarela), cação, bagre, manjuba, no inverno a tainha e o parati (SILVA; POZO, 2014).

Bueno, D'alessio e Diegues (2007), refere-se aos manguezais de Ilha comprida como grande contribuinte para a alimentação caiçara, pois é o berço de inúmeras espécies como caranguejos, ostras e mariscos, encontrados em Ilha comprida. A comunidade caiçara de Juruvaúva dedica-se ao cultivo artesanal de ostras in natura no estuário lagunar, bem como o desenvolvimento de projetos municipais entre as comunidades e o departamento de desenvolvimento local. Entre estes, destaca-se a produção sustentável do siri-mole, Bijupirá, pimenta rosa e musgo (SILVA; POZO, 2014).

O turismo em Cananéia destaca-se pela prática de base comunitária, cuja abordagem envolve a participação ativa das comunidades locais nas atividades turísticas. Esse tipo de turismo visa beneficiar diretamente as comunidades, promovendo o desenvolvimento sustentável, a valorização cultural, a preservação do meio ambiente e a melhoria das condições de vida das pessoas envolvidas.

**Figura 20** - Vila Caiçara, Ilha Do Cardoso, Cananéia– SP



Fonte: Cananeia.sp.gov.br/, 2023.

Nota: Imagem da Ilha do Cardoso, consulta de domínio público da prefeitura municipal da Estância de Cananéia.

As comunidades caiçaras que residem no Parque Estadual da Ilha do Cardoso, Marujá e Ariri recebem um número considerável de visitantes que buscam vivenciar elementos da cultura caiçara, destacando-se o modo de vida baseado na subsistência com atividades de agricultura e pesca se complementando, o sistema agroalimentar pautado na roça tradicional e na realização dos mutirões de trabalho coletivo nos sítios, o fandango como a música e o evento de celebração tanto nos mutirões como em outras festas (FUNDAÇÃO FLORESTAL, 2019).

Segundo a pesquisa desenvolvida dentro das comunidades tradicionais de Cananéia, GRECO YAMAOKA lista algumas atividades:

Na comunidade, além das residências, existem espaços coletivos comunitários: Centro Comunitário, uma Capela de São Sebastião, Casa do Peixe Seco, campo de futebol, píers ou trapiches comunitários e caminhos. Além de alguns espaços de produção, entre eles: Loja de Artesanato, Rancho da Canoa, Bar, Restaurante, casa de limpeza do peixe, espaço de secagem do peixe, barracão de secagem, barracão da canoa e espaço de aquicultura (GRECO YAMAOKA, 2019, p.94).

O turismo gastronômico em Cananéia utiliza da atratividade da culinária caiçara e dos frutos do mar frescos, como marketing turístico do local. Em entrevista aos pescadores locais o estuário fornece manjuba (iriko), tainha, camarão, robalo, parati, pescada, carapeba, bagre, salteira, sororoca, pampo, entre outros pescados que acrescentam na culinária. Mas conta com a extração de ostras e mexilhões frescos, cujo processo de cultivo iniciou em algumas comunidades em 2014, sob processo

específico de produção e manejo devidamente regulamentado, o cultivo aumenta a biodiversidade do local (GRECO YAMAOKA, 2019).

**Figura 21** - Cultivo de mexilhões, Cananeia– SP



Fonte: Greco Yamaoka, (2019).

NOTA: Imagem da produção do marisco do tipo perna-perna, cultivados no Canal do Ararapira e comercializado pelo comércio local.

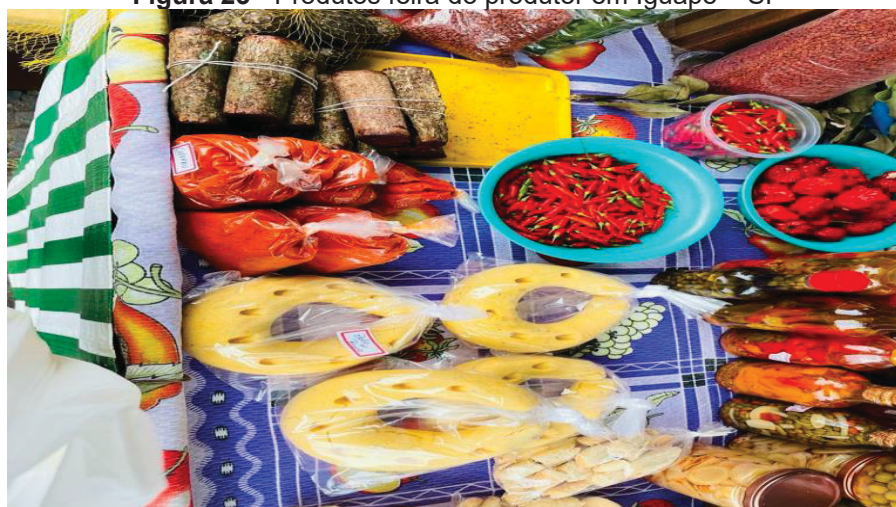
Compreendendo o ato de se alimentar, cozinhar, cultivar os alimentos, e apresentá-los, manifestam símbolos e valores que são capazes de contar histórias que compõe o patrimônio material e imaterial, cananeia mantém a inclusão dessas comunidades caiçaras na oferta turística (BRASIL, 2010).

Iguape detém uma história rica que remonta ao século XVI, quando foi fundada como uma vila de pescadores. De acordo com o Instituto Ambiental de Iguape (2020), a. Aproximadamente 70% de área natural protegida pertence ao território do município, englobando a Estação Ecológica dos Chauás e a Estação Ecológica Jureia-Itatins. As reservas naturais de Mata Atlântica do Sudeste foram tombadas pelo Unesco (órgão das Nações Unidas para a cultura), como patrimônio da humanidade (INSTITUTO FLORESTAL, 2020).

**Figura 22** - Iguape - SP Vista do lagamar

Fonte: Flickr/ Luciano Faustino, (2023).

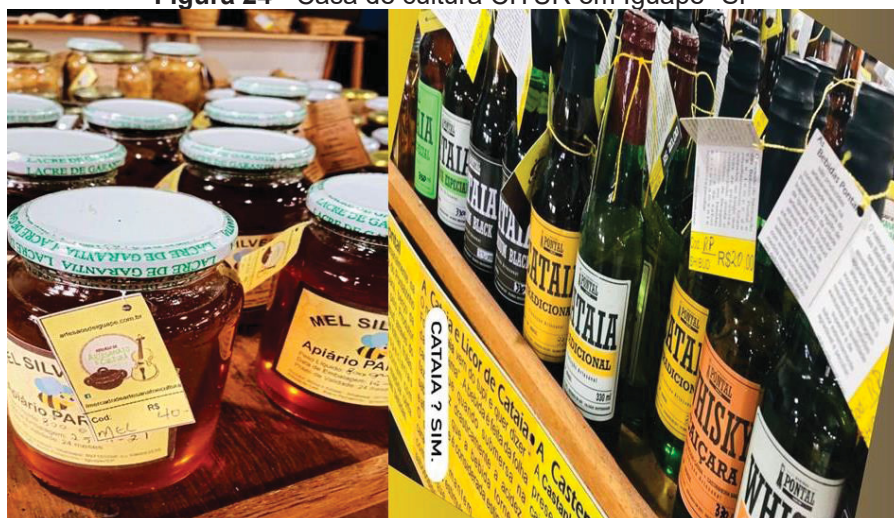
Destaca-se a ampla comercialização do palmito do tipo Jussara, predominantemente da Mata Atlântica, cujo ecossistema proporciona certa diversidade de palmeiras, o uso deste insumo vai ao encontro da memória cultural do Caiçara e amplamente utilizado em receitas. A feira de produtos locais comercializa preparos culinários como o Bolo de Roda, Casadinho de Manjuba, Conservas de Pimentas e Temperos (Figura 20), ademais, a culinária Caiçara difundida é operacionalizada por meio da oferta de restaurantes, feiras e bares, com pratos típicos da culinária brasileira e internacional.

**Figura 23** - Produtos feira do produtor em Iguape – SP

Fonte: O autor, 2023.

Legenda: Na feira é possível encontrar produtos como bolo de roda, biscoitos de sequilhos, colorau artesanal, pimentas, chás, conservas de broto de bambu, palmito e pimentas.

**Figura 24 - Casa de cultura CITUR em Iguape -SP**



Fonte: O autor, 2023.

Legenda: Ao lado esquerdo, vidros oriundos da produção de mel da zona rural de Iguape, comercializados no ponto turístico do município. Ao lado direito é possível visualizar produtos que utilizam Cataia, tanto pela produção artesanal de pinga com folha da cataia, como licores adocicados. Entre esses, o uso de especiarias como cravo, canela, anis-estrelado, entre outros acrescentam sabor ao mesmo.

Em termos históricos, Iguape possui uma rica história arqueológica relacionada aos sambaquis, pois se encontram diversos registros de escavações dos sítios arqueológicos de sambaquis, ainda pouco estudados, e uma grande quantidade de imóveis tombados pelo Conselho Nacional de Defesa do Patrimônio Histórico, Ambiental e Turístico - CONDEPHAT (PAIVA et al, 2022).

Além dos atrativos relacionados à cultura caiçara, o município abriga o Santuário do Bom Jesus de Iguape, segundo maior local de peregrinação religiosa do estado de São Paulo. Sua construção começou em 1769 e foi concluída em 1798. A igreja é conhecida por sua arquitetura barroca, com elementos neoclássicos, e possui uma fachada imponente e ornamentada. Em 1956, no ano do seu centenário, a Igreja do Senhor Bom Jesus de Iguape foi elevada à categoria de Basílica (BRASIL, 2021).

**Figura 25** - Basílica do bom jesus de Iguape e nossa senhora das neves em Iguape-SP



Fonte: Plano Regional Lagamar (Brasil, 2021).

Legenda: Aérea Santuário do Bom Jesus de Iguape e os casarões do centro histórico.

Os municípios de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia compõem a região turística Lagamar, no vale do ribeira, sudeste do estado de São Paulo, e contam com iniciativas para difundir o Turismo. Entre as iniciativas, o plano de ação presente no Plano Regional de Turismo (2021), prevê ações de marketing em conjunto da iniciativa privada, linkando as principais atratividades ao comércio, como os restaurantes que oferecem a gastronomia local. Mas também, roteiros gastronômicos voltados ao modo de vida caiçara (BRASIL, 2021).

#### **4. APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS**

A pesquisa aqui apresentada busca aprofundar a compreensão das complexas interações entre o turismo, a identidade cultural e o desenvolvimento econômico nas comunidades caiçaras da região litorânea do Vale do Ribeira, São Paulo, Brasil. Para alcançar essa compreensão, foi conduzida uma investigação abrangente que se baseou em perspectivas antropológicas e incluiu um extenso trabalho de campo nos municípios de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia.

Neste contexto, a interpretação e análise dos resultados adquirem uma importância fundamental. A primeira parte dessa análise concentra-se na análise do Mapa de Regionalização do Turismo, que é uma ferramenta governamental essencial para a gestão e promoção do turismo no Brasil. Avaliaremos como as comunidades

caiçaras foram incluídas nesse mapa, examinando a representação e o reconhecimento de suas práticas gastronômicas tradicionais e sua identidade cultural.

Em seguida, exploraremos os detalhes e implicações do Plano Regional Lagamar, que é um instrumento de planejamento destinado a orientar o desenvolvimento sustentável da região. Investigaremos como esse plano aborda questões relacionadas à preservação das tradições culturais caiçaras e ao estímulo do turismo culinário como parte integrante do crescimento econômico regional.

Através dessa análise aprofundada, pretendemos lançar luz sobre as dinâmicas intrincadas entre o turismo, a identidade cultural e o desenvolvimento econômico nas comunidades caiçaras, destacando tanto os avanços quanto os desafios enfrentados nessa interação. Além disso, nossa pesquisa visa contribuir para o debate em curso sobre práticas de turismo sustentável e a preservação do patrimônio cultural das comunidades locais.

Ao compreender os resultados do Mapa de Regionalização do Turismo e do Plano Regional Lagamar, podemos desenvolver uma visão mais completa das oportunidades e obstáculos que as comunidades caiçaras enfrentam no cenário do turismo contemporâneo. Isso, por sua vez, oferecerá insights valiosos para o desenvolvimento de estratégias que promovam um equilíbrio harmonioso entre o crescimento econômico e a preservação das ricas tradições culturais dessas comunidades.

Para compreendermos o turismo gastronômico como destino turístico da região, os dados analisados do Mapa de Regionalização do Turismo, pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA), juntamente ao MTur (Ministério do Turismo) são instituições que integram o intitulado Sistema de Informações sobre o Mercado de Trabalho do Setor de Turismo (SIMT) e os dados produzidos a partir dessa parceria apresentam Informações sobre o Mercado de Trabalho no Setor do Turismo, em especial, aqueles atrelados aos serviços de Alimentos e Bebidas (VICENTIM, 2020).

Os dados de Atividades Características do Turismo (ACTs) da região em que se encontram os três municípios, intitula-se de “Lagamar”, assim apresentadas nos Quadros 1 e 2:

**Quadro 9 - Estabelecimentos ativos e a oferta de serviços turísticos na região.**

REGIÃO TURÍSTICA – LAGAMAR (UF-SP)								
ACTs	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Alojamento	113	124	125	139	126	121	121	122

Alimentação	265	275	282	295	266	242	225	218
Transporte Terrestre	11	12	11	13	11	11	12	11
Transporte Aquaviário	4	8	6	7	7	4	3	2
Transporte Aéreo	0	0	0	0	0	0	0	0
Aluguel de Transportes	6	6	6	7	7	6	6	5
Agência de Viagem	6	7	6	5	6	7	4	8
Cultura e Lazer	16	15	12	19	19	21	22	19

Fonte: IPEA (2023).

O quadro apresenta uma visão abrangente da evolução dos serviços turísticos na Região Turística Lagamar, São Paulo, entre 2012 e 2019. Destacam-se o crescimento sustentável no setor de alojamento até 2015, seguido por estabilidade; o aumento constante dos estabelecimentos de alimentação até 2015, seguido por uma ligeira queda; e a presença relativamente modesta nos setores de transporte terrestre, aquaviário e aéreo, indicando que a região pode não ser um destino principal para viagens de longa distância.

Além disso, a estabilidade nos serviços de aluguel de transportes e o aumento notável nas agências de viagem em 2018 sugerem mudanças nas preferências dos turistas. Por fim, a categoria de cultura e lazer mostrou flutuações, mas experimentou um crescimento constante de 2016 a 2018, refletindo uma possível expansão das opções culturais e de lazer na região.

**Quadro 10** - Estabelecimentos ativos e a oferta de serviços turísticos na região turística lagamar – municípios de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia

<b>REGIÃO TURÍSTICA – LAGAMAR (UF-SP)</b>									
<b>ACTs</b>	<b>Município</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>
Alojamento	Cananéia	48	48	50	53	51	50	48	44
Alojamento	Iguape	19	22	22	25	19	20	21	19
Alojamento	Ilha Comprida	39	46	44	51	46	42	42	46
Alimentação	Cananéia	87	89	92	93	84	72	64	67
Alimentação	Iguape	87	96	104	108	83	85	69	61
Alimentação	Ilha Comprida	46	51	44	52	54	45	44	43
Transporte Terrestre	Cananéia	0	0	1	2	1	1	1	2
Transporte Terrestre	Iguape	2	2	3	4	4	4	4	5
Transporte Terrestre	Ilha Comprida	2	2	2	2	2	2	2	1
Aluguel de Transportes	Cananéia	1	1	1	1	1	1	1	1
Aluguel de Transportes	Iguape	5	4	4	5	5	4	4	4
Aluguel de Transportes	Ilha Comprida	0	1	1	1	1	1	1	0
Agência de Viagem	Cananéia	4	4	4	3	4	4	4	6
Agência de Viagem	Iguape	0	1	0	1	0	0	0	0
Agência de Viagem	Ilha Comprida	0	0	0	0	0	0	0	0
Cultura e Lazer	Cananéia	5	4	4	5	5	6	8	8
Cultura e Lazer	Iguape	6	7	4	10	11	11	10	7
Cultura e Lazer	Ilha Comprida	2	1	1	1	1	2	3	2

Fonte: IPEA (2023).

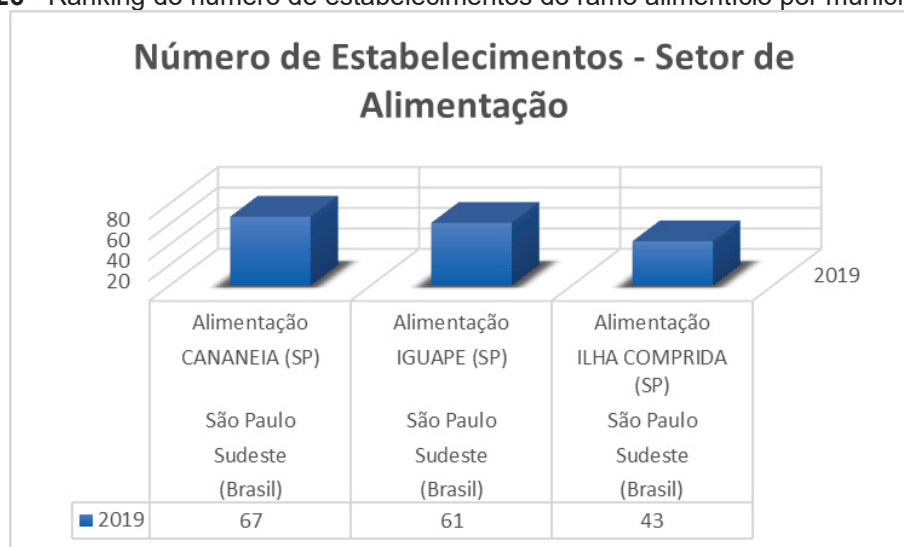
O Quadro oferece uma análise minuciosa da oferta de serviços turísticos nos municípios de Cananéia, Iguape e Ilha Comprida, na Região Turística Lagamar, São Paulo, entre 2012 e 2019. Os dados revelam tendências significativas no setor de turismo local. Enquanto o número de estabelecimentos de alojamento variou entre os municípios e mostrou alguma estabilidade, o setor de alimentação experimentou uma redução geral nos estabelecimentos ao longo do período.

