

## **A RELAÇÃO DO CHARQUE COM A CULTURA GAÚCHA:** Análise de Criação de um Evento Gastronômico do Charque na Cidade de São Borja/RS.

Elias de Quadros Dobler<sup>1</sup>

Charles Grazziotin Silva<sup>2</sup>

**Resumo:** Uma vez que os eventos gastronômicos fortalecem e valorizam a cultura de determinado local, provocando sentimentos atávicos de pertencimento, a elaboração desse trabalho tem por objetivo realizar o estudo da possível criação de um evento gastronômico tendo como tema o charque na cidade de São Borja/RS, uma vez que neste município funcionou um dos primeiros, senão o primeiro, Saladeiro da Província de São Pedro, atualmente Estado do Rio Grande do Sul. A relação do charque com a cultura gaúcha é enorme, inclusive sendo por muitos anos o principal produto da economia e, a sobretaxa na comercialização neste pelo Império a causa da Revolução Farroupilha. A criação de evento gastronômico temático na cidade de São Borja/RS, além contribuir para o desenvolvimento cultural e alimentar local, pode representar um atrativo turístico para o município. Para tanto, foi aplicado um questionário dirigido pesquisando a aceitabilidade do evento e os hábitos alimentares envolvendo o charque. Para elaboração desse trabalho foram adotados métodos de pesquisa bibliográficas e de campo. No método da pesquisa de campo quantitativa por meio da aplicação de um questionário voltado a 82 pessoas inseridos no bairro Paraboi em São Borja/RS. Os resultados da consulta popular apontaram positivamente para a criação de um evento gastronômico envolvendo o charque, reafirmando a relação não somente da gastronomia local, mas o fortalecimento da cultura gaúcha no município.

**Palavras-chave:** Charque; Cultura Regional; Evento Gastronômico.

### **1 INTRODUÇÃO**

O charque foi o produto básico da economia rio-grandense por quase dois séculos. Acompanhavam-no o couro, as gorduras e outros subprodutos da indústria de saladeiril, todos comercializados para consumo nas regiões centro e o norte do Brasil. No ano de 1779 foi instalada às margens do Arroio Pelotas a primeira charqueada em grande escala para exportação, pelo português José Pinto Martins, que já produzia carne-seca no Ceará, usou suas técnicas com o charque também aqui na Província de São Pedro, e que acabou por reforçar o povoamento do solo gaúcho. O charque já era produzido no solo gaúcho, porém sem a comercialização dada às

---

<sup>1</sup> Acadêmico do curso de Tecnologia em Gestão de Turismo do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja.

<sup>2</sup> Docente do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja, Tecnólogo em Administração Hoteleira e Mestre em Turismo.

charqueadas, em menor escala, pelos jesuítas nas reduções, incluso o Saladeiro de São Francisco de Borja, mais tarde pelos charqueadores (gaudérios), e mais adiante pelos tropeiros, estancieiros e militares, estes últimos para consumo próprio, principalmente como processo de conservação da carne que sobrava das carneadas de subsistência (JASKULSKI, 2016).

O charque é produto cárneo obtido por desidratação da carne bovina, através de salga e exposição ao sol, preservando-se por longo tempo, sem refrigeração. É também conhecido como carne seca, carne do sertão ou jabá (CORREIA, BISCONTINI, 2003, p. 01).

Este estudo foi proposto para validar a aceitação de um evento gastronômico temático do charque na cidade de São Borja, como forma de resgatar parte da cultura alimentar do Estado do Rio Grande do Sul. Além da cidade não ofertar nenhum evento gastronômico com o tema charque, sabidamente promotor de divisas e enaltecendo o sentimento de comunidade e pertencimento, a cidade está intimamente ligada com o produto tema, uma vez que o primeiro saladeiro do estado que foi fundado pelos jesuítas dentro do município, às margens do Rio Uruguai, notadamente na extensão com maior calado, o que possibilitava e facilitava a carga de embarcações fluviais. Cabe enaltecer o conhecimento técnico dos padres jesuítas que escolheram tal local, sem os recursos tecnológicos que hoje dispomos (ROQUE, 2016).

O objetivo do trabalho é realizar um estudo sobre a criação de um evento gastronômico do charque na cidade de São Borja/RS, um produto que foi de extrema importância histórica e econômica do Rio Grande do Sul, além de valorizar a cultura alimentar do Estado.

Os objetivos específicos são a confirmação da relação do charque com a cultura alimentar gaúcha nos dias atuais, além de consultar sobre a possível aceitação popular local de evento gastronômico neste tema na cidade de São Borja/RS, bem como a possibilidade deste ser tornado um atrativo turístico para a região.

