



## **CURSO DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO**

### **TCC II**

# **ASPECTOS IMPORTANTES DA GASTRONOMIA MISSIONEIRA PARA O FORTALECIMENTO DO TURISMO DE SÃO BORJA-RS**

Bernarda Rodrigues <sup>1</sup>

Charles Grazziotin Silva <sup>2</sup>

#### **RESUMO:**

O presente trabalho tem por objetivo, buscar a valorização da gastronomia missioneira, através de uma proposta de comidas típicas ao hotel Obino favoreçam o crescimento do turismo gastronômico na cidade de São Borja-RS através de pesquisa bibliográfica e observação. Para isso, foi definido Turismo, Gastronomia e Gastronomia Missioneira. Percebemos que a gastronomia missioneira teve origem com os jesuítas e imigrantes. Através destas definições buscamos fatores que possam proporcionar uma nova visão do turismo gastronômico para a cidade, de maneira que possamos fazer uma integração entre as festas e/ou eventos realizados com a gastronomia. Os alimentos de destaque da região das missões são mandioca; abóbora; peixes; carnes de caças, doces secos entre outros. Assim, sugerimos um cardápio com pratos típicos da região e pratos que utilizem como base os alimentos cultivados e produzidos na região das missões ao hotel Obino, para que possa ser implantado no Restaurante Mercado Café, valorizando a região, tendo como um atrativo diferenciado, servindo como fator turístico para a cidade.

**Expressões-chave:** Turismo; Gastronomia; Missões; São Borja.

#### **ABSTRACT:**

The present work has as main objective, to evaluate the positive factors that favor the growth of gastronomic tourism in the city of São Borja-RS through bibliographical research and observation. For this, Tourism, Gastronomy and Missionary

<sup>1</sup>Acadêmica do Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo.

<sup>2</sup>Professor Orientador

Gastronomy was defined. We realized that missionary cuisine originated with Jesuits and immigrants. Through these definitions we seek factors that can provide a new vision of gastronomic tourism for the city, so that we can make an integration between parties and / or events held with gastronomy. The main foods in the mission region are cassava; pumpkin; fish; game meats, dried sweets and others. Thus, we suggest a menu with typical dishes of the region and dishes that use as a base the food grown and produced in the region of the missions to the Obino hotel, so that it can be implanted in the Restaurante Café Café, valuing the region, having as a differentiated attraction, serving as a tourist factor for the city.

**Key expressions:** Tourism; Gastronomy; Missions; São Borja.

## 1 INTRODUÇÃO

O turismo constitui uma importante atividade econômica de uma região. O ramo da hotelaria é um dos serviços de grande importância para o desenvolvimento do turismo local, deste modo, sendo uma das bases no setor turístico, deve oferecer ao hóspede conforto, comodidade e satisfação. Diante deste contexto de turismo e gastronomia, buscamos a valorização deste ramo, através de uma proposta de comidas típicas ao hotel Obino. Este artigo busca a inserção dos aspectos gastronômicos das Missões como atrativos para alavancar as atividades turística da cidade, em especial o hotel Obino, na cidade de São Borja-RS, local escolhido para a intervenção. O objetivo deste trabalho é mostrar subsídios para a valorização do turismo gastronômico na região, com ênfase na cultura missioneira. Para alcançar esse objetivo, foram estabelecidos os seguintes objetivos específicos: 1. Realizar o levantamento bibliográfico dos alimentos típicos da região das missões; 2. Definir a Gastronomia Missioneira e; 3. Organizar um cardápio sugestivo, evidenciando os alimentos da região para ser proposta ao hotel Obino/ Restaurante Mercado Café.

Este estudo partiu de uma breve observação na rotina do hotel Obino, realizado no estágio proposto pelo curso, partindo de uma inquietação individual. Percebemos que poderia ser sugerido alternativas que valorizassem o estabelecimento através do turismo Gastronômico na cidade. Para isso, partimos para a busca de fundamentação teórica para o embasamento deste estudo. Foram

definidos os temas Turismo e Gastronomia. Na sequência, buscamos conceituar a gastronomia missioneira, na qual foram identificados os alimentos típicos da região das missões. O contexto histórico, social e cultural, é através das comidas típicas que determinadas regiões são conhecidas e valorizadas. Percebemos que a alimentação não é somente uma necessidade natural, ela também envolve a valorização da história da comida de determinada região. Segundo Viera; Marqueto e Tramontine (2016) a comida é uma forma de comunicação, com histórias, construindo narrativas da memória social. A valorização da cultura preserva o contexto histórico da região, tornando identidade do local.

