



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS
CAMPUS DE PROF. DR SÉRGIO JACINTHO LEONOR DE ARRAIAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM TURISMO PATRIMONIAL E SOCIOAMBIENTAL**

ALINY COSTA MADUREIRA

**TRANSFORMAÇÕES SOCIAIS SOB A PERSPECTIVA DOS CONCORRENTES:
O CASO DO FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ARRAIAS - TO**

**ARRAIAS (TO)
2020**

ALINY COSTA MADUREIRA

**TRANSFORMAÇÕES SOCIAIS SOB A PERSPECTIVA DOS CONCORRENTES:
O CASO DO FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ARRAIAS - TO**

Relatório técnico científico apresentado a Universidade Federal do Tocantins, campus Prof. Dr. Sérgio Jacintho Leonor como pré-requisito para avaliação parcial na disciplina Estágio Curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental para obtenção do título de Tecnólogo em Turismo.

Orientação: Profa. Ma. Thamyris Carvalho Andrade

**ARRAIAS (TO)
2020**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Tocantins

- M183t *Madureira, Aliny Costa.*
 Transformações sociais sob a perspectiva dos concorrentes: o caso do Festival Gastronômico de Arraias - TO. / Aliny Costa Madureira. – Arraias, TO, 2020.
 50 f.
- Monografia Graduação - Universidade Federal do Tocantins – Câmpus Universitário de Arraias - Curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental, 2020.
- Orientadora : *Thamyris Carvalho Andrade*
1. Turismo. 2. Festivais Gastronômicos. 3. Cerrado. 4. Transformação Social. I. Título

CDD 338.47

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS – A reprodução total ou parcial, de qualquer forma ou por qualquer meio deste documento é autorizado desde que citada a fonte. A violação dos direitos do autor (Lei nº 9.610/98) é crime estabelecido pelo artigo 184 do Código Penal.

Elaborado pelo sistema de geração automática de ficha catalográfica da UFT com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

ALINY COSTA MADUREIRA

**TRANSFORMAÇÕES SOCIAIS SOB A PERSPECTIVA DOS CONCORRENTES: O
CASO DO FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ARRAIAS**

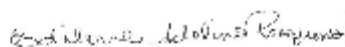
Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
UFT – Universidade Federal do Tocantins -
Campus Universitário Prof. Dr Sérgio Jacintho
Leonor para obtenção do título de Tecnólogo
em Turismo Patrimonial e Socioambiental.

Data da aprovação: 07/12/2020

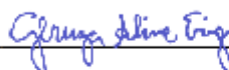
Banca examinadora:


Thamyris Carvalho Andrade
Professora do Magistério Superior
Matrícula nº 1092025

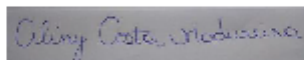
Professora Mestre Thamyris Carvalho Andrade – Orientador - UFT



Professora Mestre Edilene Adelino Pequeno – Examinador 1 – UFT



Professora Mestre Geruza Aline Erig – Examinador 2 – IFTO



Aliny Costa Madureira

Arraias – TO
2020

Dedico este trabalho a minha mãe, Doralice Ferreira dos Santos, que foi uma guerreira para minha formação.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, que me deu sabedoria e forças para vencer mais essa etapa na minha vida.

O desenvolvimento deste trabalho de conclusão de curso contou com a ajuda de diversas pessoas, dentre as quais agradeço:

À minha orientadora Me. Thamyris Carvalho Andrade que me acompanhou durante todo esse trajeto, dando todo o auxílio necessário para a elaboração do projeto. Obrigada por exigir de mim muito mais do que eu imaginava ser capaz de fazer. Gratidão por compartilhar sua sabedoria, seu tempo e sua experiência.

Aos professores do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental que através dos seus ensinamentos permitiram que eu pudesse hoje estar concluindo este trabalho, em especial à professora Edilene Adelino Pequeno e ao professor Roosevelt Moldes de Castro, pois foi com eles que obtive o interesse pela área de eventos.

A todos que participaram das pesquisas, pela colaboração e disposição no processo de obtenção de dados.

E claro que não poderia faltar neste agradecimento a minha mãe Doralice Ferreira dos Santos que me incentivou a cada momento e não permitiu que eu desistisse, gratidão mãe.

Aos meus colegas de curso, agradeço por toda ajuda que me deram nessa trajetória.

E também ao meu parceiro Rogério Coelho que chegou quase no final dessa trajetória, mas que fez uma enorme diferença, me dando confiança e força para seguir em frente, e por ter sido parceiro e paciente esse tempo todo.

Todo esse conhecimento levarei comigo, e compartilhar ao meu filho, Ravi, que está a caminho, para que ele seja uma pessoa sábia de todo esse aprendizado.

RESUMO

O Festival Gastronômico de Arraias é um produto do projeto de pesquisa e extensão GOsTO – um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado, vinculado ao curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da Universidade Federal do Tocantins, no qual a autora deste estudo desenvolveu seu estágio junto ao projeto no período de 2017 a 2020 e, por consequência, apresenta como resultado esta pesquisa. O estudo investigou em que medida o Festival Gastronômico de Arraias contribuiu pessoal e profissionalmente na vida dos participantes concorrentes dos anos de 2017 a 2019, assim como os efeitos e possíveis transformações sociais a partir do Festival Gastronômico de Arraias - TO. Trata-se de uma pesquisa quali-quantitativa, onde utilizamos tanto métodos quantitativos quanto qualitativos, para a realização de uma análise muito mais aprofundada sobre o tema pesquisado. A partir do envolvimento da autora com a pesquisa, classifica-se como uma pesquisa-ação. Para a coleta de dados foi elaborado um questionário que foi aplicado aos participantes concorrentes dos anos de 2017 a 2019. Verificou-se que o festival Gastronômico além de proporcionar à população local momentos de lazer, também pode contribuir para a valorização de sua cultura e ser uma fonte de renda a ser revertida em melhorias na comunidade.

Palavras-chaves: Turismo. Festivais Gastronômicos. Cerrado, Transformação social.

ABSTRACT

The Gastronomic Festival of Arraias is a product of the GOsTO research and extension project – a handful of cassava and a bit of Cerrado, linked to the Heritage and Socio-Environmental Tourism course at the Federal University of Tocantins, in which the author of this study developed her internship together to the project in the period from 2017 to 2020 and consequently presents this research as a result. The study investigated the effects and possible social changes from the Gastronomic Festival of Arraias - TO. The study investigated the extent to which the Gastronomic Festival of Arraias contributed personally and professionally in the lives of the competing participants from the years 2017 to 2019, as well as the effects and possible social transformations from the Gastronomic Festival of Arraias - TO. It is a quali-quantitative research, where we use both quantitative and qualitative methods, to carry out a much more in-depth analysis on the researched topic. For data collection, a questionnaire was elaborated and applied to the competing participants from the years 2017 to 2019. It was found that the Gastronomic festival, besides providing the local population with leisure moments, can also contribute to the valorization of their culture and be a source of income to be invested in improvements in the community.

Key-words: Tourism. Gastronomic Festivals. Thick, Social transformation.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Concorrentes do festival	215
Figura 2: Festival Gastronômico de Taquaruçu	22
Figura 3: Organizadores do Evento nos anos de 2017, 2018 e 2019	23
Figura 4: Avaliação dos pratos – 2019	24
Figura 5: Curso de Higiene pessoal e manipulação de alimentos	24
Figura 6: Local do evento.....	25
Figura 7: Pratos concorrentes - 2019	26
Figura 8: Entretenimento do evento	27

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADETUC	Agência de desenvolvimento do turismo do estado do Tocantins
FGA	Festival Gastronômico de Arraias
UFT	Universidade Federal do Tocantins
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e pequenas Empresas

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
1.1 Objetivo de Estudo	12
1.1.1 Objetivo Geral	12
1.1.2 Objetivos Específicos	12
2 METODOLOGIA.....	13
3 REFERENCIAL TEÓRICO	16
3.1 Turismo e Evento.....	16
3.1.1 Os grandes eventos enquanto propulsores do Turismo	18
3.2 Eventos Gastronômicos.....	19
3.3 A produção do Festival Gastronômico de Arraias - TO	22
4 RESULTADOS E ANÁLISE DA PESQUISA.....	28
5 O ESTÁGIO E AS MINHAS PERCEPÇÕES.....	39
5.1 O Festival Gastronômico de Arraias	39
5.2 Outras atividades práticas do projeto	41
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	43
REFERÊNCIAS	45
APÊNDICE	48

1 INTRODUÇÃO

Os festivais gastronômicos tem uma grande relevância para a comunidade local tendo em vista que estes proporcionam uma chance de geração de renda, um incentivo ao resgate da cozinha local, possibilitando, assim, a valorização de produtos e conhecimentos tradicionais regionais ao mesmo tempo em que impulsiona o turismo regional e, possivelmente, uma transformação social.

O Festival Gastronômico de Arraias (FGA) é fruto de um projeto de pesquisa e extensão: GOsTO – um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado, da Universidade Federal do Tocantins (UFT), sob a coordenação da Professora Thamyris Carvalho Andrade juntamente com os alunos do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental. Dentre seus objetivos, o evento busca elevar o reconhecimento e a valorização da cultura gastronômica da região em que ocorre. Sendo assim, com base nas três edições do evento, esta pesquisa buscou investigar em que medida o Festival Gastronômico de Arraias contribuiu pessoal e profissionalmente na vida dos participantes concorrentes dos anos de 2017 a 2019, assim como investigar se houve alguma transformação social e/ou efeitos gerados a partir da participação dos concorrentes.

Justifica-se a importância desta temática pela possibilidade de compreender os efeitos gerados a partir desse festival, bem como as possíveis transformações sociais no público concorrente.

Nesse sentido, para o alcance deste objetivo, utilizou-se uma abordagem de natureza qualitativa que, por sua vez, consiste em uma técnica de investigação científica que prioriza o caráter particular do objeto pesquisado, estudando suas particularidades e suas experiências.

A pesquisa foi desenvolvida a partir de método indutivo e envolvimento da autora com a pesquisa, e classifica-se como pesquisa-ação. Quanto ao delineamento da pesquisa, este estudo classifica-se por um estudo bibliográfico. Na coleta de dados foram utilizados os instrumentos: questionário (Apêndice A) aplicado aos concorrentes, ou seja, os participantes do evento. Como suporte, foi validada a experiência da autora frente ao projeto e o levantamento de bibliografias (livros, artigos, sites) ligadas ao tema da pesquisa.

Para o desenvolvimento deste estudo, o trabalho apresenta-se a partir da seguinte estrutura: o primeiro capítulo traz uma discussão a respeito da temática sobre Turismo e Eventos, apresentando seus principais conceitos e tendências no Brasil. Trata ainda das discussões sobre os grandes eventos enquanto propulsores do Turismo; em seguida, no segundo capítulo, a autora aborda questões relacionadas à importância dos eventos

gastronômicos, em especial, os festivais gastronômicos para o desenvolvimento turístico de pequenas localidades; o terceiro capítulo tem por finalidade apresentar e descrever o objeto principal deste estudo, o Festival Gastronômico de Arraias, trazendo informações sobre a sua construção, seus objetivos e principais atores envolvidos, dentre outros elementos relevantes para a compreensão do leitor; e, no último capítulo a autora aborda as suas experiências frente ao projeto de pesquisa e extensão GOsTO, onde desenvolveu o seu estágio de conclusão de curso.

Por fim, a autora apresenta os resultados da pesquisa aplicada ao presente estudo, que foi realizada no intuito de identificar as percepções dos participantes do Festival Gastronômico de Arraias, além de investigar as contribuições geradas pelo festival a nível pessoal e profissional na vida, frente aos efeitos gerados à referida cidade.

1.1 Objetivo de Estudo

1.1.1 Objetivo Geral

Investigar em que medida o Festival Gastronômico de Arraias contribuiu pessoal e profissionalmente na vida dos participantes concorrentes dos anos de 2017 a 2019.

1.1.2 Objetivos Específicos

- a) Observar e analisar a percepção dos participantes concorrentes em relação ao Festival Gastronômico de Arraias.
- b) Identificar a percepção do concorrente em relação aos possíveis efeitos gerados a partir de sua participação no evento;
- c) Investigar se houve algum apontamento de transformação social a partir dos efeitos gerados nos concorrentes;

2 METODOLOGIA

Neste capítulo são apresentados os procedimentos metodológicos utilizados pela autora para o desenvolvimento do presente estudo.

