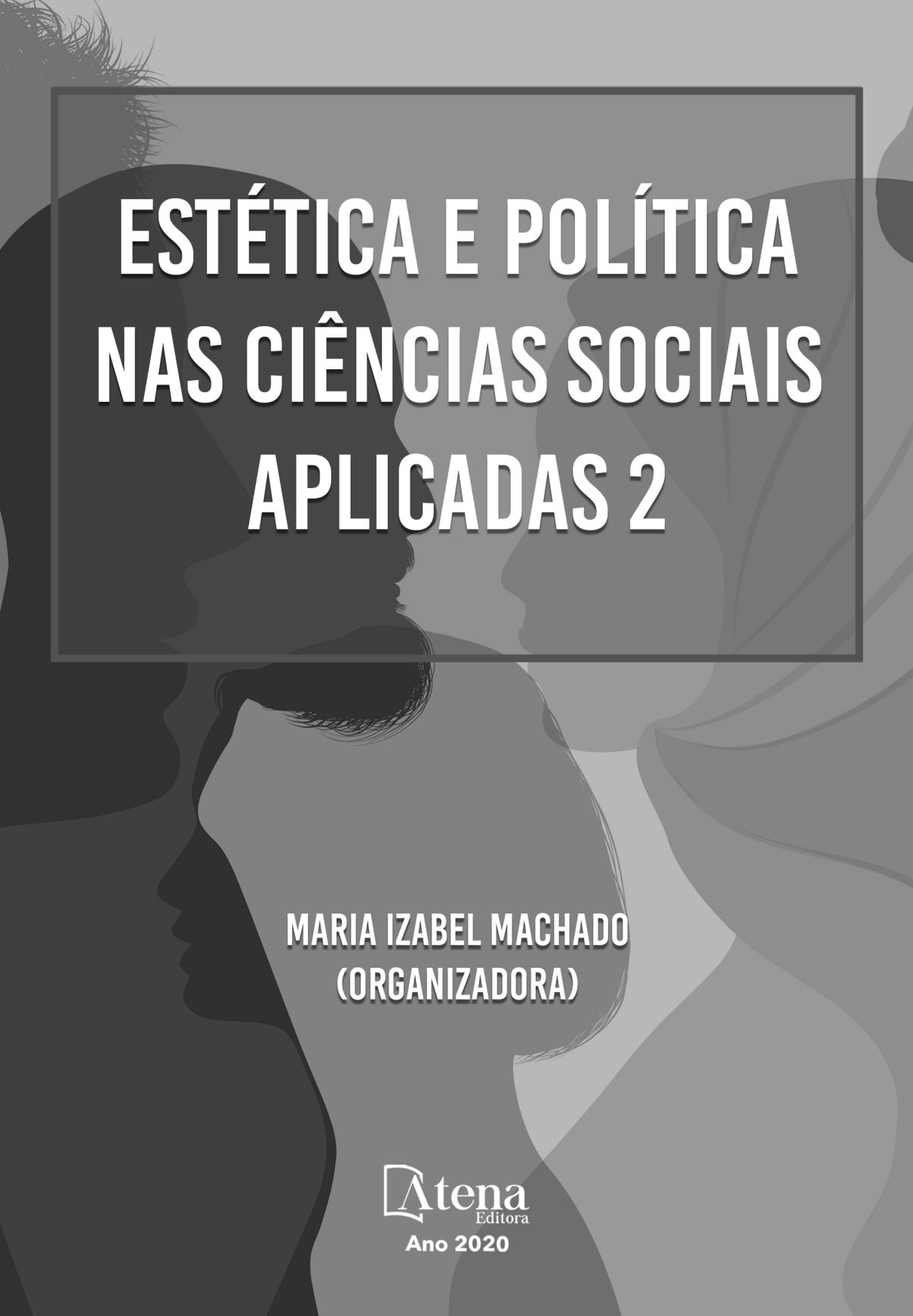


ESTÉTICA E POLÍTICA NAS CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS 2

**MARIA IZABEL MACHADO
(ORGANIZADORA)**

 **Atena**
Editora

Ano 2020



ESTÉTICA E POLÍTICA NAS CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS 2

**MARIA IZABEL MACHADO
(ORGANIZADORA)**

**Atena**
Editora
Ano 2020

Editora Chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Assistentes Editoriais

Natalia Oliveira

Bruno Oliveira

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto Gráfico e Diagramação

Natália Sandrini de Azevedo

Camila Alves de Cremona

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

Imagens da Capa

Shutterstock

Edição de Arte

Luiza Alves Batista

Revisão

Os Autores

2020 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2020 Os autores

Copyright da Edição © 2020 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Prof. Dr. Américo Junior Nunes da Silva – Universidade do Estado da Bahia

Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais

Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília

Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Daniel Richard Sant’Ana – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Dilma Antunes Silva – Universidade Federal de São Paulo
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Elson Ferreira Costa – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Jadson Correia de Oliveira – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas
Profª Drª Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Profª Drª Carla Cristina Bauermann Brasil – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jael Soares Batista – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

- Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília
Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves -Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federaci do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino
Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

- Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Douglas Gonçalves da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profª Drª Érica de Melo Azevedo – Instituto Federal do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Profª Dra. Jéssica Verger Nardeli – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Luciana do Nascimento Mendes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte

Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Priscila Tessmer Scaglioni – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Linguística, Letras e Artes

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Angeli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Profª Drª Carolina Fernandes da Silva Mandaji – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia

Conselho Técnico Científico

Prof. Me. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof. Me. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Prof. Me. Adalto Moreira Braz – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Dr. Adilson Tadeu Basquerote Silva – Universidade para o Desenvolvimento do Alto Vale do Itajaí
Prof. Me. Alexsandro Teixeira Ribeiro – Centro Universitário Internacional
Prof. Me. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Ma. Andréa Cristina Marques de Araújo – Universidade Fernando Pessoa
Profª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Profª Drª Andrezza Miguel da Silva – Faculdade da Amazônia
Profª Ma. Anelisa Mota Gregoleti – Universidade Estadual de Maringá
Profª Ma. Anne Karynne da Silva Barbosa – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Antonio Hot Pereira de Faria – Polícia Militar de Minas Gerais
Prof. Me. Armando Dias Duarte – Universidade Federal de Pernambuco
Profª Ma. Bianca Camargo Martins – UniCesumar
Profª Ma. Carolina Shimomura Nanya – Universidade Federal de São Carlos
Prof. Me. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Ma. Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo
Profª Drª Cláudia Taís Siqueira Cagliari – Centro Universitário Dinâmica das Cataratas
Prof. Me. Clécio Danilo Dias da Silva – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Me. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Profª Ma. Daniela da Silva Rodrigues – Universidade de Brasília
Profª Ma. Daniela Remião de Macedo – Universidade de Lisboa
Profª Ma. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco

Prof. Me. Douglas Santos Mezacas – Universidade Estadual de Goiás
Prof. Me. Edevaldo de Castro Monteiro – Embrapa Agrobiologia
Prof. Me. Eduardo Gomes de Oliveira – Faculdades Unificadas Doctum de Cataguases
Prof. Me. Eduardo Henrique Ferreira – Faculdade Pitágoras de Londrina
Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil
Prof. Me. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita
Prof. Me. Ernane Rosa Martins – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Prof. Me. Euvaldo de Sousa Costa Junior – Prefeitura Municipal de São João do Piauí
Profª Ma. Fabiana Coelho Couto Rocha Corrêa – Centro Universitário Estácio Juiz de Fora
Prof. Me. Felipe da Costa Negrão – Universidade Federal do Amazonas
Profª Drª Germana Ponce de Leon Ramírez – Centro Universitário Adventista de São Paulo
Prof. Me. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária
Prof. Me. Givanildo de Oliveira Santos – Secretaria da Educação de Goiás
Prof. Dr. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná
Prof. Me. Gustavo Krahl – Universidade do Oeste de Santa Catarina
Prof. Me. Helton Rangel Coutinho Junior – Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro
Profª Ma. Isabelle Cerqueira Sousa – Universidade de Fortaleza
Profª Ma. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Me. Javier Antonio Albornoz – University of Miami and Miami Dade College
Prof. Me. Jhonatan da Silva Lima – Universidade Federal do Pará
Prof. Dr. José Carlos da Silva Mendes – Instituto de Psicologia Cognitiva, Desenvolvimento Humano e Social
Prof. Me. Jose Elyton Batista dos Santos – Universidade Federal de Sergipe
Prof. Me. José Luiz Leonardo de Araujo Pimenta – Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria Uruguay
Prof. Me. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
Profª Drª Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás
Profª Ma. Juliana Thaisa Rodrigues Pacheco – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Kamilly Souza do Vale – Núcleo de Pesquisas Fenomenológicas/UFPA
Prof. Dr. Kárpio Márcio de Siqueira – Universidade do Estado da Bahia
Profª Drª Karina de Araújo Dias – Prefeitura Municipal de Florianópolis
Prof. Dr. Lázaro Castro Silva Nascimento – Laboratório de Fenomenologia & Subjetividade/UFPR
Prof. Me. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Ma. Lilian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará
Profª Ma. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ
Profª Drª Lúvia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Lucio Marques Vieira Souza – Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura de Sergipe
Prof. Me. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados
Prof. Dr. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual do Paraná
Prof. Dr. Michel da Costa – Universidade Metropolitana de Santos
Prof. Dr. Marcelo Máximo Purificação – Fundação Integrada Municipal de Ensino Superior

Prof. Me. Marcos Aurelio Alves e Silva – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo

Profª Ma. Maria Elanny Damasceno Silva – Universidade Federal do Ceará

Profª Ma. Marileila Marques Toledo – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

Prof. Me. Ricardo Sérgio da Silva – Universidade Federal de Pernambuco

Profª Ma. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal

Prof. Me. Robson Lucas Soares da Silva – Universidade Federal da Paraíba

Prof. Me. Sebastião André Barbosa Junior – Universidade Federal Rural de Pernambuco

Profª Ma. Silene Ribeiro Miranda Barbosa – Consultoria Brasileira de Ensino, Pesquisa e Extensão

Profª Ma. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo

Prof. Me. Tallys Newton Fernandes de Matos – Faculdade Regional Jaguaribana

Profª Ma. Thatianny Jasmine Castro Martins de Carvalho – Universidade Federal do Piauí

Prof. Me. Tiago Silvio Dedoné – Colégio ECEL Positivo

Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Bibliotecária: Janaina Ramos
Diagramação: Maria Alice Pinheiro
Correção: Mariane Aparecida Freitas
Edição de Arte: Luiza Alves Batista
Revisão: Os Autores
Organizadora: Maria Izabel Machado

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

E79 Estética e política nas ciências sociais aplicadas 2 /
Organizadora Maria Izabel Machado. – Ponta Grossa -
PR: Atena, 2020.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5706-597-6

DOI 10.22533/at.ed.976201811

1. Ciências Sociais Aplicadas. 2. Estética. 3. Política. I.
Machado, Maria Izabel (Organizadora). II. Título.

CDD 300

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

Atena Editora

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

www.atenaeditora.com.br

contato@atenaeditora.com.br

DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos.