O município de São Borja faz parte da rota missioneira, podendo ser explorada, devido ao potencial turístico, valorizando a gastronomia local. Assim a proposta de intervenção no Hotel Obino, na cidade de São Borja-RS, é através da adaptação da comida missioneira da região, com a sugestão de um cardápio missioneiro, com alimentos cultivados na região das missões. A proposta partiu da avaliação da valorização desse aspecto gastronômico da região missioneira mostrando a importância do turismo gastronômico, baseado na cozinha missioneira. Desta forma, este projeto tem foco na preservação e valorização da gastronomia missioneira.

Para atingir o objetivo da proposta foram realizadas pesquisas bibliográficas para o levantamento e obtenção de dados para a identificação de pratos típicos da região. Buscamos apresentar um cardápio baseado na gastronomia missioneira ao hotel, oferecendo qualidade e diversidade ao cliente, melhorando a competitividade no Restaurante Mercado Café, em anexo ao hotel Obino. Este estudo busca subsídios que sustentem a gastronomia missioneira, com o intuito de contribuir com dados que qualifiquem a região, valorizando a gastronomia regional, mostrando à comunidade em geral, que este ramo pode ser explorado considerando o setor econômico e o turismo local.

Este nicho de mercado, precisamente a gastronomia vem adquirindo um potencial poder de exploração. O ato de alimentar-se deixou de ser uma necessidade inerente do ser humano, e tornou-se em uma experiência turística (OLIVEIRA, 2011). Do ponto de vista do turista, alimentar-se é uma diversão, pois estes, querem experimentar a gastronomia local, tornando-se um atrativo da viagem

(GARCIA; ZOTTIS; BONHO, 2015).

## **2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

### **2.1 Turismo e Gastronomia**

Desde o surgimento da humanidade, o ser humano matou, lutou para sobreviver e vem se deslocando em busca de melhores condições de vida. Aprendeu a caçar, plantar, colher e cozinhar seus alimentos. Atualmente, nos deslocamos para lugares diferentes, seja por motivos de lazer e/ou trabalho e, na busca de maiores prazeres culinários, interagimos socialmente, estabelecendo contatos culturais com novas culturas. Desta forma, a gastronomia faz parte do conceito turístico de determinada região, indo de encontro com a ideia de Barreto (2002) afirmando que a atividade turística é um fenômeno social que consiste no deslocamento voluntário e temporário por motivos de recreação, descanso, cultura ou saúde, gerando múltiplas inter-relações de importância social, econômica e cultural para determinada região.

A gastronomia é um dos principais atrativos do ramo do Turismo, basta sabermos explorar esse nicho de mercado. Essa união do turismo e da gastronomia é chamada de turismo gastronômico. Dessa maneira, o presente trabalho é uma pesquisa de natureza fenomenológica, pois se concentra nas características do turismo gastronômico na cidade de São Borja-RS. Sua função principal será descrever os traços peculiares das interações sociais promovidas pela gastronomia, e sua ligação com o turismo da cidade. Dentro do turismo há vários segmentos, porém para trazer benefício à comunidade a qual a mesma encontra-se inserida é necessário que sejam trabalhados em conjunto com outros elementos básicos. Ou seja, deve atender as ofertas, exemplo, atrativos, equipamentos, bens, serviços, lazer, hospedagem e alimentação (FREUD, 2011).