Para coleta de dados foi aplicado um questionário com quatorze perguntas abertas e fechadas (apêndice). A aplicação do questionário foi realizada pela plataforma do Google, especialmente em função da pandemia do novo coronavírus (COVID-19), entre os dias 21 de outubro e 01 de novembro, para 32 participantes/ concorrentes do festival, dos quais obtivemos 26 respostas.

Trata-se de uma pesquisa quali-quantitativa, onde utilizamos tanto os métodos quantitativos quanto qualitativos, para a realização de uma análise muito mais aprofundada sobre o tema pesquisado.

A pesquisa de natureza qualitativa consiste em uma técnica de investigação científica que prioriza o caráter particular do objeto pesquisado, estudando suas particularidades e suas experiências. Sendo assim:

Considerando que a abordagem qualitativa, enquanto exercício de pesquisa, não se apresenta como uma proposta rigidamente estruturada, ela permite que a imaginação e a criatividade levem os investigadores a propor trabalhos que explorem novos enfoques (GODOY, 1995, p. 23).

Nessa perspectiva, a pesquisa qualitativa proporciona aos pesquisadores caminhos que os levam a encontrar fatos de pessoas ou coisas, mesmo quando estas não estão próximas geograficamente, por meio de mecanismos como internet, telefone, etc.

A pesquisa qualitativa responde a questões muito particulares. Ela se preocupa nas ciências sociais com um nível de realidade que não pode ser quantificado. Ou seja, ela trabalha com o universo de significados, motivos, crenças, valores, aspirações e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos a operacionalizações de variáveis (MINAYO, 2001, p. 22).

No que se refere ao estudo exploratório, a pesquisa exploratória “consiste na realização de um estudo para a familiarização do pesquisador com o objeto que está sendo investigado durante a pesquisa” (TEMPORINI; PIOVESAN, 1995, p. 320).

Ainda de acordo com Temporini e Piovesan, “Define-se pesquisa exploratória, na qualidade de parte integrante da pesquisa principal, como o estudo preliminar realizado com a finalidade de melhor adequar o instrumento de medida à realidade que se pretende conhecer” (1995, p. 320).

O que torna a pesquisa de cunho exploratória foi o levantamento bibliográfico, feito antes mesmo de iniciar a pesquisa, assim como as entrevistas mesmo que via internet com pessoas que participaram do evento.

Em relação ao envolvimento da autora com a pesquisa, esta a classifica como pesquisa-ação, tratando-se, desta maneira, de uma intervenção, interação afetiva entre pesquisador e pesquisado na busca de resolver ou esclarecer a temática observada.

A pesquisa-ação baseada nas ideias de Thiollent (2000) é um tipo de investigação que é dividida em três etapas: na primeira etapa, vão à escola e fazemos a observação e, a partir dela, levantamos um diagnóstico sobre os problemas que existem na comunidade; na segunda etapa sentamos com a comunidade (escolar ou não) e elaboramos atividades com o intuito de sanar os problemas; e, na última etapa, relatamos e escrevemos tudo que aconteceu.

Thiollent (2020) traz como exemplo a escola, contudo a pesquisa ação pode ser utilizada para se tratar de diversos objetos, nesse caso o festival gastronômico de Arraias, Tocantins, onde a pesquisadora juntamente com a organização do evento observou e elaborou atividades relacionadas ao festival.

Quanto ao delineamento da pesquisa, este estudo classifica-se por um estudo bibliográfico, que é a primeira parte da investigação; após a escolha de um tema é necessário fazer uma revisão bibliográfica do tema apontado para auxiliar na escolha de um método mais adequado, bem como levar os pesquisadores a terem conhecimento das variantes e da autenticidade da pesquisa. No caso, o estudo bibliográfico utilizado para este trabalho foi pautado em consultas de várias bibliografias referentes ao assunto desta pesquisa, bem como artigos publicados na internet, tais como Albuquerque (2004), que discute a questão do Turismo de Eventos: a importância dos eventos para o desenvolvimento do turismo; Andrade (2017), que aborda sobre o ensino da gastronomia como ressignificação da culinária quilombola, entre outros autores renomados que discutem a temática.

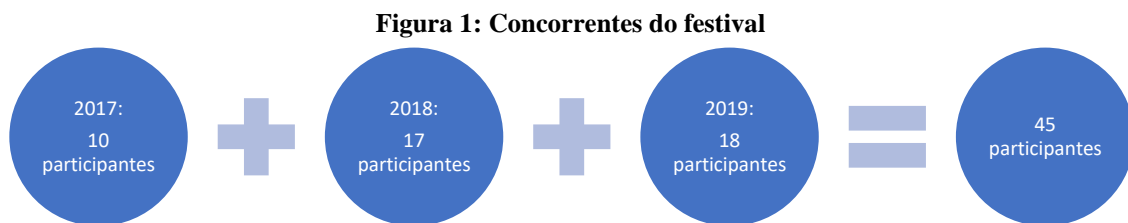
Para o levantamento de dados foi utilizado questionário elaborado pela autora com perguntas fechadas e abertas (apêndice), com intuito de obter informações acerca do festival gastronômico, tendo em vista a importância da opinião dos participantes em relação ao evento.

Para Lakatos e Marconi (2003) o questionário consiste em um instrumento de coleta de dados composto por perguntas organizadas de maneira ordenada, que deverá ser respondida por escrito sem que o entrevistador esteja presente no momento. E, juntamente com o questionário, é necessário enviar uma nota explicativa acerca da pesquisa, da sua importância e da indispensabilidade na obtenção das respostas.

O questionário é uma ferramenta muito utilizada em diversas pesquisas, por apresentar algumas vantagens, como: obtenção de respostas rápidas e precisas; pelo fato de haver anonimato, há mais liberdade e segurança nas respostas; há menos risco de deformidades por não ter interferência do pesquisador, dentre outros (LAKATOS; MARCONI, 2003).

A presente pesquisa foi iniciada no município de Arraias, em Tocantins, durante a terceira edição do Festival Gastronômico, que tem por objetivo valorizar o Cerrado, bioma no qual a cidade está inserida. O primeiro evento aconteceu em dezembro, de 2017; e, o segundo e terceiro no mês de outubro, consecutivamente nos anos seguintes, 2018 e 2019.

A soma dos participantes dos três anos de evento corresponde a um total de 45 equipes participantes (concorrentes), que compuseram os festivais entre os anos de 2017 a 2019, conforme figura abaixo:



Fonte: Elaboração própria, 2020.

No entanto, levando em consideração que muitos participantes do primeiro ano se repetiram nas demais edições do evento, o universo dos respondentes é de 32 equipes. Nessa totalidade, foi possível aplicar 26 questionários válidos, referente a uma amostra de 81,25% tendo em visto que o questionário foi aplicado em outubro/2020 em meio à pandemia este por sua vez foi aplicado virtualmente.

Por fim, a análise dos dados é determinada conforme a abordagem atribuída à pesquisa. Os dados de uma pesquisa podem ser analisados quantitativamente quando o pesquisador fará uso de procedimentos estatísticos para efetuar a análise. “No caso da abordagem qualitativa, as técnicas buscarão apresentar os dados de modo codificado, estruturado e analisado” (VERGARA, 2010, p. 57).

“Quanto da análise quantitativa utiliza-se em sua grande maioria a estatística descritiva, a qual consiste numa organização sumarizada de um conjunto de dados, através da construção de gráficos, tabelas e cálculo de medidas” (MARTINS, 2011, p. 3). Segundo Magalhães (2000, p. 2), “a estatística descritiva busca descrever de forma resumida os dados de modo que se possam tirar conclusões sobre o objeto estudado”. Nesta pesquisa, os dados foram apresentados a partir de gráficos (para os resultados dos questionários).

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Turismo e Evento

No século XVII, na Inglaterra, surgiu a primeira ideia de Turismo, tratando-se de um tipo especial de viagem para os nobres. Segundo Albuquerque (2004), na era medieval a sociedade era constituída por dois grupos, nobres, proprietários de terra, e servos, que cultivavam as terras dos senhores feudais e em troca ganhavam metade da produção agrícola.

A partir de 1282 surge à criação do primeiro grêmio de proprietários de pousadas em Florência, o que influencia rapidamente no sistema de hospedagem da Itália. No início do século XVIII acontece então à revolução industrial em Manchester e a reforma protestante; o turismo passou a ser educativo com interesse cultural. Nesse período o turismo se tornou neoclássico, onde a viagem era um aprendizado indispensável para a educação (ALBUQUERQUE, 2004, p. 15).

Nesse contexto, Albuquerque (2004) afirma que, com o passar dos anos, o turismo veio se aprimorando, em diversos países, tendo um grande potencial de investimentos, resultando na geração de emprego e renda através do potencial natural e sociocultural para desenvolverem grandes eventos e negócios. Dessa forma, a autora atenta para a importância do Turismo de Eventos, que está direcionado para os efeitos do turismo de regiões e países.

De acordo com Organização Mundial do Turismo (1994): “O turismo compreende as atividades que realizam as pessoas durante suas viagens e estadas em lugares diferentes do seu entorno habitual, por um período consecutivo inferior a um ano, com finalidade de lazer”. O Turismo de Eventos é o deslocamento de pessoas para participarem de eventos com o objetivo de enriquecimento técnico, científico ou profissional, cultural abrangendo, ainda, o consumo e entretenimento. Sob esse aspecto, nota-se que o Turismo de Eventos, por sua vez, vem se destacando muito nos dias atuais, tendo em vista a geração de renda e emprego, e, por isso, torna-se muito importante para o desenvolvimento de um determinado lugar e das pessoas que neles habitam.

Os eventos vêm se tornando cada vez essenciais à vida econômica das empresas. A cada ano eles crescem em número e grau de satisfação. Competindo com e eventualmente superando os investimentos em publicidade e propaganda, assumiram o papel de transformadores da imagem institucional (FORTES; SILVA, 2011, p. 34).

Segundo Albuquerque (2004), é importante a realização de eventos para o desenvolvimento do turismo, pois, a partir de eventos bem-sucedidos, com boas recepções, é

possível garantir uma considerável impressão, atraindo novos turistas e mudanças sociais na sociedade em que eles se inserem.

Sendo assim, o turismo necessariamente não precisa de realização de eventos para o seu desenvolvimento, partindo do pressuposto que os atrativos turísticos, por si só, atraem turistas e nem todos os destinos organizam eventos para atrair fluxo, no entanto, o evento quando realizado de forma bem planejada e adequada proporciona benefícios para a comunidade local.

Maria Cecília Giacaglia (2016) traz uma discussão acerca dos diversos tipos de eventos, visto que os mesmos são capazes de atender a cada um dos objetivos mais específicos e complexos de uma dada empresa. Desse modo, Giacaglia afirma que:

Os diversos tipos de eventos que uma empresa organiza, patrocina ou participa podem ser classificados de acordo com vários critérios. A classificação visa esclarecer e lembrar aos leitores sobre diferentes possibilidades de realização de eventos. Quanto á finalidade, podem ser primordialmente institucionais ou promocionais; quanto à periodicidade, esporádicos, periódicos ou de oportunidade; quanto á área de abrangência, locais, regionais, nacionais ou internacionais; quanto ao âmbito, internos ou externos; quanto ao público-alvo desejado, corporativo ou para o consumidor; quanto ao nível de participação, patrocinado ou de realização própria (GIACAGLIA, 2016, p. 39).

Não há apenas um tipo ou sequer critérios de eventos, pois uma empresa pode organizar diferentes tipos de eventos com variados métodos. E, ainda, vale mencionar que o Turismo de Eventos necessita de um olhar especial por parte dos profissionais envolvidos, sendo imprescindível o treinamento destes para o desenvolvimento do setor (ALBUQUERQUE, 2004).

