

MOLHO DE LIMÃO COM REQUEIJÃO CREMOSO E RASPA DE LIMÃO: DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO GASTRONÔMICO

Maria das Graças Oliveira¹

Márcia Maria de Medeiros²

Patrícia Cristina Statella Martins³

Resumo

Este resumo apresenta o desenvolvimento de um produto gastronômico a partir do estágio curricular supervisionado realizado no Recanto Ecológico Rio da Prata, entre 20 de dezembro de 2023 e 18 de fevereiro de 2024. O objetivo principal foi criar um molho de limão com requeijão cremoso e raspa de limão, valorizando ingredientes locais e promovendo a inovação na oferta gastronômica regional. A metodologia envolveu pesquisa de mercado, desenvolvimento da receita, testes sensoriais e análise de aceitação. Os resultados demonstraram a viabilidade do produto, com alta aceitação dos turistas e potencial de expansão para outros contextos. As implicações práticas incluem o fortalecimento da identidade gastronômica local e o incentivo à sustentabilidade econômica e ambiental. Conclui-se que a experiência contribuiu significativamente para o desenvolvimento regional, agregando valor à produção local e estimulando o turismo gastronômico bem como ao crescimento profissional de um futuro Bacharel em Turismo considerando que a prática se deu durante seu período de estágio

Palavras-chave: Gastronomia; turismo; inovação; sustentabilidade; produto local.

INTRODUÇÃO:

A gastronomia tem um papel essencial no turismo, influenciando a experiência dos visitantes e contribuindo para o desenvolvimento econômico e cultural das regiões. O Recanto Ecológico Rio da Prata, localizado em Jardim, município do sudoeste do estado Mato Grosso do Sul e distante 234 km de Campo Grande, é um destino turístico conhecido pela sua integração com a natureza e pela valorização de produtos locais.

No contexto do estágio curricular supervisionado realizado nesse ambiente, surgiu a possibilidade de desenvolver um produto gastronômico diferenciado, alinhado à proposta de turismo sustentável do local. Assim, foi concebido o molho de limão com requeijão cremoso e raspa de limão, um produto que explora ingredientes regionais.

O atrativo em tela oferece muitas atividades a serem realizadas durante a estadia entre elas: a flutuação no Rio da Prata, que consiste em uma trilha interpretativa seguida de flutuação com início na nascente Olho d'Água até o Rio da Prata; mergulho com cilindro no Rio de Prata e na Lagoa Misteriosa; passeios a cavalo; passeios de bicicleta; e *birdwatch*, atividade realizada na Reserva Particular do Patrimônio Natural (RPPN) do atrativo. O Recanto preza pela preservação ambiental, qualidade no atendimento e segurança. Desde 2010 mantém um sistema de gestão de segurança certificado pela norma internacional ABNT, NBR, ISO 21101.

¹ Discente do Curso de Turismo da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul – Unidade Universitária de Dourados /MS. Email: mdgracas46@gmail.com

² Doutora em Letras e Licenciada em História. Professora do Curso de Turismo da UEMS/Dourados. Área de Estudos: Turismo e autoetnografia. Membro do Grupo de Pesquisa Laboratório de Estudos Tanatopedagógicos. Email: marciamaria@uems.br

³ Doutora em Geografia e Bacharel em Turismo. Professora do Curso de Turismo da UEMS/Dourados. Área de Estudos: Turismo e mercado de trabalho, Turismo e Acessibilidade. Membro dos Grupos de Pesquisa Gesthos e TEEM. Email: martinspatricia@uems.br

O Recanto Ecológico Rio da Prata conta ainda com uma loja diversificada que oferece lembranças e artesanatos locais, cujos produtos estão relacionados à fauna e flora da região. Na loja também está disponível o famoso doce de leite produzido diariamente na fazenda, feito no fogão a lenha com cozimento de 8 horas.