Conforme Freud (2011), o maior desafio de um estabelecimento prestador de serviços é garantir o retorno do cliente ao local. Isso só ocorrerá se diversos fatores estiverem interligados e agirem simultaneamente, atendendo as expectativas do consumidor. Algumas pessoas visitam determinadas regiões em busca de uma gastronomia alternativa. E é nesse contexto que o turismo gastronômico, se desenvolve no meio turístico, pois as pessoas têm demonstrado mais interesse em

viajar, para conhecer países, estados e culturas diferentes, movimentando assim o mercado turístico e conseqüentemente impulsionando a economia, e claro que como parte de uma experiência turística completa, a gastronomia tem que se fazer presente, pois representa uma fatia importante do turismo.

O turismo gastronômico é uma realidade e, devemos saber desenvolver todo o potencial do estabelecimento, explorando novas possibilidades para o turismo voltada para as características regionais segundo Azambuja (2001). Observamos que na cultura gastronômica, nos alimentamos conforme a região na qual estamos inseridos. Os turistas, buscam satisfazer suas curiosidades, sobre determinada região, e a gastronomia é um ramo muito apreciado. Na ideia do autor, a gastronomia está ligada ao prazer. Assim, movidos pela curiosidade, dispostos a experimentar coisas diferenciadas, fora do nosso cotidiano, saciando nosso prazer e curiosidade.

É na pré-história que se iniciam as relações entre a transformação do alimento e os conseqüentes desdobramentos históricos do processo de evolução do ser humano. Foi nesse período que, o homem tinha seu hábito alimentar determinado por alimentos provenientes de atividades predatórias como a caça, a pesca e a coleta. O consumo destes alimentos coletados e caçados era sempre em seu estado natural, o que fazia daqueles uma alimentação extremamente difícil para o processamento do organismo graças às características dos alimentos conforme Furlan (2016).

A alimentação é uma necessidade do ser humano. O ser se alimenta para sobreviver. Enxergamos ao longo da história as diversas alterações na relação entre homem e alimentos, como suas preferências, hábitos, métodos, moldando a história ao longo dos anos até os padrões atuais (COLLAÇO, 2013). O alimento proporcionou ao homem um processo de evolução constante que engloba desde a transformação das características físicas do indivíduo até mudanças nas estruturas organizacionais e socioeconômicas.

Com a evolução do domínio do fogo, o homem desenvolveu utensílios para caça e o cozimento dos alimentos. Até o período Neolítico, estes utensílios eram rudimentares, a base de pedras e madeira, mas davam o primeiro indício da utilização de técnicas e equipamentos para o domínio da transformação do alimento.

Neste período também há dois fatores importantes: a agricultura e a domesticação dos animais. Estes fatores possibilitaram a transformação das características do grupo, gerando rearranjos nas suas estruturas sociais de organização, dividindo o trabalho entre homens e mulheres, para caça e plantio, que antes era realizado por todo o grupo durante a caça e a coleta, de modo que “os padrões alimentares humanos são resultantes da relação dos homens entre si e com a natureza” (DIEZ-GARCIA e CASTRO, 2011, pág. 92). Segundo o autor, notava-se uma clara alteração da economia de subsistência para uma economia de mercado, na qual havia uma presença muito grande da força de trabalho feminina nas fábricas. Assim surgia um novo modelo de economia, baseado no capital e no comércio, uma nova estrutura de produção, a grande presença de mão de obra feminina nas organizações e a expansão dos centros urbanos, há o nascimento do que é chamado de indústria da alimentação, que engloba desde restaurantes familiares até multinacionais de processamento de alimentos. Estas mudanças possibilitam a busca por novos equipamentos que otimizem o serviço na cozinha, promovendo rearranjos dos centros de produção de alimentos e de consumo, desenvolvimento do transporte, comércio e logística mundiais.

O homem descobre no alimento, além de uma fonte de energia necessária para sua sobrevivência, um prazer (FREEDMAN, 2009). É nesta relação de necessidade e satisfação que o homem, como ser dotado de inteligência e habilidade, racionaliza sua relação com o alimento e passa a utilizá-lo de diferentes formas, buscando adequá-lo às suas necessidades e desejos pontuais. Toda esta relação é influenciada por aspectos regionais e tecnológicos, de modo que o conhecimento tecnológico foi adquirido e acumulado de modo empírico e rudimentar, durante muito tempo, sem que houvesse qualquer base científica (FREEDMAN, 2009). Segundo o autor, essa tendência ficou evidenciada no período pós-guerra, a partir de 1945, quando os esforços tecnológicos para a guerra foram direcionados à reconstrução dos países e, ao desenvolvimento de melhoramentos para dia a dia nas casas, indústrias e campo. Assim, fazemos com que o domínio sobre a tecnologia passe a proporcionar meios pelos quais a vida cotidiana se ligue diretamente à ciência.