Desse modo, os eventos acontecem em quase todas as áreas, e são propulsores do Turismo, a atividade que mais cresce no mundo. Nesse sentido:

É a partir da oferta de atrativos turísticos, formatados em sintonia com as tendências mundiais do setor, que o destino vai se posicionar no mercado e captar o fluxo turístico. Os atrativos turísticos funcionam como a “mola propulsora” que leva as pessoas a viajar e, ao chegarem ao destino, acionar todo o sistema produtivo do turismo receptivo, por meio do consumo de diversos produtos e serviços turísticos (BRASIL, 2018, p. 103).

Seguindo nessa mesma direção podemos dizer que os eventos, em especial os gastronômicos, podem favorecer o desenvolvimento local, através da oferta de demonstrações da preparação dos pratos locais, trazendo relatos sobre os ingredientes que compõem tais pratos, assim como sua origem cultural.

Sob esse aspecto, segundo Bourdieu:

Enquanto que se visava perceber as preferências alimentares, a busca pela questão mais econômica, logo mais “sintética”, levou à interrogação sobre a cozinha das ocasiões extraordinárias, indicador interessante do modo de auto apresentação em situação de representação, ou seja, do estilo de vida “exibido”. Para se compreender totalmente as escolhas nestas matérias, seria necessário levar em conta um sistema de fatores particularmente complexos: o estilo das refeições oferecidas constitui, sem dúvida, um bom indicador da imagem que se quer dar ou evitar dar aos outros e, neste sentido, é a expressão sistemática de um sistema de fatores que inclui, para além dos indicadores da posição ocupada na hierarquia econômica e cultural, a trajetória econômica, a trajetória social e a trajetória cultural (BOURDIEU, 2010, p. 146).

Seguindo o raciocínio do autor, percebe-se que a comida local retrata a realidade da comunidade em vários aspectos, tais como sociais, econômicos e culturais, apontando assim a trajetória de vida dessas pessoas.

3.1.1 Os grandes eventos enquanto propulsores do Turismo

Os eventos são importantes fontes de captação de recursos, especialmente eventos enquanto propulsores do Turismo. É um fato que desperta atenção, podendo virar notícia e, com isso, divulgar o organizador ou até mesmo a atração.

Albuquerque (2004) corrobora que o evento pode ser definido como multiplicador de negócios, pela sua competência em ocasionar novos fluxos de visitantes, e que, conseqüentemente, altera o modelo econômico.

Giacaglia (2016), em seu livro “Organização de eventos: Teoria e Prática”, traz uma discussão teórica sobre eventos, enfatizando as suas vantagens e desvantagens, os diversos tipos de eventos e a sua organização. Segundo a autora, o homem tem a necessidade de interação social, e, sendo assim, este organiza e participa de reuniões, que são chamados de eventos.

É importante enfatizar que mesmo diante do cenário atual em que vivemos, onde predominam as relações virtuais, os eventos constituem como meio de suma importância para aprofundamento das relações.

Farias e Gancho (2014) ressaltam que os eventos por muito tempo foram reconhecidos por ter eficiência e por trazer bons resultados nas áreas da comunicação, visto que os mesmos estão entre os mais úteis instrumentos utilizados, de forma que estão se destacando dentro da comunicação organizacional.

O evento acontece de forma direta, ou seja, face a face, promovendo assim uma maior interação com o público-alvo. Contudo, em alguns casos, não acontece interação nos eventos, prevalecendo uma comunicação de mão única (FARIAS; GANCHO, 2014).

Giacómo (2007 apud FARIAS; GANCHO, 2014) ressalta que o termo público-alvo deve ser superado, pois se entende que o mesmo está voltado para as questões de publicidade e vendas. Sendo assim, é viável que o termo a ser utilizado seja público de interesse, que diz respeito às necessidades específicas e a aceitação e participação deve ser ativa e interessada.

Isso significa que o desafio é cativar o público de interesse não por intermédio de um produto, mas de uma ideia, de valores, atrações e experiências, sempre levando em conta a possibilidade de uma real participação, interação do público presente. Assim, o evento de relacionamento e todo o sistema comunicacional dentro dele assumem uma característica diferente, porque as respostas contínuas dos receptores realimentam o processo do evento. Logo, toda a lógica do evento se reestrutura, o evento não alcança sucesso se não conseguir dialogar com o público presente (FARIAS; GANCHO, 2014, p. 27).

Desse modo, é importante que o evento envolva o local e as pessoas, que aconteça de forma atrativa, levando os envolvidos a participarem e interagirem. Segundo Farias e Gancho (2014), se o evento não se envolver diretamente com o público, não alcançará sucesso de forma alguma.

Vale destacar ainda que existem diferentes tipos de eventos, de acordo com suas características e peculiaridades, sendo classificados em diversos tipos.

Coutinho (2010) enfatiza que há diferentes tipos de eventos, sendo eles: congressos, seminário, simpósio, conferência, palestra, mesa-redonda, fórum, jornada, mostra, debate, feira, exposição, salão, festivais, entre outros.

Mediante o exposto, entende-se que os vários tipos de eventos exercem papel importante para o desenvolvimento do turismo, mas estes devem acontecer de forma planejada e bem organizada para a obtenção de resultados positivos, sendo feito por profissionais que tenham conhecimento das funções que serão realizadas, obter um perfil de liderança que seja capaz de lidar com imprevistos e que tenha habilidade de motivar toda a equipe, para que, assim, aconteça um evento de sucesso.

3.2 Eventos Gastronômicos

Os festivais gastronômicos, de maneira geral, buscam a valorização da culinária regional, assim como do oferecimento dos pratos típicos, há também o incentivo na produção de produtos sustentáveis. Os eventos gastronômicos servem para atrair turistas e,

consequentemente, gerar renda para uma determinada região através da promoção de venda dos produtos regionais. Segundo Erig e Santos:

A culinária no Brasil tem influências principalmente dos africanos, indígenas e do branco europeu. Em cada região do país, houve maior interferência de um desses povos. De Portugal, veio à apreciação dos brasileiros por doces. Dos índios, veio à importância da mandioca, que faz parte da culinária típica de quase todos os estados. As escravas africanas também contribuíram muito, já que grande parte delas trabalhava na cozinha das fazendas (ERIG; SANTOS, 2017, p. 1).

Sob esse aspecto, para Erig e Santos (2017, p.2) “A gastronomia enquanto cultura, desperta curiosidades nas pessoas e, como o turismo, é mediador para saciar as inúmeras curiosidades do turista, também, transmite a ideia de status e classe social não apenas para o turista como para a população”.

Para Medeiros e Santos (2009) “Atualmente nota-se uma valorização da culinária como oferta principal, através dos eventos, das rotas e roteiros gastronômicos. Os eventos gastronômicos veem cada vez mais utilizados como forma de atrair turistas em época de menor ocupação”. (MEDEIROS; SANTOS, 2009, p. 6).

Nesse sentido, Montanari (2009) aponta para a questão de que o alimento é uma necessidade de todos os homens, no entanto algo tão natural do nosso dia a dia também é cultura. Não alimentamos somente daquilo que encontramos na natureza, mas podemos criar nosso próprio alimento; e, ao fazer isso estamos realizando processo criativo que provoca transformação dos produtos.

Guerreiro e Bridi exemplificam que

A realização de eventos de cunho gastronômico tem sido bastante difundida na atividade turística. Em muitos casos, a localidade já possui uma festa tradicional que congrega elementos gastronômicos, normalmente conforme a potencialidade de produção da região (GUERREIRO, BRIDI, 2014, p. 6).

Em harmonia com os autores acima, compreendemos que os eventos, em especial os relacionados à gastronomia, de certa forma, atraem turistas.

Ainda, de acordo Guerreiro e Bridi, “Os eventos gastronômicos são compostos por diversas atividades. As atividades principais relacionam-se à temática do evento e, além delas, pode-se ter atividades paralelas que não tenham relação direta com o evento, o que aumenta seu potencial atrativo” (2014, p. 7).

Para Diez-Garcia (2003), isso acontece em consequência de inovações originadas pelo modo de vida urbano, a qual é estabelecida a obrigação de re-equacionar sua vida em conformidade com o tempo, recursos financeiros, locais disponíveis para se alimentar local e

periodicidade das compras, entre outros. As soluções são capitalizadas pela indústria e comércio, apresentando alternativas adaptadas às condições urbanas, delineando novas modalidades no modo de comer, o que certamente contribui para mudanças no consumo alimentar.

Diante disso, busca-se trabalhar a culinária e os aspectos sociais a ela associados de forma a desenvolver perfil de um profissional com espírito empreendedor, criativo, capacitado a interagir com a sociedade em suas diferentes demandas, focando especialmente o trabalho em equipe, o desenvolvimento do espírito de liderança e a criação de senso econômico.

Guerreiro e Bridi, (2014, p.4) ressaltam que:

Os eventos, de forma geral, são grandes aliados no desenvolvimento do turismo nas cidades. Os eventos gastronômicos, se bem organizados, chamam a atenção das pessoas e mexem com os sentidos delas, remetem a histórias do passado e fazem também com que elas sintam vontade de voltar em uma próxima oportunidade, trazendo ou indicando a familiares, dando a dica de que é preciso experimentar aquilo que foi consumido (GUERREIRO; BRIDI, 2014, p. 4).

No estado do Tocantins destaca-se o Festival Gastronômico de Taquaruçu, criado em 2005, que trata de um evento consolidado no calendário estadual. O distrito de Taquaruçu fica localizado na região serrana do Tocantins, a 32 quilômetros da capital, Palmas, e atrai muitos turistas, desenvolvendo o Turismo na região. Como complementam Erig e Santos:

É nesse refúgio que foi criado o Festival Gastronômico de Taquaruçu, em 2005, com o intuito de valorizar a culinária regional, incentivar o empreendedorismo na área gastronômica, trazer divisas para Taquaruçu e região e divulgar os produtos típicos da culinária tocantinense. Organizado e divulgado pela Agência Municipal de Turismo, objetivava definir uma identidade gastronômica para o Estado, que ainda está em formação. Trata-se de um produto de divulgação de Palmas no cenário regional e nacional, constituindo-se em um atrativo turístico (ERIG; SANTOS, 2017, p. 3).

Figura 2: A pesquisadora fazendo laboratório no Festival Gastronômico de Taquaruçu



Fonte: acervo pessoal

Por sua vez, no sudeste do estado do Tocantins, no município de Arraias tem-se o Festival Gastronômico de Arraias, objeto de estudo nessa pesquisa e que será melhor abordado no próximo capítulo.

3.3 A produção do Festival Gastronômico de Arraias - TO

Neste capítulo apresenta-se a produção do Festival Gastronômico de Arraias, em Tocantins, evidenciando a importância deste evento para a conservação do bioma Cerrado bem como suas etapas de construção a partir da abordagem metodológica desenvolvida junto aos alunos do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental.

A produção do Festival Gastronômico de Arraias - TO iniciou-se no ano de 2017, sendo o festival um projeto de extensão da disciplina de Gastronomia, Gestão e Cultura, do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da Universidade Federal do Tocantins (UFT), campus de Arraias, com o intuito de envolver toda comunidade acadêmica e aumentar as

possibilidades de uso dos frutos do cerrado para a gastronomia local. A coordenação é da professora Thamyris Carvalho juntamente com os alunos do curso de Turismo.

Figura 3: Comissão de Organizadores do festival gastronômico de Arraias nos anos de 2017, 2018 e 2019



Fonte: Acervo projeto GOsTO

Para a construção dessa ideia, Andrade enfatiza que:

Para a realização do festival gastronômico da cidade Arraias utilizou-se por base o edital já consolidado do distrito de Taquaruçu e adaptou-se as principais características da cidade de Arraias. Longe estabelecer comparações, vale destacar que o projeto sofreu alterações não somente relacionada à região em que se insere, mas a forma como realiza e os autores envolvidos na construção do objetivo proposto (ANDRADE, 2017, p. 74).

Sendo assim, o Festival Gastronômico de Arraias - TO apresenta relevância tanto para os universitários quanto para a comunidade local, uma vez que o evento busca propor trabalhar com a realidade local, por meio de diversas atividades que auxiliam na preparação para o Festival. Dentre elas, aulas práticas com a turma das disciplinas de Gastronomia, Gestão e Cultura e de Eventos, ambas do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental, organizador do evento, bem como também palestra com a professora, coordenadora do Festival, sobre higiene pessoal e manipulação de alimentos.