## **2 DESENVOLVIMENTO**

A origem da carne-seca ou charque (beef jerky em inglês) é tão remota quanto as primeiras formas de vida, já que o contínuo deslocamento das civilizações

antigas obrigava os povos a buscarem uma forma de conservar os alimentos. (SINDICARNE, 2015). No Brasil, o charque foi um dos alimentos mais tradicionais, pois no século XVIII iniciou a produção na região nordeste do país e se desenvolveu no Rio Grande do Sul, como forma conter as dificuldades da perecibilidade da carne, e se tornou um dos principais produtos para economia do Estado em um longo período da história (FERREIRA, 2014). No Rio Grande do Sul no século XVIII a vegetação e pastagem facilitavam a criação de gado em grande escala. Na região nordeste do Brasil, onde já era produzida a carne seca, passava por um período de seca muito forte, o que fez o português José Pinto Martins atravessar o país e chegar ao Sul, trazendo as técnicas usadas no Estado do Ceará, fundar às margens do Arroio Pelotas a primeira Charqueada (SCHREINER, 2015).

Carregado no lombo de mulas, o charque tinha destaque no mercado alimentício interno. Por conta das grandes dificuldades de transporte da época, a conservação dos víveres se tornava uma tarefa muito complicada. Nesse aspecto, o charque levava enorme vantagem por ser um produto que resistia bem ao processo de deterioração da matéria orgânica. Com o aumento dos centros urbanos, principalmente por conta da atividade mineradora, o charque passou a ser produzido em grandes quantidades (SOUSA, 2008, p. 01)

O charque por muito tempo foi o principal produto da economia do Estado do Rio Grande do Sul e a sua produção era baseada na mão escrava. Entre os anos de 1835 à 1845 aconteceu a Revolução Farroupilha cujo principal motivante fora o aumento de impostos taxados pelo Império sobre o charque e o couro, além das compras destes de países platenses. A importação desses países vizinhos para o sustento das tropas do Imperador (alimento apelidado pelos militares como jabá, terceira nomenclatura brasileira para o charque, além de carne seca) usava de mão de obra assalariada, o que incrivelmente apresentava menores custos de produção.

A já instituída elite estancieira, doída pela predileção ao produto externo, lançou-se então ao conflito bélico, contando com a destacada participação do negro escravo. (LEITE, 2015).

A Revolução Farroupilha foi o mais longo conflito armado que ocorreu no continente americano, essa revolta dos sul riograndenses acerca do charque e do couro sendo o charque o principal produto da economia gaúcha da época, se tinha pouco prestígio da parte do governo central e com a concorrência da Argentina na

produção de charque, então proclamaram independência, enfrentando o exército do governo regencial, e mais tarde a invasão das tropas uruguaias. Em 1836 que foi quando os farrapos fizeram muitos escravos entre eles negros pois era maioria da população de Pelotas e a alimentação dos escravos era o charque, visto também que era os escravos que tocavam as charqueadas, então esses escravos com a promessa de liberdade lutaram bravamente contra o império. (JUSTINO, 2008).

Apesar de fazendeiros, charqueadores, homens livres e escravos lutarem lado a lado na Revolução Farroupilha, a extensa maioria dos trabalhadores pastoris e dos escravos jamais possuiu algum ideário político ou social em comum com seus patrões. Os fazendeiros e charqueadores lutaram para ampliar suas riquezas e poder, mas os peões, os pobres e os escravos jamais defenderam seus próprios interesses. Na maioria das vezes, apenas cumpriam as ordens de seus senhores. Mas isso não quer dizer que a revolução, com duração de uma década, não lhes dissesse respeito. Portanto, na Revolução Farroupilha, não estavam em jogo a organização social, o destino dos trabalhadores escravizados, muito menos o acesso à terra dos gaúchos. Existiam algumas contradições nas reivindicações dos fazendeiros e charqueadores, principalmente no que dizia respeito aos impostos, cindindo os farroupilhas em seus objetivos. Ainda, boa parte do grande comércio continuou em mãos de lusitanos (MAESTRI, 2001, apud LUVIZOTTO, 2009, P.66).

A produção do charque no Rio Grande do Sul ela está inserida num contexto social complexo. Por Rio Grande do Sul possuir na época um respeitável rebanho de gado à mais de 100 anos atrás, ovinos e cavalos. E a carne bovina que sempre estava presente na culinária gaúcha, e o charque que fazia parte do hábito de muitas famílias (GAÚCHA ZH, 2016).

No contexto gaúcho, o charque foi o ramo de atividade que maior concentração de riqueza gerou, mas mesmo assim a problemática que se configurou foi a da concorrência platina, que se estabeleceu de forma crucial pela defrontação dos dois tipos distintos de organização do trabalho: a economia mercantil de base escravocrata da charqueada gaúcha e a assalariada do saladeiro platino. (PESAVENTO. 1979, p.199, apud AQUIRRE, 2016, p. 50).