A presença de agências de viagem cresceu em Cananéia, indicando um potencial interesse crescente na região como destino turístico. Além disso, Iguape liderou na categoria de cultura e lazer, com flutuações moderadas.

As Atividades Características do Turismo (ACTs) formam um conjunto de atividades que segundo IPEA (2023), concentram a maior parte de gastos dos turistas. Esses dados exprimem as ocupações do setor, como alojamento, alimentação, transporte terrestre, transporte aéreo, aluguel de transporte, agência de viagem e cultura e lazer. O sistema disponibiliza dados entre os anos de 2012 a 2019, onde percebe-se acentuado valor econômico de serviços de alimentação, com relação as demais práticas.

Segundo IPEA (2023) a base do mapa é pautada pela empregabilidade informal e formal no setor do turismo do país, em especial, região turística Lagamar, região onde encontra-se Iguape, Ilha Comprida e Cananéia no estado de São Paulo.

**Figura 26** - Ranking do número de estabelecimentos do ramo alimentício por município (2019)



Fonte: Gráfico produzido pelo autor a partir de IPEA (2023).

O município de Cananeia possui a maior representatividade no número de estabelecimentos de alimentos e bebidas n=67, posteriormente, temos o município de Iguape com o montante de n=61 estabelecimentos e por fim, Ilha Comprida, município que alcança o menor número n=43. A região em si dispõe da oferta diversificada de serviços de alimentação, o que atende ao gosto “global” da demanda turística (IPEA, 2023).

O mapa permite observar que entre as diferentes ACTs, o setor de alimentos e bebidas é o maior contribuinte para o desenvolvimento econômico e social, pois movimenta o mercado da região, capacita mão de obra aos munícipes e proporcionar emprego e renda (BRASIL,2021).

A empregabilidade informal e formal no setor do turismo é uma realidade que requer maiores discussões, com base nos dados do SIMT, o número de trabalhadores informais não declarados na região é distorcido, dado o número limitado de informações repassadas ao sistema. No setor de alimentos, como exemplo, o perfil dos trabalhadores reflete a realidade de um conjunto de estabelecimentos, cuja clientela é flutuante e sazonal (IPEA, 2023).

Para Coelho e Skowski (2014 citado por Vicentim, 2020, p. 40), existem fatores desafiadores na empregabilidade do turismo, pode-se destacar a baixa escolaridade dos empregados e a sazonalidade. Com relação a essa flutuante mão de obra, registra-se um elevado percentual de trabalhadores em tempo parcial, temporários, esporádicos e ocasionais para atender diferentes demandas.

A baixa temporada, termo utilizado para designar época de pouco fluxo nas atividades turísticas, em especial os destinos de sol e praia, é evidente que alguns locais não permitam a contratação permanente de funcionários, nem tampouco que sejam pagas com os mesmos valores da alta temporada. Mesmo assim, a autora argumenta sobre o cenário promissor que o turismo exerce na economia (VICENTIM, 2020).

A pesquisa de empregabilidade de turismo referente ao ano de 2016, ainda não foi divulgada e está sem previsão para lançamento segundo IBGE, utilizando-se então as estimativas da pesquisa de 2015, que faz a soma de observações referente 2013, 2014 e 2015. Com base na amostragem de ocupações formais e informais foi possível observar o setor Alimentação, como de maior contribuição em empregos formais no turismo no Brasil, seguindo com a atividade de alojamento e transportes terrestres (IPEA, 2023).

Este tipo de informação, além de acrescer aos estudos socioeconômicos da atividade turística, contribui para verificar a representatividade que o turismo gastronômico exerce nos municípios estudados.

#### 4.1 PLANO REGIONAL LAGAMAR

Ao analisar o plano regional foi possível observar que o turista vem buscando estilo de vida mais dinâmico na região, em busca do mergulho cultural nos destinos visitados, cuja participação vem contribuindo para uma economia criativa associada ao setor do turismo cultural. A edição do Boletim de Inteligência de Mercado no Turismo BIMT, aponta que o quesito mais bem avaliado pelos turistas no Brasil entre 2015-2019 é a gastronomia, cujo interesse também é crescente, mesmo com a crise sanitária da pandemia do covid-19 e o impacto financeiro que o setor sofreu, observa-se aumento constante no setor do turismo gastronômico (RIMT, 2022).

O potencial nacional para o desenvolvimento econômico do turismo gastronômico é amplo, com possibilidade de mercado em vários segmentos que envolva o alimento e a prática do turismo, considerando as características nacionais como paisagens, história, clima, cultura e geografia. Para Barczsz e Amaral (2010, p.70), “a gastronomia e o turismo são indissociáveis, pois é impossível pensar em turismo sem prever a alimentação para curta ou longa permanência.”

Através dessa perspectiva, o plano regional categoriza os estabelecimentos de alimentos e bebidas dos municípios de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia, conforme sua tipologia: Restaurantes, Quiosques e lanchonetes representados no (quadro 11), esses locais vêm se desenvolvendo por meio das atividades turísticas, possibilitando a renovação da identidade cultural por meio da oferta de alimentos típicos da região, produtos, pratos nacionais e internacionais (BARCZSZ; AMARAL, 2010).

**Quadro 11** - Estabelecimentos ativos na oferta de produtos e refeições

Oferta de alimentos Típicos	Municípios		
	Iguape	Ilha Comprida	Cananéia
Restaurantes	44	20	55
Lanchonetes	22	10	4
Quiosques	5	10	0
Total	71	40	59

Fonte: Adaptado de BRASIL (2021, p. 67-69).

Nota: Descrição do número de estabelecimentos ativos nos municípios de análise.

Os dados revelam uma interessante diversidade gastronômica nessas localidades. Iguape lidera em número de restaurantes e lanchonetes, indicando uma ampla variedade de opções gastronômicas para atender às preferências dos visitantes e moradores. Ilha Comprida se destaca na categoria de quiosques à beira-mar, refletindo seu apelo como destino de praia.

No geral, Cananéia possui o maior número total de estabelecimentos na oferta de produtos e refeições típicas, destacando-se como uma área rica em opções gastronômicas. Esses números fornecem informações valiosas para estratégias de promoção do turismo e valorização da culinária local em cada município.

O turismo Gastronômico quanto oferta, cresce em número os postos de trabalho para sua oferta, sendo restaurantes, bares, lanchonetes e até ambulantes. O resgate das raízes culinárias, principalmente caiçara torna-se presente em cardápios cuja cozinha tradicional está sendo cada vez mais reconhecida e procurada, assim o plano lagamar aponta que a oferta dos alimentos nestes estabelecimentos é influenciada por seus colonizadores portugueses e espanhóis, somatizados a muitas comunidades tradicionais como quilombolas, indígenas e caiçaras (BRASIL, 2021).

O município de Iguape apresenta o montante de n=71 estabelecimentos ativos e espalhados por todo o território Iguapense, cuja grande maioria encontra-se localizado no centro histórico da cidade. Os quiosques estão concentrados próximo a praia e territórios de conservação onde vivem comunidades caiçaras, como na Barra da Juréia e Icapara. Quanto à oferta de pratos típicos, não é possível asseverar o número exato de estabelecimentos que a oferta, contudo, o plano lagamar aponta os pratos de maior incidência nestes estabelecimentos (BRASIL, 2021).

A distinção cultural de povos se dá pela identidade, cuja mesa brasileira é marcada por tradições e valores culturais (BARCZSZ; AMARAL, 2010). Deste modo, o plano lagamar identifica o município de cananéia como aquele de maior número de restaurantes n=55, que ofertem pratos típicos, visto que o centro histórico se estende pela avenida beira mar, local de encontro aos estabelecimentos do ramo, o que atrai muitos turistas e moradores (BRASIL, 2021).

Muitos destes estabelecimentos trabalham em articulação turística com a oferta gastronômica, estabelecendo uma conexão essencial com diferentes atores sociais, tais como (produtores, moradores locais, cozinheiros, pescadores, profissionais de alimentos e bebidas, dentre outros), o que permite movimentar a economia da região com características e ofertas complementares (RIMT, 2022).

Cada lugar tem o seu modo de operacionalizar o turismo gastronômico, é o caso do município de Ilha Comprida em seus 74 km de praia, responsável apresentar o maior número de estabelecimentos à beira mar sendo (quiosques n=10 lanchonetes n=10), em comparação a outros municípios. O que contabiliza número menor de restaurantes n=20 em comparação a Iguape n=44 e Cananéia n=55. Em pesquisa ao setor de turismo local, diante a determinação judicial em abril de 2023, o município removeu todos os quiosques e lanchonetes da orla, mas anunciou propostas alternativas de requalificação (PMIC, 2023).

Quiosques e lanchonetes em Ilha Comprida concentram-se ao longo da orla do mar, e são responsáveis em operacionalizar muitos dos pratos da culinária caiçara ofertados com pescados frescos de comunidades tradicionais. De acordo com Moschin et al. (2018, p.9) vilas caiçaras presentes no Boqueirão Sul, Norte e Pedrinhas preservam o hábito da pesca e da agricultura para comercialização em estabelecimentos que trabalham com o turismo gastronômico.

A prática do turismo gastronômico resume conceitos próprios, construídos ao longo de séculos de transformações, compreendê-las compõe parte dos objetivos propostos. Dessa forma, a pesquisa do plano lagamar prossegue com investigação dos principais pratos culinários ofertados nos estabelecimentos dos municípios estudados e se possuem traços da cultura caiçara.

Quadro 12 - "O sabor da nossa região" – Plano lagamar

<b>Município</b>	<b>Prato Culinário/Produto</b>	<b>Características</b>
Iguape	CASADINHO DE MANJUBA	Manjuba filetada e recheada com farofa de mandioca e camarão. Disponível em restaurantes e peixarias e como petisco de bares.
Iguape	LICOR DE CATAIA	Folhas de Cataia embebidas com cachaça local, onde passam por um processo de doçura. Dando-lhe sabor característico de licor.
Iguape/Cananéia	LAMBE-LAMBE	Prato típico caiçara composto por mexilhões (mariscos frescos), arroz e tempero. Nome dado devido o processo de lambe as cascas de mariscos temperadas.
Iguape	MOQUECA DE MANJUBA E MANJUBA FRITA	Prato típico caiçara preparado com peixe manjuba pescada no valo grande, é uma das principais fontes de renda das comunidades pesqueiras da região. A moqueca é preparada com farinha de mandioca de produção local, pimentões coloridos, cebola e açafraão. Servido em restaurantes locais. Manjuba frita é preparada em gordura quente, empanada com farinha de milho ou trigo.

Iguape	BOLO DE POLVILHO	Encontrado em feiras, padarias e até mercados a receita leva farinha de milho e polvilho.
Iguape	TAINHA ASSADA NA FOLHA DE BANANEIRA	Tainha é um pescado típico, em especial no inverno. Preparo envolve folha de bananeira, recheada com farofa que utiliza suas ovas, milho e temperos. Envolvida na folha e colocada para assar em forno, fogão de lenha, churrasqueiras, etc.
Iguape	FARINHA DO MUMUNA	Farinha de mandioca preparada pelos moradores de um bairro intitulado de Mumuna, processo manual confere sabor e aroma diferenciado a farinha.
Iguape	ESPAGUETE DE PUPUNHA	Encontrado nas feiras de produtores rurais, é feito pelo palmito pupunha. Em restaurantes é servido ao molho de camarão, mexilhões, ostras, varia entre molho branco ou ao sugo.
Iguape	CALDEIRADA DE CARANGUEJO	No mangue encontra-se Caranguejo que é retirado por pescadores locais, seu preparo envolve a limpeza, e posterior cozimento com temperos e molho de tomate.
Iguape	BOLO DE RODA	Preparado com polvilho azedo e doce (subproduto da mandioca) frito em azeite e manteiga, ou assado. É um bolo diferente dos bolos convencionais, é uma massa moldável em formato de chipa. Encontrado em feiras, padarias e presente na mesa de muitos caiçaras.
Ilha Comprida/ Cananéia/ Iguape	CATAIA	Diferente do licor de cataia, a cachaça de cataia leva somente a pinga e as folhas. Bebida altamente difundida em territórios caiçaras. Erva nativa e com propriedades medicinais. Cada município faz adaptação do sabor, adicionando especiarias e outras ervas.
Ilha Comprida	TAINHA ESPALMADA	Espalmada é o processo de deixar o peixe completamente aberto, temperado e frito. Nos restaurantes típicos possui como guarnição farofa de banana, pirão com molho de peixe e farinha de mandioca.
Cananeia	CALDEIRADA DE FRUTOS DO MAR	Preparado e servido em caldeirões próprios, é uma preparação amplamente consumida em cananeia e por caiçaras, contempla mexilhões, variedades de peixes e moluscos com temperos locais.
Cananeia	OSTRAS	As ostras de cananeia compõem um dos pratos de destaque entre o turismo gastronômico, sob produção de pescadores locais e com manejo sustentável é servida in natura com limão e sal, ou gratinada com queijos.
Cananeia	BANANA PASSA	A região produz alto índice de bananas e comercializam para todo o Brasil. A banana "passa" é submetida pelo processo de desidratação em equipamento próprio, junto a adição de açúcares.

Cananeia	GELEIA DE MANÁ CUBIU	Fruto do grupo das PANCs brasileiras: Plantas alimentícias não convencionais. Conhecido como tomate indígena, o maná é um fruto versátil para a cozinha da região. Possui sabor ácido e baixa doçura. Muitos utilizam no preparo de geleias e sobremesas.
----------	----------------------	--

Fonte: Modificado de BRASIL (2021, p. 70-73).

NOTA: Descrição de produtos e pratos típicos ofertados na região.

Relacionando os ingredientes e pratos apresentados no Quadro à cultura caiçara e à gastronomia local, percebe-se uma riqueza de sabores e tradições que refletem a identidade única da região. Desde o "Casadinho de Manjuba" até a "Geleia de Maná Cubiu," cada prato e produto carrega consigo não apenas o sabor característico, mas também a história e a expertise culinária das comunidades locais.

O uso de ingredientes como manjuba, folhas de Cataia, tainha, farinha de mandioca, caranguejo e pupunha destaca a forte conexão com os recursos naturais disponíveis no entorno. Além disso, as diferentes técnicas de preparo, como o "Lambe-Lambe" e a "Tainha Assada na Folha de Bananeira," revelam a habilidade e a criatividade na culinária caiçara. Esses pratos não são apenas alimentos; são expressões culturais que transcendem o paladar, proporcionando uma experiência autêntica aos visitantes.

Quanto ao fluxo turístico diferenciado entre os municípios, emerge uma clara distinção nas demandas e ofertas gastronômicas. Cananeia se destaca como um polo gastronômico, evidenciado pelo maior número de restaurantes e pela disponibilidade de frutos do mar frescos. A "Caldeirada de Frutos do Mar" e as "Ostras" são pratos que refletem a abundância dos recursos marinhos locais. Por outro lado, Iguape apresenta uma diversidade de pratos, como o "Licor de Cataia" e o "Bolo de Roda," que demonstram a riqueza da culinária caiçara além dos frutos do mar. Cada município oferece uma experiência gastronômica única, alinhada às suas particularidades socioeconômicas e culturais, enriquecendo a oferta turística e ressaltando a autenticidade da região do Vale do Ribeira.

O plano regional de turismo dos municípios de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia é uma das ferramentas que auxilia no processo de reconhecimento dessas comidas, identificando elementos pertencentes a Gastronomia Regional e a identidade social (BRASIL, 2021). A promoção do regionalismo põe ao destaque a riqueza de um país, especialmente diversidade em inúmeras formas de expressão (PECCINI, 2013).

O Brasil é um país de dimensões sem precedentes, e que apresenta certa deficiência em salvar suas características regionais e valorizá-las, tal discussão é reforçada por autores como Peccini (2013), Santos (2005), Lóssio e Pereira (2007), que “Consideram a dificuldade em não reconhecermos nossas características, e também que as legislações vigentes não dialogam com as necessidades de proteção ao nosso patrimônio alimentar”.

Evidentemente que os pratos típicos demonstrados no plano lagamar, exprimem questões de espaço geográfico e de valores culturais, influenciados pela cultura caiçara predominante na região. O estilo de vida caiçara, baseia-se na agricultura transitória, da pesca constante, do extrativismo vegetal e de artesanato, onde parte dos destinos turísticos utilizam isso a seu favor (DIEGUES, 2005).

Para além dos fatores citados, RIMT (2022, p.12) aponta a gastronomia como uma identidade forte, tanto quanto os sons do samba, a arquitetura barroca ou a modernista, mas constituem um patrimônio material e imaterial que merece ser resguardado e valorizado. Ademais, a pesquisa documental procede com análise a fala de consumidores do turismo gastronômico da região, por meio do TripAdvisor.

#### 4.2 ANÁLISE DOCUMENTAL: TRIPADVISOR

O TripAdvisor engloba experiências individuais dos seus usuários, exercendo influência significativa na indústria do turismo e hospitalidade, uma vez que muitos confiam nas estimativas e classificações do site ao tomar decisões sobre onde comer, onde ficar e o que fazer em suas viagens (TRIPADVISOR, 2023).

Totalizando 1.535 (100%) comentários coletados na plataforma online, a pesquisa direcionada a região do Vale do Ribeira, no litoral sul do estado de São Paulo, permitiu coletar dados de “cinco” restaurantes de maior popularidade em avaliações dos municípios de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia, e que ofertem pratos pertencentes a cultura caiçara.