Este percurso introdutório serve como mote para descrição do espaço em que foram realizadas as atividades do estágio supervisionado obrigatório para a conclusão do Bacharelado em Turismo da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul em Dourados/MS. O presente texto tem como objetivo relatar a experiência do desenvolvimento de um produto, abordando sua concepção, elaboração, testes de aceitação e implicações práticas para o turismo gastronômico regional bem como o impacto da mesma na formação profissional. No desenvolvimento deste trabalho, serão apresentados os procedimentos metodológicos, os resultados obtidos, as implicações práticas e as conclusões da experiência. Este estudo demonstra a importância da gastronomia no turismo, destacando seu papel na valorização cultural e no desenvolvimento econômico da região.

METODOLOGIA:

A metodologia adotada para o desenvolvimento do produto técnico em tela molho de limão com requeijão cremoso e raspa de limão foi estruturada em etapas progressivas, considerando desde a concepção inicial do produto até sua implementação no cardápio do restaurante do Recanto Ecológico Rio da Prata. O processo seguiu os seguintes passos, os quais foram orientados por um chef que é responsável pela parte gastronômica do empreendimento:

1. **Pesquisa e Análise de Mercado:** análise das preferências gastronômicas dos turistas e visitantes do Recanto, com foco na aceitação de produtos regionais. Essa etapa permitiu identificar a demanda por novos acompanhamentos que agregassem valor às refeições servidas no restaurante.
2. **Formulação e Desenvolvimento da Receita:** Com base nos insumos disponíveis localmente e na experiência da estagiária, foram testadas diferentes proporções de ingredientes para garantir um equilíbrio entre acidez, cremosidade e textura. A escolha do requeijão cremoso e da raspa de limão visou proporcionar um sabor diferenciado e autêntico, respeitando as características dos produtos artesanais da região.
3. **Aprimoramento da Técnica de Produção:** Buscou-se definir um processo de produção padronizado que garantisse consistência na qualidade do produto, considerando aspectos como armazenamento, tempo de conservação e facilidade de preparo para atender à demanda do restaurante.
4. **Implementação e Avaliação de Aceitação:** Após a finalização da receita, o molho foi incorporado ao cardápio do restaurante do Recanto Ecológico Rio da Prata. Sua aceitação foi monitorada ao longo das primeiras semanas, por meio de observação direta e coleta de opiniões dos clientes e da equipe de cozinha.

Essa abordagem metodológica permitiu um desenvolvimento estruturado do produto, garantindo que ele atendesse aos critérios de viabilidade comercial, sustentabilidade e valorização dos ingredientes regionais, conforme indicam Silva, Souza e Santos (2022).

RESULTADOS:

A necessidade principal que motivou a criação do molho de limão com requeijão cremoso e raspa de limão foi o desenvolvimento de produtos alimentícios que agregassem valor à produção local de leite, oferecendo uma nova opção no cardápio do empreendimento. A relevância da experiência reside na sua capacidade de aliar inovação gastronômica à valorização dos insumos locais bem como por realmente proporcionar a construção e o aprimoramento de

competências esperadas para um Bacharel em Turismo durante o cumprimento do seu estágio curricular supervisionado (UEMS, 2023).

A gastronomia tem um desempenho e um papel importante no turismo contribuindo para o desenvolvimento econômico, social e cultural, permitindo que os visitantes se aproximem da cultura e identidade de um local conectando pessoas e sabores com suas variedades gastronômicas. Esse processo não apenas oferece uma experiência sensorial, mas também serve como uma janela para a história, as tradições e os valores de uma região.

A gastronomia é uma área do conhecimento muito mais ampla do que a simples preparação dos alimentos. Pode-se mesmo dizer que ela estuda as relações entre a comida, a cultura e a sociedade, portanto, torna-se potencial expressão da (s) identidade (s) de um povo (Franzoni, 2016). O ato de cozinhar, quando compreendido nesse contexto, torna-se uma atividade gregária, um processo que reúne os sujeitos em torno de um mesmo propósito: partilhar experiências, sabores e afetos (Sartori, Cruz, Tricarico, 2021).

Essa dimensão acolhedora da gastronomia é evidenciada quando do compartilhamento das refeições, momento em que a mesa se torna um espaço ritualístico que valoriza a presença e o bem-estar do outro (Certeau, 2013). Na opinião do pensador francês, o ato de reunir-se em torno de uma refeição preparada com atenção e dedicação converte o momento de comer em um ato simbólico, que convida à partilha e ao fortalecimento dos vínculos sociais, criando um espaço de acolhida e celebração do coletivo (Certeau, 2023), enquanto espaço de memória.