O charque é um produto típico do Rio Grande Do Sul. Todo gaúcho tradicionalista possui ao menos um pedaço de charque em sua casa. As carreteadas foram o meio mais eficiente de povoação do RS, além de ter aberto muitos caminhos. Atravessando distâncias o carreteiro deixava sua família e sua querência,

levava seu fiambre, contendo charque na mala de garupa. Era o alimento proteico mais adequado para vencer distâncias que não acabavam mais. Do charque pode ser feito pratos típicos gaúchos, como o arroz-de-carreteiro, charque desfiado, charque macarrão, no feijão ( NUNES, 2021).

O charque não é somente uma comida típica do Rio Grande do Sul onde há essa questão cultural consolidada, mas também do Brasil. Atualmente no país estima-se que o charque seja um dos produtos cárneos industrializados mais consumidos, em especial nas regiões mais remotas, e recentemente, a valorização do charque por chefes de cozinha faz com que seja aceito em diversas regiões do país (CEPEA, 2018).

## **2.1 O charque na Região das Missões**

O charque já era a muito tempo produzido no Rio Grande do Sul bem antes da primeira charqueada no rio pelotas, porém era um produto sem comercialização sua produção era de pequena escala feita pelos jesuítas, nas reduções, os charqueadores (gaudérios), os tropeiros, os estancieiros e os militares também faziam o charque, mas tudo era para seus consumos, como processo de conservação da carne que sobrava das carneadas (JASKULSKI, 2016).

Sabe-se que o gado que ocupava as terras do Rio Grande do Sul partiu do Padre Jesuíta Cristovão de Mendonça, ele introduziu o gado na região das missões em 1634, o objetivo era a alimentação pois nessa região havia muitos índios guaranis e que eram convertidos por grupos religiosos, em 1641 os bandeirantes paulistas invadem a região e expulsão os jesuítas, nessa fuga o gado que estava com os padres se espalha pelo estado do Rio Grande do Sul virando um gado selvagem, em 1682 os jesuítas retornam e fundam o primeiro núcleo urbano São Francisco de Borja, aproveitando que os bandeirantes estavam preocupados com extrações de riquezas (PACIEVITCH, 2019).

Os espaços que os jesuítas ocupavam eram urbanos e rurais, e os espaços rurais era onde se encontrava as suas chácaras, vacarias e estâncias que se baseava na agricultura e na criação de animais. Nas proximidades das vacarias era onde se tinha a produção do charque para o consumo interno das comunidades

missioneiras (SANTOS, 2012). O charque produzido pelos changueadores<sup>3</sup> e jesuítas e outros habitantes, era produto caseiro, tendo pouca intenção comercial nessa época (MARQUES, 1990, apud SAGRILO, 2015, p. 26).

O Pampa Gaúcho – região localizada ao sul da bacia platina, que abrange as fronteiras entre Argentina, Brasil e Uruguai –, desde a sua descoberta no século XVI, se mostrou uma região potencialmente propensa ao exercício de atividades agropastoris. O gado bovino, inserido por espanhóis no século XVII, adaptou-se ao bioma do Pampa Gaúcho e tornou-se base para o principal setor econômico da região: a pecuária. Das disputas coloniais, ao pós-independência dos três países, a pecuária bovina foi um dos principais eixos econômicos ao longo de quatro séculos de existência no Cone Sul (AGUIRRE, 2016, p. 09).

## **2.2 QUAL A RELEVÂNCIA DE UM EVENTO GASTRONÔMICO DO CHARQUE NA CIDADE DE SÃO BORJA?**

São Borja é um município brasileiro, situado no oeste do Estado do Rio Grande do Sul, localizado às margens do rio Uruguai, que separa São Borja da cidade de Santo Tomé, na Argentina ( TRINDADE, 2012). São Borja foi a primeira redução jesuítica criada pelo padre jesuíta Francisco Garcia em 1682, e era um povoado que em 1707 já contava com 2.814 habitantes (SANTOS, 2012). Todas as cidades têm sua história, e a de São Borja está relacionada aos primórdios do que hoje se conhece por território gaúcho (CORREIA e CORREIA, 2017).

São Borja é considerada uma cidade turística pela sua origem e evolução histórica, na qual destaca-se o cenário político e cultural com sua vertente histórico-cultural ligada à herança missioneira e à trajetória dos presidentes Getúlio Dornelles Vargas e João Vicente Goulart além de outros potenciais como a gastronomia local, o Festival da Barranca, o Carnaval e seus vários eventos, a Trilha da Lua Cheia, a Fenaoste, as procissões e demais eventos religiosos e as comemorações e desfiles farroupilhas, tendo como referência emblemática e destaque nacional o status de Capital do Fandango (NOGUEIRA E SILVA, 2018, p. 01).

