

Interdisciplinaridade Na Formação Profissional Do Técnico Em Hospedagem Do CEFET/MG: Estudo De Caso Da Feira Gastronômica 2019

Gislene Duarte Garcia
Iomara Albuquerque Giffoni
Virginia Sofia Franco

Resumo: O presente artigo analisa o projeto multi e interdisciplinar denominado Feira gastronômica: Regiões do Brasil, organizado pelos alunos do turno noturno do Curso Técnico em Hospedagem, do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais, CEFET-MG. Para o desenvolvimento dessa atividade foi utilizada a metodologia de projetos envolvendo as disciplinas de Alimentos e Bebidas, Eventos e Cultura e Patrimônio. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, descritiva, sendo um estudo de caso. Concluiu-se que a metodologia de projetos propiciou maior envolvimento, motivação e autonomia por parte dos alunos. Além de contribuir para o entendimento de como as diversas áreas componentes da atividade turística se complementam.

Palavras-chave: turismo, eventos, alimentos e bebidas, cultura e patrimônio, CEFET-MG.

Abstract: This article analyzes the multi and interdisciplinary project called Gastronomic Fair: Regions of Brazil, organized by the students of the night shift of the Technical Course in Lodging, of the Federal Center of Technological Education of Minas Gerais, CEFET-MG. For the development of this activity was used the methodology of projects involving the disciplines of Food and Beverage, Events and Culture and Heritage. This is a qualitative, descriptive research, being a case study. It was concluded that the project methodology provided greater involvement, motivation and autonomy on the part of the students. In addition to contributing to the understanding of how the various component areas of tourist activity complement each other.

Key-Words: tourism, events, food and beverages, culture and heritage, CEFET-MG.

Introdução

A formação do profissional da área do turismo tem o caráter de ser generalista, dada a interposição de múltiplos conhecimentos que qualquer atividade da área envolve. Um evento, por exemplo, sempre demandará um cardápio, uma decoração, planejamento, logística, custo, dentre outros. Buscando a excelência na formação profissional ofertada pelo curso técnico em hospedagem, do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais – CEFET-MG, foi elaborado o projeto interdisciplinar intitulado “Feira Gastronômica”.

Tal projeto se constitui em uma atividade prática, multi e interdisciplinar envolvendo as disciplinas Alimentos e Bebidas, Eventos e Cultura e Patrimônio. Sendo importante informar que está alinhado com as políticas públicas para o setor já que Belo Horizonte, cidade em que se situa o referido curso, foi eleita em 2019 como “Cidade criativa da gastronomia” pela Unesco.

A fim de desenvolver tal projeto se empregou como estratégia didática a pedagogia de projetos, uma vez que tal metodologia se adequa ao propósito de integração entre teoria e prática, necessária para a formação profissional almejada pelo curso técnico em questão. O ponto forte desses tipos de projetos é que eles possuem “um tipo de organização e planejamento do tempo e dos conteúdos que envolvem uma situação-problema e têm como objetivo articular propósitos didáticos e sociais, ou seja, construir a aprendizagem juntamente como o produto final” (MOÇO, 2011, s/p). Assim sendo, a pedagogia de projetos se constitui em um processo dinâmico, que reproduz a experiência da prática de mercado, importante na formação de um profissional técnico.

Nesse contexto, esse artigo tem por objetivo analisar os resultados do projeto interdisciplinar intitulado “Feira Gastronômica”, realizado conjuntamente pelas disciplinas Alimentos e Bebidas, Eventos e Cultura e Patrimônio, com a turma do curso técnico em hospedagem subsequente noturno, do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais – CEFET-MG, no ano de 2019.

A presente pesquisa é de natureza qualitativa, quanto a finalidade ela é um híbrido entre descritiva e exploratória, pois ao descrever o processo de planejamento, desenvolvimento e execução da Feira Gastronômica, se conseguirá mais do que identificar a existência de relações entre as disciplinas de Alimentos e Bebidas, Eventos e Cultura e Patrimônio, mas sim, estabelecer a natureza das relações existentes entre elas (GIL, 2002, p.42). Esta pesquisa acumula o caráter exploratório na medida que propicia maior familiaridade com a pedagogia de projetos, com a multi e interdisciplinaridade da atividade turística e permitirá as professoras das disciplinas uma melhor formação prática dos profissionais da área do turismo (GIL, 2002, p.41). Quanto ao procedimento de coleta de dados, trata-se de um estudo de caso que é explicado por Gil (2002)

como o estudo profundo e exaustivo de um ou poucos objetos, de maneira que permita seu amplo e detalhado conhecimento, sendo possível a generalização de seus resultados.

