CEDERJ – CENTRO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR A DISTÂNCIA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

CURSO: LICENCIATURA EM TURISMO
DISCIPLINA: ALIMENTOS E BEBIDAS

CONTEÚDISTAS: MARIA LÚCIA ALMEIDA MARTINS
MARIA ROSA FIGUEIREDO NASCIMENTO

AULA 1

O SERVIÇO DE ALIMENTOS & BEBIDAS NO CONTEXTO TURÍSTICO

META

Apresentar uma breve história da alimentação e a evolução dos serviços de alimentação e sua importância no turismo inserida na segmentação turística.

OBJETIVOS

Espera-se que ao final da aula você seja capaz de:

1. Caracterizar a alimentação como um ato social;
2. relacionar a alimentação com o turismo;
3. visualizar a alimentação nos segmentos turísticos.

INTRODUÇÃO

A alimentação e o turismo são dois elementos que caminham lado a lado. O alimento é um dos elementos essenciais da experiência turística, podendo tanto satisfazer as necessidades biológicas quanto ser visto como um atrativo pelos turistas.

A história da humanidade tem estreita relação com a história da alimentação, a qual é marcada pela troca de alimentos pela migração de plantas e de animais de um local para outro, dentre outros aspectos. Assim, ao longo do tempo, o papel da alimentação na vida dos homens foi se alterando e, concomitantemente, se ampliando. A comida passou a ter seu significado ligado a elementos como opulência, religiosidade, festejos e outros. O ato de alimentar-se passou a ter uma conotação de prazer e satisfação. A confluência desses dois fatores é que interessa para o estudo das relações entre alimentação e turismo.

A mudança do significado simbólico da alimentação, de simples necessidade para prazer, que levou ao aparecimento de termos como “gastronomia” e “culinária. Para compreender o surgimento destes, é necessário conhecer a diferença entre seus termos percussores: “fome” e “apetite”. “Fome” pode ser definida como ”[...] a carência biológica de alimento que se manifesta em ciclos regulares”. “Apetite”, por sua vez, “[...] é fundamentalmente um estado mental, uma sensação que tem muito mais de psicológico do que de fisiológico”.

Não há como afirmar o momento exato em que essa diferenciação passou a ocorrer. Entretanto, em meados do século XIX, já era feita uma distinção clara e, pode-se dizer, moderna, entre fome e apetite.

Com o intuito de possibilitar aos alunos uma melhor compreensão da diferença existente da dupla função da alimentação e sua inserção nos

segmentos, conheceremos a origem, a história e a evolução da alimentação, alguns tipos de serviços de alimentação e a relação da alimentação com o turismo dentro dos diversos segmentos.

UMA BREVE HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

Cascudo (2004) cita que nenhuma atividade será tão permanente na história da humanidade como a alimentação e que a sociologia da alimentação decorre do próprio fundamento do ato social. O autor cita a arte pré-histórica por ser a responsável pelos registros da comensalidade da época onde aparece a caça, a pesca e o ato de se alimentar em grupo. O autor ainda afirma que o alimento representa o povo que o consome, e que o alimento denota a maneira de viver, o temperamento, e principalmente o ato de nutrição numa “cerimônia indispensável de convívio humano”. O autor ainda compara a humanidade à búfalos e colibris, que são incapazes de lembrar uma festa popular com toda a tradição, ou seja, uma das grandes diferenças entre o homem e os outros animais é o momento da refeição, onde o homem imagina o que vai comer antes mesmo de fazê-lo e com quem irá fazê-lo. Já os animais comem apenas para suprir uma necessidade, enquanto o homem “se desarma” ao sentar-se a mesa.

Segundo Flandrin e Montanari (1998) a partir do início do terceiro milênio na Suméria ou no mais tardar, no segundo milênio, em outras regiões da Mesopotâmia e da Síria, inúmeros textos comprovam a existência de banquetes em ritos precisos. Embora eles descrevam principalmente os banquetes dos deuses ou dos príncipes, referem-se também às festas das pessoas comuns. Comer e beber juntos já servia para fortalecer a amizade entre os iguais, para reforçar as relações entre o senhor e vassalos, seus tributários, seus servidores e, até, os servidores de

seus servidores. Da mesma forma, em nível social mais baixo, os mercadores selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de uma “panela”.