Para a valorização do local do turismo e dessa parte cultural e histórica, um evento gastronômico do charque é de extrema importância para São Borja/RS, pois os eventos de base gastronômicas eles tendem a ser importante para a economia do

---

<sup>3</sup> Changueadores Indivíduos campeiros com práticas de campo, que prestavam serviços para os portugueses, esse serviço consiste na retirada do couro dos animais chimarrão que existiam na região, eram indivíduos brancos em sua maioria espanhóis mas também existiam portugueses índios e mestiços ( LOPES, 2013).

município para que o turismo se desenvolva e a cidade tenha um reconhecimento cultural e histórico no que, valoriza a culinária local, os eventos gastronômicos na maioria das vezes tem uma identidade cultural associado a tradições, costumes crenças e história onde a localidade está inserida e trará reconhecimento a cidade (GONZAGA, 2018). Para ter um entendimento melhor segundo (BIZERRA, et.al, 2014) os eventos gastronômicos trazem benefícios a vários setores, e sempre ocorrem com determinado produto, eles tendem ser mais valorizados por turistas quando o prato ou o produto que será servido faz parte da cultura e tradição da região, onde se tem um contexto histórico daquele prato ou produto, pois a gastronomia representada em eventos de um produto ela gera um interesse turístico, pois faz participar e desperta o interesse de se integrar a costumes da desta, o que gera a valorização e a expressividade de uma cultura e um povo.

As culturas gastronômicas das regiões são demonstradas através de eventos e festas tradicionais. Nessas manifestações culturais, a culinária, de forma especial, é reveladora de traços que vêm de épocas passadas, nota-se claramente a presença da história e geografia do local ( SANTOS,2018, p. 125).

Segundo ( Duval, et.al., 2017) no caso de São Borja/RS dos alimentos que compõem da herança missioneira e que são consumidos nos estabelecimentos locais está o carreteiro de charque, o ensopado de mandioca e o tradicional churrasco. São Borja/RS vem de tempos com a contribuição cultural e econômica para o estado do Rio Grande do Sul, a pecuária que na época era usada na fabricação do charque, o município na época teve essa contribuição do país e estado com a introdução do gado no pampa gaúcho, os jesuítas ensinavam técnicas para os índios de agricultura e culinárias os índios marcaram a cultura gastronômica do local além da produção as técnicas na produção do charque e de outros produtos. Em 1801 até por volta de 1940 na época do tropeirismo, a base econômica de São Borja/RS era a pecuária, a sua história econômica está relacionada a criação de gado. Nesse período, o núcleo e matriz social era a Estância, onde as tropas eram criadas e então levadas até as charqueadas em Pelotas, Rosário do Sul e Santana do Livramento. Nos anos de 1886 até 1888 o comércio do charque só crescia com as exportações e utilizava-se a navegação pelo Rio Uruguai, e em 1920 que então se instala no município a primeira empresa saladeira na fabricação do charque que



se tinha pelo nome Saladeiro Alto Uruguai, que beneficiava a carne bovina fazendo a salga e assim resultando o charque (Roque, et.al, 2016). Seguindo esses passos de identidade cultural e expressão histórica do local os eventos gastronômicos, tem a finalidade de resgatar culturalmente essa identidade histórica segundo Woodward (2000):

[...] Aquilo que comemos pode nos dizer muito sobre quem somos e sobre a cultura na qual vivemos. A comida é um meio pelo qual as pessoas podem fazer afirmações sobre si próprias. Ela também pode sugerir mudanças ao longo do tempo bem como entre culturas. [...] o consumo de alimentos pode indicar o quão ricas ou cosmopolitas as pessoas são, vem como sua posição religiosa e étnica. (WOODWARD, 2000, p. 42-43, apud GONÇALVES; THOMAZ, 2019, p.12).

Uma gastronomia missioneira, é um vetor de desenvolvimento social, e a cidade de São Borja é rica culturalmente e é uma das cidades mais importantes da história política brasileira, e levar o nome de “Terra dos Presidentes”, por ser terra onde nasceram os ex-presidentes da República, Getúlio Vargas e João Goulart, e está sepultado o ex-governador do Estado do Rio Grande do Sul e do Rio de Janeiro, Leonel Brizola. E ser a primeira dos Setes Povos das Missões, fundado em 1682 pelos padres Jesuítas. A gastronomia é uma das maiores vertentes para desenvolver o turismo na cidade e trazer o reconhecimento de sua história (ROQUE, 2018).

### **2.3 METODOLOGIA DA PESQUISA**

No início da pesquisa foi buscado elementos bibliográficos sobre o charque, sobre São Borja/RS e o Rio Grande do Sul, e sobre a gastronomia e eventos gastronômicos e a utilização dessas pesquisas foi em revistas, livros e artigos da internet.

Para tal estudo com o tema em mente, buscou-se analisar informações com a aplicação de um questionário junto com 82 pessoas moradores do bairro Paraboi, por limitação do pesquisador, situado no município de São Borja/RS, fazendo um estudo de participação no evento. O período de coleta de dados realizou-se no dia 8 de junho até 18 do mesmo mês do ano de 2021.