APRESENTAÇÃO

A obra “Estética e Política nas Ciências Sociais Aplicadas 2” tem como foco principal apresentar discussões, debates e análises que transitam entre representações, modos de vida, urbanidade e análises socioeconômicas.

O volume abordará de forma categorizada e interdisciplinar trabalhos, pesquisas, relatos de casos e/ou revisões que transitam nos vários caminhos da análise de mídias à estudos de viabilidade empresarial.

O objetivo central foi apresentar de forma categorizada e clara estudos desenvolvidos em diversas instituições de ensino e pesquisa do país, contando ainda com uma colaboração internacional. Em comum aos trabalhos temos a linha condutora de pensar caminhos possíveis no direito, na vida urbana, na viabilidade econômica de empresas e medias cidades.

Temas diversos e interessantes são, deste modo, discutidos aqui com a proposta de fundamentar o conhecimento de acadêmicos, mestres e todos aqueles que de alguma forma se interessam pelo diálogo interdisciplinar no campo das ciências sociais aplicadas.

Deste modo a obra “Estética e Política nas Ciências Sociais Aplicadas 2” apresenta um conjunto interessante de capítulos que contaram com diferentes abordagens metodológicas e um amplo panorama teórico conceitual, oportunizando ainda aos leitores um passeio pelas diversas instituições aqui representadas por seus autores e autoras. Convido então, cada um e cada uma a esse passeio pelas páginas e seus conteúdos.

Maria Izabel Machado

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1..... 1

A VIOLÊNCIA CONTRA CRIANÇAS E ADOLESCENTES A PARTIR DA ABORDAGEM MÍDIÁTICA DO MASSACRE DA CANDELÁRIA

Gisele Ferreira Kravicz

DOI 10.22533/at.ed.9762018111

CAPÍTULO 2..... 10

O CAMPO RELIGIOSO: A IGREJA CATÓLICA E OS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DA REPRESENTAÇÃO

Gisele Ferreira Kravicz

DOI 10.22533/at.ed.9762018112

CAPÍTULO 3..... 21

O CAMPO PEDAGÓGICO E OS SUJEITOS DO ENSINO JURÍDICO: NOVOS PERCURSOS PEDAGÓGICOS PARA O CURSO DE DIREITO

Ana Cristina Tomasini

DOI 10.22533/at.ed.9762018113

CAPÍTULO 4..... 32

GASTRONOMIA TÍPICA: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS POTENCIAIS PARA BUSCA DE REGISTRO EM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IGS)

Fátima Regina Zan

Juliana Rose Jasper

Rosângela Oliveira Soares

Cláudio Gabriel Soares Araújo

Alice Leoti Silva

Carmen Regina Dorneles Nogueira

DOI 10.22533/at.ed.9762018114

CAPÍTULO 5..... 42

CONTROLE E ENRAIZAMENTO SOCIAL DA VIDA ECONÔMICA NA ILHA GRANDE, ANGRA DOS REIS/RJ: UMA ABORDAGEM À LUZ DA SOCIOLOGIA ECONÔMICA

Diná Andrade Lima Ramos

Lamounier Erthal Villela

DOI 10.22533/at.ed.9762018115

CAPÍTULO 6..... 60

TENDÊNCIAS RECENTES DOS ESTUDOS DE CIDADES MÉDIAS NO BRASIL: METROPOLIZAÇÃO DO ESPAÇO NA MICRORREGIÃO DE CONSELHEIRO LAFAIETE, CONGONHAS-MINAS GERAIS

Mariza Ferreira da Silva

DOI 10.22533/at.ed.9762018116

CAPÍTULO 7..... 75

ANÁLISIS CORRELACIONAL ENTRE MIGRACIONES, VALORES Y ESTILOS DE VIDA

Víctor Renobell Santaren

Silvia Fuentes de Frutos

DOI 10.22533/at.ed.9762018117

CAPÍTULO 8..... 93

AVALIAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA DE UMA EMPRESA DO RAMO COMERCIAL

Geovana Aparecida Pires Chagas

Jucilene Nazaré

Elizangela Aparecida Scarpim

João Francisco Morozini

DOI 10.22533/at.ed.9762018118

SOBRE A ORGANIZADORA..... 106

ÍNDICE REMISSIVO..... 107

CAPÍTULO 4

GASTRONOMIA TÍPICA: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS POTENCIAIS PARA BUSCA DE REGISTRO EM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IGS)

Data de aceite: 01/10/2020

Fátima Regina Zan

Instituto Federal Farroupilha - Campus Santo
Ângelo, RS/RS
<http://lattes.cnpq.br/1447161934695275>

Juliana Rose Jasper

Universidade Federal do Pampa, Campus
Jaguarão/RS
<http://lattes.cnpq.br/4729891995613414>

Rosângela Oliveira Soares

Instituto Federal Farroupilha –Campus Júlio de
Castilhos/RS
<https://orcid.org/0000-0003-2197-8932>

Cláudio Gabriel Soares Araújo

Universidade Federal do Pampa, Campus São
Borja/RS
<http://lattes.cnpq.br/3622629234394074>

Alice Leoti Silva

Universidade Federal do Pampa, Campus
Jaguarão/RS
<https://orcid.org/0000-0003-4411-1725>

Carmen Regina Dorneles Nogueira

Universidade Federal do Pampa, Campus São
Borja/RS
<http://lattes.cnpq.br/7476378319243219>

RESUMO: O presente trabalho consta do relato de pesquisa qualitativa que usou como técnicas de coleta de dados, pesquisa documental e bibliográfica. Teve por objetivo central indicar

alternativas para o pedido de certificações de produtos da gastronomia regional, visando fomentar o comércio e o turismo da Região das Missões, localizada no noroeste do Rio Grande do Sul. Considerando que os municípios que a integram tem buscado alternativas para seu desenvolvimento socioeconômico a partir da valorização do seu patrimônio cultural e considerando também, que o processo pela busca de certificação, ao ser iniciado poderá promover o desenvolvimento e a qualificação das agroindústrias familiares da região que produzem e comercializam os produtos acredita-se que a gastronomia típica da região, poderá contribuir com seu desenvolvimento.