Se esta lógica for aplicada ao sentido que a comida possui no quesito da criação de memórias afetivas, percebe-se que alimentos e refeições preparadas com as antigas receitas de família assumem um papel central para que essas memórias se perpetuem (Carvalho, 2004). Assim, a comida não apenas alimenta o corpo, mas também nutre a memória, constituindo-se em um vínculo a partir do qual se preservam e se compartilham tradições e experiências, aludindo ao aspecto simbólico enunciado por Certeau (2013).

A prática de estágio que culminou no desenvolvimento do molho de limão com requeijão cremoso e raspas de limão, permitiu a ampliação dos conhecimentos adquiridos junto ao curso de graduação em Turismo da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, *campus* de Dourados; principalmente no que se refere ao campo da gastronomia. A supervisão de um profissional como o *chef* que atende ao empreendimento e que possui grande vivência e orientou diretamente um treinamento realizado durante a experiência do estágio curricular obrigatório possibilitou uma compreensão maior das questões que envolvem a culinária regional e sustentável.

Vale salientar que o *chef* mencionado anteriormente é responsável pela elaboração do cardápio do restaurante do Recanto Ecológico Rio da Prata, bem como por toda a cozinha. No treinamento oferecido por ele, tornou-se evidente o seu conhecimento sobre os ingredientes locais; sobre as técnicas tradicionais de preparo dos alimentos; e sobre a importância da agrofloresta para a sustentabilidade do Recanto.

Durante o treinamento era perceptível que o *chef* não apenas dominava as panelas, mas também liderava a equipe com empatia e habilidade, conhecendo cada detalhe do cardápio, desde os pratos mais simples até as criações mais sofisticadas. Ele se mostrou disposto a ouvir ideias e sugestões. Nesse momento, apresentou-se a ele a receita do molho de limão com requeijão cremoso e raspas de limão, uma alternativa para ser utilizada em lugar da maionese industrializada.

O desafio do *chef* foi de que a receita fosse aprimorada utilizando os produtos da agrofloresta cultivados no Recanto, como o limão orgânico e as ervas frescas. O requeijão utilizado na receita também é artesanal, misturado com suco de limão. Os ingredientes são processados no liquidificador e após isso, colocam-se raspas de limão para equilibrar a cremosidade do molho.

Ao final o molho foi degustado pelos *chefs* presentes bem como pela equipe da cozinha e por turistas selecionados para essa etapa. A receita foi aprovada por todos e anexada ao cardápio do restaurante a partir daquele momento, podendo ser usado como acompanhamento para saladas, sanduíches e pratos quentes.

Essa experiência mostra que a criatividade e a conexão com a natureza são ingredientes essenciais para a criação de receitas inovadoras. Ademais, ela reforça a perspectiva de que a gastronomia vai além dos pratos, auxiliando a estabelecer conexões humanas, quando é feita com criatividade e amor.

IMPLICAÇÕES PRÁTICAS E CONCLUSÕES:

O desenvolvimento do molho de limão com requeijão cremoso e raspa de limão no Recanto Ecológico Rio da Prata demonstrou como a inovação gastronômica pode impactar positivamente tanto a economia local quanto a experiência turística.

Uma das principais implicações práticas dessa iniciativa está na possibilidade de replicação do modelo de desenvolvimento do molho em outros contextos gastronômicos. A utilização de ingredientes locais e técnicas simples permite que o produto seja adaptado para diferentes realidades, mantendo seu caráter inovador e sustentável. Esse aspecto é fundamental para a expansão de produtos regionais que contribuem para o fortalecimento da identidade culinária e para a diversificação da oferta gastronômica em destinos turísticos. A utilização de ingredientes locais minimiza a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos, além de incentivar práticas agrícolas sustentáveis. A produção do molho utilizou ingredientes acessíveis e técnicas culinárias simples, tornando o produto viável com poucos recursos. O desenvolvimento do produto envolveu o conhecimento de diversas áreas como gastronomia, nutrição, turismo e marketing, articulando saberes de diferentes disciplinas.