**Quadro 13** - Estabelecimentos ativos e participantes da pesquisa.

MUNICÍPIOS	RAZÃO SOCIAL – ESTABELECEMENTOS	NÚMERO DE RELATOS DISPONÍVEIS E COLETADOS	TOTAL POR MUNICÍPIO
Iguape	Panela Velha	142	303
	O becco	67	
	O porão - Restaurante	40	
	Pier Cozinha e Bar	32	

	Restaurante Itacurumins	22	
Ilha Comprida	O Portuga	169	382
	Restaurante e Petiscaria Funchal	107	
	Fago Restaurante	55	
	Restaurante Magnus	19	
	Jura's - Quiosque e Camping	32	
Cananéia	Ponto das Ostras	248	851
	Espetinhos Beira Mar	200	
	Restaurante Bacharel	132	
	Restaurante Pont's Café	191	
	Restaurante Naguissa	80	
TOTAL	15 estabelecimentos (5 por município)	1.535 falas	1.535

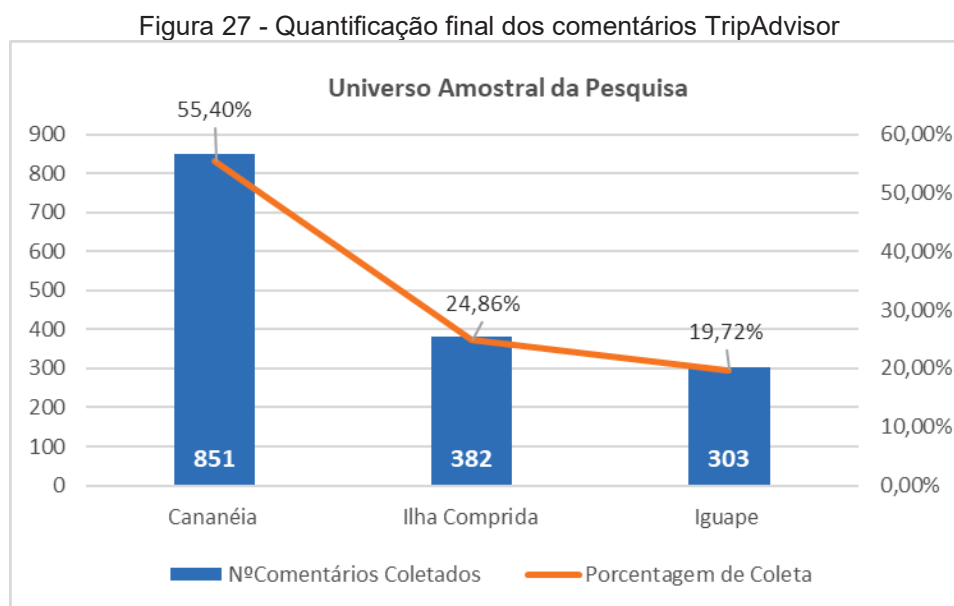
Fonte: Dados da Pesquisa, 2023.

O Quadro fornece uma visão detalhada dos estabelecimentos participantes da pesquisa nos municípios de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia. Cada município contribuiu com cinco estabelecimentos, totalizando 15 no geral, com nomes e o número de relatos disponíveis e coletados em cada um. Isso permite uma análise comparativa equilibrada entre os municípios em relação à oferta gastronômica e às experiências compartilhadas. Com um total de 1.535 falas coletadas, a tabela reflete a riqueza de informações, desempenhando um papel fundamental na compreensão das práticas e dinâmicas do turismo culinário e na promoção e preservação da cultura culinária local.

O setor de Alimentos e Bebidas conta com a intensa interação humana, elemento fundamental para proporcionar uma experiência gastronômica satisfatória aos clientes. A interação dos estabelecimentos acima ocorre em várias etapas, desde a atmosfera acolhedora e personalizada, como a culinária para os clientes. A comunicação verbal e não verbal entre os funcionários da brigada de salão e os clientes de serviços são essenciais para o bom desempenho do restaurante (CECHINEL; SANTOS, 2018).

Em seu estudo, a pesquisadora conhecida por seu trabalho sobre marketing de serviços, Bitner (1992) tem sido amplamente citada nos estudos de usuários de serviços, destacando que em estabelecimentos gastronômicos a comida não é o único parâmetro aos seus usuários, mas sim o ambiente físico sobre clientes e funcionários, ou seja, todos os estímulos sensoriais despertados no ambiente como elementos-chave na criação de uma experiência memorável ou negativa (BITNER, 1992).

O universo amostral da pesquisa incluiu todos os elementos apontados na tabela 04 e 05, sendo eles Categoria A: Culinária Caiçara, Categoria B: Pratos Internacionais, Categoria C: Comida Pronta e Categoria D: Serviço Geral. Facilitando a visualização dos elementos dentro do universo da amostra, abaixo a figura apresenta o conjunto de elementos coletados no tripadvisor por municípios (JACOBSEN, 2016).



Fonte: Dados da Pesquisa, 2023.

A figura evidencia que entre os turistas dos três municípios de análise, cujos comentários fazem parte do corpus da investigação, Cananéia – SP apresenta percentual de participação superior a Iguape e Ilha Comprida, totalizando 851 “falas” e 55% da amostra, tal fato é justificado por autores que investigam o consumo humano na cidade e região. Para Maranhão (2016, p.01) o consumo de peixes e frutos do mar em Cananéia não é apenas um hábito corriqueiro de seus moradores, mas sim uma tradição milenar.

A análise das categorias na tabela 4 revela aspectos cruciais das preferências e prioridades dos consumidores nos municípios costeiros de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia, em São Paulo. A "Categoria A: Comida Caiçara" demonstra uma forte conexão com a herança cultural local, refletida na busca por pratos e ingredientes típicos da culinária caiçara. Esse destaque enfatiza a importância da preservação da identidade cultural através da gastronomia nessas comunidades.

A "Categoria B: Pratos Internacionais" reflete uma tendência de globalização nos menus locais, onde pratos de várias cozinhas estrangeiras têm espaço, sugerindo uma diversificação dos paladares dos consumidores locais. A "Categoria C: Comida Pronta" mostra que, apesar da disponibilidade de comidas rápidas em estabelecimentos típicos, os consumidores ainda valorizam ingredientes autênticos e de qualidade em suas escolhas alimentares.

Por fim, a "Categoria D: Serviço Geral" enfatiza a importância da experiência do cliente em todos os aspectos, indo além da comida servida. Aspectos como atendimento, decoração e higiene são fundamentais para a satisfação dos clientes. Esses insights podem ser valiosos para proprietários de estabelecimentos, pois ajudam a compreender a importância de manter uma experiência positiva para os clientes, além de oferecer pratos que atendam às preferências locais. Em conjunto, essas categorias fornecem uma visão abrangente das dinâmicas gastronômicas e de serviços nas comunidades costeiras desses municípios paulistas.

Neste caso o perfil da demanda turística identificado em Cananéia-SP é de forte movimentação gastronômica, beneficiada pela oferta natural de pescados que pertencem ao complexo estuarino-lagunar de Cananéia-Iguape, no litoral sul de São Paulo, situação apontada por diferentes autorias, como Maranhão (2016), Diegues (2007), Neri (2023) e Ferreira et al., (2009).

Assim, com base nos dados da pesquisa o Gráfico 1 expõe Ilha Comprida-SP, com 382 “falas” (24% da amostra), e Iguape-SP ficando com montante de (19 % da amostra), 303 “falas”.

**Quadro 14 - Estabelecimentos ativos e participantes da pesquisa**

<b>Iguape- SP</b>	<b>Variáveis</b>	<b>Número de Relatos</b>	<b>% com relação ao total do município</b>
	Categoria A: Comida Caiçara	98	32%
	Categoria B: Pratos Internacionais	8	2,64%
	Categoria C: Comida Pronta	71	23,43%
	Categoria D: Serviço Geral	126	41,59%
<b>Total</b>		303	100%
<b>Ilha Comprida - SP</b>	Categoria A: Comida Caiçara	96	25%
	Categoria B: Pratos Internacionais	45	11,78%
	Categoria C: Comida Pronta	57	14,92%
	Categoria D: Serviço Geral	184	48,16%
<b>Total</b>		382	100%

<b>Cananeia- SP</b>	Categoria A: Comida Caiçara	457	54%
	Categoria B: Pratos Internacionais	52	6,11%
	Categoria C: Comida Pronta	7	0,82%
	Categoria D: Serviço Geral	335	39,36%
<b>Total</b>		851	100%

Fonte: Dados da Pesquisa, 2023.

A análise dos resultados do quadro revela padrões interessantes nas preferências alimentares e de serviços em três municípios costeiros do estado de São Paulo: Iguape, Ilha Comprida e Cananéia. A partir dos dados fornecidos, fica evidente que a categoria "Comida Caiçara" é popular em todos os municípios, mas sua popularidade varia significativamente.

Cananéia se destaca com 54% dos relatos, indicando uma forte preferência pela comida tradicional da região, seguida por Iguape (32%) e Ilha Comprida (25%). Esse resultado sugere uma ligação profunda com a herança cultural local, já que a comida caiçara é uma parte integral da identidade dessas comunidades costeiras.

Em relação à categoria "Pratos Internacionais", observamos uma representação relativamente baixa em todos os municípios, variando de 2,64% em Iguape a 11,78% em Ilha Comprida. Isso pode indicar que, apesar de haver um interesse por sabores internacionais, as opções locais ainda predominam nas escolhas gastronômicas das pessoas nessas regiões.

A categoria "Comida Pronta" apresenta uma presença moderada, sendo mais notável em Ilha Comprida (14,92%) e menos significativa em Iguape (23,43%). Isso pode sugerir uma preferência por refeições mais elaboradas ou caseiras, com menos apelo pelas opções prontas.

Finalmente, a categoria "Serviço Geral" é a mais equilibrada em termos de representatividade, com destaque para Ilha Comprida (48,16%) e Iguape (41,59%). Isso indica que a demanda por serviços gerais, como restaurantes, cafés, e similares, é alta em todas as três localidades.

Essa análise detalhada dos dados demonstra a importância de compreender as preferências locais e as influências culturais ao avaliar as escolhas alimentares e de serviços em diferentes comunidades. Essas informações podem ser valiosas para empreendedores e planejadores de negócios que desejam atender às necessidades específicas dessas regiões, bem como para promover e preservar a cultura gastronômica local.



Ilha (222): A palavra "ilha" aparece com a maior frequência, indicando uma forte associação com a localização geográfica de Ilha Comprida. Pode sugerir que muitos comentários mencionam a própria ilha ou aspectos relacionados à sua identidade caiçara. Peixe (19): A palavra "peixe" também é relevante, o que é esperado em uma região litorânea como Ilha Comprida. Indica que pratos de peixe são populares ou destacados nos comentários.

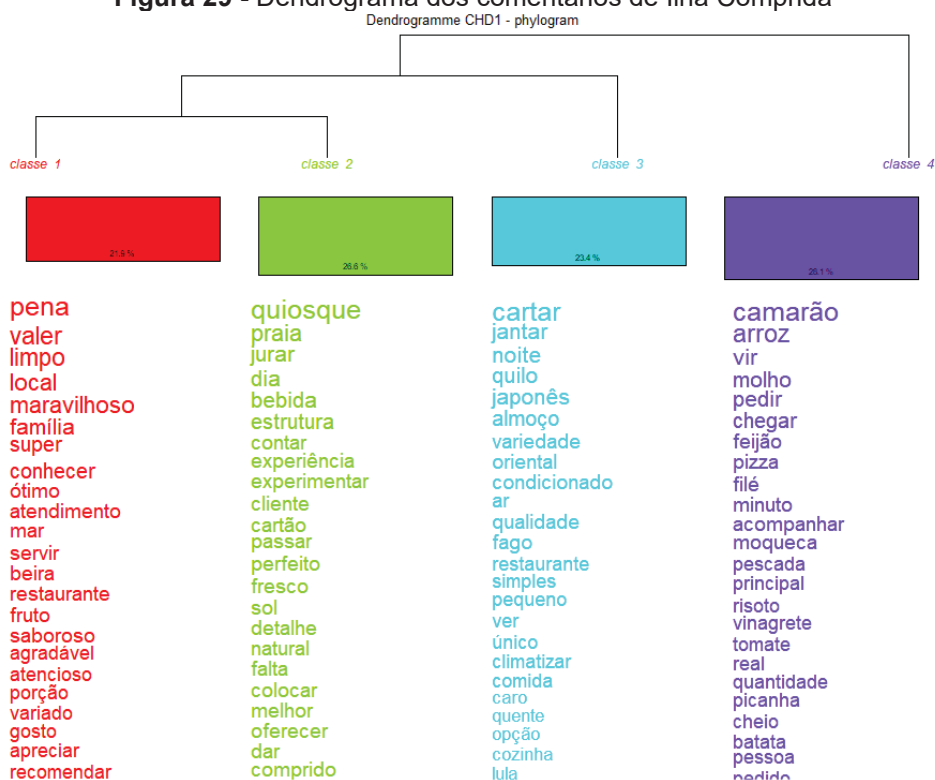
Embora a lista de palavras frequentes não inclua explicitamente a categoria "pratos caiçaras", é possível inferir que muitos comentários mencionam pratos típicos da região, como peixe fresco, frutos do mar, arroz caiçara, entre outros, uma vez que "caiçara" não aparece diretamente nas palavras frequentes.

Preço (62), Servir (33), Justo (24): Essas palavras sugerem que os comentários estão preocupados com o custo-benefício dos pratos caiçaras. Os clientes parecem valorizar pratos que oferecem uma boa quantidade de comida por um preço razoável. Saboroso (22), Gostoso (13), Qualidade (16): Comentários que mencionam essas palavras indicam que os clientes estão satisfeitos com o sabor e a qualidade da comida nos estabelecimentos.

Atender (19): Refere-se ao atendimento prestado pelos estabelecimentos. Um bom atendimento pode ser um fator importante para os clientes. Cardápio (13), Oferecer (12): Indicam que os clientes apreciam uma variedade de opções no cardápio e a capacidade dos estabelecimentos de oferecer diferentes pratos.

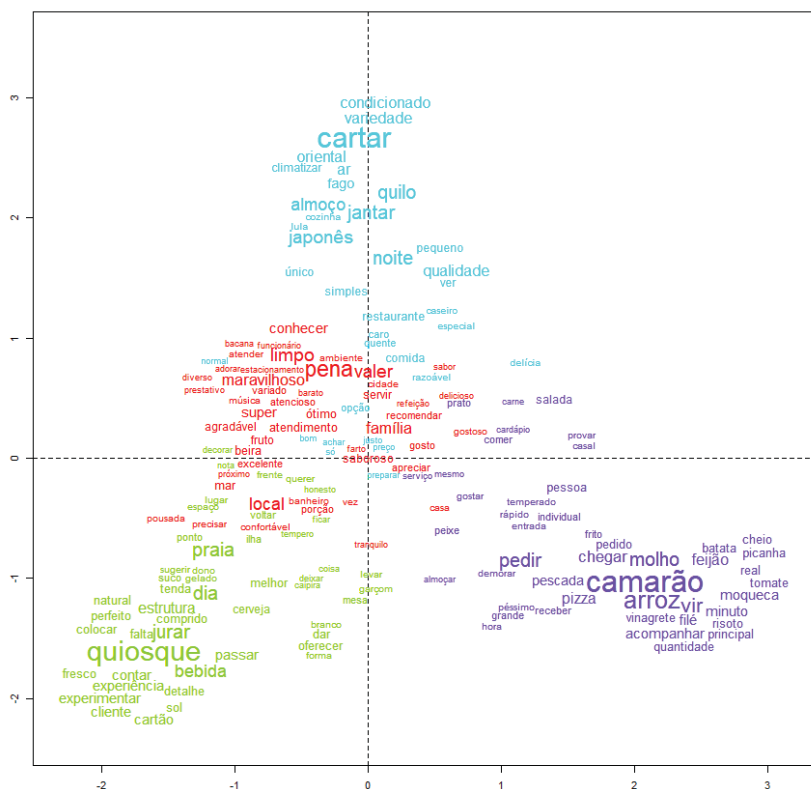
Lugar (17): Pode se referir tanto ao ambiente físico do restaurante quanto à localização. Super (15), Melhor (22), Excelente (29): Indicam que os clientes estão extremamente satisfeitos com certos aspectos dos estabelecimentos, seja a comida, o atendimento ou o valor oferecido. Almoço (15), Salada (12): Indicam que as refeições durante o almoço e as opções de saladas também são mencionadas nos comentários.

Figura 29 - Dendrograma dos comentários de Ilha Comprida



Fonte: Dados da Pesquisa, 2023.

Figura 30 - Posição das palavras em classes no plano cartesiano dos comentários de Ilha Comprida



Fonte: Dados da Pesquisa, 2023.

Nas figuras apresentadas, podemos observar quatro classes distintas de palavras, cada uma com uma porcentagem relativa. Vamos relacionar essas classes com os pratos de maior incidência na categoria de pratos caiçaras e realizar uma análise de conteúdo.

Classe 1 (21.9%): Esta classe parece estar relacionada a aspectos positivos e apreciativos da experiência gastronômica. Palavras como "Maravilhoso", "Ótimo", "Agradável", "Experiência" e "Qualidade" indicam que os clientes valorizam a qualidade e a satisfação geral ao desfrutar de pratos caiçaras.

Classe 2 (26.6%): Nesta classe, encontramos palavras associadas à experiência de refeição em si, como "Atendimento", "Restaurante", "Bebida" e "Experimentar". Isso sugere que a categoria de pratos caiçaras não se limita apenas aos pratos, mas também considera a qualidade do atendimento e a oferta de bebidas complementares.

Classe 3 (23.4%): Esta classe inclui palavras relacionadas ao ambiente e à localização dos restaurantes, como "Limpo", "Super", "Mar" e "Praia". Isso pode indicar que a experiência de saborear pratos caiçaras está frequentemente associada a locais limpos e à proximidade do mar e da praia.

Classe 4 (28.1%): A última classe parece conter palavras que se referem à experiência geral de refeições, como "Local", "Servir", "Saboroso" e "Jantar". Essas palavras podem estar diretamente relacionadas aos pratos caiçaras oferecidos nos restaurantes locais, destacando o sabor e a experiência de jantar.