PALAVRAS - CHAVE: Indicação Geográfica; Gastronomia Típica; Região das Missões; Desenvolvimento

TYPICAL GASTRONOMY: IDENTIFICATION OF POTENTIAL PRODUCTS FOR THE SEARCHING OF GEOGRAPHICAL INDICATION (IG)

ABSTRACT: This work consists of a qualitative research report that used, desk research and literature review as data collection techniques It had as its main objective to indicate alternatives to the request of regional food product certifications, aiming to foster trade and tourism in the region of the Missions, located in the northwest of Rio Grande do Sul state. Considering that counties that integrate it have sought alternatives to their socio-economic development based on the value of their cultural heritage and also whereas the process for seeking certification as soon as

gets started can promote the development and qualification of family farms of the region that produce and sell the products it is believed that the typical gastronomy of the region will contribute to its development.

KEYWORDS: Geographical Indication; Typical Gastronomy; Missions Region; Development

INTRODUÇÃO

A Região das Missões, localizada no Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul foi habitada por diferentes grupos étnicos, no decorrer de sua história. Dentre eles destacaram-se os índios Guarani que, a partir da colonização espanhola (século XVII), na porção centro-sul da América do Sul, foram “reduzidos” nas chamadas “Reduções Jesuítico-Guarani” que originaram os primeiros núcleos urbanos do Rio Grande do Sul. Em território que hoje constitui o Rio Grande do Sul, a colonização espanhola foi sucedida por portugueses, após a Guerra Guaranítica. Nesta guerra os Guarani foram dizimados e encerrou o período de colonização espanhola na região. Juntamente com os portugueses, na condição de escravos, vieram os negros e implantando as grandes fazendas de criação de gado.

Já no período de 1890 a 1914 a região recebeu levas de imigrantes dentre as quais preponderaram os alemães, os italianos, os poloneses, os russos, os suíços e os pomeranos. Esta corrente imigratória foi conhecida como segunda colonização visto que integrava imigrantes originários da região nordeste do Rio Grande do Sul cujas terras haviam sido colonizadas por imigrantes europeus a partir do período e 1840 a 1874. Seu deslocamento ocorreu em função do grande fracionamento das terras que já não comportavam o sustento das famílias de imigrantes, que eram numerosas. As localidades onde os imigrantes se estabeleceram, passaram a ser identificadas a partir de elementos de sua cultura, especialmente, pela gastronomia típica trazidas de seus países e adaptadas aos produtos cultivados na região.

Apesar de os imigrantes terem se dedicado a pequena agricultura, a região das Missões, por ter optado pelo cultivo do binômio trigo-soja, vem passando nos últimos anos, por sérios problemas econômicos decorrentes de transtornos e perdas ocasionados por mudanças climáticas aliadas às políticas públicas que não atendiam as necessidades dos produtores rurais. Estes fatos contribuíram para o empobrecimento sistêmico, mas principalmente dos produtores da agricultura familiar.

Na busca por possibilidades de novas alternativas para o desenvolvimento regional, a sociedade organizada tenta replicar ações de outras localidades que promoveram a agregação de valor aos produtos dentre as quais se destacam as Indicações Geográficas. Nesse contexto, o presente trabalho tem por objetivo central indicar alternativas para o pedido de certificações de produtos da gastronomia regional, visando fomentar o comércio e o turismo. O estudo justifica-se porque, ao ser iniciado o processo pela busca de certificação promoverá o desenvolvimento e a qualificação das agroindústrias familiares

da região que produzem e comercializam os produtos. Do ponto de vista metodológico, o presente estudo pode ser classificado como um estudo de caso, de natureza qualitativa que usou como técnicas de coleta de dados, pesquisa documental e bibliográfica. A pesquisa bibliográfica foi realizada em livros, sites e revistas publicadas na região.

A pesquisa qualitativa, classificação em que se enquadra o presente trabalho, seguiu um processo de pesquisa que não admite visões isoladas, parceladas, estanques. Ela se desenvolveu em interação dinâmica retroalimentando-se, reformulando-se constantemente, de maneira que, por exemplo, a coleta de dados em determinados momentos passou a ser, também, análise de dados, e esta, em seguida, é veículo para nova busca de informações. Ela assumiu características de um processo simultâneo, não linear (TRIVIÑOS, 1987).