Ainda, de acordo com Andrade (2017, p.74), “Esse desenvolvimento se deu por meio de quatro etapas; escrita e publicação do edital (01), avaliação dos pratos concorrentes (02), curso de higiene pessoal e manipulação dos alimentos (03) e realização do evento”.

Figura 4: Comissão de Avaliadores dos pratos – 2019



Foto: Lara Bocalon (2019)

Figura 5: Curso de Higiene pessoal e manipulação de alimentos



Fonte: Lara Bocalon, (2019).

Em consonância com Andrade (2017), as fotos demonstram as etapas de desenvolvimento do FGA, que abrangem desde a comissão de avaliadores dos pratos ao curso de higiene pessoal e manipulação de alimentos, ambos de suma importância para o evento.

Para Suzuki, Burkowski e Mesquita (2015).

(...) percebe-se que os festivais estão sendo utilizados como estratégia de comunicação/atração de clientes locais para os empreendimentos gastronômicos. Esta estratégia tem obtido um relevante sucesso na captação de clientes. Um olhar possível para esta realidade é pela lente do marketing de relacionamento, já que este se apresenta como uma forma de manter os clientes por intermédio de uma relação direta e, na medida do possível, íntima com os consumidores, combatendo assim a concorrência e o amadurecimento do mercado consumidor (SUZUKI, BURKOWSKI; MESQUITA; 2015, p. 7).

Além do festival, o projeto realizou uma pesquisa sobre a inventariação de referências gastronômicas da cidade intitulada “Identificação da Memória Gustativa do povo arraiano”. A pesquisa foi feita exclusivamente para a população do município de Arraias.

O Festival Gastronômico de Arraias é realizado na Praça da Matriz, tendo como principal objetivo a valorização da culinária regional do nordeste goiano e sudeste do Tocantins, bem como a conservação do bioma Cerrado por meio do fomento e da utilização de seus insumos, assim como contribuir para construção, por parte dos envolvidos, do conhecimento teórico-prático sobre cultura, economia, serviços de alimentação, técnicas de preparo de alimento, aprendendo como lidar com o público e com trabalho em equipe.

Figura 6: Imagem panorâmica do Local do evento



Fonte: Silva (2018.)

De acordo com Fonseca (2012, p. 250), “Propor a reflexão do meio em que se vivencia experiências do cotidiano é promover futuras atitudes que possivelmente intervirão em seu âmbito social”. E é isso que o festival gastronômico propicia aos alunos e comunidade de Arraias - TO, refletir sobre a culinária diária e promover novos pratos a partir dos ingredientes provenientes da região.

Figura 7: Pratos concorrentes - 2019



Fonte: Lara Bocalon (2019)

Adotar ingredientes regionais pode destacar a cidade, tendo em vista que a alimentação e as bebidas de um país ou região expressam a cultura e os costumes de um povo. Sendo assim, o Festival Gastronômico de Arraias é um evento que, apesar de novo, mostra sua importância tanto para a comunidade acadêmica quanto para a comunidade local, por proporcionar a disseminação da cultura culinária e dos costumes da região.

Sob esse aspecto, nota-se o fervor dos festivais gastronômicos, os quais oportunizam apreciar novas cozinhas, novos profissionais, novos gostos e sabores; em geral, são agregados a outras manifestações artísticas, o que acaba por resultar em evento de turismo e de entretenimento para os moradores.

Figura 8: Entretenimento do evento



Fonte: Acevo projeto GOsTO

Observou-se que o FGA utiliza dessa estratégia de relação direta para atrair pessoas, o que pode ser promissor na captação dos compradores, uma vez que a cidade é pequena e todos se conhecem.

Para Erig e Santos, “O Turismo e a Gastronomia são inseparáveis, pois não têm como se pensar em turismo, sem prever entre outros itens, a alimentação para curta ou longa permanência, onde o viajante não pode abster-se dela, e desta forma, sempre tende a experimentar a cozinha local” (2017, p. 1).

Seguindo a linha de raciocínio das autoras, percebe-se que os festivais gastronômicos visam tanto divulgar a culinária típica da região, como atrair os turistas, gerando, portanto, renda para o município. Ainda sobre o Festival Gastronômico de Arraias, entendemos que, embora o município seja pequeno, o evento movimenta o comércio local, pois alguns dos concorrentes usaram das suas experiências adquiridas no festival para comercializarem seus produtos.

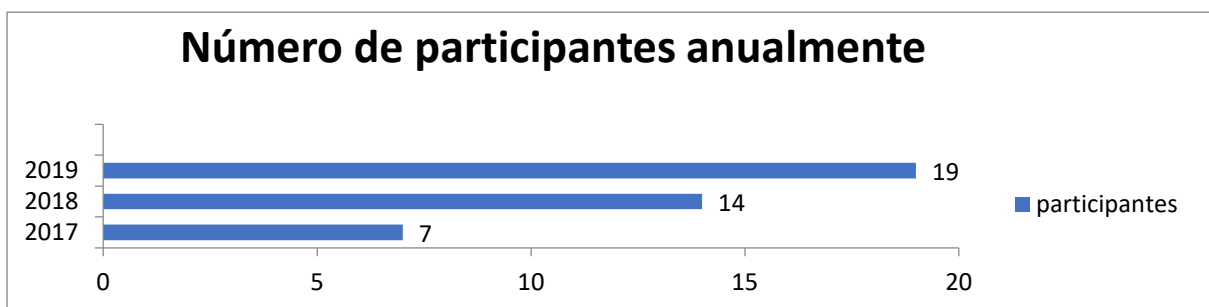
4 RESULTADOS E ANÁLISE DA PESQUISA

Com base na discussão apresentada, esta sessão contém os dados coletados da pesquisa e os resultados alcançados. Para coleta de dados foi aplicado um questionário com quatorze perguntas abertas e fechadas (apêndice). A aplicação do questionário foi realizada pela plataforma do Google, especialmente em função da pandemia do novo coronavírus (COVID-19), entre os dias 21 de outubro e 01 de novembro, para 32 participantes/concorrentes do festival, dos quais obtivemos 26 respostas.

Tem-se, logo a seguir, uma análise mais detalhada acerca de cada uma das perguntas que compuseram o questionário. Por uma questão de sigilo e ética, os respondentes foram identificados por “p” (participante) seguidos de um número, conforme a ordem de respostas no questionário.

Por meio da pesquisa percebeu-se que a grande maioria dos participantes são mulheres, de um total de 26 pessoas 23 são do sexo feminino no entanto, ainda nos dias atuais, a quantidade mulheres chefs de cozinhas reconhecidas em prêmios e listas internacionais é inferiores a de homens. A jornalista e pesquisadora francesa Nora Bouazzouni, em seu livro *Feminismo – quando o machismo se senta à mesa*, lançado em 2017, destaca a questão de que, no meio da gastronomia, as mulheres continuam sendo impedidas por injustiças estruturais ou discriminações sistêmicas: machismo, assédio, bancos reticentes a lhes ceder empréstimos, redes de contato femininas menos desenvolvidas, licença maternidade mínima, ou mesmo inexistente.

Gráfico 1 Representação do número de correntes/participantes anualmente



Fonte: Aliny Madureira (2020)

O gráfico (1) acima mostra o número de participantes anualmente que a cada ano, há um aumento significativo no número de participantes e, atualmente, em sua quarta edição, o evento já faz parte do calendário da cidade.

Nesse sentido Martins, Matias e Paes ressaltam que:

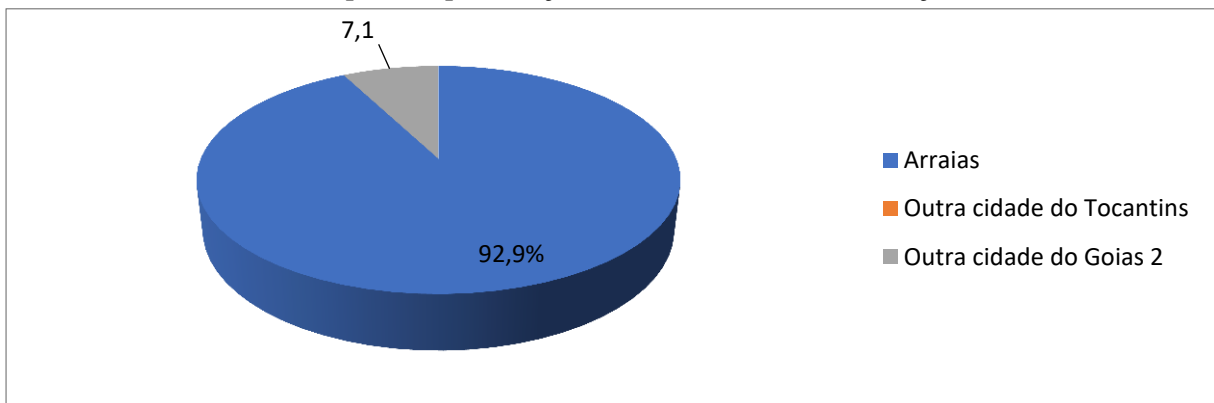
Os eventos gastronômicos são importantes para o turismo – pela atração de uma demanda específica – e para a gastronomia que pode ganhar novos talentos ou então preservar suas tradições culinárias e históricas. Outro ponto favorável é que tais eventos contribuem para ampliar e socializar o conceito da gastronomia, ainda vista por muitos como algo destinado apenas às classes mais altas da sociedade. É também um meio de entrar em contato com as novas tendências, conhecer de perto como os chefs concebem suas criações, como utilizam os conceitos da gastronomia regional e os ingredientes da terra em pratos mais sofisticados, por exemplo (MARTINS, MATIAS, PAES, 2012, p. 4).

Seguindo a linha de raciocínio dos autores acima, nota-se que quanto maior o número de participantes do evento, mais talentos se revelam e, conseqüentemente, maior diversidade de pratos criados.

Para Oliveira (2007, p. 37), “Não é somente o ato de provar os pratos que atrai os visitantes, mas também o fato de conhecer ritos associados á gastronomia de um povo e a possibilidade de visitar museus e outras atrações com essa temática”.

Por esse viés, no município de Arraias o FGA possibilita renda para muitas famílias e movimenta a economia local; possui um nome sugestivo: GOsTO, que remete ao nordeste goiano e sudeste do Tocantins.

Gráfico 2: Município de representação do candidato no ato da inscrição do Festival



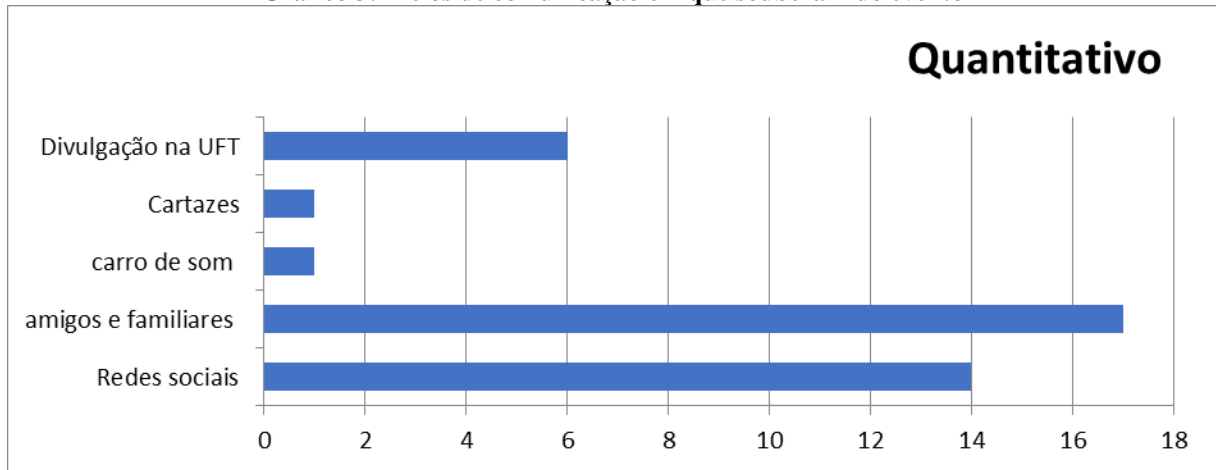
Fonte: Aliny Madureira (2020)

O gráfico 2 representa o número de participantes de outras regiões, que é inferior ao número de participantes da cidade de Arraias e o fato de não haver muitos representantes de outras regiões faz com que a maioria dos pratos apresentados sejam com ingredientes da região, que por sua vez são oriundos do Cerrado, tais como o baru, jatobá.