Essa análise indica que os clientes valorizam os pratos caiçaras devido à sua qualidade, sabor e experiência global de refeição. Além disso, o ambiente, a localização e o atendimento desempenham um papel significativo na satisfação dos clientes. Portanto, pode-se concluir que os clientes apreciam a combinação de pratos autênticos caiçaras com uma experiência de refeição agradável em locais próximos à praia e com um serviço de qualidade. Estas conclusões podem ser valiosas para orientar estratégias de marketing e gestão em estabelecimentos de comida caiçara.

#### 4.3.2 Iguape

Os dados fornecidos apresentam uma lista de palavras frequentes que apareceram em comentários sobre estabelecimentos alimentícios em Iguape. A relação dessas palavras com os pratos de maior incidência na categoria de pratos caiçaras e realizar uma análise de conteúdo (Figura 29).

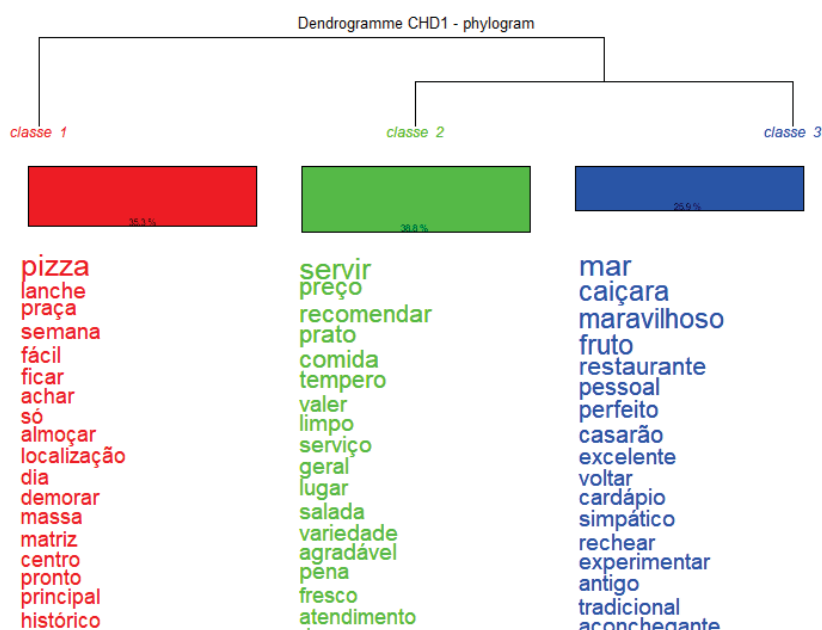


Servir (29): A palavra "servir" sugere que os clientes estão interessados na apresentação e na porção dos pratos, o que é relevante para a categoria de pratos caiçaras, que muitas vezes se baseia em pratos tradicionais. Peixe (18) e Fruto (11): A menção frequente de "peixe" e "fruto" pode estar relacionada à categoria de pratos caiçaras, que geralmente inclui peixes e frutos do mar frescos como ingredientes principais.

Cidade (17) e Iguape (16): As referências à "cidade" e "Iguape" podem indicar que os clientes estão cientes da localização geográfica dos estabelecimentos e podem estar associando a autenticidade dos pratos caiçaras à região de Iguape. Gostoso (12) e delicioso (10): As palavras "gostoso" e "delicioso" refletem a satisfação dos clientes em relação ao sabor dos pratos, o que é fundamental na categoria de pratos caiçaras.

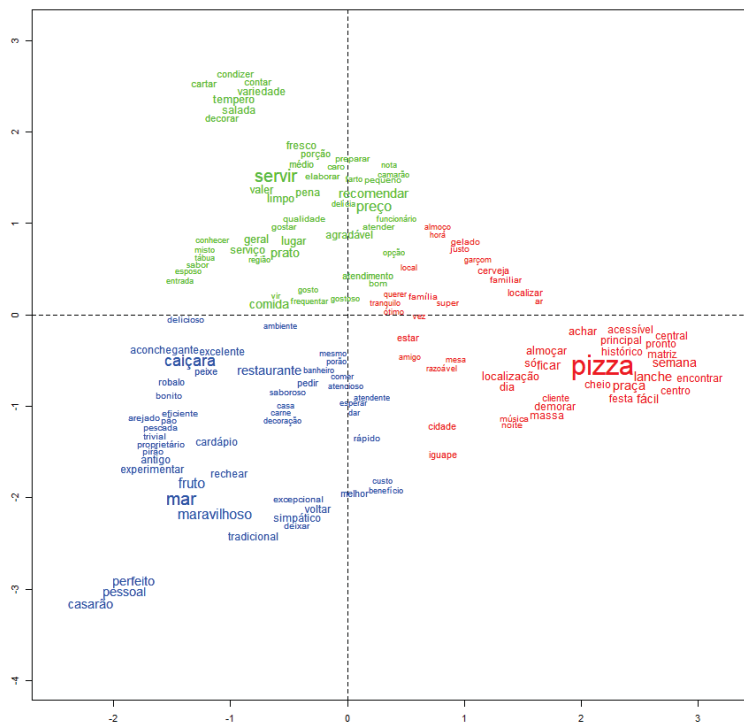
Em resumo, a análise de frequência de palavras sugere que os clientes em Iguape valorizam aspectos como atendimento, preço justo, qualidade da comida, ambiente agradável e sabor ao escolherem e avaliarem pratos caiçaras nos estabelecimentos alimentícios da região. Essas informações podem ser úteis para os estabelecimentos aprimorarem seus serviços e cardápios de acordo com as preferências dos clientes.

**Figura 32 - Dendrograma dos comentários de Iguape**



Fonte: Dados da Pesquisa, 2023.

**Figura 33** - Posição das palavras em classes no plano cartesiano dos comentários de Iguape



Fonte: Dados da Pesquisa, 2023.

Ao analisar as figuras, podemos perceber que ela se divide em três classes distintas, cada uma com sua respectiva porcentagem. Vamos relacionar essa análise com os pratos de maior incidência na categoria de pratos caçaras e incorporar isso à sua análise de resultados:

**Classe 1 (35,30%):** Esta classe inclui uma variedade de palavras, como "Pizza", "Lanche", "Praça", "Semana", "Fácil" e "Almoçar", que parecem estar relacionadas a diferentes tipos de comida e experiências de refeição. No contexto de pratos caçaras, essas palavras podem indicar a presença de opções não caçaras nos estabelecimentos.

**Classe 2 (38,80%):** A segunda classe é composta por palavras como "Servir", "Preço", "Recomendar", "Prato", "Tempero" e "Restaurante". Essas palavras são mais relevantes para a análise da categoria de pratos caçaras, sugerindo que os comentários nesta classe estão focados em aspectos específicos da experiência gastronômica, como a qualidade dos pratos, preços e recomendações.

**Classe 3 (25,90%):** Na terceira classe, encontramos palavras como "Mar", "Caiçara", "Maravilhoso", "Fruto", "Restaurante", "Pessoal", "Limpo", "Excelente", "Cardápio", "Salada" e "Atendimento". Essas palavras parecem estar mais



A análise revela algumas informações importantes sobre os comentários dos estabelecimentos alimentícios em Cananeia, em relação aos pratos de maior incidência na categoria de pratos caiçaras:

Atendimento (227): A frequência significativamente alta da palavra "atendimento" indica que os clientes estão atribuindo grande importância à qualidade do serviço prestado nos estabelecimentos. Isso sugere que o atendimento ao cliente é um fator chave na avaliação geral das experiências gastronômicas, incluindo a categoria de pratos caiçaras.

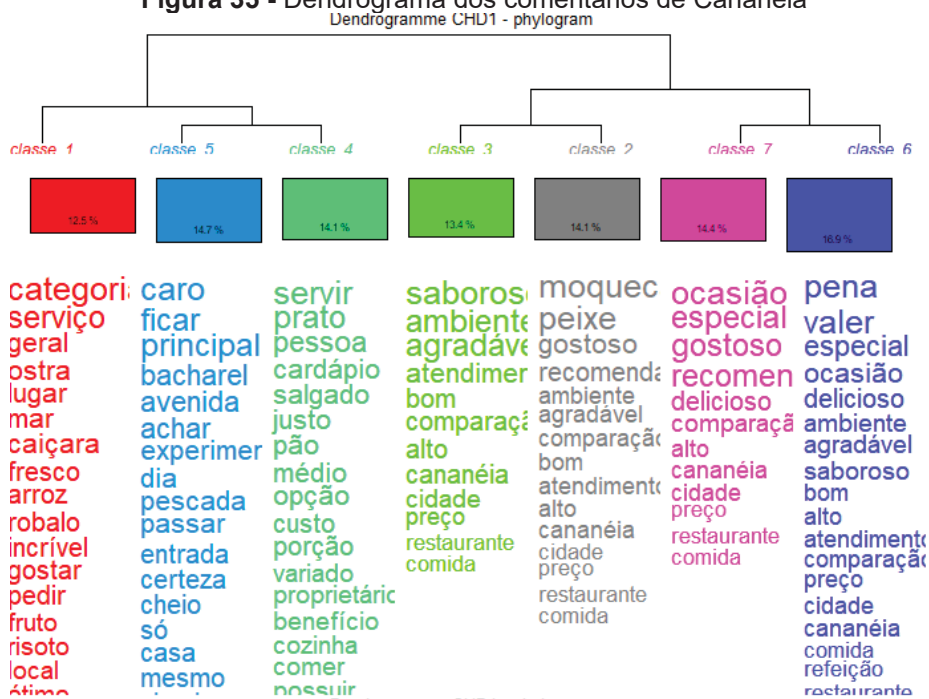
Recomendar (117): A palavra "recomendar" sugere que os clientes estão dispostos a elogiar e sugerir os estabelecimentos para outras pessoas. Isso pode ser um indicativo positivo da satisfação dos clientes com os pratos caiçaras e a experiência como um todo.

Peixe (78) e Moqueca (71): A alta frequência das palavras "peixe" e "moqueca" é particularmente relevante para a categoria de pratos caiçaras, pois muitos pratos caiçaras tradicionais são baseados em peixes e frutos do mar, e a moqueca é uma preparação culinária típica da região.

Pena (76): A palavra "a pena" pode indicar que alguns clientes tiveram experiências negativas ou decepcionantes em relação a algum aspecto dos estabelecimentos ou dos pratos caiçaras. É importante investigar mais a fundo as razões por trás dessas experiências negativas para melhorar a qualidade e a satisfação do cliente.

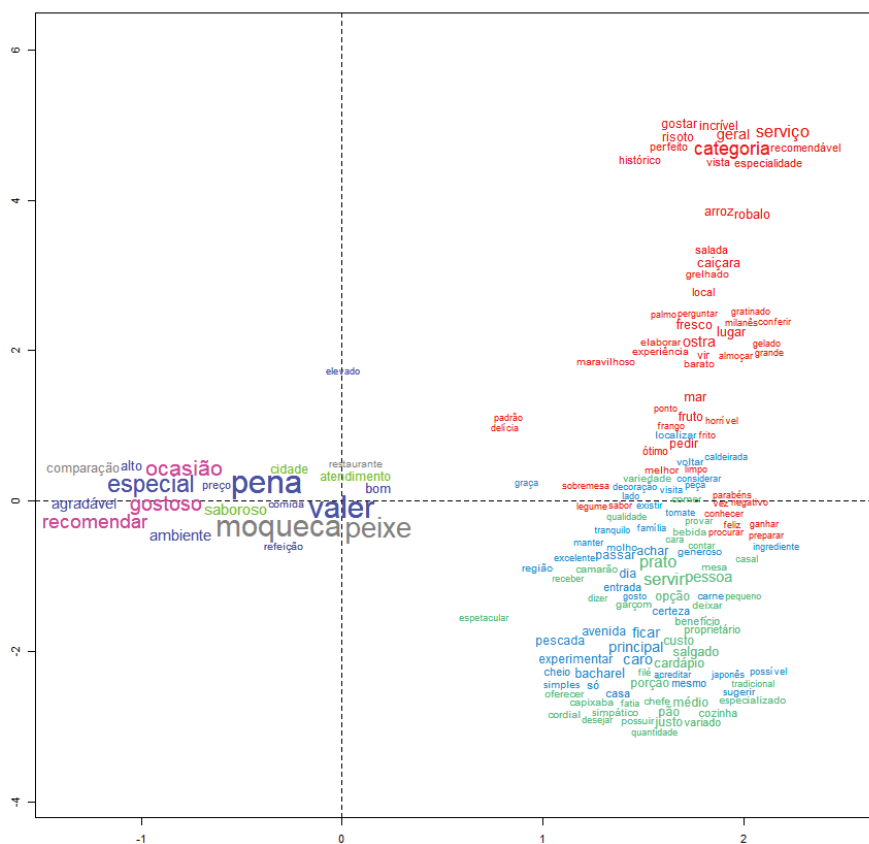
Em resumo, a análise sugere que o atendimento ao cliente é um fator crítico nas experiências gastronômicas em Cananeia, e os clientes têm uma tendência a recomendar os estabelecimentos. A presença frequente das palavras "peixe" e "moqueca" indica que os pratos caiçaras são populares e estão sendo mencionados com frequência nos comentários.

Figura 35 - Dendrograma dos comentários de Cananeia



Fonte: Dados da Pesquisa, 2023.

Figura 36 - Dendrograma dos comentários de Cananeia



Fonte: Dados da Pesquisa, 2023.

A análise dos comentários em estabelecimentos alimentícios em Cananea revelou insights significativos sobre as percepções e preferências dos clientes em relação aos pratos caiçaras. As principais classes identificadas nas análises de texto oferecem uma visão abrangente das áreas de foco dos comentários:

Classe 1 (12,50%): Esta classe fornece uma visão geral dos estabelecimentos ou pratos em questão, sugerindo um contexto amplo sem detalhes específicos sobre os pratos caiçaras. Classe 2 (14,70%): Concentrando-se em aspectos financeiros, esta classe destaca palavras relacionadas a preços e custos, indicando que os clientes estão atentos aos aspectos econômicos dos pratos caiçaras.

Classe 3 (14,10%): Esta classe enfatiza termos associados ao sabor e à qualidade dos pratos, revelando que os clientes avaliam a experiência gastronômica e a qualidade dos pratos caiçaras. Classe 4 (13,40%): Abordando especificidades do ambiente e localização, esta classe menciona aspectos como a atmosfera dos restaurantes que servem pratos caiçaras e comparações com outras cidades.

Classe 5 (14,10%): Relacionada a ocasiões especiais e experiências agradáveis, esta classe sugere que os clientes consideram os pratos caiçaras adequados para momentos especiais e valorizam essas experiências. Classe 6 (14,40%): Focando em atendimento e serviço, esta classe indica que a qualidade do serviço prestado nos restaurantes de pratos caiçaras é um fator crucial para os clientes. Classe 7 (16,90%): Esta classe está relacionada à qualidade da comida e recomendações, revelando uma apreciação positiva dos pratos caiçaras por parte dos clientes, que frequentemente recomendam esses estabelecimentos.

Em resumo, os resultados destacam a importância do sabor, da qualidade, do atendimento, dos preços e do ambiente na avaliação dos pratos caiçaras. Os clientes valorizam experiências gastronômicas agradáveis e recomendam os estabelecimentos que oferecem pratos caiçaras de alta qualidade.

#### 4.4 ANÁLISE DAS MENÇÕES AOS PRATOS E INGREDIENTES

##### 4.4.1 Cananea

**Quadro 15** - Quantidade de menções aos pratos e ingredientes em Cananea

Pratos/ingredientes caiçaras	Bacharel	Naguissa	Ponts Café	Espetinhos Beira Mar	Ponto das ostras	Total
camarão	22	15	13	26	47	123

peixe na chapa com palmito e arroz	1	0	0	0	0	1
Moqueca	18	8	1	5	4	36
Frutos do Mar	20	13	13	17	26	89
Caldeirada de frutos do mar	0	2	1	13	5	21
Siri	3	0	1	6	11	21
Pescada	7	5	3	17	13	45
Pescada Amarela	1	0	1	0	0	2
Ostra	7	16	23	16	38	100
Comida Caiçara (Comentários que relatam encontrar a legítima comida caiçara)	3	1	2	2	8	16
Peixe com Banana	1	0	1	0	0	2
Peixe	19	14	8	21	25	87
Casquinha de Siri	3	1	1	7	9	21
Caranguejo	3	1	0	1	2	7
Peixe ao molho de Camarões	1	9	0	17	22	49
Robalo	6	5	23	6	21	61
Cataia		0	0	6	3	9

Fonte: Dados da Pesquisa, 2023.

A análise do Quadro revela informações importantes sobre os principais pratos mencionados em restaurantes em Cananeia, bem como os estabelecimentos que se destacam em cada prato específico. As informações são baseadas em um levantamento que registrou a quantidade de menções a pratos e ingredientes em diferentes restaurantes na região.

No TripAdvisor, os comentários não são apenas avaliações de pratos, mas também reflexos das interações entre turistas e a cultura local. A Antropologia nos convida a questionar não apenas a qualidade da comida, mas também a natureza das trocas culturais que ocorrem nos espaços gastronômicos. Ao adotar essa abordagem, é possível desvendar camadas mais profundas de significado nos comentários, compreendendo como as experiências alimentares se entrelaçam com as identidades culturais e as narrativas dos visitantes e residentes.

No âmbito antropológico da culinária em Cananeia, observa-se uma rica tapeçaria de pratos destacados, sendo o camarão o protagonista, mencionado em 123 ocasiões. O estabelecimento "Ponto das Ostras" emerge como líder nesse panorama, acumulando 47 referências ao camarão, seguido por "Espetinhos Beira Mar" com 26 menções. A moqueca, outra escolha popular, alcança um total de 36 menções, com "Bacharel" se destacando ao registrar 18 delas.