Com todas essas tendências, surgiram as geladeiras, congeladores, fornos micro-ondas, fornos elétricos, máquinas de vácuo, entre outros utensílios. Também

são criados maquinários mais modernos ainda e novas técnicas, preocupando-se com a qualidade do alimento preparado em série. O modo de alimentação evoluiu passando a existir novas maneiras de alimentação como os *fast-foods* e alimentos processados, com uma adaptação do mercado às necessidades das pessoas. Observa-se na obra de Belasco (2009) relatos específicos e relevantes sobre hábitos alimentares, características da indústria da alimentação e perspectivas do futuro da alimentação.

O desenvolvimento de novas tecnologias para a cozinha acompanha a evolução tecnológica mundial. Notamos um grande salto evolutivo nestes meios a partir da segunda guerra mundial, adaptando aos novos usos as tecnologias anteriormente desenvolvidas, resultando em novos produtos. É possível assim enxergar a trajetória do homem e da tecnologia aplicada às transformações dos alimentos. Inicialmente as mudanças aconteceram de modo a transformar alguns padrões individuais e coletivos de comportamento, variando com cada momento histórico. Mas esta relação torna-se mais relevante a partir do período em que há uma intensificação das relações de produção oriundas da industrialização (FURLAN, 2016). Com toda essa evolução tecnológica percebemos que, uma tarefa diária de alimentação tanto para sobrevivência quanto para deleite, o homem aplica conhecimentos tecnológicos desenvolvidos tacitamente ou por meio de estudos. Desde simples utensílios de corte a sofisticados equipamentos, todos eles são o exemplo da relação do homem com seu meio, da forma como o homem transforma seu entorno para sua sobrevivência e conforto.

### **2.1.1 Gastronomia Missioneira**

A gastronomia tem um vasto segmento, como por exemplo a cozinha italiana, comida japonesa e outras variedades; assim como a gastronomia missioneira. Conforme Vieira; Marqueto; Tramontini (2016, pág. 111),

“a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica e está relacionada às tradições e modo de viver das populações. É representada com um espaço de autorrepresentação e de comunicação. Na cozinha estão estabelecidos os vínculos familiares e com os amigos. Não apenas é instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas. Bem mais do que a palavra, a comida auxilia na intermediação entre diferentes culturas, abrindo os conhecimentos culinários a todas as formas de invenções”.

Ainda conforme Vieira; Marqueto; Tramontini (2016), no contexto histórico, social e cultural da cozinha, é considerada espaço de saberes e sabores da gastronomia missioneira. Baseado em evidências culturais e ideias dos autores, percebemos que as matriarcas são detentoras de conhecimentos da cultura alimentar, sendo transferidos entre as gerações. Percebemos o uso do fogão a lenha, uso de panelas de barro e ferro e outros utensílios (VIEIRA; MARQUETO; TRAMONTINI, 2016). Conforme as autoras, percebemos que a alimentação envolve a valorização da história da comida, dos alimentos, utensílios e tudo que envolva a preparação da refeição. A comida é uma forma de comunicação, podendo contar histórias e construir narrativas da memória social familiar e/ou sociedade. Dessa forma, tudo o que envolve o ato de cozinhar e os conhecimentos são saberes que contribuem para a preservação e promoção da cultura. Ressalta ainda que a história da gastronomia no Brasil teve início com a chegada dos portugueses e os primeiros contatos com os índios, que já possuíam cultura própria diferenciada dos portugueses, na qual ocorreu uma mescla de tradições e culturas. Esses fatos ocorreram nas reduções indígenas situadas no Rio Grande do Sul. Com isso vieram hábitos alimentares que favoreceram a construção da identidade gastronômica da região.