No próximo tópico se apresenta o embasamento teórico do Projeto Interdisciplinar Feira Gastronômica, abordando cada uma das áreas envolvidas e procurando demonstrar a relevância de se trabalhar cada uma e as três disciplinas juntas, a partir da literatura existente. Na sequência, se expõe a metodologia utilizada para o desenvolvimento da Feira Gastronômica para, logo após, em outra seção, analisar os resultados obtidos quanto a construção de saberes e competências do profissional de turismo por parte dos alunos; se o projeto é replicável; se é sustentável economicamente falando considerando o perfil da instituição e dos alunos; e por fim; quanto a efetividade da Interdisciplinaridade. Por último, traz-se nas considerações finais uma reflexão macro quanto ao desenvolvimento do Projeto Interdisciplinar Feira Gastronômica com a turma do curso técnico em hospedagem subsequente noturno, do ano de 2019.

Interfaces teóricas entre eventos, gastronomia, cultura e turismo

Alimentar-se para atender a necessidades básicas e fisiológicas é um conceito restrito para a dimensão que o termo gastronomia tem ganhado a cada dia. O processo da alimentação mais do que nutrir, propicia a socialização dos povos e preservação de seus ritos e culturas. Nesse sentido se pode inferir que “o alimento pode ser visto tanto como fonte de reposição das energias vitais, mas também como elemento modificador das relações entre o homem e a natureza e entre os homens nas relações sociais e culturais” (MASCARENHAS E GÂNDARA, 2015, p. 62). Pensando a intensidade das relações socioculturais propiciadas pelo ato de se alimentar Medeiros e Santos (2009) afirmam que:

A evolução dos hábitos alimentares é fruto de sua interação com outras culturas, assimilação de ingredientes e formas de preparo, condições climáticas e econômicas. Isto explica as grandes diferenças na alimentação ao redor do mundo, dentro de um país e até dentro de um

mesmo Estado. Estas diferenças fazem com que seja interessante conhecer a culinária local, pois elas refletem a cultura de um lugar e poderão apresentar novas experiências para os visitantes. (MEDEIROS E SANTOS, 2009, p. 85)

A gastronomia abre, portanto, um leque de oportunidades para o desenvolvimento turístico, pois ela é um dos elementos que atraem os turistas, construindo uma imagem positiva da localidade e, ainda, valorizando a cultura e da identidade das comunidades locais (Mascarenhas e Gândara, 2015).

E Ceretta (2012) complementa dizendo que “o forte crescimento da gastronomia pode ser atribuído, também e em parte, ao turismo, que desde a sua efetividade tem tido na arte da mesa, uma grande aliada na motivação de deslocamento de turistas”. A mesma autora ainda acrescenta que:

“A oportunidade de os tornar em atrativos turísticos, a forma de elaboração, cocção e tipologia de pratos típicos mostra a identidade cultural do atores locais que os concebem, à medida que o valor turístico da culinária regional é aceita por eles, seja a comunidade local, o poder público e a iniciativa privada. Essa valorização toca também o visitante dos eventos gastronômicos, que na sua curiosidade e interesse, realiza o consumo turístico simbólico da culinária regional. (CERETTA, 2012, p. 97)

Os eventos gastronômicos são um nicho de mercado para pequenas localidades, esses tipos de eventos ganham maior atratividade quando aliados aos aspectos culturais. Esses eventos proporcionam a soma de nutrir-se, sociabilizar-se, preservar a cultura local, atrair turistas, proporcionar lazer e movimentar a economia local ao mesmo tempo, onde a comida é sentida e pensada como experiência única e complexa. De acordo com Gândara (2009):

“o turista contemporâneo deseja deslocar-se para destinos onde possa mais que visitar e contemplar, mas também viver, emocionar-se, ser o personagem da sua própria viagem. Ele anseia envolver-se nas experiências físicas e/ou mentais, gerando uma demanda por produtos específicos e mais complexos, capazes de propiciar tal satisfação” (GANDARA, 2009, p. 187)

No momento em que há a fusão da atividade turística com a oferta gastronômica passa-se a oferecer não apenas a comida em si mas a possibilidade de se realizar um vínculo com a comida, a cultura e com as

peças daquela comunidade, onde valores e costumes que acompanham determinado alimento são repassados ao turista, sugerindo uma “degustação” da realidade visitada (Gândara, 2009).