Ao considerar pratos que incorporam frutos do mar, percebe-se uma presença marcante, somando 89 menções. Novamente, o "Ponto das Ostras" lidera com 26 menções, enquanto "Espetinhos Beira Mar" registra 17. As ostras, em particular, conquistam popularidade, com o "Ponto das Ostras" na dianteira com 38 menções, seguido por "Ponts Café" com 23. Pratos à base de peixe também são bem recebidos, com "Ponto das Ostras" liderando com 25 menções e "Espetinhos Beira Mar" com 21. O robalo emerge como destaque no "Ponts Café," com 23 menções, sugerindo que esse estabelecimento pode ser reconhecido por sua expertise na preparação desse peixe específico.

Outras iguarias, como a caldeirada de frutos do mar, o siri, pescada, pescada amarela, comida caiçara, peixe com banana, casquinha de siri, caranguejo, peixe ao molho de camarões e cataia, também são mencionadas em diferentes graus nos estabelecimentos. A distribuição desses pratos varia, destacando a singularidade de alguns restaurantes em categorias específicas, enquanto a diversidade culinária reflete a complexidade das interações entre turistas e a rica tradição alimentar local.

**Figura 37** - Nuvem de palavras pratos e ingredientes Cananeia



Fonte: Dados da Pesquisa, 2023.

Portanto, com base nas menções, o "Ponto das Ostras" parece ser um dos principais restaurantes a oferecer uma variedade de pratos de frutos do mar, incluindo ostras e peixe. "Espetinhos Beira Mar" também se destaca em vários pratos de frutos do mar, como camarão e caldeirada de frutos do mar. "Bacharel" é conhecido por sua moqueca e pratos de peixe. "Ponts Café" é notável pelo robalo e ostra. É importante notar que diferentes restaurantes têm suas especialidades, e a escolha do melhor lugar depende do gosto pessoal de cada pessoa.

## 4.4.2 Ilha Comprida

**Quadro 16** - Quantidade de menções aos pratos e ingredientes em Ilha Comprida

Pratos/ingredientes caiçaras	Fagocitose	Funchal	Juras	Magnus	Portuga	Total
camarão	1	12	1	2	18	34
peixe na chapa com palmito e arroz	1	Sem menções	1	2	3	7
Moqueca	Sem menções	1	Sem menções	Sem menções	Sem menções	1
Frutos do Mar	3	5	3	2	10	23
Caldeirada de frutos do mar	1	1	Sem menções	1	3	6
Siri	2	Sem menções	Sem menções	1	1	4
Pescada	1	6	2	3	8	20
Pescada Amarela	Sem menções	1	Sem menções	Sem menções	Sem menções	1
Ostra	Sem menções	Sem menções	Sem menções	Sem menções	Sem menções	Sem menções
Comida Caiçara (Comentários que relatam encontrar a legítima comida caiçara)	Sem menções	2	Sem menções	Sem menções	4	6
Peixe com Banana	Sem menções	Sem menções	Sem menções	Sem menções	Sem menções	Sem menções
Peixe	1	10	7	2	10	30
Casquinha de Siri	Sem menções	Sem menções	Sem menções	1	1	2
Caranguejo	Sem menções	Sem menções	Sem menções	Sem menções	Sem menções	Sem menções
Peixe ao molho de Camarões	Sem menções	8	3	2	4	17
Robalo	Sem menções	Sem menções	Sem menções	Sem menções	3	3
Cataia	Sem menções	Sem menções	2	Sem menções	Sem menções	2
Manjuba	Sem menções	Sem menções	Sem menções	Sem menções	Sem menções	Sem menções
Lula	1	1	1	Sem menções	Sem menções	3
Polvo	1	Sem menções	Sem menções	Sem menções	Sem menções	1

Fonte: Dados da Pesquisa, 2023.

A análise do quadro 20 revela informações relevantes sobre os principais pratos mencionados e os restaurantes que se destacam em Ilha Comprida. As informações foram obtidas por meio de um levantamento que registrou a quantidade de menções a pratos e ingredientes em diversos estabelecimentos na região.

Primeiramente, destaca-se que o camarão é o prato mais mencionado, totalizando 34 menções. O restaurante "Portuga" se sobressai nesse aspecto, com 18

menções ao camarão, seguido de perto pelo "Funchal" com 12 menções. O prato "Peixe na Chapa com Palmito e Arroz" também é mencionado em diferentes restaurantes, sendo o "Funchal" e o "Magnus" os estabelecimentos com maior destaque, cada um com 2 menções.

Pratos relacionados a frutos do mar obtiveram um número significativo de menções, totalizando 23. Novamente, o "Portuga" lidera com 10 menções, enquanto o "Funchal" registra 5 menções. O prato "Siri" também é notável, com 8 menções, sendo o "Portuga" o restaurante mais mencionado, com 4 menções.

A pescada é mencionada em diferentes restaurantes, com um total de 20 menções, destacando-se o "Funchal" com 6 menções. O "Peixe" é um prato amplamente mencionado, totalizando 30 menções, e mais uma vez o "Funchal" e o "Portuga" lideram, cada um com 10 menções.

Outros pratos, como "Moqueca," "Caldeirada de Frutos do Mar," "Pescada Amarela," "Comida Caiçara," "Casquinha de Siri," "Peixe ao Molho de Camarões," "Robalo," "Cataia," "Lula," e "Polvo" também foram mencionados em diferentes graus nos estabelecimentos.

**Figura 38** - Nuvem de palavras pratos e ingredientes Ilha Comprida



Fonte: Dados da Pesquisa, 2023.

Em resumo, com base nas menções, o "Portuga" parece ser um dos principais restaurantes a oferecer uma variedade de pratos à base de camarão, frutos do mar, siri, pescada e peixe. O "Funchal" também se destaca em várias categorias, como camarão, peixe na chapa com palmito e arroz, frutos do mar e pescada. O "Magnus" é mencionado principalmente em relação ao peixe na chapa com palmito e arroz e ao

peixe ao molho de camarões. O "Fagocitose" é notável em relação ao siri, lula e polvo, enquanto o "Juras" é mencionado especialmente em relação à cataia.

#### 4.4.3 Iguape

**Quadro 17** - Quantidade de menções aos pratos e ingredientes em Ilha Comprida

Pratos/ingredientes caiçaras	Penela Velha	Pier Cozinha e Bar	O porão	Itacumirins	O becco	Total
camarão	9	0	9	6	12	36
peixe na chapa com palmito e arroz	1	0	9	0	0	10
Moqueca	4	0	0	0	0	4
Frutos do Mar	24	0	9	6	0	39
Caldeirada de frutos do mar	5	0	9	1	0	15
Siri	1	0	9	0	0	10
Pescada	5	0	0	6	0	11
Pescada Amarela	0	0	0	0	0	0
Ostra	0	0	0	6	0	6
Comida Caiçara (Comentários que relatam encontrar a legítima comida caiçara)	11	0	1	1	0	13
Peixe com Banana	0	6	0	0	0	6
Peixe	29	0	9	6	12	56
Casquinha de Siri	1	0	9	0	0	10
Caranguejo	0	0	0	0	0	0
Peixe ao molho de Camarões	8	0	0	6	0	14
Robalo	15	0	9	0	0	24
Cataia	1	0	0	0	0	1
Manjuba	2	0	0	0	12	14
Lula	4	0	9	6	0	19
Polvo	0	0	0	6	0	6
Peixe com palmito	0	0	0	0	12	12

Fonte: Dados da Pesquisa, 2023.

A análise dos dados apresentados na tabela revela informações relevantes sobre os principais pratos mencionados e os restaurantes que se destacam em Iguape. Essas informações foram obtidas por meio de um levantamento que registrou a quantidade de menções a pratos e ingredientes em diversos estabelecimentos na localidade de Iguape.



camarão, pescada e peixe. O "O Porão" se destaca em camarão, peixe na chapa com palmito e arroz, e outros pratos de frutos do mar. O "Itacumirins" é mencionado principalmente em relação a pratos de frutos do mar, ostras, lula e polvo.

Por fim, o "O Becco" recebe menções em pratos como peixe com banana, manjuba e peixe com palmito. É relevante ressaltar que essas análises se baseiam nos dados fornecidos na tabela e podem refletir as preferências específicas dos clientes em relação a pratos e estabelecimentos em Iguape.

#### 4.4.3 Todos os municípios

**Quadro 18** - Quantidade de menções aos pratos e ingredientes por municípios

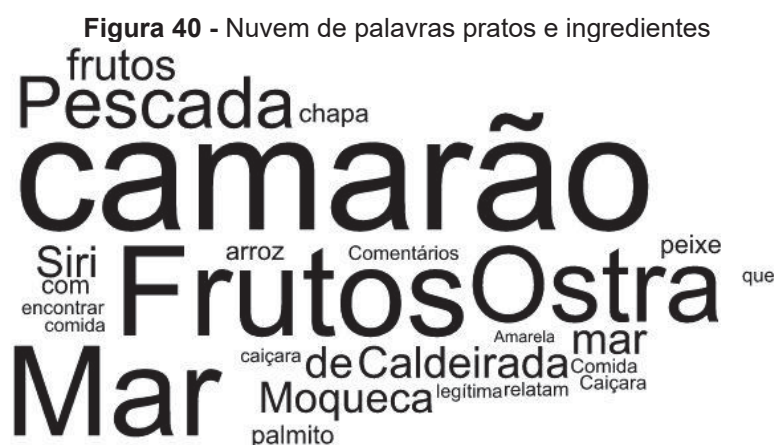
<b>Pratos/ingredientes caíçaras</b>	<b>Cananeia</b>	<b>Ilha Comprida</b>	<b>Iguapé</b>	<b>Total</b>
camarão	123	34	36	193
peixe na chapa com palmito e arroz	1	7	10	18
Moqueca	36	1	4	41
Frutos do Mar	89	23	39	151
Caldeirada de frutos do mar	21	6	15	42
Siri	21	4	10	35
Pescada	45	20	11	76
Pescada Amarela	2	1	0	3
Ostra	100	0	6	106
Comida Caiçara (Comentários que relatam encontrar a legítima comida caíçara)	16	6	13	35
Peixe com Banana	2	0	6	8
Peixe	87	30	56	173
Casquinha de Siri	21	2	10	33
Caranguejo	7	0	0	7
Peixe ao molho de Camarões	49	17	14	80
Robalo	61	3	24	88
Cataia	9	2	1	12
Manjuba	0	0	14	14
Lula	0	3	19	22
Polvo	0	1	6	7
Peixe com palmito	0	0	12	12

Fonte: Dados da Pesquisa, 2023.

O Quadro 18 apresenta a quantidade de menções aos pratos e ingredientes caiçaras em diferentes municípios, destacando-se Cananeia, Ilha Comprida e Iguape. Ao analisar as discrepâncias nas quantidades de menções, é possível ponderar que as variações podem ser influenciadas pelo tamanho ou população dos municípios, indicando que municípios maiores ou mais populosos possam ter uma diversidade gastronômica maior, refletindo assim nas diferentes menções.

Observa-se que Cananeia lidera em várias categorias, como camarão, ostra, peixe ao molho de camarões e robalo, indicando uma riqueza gastronômica significativa. No entanto, é importante ressaltar que a disparidade nas quantidades de menções pode não ser apenas um reflexo da autenticidade ou popularidade dos pratos, mas também da dinâmica demográfica e turística de cada município.

Para uma compreensão mais aprofundada, seria necessário realizar um estudo direcionado que considere não apenas o número de menções, mas também as características específicas de cada município, incluindo fatores como o tamanho da população, o fluxo turístico, a tradição culinária local e a preservação das práticas gastronômicas caiçaras. Esse tipo de análise mais detalhada ajudaria a responder a lacuna e proporcionaria insights mais precisos sobre a relação entre as menções e as particularidades de cada município no contexto da culinária caiçara.



Fonte: Dados da Pesquisa, 2023.

A análise da nuvem de palavras revela padrões distintos nos comentários sobre pratos e ingredientes caiçaras. Termos como "Camarão", "Frutos do Mar", "Ostra", "Mar" e "Pescada" emergem como os mais proeminentes. Essa frequência sugere que tais elementos desempenham papéis centrais nas experiências gastronômicas

destacadas nos comentários, indicando uma valorização expressiva por parte dos consumidores.

O destaque para "Camarão" aponta para a relevância desse ingrediente na culinária caiçara, indicando possíveis preferências dos turistas por pratos que o contenham. Da mesma forma, a expressão "Frutos do Mar" reflete uma apreciação generalizada por pratos que incorporam variedades marinhas. A ênfase em "Ostra" indica a apreciação específica desse ingrediente, provavelmente presente em pratos ou consumido como iguaria local.

A forte associação com o termo "Mar" destaca a influência direta do ambiente marinho na culinária local, reforçando a autenticidade e a conexão com os recursos naturais da região. "Pescada" também se destaca, evidenciando a importância desse peixe nas experiências gastronômicas mencionadas nos comentários.

Esses insights provenientes da nuvem de palavras complementam a compreensão da relevância dos elementos gastronômicos caiçaras. A preferência por ingredientes frescos do mar, como camarão, ostra e pescada, destaca a autenticidade da culinária local. Essa análise reforça a importância de considerar esses elementos na promoção do turismo gastronômico na região, como será discutido nas considerações finais.

## **5. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

As considerações finais deste estudo buscam uma compreensão mais profunda do papel crucial desempenhado pela gastronomia tradicional do Vale do Ribeira no contexto do turismo gastronômico. O enfoque redefiniu o turismo gastronômico como um segmento autônomo, onde a culinária local transcende seu papel convencional para se tornar uma atração central.

Nesse contexto, destaca-se a interação positiva entre turistas e a gastronomia caiçara, revelando uma apreciação notável pelos sabores autênticos da região do litoral Sul de São Paulo. A aceitação desses alimentos tradicionais contribui significativamente para a dinâmica turística local, sugerindo uma demanda crescente por experiências culinárias autênticas.

A região do Vale do Ribeira se destaca como um destino turístico notável no estado de São Paulo, onde se reflete a abundância de alimentos e pratos típicos à

base de peixes e frutos do mar, juntamente com a presença de comunidades caiçaras que enriquecem ainda mais a tapeçaria cultural da região.

Retornando aos objetivos delineados no início deste estudo, é possível sintetizar como cada meta foi atendida. O primeiro objetivo, relacionado à investigação dos indicadores territoriais, socioeconômicos e ambientais, foi cumprido ao oferecer uma análise aprofundada desses elementos nos municípios estudados. O segundo objetivo, que buscava compreender as tendências dos consumidores ao incorporarem a culinária caiçara, foi atendido ao evidenciar a apreciação dos turistas por pratos típicos locais.

O terceiro objetivo, voltado para a relação entre pratos culinários e a cultura caiçara, foi destacado no estudo a ponto analisar a relevância dessas tradições na experiência turística regional. Por fim, o quarto objetivo, que examinava as transformações provocadas pela globalização nos hábitos alimentares, foi contemplado ao apontar para a necessidade de preservação dessas tradições frente às mudanças contemporâneas, modernização de pratos culinários locais, entre outras dinâmicas que precedem da globalização.

Ao fechar as considerações finais, é imperativo retornar à perspectiva inicial delineada no Quadro 2, destacando que os municípios em análise apresentam uma rica diversidade de serviços turísticos. Essa variedade inclui segmentos como ecoturismo, turismo cultural, turismo religioso, turismo de estudos e intercâmbio, turismo de esportes, turismo de pesca, e, notavelmente, o turismo gastronômico como uma força predominante. Cada uma dessas facetas contribui para a oferta turística única da região do Vale do Ribeira, acrescentando camadas de atratividade e complexidade à experiência do visitante. O turismo gastronômico, como destacado ao longo deste estudo, emerge não apenas como um componente distintivo, mas como um elo fundamental que conecta e enriquece diversas facetas do turismo local, consolidando-se como um pilar essencial para o desenvolvimento sustentável dessas localidades.

Ao longo do estudo, surgiu uma compreensão mais profunda da riqueza imaterial das comunidades caiçaras, marcada pela fusão de elementos indígenas, portugueses e africanos, integrando-se harmoniosamente ao entorno natural. As atividades agrícolas e pesqueiras, essenciais para a subsistência dessas comunidades, destacam-se como pilares fundamentais, com suas tradições gastronômicas desempenhando um papel crucial na experiência turística regional.

A escolha dos municípios de Iguape, Ilha Comprida e Cananéia para o estudo foi cuidadosamente deliberada, levando em consideração diversos fatores que os destacam na região do Vale do Ribeira. Entre todos os municípios dessa área, esses três se destacam como únicos por abrigarem comunidades caiçaras pesqueiras em plena atividade até os dias atuais. Essa peculiaridade está intrinsecamente ligada à localização geográfica desses municípios, que oferecem ambientes propícios, como o mar, manguezais, dunas e remanescentes de mata atlântica.

A presença desses elementos naturais desempenha um papel crucial na subsistência das comunidades caiçaras pesqueiras, influenciando diretamente em suas práticas e modo de vida. Além disso, a forte presença da herança indígena e quilombola na região confere um caráter único a esses municípios, acrescentando camadas de complexidade e riqueza cultural ao estudo.

A integração dessas conclusões com o plano regional "Dá gosto de ser Ribeira" e dados oficiais proporcionou uma compreensão abrangente do potencial do turismo gastronômico como impulsionador do desenvolvimento comunitário caiçara. Este potencial reside na capacidade de atender às expectativas dos turistas contemporâneos, ao mesmo tempo em que abraça os princípios do turismo de base comunitária e sustentável, celebrando as tradições e resiliência das comunidades locais.

Na região do Vale do Ribeira, destaca-se um notável destino turístico enriquecido por sua vasta diversidade cultural, histórica e ambiental. Municípios como Ilha Comprida, Iguape e Cananéia exibem características socioeconômicas, demográficas e ambientais que os tornam destinos atrativos. A preservação do patrimônio cultural e ambiental emerge como um fator crítico para a sustentabilidade do turismo, demandando investimentos em infraestrutura, logística e esforços de marketing para atrair turistas e estimular o desenvolvimento econômico local.