REFERENCIAL TEÓRICO

Mais do que um ato biológico, a alimentação pode ser entendida como um ato social e cultural. Através dela pode-se conhecer traços culturais de um país ou de uma região. Pela alimentação é possível

visualizar e sentir tradições que não são ditas. A alimentação é também memória, opera muito forte no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: o odor, a visão, o sabor e até a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que pertence, por carregar as marcas da cultura. (BARROCO E BARROCO, 2008)

A gastronomia pode ser considerada como um produto da expressão cultural de uma localidade denotando além de cores e sabores, valores de caráter social como religião, etnia e história. Por meio dela hábitos e modos de fazer das sucessivas gerações de uma localidade são perpetuados garantindo a Nesse contexto, a gastronomia constituiu-se em importante atrativo turístico-cultural local que permite incorporar aos agentes da própria comunidade na elaboração dos produtos. Vem sendo incorporada aos novos produtos turísticos orientados a determinados nichos de mercado continuidade de suas tradições e o conhecimento de sua história, hábitos e costumes (BRAZ E VEIGA, 2011). Para Peccini (2013) a gastronomia tem papel fundamental no turismo, podendo por si só promover o deslocamento de pessoas valorizando a identidade do destino escolhido.

GASTRONOMIA TÍPICA

O estudo desenvolveu-se em torno de dois conceitos - tradicional e típico - que merecem ser clarificados. Bernat (1996, p.88), refere que os produtos são tradicionais na medida em que persistem no tempo, sempre se fizeram em determinado lugar e de uma determinada maneira e conservam, em maior ou menor grau, as características que os definem, quanto ao aspecto, textura e sabor. Por sua vez, Ribeiro e Martins (1996, p. 313) afirmam que os produtos tradicionais são únicos pelas suas matérias-primas, pelos

conhecimentos aplicados, bem como pelos usos e práticas de produção, consumo e de distribuição e que na atualidade recebem, entre outras, as denominações de produtos locais, tradicionais, artesanais ou regionais. Nesta perspectiva, os produtos agroalimentares tradicionais são produtos portadores de elevado conteúdo simbólico, associado à ruralidade, à natureza, à nostalgia de um tempo passado, a um desejo de pertença a uma dada região, de enraizamento, de um certo regionalismo, ao prestígio e ao prazer.

Para Bernat, (1996, p. 94), um produto agroalimentar tradicional é muito mais do que um simples alimento. Os símbolos e valores (paisagem, ruralidade, natureza, nostalgia, tradição), a marca, os mitos e fantasmas também alimentam. Para Barberis (1992, p.7), considera como típico um produto que, a partir das estruturas de um território (localização geográfica), uma certa qualidade da matéria-prima (resultante do clima, solo, raças animais e variedades vegetais), certas técnicas de preparação (leais e constantes), desenvolveu, na continuidade da sua tradição, um mercado que mantém, frequentemente, em contato direto o produtor e o consumidor. Nesta óptica, o produto típico terá uma relação especial com o mercado e o seu processo de distribuição assentará em circuitos curtos de comercialização.

A gastronomia típica é aquela que permite representar uma cultura, distinguindo a região da qual é originária pelos alimentos que fazendo parte de seu cardápio. Através do alimento, a gastronomia remete às “lembranças, experiências e emoções vividas, possuindo um valor simbólico, intangível, pois cada um possui diferentes experiências” (CASTRO E SANTOS, 2012, s/p). Para Barroco e Barroco a gastronomia típica se traduz como a arte de comer bem, se relaciona com o turismo e com a história de um povo, adquirindo cada vez maior importância para promover um destino e captar correntes turísticas. Conforme Ignarra (2001) ela é muito valorizada pelos turistas que frequentam restaurantes indicados como representativos de uma cozinha tradicional de um lugar.

Desta forma, observa-se a relação da gastronomia com turismo cultural, principalmente quando a gastronomia for típica, carregando nos alimentos e no modo de preparar os costumes, a identidade e as tradições das comunidades. Assim, para Flandrin e Montanari (1996), as comidas típicas podem ser consideradas como elementos para valorização da cultura regional e da perpetuação da memória culinária das famílias e desta forma, gerar ganhos econômicos para a indústria e para o comércio local. Também Schluter (2003, p. 32) relata que a gastronomia expressa identidade das pessoas e “que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem”. Essa referência cultural pode ser considerada um patrimônio cultural intangível e /ou ter o registro de identificação geográfica, como também se transformar num atrativo turístico.

Fagliari (2005) relata que pratos e produtos típicos são elementos com história e tradição refletindo a identidade do local e, portanto, podem fazer parte do Turismo Cultural fornecendo uma “experiência local”. O mesmo autor destaca ainda, que a gastronomia típica, com o uso de pratos e produtos típicos valorizam restaurantes locais e os pequenos

produtores locais. Além disso, facilita a inserção da população local a partir do conhecimento de elementos de sua cultura e sua história.

GASTRONOMIA TÍPICA MISSIONEIRA

Nas sociedades contemporâneas a imigração formou nichos caracterizados pelos costumes. Os jesuítas que chegaram a Região das Missões encontraram os índios Guarani que tinham na alimentação produtos tais como o milho, a mandioca, a batata doce, feijão, abóbora, moranga, frutas silvestres, peixes e aves. Estes produtos ainda hoje se fazem presente na mesa dos missioneiros. Outro produto cultivado na Região, e que teve origem na civilização Guarani, é a Erva-mate, utilizada para fazer o chimarrão, hábito cultivado em todo o Estado do Rio Grande do Sul (RS).

Assim, com a chegada dos imigrantes, foram se agregando a esta cultura, uma gastronomia típica trazida de seus países, que sofreram transformações com o contato com as diferentes etnias. De acordo com Ramos (2006), as características étnico-culturais da população da região foram definidas a partir da construção histórica da região que agrega também à sua formação socioespacial, a característica da mobilidade da fronteira.