Ainda segundo Flandrin e Montanari, surgem nessa época, as refeições servidas diariamente nos templos, nos períodos da manhã e da noite, sendo o momento da noite o período mais adequado para os banquetes. Carnes variadas, condimentos e bebidas fermentadas são ingredientes comuns para banquetes e festas em diversos povos. Há também o sal partilhado durante as refeições que é símbolo de relações de amizade; o azeite sempre presente, não para temperar os pratos, mas para dar brilho aos cabelos dos convivas, sendo muitas vezes perfumados, e por isso, mais apreciados. Com caráter menos festivo, mas também presentes em banquetes e festas, tem-se os peixes, frutas, legumes, massas guarnecidas com frutas ou preparada com mel, bolos, pães de cevada e até cereais em estado bruto ou como farinhas.

Não sabemos se o consumo de bebidas alcoólicas - as cervejas, o vinho, bebidas a base de tâmaras fermentadas ou outras – que tinha posição de destaque nas festas e nos banquetes precedeu o início da agricultura e da criação de animais. Mas a arqueologia prova que existia cerveja no Irã no sexto milênio a.C.; por outro lado, não podemos descartar a possibilidade de festas e banquetes sem consumo de bebidas alcoólicas.

Pode-se perceber que as representações simbólicas quanto ao comer, quanto a comensalidade e os aspectos sociais do entorno à mesa desde cedo se aproximam e se permeiam nos contextos religiosos.

Figura 1. Festa em Roma: os banquetes e as orgias

Fonte: http://guiadoestudante.abril.com.br/estudar/historia/festa-roma-banquetes-orgias-435495.shtml

Flandrin e Montanari (1998) cita que, se realmente, como acreditavam os mesopotâmicos, a sociedade divina reproduziu algumas características da sociedade humana, é, sem dúvida, nas descrições dos banquetes em que as divindades participam que este paralelo pode ser mais bem estabelecido. Com efeito, tanto o espírito,quanto a forma dessas reuniões ilustra, de maneira clara, a função deste tipo de festejo na Suméria, na Babilônia ou na Assíria. Vários textos literários forneciam-nos detalhes reveladores em relação à isso. Muitas vezes a assembleia dos grandes deuses, em que são tomadas decisões importantes, acontece durante um banquete. O banquete aparece como uma das principais marcas da solidariedade que une esse grupo, ao mesmo tempo em que ilustra as delícias da vida divina, segundo a concepção humana.

Ainda de acordo com Flandrin e Montanari (1998), durante milhões de anos, as frutas, folhas ou grãos parecem ter fornecido ao homem pré-histórico o essencial das calorias que necessitava. Foi a partir da era paleolítica inferior, principalmente na Europa, que a caça e o consumo de carne tiveram um aumento significativo.

Só nos tempos antigos, as elites tinham uma comida farta e variada. As tumbas do Egito, a partir do 4º milênio a.C., mostram os alimentos consumidos pelos faraós: massas, carnes, peixes, laticínios, frutas, legumes, cereais, condimentos, especiarias, mel e bebidas.

Para os egípcios, a saúde e a longevidade dependiam dos prazeres da mesa. A inapetência era considerada sinal de doença. Eram grandes conhecedores dos segredos da farmacopéia e das propriedades das ervas medicinais, e já relacionavam a alimentação com a cura de moléstias, estabelecendo uma ligação muito próxima entre gastronomia e medicina.

Os costumes alimentares e sua influência segundo Flandrin e Montanari (1998):

Dentre todos os aspectos que definem a cultura alimentar do que denominamos “mundo clássico”, um dos mais significativos é a vontade de apresentar como o domínio da civilização, como na zona privilegiada e protegida, em oposição ao universo desconhecido da barbárie. O regime alimentar tem um papel essencial nesse processo de definição de um modelo de vida civilizado (modelo já por si ligado profundamente à noção de cidade); e pode-se dizer que ele funda sua própria “diferença” no que diz respeito ao não-civilizado e ao não-citadino em três valores decisivos: a) a comensalidade; b) os tipos de alimentos consumidos; c) a cozinha e a dietética. No sistema de valores elaborado pelo mundo grego-romano, o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros (que estão eles próprios ainda próximos do estado animal) é a

comensalidade. O homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar para o corpo, mas também (e, sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação.