A análise do turismo a partir da ótica fenomenológica nos proporciona o entendimento das experiências na dinâmica social da prática turística. Isso permite analisar situações de mudanças e atualizações nos hábitos de consumo dos turistas, assim como a modernização das comunidades tradicionais na operacionalização das atividades turísticas, visando oferecer produtos que atendam às necessidades dos visitantes. A pesquisa adotou uma postura fenomenológica, proporcionando a compreensão e interpretação dos fenômenos envolvidos no turismo.

Destarte, o que se busca no turismo é compreender os movimentos que se integram para a vivência dessa prática em sociedade, na qual o objetivo do fenômeno turístico.

A corrente teórica da antropologia desempenhou um papel fundamental ao proporcionar uma orientação singular por meio de sua abordagem, a qual investigou as interações complexas entre turistas e residentes. Esta análise foi conduzida por meio da consulta a documentos locais e plataformas online, como o TripAdvisor, destacando as dimensões socioculturais do fenômeno turístico.

A contribuição da antropologia nos estudos sobre turismo reside na capacidade de analisar os valores e emoções humanas durante o tempo de lazer, considerando motivações pessoais, conflitos e os impactos sobre as tradições locais. Essa abordagem proporcionou resultados significativos no que diz respeito à necessidade de consumo por parte dos turistas, particularmente em relação à alimentação tradicional, ingredientes e outras experiências que remetem à imersão cultural em comunidades tradicionais.

Muitos desses aspectos foram evidenciados por meio de comentários expressos na plataforma online TripAdvisor, ressaltando a demanda por visitas a locais de ambientes naturais preservados, em contraposição aos atrativos das grandes metrópoles, entre outras considerações relevantes.

Cabe ressaltar que toda a pesquisa foi conduzida em meio a pandemia do Covid-19, apresentando desafios significativos no processo de obtenção de dados. As restrições impostas pela pandemia impactaram diretamente a dinâmica do turismo, modificando comportamentos de consumidores e padrões de atividades turísticas. Contudo, mesmo diante dessas adversidades, a realização deste estudo proporcionou uma valiosa compreensão da interação entre o turismo gastronômico, a cultura caiçara e as peculiaridades dos municípios do Vale do Ribeira, contribuindo para o enriquecimento do conhecimento acadêmico e oferecendo insights relevantes para o desenvolvimento turístico local.

Em especial, seria promissor explorar as motivações dos turistas na região por meio do consumo de produtos locais, desdobrando-se em uma análise mais detalhada sobre as preferências e interações dos consumidores com os produtos caiçaras. Compreender como os turistas se envolvem com a cultura local por meio do consumo de alimentos típicos pode abrir novas perspectivas para o turismo gastronômico e proporcionar insights valiosos para estratégias de promoção e desenvolvimento

sustentável na região do Vale do Ribeira. Essa abordagem poderia não apenas enriquecer a compreensão do turismo local, mas também fornecer orientações práticas para aprimorar a experiência turística e impulsionar a economia das comunidades caiçaras.

## REFERÊNCIAS

ABRAHÃO, C. S., TOMAZZONI, E. L. (2018). Turismo de Segundas residências no litoral sul do Brasil: uma discussão sobre seu dimensionamento e relevância para a atividade turística contemporânea. *Revista Brasileira De Pesquisa Em Turismo*, 12(1), 80–101. <https://doi.org/10.7784/rbtur.v12i1.1328>. Acesso em 10 de Fev. 2023.

ADAMS, C. As Populações Caiçaras e o Mito do Bom Selvagem: a necessidade de uma nova abordagem interdisciplinar. *Revista de Antropologia*. São Paulo, USP, n. 1, vol. 43, 2000<sup>a</sup>.

APA. Área de Proteção Ambiental (2019). Área de Relevante Interesse Ecológico da Zona de Vida Silvestre da APA da Ilha Comprida, São Paulo, SP, 2019.

ARAUJO, R. S. G.; GODOY, K. E. O Turismo como fenômeno sociocultural: reflexões para além da atividade econômica. *Anais do Seminário da ANPTUR – 2016*. Disponível em: <<https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/13/472.pdf>>. Acesso em: 1 Dez. 2022.

ARAÚJO, V. G.; OLIVEIRA, R. C. Conflitos entre o uso da terra e unidades de conservação em áreas litorâneas: o caso da APA Ilha Comprida (SP). *Periódico Eletrônico Fórum Ambiental Da Alta Paulista*, 2017.

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL DE ITANHAÉM. Sabores caiçaras nesta sexta-feira em Itanhaém. [Internet] ACAI Itanhaém, 15 out. 2021. Disponível em: <https://www.acai-itanhaem.com.br/noticias:sabores-caicara-inicia-nesta-sexta-feira-em-itanhaem->. Acesso em: 18 jul. 2022.

BARBOSA DE ALMEIDA, Mauro W.; ALMEIDA, Alfredo W. B. de; MARIN, Rosa E. (coord.). *Nova cartografia social dos povos e comunidades tradicionais do Brasil – São Paulo 1: Comunidades tradicionais caiçaras da Jureia, Iguape-Peruíbe*. Manaus UEA Edições, 2018.

BARBOSA, L. G. M. ESTUDO DE COMPETITIVIDADE DE PRODUTOS TURÍSTICOS / Luiz Gustavo Medeiros Barbosa. – Brasília, DF: SEBRAE, 2011.  
BARCZSZ, D. S; AMARAL, F. F. A. Turismo gastronômico: a percepção do turista na 18ª festa nacional do carneiro no buraco de campo mourão estado do paraná. *Patrimônio: Lazer & Turismo*, v.7, n. 11 jul.-ago.-set./2010, p.66-98.

BARRETO, L. Estudo de competitividade de produtos turísticos. Organizador Luiz Gustavo Medeiros Barbosa. – Brasília, DF. ISBN: 978-85-7333-577-4, SEBRAE, 2011.

BATISTA, Â. F.; ALVES, D. N.; HONORATO, V. M. TAPERAS E RESISTÊNCIA: COMUNIDADES TRADICIONAIS CAIÇARAS DA JURÉIA (

BECCATO, MAB.; NORDI, N.; BERZAGHI, A.B. Propostas de manejo para a pesca de iscas vivas na região estuarino-lagunar de Cananeia/SP - Brasil. In: seminário de gestão socioambiental para o desenvolvimento sustentável da aquicultura e da pesca no Brasil, 3. — HI SEGAP, Arraial do Cabo, 01-03/abr./2009. Anais... RJ, 10p. 2009.

Bitner, M. J. (1992). Servicescapes: The impact of physical surroundings on customers and employees. *Journal of marketing*, 56(2), 57-71.

BRASIL. Decreto n. 6.040, de 7 de fevereiro de 2007. Brasília: Diário Oficial da União, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Normas e manuais técnicos, 2014.

BRASIL. Ministério do Turismo. CONHEÇA A REGIÃO TURÍSTICA LAGAMAR: TURISMO EM SÃO PAULO. [São Paulo]: Governo do Estado, 09 Marc. 2022. Disponível em: <https://www.turismo.sp.gov.br/conheca-a-regiao-turistica-lagamar> . Acesso em: 20 abril. 2023.

BRASIL. Ministério do Turismo. Plano Regional de Turismo: REGIÃO TURÍSTICA LAGAMAR, Brasília: Ministério do Turismo, 2021. Disponível: Fonte: <http://www.turismo.gov.br/aceso-a-informacao/63-aco-es-eprogramas/4882-programa-de-regionalizacao-do-turismo.html>. Acesso em: 20 mar. 2023.

BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. Segmentação do Turismo e do Mercado. 1ª edição. Brasília, 2010.

BRASIL. Turismo de Sol e Praia: orientações básicas. 2ªed. Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

BRASILEIRO, MDS., MEDINA, JCC., and CORIOLANO, LN., orgs. Turismo, cultura e desenvolvimento [online]. Campina Grande: EDUEPB, 2012. 233 p. ISBN 978-85-7879-194-0.

BUENO, Ana, D'ALESSIO, Vito, DIEGUES, Antonio Carlos. Culinária Caiçara: o sabor entre a serra e o mar. 1 ed. São Paulo: Dialetto, 2007.

BUENO, S. G. Empreendedorismo e inovação na pecuária em Rondônia: estudo de caso sob a ótica da teoria do desenvolvimento econômico de Joseph Alois Schumpeter. Dissertação apresentada para o Título de Mestre em Administração do Programa de Pós-Graduação Mestrado em Administração PPGMAD, PORTO VELHO – 2008.

CALVENT, M. C. M. H. QUESTÕES SOBRE IDENTIDADE TERRITORIAL CAIÇARA E TURISMO DE BASE LOCAL. Revista da Associação Nacional de Pós-graduação e Pesquisa em Geografia (Anpege).p.151-172, V.11, n.16, jul-dez.2015.

CAMARA, R. H. Análise de conteúdo: da teoria à prática em pesquisas sociais aplicadas às organizações. Gerais, Rev. Interinst. Psicol. [online, vol.6, n.2, pp. 179-191. ISSN 1983-8220, 2013.

CAMARGO, B. V. JUSTO, A. M. IRAMUTEQ: um software gratuito para análise de dados textuais. Temas psicol. vol.21 no.2 Ribeirão Preto dez. 2013.

CAMPOS, Waldir Wagner. Análise e mapeamento da estrutura da paisagem da Ilha Comprida, no litoral sul de São Paulo. 2013. Dissertação (Mestrado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8135/tde-12032014-115428/>. Acesso em: 14 fev. 2023.

CECHINEL, E; SANTOS, A. R. Comi, Gostei e Postei: Tripadvisor e Experiências Marcantes em Restaurantes. Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade; v. 10, n. 3 (2018). Disponível em: <http://www.each.usp.br/turismo/publicacoesdeturismo/ref.php?id=1399> Acesso em: 20 dez. 2022.

CHABARIBERY, D. et al. DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA BACIA DO RIBEIRA DE IGUAPE: diagnóstico das condições socioeconômicas e tipificação dos municípios. Informações Econômicas, SP, v.34, n.9, set. 2004.

CHIAS, Josep. Turismo: O negócio da felicidade. São Paulo: Editora Senac, 2007.  
CONTEL, F. B. Os conceitos de região e regionalização: aspectos de sua evolução e possíveis usos para a regionalização da saúde. Soc. São Paulo, Saúde. v.24, n.2, p.447-460, 2015.

CÔRREA, Ana Alice Silveira et al. No linear da tradição e modernidade: a cultura alimentar caipira, caiçara e das populações ribeirinhas paraenses. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v. 6, n. 2, jul., 2019.

CORREIA, R.; BRITO, C. A importância do marketing para o desenvolvimento turístico: o caso de Montalegre. Revista Turismo & Desenvolvimento, v. 16, p. 127-143. 2011.

CORREIA, Ricardo; BRITO, Carlos. A importância do Marketing para o desenvolvimento turístico: O caso de Montalegre. 2011.  
Davis Gruber; BURSZTYN, Ivan. Turismo de Base Comunitária diversidade de olhares e experiências brasileiras. Laboratório de Tecnologia e Desenvolvimento Social

COPPE/UFRJ, organizadores. – Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009. DIAS, R. L.; OLIVEIRA, R. C. Análise das paisagens do litoral Sul do Estado de São Paulo. Soc. nat. v.24, n.3, Sept./Dec., 2012. DOI: 10.1590/S1982-45132012000300010.

DIEGUES, A. C. Enciclopédia Caiçara v. 3 O Olhar Estrangeiro. NUPAUB-CEC/HUCITEC, 2005 - 246 páginas.

DIEGUES, A. C. Enciclopédia Caiçara v. 4 História e Memória. NUPAUB-CEC/HUCITEC, NUPAUB-CEC/HUCITEC, 2005 - 465 páginas.

DIEGUES, A. C. O Vale do Ribeira e Litoral de São Paulo: meio-ambiente, história e população. São Paulo: Centro de Estudos e Pesquisas em Educação, Cultura e Ação Comunitária (CENPEC), 2007.

DUNKER & HUMBLLOT . The Theory of Economic Development . Tradução : The Theory of Economic Development. ISBN 85-351-0915-3. Berlim, Alemanha, 1964.

FERREIR JANKOWSKY, M., Cozinha Caiçara – encontro de histórias e ambientes, São Paulo, Ed. Terceiro Nome, 2009.

FONSECA, Ana Carla. Dá gosto de ser Ribeira. São Paulo: Garimpo de soluções/SEBRAE, 2020.

FORTES, R. Iguape... Nossa História. Iguape-SP: Gráfica Somet, 2000. vol. 1.

Fundação Florestal - FF (Secretaria de Infraestrutura e Meio Ambiente do estado de São Paulo). Diagnóstico Técnico - APAM, Comunidades Tradicionais, Litoral Sul, São Paulo, 2019.

FUNDAÇÃO SISTEMA ESTADUAL DE ANÁLISE DE DADOS (SEADE). Banco de Dados de Informações dos Municípios Paulistas – 2022. Disponível em: [www.seade.gov.br](http://www.seade.gov.br), acesso em 01 de janeiro de 2023.

FUNDAÇÃO SISTEMA ESTADUAL DE ANÁLISE DE DADOS (SEADE). Vale do Futuro – Panorama Demográfico, Social e Econômico, Desenvolvimento Regional. [Internet], 2020. Disponível em: [https://www.valedofuturo.sp.gov.br/observatorio-de-indicadores/indicadores\\_populacao.php](https://www.valedofuturo.sp.gov.br/observatorio-de-indicadores/indicadores_populacao.php). Acesso em: 18 jul. 2022.

GIL, Antonio C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4º ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GONÇALVES, Tiago Felipe Cerri; GONÇALVES JÚNIOR, Luiz. Etnogastronomia caiçara: a cultura alimentar da comunidade de Praia Mansa – Ilha Bela. X EDUCERE, Paraná, 2011.

GRECO YAMAOKA, J. .; MENDONÇA CARDOSO, T. .; GINI, G. . Sobrevivendo ao Capitaloceno: o caso da comunidade caiçara da Enseada da Baleia, Cananéia/SP. Diálogos Socioambientais, v. 4, n. 11, p. pp. 32 - 35, 6 set. 2021.

GRECO YAMAOKA, JULIANA. RESISTÊNCIA PELA PERMANÊNCIA NO TERRITÓRIO: O CASO DA COMUNIDADE CAIÇARA DA ENSEADA DA BALEIA, CANANÉIA - SP. Orientador: Prof. Dr. Valdir Frigo Denardin. 2019. 225 f. Dissertação (Mestrado) - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, Matinhos - PR, 2019. IBGE, 2022.

ILHA COMPRIDA BOLETIM DE INTELIGÊNCIA DE MERCADO NO TURISMO (BIMT). Turismo Gastronômico. Brasília: Ministério do Turismo, 9ª edição - junho / 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/>. Acesso em: 11/03/2023.

ILHA COMPRIDA. Conheça os pratos do Festival Gastronômico Mesa Caiçara. [Internet] Prefeitura da Ilha Comprida, 30 out. 2020. Disponível em: <https://www.ilhacomprida.sp.gov.br/noticias/cultura/conheca-os-pratos-do-festival-gastronomico-mesa-caicara->. Acesso em: 19 jul. 2022.

ILHA COMPRIDA. Determinação Judicial Quiosques da Praia. [Internet] Prefeitura Municipal de Ilha Comprida, 1 mar. 2023. Disponível em: <https://www.ilhacomprida.sp.gov.br/>. Acesso em: 04 maio. 2023.

ILHA COMPRIDA. Ilha Comprida lança o Festival Gastronômico Mesa Caiçara 2022. [Internet] Prefeitura de Ilha Comprida: Ilha Comprida: cidade humana, sustentável e inteligente, 16 jul. 2022. Disponível em: <https://visiteilhacomprida.com.br/destaque/ilha-comprida-lanca-o-festival-gastronomico-mesa-caicara-2022>. Acesso em: 19 jul. 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. 2010 Censo demográfico 2010 : Brasília, DF. Disponível em: <[www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br)> Acesso em: 15 jan. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. 2017 Censo demográfico 2010 : Brasília, DF. Disponível em: <[www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br)> Acesso em: 15 jan. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. 2019 Censo demográfico 2010 : Brasília, DF. Disponível em: <[www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br)> Acesso em: 15 jan. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. 2020 Censo demográfico 2010 : Brasília, DF. Disponível em: <[www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br)> Acesso em: 15 jan. 2023.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA IPEA. Brasil em desenvolvimento: Estado, planejamento e políticas públicas. Brasília: Ipea, 2023.

INSTITUTO FLORESTAL. Mapeamento da Cobertura Vegetal Nativa do Estado de São Paulo - Inventário Florestal, 2020. Disponível <<https://smastr16.blob.core.windows.net/home/2020/07/inventarioflorestal2020.pdf>>.

INSTITUTO NACIONAL DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa Nacional por Amostra em Domicílio Contínua - Turismo. [Internet] IBGE, 2019. Disponível em: [https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101739\\_informativo.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101739_informativo.pdf). Acesso em: 18 jul. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa Nacional por Amostra a Domicílio Contínua - Turismo. [Internet] IBGE, 2021. Disponível em:

[https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101739\\_informativo.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101739_informativo.pdf). Acesso em: 18 jul. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa Nacional por Amostra a Domicílio Contínua - Turismo. [Internet] IBGE, 2019. Disponível em: [https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101739\\_informativo.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101739_informativo.pdf). Acesso em: 18 jul. 2022.

ITALIANI, D. M.; MAHIQUES, M. M. O registro geológico da atividade antropogênica na região do Valo Grande, Estado de São Paulo, Brasil. *Quaternary and Environmental Geosciences*, v. 5, p. 33-44, 2014. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.5380/abequa.v5i2.34522>  
<https://revistas.ufpr.br/abequa/article/view/34522>. Acesso em: 22 abr. 2023.

ITANHAÉM. Boletim Oficial. Itanhaém – São Paulo: Prefeitura de Itanhaém, n.18, v.707, out. 2021.