Conforme Oliveira (2005) os alimentos cultivados nas reduções eram cultivados pelos próprios moradores, com uma culinária baseada em milho, mandioca, batata-doce, abóbora, feijão, abóboras, morangas, amendoim, peixes, aves e frutas silvestres. Com a chegada dos espanhóis jesuítas veio o cultivo das videiras, a elaboração do vinho, introdução do sal na cozinha, cultivo de pomares e hortas. Através dos espanhóis também que surgiram as cerimônias religiosas (corpo de cristo). Dos portugueses, herdamos a cana-de-açúcar e seus derivados. Com os alemães veio a carne suína, chucrute, as cucas, chocolates, bolachas e tortas. Com os italianos as massas e os preparos com carne de galinha.

Atualmente são consumidos diversos pratos típicos nas Missões já com influências das comidas típicas dos gaúchos, como o churrasco no espeto na churrasqueira ou na vala no chão, acompanhados de mandioca cozida ou farinha de mandioca, arroz carreteiro, arroz de china pobre, quibebe, arroz com galinha trigo com carne de porco, doce de abóbora, ambrosia, cuscuz missioneiro, cocadinha de mamão do mato e doce de pau. Um hábito marcante é o consumo da erva mate, na

qual surgiu o chimarrão ou mate, bebida tradicional dos gaúchos (OLIVEIRA, 2011).

### **3 METOLOGIA DA PESQUISA**

Para o desenvolvimento deste trabalho foi realizado levantamento bibliográfico, no qual foram consultados livros, artigos científicos, monografias, dissertações e sites relacionados a atividade turística, gastronomia e a hotelaria e conversas com moradores de São Borja. Houve também uma visita técnica para a observação da rotina diária do hotel Obino. A proposta de intervenção na relação entre o turismo e a gastronomia emerge a busca do conhecimento sobre novas culturas, sabores e saberes, uma vez que os turistas buscam novas experiências degustando diferentes pratos e bebidas (CÓRNER, 2005).

Esse estudo utilizou o conhecimento científico, empírico e tecnológico, conforme Cervo e Bervian (2002). O conhecimento científico, é o conhecimento real e sistemático, próximo ao exato, procura conhecer além do fenômeno em si, as causas e leis. Por meio da classificação, comparação, aplicação dos métodos, análise e síntese, o pesquisador extrai do contexto social, ou do universo, princípios leis que estruturam um conhecimento rigorosamente válido e universal. Neste, são realizados questionamentos e procuradas explicações sobre os fatos, através de procedimentos que possam levar ao resultado com comprovação. Não é considerado algo pronto, acabado e definitivo, busca constantemente explicações, soluções, revisões e reavaliações de seus resultados, pois segundo Cervo e Bervian (2002), a ciência é um processo em construção. O conhecimento empírico, é o conhecimento popular, guiado pelo que adquirimos na vida cotidiana, servindo-nos da experiência do outro, às vezes ensinando, às vezes aprendendo, num processo intenso de interação humana e social. É assistemático, está relacionado com as crenças e os valores, faz parte de antigas tradições.

Com a proposta relacionando turismo e gastronomia, emergimos na busca do conhecimento sobre novas culturas, sabores e saberes, uma vez que os turistas buscam novas experiências, degustando diferentes pratos e bebidas (CÓRNER, 2006). Esta pesquisa caracterizou-se como exploratória e qualitativa. Este tipo de pesquisa tem a finalidade de desenvolver ideias, com o aporte teórico (GIL, 2006). A parte qualitativa buscou crenças e valores dos mais antigos, aprofundando

os conhecimentos dos moradores da região. Desta forma foram estruturados e organizados os dados coletados. Com isso percebemos a necessidade de intervir no turismo gastronômico do município. Assim, buscamos intervir através de um cardápio sugestivo para aumentar o fluxo de consumidores no Mercado Café, através da implementação de novos pratos típicos no cardápio do hotel, com base nos alimentos referenciados como missioneiros.

