



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO
COORDENAÇÃO DO CURSO TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA

Caprinos e ovinos: características da gastronomia sanraimundense

Raimunda Valdira Ribeiro dos Santos Mendes

SÃO RAIMUNDO NONATO/PI

2016

RAIMUNDA VALDIRA RIBEIRO DOS SANTOS MENDES

Caprinos e ovinos: características da gastronomia sanraimundense

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado comorequisito parcial à
obtenção do Grau de Tecnologiaem
Gastronomia.

Orientador: Esp.Romero Fortunato Pereira da Silva

SÃO RAIMUNDO NONATO/PI

2016

M538c

Mendes, Raimunda Valdira Ribeiro dos Santos

Caprinos e ovinos: características da gastronomia sanraimundense / Raimunda Valdira Ribeiro dos Santos Mendes – São Raimundo Nonato, 2016.

60 f.: il.

Monografia (Tecnólogo em Gastronomia) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), São Raimundo Nonato, 2016.

Orientação: Prof. Esp. Romero Fortunato Pereira da Silva.

1. Culinária (Carne de cabra). 2. Culinária (Carne de ovelha). 3. Caprinos e ovinos (Receitas). 4. Gastronomia – Brasil, Nordeste – São Raimundo Nonato (PI). I. Título.

CDD 641.633

Ficha catalográfica: Luana Karen Rodrigues de Carvalho (Bibliotecária) – CRB3/1082

RAIMUNDA VALDIRA RIBEIRO DOS SANTOS MENDES

Aprovado em:/...../.....

BANCA EXAMINADORA

Prof. Especialista Romero Fortunato Pereira da Silva
IFPI – Campus São Raimundo Nonato
(Orientador)

Prof. Erivelton Sousa Lima
IFPI – Campus São Raimundo Nonato

Prof^a.Cynthia Brasil da Nobrega de Teive e Argollo
IFPI – Campus São Raimundo Nonato

Prof. Jacques Manz
IFPI – Campus São Raimundo Nonato

Querer é poder!

AGRADECIMENTOS

A Deus neste momento tão especial e de muita alegria no qual celebro o final de uma longa e maravilhosa jornada. Agradeço imensamente pela graça alcançada, pelo dom da vida e o de cozinhar.

Aos meus pais, que sempre me espelhei ao realizar meus pratos mais apreciados, eles que me ensinaram a cozinhar com amor e por amor mesmo no silêncio da ausência continuaram me inspirando, é como se sentisse a presença e abraço...sinto-me orgulhosa por ter tido os melhores pais do mundo.

Aos meus filhos Maurí Junior e Marcos Ramom que se doaram e aceitaram viver comigo meu sonho. Saibam que tenho muito orgulho de ser mãe de vocês. Obrigada pela força, carinho e dedicação dispensados a mim, sem vocês tudo seria mais difícil. Vocês são a razão da minha existência, presentes que Deus me deu. Amo-os incondicionalmente. A Jéssika quero te agradecer por tudo que fez por mim, que Deus te abençoe e te dê o que você mais deseja. Ao meu marido Maninho por cada palavra de incentivo, você me fez entender que na vida precisamos ser inteligentes o suficiente para entender os desafios e com eles realizarmos nossos sonhos. Ensinou-me a ser mais inteligente e capaz.

Ao meu cunhado Numeriano (in memorian) que sempre me apoiou e me ajudou, sem sua dedicação no restaurante para eu pudesse ir às aulas eu não teria conseguido. Você é inesquecível em minha vida.

As minhas irmãs pelo apoio, amor e presença. Vocês são muito especiais, amo-as! As minhas funcionárias Sueli, Claudineide, Claudiane e em especial a Helena, minha amiga de todas as horas.

Aos meus colegas de turma obrigada pelo companheirismo. Em especial o Valdir, Thais e Lucas. Aos professores pela dedicação, profissionalismo e paciência, em especial ao professor Romero que enviado por Deus, chegou na hora certa me encorajou e apoiou quando mais precisei. Ao professor Erivelton que sempre me incentivou desde a minha caminhada do curso técnico ate aqui. As autoridades competentes que fizeram com que essa faculdade existisse aqui na nossa cidade, dando-nos oportunidade de nos profissionalizarmos.

A todos os estabelecimentos que gentilmente participaram da minha pesquisa.

Cada lágrima derramada, nunca de frente de alguém, mas no silêncio do meu quarto, lavava a mágoa sofrida e limpava meu coração para continuar respeitando e amando meu próximo como ele realmente, pois entendo que é assim que se vive bem com tudo e com todos. Eu quero, eu posso, eu consigo! Pois tudo posso naquele que me fortalece. O Senhor é meu pastor e nada me falta!