Os espanhóis, a partir da chegada dos jesuítas contribuíram com o cultivo das videiras, a elaboração do vinho, introdução do uso do sal na cozinha, o cultivo de pomares e hortas. São eles os primeiros a fazerem o pão (o corpo de Cristo), usado nas cerimônias religiosas. Os portugueses deixaram como herança, o cultivo da cana-de-açúcar e seus derivados; cachaça, melado, açúcar, rapadura, produtos que hoje são a identidade econômica de alguns municípios da região. Os alemães trouxeram o uso da carne suína, pickles, chucrute e outras conservas. Todavia, a maior influência germânica está nas cucas, chocolates, bolachas e tortas. Os italianos foram os pioneiros no consumo e fabricação das massas com suas variedades de formas, dos sorvetes, das receitas com o uso da carne de galinha. Os poloneses o consumo de pato e o pirogue, um pastel cozido recheado com nata que são símbolos da rica mesa dos descendentes de poloneses na região (ROTA MISSÕES, 2014). Tem-se ainda a gastronomia russa na qual se destaca o varenik que são pequenas panquecas que podem ser recheadas com doces (frutas) ou salgado (carnes); chás, bolachas, kibes (bolinho feito de carne e trigo), tabule (salada feita a base de trigoilho e verduras), pastas de berinjela e grão de bico, da gastronomia árabe-palestina e o fondue da gastronomia suíça.

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

A Indicação Geográfica (IGs), certificação para produtos em determinados territórios, constituídos por denominação de procedência ou por denominação de origem, pode ser considerada como uma estratégia de mudança visando à competitividade. A certificação é uma forma de agregação de valor a produtos, serviços ou extração de produtos associados

a um determinado local, e que somente pode ser utilizada por membros, ou seja, por produtores ou empreendedores daquela localidade ou região onde são produzidos de maneira homogênea.

De acordo com Siqueira (2014), as Indicações Geográficas são uma ferramenta coletiva para os produtores promoverem os produtos de seus territórios e preservar sua qualidade. Seu registro é estratégico para o desenvolvimento regional porque protegem os produtos contra falsificações e promovem ganhos de competitividade, contribuem para a preservação ambiental e para a redução dos desequilíbrios entre o campo e a cidade uma vez que fortalecem a agricultura familiar e aumentam a renda e o emprego no campo.

As qualidades particulares de determinados produtos, atribuíveis a sua origem geográfica, começaram a ser conhecidos pontuando-se a localidade de onde estes são produzidos. O conceito de Indicações Geográficas foi construído ao longo da história no mundo e no Brasil. Segundo a *World Intellectual Property Organization* (WIPO), uma Indicação Geográfica é um sinal utilizado para produtos que tenham uma origem geográfica concreta e possuem qualidades e reputação derivada especificamente do lugar de origem. Dependem de legislação específica para definir este conceito, a nível nacional e internacional. A Indicação Geográfica compreende dois níveis: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO).

No Brasil, a certificação dos produtos por Indicações Geográficas é realizada pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), regulamentada pela Lei 9.279/96 e conceitua, em seus artigos 177 e 178, a Indicação de Procedência e Denominação de Origem, para a certificação, através do INPI:

Art. 177- Indicação de Procedência: Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

Art. 178 - Denominação de Origem: Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

O início da certificação das Indicações Geográficas, segundo o INPI (2014), quando identificado o produto, dá-se a partir da elaboração de um processo, que segue as seguintes etapas: a) organização dos produtores ou empresas, através de uma representação, que pode ser sob a forma de Associação; b) realização da rememoração histórica da região, pontuando a sua relação com o produto a ser certificado; c) delimitação da área geográfica; elaboração de uma representação gráfica, ou seja, a criação de um selo para identificação dos produtos; d) regulamentação técnica para o uso da marca coletiva; e) criação de um Conselho Regulador, que faz o controle da Indicação Geográfica, e realiza a auditoria do

que está estabelecido no Regulamento Técnico; f) encaminhamento do processo ao INPI, solicitando o reconhecimento da Indicação Geográfica.

Além de agregar valor aos produtos ou um aumento de renda ao produtor, os benefícios das IGs são observados nas dimensões econômicas (aumento do valor agregado dos artigos, incremento do valor dos imóveis da região, estímulo aos investimentos na própria zona de produção, desperta o desenvolvimento de outros setores); promocionais (garantia de produtos de notoriedade, originais e de qualidade, afirmação da imagem autêntica, reconhecimento internacional); sociais e culturais (inserção de produtores ou regiões desfavorecidas, proteção de um patrimônio nacional e econômico das regiões, do manejo, dos produtos, proteção da riqueza, da variedade e da imagem de seus produtos); ambiental (preservação da biodiversidade e dos recursos genéticos locais e a preservação do meio ambiente, manutenção da população nas zonas rurais, geração de empregos, vitalidade das zonas rurais pelo crescimento do turismo, satisfação do produtor, orgulha da relação produto e produtor, contribuição para a preservação das particularidades e a personalidade dos artigos que se constituem em um patrimônio de cada região (NASCIMENTO, NUNES E BANDEIRA, 2012). A associação entre o turismo e as IGs provoca o reconhecimento e valorização das culturas tradicionais, a valorização da gastronomia típica promovendo o desenvolvimento regional.

ANÁLISE DOS RESULTADOS

Através da pesquisa realizada foram identificados cinco produtos oriundos da gastronomia típica que se destacam na região em estudo. Sua elaboração é herança dos índios Guarani ou foi trazida por imigrantes italianos, alemães e poloneses. São eles:

Chimarrão e Churrasco

Habitantes da Região das Missões no período de colonização ibérica, os Guarani foram aculturados pelos espanhóis, apesar disso mantiveram hábitos de sua cultura que permaneceu e constitui-se em gastronomia típica não só da região, como do Rio Grande do Sul, como é o caso do chimarrão e do churrasco de carne de gado vacun. São alimentos complementares, pois os indígenas alimentavam-se com grandes quantidades de carne bovina e após, ingeriam o chimarrão para melhor realizar a digestão.