Assim vai-se percebendo a indissociabilidade entre os componentes da atividade turística. O turismo de eventos propicia ao visitante a experiência dos cheiros e sabores locais, que são a expressão da cultura local traduzida na forma de se alimentar. Os eventos, além movimentar a economia local e minimizar os impactos da sazonalidade, possibilitam a não só a preservação da história e culturas locais, mas como também a sua valorização. De acordo com Hoeller (2001) turismo de eventos é:

“A parte do turismo que leva em consideração o critério relacionado ao objetivo da atividade turística. É praticado com interesse profissional e cultural por meio de congressos, convenções, simpósios, feiras, encontros culturais, reuniões internacionais, entre outros, e é uma das atividades econômicas que mais cresce no mundo atual”. (HOELLER, 2001, p.51),

Efetivamente os eventos são um importante nicho de mercado, e há que se valorizar a relação entre eventos, turismo, cultura e gastronomia, pois ela se torna cada vez mais ampla e profunda porque “o uso da gastronomia como atrativo turístico proporciona a formação de uma imagem positiva e de valorização da cultura e da identidade das comunidades” (MASCARENHAS & GÂNDARA, 2015, p.60). Daí a importância de se trabalhar essa visão holística da área já na formação profissional do turismólogo.

METODOLOGIA

O projeto interdisciplinar tem como produto final a realização de um evento denominado Feira Gastronômica, totalmente planejada e executada pelos alunos, sob a orientação das professoras das disciplinas de Alimentos e Bebidas, Eventos e Cultura e Patrimônio.

A concepção do evento é a etapa inicial do planejamento dele, onde foi realizada a apresentação da ideia aos alunos com o objetivo de ouvir sua

opinião. Uma vez que todos os alunos aceitaram participar iniciou-se a apresentação da metodologia de projetos, explicando que todas as etapas acontecem gradativamente, cumulativamente e que dependiam do engajamento e da motivação dos atores envolvidos (alunos e professores). A turma, então, foi dividida em cinco grupos, cada qual escolheu uma região do Brasil.

A partir daí, iniciou-se o planejamento do pré-evento. Os grupos começaram um levantamento bibliográfico a fim de conhecer as características de sua região, todas as suas potencialidades gastronômicas e culturais em fontes variadas como sites, jornais, blogs, livros. Tal pesquisa teve como finalidade a escolha de dois pratos típicos de cada região, um prato salgado, um prato doce, e uma bebida a serem servidos no evento, não deveria haver a repetição de nenhuma comida ou bebida.

Por se tratar de uma atividade prática e pedagógica, os organizadores deveriam buscar correlacionar o evento à cultura de cada região, para que as informações e elementos utilizados servissem de apoio à construção de uma breve “viagem pelo Brasil”. Dessa forma a ideia do evento seria propiciar uma experiência gastronômica diversificada.

Para o desenvolvimento da Feira Gastronômica foram realizadas diversas atividades teóricas e práticas ao longo das disciplinas, e por se tratar de projeto multidisciplinar, algumas dessas atividades ocorreram com a participação das três professoras simultaneamente.

Durante o pré-evento, as primeiras atividades das equipes na disciplina de Eventos são a pesquisa das regiões e a elaboração do Projeto do Evento, definindo itens como tema, público alvo, tamanho do evento, data, horário, programação, cronograma, *check list*, formas de avaliação, propostas de marketing e captação de recursos, ações de sustentabilidade, atrações culturais etc.

Simultaneamente os alunos aprenderam na disciplina de Alimentos e Bebidas a fazer ficha técnica simplificada de preparo de alimentos, para saberem calcular as quantidades, os custos e os recursos necessários para cada receita. A partir da ficha eles poderiam fazer o orçamento geral do evento e de cada prato, assim como calcular as quantidades necessárias de outros materiais de

consumo como pratos, talheres, copos, guardanapos e vasilhames, louças e equipamentos para o preparo e serviço dos alimentos e bebidas.