A metodologia realizada nesse estudo deu-se por meio da pesquisa de abordagem quali-quantitativa, e uma pesquisa explicativa, explicando a relação do charque com a cultura gaúcha com caráter bibliográfico, e para atingir o objetivo que



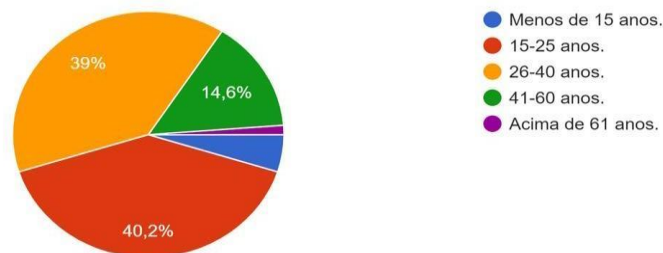
é a realização de um evento gastronômico do charque em São Borja, foi fundamental a pesquisa bibliográfica mostrando essa relação do charque com o a cidade e o estado do Rio Grande do Sul, e com a aplicação do questionário que foi possível saber se o evento teria ou não representatividade na cidade.

### 3 RESULTADOS DA PESQUISA

Antes mesmo de fazer a análise dos dados, é bom lembrar que foi pesquisado dados importantes nesse trabalho, bem como a relação do charque com a cultura gaúcha e como um evento gastronômico do charque pode trazer benefícios para a cidade São Borja/RS, buscando saber a importância de um evento gastronômico do charque para a cidade.

#### Gráfico 1 - Qual a Faixa etária dos entrevistados.

Qual sua idade?  
82 respostas

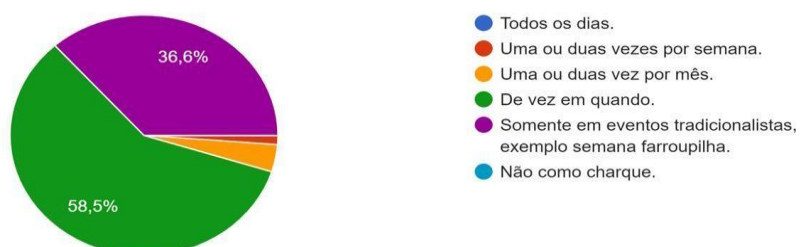


Fonte: Elaboração própria

A faixa etária dos entrevistados, percebe-se a grande maioria composta por pessoas jovens de 15-25 anos chegando ao percentual (40,2%).

#### Gráfico 2 – Você tem costume de consumir charque em suas refeições

Você tem o hábito de consumir o charque em suas refeições?  
82 respostas



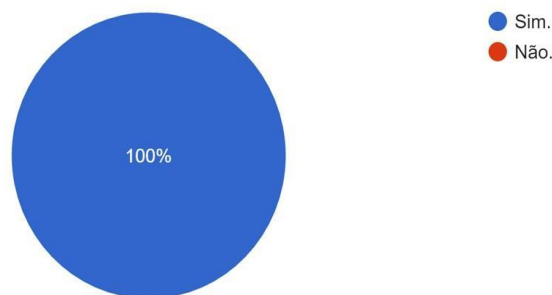
Fonte: Elaboração própria

Para 58,5% alegam comer charque em suas refeições de vez em quando, sendo 36,6% consome esse alimento somente em eventos tradicionalistas, exemplo: Semana Farroupilha.

### **Gráfico 3 – Um Evento gastronômico contribui para o processo de reconhecimento da cultura gaúcha no município de São Borja/RS?**

Um evento gastronômico do charque contribui para o processo de reconhecimento da cultura gaúcha no município de São Borja/RS?

82 respostas



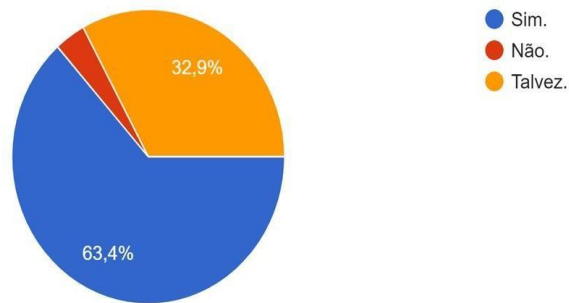
Fonte: Elaboração própria

De acordo com os entrevistados todos acreditam que um evento gastronômico do charque contribui para o processo de reconhecimento da cultura gaúcha no município de São Borja/RS.

### **Gráfico 4 – Você participaria de evento gastronômico na cidade de São Borja/RS**

Você participaria de um evento gastronômico do charque na cidade de São Borja/RS?