Linguiça da Buriti- Santo Ângelo:

O Distrito de Buriti está localizado no município de Santo Ângelo/RS. O nome tem origem na palmeira com o mesmo nome, que existe em abundância na região. A fundação do distrito data de 1910, por agricultores de origem alemã, oriundos municípios de São Sebastião do Caí, Santa Cruz do Sul e Cachoeira do Sul.

A linguiça foi um dos primeiros embutidos que foram inventados. Consiste em um “enchido” na forma de salsicha, de carnes temperadas e cortadas em pequenos pedaços

e pode ser consumida fresca “curada” ou defumada. Embora tenha origem italiana, os imigrantes alemães se especializaram na fabricação deste produto, passando a ser sinônimo de produto gastronômico desta etnia, pois em festas tradicionais como a Oktoberfest, realizadas no Rio Grande do Sul e São Catarina são consumidas com cuca, um pão doce de origem germânica.

Bolachas caseiras de São Paulo das Missões:

O Município de São Paulo das Missões foi fundado em 1912, por colonos de origem alemã, vindos da “Colônia Velha”, ou seja, das proximidades de São Leopoldo e Novo Hamburgo. A sua área de origem pertencia ao Município de Rio Pardo, São Luiz Gonzaga e Cerro Largo. O município foi constituído com áreas de parte de seu distrito, e, também, parte dos distritos de Roque Gonzales e Porto Xavier, todos pertencentes ao município de Cerro Largo. Tornou-se Município com a Lei n.º 5.205, de 30 de dezembro de 1965. É conhecida popularmente como “Cantão Suíço das Missões”, por sua semelhança geográfica com a Suíça. A qualidade das bolachas produzidas no município é reconhecida em todo o estado, pois tem hotéis da Serra Gaúcha que as servem para seus exigentes hóspedes.

Vinhos do Lajeado do Cerne-Santo Ângelo:

O nome da localidade originou-se de uma árvore de cerne de guajuvira caída sobre um lajeado, servindo de pinguela e usada como travessia do riacho. Daí veio a expressão “Passo do Cerne”, posteriormente chamado Lajeado do Cerne e, finalmente, Lajeado Cerne. Os primeiros imigrantes a se instalarem nessas terras eram italianos provindos de Cachoeira do Sul, Ivorá, Faxinal do Soturno, Júlio de Castilhos, Santa Maria, Silveira Martins e Vale Vêneto. O distrito foi reconhecido oficialmente pela Lei Municipal nº 815, de 25 de setembro de 1984. No município, é produzido vinho de qualidade, pelos descendentes de imigrantes italianos que aí se instalaram.

Fruta Butiá de Giruá

O município de Giruá está localizado na Região das Missões, no Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. A colonização de Giruá iniciou a partir da chegada de imigrantes europeus ao Rio Grande do Sul, vindos, principalmente, da Alemanha, Suécia, Letônia, Polônia, Rússia, Suíça e Itália.

Em 1927 torna-se 11º distrito de Santo Ângelo com o nome de Passo da Pedra em razão do Rio de Pedras que dava acesso à localidade. Compreendido no polígono das Reduções Jesuíticas, já pertenceu à Cachoeira do Sul, Cruz Alta e Santo Ângelo e no início da colonização, aproximadamente em 1895, a região era coberta por extensa mata virgem e abundantes palmeirais de frutos dourados, que os índios chamavam de jerivá.

Com a inauguração da estrada de ferro em 1928 a denominação Passo da Pedra é substituída por Giruá, porque os imigrantes encontravam dificuldades em pronunciar o nome do fruto do butiazeiro, que na linguagem indígena era jerivá. Emancipou-se em 28

de janeiro de 1955. O Butiá é uma fruta produzida pelo butiazeiro (Butiá capitata), palmeira nativa de até 7 m que existe em abundância no Município de Giruá. Tornou-se símbolo do Município, pela sua diversificada utilização tanto na gastronomia como no artesanato para o qual são utilizadas as suas fibras. Os frutos alaranjados são utilizados no fabrico de geleias, compotas, sucos, licor, cachaça, vinagre e, das sementes se extrai óleo. Assim, estes são os produtos identificados a partir da pesquisa e que, representam a cultura das diferentes etnias que contribuíram para a formação da população que habita a Região das Missões e para a sua cultura.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As características culturais da Região das Missões é fruto de sua trajetória histórica. Sua cultura resulta da amalgamação das culturas das diferentes etnias que a habitaram e das interações que ocorreram entre elas ao longo do tempo. Nesse contexto, elementos da cultura de umas etnias foram absorvidos pelas demais enquanto outros foram mantidos e dão originalidade a elas. Dentre os elementos culturais identificadores das etnias e suas comunidades, destaca-se a gastronomia que passa a ser importante meio para a dinamização do turismo local e regional.

A atividade turística não pode prescindir de produtos e serviços de qualidade. Por isto o processo de certificação, ao contribuir para a qualificação das agroindústrias familiares da região, contribuirá para a qualificação e diversificação da oferta produtos típicos e conseqüentemente para o incremento do turismo. Considerando as características sócio-econômico-culturais da Região das Missões e os dados levantados por este estudo, sugere-se que aliado a identificação dos produtos típicos da região, seja agregada os atrativos turísticos.