Os médicos da Antiguidade (séculos V a X d. C.), em geral, conheciam os efeitos preventivos e terapêuticos da alimentação. Textos de Hipócrates, célebre médico da Grécia antiga, revelam alguns produtos alimentícios consumidos pelos gregos e também a associação entre alimentos e o combate a doenças. São citados o cultivo de cevada, trigo, favas, grão-de-bico, lentilhas, gergelim; a criação de bovinos, suínos, ovinos e de cães (para consumo); a caça de javalis, lebres, raposas e aves; a pesca de peixes e moluscos; destaca-se o consumo de queijos, frutas secas e frescas, hortaliças como alho, cebola e agrião e condimentos como poejo, manjericão e tomilho. A principal bebida era o vinho. A alimentação na Roma antiga era bastante parecida com a alimentação na Grécia (FLANDRIN e MONTANARI, 1998).

Na Roma antiga, o leite de vaca era incluído nos sacrifícios fúnebres e nas oferendas aos deuses. Tratava-se de um alimento proibido aos budistas e considerado um produto do paraíso para os muçulmanos. Gregos e romanos incluíam tal bebida às estórias de suas figuras mitológicas. O leite das burras animava crianças doentes e os tuberculosos, crença mantida nos sertões do nosso país. O sertanejo vivia no meio das vacas, mas não bebia o leite a não ser o da cabra (FLANDRIN e MONTANARI, 1998).

O modelo alimentar grego baseado em pão, vinho e azeite, na realidade, é levado como um símbolo de vida simples e de pobreza digna, feita de trabalho duro e satisfação singela. Nos textos gregos essa imagem

se apresenta como oposição ao luxo decadente do povo persa e prestam-se a um propósito ideológico-político. Estas mesmas imagens se encontrarão na literatura latina da época imperial exprimindo a nostalgia dos “bons e velhos tempos”, em que os costumes não eram corrompidos para satisfazer uma gula perversa. Flandrin e Montanari (1998) avaliam bem esse modelo:

Não nos deixemos iludir: não há humildade por trás desses louvores à civilização agrícola e ao “simples” trabalho de terra por trás dessa mitologia da qual são intérpretes tanto gregos, como latinos; elas exprimem, antes, o orgulho de pertencer à civilização e uma forte reivindicação da primazia cultural que, historicamente, lhe cabe. Lembremo-nos das extraordinárias potencialidades imperialistas dos juramentos que os jovens atenienses faziam ao chegar a idade adulta no santuário de *Agraule* para assegurar sua fidelidade à pátria, como conta Plutarco. Mas que pátria? Segundo os termos desse juramento é onde “crescem o trigo, a vinha e a oliveira”. O que significa que, em qualquer lugar em que houver um grego, essas plantas e árvores serão cultivadas, o que, de fato, aconteceu, como sabemos. Mas experimentemos resolver a equação em sentido inverso: em qualquer lugar que plante a vinha, o trigo e as oliveiras, os gregos terão introduzido sua civilização e expandido sua “pátria”.

Em contraposição às questões apresentadas, o consumo da carne é sempre problemático. Pois o consumo da carne está arraigado às práticas de sacrifícios, exprimindo, assim grande força simbólica (FLANDRIN e MONTANARI, 1998).

No que se refere à comensalidade romana, Flandrin e Montanari (1998), afirmam:

A documentação disponível privilegia duplamente os alimentos e a comensalidade das elites, valorizando mais a prática do banquete, excepcional até para estas, do que para as práticas cotidianas. Antes de

mais nada, é preciso romper com grande tradição que associa os banquetes de forma quase sistemática, imagens de “grande bazófia” onde o número e a qualidade (ou a raridade) dos pratos estariam associados às maneiras grosseiras à mesa. Os contemporâneos valorizavam, sobretudo, o caráter de refeições tomadas em comum. Prova disso é a definição do *convivium* dada por Cícero: “tomar lugar à mesa entre amigos, o que eles têm uma vida em comum”. A referência a convivialidade estendia-se à palavra latina que designa o jantar – a cena, para qual os autores antigos haviam criado uma etimologia, ligando o grego *koinon* , que significa “em comum”. A fórmula ambígua: “Luculo janta com luculo”- era, portanto, surpreendente para uma sociedade que não concebia a alimentação como um prazer solitário. O jantar era antes de mais nada, a ocasião para estas conversas à mesa(...). De resto, a realização desse encontro caracteriza o acesso à convivialidade, ainda que a comida seja frugal. A refeição da qual as mulheres, às vezes, participam, “acontece”; ela é uma forma essencial da sociabilidade das elites.