Concomitantemente as atividades de Alimentos e Bebidas e Eventos, na disciplina de Cultura e Patrimônio, foi solicitado que cada grupo preparasse uma apresentação, a ser realizada no dia do evento abordando os seguintes pontos: influências migratórias – vestimenta, alimentação, música, arquitetura; quais são os alimentos inerentes as condições climáticas e territoriais locais; adaptações das receitas aos ingredientes locais, cores que representam a região. Os grupos apresentaram previamente uma lista de músicas para uma trilha sonora para sua apresentação, um projeto com croquis da decoração do seu espaço de apresentação, bem como, da vestimenta que irão usar (respeitando as normas de higienização).

Neste projeto os alunos são estimulados e desafiados a cozinhar os pratos do evento, apesar de não cursarem disciplina de gastronomia ou que envolva o aprendizado de técnicas e métodos de cocção. Eles foram estimulados a testar as receitas para que pudessem ajustar seus cálculos e a qualidade de cada prato. Cabe salientar que há a participação da disciplina de Cultura e Patrimônio nas pesquisas e definições dos pratos.

A partir daí iniciou-se a etapa de elaboração de cardápios, na disciplina de Alimentos e Bebidas. Cada grupo deveria criar um cardápio para sua região, levando em consideração a temática do evento, o horário dele, o estilo de serviço, o perfil de público-alvo e a harmonização entre comidas e bebidas. Partiu-se para a realização de orçamento, levantando todos os recursos necessários (materiais, humanos e financeiros) e seus custos. Após aprovado o orçamento pela turma, iniciaram-se as atividades de reservas de sala e materiais para realização do evento, busca de patrocínio e apoio, elaboração de convites, lista de convidados e elaboração de uma proposta de avaliação para o evento.

É importante ressaltar que cada uma das atividades desenvolvidas e citadas acima, foi acompanhada e avaliada fornecendo aos alunos subsídios para compreender o que estavam fazendo, como estavam fazendo e de que maneiras poderiam melhorar.

Uma vez identificados os recursos necessários para a execução da Feira,

iniciaram-se as ações de elaboração das artes gráficas e divulgação, compra de materiais descartáveis e finalmente a compra de insumos para a confecção dos pratos na semana de realização do evento.

Resultados

A Feira Gastronômica – regiões do Brasil aconteceu dia 28 de novembro de 2019, no prédio administrativo do campus Nova Suíça, do CEFET-MG, de 20:00h às 22:00h. O convite, visto na figura 1, teve como concepção uma tábua de corte de alimentos, sua textura em madeira remete a uma regionalidade, a faca e o alimento picado trás o movimento.



FIGURA 1: Convidados assistindo apresentação de um dos grupos
FONTE: as autoras

Contou com a participação de diversos convidados entre alunos e



professores, conforme figura 2.

FIGURA 2: Convidados assistindo apresentação de um dos grupos
FONTE: as autoras

O presente estudo de caso permitiu observar que ao se responsabilizarem pela organização de um evento os alunos tiveram diversas oportunidades de aprendizado, de troca de experiências e saberes, tiveram contato com diferentes aspectos da realidade prática da área em que irão atuar após se formarem. Além disso em função do caráter empreendedor deste projeto, observa-se que eventos semelhantes a este podem ser realizados no contexto das disciplinas, por outros alunos, e, pelos mesmos alunos em experiências futuras.

Durante todo o processo, buscou-se salientar a importância da redução de desperdícios e da utilização de materiais reutilizáveis ou até biodegradáveis, o que representa um desafio constante em eventos dessa natureza, uma vez que o custo desses tipos de produtos ainda é bastante elevado. Além desses aspectos o projeto buscou também a sustentabilidade social e cultural, ao valorizar o uso de insumos típicos e regionais e os saberes e hábitos culturais de cada região, conforme observa-se na Figura 3.