REFERÊNCIAS

BAPTISTA, Alberto; TIBÉRIO, Luís; FONSECA, Carlos. **Estratégias de valorização dos produtos tradicionais**: o caso da região do Baixo Tâmega. Disponível em <http://cetrad.info/static/docs/documentos/117.pdf>. Acesso em jun.2020.

BARROCO, Lize Maria Soares, BARROCO, Hélio Estrela. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. **TURyDES**, Vol 1, Nº 2 (marzo / março 2008). Disponível em: <http://www.eumed.net/rev/turedes/02/sbb.htm>, acesso em 28de ago. de 2019.

BRAZ, Kênia Cunha; VEIGA, Leidmar Oliveira da Veiga. **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. Disponível em: <http://www.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-content/uploads/2011/07/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-HIST%C3%93RICO-CULTURAL1.pdf> Acesso em julho de 2020.

CASTRO, Fernanda Meneses de Miranda; SANTOS, Juliana Gomes Marinho dos. A cultura gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de pesquisa nos Restaurantes de Aracaju/SE. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. IX, n. 2, p. 155 - 174, jul.- dez. 2012.

Diversidade Gastronômica: Disponível em: http://www.rotamissoes.com.br/_portugues/oQueAtrativosSaboresGastronomica.php. Acesso em agosto de 2020.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação**: Análises introdutórias. Ed. Roca, São Paulo, 2005.

FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Paris: Fayard, 1996.

INPI-Instituto Nacional de Propriedade Industrial. Disponível em : <http://www.inpi.gov.br/publicacoes>. Acesso em ago. 2020

MONTANARI, Máximo. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC, 2006.

NASCIMENTO, J. S.; NUNES, G. S.; BANDEIRA, M. da G. A. A importância de uma indicação geográfica no desenvolvimento do turismo de uma região. **Revista Geintec**, 2(4), 378–386, 2012.

PECCINI, Rosana. A Gastronomia e o Turismo. **Revista Rosa dos ventos**. 5(2). Abr./jun., 2013.

RAMOS, Antônio D. **A formação histórica dos Municípios da Região das Missões do Brasil**. Disponível em: <http://www.urisan.tche.br/~iphan/upload/downloads/file1.pdf> Acesso em ago./2020.

RIETH, Flávia Maria Silva. Inventário Nacional de Referências Culturais – produção de doces tradicionais pelotenses. **26ª Reunião Brasileira de Antropologia**, realizada entre os dias 01 e 04 de junho, Porto Seguro, Bahia, Brasil. Disponível em: <file:///C:/Users/carmenogueira/Downloads/flavia%20maria%20rieth.pdf> Acesso em mai. 2020.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo (SP): Aleph. 2. Ed. Revista, 2006.
TRIVIÑOS, A. N. S. Introdução à pesquisa em ciências sociais. São Paulo: Atlas, 1987.

SIQUEIRA, Tagore V. de. **Indicações Geográficas e Desenvolvimento Regional**: Uma estratégia para o desenvolvimento regional a partir da valorização da cultura, da natureza e da história local. Disponível em: <https://coreconpe.gov.br/eventos/iiienpecon/artigos/55enpecon2014.pdf> Acesso em Ago. 2020.

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION (WIPO). Disponível em: <https://www.wipo.int/portal/en/index.html>

ÍNDICE REMISSIVO

A

Adolescentes 10, 1, 3, 4, 5, 6, 7

B

Bens Simbólicos 10, 11, 14, 15, 20

C

Campos Sociais 12, 13

Candelária 10, 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9

Catolicismo 10, 11, 20

Cidade Região 68

Comportamento 3, 18, 45, 46, 47, 54

Conflito 43, 44, 50, 52, 53

Contabilidade 104, 105

D

Direito 9, 10, 2, 3, 5, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 42

E

ECA 3, 4, 6

Empresa Religiosa 15

Ensino-Aprendizagem 23, 26, 27, 29, 31, 106

Ensino jurídico 10, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31

Escala de Urbanização 60, 62

Estilo de vida 76, 77, 78, 79, 80, 85, 87, 88, 89, 90

G

Gastronomia 10, 32, 33, 34, 35, 36, 38, 39, 40, 41

Gastronomia Regional 32, 33

Geografia Urbana 60

Gestão Financeira 93

Gestão Social 42, 44, 56, 57, 58, 59

I

Igreja Católica 10, 10, 11, 19, 20

Indicação Geográfica 10, 32, 36, 37, 41

L

Legitimidade 10, 14, 15, 51

Liquidez 93, 96, 97, 99, 100, 101, 103, 104

M

Metropolização 10, 60, 64

Mídia 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9

Migrações 66

P

Periurbanização 60, 62, 63, 68, 69

Práticas Pedagógicas 27

R

Recursos Produtivos 42, 43

Rentabilidade 93, 96, 97, 99, 100, 101, 103, 104

Representação 10, 10, 11, 16, 17, 18, 19, 20, 37, 58

Rurbanização 65, 66, 67, 68

T

Território 33, 35, 37, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52, 54, 55, 56, 57, 58, 63, 64, 65, 66, 67, 69, 70

Turismo 5, 32, 33, 34, 35, 38, 40, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 59

U

Urbanização 50, 53, 60, 62, 67, 68, 69, 70

V

Violência Contra Crianças 10, 1, 7

ESTÉTICA E POLÍTICA NAS CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS 2

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 

 **Atena**
Editora

Ano 2020

ESTÉTICA E POLÍTICA NAS CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS 2

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 