JACOBSEN, A. L. METODOLOGIA CIENTÍFICA METODOLOGIA CIENTÍFICA (ORIENTAÇÃO AO TCC). UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA INPEAU -IFSC CURSO DE GESTÃO E LIDERANÇA 2016. Disponível em: <<https://cursodegestaoelideranca.paginas.ufsc.br/files/2016/03/Apostila-Orienta%C3%A7%C3%A3o-ao-TCC.pdf>>.

JACOBSEN, A. L. METODOLOGIA CIENTÍFICA METODOLOGIA CIENTÍFICA (ORIENTAÇÃO AO TCC). UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA INPEAU -IFSC CURSO DE GESTÃO E LIDERANÇA 2016. Disponível em: <<https://cursodegestaoelideranca.paginas.ufsc.br/files/2016/03/Apostila-Orienta%C3%A7%C3%A3o-ao-TCC.pdf>>.

JACQUES, A. P. C.; LEITE, D. C. B. Turismo gastronômico para gestores de turismo [livro eletrônico] / organização. -- 1. ed. -- Brasília: Instituto Federal de Brasília, 2022.

JUNIOR, E. B. OLIVEIRA, G. S.; SANTOS, A. C. O; L. SCHNEKENBERG, G. F. Análise documental como percurso metodológico na pesquisa qualitativa. *Cadernos da Fucamp*, v.20, n.44, p.36-51/2021.

KOTLER, Philip. Administração de marketing: a edição do Novo Milênio. 10. ed. São Paulo: Prentice Hall.

KOVALESKI, A. et al. A OFERTA DE SOUVENIRS GASTRONÔMICOS NO LITORAL DO PARANÁ: ESTUDO DE. *cultur*, p. 39. Nov de 2018.

KOZINETS, Robert. V. Netnografia: Realizando pesquisa etnográfica online. Porto Alegre: Penso, 2014. 203p.

LIMA, Felipe Borborema Cunha; SILVA, Yolanda Flores e. Turismo Comunitário e Desenvolvimento Local: uma revisão integrativa sobre a Acolhida na Colônia. *Caderno Virtual de Turismo*, v. 19, n. 2, 2019.

LIMA, Felipe Borborema Cunha; SILVA, Yolanda Flores e. Turismo Comunitário e Desenvolvimento Local: uma revisão integrativa sobre a Acolhida na Colônia. Caderno Virtual de Turismo, v. 19, n. 2, 2019.

LINHARES, T. C. CANOA QUEBRADA: DE ALDEIA DE PESCADOR A NÚCLEO INDUTOR DE TURISMO NO CEARÁ FORTALEZA -CEARÁ 2016. Disponível em: <<https://www.uece.br/mpgntwp/wp-content/uploads/sites/71/2012/02/therezavaniacartaxo.pdf>>. Acesso em: 4 maio. 2023

LONG, Lucy M. Política cultural no turismo gastronômico com alimentos étnicos. RAE, São Paulo, v.58, n.3, p.316-324, mai.-jun., 2018.

LOPES, A. C. Possibilidades para a presença da cultura caiçara em escolas do litoral paulista. RECC, Canoas, v. 26, n. 1, 01-15, marc. 2021

LÓPEZ, E. A; GARCÍA, A. B; ÁVILA, S. C. Reflexión sobre la publicación académica y el acceso abierto a partir de la experiencia de Redalyc. Palabra clave vol.8 no.2 Ensenada jun. 2019.

LÓSSIO, R. A.; PEREIRA, R. C. M. A importância da valorização da cultura popular para o desenvolvimento local. Trabalho apresentado no III ENECULT – Encontro de Estudos Multidisciplinares /UFBA, Salvador-Bahia-Brasil, 2007.

LUDERER, Cynthia. Um chef de cozinha caiçara: a mestiçagem presente na gastronomia de luxo. UNISANTA Humanitas, v.1, n.1, p.42 -54, 2012.

LÚDKE, Menga, ANDRÉ, Marli E. D. Pesquisa em educação; abordagens qualitativas. São Paulo: EPU, 1986.

MACHADO, G., MACIEL, T., OLIVEIRA, C. M., THIOLENT, M. Consolidando a relevância das culturas das comunidades em projetos de intervenção: o território da comunidade caiçara da Praia do Sono. Recife, Volume 9, 2020 (175-193).

MACHADO, I. C., MENDONÇA, J. T. Gestão pesqueira participativa do Complexo Estuarino- lagunar de Cananeia, Iguape e Ilha Comprida e Área Costeira Adjacente. Instituto de Pesca/APTA/SAA-SP -2007.

MARANHÃO, R.F. A. Consumo de Pescados na Relação Pescadores x Turismo em Cananéia – SP. VIII Encontro Nacional de Estudos do Consumo, 2016. Disponível em: <[http://www.enec2016.sinteseeventos.com.br/resources/anais/7/1476380469\\_ARQUIVO\\_Consumopescados\\_relacoescomturismo\\_Cananeia.pdf](http://www.enec2016.sinteseeventos.com.br/resources/anais/7/1476380469_ARQUIVO_Consumopescados_relacoescomturismo_Cananeia.pdf)>. Acesso em: 3. maio 2023.

MARTINS, Clarissa de Souza Ribeiro; MARTINS, Elvis Silveira. Turismo gastronômico: uma pesquisa bibliométrica em bases de dados nacionais e internacionais. Revista Turismo - Visão e Ação, v. 20, n. 1, p.184-208, jan - abr., 2018.

MARTINS, G. A.; THEÓPHILO, C. R. Metodologia da Investigação Científica para Ciências Sociais Aplicadas, 3ª edição. São Paulo: Atlas, 2016.

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin; GÂNDARA, José Manuel Gonçalves. O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos. *Cultur*, v.9, n.1, p.60-83, 2015.

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin; RAMOS, Simone Eloisa. Qualidade e Marketing: Uma Análise da Imagem do Barreado na Sustentabilidade do Destino Turístico de Morretes – PR. V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL - SemintUR Turismo: Inovações da Pesquisa na América Latina Universidade de Caxias do Sul – UCS, Caxias do Sul, RS, jun. 2008.

MDT. Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico do Trabalho, São Paulo – Sp,(2022).Disponível<<https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/desenvolvimento/noticias/?p=336703>> Acesso em: 15 jan. 2023.

MEDEIROS, Eduardo Marques; NASCIMENTO, Luciano Alves; COBUCCI, Leila. Comportamento do consumidor no turismo gastronômico. X Fórum Internacional de Turismo do Iguassu, Foz do Iguazu – Paraná – Brasil, 15 a 17 de junho de 2016.

MELO, B. A. Turismo e antropologia: uma aproximação possível. *Turismo em Análise*, v. 15, n. 1, p. 5-12, 2004.

MENDES, R. M., MISKULIN, R.G. S. A análise de conteúdo como uma metodologia .1044 *Cadernos de Pesquisa* v.47 n.165 p.1044-1066 jul./set. 2017.

MENDONÇA, J. T. Gestão dos recursos pesqueiros do complexo estuarino-lagunar de Cananeia-Iguapellha Comprida, litoral sul de São Paulo, Brasil. 383p. Tese de Doutorado em Ciências. Departamento de Pós-graduação em Ecologia e Recursos Naturais, Universidade Federal de São Carlos (UFSCAR). São Carlos: 2007.

MENEGUEL, Chintia Rolim de Albuquerque; MATEOS, Manuel Rivera. Perspectivas actuales del turismo gastronómico sécun las aportaciones del congreso internacional científico profesional de turismo cultural (Córdoba - España). *Podium Sport, Leisure and Tourism Review*, São Paulo, v.10, n.3, p.114-139, 2021.

MIDDLETON, Victor T. C.; CLARKE, Jackie. *Marketing de turismo: teoria & prática*. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

MILANELO, M. COMUNIDADES TRADICIONAIS DO PARQUE ESTADUAL DA ILHA DO CARDOSO E A AMEAÇA DO TURISMO EMERGENTE<sup>1</sup>. *Revista do Instituto Florestal*, São Paulo, v. 4, n. 4, p. 1109–1111, 1992. DOI: 10.24278/2178-5031.199244717. Disponível em: <https://rif.emnuvens.com.br/revista/article/view/717>. Acesso em: 24 maio. 2023.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. *Pesquisa Social: teoria, método e criatividade*. Petrópolis: Vozes; 2016. (Série Manuais Acadêmicos).

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. ANDRADE, Letícia Martins de (trad.). São Paulo: Senac, 2008.

MORAES CONCEIÇÃO, R.A.; PANOSSO NETTO, A. A importância da presença para a hospitalidade virtual. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, volume 19, p. 111-132, 2022.

MOSCHIN, Aurélio et al. Hábitos alimentares e uso dos recursos naturais em comunidades pesqueiras de Ilha Comprida-SP, Brasil. *Interciencia*, v.43, n.9, 642-647, 2018.

Moschin. A., Ramires, M., & Priolli, R. H.G. (2018). Hábitos alimentares e uso dos recursos naturais em comunidades pesqueiras de ilha comprida/sp, BRASIL.

SEPTEMBER. VOL. 43 Nº 9. Disponível em: <https://www.interciencia.net/wp-content/uploads/2018/09/642-PRIOLLI-43-09.pdf>. Acesso em 15 de dez, 2020.

MOTA, Keila Cristina Nicolau. *Marketing turístico*. Coordenação Cassandra Ribeiro Joye. - Fortaleza: UAB/IFCE, 2011.

MTur. Anuário Estatístico do Turismo 2020. vol. Volume 48 - Ano Base 2019 - 1ª Edição. Disponível em: <http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/2016-02-04-11-53-05.html>. Acesso em: 01 Fev. 2023.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. In: *Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo da Mercosul*, jul. 2010.

NASCIMENTO, Elimar Pinheiro do Estudo sobre tendências de turismo gastronômico [livro eletrônico] : Brasil 2030 / organização Elimar Pinheiro do Nascimento, Ana Paula Caetano Jacques. -- Brasília, DF : Ed. da Autora, 2022.

NASCIMENTO, Elimar Pinheiro do. Estudo sobre tendências de turismo gastronômico: Brasil 2030. Brasília, DF: Autora, 2022.

NECHAR, M. C. Epistemologia crítica del turismo. Qué es eso?. *Turismo em análise*, 22(3), 516-538, (2011). Disponível: <https://doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v22i3p516-538>. Acesso: Mar/2023.

NECHAR, M. C. Pesquisa nacional por amostra de domicílios contínua: PNAD: Turismo 2020-2021. Rio de Janeiro:

NERI, B. Biblioteca digital: Comunicação Institucional Prefeitura Municipal da Estância de Cananéia. Disponível em: <https://www.cananeia.sp.gov.br/cidade> Acesso em: 3.mai 2023.

NIEDZWIECKI, Karen Bellisa. *Gastronomia típica caiçara do município de Matinhos - PR: como valorizar?* Matinhos: Universidade Federal do Paraná, 2016.

NITSCHKE, L. B. Um estudo fenomenológico do turismo. IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007.

NITSCHKE, Letícia Bartoszeck. Um estudo fenomenológico do turismo. Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo (ANPTUR), v. 27, 2007.

NOVAIS, A. L. M., JOÃO, B. N. QUÃO CONFIÁVEL É O TRIPADVISOR?: UMA ANÁLISE DE VIAGEM AO RIO NEGRO (AM). XX SEMEAD Seminários em Administração, São Paulo, novembro de 2017, ISSN 2177-3866.

OLIVEIRA, J. F. S.; BRANDÃO, J. O. S. Comunidade caiçara da Vila do Aventureiro, Ilha Grande, Brasil: uma análise do padrão e produção alimentar. Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 1 n.2, p. 147-163, dez. 2021.

OLIVEIRA, M. R. S; VITTE, C.C. O fenômeno turístico e suas implicações na cidade de ouro preto. Associação Nacional de Pesquisa em Ambiente e Sociedade ANPPAS, 2020. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/portal/>. Acesso em: 25 Dez. 2022.

OLIVEIRA, T. M. V. Amostragem não Probabilística: Adequação de Situações para uso e Limitações de amostras por Conveniência, Julgamento e Quotas. FECAP, Volume 2 Número 3, 2001.

PAIVA, Odair da Cruz; PLENS, Cândia Regina; TOJI, Simone Sayuri Takahashi. O Vale do Rio Ribeira de Iguape/SP em Perspectiva Patrimonial. Um estudo sobre as ações do SPHAN/IPHAN nos anos 1940-1960 e 2000. 2022. Dissertação (Mestrado em Programa de Pós-graduação em História) - Universidade Federal de São Paulo.

PANAZOLLO, Flavia de Brito. Turismo de massa: um breve resgate histórico e a sua importância no contexto atual. Anais do III Seminário de Pesquisa em Turismo da Mercosul, jul. 2005.

PANOSSO NETTO, A.; CASTILLO NECHAR, M. Epistemologia do turismo: escolas teóricas e proposta crítica. Revista Brasileira De Pesquisa Em Turismo, 8(1), 120–144, (2014). <https://doi.org/10.7784/rbtur.v8i1.719>.

PECCINI, R. A Gastronomia e o Turismo. Revista Rosa dos Ventos, 5(2), p. 206-217, abr-jun, 2013.

PEREIRO, X.; FERNANDES, F. Antropologia e turismo. Teorias, métodos, práxis . La Laguna (Tenerife): PASOS, (2018).

PNUD - PROGRAMA DAS NAÇÕES UNIDAS PARA O DESENVOLVIMENTO. Entenda o cálculo do IDH Municipal (IDH-M) e saiba quais os indicadores usados. Organização das Nações Unidas. 2010. Disponível em: <https://www.undp.org/pt/brazil> . Acesso em: Dez. 2022.

Prado et al. Preferências, tabus alimentares e uso medicinal de peixes na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Barra do Una, São Paulo Ethnoscintia v.2. 2017. DOI: 10.22276/ethnoscintia.v2i1.84

PRATES, AP. e BLANC D. (eds) Áreas aquáticas protegidas como instrumento de gestão pesqueira. Brasília, MMA /SBF. Série Áreas Protegidas do Brasil, 4: 79-98. 2007.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ILHA COMPRIDA (PMIC). Site oficial, Desenvolvimento Local - Atividades, Ilha Comprida, 2023. Disponível em: <https://www.ilhacomprida.sp.gov.br/servicos/desenvolvimento-local/atividades>. Acesso em: 01 abr. 2023.

PRETTI, Vivian Quibao. Os recursos naturais e culturais dos municípios de Iguape e Cananéia: um estudo das relações do turismo como forma de desenvolvimento socioeconômico das comunidades locais. Rio Claro – SP: Universidade Estadual Paulista, 2008.

RAMINELLI, R. Da vila ao sertão: os mamelucos como agentes da colonização. Revista de História, [S. l.], n. 129-131, p. 209-219, 1994. DOI: 10.11606/issn.2316-9141.v0i129-131p209-219. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/revhistoria/article/view/18729>. Acesso em: 14 abr. 2023.

RAMOS, D. A; COSTA, C. M. TURISMO: TENDÊNCIAS DE EVOLUÇÃO PRACS: REVISTA ELETRÔNICA DE HUMANIDADES DO CURSO DE CIÊNCIAS SOCIAIS DA UNIFAP [HTTPS://PERIODICOS.UNIFAP.BR/INDEX.PHP/PRACS](https://periodicos.unifap.br/index.php/pracs) ISSN 1984-4352 MACAPÁ, V. 10, N. 1, P. 21-33, JAN./JUN. 2017.

RODRIGUES, Ágila Chaves. Novas dinâmicas de mercado e o consumidor em turismo. Pará: Universidade Federal do Pará, 2020.

RODRIGUES, Renato Buchele; TOMELIN, Carlos Alberto; SOHN, Ana Paula Lisboa. A Fenomenologia no Turismo: uma Revisão Sistemática das Dissertações em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI) entre os anos de 2012 e 2015. Anais do Seminário da ANPTUR. 2016.

RODRIGUES, C.L.; FERREIRA DA SILVA, A.L. Processos de territorialização e articulação identitária em comunidades caiçaras na Mata Atlântica. In: IX 18 Reunião de Antropologia do Mercossul, "Culturas, Encontros e Desigualdades". Curitiba, 2011.

RUIZ, THAYS; AKEL, GISAH; DOMARESKI, VIVIANE. NETNOGRAFIA: UM PANORAMA DA SUA APLICABILIDADE NAS PESQUISAS EM TURISMO. Tur., Visão e Ação, v23, n2, p458-474, , Balneário Camboriú, Santa Catarina, Brasil, ano 2021, 7 jun. 2020. ISSN: 1983-7151, p. 458.

SALAZAR, N. B. ANTROPOLOGÍA DEL TURISMO EN PAÍSES EN DESARROLLO: ANÁLISIS CRÍTICO DE LAS CULTURAS, PODERES E IDENTIDADES GENERADOS POR EL TURISMO. Tabula Rasa. Bogotá - Colombia, No.5: 99-128, julio-diciembre 2006.

SAMPAIO, Eliane Avelina de Azevedo. A gastronomia como patrimônio cultural e seu potencial para competitividade dos destinos turísticos. Turydes, v.11, n.25dez., 2018.

SANTOS, Valesca Cargo dos. “Populações tradicionais litorâneas: o modo de vida caiçara”. Revista de Geografia. V. 2, n. 2, UFJF, 2013.

SCHIFFMAN, L. G.; WISENBLIT J. Consumer Behavior (Vol. XI). England: Pearson Education Limited, (2015).

SCHUSSEL, Z. F. L. Turismo, Desenvolvimento e Meio Ambiente. Campina Grande: EDUEPB, 2012. 233 p. ISBN 978-85-7879-194-0.

SEBRAE. DESTINO – SEBRAE: A jornada do turista conectado [Internet] (2017). Disponível em [https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Arquivos/ebook\\_sebrae\\_jornad\\_a-do-turista-conectado.pdf](https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Arquivos/ebook_sebrae_jornad_a-do-turista-conectado.pdf). Acesso em: 10 ago. 2022.