FIGURA 3: *mise en place* e cardápio
FONTE: as autoras

A Feira Gastronômica realizada pela turma do turno noturno de 2019 do CEFET-MG tem por sua concepção, a interdisciplinaridade, o empreendedorismo e a autonomia como princípios básicos o que pôde ser constatado ao longo do presente estudo. Cada etapa desenvolvida, aplicou conhecimentos e técnicas diretamente relacionadas às disciplinas de Alimentos e Bebidas, Eventos e Cultura e Patrimônio, bem como de outros conteúdos correlatos como empreendedorismo, relações de trabalho e marketing. Durante todas as etapas os alunos foram encorajados a resolver os desafios e conflitos inerentes ao desenvolvimento do projeto, contando com a tutoria e suporte das professoras.



FIGURA 4: Organização final grupo
FONTE: as autoras

Além dos ganhos conceituais e técnicos destaca-se o relato de vários alunos sobre seus ganhos pessoais, sua capacidade de se superar e fazer algo que imaginavam não ser capazes, de gerenciar conflitos e lidar com imprevistos. Na figura 4 vê-se o grupo pronto para a apresentação final do projeto, com *mise en place*, os pratos em porções individuais, cardápio, indumentaria, decoração e apresentação da parte cultural e histórica da região.

Neste contexto, Machado (2004) nos reforça a importância dessas reflexões quando afirma que:

A experiência com projetos nas escolas tem se mostrado eficiente no desenvolvimento das inteligências múltiplas, no trabalho com os conteúdos atitudinais e procedimentais, além de permitir que o conhecimento passe a ser tratado como uma “rede de significados” que, contrapondo o olhar cartesiano, possui múltiplos ou nenhum centro, o que depende do interesse dos professores e alunos sobre o tema em estudo. (MACHADO, 2004, p. 101)

De um modo geral o evento foi bem-sucedido, cumprindo com seus principais objetivos e agradando ao público participante. Os alunos elaboraram um relatório final onde puderam fazer uma avaliação detalhada do evento pontuando aspectos técnicos do planejamento e execução dele, aspectos comportamentais e atitudinais.



FIGURA 5: Encerramento Feira Gastronômica
FONTE: as autoras

Na avaliação pós evento feita com toda a equipe (alunos e professores) todos puderam falar sobre suas impressões gerais de cada aspecto, vista na figura 5.

Observa-se que embora a metodologia de projetos, tenha sido eficiente em vários aspectos pretendidos pelas docentes, a mesma tem suas limitações e não cabe a ela resolver todos os problemas dos processos de ensino

aprendizagem. Sendo que, não é possível aplicá-la a qualquer tipo de projeto ou trabalho, conforme Leite (1996) ressalta:

“Um dos riscos que se corre com o MP é restringi-lo à realização de determinadas tarefas, isoladamente, em desconexão com sua base científica. O Método de Projetos não deve ser entendido como uma desvalorização do conhecimento historicamente acumulado. “Através da Pedagogia de Projetos, os conteúdos escolares deixam de ser um fim em si mesmo e passam a ser meios para ampliar a formação dos alunos e sua interação na realidade, de forma crítica e dinâmica; rompe-se, assim, com a concepção de neutralidade. Os conteúdos passam a ganhar significados diversos, a partir das experiências sociais dos alunos” (LEITE, 1996, s/p).

A pedagogia de projetos é mais uma metodologia que nos permite recriar e reavaliar o processo educativo, buscando o desenvolvimento de processos que facilitem o aprendizado, o desenvolvimento de habilidades e competências múltiplas tão demandadas pelos desafios do mundo contemporâneo.

Considerações finais

O presente trabalho nos permite avaliar em detalhes a dinâmica de aplicação da metodologia de projetos ao contexto de três disciplinas técnicas ofertadas pelo curso Técnico em Hospedagem do CEFET-MG, apresentando os principais ganhos e desafios ao contexto de cada um desses conteúdos, e ao processo de formação daqueles profissionais como um todo.

A disciplina de eventos através da feira gastronômica permitiu aos alunos vivenciarem na prática a organização e planejamento de um evento, passando por suas principais etapas. De acordo com a metodologia de projetos, empregada durante o trabalho, os alunos são a todo momento corresponsáveis, e nenhuma decisão é tomada sem sua participação e adesão. Assim o compromisso e a motivação são despertados nos mesmos, que passam a ter uma relação de empreendedores com seu projeto. O desejo de fazer dar certo e de obter sucesso os fazem buscar soluções criativas e viáveis para as ocorrências que surgem ao longo do processo.