Nesse sentido, o FGA busca a valorização da cozinha regional tendo em vista que as características da culinária local demarcam espaços culturais e sociais, independentemente de limites geográficos, como sinais característicos de suas representações e heterogeneidade. As

representações gastronômicas podem ser desenhadas a partir da culinária regional mediante suas peculiaridades.

Gráfico 3: Meios de comunicação em que souberam do evento



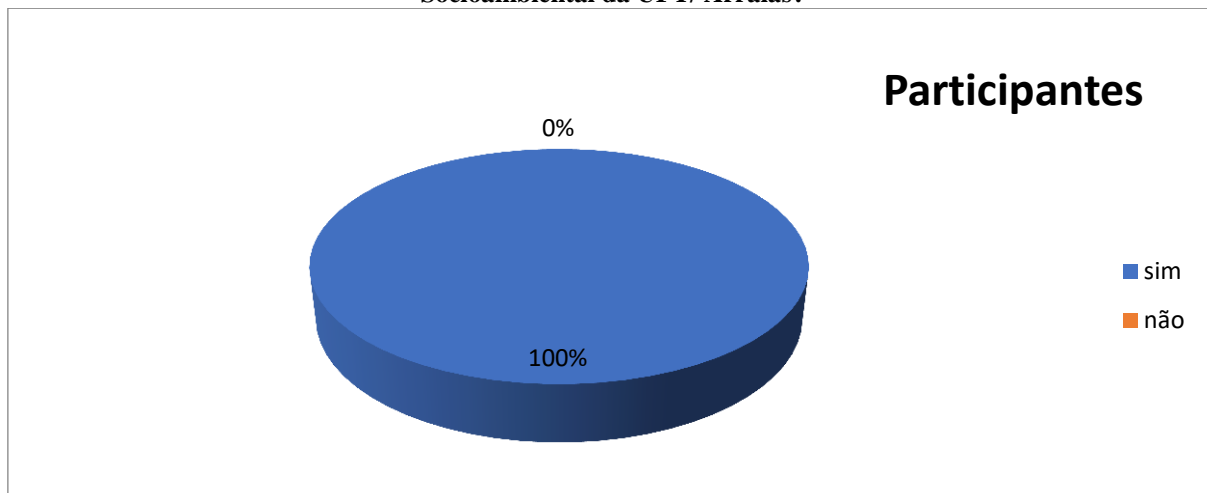
Fonte: Aliny Madureira (2020)

A representação acima mostra que a maioria dos respondentes soube do evento por meio de amigos e familiares e pelas redes sociais. De acordo com o site Oficina da Net, as redes sociais é o meio mais utilizado para divulgar eventos atualmente. E não por acaso: só o Facebook conta com mais de 2 bilhões de usuários ativos por mês, enquanto o Instagram possui mais de 800 milhões (OFICINA DA NET).

Contudo, mesmo com números tão vantajosos, é preciso ter muita atenção na hora de divulgar o seu evento em qualquer rede social. Para que o seu público seja alcançado da melhor maneira, é preciso escolher os canais corretos, utilizar uma linguagem adequada ao evento e buscar interagir de um jeito original e focado no engajamento.

No que se refere aos amigos e familiares, pode ser que estes, por sua vez, tenham tido o conhecimento sobre o evento em outros meios de comunicação citados, divulgando posteriormente para as pessoas mais próximas.

Gráfico 4: Você tinha conhecimento que o Festival é organizado pelo curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da UFT/ Arraias?

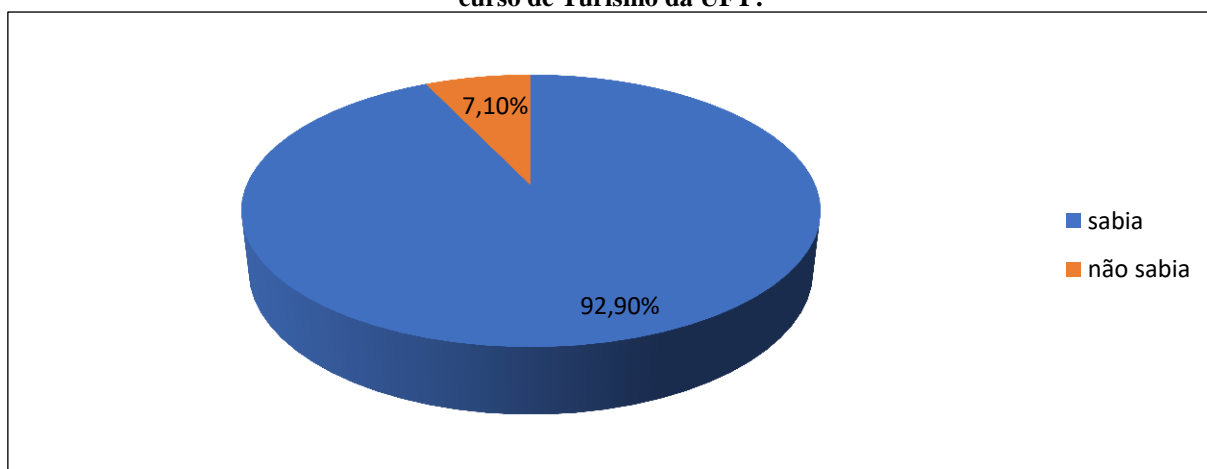


Fonte: Aliny Madureira (2020)

Os 26 pesquisados foram concisos em suas respostas ressaltando que todos, de forma geral, tinham conhecimento de que o festival é organizado pelo curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da UFT/ Arraias.

Isso mostra a grandeza do trabalho desenvolvido pela universidade, em especial no curso de graduação em Turismo Patrimonial e Socioambiental que, sob a coordenação da professora Thamyris Andrade, vinculou o projeto à UFT por meio de pesquisas, imersões e capacitações, visando difundir sobre o saber culinário, sendo o festival gastronômico seu principal produto.

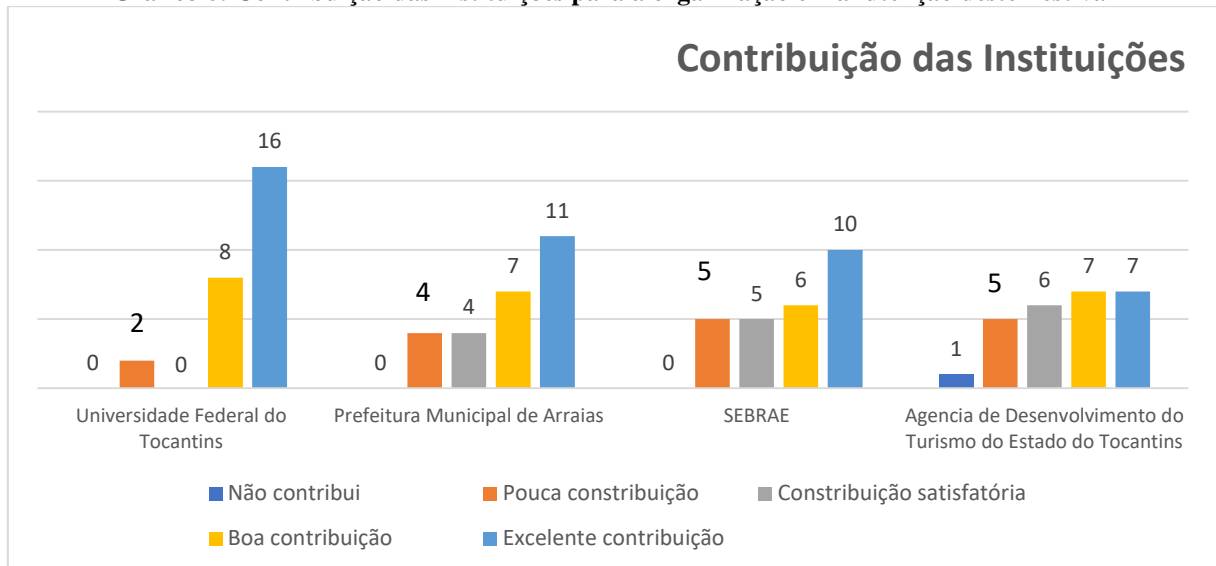
Gráfico 5: Antes da sua participação do Festival Gastronômico de Arraias, você já sabia da existência do curso de Turismo da UFT?



Fonte: Aliny Madureira (2020)

O gráfico (5) acima nos evidencia que pouquíssimas pessoas não tinham conhecimento do curso de Turismo Patrimonial ofertado pela Universidade Federal no Campus de Arraias. Apesar disso, o evento favoreceu para que parcelas da comunidade tivessem acesso aos cursos oferecidos pela universidade.

Gráfico 6: Contribuição das instituições para a organização e manutenção deste Festival



As respostas dos pesquisados representadas no gráfico (6) acima mostram que apenas um pesquisado relatou falta de contribuição por parte da Agência de Desenvolvimento do Turismo do Estado do Tocantins para a organização e manutenção deste festival. Sabe-se que a parceria entre esses órgãos são de suma importância tanto para os participantes do evento quanto para o evento em si.

Para os demais pesquisados, como podem perceber, houve contribuição por parte das instituições, seja ela pouco satisfatória boa ou excelente, sendo que no ultimo item, um número elevado de indagados destacaram que o apoio recebido por parte da UFT, Prefeitura Municipal, SEBRAE e Agencia de Desenvolvimento do Turismo do Estado do Tocantins para a organização e manutenção deste Festival foi excelente.

Apesar das percepções dos públicos respondentes, sabe-se que somente no ano de 2018 é que o evento teve apoio expressivo das instituições acima mencionadas, sendo a Universidade Federal do Tocantins a grande força para que esse evento continue a acontecer. É preciso ainda muito engajamento por parte do poder público estadual e local para impulsionar eventos gastronômicos como o FGA.

Você acredita que a realização do evento acarreta problemas para a comunidade local? Quais?

P4	Não apresenta nenhum problema.
P6	Não, pois vejo que o festival garante é reconhecimento e valorização da sociedade Arraiana.
P13	Não vejo muitos. Porém devem ser resolvidos a cada edição
P14	Não, pois é muito bem organizado

Fonte: Aliny Madureira (2020)

Embora todos os pesquisados tenham apontado que a realização do evento não acarreta problemas para a comunidade local, sabe-se que na produção de eventos podem existir aspectos positivos e negativos. Em relação aos aspectos positivos, Gonzaga destaca que:

Os impactos positivos dos eventos gastronômicos contribuem para o processo de reconhecimento da culinária típica, despertando na população a curiosidade de conhecer melhor o processo de produção dos alimentos e os ingredientes locais, que muitas das vezes chegam a ser desconhecidos pela própria comunidade local (GONZAGA, 2018, p. 26).

Apesar da reflexão acima, observa-se uma positiva avaliação por parte dos participantes do evento. Essa avaliação positiva gerada pelos participantes em questão colabora para o processo de reconhecimento da culinária regional, despertando na população a curiosidade de conhecer melhor o processo de produção dos alimentos com ingredientes locais, que muitas vezes chegam a ser desconhecidos pela própria comunidade.

Você acredita que a realização do evento acarreta benefícios para a comunidade local? Quais?