SEBRAE. O turista mudou, e agora? Conheça as novas tendências nesse segmento. [Internet] SEBRAE, 30 ago. 2008. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/o-turista-mudou-e-agora>. Acesso em: 18 jul. 2022.

SENAC. Iniciação à culinária. Senac São Paulo, 2008.

SIG-RB – Sistema de Informações Geográficas da Bacia do Ribeira de Iguape e Litoral Sul. Áreas de Risco - URGHI-11. Registro: SIG-RB, 2010. Mapa. Escala 1:250.000. Disponível em: Acesso em: 20 abril. 2023.

SIG-RB – Sistema de Informações Geográficas da Bacia do Ribeira de Iguape e Litoral Sul. Áreas de Risco - URGHI-11. Registro: SIG-RB, 2010. Mapa. Escala 1:250.000. Disponível em: <https://www.sigrb.com.br/index.php> . Acesso em: 20 abril. 2023.

SILVA, A. A. N.; FEGER, J. E.; BRAMBATTI, L. E. DO QUE SE ALIMENTAM OS TURISTAS? UMA ANÁLISE DAS INCLINAÇÕES AO CONSUMO DA GASTRONOMIA CAIÇARA NO LITORAL SUL DE SÃO PAULO,. In: XVIII Seminário Anual da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo 2021, 2021, Curitiba. Gastronomia e Cultura. Curitiba: ANPTUR, 2021.

SILVA, L. M., & POZO, H. Restaurantes típicos caiçara dos litorais norte de São Paulo e sul do Rio de Janeiro a favor da sustentabilidade e hospitalidade. ENGEMA, São Paulo. (2014).

SILVA, Luciana Marchetti da; POZO, Hamilton. Restaurantes típicos caiçara dos litorais norte de São Paulo e sul do Rio de Janeiro a favor da sustentabilidade e hospitalidade. Encontro Internacional sobre Gestão Empresarial e Meio Ambiente, 2013.

SILVA, Luciana Marchetti. A culinária caiçara e a hospitalidade nos restaurantes especializados em peixe e frutos do mar da baixa santista. São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi, 2016.

SILVA, M. B. O, MOREIRA, M. C. S, SOUZA, A. G. R., ARRUDA, D. O., MARIANI, M. A. P. Gastronomia no TripAdvisor: O que os Turistas Comentam sobre os Restaurantes de Bonito-MS? Rosa dos Ventos, vol. 11, núm. 4, 2019 Universidade de Caxias do Sul, Brasil Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473>.

SILVA, M. B. O; ARRUDA, D. O., SOUZA, A. G. R., & MARIA, M. A. P. CÓMO LOS TURISTAS PERCIBEN LOS ATRIBUTOS DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS EN BONITO/MS, BRASIL? UN ANÁLISIS CON BASE EN COMENTARIOS PUBLICADOS EN TRIPADVISOR. Rev.Tur., Visão e Ação, v21, n2, p150-172, (2019). Balneário Camboriú, Santa Catarina, Brasil.

SILVA, Y. F. Antropologia, conceito de cultura e o campo de pesquisa etnográfico na pesquisa em turismo. Anais do Seminário da ANPTUR – 2008. Disponível em: <<https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/5/132.pdf> >. Acesso em: 1 Dez. 2022.

SIMT. Sistema de Informações Sobre o Mercado de Trabalho do Setor Turismo-Extrator de Dados do Turismo Dados com e sem Coeficientes. Brasil em desenvolvimento: Estado, planejamento e políticas públicas. Brasília, 2021.

SOUZA, A. S., OLIVEIRA, G. S.; ALVES, L. H. A PESQUISA BIBLIOGRÁFICA: PRINCÍPIOS E FUNDAMENTOS. Cadernos da Fucamp, v.20, n.43, p.64-83/2021.

SOUZA, D.M., SUZUKI, J.C. Transformações do modo de vida tradicional caiçara da comunidade São Paulo-Bagre, Cananéia-SP. Encontro Nacional dos Geógrafos. Crise, práxis e autonomia: espaço de resistência e de esperança, 16., 2010, Porto Alegre, Anais... Porto Alegre Espaço de Diálogos e Práticas, 2010. SP), Projectare – Revista de Arquitetura e Urbanismo -Volume 11, novembro de 2021, p.242.

TADIOTO, M. V.; CAMPOS, L.; VIANNA, S. L.G. Epistemologia do Turismo: um estudo sobre as correntes teóricas predominantes nas publicações em Turismo IberoAmericanas. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, v. 16, 2022.

TAVARES, F; CUNHA, L. M. Web Scraping, um caso de uso para coletar metadados de artigos científicos publicados na biblioteca digital da IEEE. 2021. 19f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação Sistemas de Informação) - Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2021.

TEIXEIRA JUNIOR, Dirson; FERRARI, Ana Josefina; FILIPPIM, Marcos Luiz. Saberes quilombolas: a cultura alimentar do litoral norte do Paraná e da mesorregião Vale do Ribeira como prática suscetível ao turismo de base comunitária. Revista Brasileira de Desenvolvimento Territorial Sustentável GUAJU, Matinhos, v.6, n.2, jul./dez. 2020.

TODESCO, C. Presença ausente e ausência presente do Estado na produção do espaço para o turismo no Vale do Ribeira paulista », Confins [En ligne], 9 | 2010, mis en ligne le 23 juillet 2010, consulté le 12 mai 2023.

TRICÁRIO, L. T.; MENEGUEL, C. R. A. Aplicação da abordagem fenomenológica e estudo epistêmico no turismo: análise dos artigos publicados em periódicos. Marketing & Tourism Review; v. 4 n. 1 (2019): V. 4, Número 1.

TRIPADVISOR. TripAdvisor Insights. 2023. Disponível em: <<https://www.tripadvisor.com.br/>>.

UCHÔA, D. P. A Ilha Comprida e o Litoral de Cananéia - Iguape sob a ótica arqueológica e geoambiental. Revista CLIO Arqueológica, ISSN: 2448-2331, n. 15 2002.

VERENHOLD, M.; GOES, C. A.; MEDEIROS, M. L. Consumo e atitude dos turistas com relação aos produtos gastronômicos do Litoral Paranaense. *Ágora*. Santa Cruz do Sul, v. 21, n. 1, p. 42-54, jan./jun. 2019.

VICENTIM, J. M. EMPREGABILIDADE NO TURISMO: UM ESTUDO SOBRE AS TENDÊNCIAS DO NOVO CENÁRIO PROFISSIONAL Dissertação (mestrado) - Universidade Federal do Paraná, Setor de Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Turismo. Defesa: Curitiba, 28/09/2020.

WORLD TOURISM ORGANIZATION - UNWTO. 3rd UNWTO World Forum on Gastronomy Tourism. San Sebastián: World Tourism Organization (UNWTO) - A Specialized Agency of the United Nations, 8-9 May 2017.

YAMAKAWA, E. K. et al. Comparativo dos softwares de gerenciamento de referências bibliográficas: Mendeley, EndNote e Zotero. *TransInformação*, Campinas, 26(2):167-176, maio/ago., 2014.

## ANEXOS

## Cananeia

Figura 39 – Cardápio 1



  
**NAGUISSA  
DO SILÊNCIO**

**PROMOCIONAIS** **R\$30,00**

**Frango Grelhado**  
Arroz, feijão e frango grelhado

**Bife acebolado**  
Arroz, feijão e bife grelhado acebolado.

**COMERCIAL** **R\$30,00**

**Yakissoba**  
Opções: Carne, Frango ou Misto

**Frango a Passarinho**  
Serve 2 pessoas, acompanha arroz

**Teppan de Carne**  
Serve 2 pessoas, acompanha arroz

**Teppan de Frango c/ Legumes**  
Serve 2 pessoas, acompanha arroz

**Parmegiana de Carne**  
Serve 2 pessoas, acompanha arroz

**Parmegiana de Frango**  
Serve 2 pessoas, acompanha arroz

**Frango com Batata**  
Serve 2 pessoas, acompanha arroz

**COMERCIAL** **R\$40,00**

**Teppan de Pescada**  
Serve 2 pessoas, acompanha arroz

**Peixe ao molho de Camarão**  
Serve 2 pessoas, acompanha arroz

**Parmegiana de Peixe**  
Serve 2 pessoas, acompanha arroz

**Peixe a Milanese**  
Serve 2 pessoas, acompanha arroz

**PEDIDOS VIA**

 **aiq fo me**  **OU WHATSAPP**  
**(13) 99689-9289**



## NAGUISSA DO SILÊNCIO

### PORÇÕES

Batata Frita	R\$20,00
Camarão 7 Barbas	R\$40,00
Casquinha de Siri	R\$15,00
Isca de Peixe	R\$40,00
Tempura de Legumes	R\$40,00

### REFEIÇÕES

Mignon c/fritas e arroz	R\$60,00
Picanha c/salada e batata	R\$90,00
Frango xadrez c/arroz	R\$40,00
Moqueca de Peixe	R\$70,00
Teppan camarão pequeno	R\$80,00

### BEBIDAS

Refrigerante lata	R\$06,00
Refrigerante 2lt	R\$16,00

### PEDIDOS VIA



OU WHATSAPP  
(13) 99689-9289



Figura 40 – Cardápio 2

## ENTRADAS & PORÇÕES



### **Ostras Naturais**

Duzia de ostras naturais, servido com molho especial

### **Ostras Rockefeller**

Ostras gratinadas c/ creme de espinafre e pãesão

### **Ostras Gratinada**

Ostras gratinadas c/ molho bechamél e pãesão

### **Ostras Provençal c/ ervas de provence**

Ostras c/ manteiga temperada alho e ervas finas

### **Salada Caprese c/ palmito**

Mix de folhas verdes, tomate, muçarela de búfala, palmito c/ tempero do Chef

### **Burrata c/ molho pesto**

Burrata de Búfala c/ molho pesto

### **Ceviche á moda do Chef**

Cubos de peixe branco, camarões selados e temperos do Chef.

### **Ceviche Linguado ou Robalo**

Cubos de peixe branco, finas fatias de cebola com tempero a base de azeite e suco de limão

### **Casquinha de Camarão ou Siri**

Receita exclusiva, gratinada c/ pãesão

### **Carpaccio de Polvo ou Robalo**

Finas fatias com temperos selecionados pelo o Chef



### **Carpaccio de Filet**

Finas fatias com temperos selecionados pelo o Chef

## MASSAS PRATO INDIVIDUAL



### **Fettucine ao Sugo**

Molho a base de tomate, manjerição e pamesão

### **Fettucine ao Pesto**

Molho a base azeite, manjerição, nozes e pinhole

### **Fettucine a la'Alfredo**

Molho a base de manteiga e queijo pamesão

### **Fettucine c/ Camarão**

Molho a base de creme fresco, vinho branco e camarões

### **Espaguete c/ molho Bechamel**

Receita clássica de Bechamel com queijo pamesão

### **Espaguete ao Sugo**

Molho a base de tomate, manjerição e pamesão ralado

### **Grelhado Extra 120g**

Filet Mignon

Frango ou Pescada

## COMERCIAL ARROZ, FEIJÃO, SALADA E FRITAS

PRATO INDIVIDUAL ATÉ AS 16H



### **Bife de Filet mignon**

Grelhado ou a Milanesa

### **Filet de Frango**

Grelhado ou a Milanesa

### **Filet de Pescada**

Grelhado ou a Milanesa

Fonte: Tripadvisor (2023)

## Ilha Comprida

Figura 41 – Cardápio 1

			
<b>Entradas (Individuais)</b>			
Marisco ao vinagrete .....	R\$ 17,00		
Casquinha de siri .....	R\$ 17,00		
Croquetes de mandioca .....	R\$ 17,00		
Mandioca e torresmo .....	R\$ 18,00		
			
<b>Porções</b>			
	<b>P</b>	<b>G</b>	
Isca de peixe .....	R\$ 42,00	R\$ 70,00	
Isca de frango .....	R\$ 27,00	R\$ 45,00	
Camarão 7 barbas .....	R\$ 45,00	R\$ 75,00	
Camarão grande empanado.....	R\$ 66,00	R\$ 110,00	
Marisco ao vinagrete .....	R\$ 33,00	R\$ 55,00	
Contra filé acebolado .....	R\$ 41,00	R\$ 68,00	
Calabresa .....	R\$ 24,00	R\$ 40,00	
Mandioca .....	R\$ 21,00	R\$ 35,00	
Torresmo .....	R\$ 24,00	R\$ 40,00	
Polenta frita .....	R\$ 21,00	R\$ 35,00	
Batata frita .....	R\$ 21,00	R\$ 35,00	
			
			
			
<b>Adicionais (Individuais)</b>			
Batata frita .....	R\$ 13,00	Extra bife à parmegiana .....	R\$ 20,00
Salada .....	R\$ 13,00	Extra peixe à parmegiana .....	R\$ 18,00
Salada completa .....	R\$ 20,00	Extra frango à parmegiana .....	R\$ 18,00
Extra sugestão do dia .....	R\$ 14,00	Torresmo .....	R\$ 15,00
Extra bife bovino .....	R\$ 16,00	Mandioca .....	R\$ 13,00
Extra filé de peixe .....	R\$ 15,00	Purê .....	R\$ 10,00
Extra filé de frango .....	R\$ 15,00	Ovo frito .....	R\$ 2,50
Extra Especial .....	R\$ 25,00	Banana frita .....	R\$ 2,00
Pirão .....	R\$ 13,00	Vinagrete .....	R\$ 8,00
Arroz .....	R\$ 10,00	Feijão .....	R\$ 10,00

		para 1 pessoa		para 2 pessoas	para 3 pessoas
		P	G	R\$ 52,00	R\$ 79,00
<b>Seijorada</b> (Quartas e sábados)					
SUGESTÃO DO DIA		Consulte disponibilidade e valores			
<b>Pratos Triviais</b>		para 1 pessoa		para 2 pessoas	para 3 pessoas
		P	G		
File de Pescada à dorê _____	R\$ 19,00	R\$ 24,00	R\$ 46,00	R\$ 69,00	
File de Pescada grelhado _____	R\$ 19,00	R\$ 24,00	R\$ 46,00	R\$ 69,00	
File de Pescada à parmegiana _____	R\$ 25,00	R\$ 29,00	R\$ 56,00	R\$ 84,00	
File de Frango à milanesa _____	R\$ 19,00	R\$ 24,00	R\$ 46,00	R\$ 69,00	
File de Frango grelhado _____	R\$ 19,00	R\$ 24,00	R\$ 46,00	R\$ 69,00	
File de Frango à parmegiana _____	R\$ 25,00	R\$ 29,00	R\$ 56,00	R\$ 84,00	
Bife acebolado _____	R\$ 22,00	R\$ 26,00	R\$ 50,00	R\$ 76,00	
Bife à cavalo _____	R\$ 22,00	R\$ 26,00	R\$ 50,00	R\$ 76,00	
Bife à milanesa _____	R\$ 22,00	R\$ 26,00	R\$ 50,00	R\$ 76,00	
Bife à parmegiana _____	R\$ 28,00	R\$ 32,00	R\$ 62,00	R\$ 93,00	
Vegetariano   Vegano		Consulte disponibilidade e valores			
<b>Pratos Especiais</b>		para 1 pessoa	para 2 pessoas	para 3 pessoas	
Espaguete com frutos do mar _____	R\$ 42,00	R\$ 82,00	R\$ 123,00		
File de pescada à bebê _____	R\$ 39,00	R\$ 76,00	R\$ 114,00		
Risoto de camarão com file de pescada _____	R\$ 45,00	R\$ 88,00	R\$ 132,00		
Peixe à parmegiana ao molho de camarão _____	R\$ 45,00	R\$ 88,00	R\$ 132,00		
Salmão grelhado com legumes _____	R\$ 45,00	R\$ 88,00	R\$ 132,00		
Robalo à belmonier _____	R\$ 49,00	R\$ 96,00	R\$ 144,00		
Camarão à grega _____	R\$ 53,00	R\$ 104,00	R\$ 156,00		
Moqueca de robalo _____	-	R\$ 128,00	R\$ 189,00		
Caldeirada de robalo _____	-	R\$ 149,00	R\$ 219,00		
Contra file com fritas _____	R\$ 40,00	R\$ 78,00	R\$ 117,00		
Picanha na chapa com fritas _____	R\$ 47,00	R\$ 92,00	R\$ 138,00		
File mignon ao molho madeira _____	R\$ 49,00	R\$ 96,00	R\$ 144,00		
File mignon à parmegiana _____	R\$ 49,00	R\$ 96,00	R\$ 144,00		
Frango à moda da casa _____	R\$ 39,00	R\$ 76,00	R\$ 114,00		

Fonte: Tripadvisor (2023)

Figura 42 – Cardápio 2

**FUNCHAL**  
Gastronomia Portuguesa, desde 2005

**À La Carte**  
*Pratos elaborados, servindo sua família.*

**Moqueca Caiçara** ..... 182.00  
Peixe a escolher: Coção ou Robalo.  
Tempero caiçara, azeite de dendê, leite de coco.  
Acompanha: Arroz, pirão e fritas.

**Peixe ao Molho de Camarão** ..... 189.00  
Pescada branca à milanesa com camarão ao molho  
vermelho, finalizado com camarão selecionado.  
Acompanha: Arroz, pirão e fritas.

**Caldeirada** ..... 198.00  
**com todos os frutos do mar**  
Posta de coção com todos os frutos do mar, azeite de  
dendê e leite de coco.  
Acompanha: Arroz, pirão e fritas.

**Salmão à Portuguesa** ..... 199.00  
Salmão grelhado na manteiga com cogumelo,  
alcaparras e legumes.  
Acompanha: fritas e pirão.

**Picanha Maturada à Moda** ..... 199.00  
Picanha muito macia e saborosa.  
Acompanha: Arroz, fritas, brócolis, cenoura, batata,  
vinagrete e farofa.



**Delivery (13) 98103-8042**  
Deixe seu comentário para que possamos estar constantemente melhorando.

Fonte: Tripadvisor (2023)

## Iguape

Figura 43 – Cardápio 1



Fonte: Tripadvisor (2023)