Os orientais não admitem a possibilidade de comer na mesma sala com um inimigo e servem-se em silêncio. O mesmo acontecia com os indígenas. Hoje, o indígena conversa enquanto come por influência do homem branco. Nos antigos banquetes ingleses, conversava-se depois do brinde ao Rei. Nas refeições do velho sertão brasileiro, rezava-se antes e depois de comer (FLANDRIN e MONTANARI, 1998).

Para Cascudo (2004), “em momentos rituais ou cerimoniais o alimento é um elemento fixador psicológico no plano emocional e comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem o preparou”. Há, na obra, uma evidente tentativa de construção das especificidades regionais, a partir de fontes históricas e etnográficas, dentro de um quadro sociológico, cujo

objetivo maior é de caracterizar a alimentação no Brasil colonial a partir dos alimentos nativos.

Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa (MONTEBELLO e COLLAÇO, 2007).

Resumindo alimentar-se não significa um ato para suprir apenas necessidades fisiológicas, mas sim, carrega consigo toda a cultura de um povo, fato este que fica claro quando se estuda as contribuições dos povos formadores do povo brasileiro, como os índios, os portugueses e os africanos.

ATIVIDADE 1 – atende ao objetivo 1.

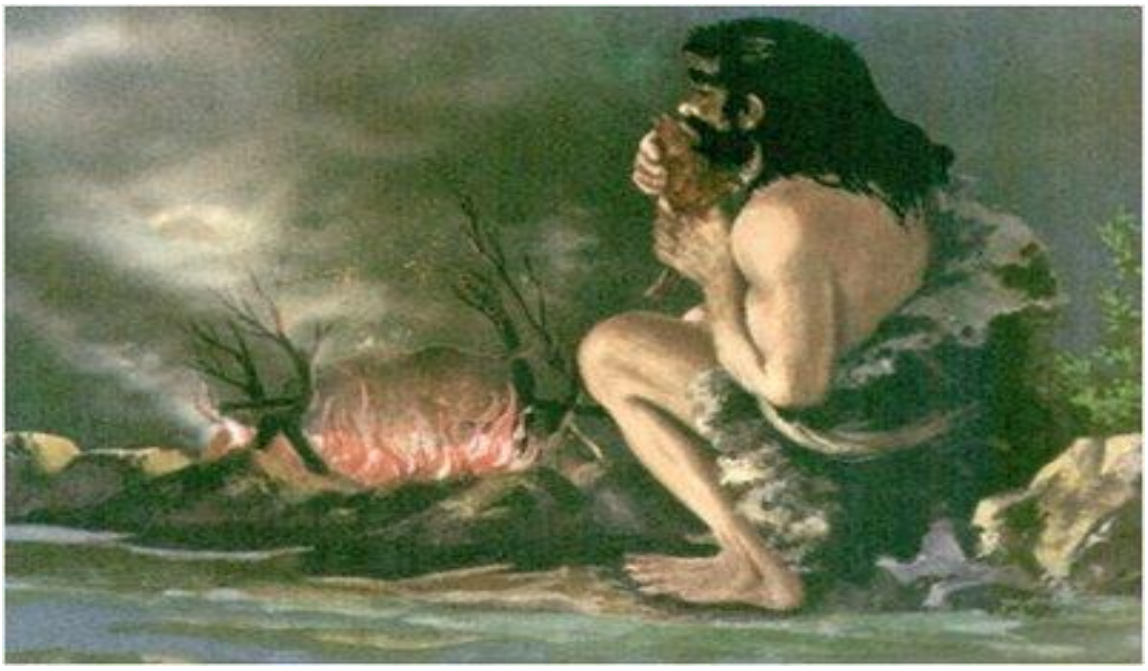

FIGURA 2. Alimentação no período paleolítico.

Pesquise em uma fonte confiável, de acordo com a sinalização da Figura 1 e escreva em no máximo 10 linhas, como iniciou o processo de consumo de alimentos cozidos pelo homem. Não esqueça de citar a fonte.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

RESPOSTA COMENTADA:

Em sua resposta o aluno deverá posicionar-se livremente em relação à questão proposta no exercício.

FIM DA RESPOSTA COMENTADA

ORIGEM, HISTÓRIA E EVOLUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Os serviços de alimentação originaram-se na Grã-Bretanha no início da 2ª Guerra Mundial, quando, medidas do governo Britânico, decidiu pelo racionamento dos alimentos, devido à escassez dos mesmos.