#### **4 RESULTADOS DA PESQUISA**

Conforme visto na revisão bibliográfica, a gastronomia é considerada um atrativo turístico, pois nos alimentar é uma necessidade básica e, constitui um dos eixos do turismo cultural, viabilizando e universalizando a troca humana e o convívio entre as culturas, costumes e hábitos, onde ela é uma das manifestações culturais mais expressivas, porque com ela vêm juntos traços religiosos, étnicos, sociais. A presença do turismo, neste caso funciona como opção de preservação a medida que oferece para visitação os locais mais impregnados da cultura e facilitando a preservação de seus locais. Com todas as informações coletadas, percebemos que a gastronomia da região tem um alto potencial de exploração, onde podem ser explorados atrativos culturais baseados nas Missões.

A valorização da gastronomia missioneira permeia pela história desde a chegada dos Jesuítas nas missões até os dias atuais. O turismo das missões tem alto poder de impacto na economia local. Percebemos ainda que há outros que devem ser explorados. A valorização dos aspectos gastronômicos ainda e pouco explorada no município. A gastronomia missioneira é baseada em alimentos que são típicos da região, e que são fáceis de encontrar. Ainda que o prato seja preparado de forma simples, possui significados da cultura, lhes dando caracteres diferenciados: utilização de alimentos regionais, o aroma, o cheiro, a textura, a composição no modo de servir e principalmente o sabor (SILVA; RIECK, 2016).

O município de São Borja, situada na rota das Missões apresenta um potencial turístico a ser explorado, valorizando a gastronomia típica da região. A proposta de intervenção, surgiu apartir do estágio realizado no hotel, na qual o hotel possui em anexo o restaurante Mercado Café, com alto potencial de exploração. Com base nas informações coletadas, sugerimos um cardápio adaptado, que é

baseado na gastronomia missioneira, para ser sugerida ao Hotel Obino/ Mercado Café. Este é um cardápio sugestivo, no qual podem ser adaptadas conforme a proposta realizada ao hotel. A proposta é que a empresa conheça esses pratos típicos e perceba que pode ser um diferencial para a rede.

Entrada:

1. Cuscuz missioneiro (milho verde ralado)
2. Iscas de traíra
3. Bolinho frito de mandioca e linguiça

Prato Principal:

- 4 Quibebe(abóbora)
- 5 Carreteiro
- 6 Arroz de china pobre (linguiça)
- 7 Mexido de farinha de mandioca com charque
- 8 Maionese de mandioca
- 9 Marreca ao molho agridoce (mel)
- 10 Escondidinho de mandioca
- 11 Batata-doce cozida
- 12 MIX de salada verde

Sobremesa:

1. Ambrosia
2. Arroz-doce
3. Doces secos
4. Musse de araçá
5. Doce de mamão do mato

## 6. Pudim Getúlio Vargas

### Bebidas:

1. Limonada
2. Suco de goiaba
3. Chá gelado de erva mate

Com esse estudo, almejamos por parte dos gestores do Município (Secretaria da Cultura e Turismo) um olhar diferenciado para o aspecto gastronômico do município baseado na gastronomia missioneira, que pode ser explorado, visando alavancar o turismo de nossa cidade e região, como ocorre pelo município ser conhecido pelas feiras, festas típicas (temáticas) assim como ocorre na época da semana farroupilha, na qual São Borja é conhecida como a Capital do Fandango.

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Atualmente, valoriza-se muito o turismo como uma das melhores alternativas de desenvolvimento econômico de municípios, estados e nações, enfatizando potencial de crescimento do setor. A gastronomia típica deve ser valorizada, principalmente, sob a ótica do turismo no sentido de proporcionar ao visitante uma oportunidade de contato não apenas na questão da saciedade da fome, como também, a degustação das tradições locais, como ocorre em festas temáticas, como a Fena Doce, ou as famosas cucas alemãs.

O Turismo funciona como motor da economia, agregando valor ao setor. O Turismo deve proporcionar a satisfação, felicidade e qualidade de vida aos turistas. A satisfação é a peça chave para o retorno e valorização da cidade. O Turismo gastronômico consiste no deslocamento de pessoas, motivados pelas práticas gastronômicas através da oferta de alimentos e bebidas típicas e diferenciadas.