P1	Sim, aumenta o giro financeiro da cidade, a cidade de Arraias fica mais valorizada e reconhecida.
P2	Sim. Benefícios relacionados a movimentação da economia local, fomento do lazer. E fortalecimento da identidade cultural da cidade.
P3	Sim, valorização e reconhecimento não só dos pratos que identificam a cidade como também da comunidade de forma geral.
P6	Vários benefícios como: incentivo ao comércio, aprendizado em questão ao manuseio, higienização e manipulação dos alimentos, geração de rendas.
P13	Sim. Fomenta e valorizada a história e o saber fazer.
P14	Sim. Reconhecimento patrimonial da culinária; economia, já que há o retorno financeiro de quem participa; valorização dos produtos e alimentos regionais do nosso cerrado.
P22	Sim. Valorização da cultura e culinária local, economia da cidade, interação entre universidade e comunidade local.
P24	Com toda certeza são inúmeros os benefícios a começar pela economia que se movimenta durante os dias de evento na cidade, os valores regionais que são enfatizados, a grande chance que se tem de surgirem novos empreendedores e o incentivo a culinária voltada a grande riqueza de nosso cerrado. Desenvolvimento capital de giro empregos

Fonte: Aliny Madureira (2020)

As respostas acima revelam que foram perceptíveis ao olhar dos participantes, durante a realização do evento, que são inúmeros os benefícios para a comunidade local, os quais

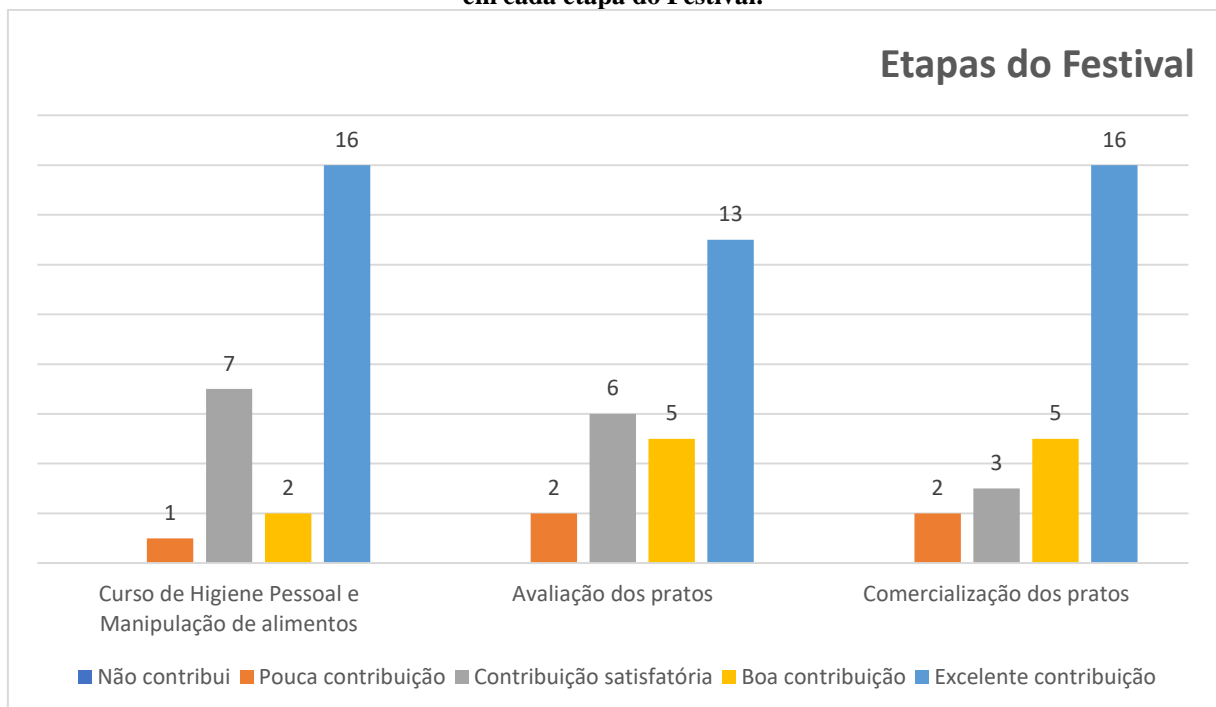
abrangem desde a movimentação da economia local até a valorização da culinária e da cultura regional.

Sob esse aspecto Martins, Matias e Paes ressaltam que:

Os eventos podem contribuir significativamente para gerar ou aumentar o fluxo de visitantes em uma destinação turística porque criam uma demanda específica para a atividade e podem garantir a participação de muitos turistas que, em sua maioria consomem outros serviços ofertados. Assim, as localidades saem beneficiadas com a repercussão e se utilizam da captação e promoção para impulsionar sua economia por meio da publicidade e propaganda gerada pelo evento (MARTINS; MATIAS; PAES, 2012, p. 3).

Ainda sob esse cenário gastronômico, percebeu-se ao longo do curso de Turismo que os festivais, de modo geral, sobretudo, visam fortalecer a economia do local onde estão inseridas, assim como divulgar a gastronomia local e regional, além dos estabelecimentos, e, no caso aqui, pessoas e participantes. Os eventos são focados na identidade cultural de cada região e ajudam a fortalecer a gastronomia como um importante atrativo turístico. Cada festival valoriza a peculiaridade cultural de cada região e esse é um dos principais atrativos desse projeto, que une gastronomia e cultura. No caso, o FGA é voltado para a gastronomia e sustentabilidade do bioma Cerrado, com recorte no Sudeste de Tocantins e Nordeste de Goiás.

Gráfico 7 – Classificação dos benefícios alcançados pelos participantes do FGA em cada etapa do Festival.



Fonte: Aliny Madureira (2020)

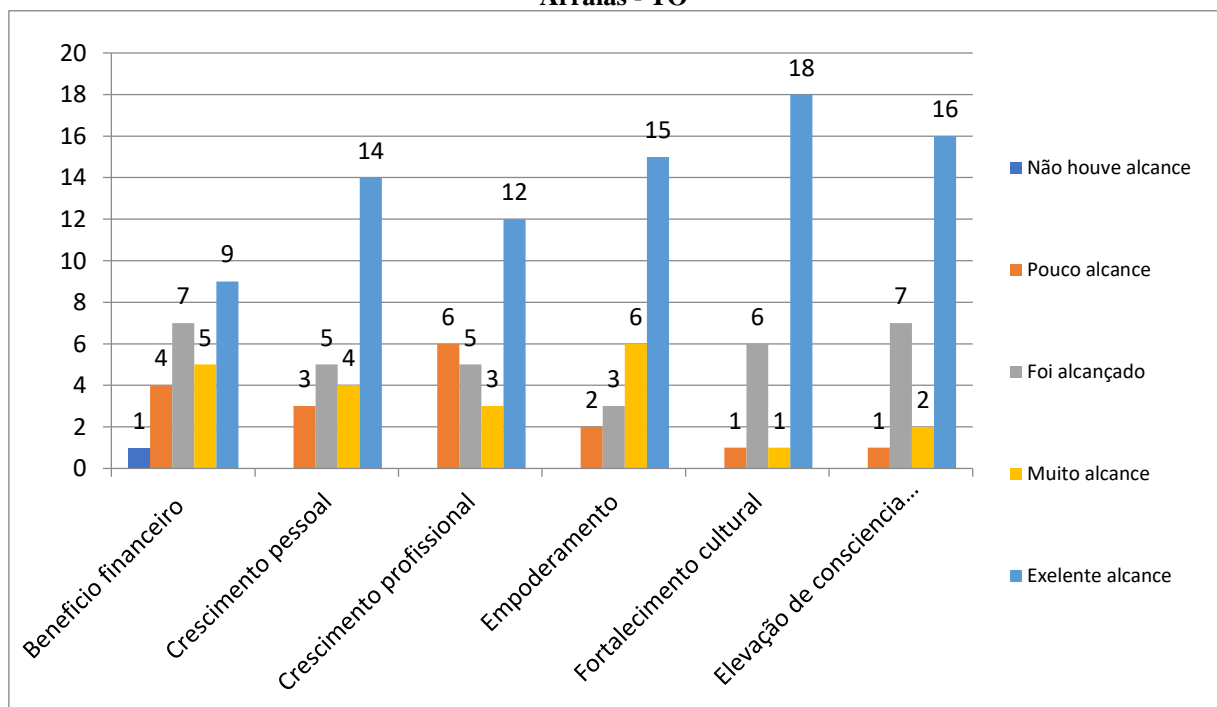
O gráfico apresenta os benefícios alcançados pelos participantes do FGA em cada etapa do festival, os quais tiveram excelente contribuição, tendo em vista que são relevantes. O curso de higiene pessoal e manipulação de alimentos, por exemplo, é fundamental para controlar a contaminação, evitando a formação de bactérias e problemas de intoxicação e de doenças relacionadas ao consumo de alimentos.

Alves (2012) enfatiza que a falta de esclarecimento entre as pessoas que lidam com alimentos contribui de forma significativa para a sua contaminação, fazendo necessário adotar, por meio de capacitações, medidas sanitárias rigorosas para a manutenção de um padrão adequado de higiene dos indivíduos que trabalham em serviços de alimentação.

Ainda nesse sentido de manipulação de alimentos, os participantes do FGA receberam capacitação para maior conscientização da importância da higienização pessoal e a boa prática na unidade de produção de alimentos, tendo em vista que essa capacitação, referente à manipulação de alimentos, é importante para a manutenção da qualidade higiênica sanitária dos produtos alimentícios.

Todo processo referente ao festival é relevante e a avaliação dos pratos, por exemplo, acontece com degustação dos pratos inscritos, com notas dadas pelos jurados. A experiência de comercialização dos pratos no dia do evento contribuiu muito para o crescimento pessoal e profissional do participante.

Gráfico 8: Classificação dos benefícios alcançados pelos participantes do Festival Gastronômico de Arraias - TO

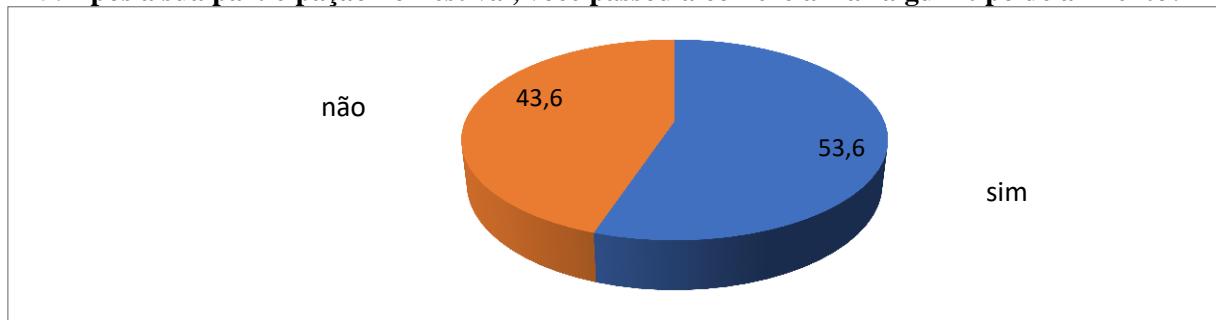


Fonte: Aliny Madureira (2020)

Os benefícios gerais alcançados por ter sido participante concorrente do evento são muitos, como podemos perceber com as respostas acima. Os eventos de forma geral propiciam a abertura de novos negócios, especialmente no ramo alimentício, e aperfeiçoam vendas, assim como também apresentam uma ótima chance de encontrar novas soluções para o dia a dia. Afinal, além desses, existem muitas outras pessoas que também estão ali para apresentar o que fazem.

Sabe-se que todo profissional que deseja crescer na carreira deve investir em seus estudos e buscar agregar o maior número de conhecimentos técnicos e experiências práticas ao seu repertório de atuação. Isso fará toda diferença em seu desempenho e levará a atingir níveis cada vez melhores e é isso que o festival gastronômico propicia aos participantes, adquirir conhecimentos técnicos por meio de cursos e prática na preparação dos pratos.

9. Após a sua participação no Festival, você passou a comercializar algum tipo de alimento?



Fonte: Aliny Madureira (2020)

No que se refere à comercialização de algum tipo de alimento, após a participação no FGA, notou-se que o evento teve grande relevância para a vida dessas pessoas, tendo em vista que 53,6% dos pesquisados passaram a vender algum tipo de alimento.

Dessa forma, percebeu-se o quanto foi importante a participação dessas pessoas no festival, uma vez que pequenos negócios de alimentação são bastante representativos no país, bem como a questão dos alimentos estarem relacionada a uma necessidade básica do ser humano, tornando imprescindível manipular e comercializar a comida da melhor forma possível.

No que se refere aos participantes do festival, esse incentivo foi de suma importância, pois possibilitou a eles outro olhar, uma nova possibilidade de trabalho, ascensão, renda, uma transformação social; as pessoas passaram a observar o que elas tinham no caso os insumos do cerrado e a transformar esses insumos em produtos para serem comercializados.