RESUMO

A cultura gastronômica reflete a tradição e costume de uma região. O consumo das carnes de caprinos e ovinos são produtos ainda pouco explorados em São Raimundo Nonato apesar de sua forte tradição local. O interesse pela temática surgiu da observação da escassez de trabalhos que caracterizassem ou descrevessem a cultura gastronômica de caprinos e ovinos da região. Considerando que a gastronomia está associada ao turismo, conhecer as características gastronômicas de caprinos e ovinos no âmbito local pode proporcionar melhor entendimento de como ela está sendo desenvolvida e assim proporcionar relevantes reflexões para que se possam explorar cada vez mais as potencialidades gastronômicas locais. Esse estudo teve como objetivo analisar as características da gastronomia à base de caprinos e ovinos em São Raimundo Nonato-PI. Foi possível identificar os pratos típicos e verificar a importância dos caprinos e ovinos na gastronomia local. A abordagem metodológica usada foi pesquisa qualitativa exploratória. Foram entrevistados dezesseis restaurantes que comercializam pratos a base de caprinos e ovinos. Constatou-se que a carne caprina e ovina é muito consumida tanto pelos turistas quanto pelas pessoas da cidade, que a maioria os profissionais da gastronomia local não possuem capacitação ou aperfeiçoamento na área. Esse trabalho pode contribuir para que possam desenvolver mais estudos desse tema tão importante e que pode ser explorado de diversas formas, tendo como sustentação, acima de tudo, a sua história, as suas raízes, mas com o enfoque num futuro melhor para toda a população.

PALAVRAS-CHAVE: GASTRONOMIA. GASTRONOMIA REGIONAL. CAPRINOS E OVINOS. GASTRONOMIA E TURISMO.

ABSTRACT

The food culture reflects the tradition and custom of a region. The consumption of meat goats and sheep are still underexplored products Nonato despite its strong local tradition. The interest in the area came from the observation of the few studies that characterize or describe the gastronomic culture of goats and sheep in the area. Whereas gastronomy is linked to tourism, gastronomic know the characteristics of goats and sheep at the local level can provide better understanding of how it is being developed and thus provide relevant considerations so that they can explore more and more local gastronomic potential. This study aimed to analyze the characteristics of the cuisine based on goats and sheep in São Raimundo Nonato, PI. It was possible to identify the dishes and see the importance of goats and sheep in the local cuisine. The methodological approach used was exploratory qualitative research. They were interviewed sixteen restaurants that sell based dishes of goat and sheep. It was found that the goat and sheep meat is very consumed by both tourists and the people of the city that most professionals in the local cuisine do not have training or improvement in the area. This work can contribute so that they can develop more studies of this important issue and that can be exploited in various ways, with the support, above all, its history, its roots, but with the focus on a better future for the entire population.

KEYWORDS: CUISINE. REGIONAL CUISINE. SHEEP AND GOATS. CUISINE AND TOURISM.

SUMÁRIO

1. Introdução	9
2.Objetivos	11
2.1 Geral.....	11
2.2 Específicos	11
3 Ovinos E Caprinos	12
3.1 Características Da Carne Ovina E Caprina	14
3.2 Cultura Alimentar De Um Povo E A Gastronomia	16
3.3 Gastronomia E Turismo.....	18
4. Metodologia	22
4.1 Tipo de pesquisa	22
4.2população/Amostra.....	24
4.3 Área de estudo	24
4.4 Aspectos Éticos.....	25
4.5 Coleta De Dados	25
4.6 Análise De Dados.....	26
5. Resultados e discussão.....	27
5.1 Análise das Categorias.....	30
5.2 Pratos típicos feitos com caprinos e ovinos em são raimundo nonato	30
5.3 Importância dos caprinos e ovinos na gastronomia sanraimundense	32
5.4 Relação dos ovinos e caprinos na identidade e cultura sanraimundense	34
5.5 Público que procura a carne de caprinos e ovinos.....	34
6 Receitas Típicas	35
7.Fotos Pratos típicos	47
8. Considerações Finais	50
9.Referências	52

APENDICE

A- Roteiro da entrevista semiestruturada.

B- Termo de consentimento livre e esclarecido.

LISTA DE TABELAS

TABELA 01: Escolaridade dos profissionais da área gastronômica que comercializam caprinos e ovinos em São Raimundo Nonato

TABELA 02: Profissionais da área da gastronomia de São Raimundo Nonato que possuem curso profissionalizante ou aperfeiçoamento em gastronomia

TABELA 03: Classificação da demanda por caprinos e ovinos nos estabelecimentos pesquisados

LEGENDA

E – indica a resposta do entrevistado.