A Feira permitiu aos alunos não só aprenderem as ferramentas técnicas de eventos (cronograma, fluxograma, orçamento, programação, etc) como também a lidar com gestão de conflitos, gestão de tempo e recursos, criar e fazer a divulgação, buscar soluções inovadoras e econômicas e ainda pensar seu tema com olhar para sustentabilidade. Portanto o evento agregou valores acadêmicos, técnicos e sociais, desenvolvendo e aprimorando habilidades sociais e técnicas profissionais.

Percebeu-se ainda que, para o desenvolvimento dos conteúdos da disciplina de Alimentos e Bebidas a utilização de um projeto gerou um fluxo de estudo e trabalho capaz de contextualizar diversos tipos de técnicas inerentes à área de alimentação fora do lar, tais como ficha técnica, cardápio, estilos de serviço, *mise en place*, e, principalmente a correlação destas técnicas e serviços com o turismo, a cultura, os eventos e o empreendedorismo. A rotina de aulas, tornou-se mais dinâmica e interessante, os alunos foram gradativamente assumindo papel de coautores do processo ensino-aprendizagem. As avaliações ganharam significado para além dos números e passaram a ser vistas pelos alunos como etapas importantes para o alcance dos objetivos. A metodologia de projetos trouxe maior motivação e mais desafios à docente, contribuindo para que este tipo de experiência possa ser reproduzido em outras turmas ou em outros tipos de conteúdo.

Já para a disciplina de Cultura e Patrimônio a Feira Gastronômica foi uma oportunidade de trabalhar a identidade cultural das regiões escolhidas por meio da pesquisa de sua história, crenças, vestimentas, condições geográficas, clima e temperatura, dentre outras. Pedagogicamente, a metodologia de projetos abriu a possibilidade de agregar metodologias ativas ao processo ensino-aprendizagem, o que propiciou em grande medida o protagonismo discente.

As análises apresentadas aqui apontam para um resultado positivo na aplicação da metodologia de projetos no contexto investigado. Pôde-se observar envolvimento, participação, motivação, mudança de comportamento e amadurecimento dos alunos, cada um em seu ritmo considerando suas trajetórias individuais. Verificou-se ainda conflitos e resistências em participar de

certas atividades em função de características pessoais e interesses nas áreas técnicas envolvidas.

Entende-se que o presente trabalho permitiu observar as aplicações da metodologia de projetos em disciplinas técnicas da área de turismo, porém observa-se que este assunto pode ser melhor compreendido a partir de pesquisas que busquem identificar mais aplicações desse método, bem como se fazem necessárias mais investigações sobre o ensino técnico no turismo.

Referencias

CERETTA, Caroline C. **Eventos de marca: evidências de valor turístico na gastronomia regional do Rio Grande do Sul/Brasil**. Revista Rosa dos Ventos 4(I) 89-99, jan-jun, 2012

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

LEITE, L. H. A. **Pedagogia de projetos – intervenção no presente**. In: Presença Pedagógica, vol. 2, n. 8. Mar/abr/1996.

MACHADO, Nilson José. **Educação: projetos e valores**. 5. ed. São Paulo: Escrituras, 2004.

MASCARENHAS, Rúbia G. T; GÂNDARA, José M.G. **O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos**. CULTUR, ano 09 - nº 01 – Fev/2015.

MEDEIROS, Mirna de Lima; SANTOS, Eliana Márcia dos; **Festivais gastronômicos em Belo Horizonte -MG: considerações sobre os reflexos gerados nos empreendimentos envolvidos**. CULTUR- Revista de Cultura e Turismo, 2009, 13p.

MOÇO, Anderson. **Tudo o que você sempre quis saber sobre projetos**. Nova Escola. N. 241. São Paulo: abril/2011. Disponível em: <<https://novaescola.org.br/conteudo/424/14-perguntas-e-respostas-sobre-projetos-didaticos#>> Acesso em:24/06/2020.

SANTOS, G.C.O. et al. **As redes sociais e o turismo: uma análise do compartilhamento no Instagram do Festival Cultura e Gastronomia de**

Tiradentes. Revista Iberoamericana de Turismo- RITUR, Penedo, Volume 7, Número 2, maio/ago. 2017, p. 60-85.