Em que medida você acredita que o Festival Gastronômico de Arraias contribuiu para o seu crescimento pessoal e profissional:

P1	O festival alavancou meu conhecimento sobre a arte da culinária, aprimorei e coloquei em prática muitos conhecimentos adquiridos através do festival.
P3	Para mim foi de grande importância, porque me fez olhar que os pratos típicos de Arraias tem um grande potencial, fazendo com que a mesma tenha reconhecimento e valorização de forma geral.
P5	Apartir do Festival, vi a necessidade de aprender mais sobre o ramo de vendas de alimentos tanto que participo de vários cursos oferecidos pelo Sebrae.
P7	Principalmente de usar aquilo que temos no nosso quintal. Conhecimento
P10	Reconhecimento e empoderamento do minha própria culinária, pois já gostava de cozinhar mas não tinha crédito em fazer para um público maior.
P13	Enriqueceu, os conhecimentos no que diz respeito a higienização de alimentos e conscientização ambiental e ainda reiterando o compromisso social.
P14	Desde a minha primeira participação no festival, obtive muitas experiências, e uma delas foi a comercialização do meu produto.
P15	Então acredito que o Festival Gastronômico trouxe a oportunidade de me apresentar e apresentar meu produto à comunidade e aos visitantes, o que fez com que eu passasse a comercializá-lo até hoje.
P17	Olha é até difícil de descrever. Aqui o quanto o festival nós direcionou para cima em todos aspectos.mas posso dizer que é excelente!!
P23	Conhecimentos a desenvolvimento financeiro Aprendizagem sobre gastronomia, empreendedorismo e cultura. Me fez valorizar a nossa cultura

Fonte: Aliny Madureira (2020)

As respostas acima corrobora a importância do Festival Gastronômico para contribuição do crescimento pessoal e profissional dos participantes do evento, e que pode contribuir com o desenvolvimento do turismo de negócios e para o setor de alimento. Para Gonzaga:

É de suma importância se pensar em gastronomia enquanto produto do turismo, valorizando e incentivando as pessoas a conhecerem sobre essa potencialidade, bem como os profissionais que trabalham diretamente em áreas onde a prática do turismo é fomentada, motivando- os a identificarem e experimentarem alimentos que fazem parte da representatividade culinária de uma região, visando também que a gastronomia local se torne interessante e atraente para a comunidade local (donos de restaurantes, consumidores, população em geral), despertando o interesse em conhecer a história e os significados por trás dos elementos típicos culinários, e o quanto a gastronomia local pode significar muito mais do que um atrativo turístico, mas também símbolo de pertencimento de um grupo de pessoas que devem resguardá-la e valorizá-la, para que dessa maneira ela também possa manter-se atuante no mercado não só como produto de interesse econômico, mas também turístico e cultural (GONZAGA, 2018, p. 12).

Isso pode ser perceptível através da superação dos números de pratos vendidos na terceira edição, que superou as duas primeiras edições do evento. A realização do festival além de proporcionar à população local momentos de lazer, também pode contribuir para a valorização de sua cultura e ser uma fonte de renda a ser revertida em melhorias para comunidade.

Você acredita que o Festival Gastronômico de Arraias gera efeitos e transformação social na vida dos participantes?

P4	Sim, para os que acreditam como eu e outros que ainda continua que apesar de alguns anos não ter feito uma boa venda, mas nem por isso deixamos de participar, por que tudo é válido num evento maravilhoso como o Festival. O aprendizado é uma grande riqueza mais que o dinheiro.
P6	Com certeza. Os participantes começam a produzir em escala comercial e aprendem a gerenciar um negócio próprio.
P8	Sim! O festival somou muito em minha vida!
P10	O Festival é um evento muito importante na cidade, desde sua primeira edição vimos que a comunidade abraçou este projeto. Um evento rico em amor, generosidade e valorização dos insumos regionais e da cultura local.
P12	Sim, pois o festival me transformou, foi através dele que eu passei a comercializar meu produto e ter ideias para criar outros, assim aprende do a valorizar cada vez mais a gastronomia da cidade.
P14	Sim. Através do festival surge oportunidades para poder empreender, montar seu próprio negócio, além de aumentar sua auto estima, e poder conhecer novas experiências.

Fonte: Aliny Madureira (2020)

As respostas acima evidenciam que a gastronomia vem se tornando muito mais do que um prato, uma técnica ou uma moda. Ela é reconhecida como um agente de transformação social.

Nesse sentido, a gastronomia tem como o propósito melhorar a qualidade de vida e o prospecto de futuro de populações menos desenvolvidas. Isto ocorre por meio de atividades que envolvem comida e gastronomia, assim como empreendedorismo, como elementos primordiais, que se fundem como caminho e motor de transformação positiva.

5 O ESTÁGIO E AS MINHAS PERCEPÇÕES

Este capítulo aborda as minhas experiências como aluna do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental e como membro do projeto GOsTO desde o primeiro festival, que ocorreu em 2017, até o terceiro, que aconteceu no ano de 2019, dentre outras atividades relacionadas que se estenderam até o ano de 2020.

5.1 O Festival Gastronômico de Arraias

Como citado anteriormente, o primeiro festival ocorreu em 2017 com a primeira turma do curso. A minha participação nessa primeira etapa me possibilitou entender como era a produção de um evento de grande porte, por mais que já tinha um pouco de conhecimento sobre o que eram eventos.

Aprendi que, para se organizar um evento, faz-se necessário a escolha do local onde irá acontecer, o seu objetivo, a definição do espaço físico, a quantidade e perfil do público a ser alcançado, planejamento, o custo, sua estrutura, dentre outras observações e dificuldades a serem enfrentadas.

Quando se organiza um evento pela primeira vez temos receio de não ser aceito pela comunidade. Então, neste momento, é necessária uma pessoa à frente para dar autoconfiança às demais equipes. Como era a primeira vez organizando um evento deste porte, as falhas seriam comuns, para que, então, pudéssemos melhorá-las.

No ano seguinte, em 2018, eu já tinha mais noção de como seria organizar o festival gastronômico. Nesse período tivemos a disciplina de Gastronomia, Gestão e Cultura, e algumas etapas a serem cumpridas para a realização do evento. O primeiro passo foi o conhecimento dos frutos e sementes do cerrado expostos em uma mandala, trazendo o conceito do bioma Cerrado. Depois disso outras etapas foram essenciais para a elaboração e execução do evento, como leituras de alguns artigos da área da gastronomia, e trilhas de sabores, onde experimentamos distintos alimentos, do doce ao umami.

Cada ano uma nova equipe, e a cada nova equipe eram debatidas e executadas todas as etapas novamente.

A equipe foi dividida em suas funções, no qual eu fiquei responsável pelo financeiro e o cerimonial; a parte financeira exigiu um pouco de mim, pois tinha que registrar em planilha os gastos e os patrocínios para que, no final do evento, fizéssemos uma prestação de contas para toda equipe.

Corremos atrás de patrocínios em diversos lugares, tivemos apoio do SEBRAE (2018), o qual nos patrocinou com a estrutura no local, o que nos ajudou muito, pois o evento é feito apenas por alunos e professores, sem fins lucrativos.

No ano de 2018 foram 19 participantes concorrentes, uns mais empolgados que outros. O que mais chamou minha atenção foi as histórias dos pratos, contadas por eles, ver a emoção em seus olhos foi maravilhoso, e principalmente poder ajudar de alguma forma para que aquele sonho se realizasse.

Porém, antes que o evento acontecesse os participantes passaram por aulas práticas, como: curso de higiene e manipulação de alimentos, disponibilizado por profissionais capacitados na área, para que assim eles pudessem servir um alimento de qualidade à comunidade; outra etapa foi à avaliação dos pratos onde profissionais e chefs deram dicas de ingredientes e montagem de pratos.

Ao fim de todo evento é importante fazer uma reunião com toda equipe, onde irão debater como foi o evento e quais as falhas ocorridas. Cada vez que preparamos um evento temos mais experiência na área, mas sempre observando cada detalhe e falhas possíveis a serem melhoradas a cada edição.

No terceiro evento, ocorrido no ano de 2019, comecei como estagiária do projeto de extensão GOSTO para a escrita do meu trabalho de conclusão de curso. A minha escolha foi baseada no que mais me identificava, que é a área de eventos. Dentre as atividades do projeto, estava elaborar o festival gastronômico, o que me fez ficar mais à vontade em participar. Dessa vez a equipe organizadora foi uma mistura de alunos do curso, não era mais uma disciplina obrigatória, porém com a mesma responsabilidade a ser cumprida; então, quem estava ali era porque queria realmente colaborar para o crescimento do evento.

Ganhamos novos equipamentos e ocupamos um novo espaço para melhor produzir nossas tarefas, o que foi de grande valia, pois o lugar anteriormente ocupado era muito pequeno e sem muita estrutura. Com novo espaço e uma nova equipe formada começamos a trabalhar.

Discutimos o cronograma do evento e partimos para o organograma com a divisão das comissões necessárias; dessa vez como a equipe tinha sido reduzida se fez necessário acúmulo de tarefas, mas sempre um ajudando o outro.

Nessa edição perdemos um grande patrocinador, o que nos fez até a pensar em desistir, porém, a todo o momento a professora responsável pelo projeto nos animava para seguir em frente.

Chegando o dia do festival estávamos confiantes que tudo iria ocorrer bem, fiquei novamente responsável pelo cerimonial, mas atenta às demais comissões, pois aprendi que para um bom profissional se faz necessário ficar atento a tudo ao seu redor.

A realização desse evento foi mais difícil do que os dois anteriores, tivemos que fazer improvisos para que ficasse, aos olhos da comunidade, tudo normal, e foi o que aconteceu. Buscamos novas ideias para que tivesse algum entretenimento paralelo acontecendo no evento e tivemos a ajuda da cervejaria artesanal Aracê, uma cerveja feita com trigo orgânico e baru, um dos frutos do cerrado.

O festival gastronômico se tornou parte dos eventos que acontecem no município de Arraias, deixando as pessoas que estão por trás desse evento satisfeitas em poder organizá-lo, e em ajudar tanto a comunidade, aos turistas e, principalmente, àqueles que elaboraram seus lindos pratos, buscando novas ideias com frutos da nossa região.

Foram três eventos que me fizeram enxergar o valor de cada detalhe feito, a importância de escolher um bom local para realizar o evento, até mesmo a escolha de datas e horários, o seu porte, qual o seu público alvo, além do orçamento, divulgação do evento e, principalmente, a escolha da equipe, pois para organizar um bom evento é uma atividade que deve ser feita em equipe. Então, escolher com cuidado aqueles que integrarão o seu time; é necessário serem pessoas responsáveis, confiáveis, comprometidas e que vistam “a camisa do evento”, pois o planejamento e a organização são a chave para a elaboração de um evento considerado de sucesso.

5.2 Outras atividades práticas do projeto

Ainda com atividades do estágio, tivemos um desafio, que foi em preparar um *coffeebreak* para o II Seminário Língua de Sinais Sudeste do Tocantinense, ocorrido na instituição. A proposta era fazer um cardápio que valorizasse o bioma Cerrado, com ingredientes do cerrado e ingredientes regionais. O evento aconteceu durante dois dias e o *coffeebreak* ficou disponível na parte da manhã e a tarde para cerca de 120 pessoas.

Outra atividade do estágio foi assistir ao documentário sobre a História da Alimentação no Brasil, referente ao livro de Luís Câmara Cascudo lançado em 1967.

O documentário foi dividido em 13 episódios contando a história da alimentação no Brasil, fazendo um levantamento das tradições alimentares brasileiras. Cascudo viajou por diversas regiões do Brasil e de Portugal trazendo depoimentos de diversos personagens, chefs da área da gastronomia, artistas, estudiosos. Achei os episódios interessantes porque vem

compondo um perfil dos sabores da cultura brasileira e da formação da nossa identidade, trazendo cenas entremeadas por imagens de feiras icônicas brasileiras, e preparos de pratos.

Feito isso, fomos desafiados a fazer um fermento natural para o preparo de um pão caseiro. Nossas aulas foram feitas online durante alguns dias. Para o preparo do fermento natural foi preciso poucos ingredientes, e deixar a natureza fazer seu trabalho de reprodução dos microrganismos.

Com o fermento feito, fomos ao preparo do pão que levou mais do que o dobro do tempo de um pão com fermento industrializado. No começo não estava animada com ideia de prepara-lo, mas confesso que experimentar tal sabor e a textura do pão feito com o fermento me chamou à atenção.