Para que a produção existente e reduzida atendesse a demanda de consumo da época, as cantinas e restaurantes de hotéis e os **snak's** existentes, foram induzidos pelo governo a produzir alimentos para toda a população, de maneira que todos os civis tivessem pelo menos uma refeição quente por dia e, a partir daí, surgiram cantinas de restaurantes de todas as classes e de vários tipos, incentivados, inclusive, financeiramente pelo governo.

VERBETE:

Snak's: É um estabelecimento onde se servem refeições simples e rápidas.

Fonte: http://www.infopedia.pt/lingua-portuguesa/Snacks

FIM DO VERBETE

Entre 1940 e 1943, as fábricas e outras instituições, reclamaram da instalação e do incentivo dados a tais cantinas e reivindicaram também estes benefícios.

A partir daí, gradualmente, foi se estendendo este benefício à maioria das companhias e organizações com mais de 250 empregados.

Para se ter uma idéia do crescimento deste setor da época, na Grã-Bretanha, antes da Guerra existiam aproximadamente 1.000 cantinas e ao final da guerra, este número chegou a 25.000 unidades implantadas.

Os benefícios provenientes deste serviço e a necessidade do crescimento na formação educacional, em 1944 a seção 49 da Lei de Educação, obrigou os centros educativos a fornecer alimentação a todos os

alunos deste estabelecimento e concedeu meios e benefícios a estas escolas também para implantação dos serviços de alimentação.

Os restaurantes foram um dos serviços de alimentação que mais se destacaram. Os restaurantes surgiram em meados da Revolução Francesa, quando os cozinheiros da burguesia, foram demitidos, e não tendo do que viver começaram a montar pequenos restaurantes individuais ou ligados a hospedarias.

Na realidade moderna, novos e diferentes tipos de restaurantes são criados e implantados tornando-se redes e difundindo-se pelo mundo. Isso se dá em relação às necessidades modernas de agilidade, praticidade e, em alguns casos, levando-se em consideração a necessidade de rapidez cada vez maior em função de uma globalização perversa e desumana que obriga o homem a modificar seus hábitos alimentares deixando de lado, inclusive, a necessidade de bem se alimentar.

Em meados do século XX, com o aparecimento do turismo em grande escala e da globalização da economia, surgem novas necessidades, motivações e desejos gastronômicos, satisfeitos através de novos tipos de restaurantes.

Em vista disso, além dos restaurantes denominados clássicos, surgiram outras formas de se fornecer comida e bebida ao público.

TIPOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Os serviços de alimentação são compreendidos como tipo de estabelecimento que oferecem alimentos e bebidas aos consumidores independente de pagamento ou não.

Os tipos de serviços de alimentação são: comercial e institucional.

- Comercial: atividades com fins lucrativos como restaurantes de hotéis, restaurantes de um modo geral e os ***fast-foods*.**
- Institucional: atividades sem fins lucrativos como restaurantes de indústrias, de hospitais, de escolas, de quartéis e de asilos públicos.

VERBETE:

Cândido; Viera de Viera (2003, P. 264) citam que um *fast-food* é um estabelecimento destinado à restauração alimentar que se caracteriza pela aceleração e rapidez no atendimento a clientes sem perder a qualidade e o sabor. O cardápio á restrito e se destina a grande volume de vendas e ao atendimento a grande número de pessoas com pouca mão-de-obra, pois os pratos são preparados com antecedência e conservados em congelamento ou refrigeração. O prato para consumo no local é oferecido aos clientes que, nem sempre, dispõem de mesas e cadeiras, mas de balcões onde comem de pé.

FIM DO VERBETE

A RELAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COM O TURISMO

A alimentação sempre teve um papel fundamental na vida e na evolução humana. O início das civilizações está intimamente relacionado com a procura dos alimentos, com os rituais e os costumes de seu cultivo e preparação, e com o prazer de comer.

A história da humanidade tem estreita relação com a história da alimentação, a qual é marcada pela troca de alimentos e pela migração de plantas e de animais de um local para outro do globo entre outros aspectos. Assim ao longo do tempo, o papel da alimentação na vida dos homens foi se alterando e, concomitantemente, se ampliando.

Nos primórdios da civilização, alimentar-se consistia apenas em satisfazer uma necessidade biológica. Em seguida a comida passou a ter seu significado ligado a elementos como: opulência (grande riqueza) religiosidade, festejos e outros. Alimentos específicos eram consumidos em determinados rituais religiosos ou por classes sociais diferenciadas, como forma de oferenda, no primeiro caso, e de *status* social, no segundo caso.