82 respostas



Fonte: Elaboração própria

Conforme 63,4% dos que responderam a pesquisa confirma participar do evento gastronômico do charque em São Borja/RS, sendo que para 32,9% demonstra interesse em participar.

### 3.1 ANÁLISE DOS RESULTADOS DA PESQUISA

De acordo com a análise das respostas da aplicação do questionário, dando importância ao objetivo da pesquisa, possibilitou analisar os resultados, tais como pelos gráficos da pesquisa que foi possível demonstrar que um evento gastronômico do charque despertaria interesse dos entrevistados, no qual valorizaria a cultura gaúcha na cidade de São Borja/RS.

Baseado na questão principal do estudo, referente a relação do charque com a cultura gaúcha e a análise de criação de um evento gastronômico do charque, obteve-se as respostas que o charque possui ligação fruto de contexto histórico muito relevante no Estado do Rio Grande do Sul, cuja cidade de São Borja está inserida, e que um evento gastronômico tendo como tema o charque na cidade de São Borja valorizaria a cultura gaúcha na cidade o que traria certo reconhecimento para o município, o que despertaria algum interesse de visitantes.

Dentre os entrevistados 58,5% responderam consumir charque de vez em quando, o que demonstra que é um alimento que faz parte das suas refeições e que confirma não ser necessário nenhum resgate alimentar.

Por fim, dentre a pesquisa do estudo da relação do charque e da cultura gaúcha, da criação do evento gastronômico do charque na cidade de São Borja/RS,

dados do questionário, foi possível perceber que um evento seria importante para a cidade, tanto nos aspectos cultural e histórico, e que até mesmo os mais jovens, ouvidos na pesquisa, manifestaram interesse. Nesse estudo foi possível perceber que São Borja/RS é rica em história e em cultura, e que um evento gastronômico do charque resgataria parte desta identidade.

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Como um evento gastronômico fortalece a cultura local e é uma forma de reconhecimento, através dessa pesquisa, foi possível compreender que um evento gastronômico do charque na cidade de São Borja/RS teria um impacto no município pois influenciaria no reconhecimento da cidade, e fortaleceria a cultura gaúcha e local. É inegável a relação que o charque tem com a cidade de São Borja e com a cultura alimentar e história do Estado do Rio Grande do Sul, facilmente percebível por todos da comunidade são-borjense, incluso os mais jovens.

Quando um evento gastronômico propõe por meio de um alimento essa relação cultural, tende a motivar a comunidade para a participação. Com a construção desse trabalho, afirma-se que um evento gastronômico é mais fácil de ser trabalhado pelos profissionais do turismo e da gastronomia, quando o alimento tema proposto está inserido no hábito alimentar e cultural local.

Por meio desse estudo foi possível analisar o interesse dos entrevistados em participar do evento, e nos permite projetar que este contribuirá para o desenvolvimento e renovação da gastronomia local, motivado pelo enaltecimento do produto tema, além de possivelmente promover o turismo de um lugar.

Por fim espera-se que esse estudo de criação de um evento gastronômico contribua como motivador para a criação deste e de outros futuros, garantindo a relação com a cultura e gastronomia nos municípios gaúcho, e que sejam promotores do turismo local e regional.

## REFERÊNCIAS

AGUIRRE, Marcia Luiza Cruz. **A pecuária e a formação econômica do pampa gaúcho: estudo de caso do Brasil e do Uruguai (1914-1939)**. Santana do Livramento: Unipampa, 2016.

BIZERRA, Carine Camara , CALINO, Carolinne Fortini Dias Rodrigues, SÁ, Marco Aurélio Lima de, COUTINHO, Rhanica Evelise Toledo, GARCIA, Sônia Cardoso Moreira, **O Evento como Ferramenta de Atração e Retenção de Clientes no Setor Gastronômico**, XI Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia, 22, 23 e 24 de outubro de 2014.

CEPEA, Shirley Martins Menezes – Mestre e pesquisadora do Cepea – 15/01 2018, **OPORTUNIDADES PARA O DESENVOLVIMENTO DO MERCADO DE JERKED BEEF NO BRASIL**. Disponível em: <https://www.cepea.esalq.usp.br/br/opinio-ao-cepea/oportunidades-para-o-desenvolvimento-do-mercado-de-jerked-beef-no-brasil.aspx?pagina=2>, Acesso em: 26/05/2021.

CORREIA, Gilvane Belem, CORREIA, João Batista Santana, **SÃO BORJA, A CAPITAL DO FANDANGO NA VISÃO DA INDÚSTRIA CRIATIVA: POTENCIALIDADES E A GERAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO SOCIOECONÔMICO SUSTENTÁVEL**<sup>1</sup>, Encontro Missioneiro de Estudos Interdisciplinares em Culturas, Santo Ângelo Agosto 2017, v.03, ISSN 2447-8865.