INTRODUÇÃO

No Piauí é muito comum o consumo da carne de ovinos e caprinos, essa tradição vem desde meados da sua colonização no século XVII. A culinária piauiense foi estabelecida pelos povos indígenas e influenciada pelos portugueses e africanos.

Em São Raimundo Nonato esses dois tipos de carne estão fortemente presentes na tradição, cultura culinária e gastronômica. A caprinocultura e a ovinocultura são atividades de significativa relevância para a população sanraimundense, constituindo-se como uma importante fonte geradora de renda, quer seja para a agropecuária familiar ou para o segmento comercial, pois o clima semiárido da região é muito favorável para criação desses animais.

A cultura culinária é o reflexo dos costumes de uma comunidade. Os costumes alimentares estão intimamente ligados ao ambiente e à cultura que é percebida através dos ingredientes usados na construção dos pratos, nos produtos nativos da região e nas preferências alimentares do indivíduo, o que evidencia a relação entre a comida e a identidade de um povo.

O turismo e a gastronomia podem ser vistos como inseparáveis, pois não têm como se pensar em turismo sem imaginar a culinária local, a alimentação para curta ou longa permanência, o turista sempre tende a experimentar a cozinha regional. A alimentação não é apenas fisiológica, mas é também cultural e social. Possui um significado simbólico para cada cultura, pode ser visto como componente que diferencia cada povo, uma vez que a cultura culinária reflete preferências e costumes.

As carnes de caprinos e ovinos são produtos ainda pouco explorados em São Raimundo Nonato, apesar de sua forte tradição local. O interesse pela temática surgiu da observação da escassez de trabalhos que caracterizassem ou descrevessem a cultura gastronômica de caprinos e ovinos. Partindo do pressuposto que a gastronomia local faz parte da identidade histórica e cultural de uma cidade,

pergunto quais as características da gastronomia à base de caprinos e ovinos de São Raimundo Nonato?

É inegável que os aspectos gastronômicos estão intimamente ligados com os aspectos histórico, com a cultura e identidade de uma cidade. Considerando que a gastronomia também está atrelada ao turismo, conhecer as características gastronômicas de caprinos e ovinos no âmbito local pode proporcionar melhor entendimento de como ela está sendo desenvolvida e assim proporcionar relevantes reflexões para que se possam explorar cada vez mais as potencialidades gastronômicas locais.

A gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é muito importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, na verdade, não tão novas, mas nem sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região (FURTADO 2004).

2. OBJETIVOS

2.1 Geral

Analisar as características da gastronomia à base de caprinos e ovinos em São Raimundo Nonato-PI.

2.2 Específicos

- Identificar o grau de qualificação dos profissionais da gastronomia sanraimundense;
- Verificar a demanda pela carne de ovinos e caprinos nos principais restaurantes, churrascarias e pizzarias;
- Investigar os pratos típicos feitos com caprinos e ovinos;
- Descrever as receitas típicas encontradas com carne de caprinos e ovinos;
- Destacar inovações gastronômicas utilizando carne de caprino e ovino.

3 OVINOS E CAPRINOS

O bode talvez seja o primeiro animal domesticado pelo homem, há oito mil anos atrás, para utilização como alimento. Estudiosos acreditam que as raças domésticas de caprinos encontrados em todo o mundo tenham suas origens na *Capra aegragus*, da Pérsia e Ásia Menor, da *Capra falcoreni*, do Himalaia, da *Capraprisca* da Bacia do Mediterrâneo e outras tem origem no Egito. A partir dessa domesticação o homem passou a se alimentar não só da carne caprina, mas também do leite caprino. No Brasil, os colonizadores portugueses, franceses e holandeses foram os primeiros a introduzirem estes animais no País. Os tipos étnicos pioneiros em solo brasileiro são os caprinos das raças Serrana e Charnequeira. (POLIDORI, 2011)

Os caprinos estão presentes na história da humanidade, conforme atestam diversos relatos históricos, mitológicos e até bíblicos. Foi à primeira espécie de ruminante a ser domestica e incluída no hábito alimentar dos habitantes da época. Pela sua importância como produtoras de carne, leite e peles, esses animais foram levados de seu habitat natural para outras regiões, sendo animais domesticados com maior distribuição geográfica (COUTO, 2003).

O primeiro registro que se tem notícia da presença de caprinos no Brasil data de 1535. Os colonizadores franceses, holandeses e portugueses que apontaram no nordeste trouxeram os primeiros exemplares desses animais (ANJOS, 2005). No caderno

Os caprinos naturalizados no Brasil são descendentes dos tipos trazidos pelos colonizadores portugueses logo após o descobrimento. Devido ao processo de seleção natural que sofreram ao longo de várias gerações, esses animais apresentam alta capacidade de sobrevivência e alta prolificidade nas condições do Nordeste (McMANUS et al., 2010), além de melhor resistência às doenças e parasitas e as condições climáticas severas, entretanto algumas características produtivas ainda podem ser afetadas, entre elas, as características relacionadas à reprodução (CHAGAS DA SILVA et al., 2010).