Por fim o ato de alimentar-se passou a ter uma conotação de prazer e satisfação. É a confluência desses fatores que interessa para o estudo das relações entre alimentação e turismo.

Não existe uma data que precise o momento da mudança do significado simbólico pela qual a alimentação passou, onde deixou de ser uma simples necessidade humana para adquirir outras conotações. Tais alterações podem ser verificadas por meios de passagens históricas e costumes dos povos, de maneira indireta. Como exemplo, os grandes banquetes promovidos pela alta sociedade grega mostraram como a alimentação se associa nesse momento a diversão e ao prazer do povo.

Foi a mudança no significado simbólico da alimentação de simples necessidade para prazer, que levou ao aparecimento de termos como “gastronomia” e “culinária”. Para compreender o surgimento destes, é necessário conhecer a diferença entre seus termos percussores: “fome” e “apetite”. “FOME” pode ser definida como “[...] a carência biológica de alimento que se manifesta em ciclos regulares”. “APETITE”, por sua vez,

“[...] é fundamentalmente um estado mental, uma sensação que tem muito mais de psicológico do que de fisiológico”.

Não há como afirmar o momento exato em que essa diferenciação passou a ocorrer. Entretanto, em meados do século XIX, já era feita uma distinção clara e, pode-se dizer, moderna, entre fome e apetite. É importante ter em mente que só a partir do momento em que essa distinção ficou clara é que foi possível avançar nas definições, até alcançar a da gastronomia.

A gastronomia e a culinária passaram a existir justamente graças à existência de um apetite que leva as pessoas a se alimentarem por outro motivo que não especialmente a fome.

A palavra gastronomia advém de vocábulos gregos: “gaster” significa “ventre, estômago”, “nome” significa “lei” e “-ia” é o sufixo que transforma a palavra em substantivo. Essa palavra pode ser traduzida como “estudo das leis do estômago**”.** Por volta de 1623, século XIV, surgiu a versão francesa do vocábulo, “*gastronomie*”, mostrando uma evolução do conceito original grego para “preceitos de comer e beber bem, além de arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de satisfação e prazer”.

No final da década de 1840, surgiu uma definição mais ampla, que considerava a gastronomia “[...] conhecimento racional de tudo o que diz respeito ao homem quando se alimenta”.

Considera-se gastronomia o termo mais amplo, englobando a culinária. Entretanto, não se deve esquecer que a palavra alimentação é ainda mais ampla, englobando também o comer por necessidade fisiológica.

Para melhor compreensão da diferença entre gastronomia e alimentação, é necessário entender os hábitos alimentares da sociedade.

O que são hábitos alimentares?

É um conjunto de regras e maneiras que orientam um indivíduo ou um grupo na preparação e no consumo de alimentos comuns, definidos pela cultura da sociedade na qual estão inseridos.

Os hábitos alimentares estão diretamente relacionados às **características psicográficas** de cada região ou país (FRANCO, 2001).

VERBETE:

Características psicográficas: As variações psicográficas se referem ao indivíduo e seus aspectos tais como seu estilo de vida, personalidade, motivos de compra, conhecimento e utilização do produto, devido aos indivíduos dentro do mesmo grupo exibirem traços amplamente diferentes.

Fonte: http://www.portaldomarketing.com.br/Artigos/Planodemarketing.htm

FIM DO VERBETE

A SEGMENTAÇÃO DO TURISMO E A ALIMENTAÇÃO

Os segmentos do turismo estão relacionados ao motivo de viagem e têm por base atrativos que os compõem, tais como lazer, comércio, religião, entre outros.

Segundo Beni (1998), o motivo da viagem é o principal meio disponível para segmentar o mercado. Outros autores trabalham essa motivação de forma abrangente. De acordo com Youell (2002), os diferentes motivos de viagem culminam na seguinte categorização: turismo de lazer, turismo de negócios e turismo de visita. Onde o turismo de lazer é o tipo

mais comum, podendo ser subdividido em: férias, saúde e boa forma física, esporte, religião, instrução e cultura.

Beni (1998) classifica esses segmentos em: turismo de descanso ou férias; de negócios e compras; desportivo; ecológico; rural; de aventura; religiosos; cultural; científico; gastronômico; estudantil; de congressos, convenções, encontros e similares; familiar e de amigos; de saúde ou médico-terapêutico.