A maneira de alimentação torna-se um patrimônio cultural importante para a atividade turística de determinada região. Os eventos gastronômicos podem ser utilizados como atrativos turísticos, visando a valorização das características

culturais da cidade. A diversidade regional gastronômica constituem um rico patrimônio cultural, com alto potencial turístico. Os atrativos gastronômicos podem favorecer o crescimento da cidade, fazendo com que, a população local, perceba a atração turística da região, valorizando a cultura, que por vezes menospreza cultura da sua própria cidade. A atividade turística é uma prática socioeconômica que tem na gastronomia uma ferramenta de grande valia para o desenvolvimento de determinada localidade, basta um olhar crítico a respeito, por parte dos gestores e empreendedores.

Este projeto que envolve Turismo e Gastronomia, mostra a variedade de sabores que são produzidos aqui mesmo na região, oportunizando a população conhecer esses pratos típicos e que valorizam a cidade, através da contribuição para a qualificação da gastronomia regional como atrativo turístico cultural em São Borja. Este projeto oportunizará, ao público, um melhor conhecimento sobre a variedade gastronômica desta região, como patrimônio cultural da cidade.

## REFERÊNCIAS

AZAMBUJA, M. A gastronomia como produto turístico. In: CASTRO GIOVANNI, Antonio Carlos (org). **Turismo urbano**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2001.

BARRETO, Margarita. **Turismo e Legado Cultural**. 3ª edição. Campinas: Papirus, 2002.

BELASCO, W. **O que iremos comer amana? Uma isoria do futuro da alimentação**. São Paulo. Ediora Senac, 2009.

COLLAÇO, Janine H. L. **Gastronomia: a trajetória de uma construção recente**. *Habitus*, vol.11, n.2, p. 203-222, Jul./Dez. 2013.

CORNER, Dolores M. R. A. **Gastronomia como atrativo no turismo cultural**. VI Seminario de Pesquisa em turismo do Mercosul. Universidade Esadual de Sana Cruz, 2005.

DIEZ-GARCIA, Rosa W. e CASTRO, Inês R. R. **A culinária como objeto de estudo**

**e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição.** Ciência & Saúde Coletiva, vol. 16, n. 1, p. 91-98, 2011.

FREUD, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial.** 2.ed Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

FREEDMAN, Paul (Org.); tradução de Anthony Sean Cleaver. **A história do sabor.** – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

FURLAN, Gabriel. **Gastronomia, Histórica e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção.** Contextos da Alimentação: Revisa de Comportamento, Cultura e Sociedade. Vol. 4, n. 2: São Paulo, ISSN 22384200, 206.

GARCIA, R. K. O. ZOTTIS, A. M. BONHA, D. V. A gastronomia e seu uso turístico: a contribuição do projeto de extensão Turismo e Gastronomia: unindo sabores e saberes para a valorização do patrimônio cultural imaterial. Revista Gestão e desenvolvimento. Instituto de Ciências Sociais Aplicadas, Novo Hamburgo, v. 12, n. 2, 2015. ISSN: 2446-6875

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4<sup>a</sup> ed., 8<sup>a</sup> reimpr. São Paulo: Atlas, 2006.

OLIVEIRA, José Roberto de. **A agropecuária nas Missões Jesuítico Guarani entre os anos 1609 e 1768 e sua influência no Contínuo Histórico do Anual Mercosul.** 2º Encontro Missioneiro de Estudos Interdisciplinares em Cultura, v.2, ISSN: 2447-8865; Uri – São Luiz Gonzaga, 2011. Disponível em: [omicult.org/anais/2016/10](http://omicult.org/anais/2016/10)

OLIVEIRA, S. S. **Uma interpretação cultural para o turismo: Patrimônio Adoiano.** Dissertação (Cultura e turismo). Universidade Estadual de Sana Cruz, 2005.

VIEIRA, E. L. MARQUETO, R. M. F. TRAMONTINI, G. **Cozinha, Saberes e Sabores da Gastronomia Missioneira.** Revista Contexto & Saúde. Unijui- Editora Unijui, v. 16,, n. 30, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.21527/2176-7114.2016.30.110-115> Acesso em: 19 de agosto de 2020.