CORREIA, Roberta T.P, Biscontini M.B, **Influência da Dessalga e Cozimento Sobre a Composição Química e perfil de Ácidos Graxos de Charque e Jerked Beef**. Universidade Federal do Rio grande do Norte, Depto de Agropecuária, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Depto de Nutrição, Recife-PE, 2002.

DUVAL, Adriana Ruschel, SILVA, Alexia Saner, RAMOS, Maria Isabel Monteiro, VIEIRA, Stephanie, FINAMOR Thaisy Guarda, **A INFLUÊNCIA MISSIONEIRA NO CARDÁPIO DOS PRINCIPAIS RESTAURANTES DE SÃO BORJA**. Universidade Federal do Pampa - Santana do Livramento/RS Anais do 9º SALÃO INTERNACIONAL DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - SIEPE , 2017.

FERREIRA, Mauren De Chiaro Ferreira, **IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NA INDÚSTRIA DE CHARQUE**, 2014, Porto Alegre/RS.

GAÚCHA ZH, 2016, 27/05/2016, **O ciclo do charque no Rio Grande Do Sul**, acesso em 24/05/2021, Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/pioneiro/cultura-e-lazer/memoria/noticia/2016/05/o-ciclo-do-charque-no-rio-grande-do-sul-5811316.html#:~:text=A%20produ%C3%A7%C3%A3o%20de%20charque%20no,%20h%C3%A1bito%20de%20muitas%20fam%C3%ADlias.>

GONÇALVES, Leonardo Giovane Moreira, THOMAZ, Rosângela Custodio Cortez, **ALIMENTO COMO CULTURA, PATRIMÔNIO, IDENTIDADE E RESISTÊNCIA: OS RESQUÍCIOS DA MEMÓRIA NO FUTURO MUSEU DO ASSENTADO**, 13º Fórum Internacional de Turismo do Iguassu 12, 13 e 14 de Junho de 2019 Foz do Iguaçu – Paraná – Brasil.

GONZAGA, DEUSILENE MARIA ALVES. **Eventos gastronômicos e seus impactos para os empreendimentos do Mercado das Tulhas em São Luís-MA** / DEUSILENE MARIA ALVES GONZAGA. - 2018. 72 f.

JASKULSKI, Ana Luiza , Rio Grande De São Pedro, **História do Rio Grande do Sul**, 2016, Disponível em: <https://historia-do-rio-grande-do-sul.webnode.com/charque>, Acesso em 12/05/2021.

JUSTINO, Guilherme Justino, **Os Escravos que lutaram em troca de liberdade**, reportagem realizada em Abril de 2008, Acesso em 18/05/2021, link <https://www.ufrgs.br/ensinodareportagem/cidades/lanceirosnegros.html>

LEITE, Carlos Roberto Saraiva da Costa, 2015, **O charque gaúcho: escravidão e guerra**, Acesso em 16/05/2021, Disponível em: <https://www.geledes.org.br/o-charque-gaucha-escravidao-e-guerra/>.

LOPES, Cássio Gomes, **Memórias do Pampa - Origem do Gaúcho (Changueadores)**, reportagem realizada em 20/12/2013, acesso em 25/07/2021, link <https://www.youtube.com/watch?v=pyEnTM6qzkU>

LUVIZOTTO, CK. **Cultura gaúcha e separatismo no Rio Grande do Sul** [online]. São Paulo: Editora UNESP; São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009. 93 p. ISBN 978-85-7983-008-2. Available from SciELO Books.

NOQUEIRA e SILVA, 2018, Carmen Regina Dorneles Nogueira , Tanize Damian Pizzuti da Silva, **POLÍTICAS PÚBLICAS, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL: O CASO DO MUNICÍPIO DE SÃO BORJA**, RS, Anais do 10º SALÃO INTERNACIONAL DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - SIEPE Universidade Federal do Pampa | Santana do Livramento, 6 a 8 de novembro de 2018.

NUNES, Márcia Ximenes Nunes, 2021, **Charque, a carne salgada mais consumida pelos gaúchos**. Durante longos anos no RS, o principal produto da sua economia era o charque, Disponível em: <https://agroflorestamazonia.com/noticias-recentes/charque-a-carne-salgada-mais-consumida-pelos-gauchos-durante-longos-anos-no-rs-o-principal-produto-da-sua-economia-era-o-charque/>, Acesso em: 27/05/2021.

PACIEVITCH, Thais Pacievitch, 2019, **História do Rio Grande do Sul**, Info Escola, Disponível em: <https://www.infoescola.com/rio-grande-do-sul/historia-do-rio-grande-do-sul/>, Acesso em 21/05/2021.

ROQUE, Aline Prestes, SARAIVA, Camila Nemitez Oliveira, PEDRON, Flávia de Araújo, FORMMING, Lurdes Marlene Seide, **Gastronomia como vetor de desenvolvimento: um resgate histórico no município de São Borja**, Santa cruz do Sul, 2016, ISSN on-line: 1982-6737 DOI: 10.17058/agora.v18i1.7388.