Cada estudioso possui sua própria tipologia, não havendo consenso sobre a mais adequada classificação.

Na segmentação turística é usual a classificação em três tipos de turismo: turismo de lazer, de negócios e de visitas. Diversos segmentos se desenvolvem a partir dessa classificação, no entanto, o turismo de lazer praticamente encontra-se inserido em quase todos os outros segmentos.

A alimentação é, inegavelmente, um elemento do patrimônio cultural dos povos. Afirmação esta que vem adquirindo força com a importância atribuída atualmente aos **bens culturais intangíveis**.

VERBETE:

Bens culturais intangíveis: (ou patrimônio cultural imaterial) é uma concepção de patrimônio cultural que abrange as expressões culturais e as tradições que um grupo de indivíduos preserva em respeito da sua ancestralidade, para as gerações futuras. São exemplos de patrimônio imaterial: os saberes, os modos de fazer, as formas de expressão, celebrações, as festas e danças populares, lendas, músicas, costumes e outras tradições.

Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Patrim%C3%B4nio_cultural_imaterial

FIM DO VERBETE

É importante notar que a alimentação pode ter diversas formas de utilização. Transcendendo os demais recursos de uso turístico. Isso acontece porque esse elemento está obrigatoriamente inserido em todos os segmentos do turismo, assim como em todos os destinos turísticos, justamente por atender a uma necessidade básica do visitante e por fazer parte do cotidiano das comunidades receptoras.

Os elementos gastronômicos passíveis de utilização turística são diversos, os quais podem ser tanto privados (refeitórios nos centros urbanos e cozinhas no campo), como públicos (restaurantes, cafés, bares, etc.) (SCHLÜTER, 2003). Esses devem ser analisados levando em consideração não apenas seu papel usual como **oferta técnica**, mas também todo potencial que possuem para se constituírem em oferta diferencial complementar ou principal. Como oferta complementar, insere-se um atrativo turístico a mais, tais como tradições e expressões culturais regionais que podem ser traduzidas na culinária local, diferente da oferta principal, que caracteriza como atrativo central.

VERBETE:

Oferta técnica: pode-se entender como uma oferta que deve atender as necessidades fisiológicas do seu organismo, como a fome.

FIM DO VERBETE

Os elementos gastronômicos, na maioria dos casos, atingem caráter complementar, já que existe dificuldade de congregar elementos

suficientemente coesos e numerosos para constituir a oferta principal de uma localidade turística. Enquanto oferta complementar esses atrativos tem público-alvo bastante amplo, como oferta principal lida com um grupo bastante restrito e seleto de visitantes.

ATIVIDADE 2 - atende aos objetivos 2 e 3.

Escreva sucintamente sob a ótica de um observador, como você vê o turista que visita sua região de acordo com o segmento de maior demanda, o objetivo das visitas aos serviços de alimentação.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

RESPOSTA COMENTADA:

Em sua resposta o aluno deverá posicionar-se livremente em relação à questão proposta no exercício.

FIM DA RESPOSTA COMENTADA:

Conclusão

A alimentação esteve e estará sempre presente na vida social do ser humano. A história nos conta como através de um acidente todo processo de consumo do alimento mudou. Com a evolução da alimentação, esta, hoje no ramo do turismo e da hotelaria passou a ser compreendida como gastronomia. A gastronomia não é simplesmente o ato de se alimentar. É ao contrário, um ritual de interação entre os homens. O sentar-se à mesa ou em qualquer outro equipamento de alimentação inclui um procedimento quase religioso: é o comungar junto ao próximo. Parte integrante de todas as culturas, não há como isolá-lo dos movimentos espaciais que os homens realizam. Se o turismo é sair do seu mundo para entrar no mundo do outro, um dos caminhos mais prazerosos é o da gastronomia. O homem civilizado come não somente por fome, ou para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas, também para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação.

Alimentar-se não significa um ato para suprir apenas as necessidades fisiológicas de um corpo, mas sim, carrega consigo toda a cultura de um povo. Em todos os segmentos turísticos a alimentação se faz presente, nos mais diferentes elementos gastronômicos. Estes elementos são

diversificados e são constituídos de acordo com o poder de desenvolvimento político, social e cultural de cada região.

Atividade Final

Atende aos objetivos 1, 2 e 3

Com base nos pequenos textos a seguir, reportando a tudo que já estudou até o momento, construa sua opinião escrevendo se a afirmação dos autores abaixo condiz com a sua opinião anterior ao conteúdo estudado.