Essas foram às atividades durante o estágio no projeto GOsTO, trazendo experiência, curiosidade, ensinamento e o melhor de tudo, o saber que alguns dos participantes do festival trouxeram para sua vida pessoal, um pouco que aprenderam durante o evento, comercializando, assim, os seus produtos no município. Com isso, ficamos satisfeitos no que estamos fazendo e acreditando que a cada edição do festival podemos melhorá-lo, para que mais pessoas possam ter mais conhecimento sobre ele.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Festival Gastronômico de Arraias acontece há quatro anos e busca apresentar aos turistas e comunidade local a variedade e as particularidades gastronômicas da localidade. Os pratos apresentados no Festival se propuseram a trabalhar com ingredientes típicos da região, no caso aqui o cerrado.

Diante de tudo que foi exposto no decorrer do trabalho e diante das indagações feitas aos pesquisados, percebeu-se que a maior parte de participantes é do sexo feminino, como citado no texto anteriormente, e que, a cada ano, o número de inscritos no festival aumenta significativamente. Os pesquisados foram participantes das edições de 2017, 2018 e 2019. Dentre os entrevistados apenas dois não representavam a cidade de Arraias.

Além disso, esse aumento se dá em função da boa divulgação do evento por várias maneiras, sejam eles redes sociais, familiares e amigos, carro de som, dentre tantos outros meios de divulgação adotados pela comissão organizadora do evento.

Percebeu-se que a UFT é atuante porque todos tinham conhecimento que o Festival é organizado pelo curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da UFT/ Arraias, bem como sabiam da existência do curso de Turismo da UFT.

Em relação às contribuições dadas pela Universidade Federal do Tocantins – UFT, Prefeitura Municipal de Arraias, SEBRAE, Agência de Desenvolvimento do Turismo do Estado do Tocantins, foram todas de suma importância nos anos em que foi dado apoio para a organização e manutenção do festival.

Ainda nesse sentido, observou-se que esta parceria trouxe benefícios relevantes para a comunidade. O festival traz uma contribuição cultural significativa, além de outras contribuições aos participantes, que pode acontecer por meio de curso, como o de higiene pessoal e manipulação de alimentos, através da experiência de comercialização dos pratos que podem contribuir tanto para o seu crescimento pessoal quanto para o profissional; pessoal porque, a partir de então, o sujeito passa a ter uma ocupação e, com isso, passa a ter uma renda ou complemento de renda.

No caso, o festival trouxe, aos participantes, crescimento pessoal e profissional com benefício financeiro adquirido durante o festival, e isso pode ser o início de processo de empoderamento das classes desfavorecidas.

Para tanto, a pesquisa notou que foram poucos os que, após o festival, não iniciaram a comercialização de produtos alimentícios, o que os proporcionou a terem uma renda fixa, tendo em vista que o FGA acontece uma vez por ano.

A pesquisa infere que o Festival Gastronômico de Arraias contribuiu muito para o crescimento pessoal e profissional, pessoal com a elevação da autoestima o empoderamento, e, no campo profissional, com a possibilidade ou aumento da renda familiar. Além disso, gerou efeitos e transformação social na vida dos participantes que vão desde o recurso financeiro a autoestima.

A pesquisa não constitui palavra final sobre o tema. Esperamos que esta pesquisa possa servir de referência para outros trabalhos futuros com essa temática, mas entendemos que a discussão é, sobretudo, de suma importância visto que esse debate merece a atenção não apenas da Universidade, mas da comunidade em geral e do poder público, tendo em vista que acontecerão outras edições.

REFERÊNCIAS

- ALBUQUERQUE, Soraya. **Turismo de Eventos: A importância dos Eventos para o Desenvolvimento do Turismo**. Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo. Brasília: 2004.
- ANDRADE, Thamiris Carvalho. **O ensino da Gastronomia como ressignificação da Culinária Quilombola: o caso do Festival Gastronômico de Arraias – Tocantins, Brasil**. Tocantins: 2017.
- ALVES, E.; Giaretta, a. G; Costa, F. M. **Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos dos shoppings centers da região da grande Florianópolis**. Revista Técnico Científica (IFSC), v. 3, n. 1, p. 604-14, 2012
- BRASIL. **Plano Nacional Do Turismo**. 2018/2022. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/>>. Acesso em: 19 nov. 2018
- BOURDIEU, Pierre. **A distinção: uma crítica social da faculdade do juízo**. Lisboa: Edições 70, LDA, 2010.
- COUTINHO, Helen Rita Menezes. **Organização de eventos**. Manaus: Centro de Educação Tecnológica do Amazonas, 2010.
- DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. (2003). Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, 16(4),483-492. Disponível em: <<https://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732003000400011>>. Acesso em: 12 nov. 2020
- ERIG, G.A.; SANTOS, K.M.C. **Festival gastronômico de Taquaruçu – Palmas: formação de identidade e fomento do turismo no Norte do Brasil**. In: Jornada de Iniciação Científica e de Extensão, 8, Anais. Palmas: Instituto Federal do Tocantins, 2017.
- FARIAS. Luiz Alberto de; GRANCHO, Carolina. **Eventos e sua importância para a gestão da comunicação organizacional na pós-modernidade**. 2014 Disponível em: <revistas.usp.br/organicom/article/view/139214/134556>. Acesso em: 12 nov. 20
- FONSECA, Selva Guimarães. **Didática e prática de ensino de História: experiências, reflexões e aprendizados**. 3ª ed. rev e amplo. Campinas: Papiros, 2012.
- FORTES, Waldyr Gutierrez; SILVA, Mariângela Benine Ramos. **Eventos: estratégias de planejamento e execução**. São Paulo: Summus, 2011.
- GIGACAGLIA, M,C. **Organização de eventos: teoria e pratica**. São Paulo: Cengage learning edições, 2016.

GUERREIRO, Barbara; BRIDI, Guilherme. **Eventos Gastronômicos como vetores para o desenvolvimento turístico: um estudo de caso da FENADOCE, Pelotas, RS. 2014** Disponível em: <file:///C:/Users/CCE/Downloads/209-722-1-PB%20(1).pdf>. Acesso em: 21 out. 2020

GODOY, Arilda Schimdt. **Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais.** São Paulo: Scielo. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rae/v35n3/a04v35n3>. Acesso em: 04 mar. 2018.

GONZAGA, Deusilene M. A. **Eventos gastronômicos e seus impactos para os empreendimentos do Mercado das Tulhas em São Luís - MA.** São Luís: 2018

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de Metodologia Científica.** 7.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MAGALHÃES, M. N.; LIMA, A. C. P.de. **Noções de probabilidade e estatística.** São Paulo: IME-USP, 2000.

MARTINS. Samara Farias; MATIAS, Esdras Matheus; PAES, Tais Alexandre Antunes. **Festivais Gastronômicos: um estudo da versão 2011 do Brasil Sabor em João Pessoa – PB.** Disponível em: <https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/festivais_gastronomicos.pdf >. Acesso em: 06 nov. 2020.

MEDEIROS, Mirna de Lima; SANTOS, Eliana Marcia dos. **Festivais Gastronômicos em Belo Horizonte – MG: considerações sobre os reflexos gerados nos empreendimentos envolvidos.** Belo Horizonte: 2009.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade.** 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: editora SENAC São Paulo, 2009.

OLIVEIRA, Andrea. **Culinária da região sudeste: Cuscuz Paulista. CPT. 2007.** Disponível em: <http://www.cpt.com.br/cursos-gastronomia/artigos/culinaria-da-regiao-sudestecuscuz-paulista>. Acesso em: 21 maio 2020.

PIOVESAN, Armando; TEMPORINI, Edméa Rita. **Pesquisa exploratória: procedimento metodológico para o estudo de fatores humanos no campo da saúde pública. Rev. Saúde Pública** [online]. 1995, vol.29, n.4, pp.318-325. ISSN 1518-8787. Disponível: <https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89101995000400010&lng=pt&tlng=pt>. Acesso em: 12 nov. 2020.

SUZUKI1 Graziela da Silva; BURKOWSKI Rodrigo; MESQUITA José Marcos Carvalho. **Eventos gastronômicos e estratégias de marketing: o festival Comida Di Buteco, em Belo Horizonte, MG. 2015.**

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-Ação**. 7º ed. São Paulo: Cortez, 1996.
<<http://www.revistas.usp.br/rsp/article/viewFile/24130/26095>>. Acesso em: 31 mar. 2020.

VEGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 12. ed.
São Paulo: Atlas, 2010.

APÊNDICE A – Questionário

QUESTIONÁRIO - PARTICIPANTES DO FGA			
Formulário nº _____		Local de Aplicação _____	
A	Pesquisador: _____	B	Data da aplicação: ____/____/____
C	<input type="radio"/> D <input type="radio"/> S <input type="radio"/> T <input type="radio"/> Q <input type="radio"/> Q <input type="radio"/> S <input type="radio"/> S Feriado		

QUESTIONÁRIO	
0 1	Nome: _____ Qual (quais) edição (edições) do Festival você participou como concorrente? (Você pode marcar mais de uma opção) <input type="radio"/> 2017 <input type="radio"/> 2018 <input type="radio"/> 2019
0 3	Qual município você representava no ato da inscrição do Festival? <input type="radio"/> Arraias <input type="radio"/> Outra cidade do Tocantins <input type="radio"/> Outra cidade do Goiás Sobre a sua participação no Festival, de que maneira você soube do evento? <input type="radio"/> Redes sociais <input type="radio"/> Amigos e familiares <input type="radio"/> Carro de som <input type="radio"/> Cartazes
0 5	Você tinha conhecimento que o Festival é organizado pelo curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da UFT / Arraias <input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não Antes da sua participação do Festival Gastronômico de Arraias, você já sabia da existência do curso de Turismo da UFT ? <input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não
0 7	Você acredita que a realização do evento acarreta benefícios para a comunidade local? Quais? _____ _____ Você acredita que a realização do evento acarreta problemas para a comunidade local? Quais? _____ _____
0 9	Em que medida você acredita que estas instituições contribuem/contribuíram para a organização e manutenção deste Festival: 1 (Não contribui) 2 (Pouca contribuição) 3 (Contribuição satisfatório) 4 (Boa contribuição) 5 (Excelente contribuição) <input type="radio"/> Universidade Federal do Tocantins – UFT Classifique de 1 a 5, quanto aos benefícios alcançados por você em cada etapa do Festival: 1 (Não houve alcance) 2 (Pouco alcance) 3 (Foi alcançado) 4 (Muito alcance) 5 (Excelente alcance) <input type="radio"/> O curso de higiene pessoal e manipulação de alimentos foi útil para o seu desempenho durante o

	<input type="radio"/> Prefeitura Municipal de Arraias <input type="radio"/> SEBRAE <input type="radio"/> Agência de Desenvolvimento do Turismo do Estado do Tocantins – ADETUC		evento? <input type="radio"/> A etapa de avaliação dos pratos foi útil para o seu desempenho durante o evento? <input type="radio"/> A experiência de comercialização dos pratos no dia do evento contribuiu para o seu crescimento pessoal e profissional? <input type="radio"/> O curso de higiene pessoal e manipulação de alimentos foi útil para o seu desempenho durante o evento?
1 1	Classifique de 1 a 5, quanto aos benefícios gerais alcançados por você por ter sido participante concorrente do evento : 1 (Não houve alcance) 2 (Pouco alcance) 3 (Foi alcançado) 4 (Muito alcance) 5 (Excelente alcance) <input type="radio"/> Benefício financeiro <input type="radio"/> Crescimento pessoal <input type="radio"/> Crescimento profissional <input type="radio"/> Empoderamento (Elevação da autoestima) <input type="radio"/> Fortalecimento cultural <input type="radio"/> Elevação de uma consciência ambiental	1 2	Após a sua participação no Festival, você passou a comercializar algum tipo de alimento? <input type="radio"/> Sim <input type="radio"/> Não
1 3	Em que medida você acredita que o Festival Gastronômico de Arraias contribuiu para o seu crescimento pessoal e profissional - _____ _____	1 4	Você acredita que o Festival Gastronômico de Arraias gera efeitos e transformação social na vida dos participantes?