ROQUE, Aline Prestes, SARAIVA, Camila Nemitez Oliveira, BAGGIO, Daniel Knebel, FORMMING, Lurdes Marlene Seide, **HISTÓRIA, CULTURA E GASTRONOMIA DAS MISSÕES JESUÍTICAS DO RIO GRANDE DO SUL**, TURYDES: Revista sobre Turismo y Desarrollo local sostenible, ISSN-e 1988-5261, Vol. 11, Nº. 25, 2018.

SAGRILO, Lauro Pereira Zago, **Origem E Evolução Da pecúaria De Corte No Rio Grande Do Sul**, 2015. 93 p. Trabalho de Conclusão de Curso. Medicina Veterinária- Universidade Federal Do Rio Grande Do Sul, Porto Alegre, 2015.

SANTOS, Daianna Marques dos, **História da Gastronomia Mundial**, Indaial: UNIASSELVI, 2018. 203 p. : il. ISBN 978-85-515-0150-4.

SANTOS, Fabrício Barroso dos. "**Sete povos das Missões**"; Brasil Escola. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/historiab/povos-das-missoes.htm>. Acesso em 28 de maio de 2021.



SANTOS, HENTGES. Angela Maria de Lima dos, Leila Cristina. **Avaliação FísicoQuímica e Microbiológica de Carne seca (Charque)**. 2015. 52 p. Trabalho de Conclusão de Curso. Tecnologia em Alimentos -Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Medianeira, 2015.

SANTOS, Júlio Ricardo Quevedo dos, 2012, **A regulamentação do trabalho indígena nas Missões Jesuíticas**, Revista Latino-Americana de História Vol. 1, nº. 3–Março de 2012. Edição Especial –Lugares da História do Trabalho.

SCHREINER, CÁTIA, **EDIÇÃO DE DOCUMENTOS E ESTUDO DO VOCABULÁRIO DO CHARQUE NA REGIÃO SUL DO BRASIL: CONTRIBUIÇÃO À HISTÓRIA DO PORTUGUÊS BRASILEIRO: BREVES APONTAMENTOS**, Revista de Letras Norte@mentos Estudos Linguísticos, Sinop, v. 7, n. 14, p. 94-114, jul./dez. 2014.

SINDICARNE, 2015, ARTIGO -17.12.15: **Charque: origem e processo de elaboração**, Acesso em 08/05/2021, link [http://www.sindicarne.com.br/index2.php?option=com\\_content&do\\_pdf=1&id=9717](http://www.sindicarne.com.br/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=9717).

SOUSA, Rainer Gonçalves. "**Charqueadas**"; *Brasil Escola*. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/historiab/charqueadas.htm>. Acesso em 09 de maio de 2021. Link: [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0101-20612003000100009](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612003000100009)

TRINDADE, Fernanda de Magalhães, **Análise da Paisagem Urbana Edificada de São Borja – RS: Potencial Turístico Não Explorado**, Anais do VII Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, 16 e 17 de novembro de 2012, Universidade de Caxias do Sul.

## Apêndice A

### Questionário aplicado no bairro Paraboi em São Borja/RS.

A pesquisa tem por objetivo analisar o interesse da comunidade de São Borja em participar de um evento gastronômico do charque, identificando sobre seu consumo da parte da população, e analisando se o evento do charque traria reconhecimento para cidade, está pesquisa é ligada ao trabalho de conclusão de curso de Gestão de Turismo do Instituto Federal Farroupilha campus São Borja/RS.

Link do questionário:

[https://docs.google.com/forms/d/1mFaA0iMFwfW5AmX4q\\_LUIyVP69y8jAZde0N\\_WYZMfUM/viewform?edit\\_requested=true](https://docs.google.com/forms/d/1mFaA0iMFwfW5AmX4q_LUIyVP69y8jAZde0N_WYZMfUM/viewform?edit_requested=true)

#### 1. Qual sua Idade?

- Menos de 15 anos
- 15 a 25 anos.
- 26 a 40 anos.
- 41 a 60 anos.
- Acima de 60 Anos.

#### 2. Você tem o Hábito de consumir charque em suas refeições?

- Todos os dias.
- Uma ou duas vezes por semana.
- Uma ou duas vezes por mês.
- De vez em quando.
- Somente em eventos tradicionalistas, Exemplo Semana farroupilha.
- Não como charque.

#### 3. Você acredita que um evento gastronômico do charque contribui para o processo de reconhecimento da cultura gaúcha no município de São Borja/RS?

- Sim.
- Não.

#### 4. Você participaria de um evento gastronômico do charque na cidade de São Borja/RS?

- Sim.
- Não.
- Talvez.