1) As especialidades culinárias locais [...] delimitam espaços culturais e sociais, independentemente de limites geográficos, como sinais distintivos de suas representações e diversidade. Mapas gastronômicos podem ser delineados a partir da culinária regional mediante suas especialidades. É nesse contexto que o turismo se torna prática fundamental na divulgação e valorização das cozinhas locais (LIMA, 1999 apud FAGLIARI, 2005).

2) Fagliari (2005 p. 9) cita que a importância da alimentação durante as viagens pode ser tamanha a ponto de ter papel fundamental na tomada de decisão de algumas pessoas (Polàcek, 1986 apud Fagliari, 2005), menciona que:

> [...] a escolha de atrações naturais e equipamentos de recreação nos destinos turísticos é parcialmente influenciada (algumas vezes intencionalmente e algumas inconscientemente) pela satisfação com a alimentação.

_____

_____

Resposta comentada

Para que tenhamos compreensão da importância da alimentação para o turista, devemos conhecer os segmentos onde está inserida, para saber identificar seu significado e valorizar contextualizando com a região e com a

cultura local. Os hábitos alimentares determinam a identidade de cada região ou país.

Resumo

A alimentação sempre teve papel fundamental na vida e na evolução humana. A história da humanidade tem estreita relação com a história da alimentação, a qual é marcada pela troca de alimentos e pela migração de plantas e de animais de um local para outro do globo. Ao longo do tempo, o papel da alimentação na vida dos homens foi se alterando e, concomitantemente, se ampliando.

A alimentação não reflete somente a satisfação de uma necessidade fisiológica, idêntica em todos os homens, mas também reflete a diversidade de culturas e tudo aquilo que contribui para modelar a identidade de cada povo: ela depende de suas técnicas de produção, de suas estruturas sociais, de suas representações dietéticas e religiosas e das receitas que delas resultam, de sua visão do mundo e do conjunto de tradições construídas lentamente no decorrer dos séculos. As relações entre esses aspectos da cultura e da maneira de se alimentar sempre existiram, desde a conquista do fogo à chegada do McDonald's.

O caldeirão cultural da cozinha brasileira inclui um patrimônio gastronômico formado pelas heranças indígena, portuguesa, negra e imigrante.

O alimento é um dos elementos essenciais da experiência turística, podendo tanto satisfazer necessidades biológicas, quanto ser visto como um atrativo pelos turistas. Pesquisas mostram que os viajantes despendem cerca de um quarto de seu gasto total com o consumo desses elementos. Além disso, os elementos gastronômicos apresentam potencial de atratividade para os visitantes, existindo, inclusive, atrativos de cunho gastronômico bem desenvolvidos em todo o mundo.

O desenvolvimento de tais atrativos gera muitos benefícios – econômicos, sociais e culturais, tanto para órgãos públicos gestores quanto para iniciativa privada e comunidades receptoras.

Informação sobre a próxima aula

Na próxima aula, trataremos da configuração das ofertas e dos elementos gastronômicos no contexto turístico. Tema de relevância, pois contextualiza o uso de elementos gastronômicos pelo turismo.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

AZAMBUJA, M. A gastronomia como produto turístico. In: CASTROGIOVANNI, A. C. (org.). **Turismo urbano**. São Paulo: Contexto, 2000.

BENI, M. C. **Análise estrutural do** turismo. 2ed. São Paulo: SENAC, 1998.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 3ª edição. São Paulo: Global, 2004.

CSERGO, J. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. (orgs). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação: análises introdutórias.** São Paulo: Roca, 2005.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a *gourmet.*** São Paulo: SENAC, 2001.

LIMA, C. **Tachos e panelas: historiografia da alimentação brasileira**. 2. ed. Recife: Roca, 1999. apud FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação: análises introdutórias.** São Paulo: Roca, 2005.

MONTEBELLO; COLLAÇO. **Gastronomia: Cortes e recortes**. 2ª edição - Brasília: Editora Senac . DF, 2007.

POLÀCEK, M. Eating habits os Czechoslovak population and gastronomy as a tourism motivation. **Revue de Tourisme** – *Revista da Association Internationale d'Experts Scientifiques du Tourisme (AIEST)*, ST. Gallen, v. 41, n. 4, p. 22-25, 1986. apud FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

SCHLUTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

YOUELL, R**. Turismo:** uma introdução. São Paulo: Contexto, 2002**.**