Além disso, a experiência reforça o papel da gastronomia no turismo sustentável, destacando como a integração entre produtores locais, *chefs* e empreendedores pode resultar em soluções viáveis para o desenvolvimento econômico. O uso de insumos da agrofloresta do próprio Recanto Ecológico Rio da Prata minimizou impactos ambientais ao reduzir a necessidade de transporte de ingredientes, promovendo práticas sustentáveis e fortalecendo a economia circular.

Outro impacto relevante foi a articulação entre diferentes áreas do conhecimento, como gastronomia, nutrição, turismo e marketing, demonstrando a importância da interdisciplinaridade no desenvolvimento de novos produtos gastronômicos. Nesse sentido, fica claro que parte dos objetivos do estágio curricular proposto pelo Curso de Turismo da UEMS – se constituir em um instrumento dinâmico de viabilização das propostas às ações pedagógicas através do ensino e da aprendizagem - foi cumprido. (UEMS, 2022).

Do ponto de vista acadêmico e profissional, essa vivência foi um marco na formação da autora, proporcionando a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso e fortalecendo habilidades essenciais para o mercado de trabalho, como inovação, gestão de recursos e desenvolvimento de produtos.

Culturalmente, o projeto contribuiu para a preservação e valorização da culinária local, resgatando sabores tradicionais e incorporando-os a novas propostas gastronômicas. A combinação do requeijão cremoso com a raspa de limão exemplifica como ingredientes comuns podem ser transformados em produtos inovadores, agregando valor ao saber culinário regional e proporcionando momentos únicos aos visitantes.

Dessa forma, conclui-se que o desenvolvimento do molho de limão com requeijão cremoso e raspa de limão representa uma inovação significativa no contexto da gastronomia e do turismo sustentável. Sua viabilidade comercial, aliada à valorização dos ingredientes regionais e à preocupação ambiental, reforça a importância de iniciativas gastronômicas que

promovem o desenvolvimento local e o fortalecimento da identidade cultural. Além disso, essa experiência evidencia como a inovação no setor alimentício pode gerar impactos positivos tanto para o turismo quanto para a economia e a sustentabilidade, servindo como um modelo replicável para outras regiões interessadas em alavancar seu potencial gastronômico.

REFERÊNCIAS:

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6022**: Informação e Documentação: Artigo em Publicação Periódica Científica Impressa. Rio de Janeiro, 2018.
- CARVALHO, L. G. A. **Do fogão a lenha ao micro-ondas**: uma incursão pela comensalidade de três gerações de famílias paulistanas. Dissertação de Mestrado, Universidade Anhembí Morumbi, Programa de Mestrado em Hospitalidade, 2004. Disponível em: <https://www.unifg.edu.br/wp-content/uploads/2022/05/dissertacao_luiz-gonzaga-de-assumpcao-carvalho.pdf>. Acesso em: 28 ago. 2024.
- CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano**: morar, cozinhar. Vol. 2, Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.
- FRANZONI, E. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. Dissertação de Mestrado, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova Lisboa, 2016. Disponível em: <https://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/_ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural_%20C%20s%C3%ADmbolo%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf>. Acesso em: 28 ago. 2024.
- SARTORI, A.; CRUZ, R. A.; TRICARICO, L. Memória Afetiva Alimentar: Um Conceito para o Desenvolvimento de Experiências para o Turismo Gastronômico. **Revista Rosa dos Ventos-Turismo e Hospitalidade**, v. 13, n. 4, 2021.
- SILVA, M. J.; SOUZA, M. A.; SANTOS, A. P. A relação dos restaurantes de um destino turístico com a produção orgânica local. **Turismo: Visão e Ação**, v. 24, n. 2, p. 245-269, 2022.
- UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO SUL (UEMS). **Projeto pedagógico do Curso de Turismo, Bacharelado**. 2022. Disponível em <<https://www.uems.br/cursos/subpagina/graduacao?0=turismo-bacharelado-dourados&1=Projeto-Pedagogico>>. Acesso em: 19 mar. 2025.