Da chegada ao do Brasil à conquista dos sertões nordestinos, a adaptação não foi tão rápida. Ocorreu à custa de tempo e perdas produtivas. O processo de seleção natural foi determinante, sobrevivendo àqueles animais com maior capacidade reprodutiva, maior resistência ao clima ensolarado da região e a baixa disponibilidade alimentar, além de resistentes a enfermidades. (SENAC, 2005).

A caprinocultura e a ovinocultura são atividades de significativa relevância para a população sanraimundense, constituindo-se como uma importante fonte geradora de renda, quer seja para a agropecuária familiar ou para o segmento comercial. Os caprinos e ovinos tem ainda mais importância, principalmente devido ao caráter social que a criação destes pequenos ruminantes representa para a sobrevivência dos agricultores que moram na região.

As carnes caprinas e ovinas comercializadas em São Raimundo Nonato ainda não seguem um padrão em normas de criatórios, abate e cortes. Todas essas etapas são feitas de maneira informal, muitas vezes pelo próprio criador que abate esse animal e leva para vender no comercio local. Como já citado, não há uma padronização nos cortes desses animais já que são vendidos por “quartos”, uma forma falada aqui na região de como são divididas os quadrantes do animal para comercialização. Chamados de “quartos traseiros”, “quartos dianteiros” e as “bandas”, o espinhaço, a fuçura (cabeça, língua, fígado, pulmões e coração). Quase tudo é aproveitado, as peles para comercialização e as vísceras que são utilizadas para fazer a famosa buchada de bode.

De acordo com Matos (2007) após a morte do animal e a retirada cuidadosa da pele do animal, com uma faca de lâmina bem afiada era feito um corte no ventre retiradas às vísceras e em seguida era dividido em bandas.

Existe ainda a falta de padronização de cortes segundo Reis et al. (2001), os cortes da carcaça em peças individualizadas facilitam a comercialização, agregando valor pela diferenciação dos mesmos, sendo que os cortes podem ser classificados como de primeira (perna e lombo), segunda (paleta) e terceira (costela e pescoço), permitindo a escolha dos diferentes tipos pelo consumidor.

A padronização dos cortes da carne caprina e ovina facilita o manuseio dos chefs e cozinheiros, pois como esses recortes praticados na região são feito de maneira aleatória muitas vezes há o desperdício de partes específicas que poderiam ser usadas para construção de pratos mais requintados como a coroa de rei, o carré, filé a parmegiana e a paleta.

3.1 CARACTERÍSTICAS DA CARNE OVINA E CAPRINA

A carne ovina tem boa textura, alto valor nutritivo e é de fácil digestibilidade. Em termos nutricionais, apresenta elevado índice de proteínas, vitaminas e minerais. É uma carne um pouco mais calórica do que a de bovinos, suínos e aves e apresenta também maior quantidade de gordura. Os caprinos têm a carne magra, com reduzida gordura, baixo teor de colesterol, boa textura e alto valor nutritivo, em especial protéico. É também uma carne rica em minerais e vitaminas. Caprinos e ovinos jovens têm carne de coloração rósea. A partir de um ano de idade, sua carne torna-se avermelhada e, na fase adulta, apresenta coloração escura. O gosto e a maciez são modificados de acordo com a idade. Os animais mais jovens são preferidos, pois, apesar de apresentarem apenas traços de gordura, sua carne é mais macia e o seu gosto é mais suave, chegando a ser levemente adocicado, no caso dos ovinos (JESUS JUNIOR et.al.,2010).

Ao comparar as carnes entre si (caprina, ovina, suína, bovina e de aves), percebe-se que a carne caprina é a mais magra, inclusive mais magra do que a de frango, pois em cada 100 g de carne assada ao forno, a carne caprina apresenta 2,75 g de gordura, contra 3,75 g da carne de frango, 17,14 g da bovina e 25,72 g da suína. Pesquisadores afirmam que a gordura rica em ácidos graxos insaturados é mais benéfica que aquela rica em ácidos graxos saturados e colesterol, pois diminui o risco de obesidade, câncer e doenças cardiovasculares (ZAPATA et.al., 2001).

A qualidade da carne está relacionada à adequada distribuição das gorduras, influenciando na textura, na suculência e no sabor. De acordo com sua localização, a gordura da carne pode ser descrita como intra, inter-extracelular. A intracelular se

distribui sob a forma de gotículas no plasma celular, ocorrendo em menor quantidade do que as outras localizações. A intramuscular e o grau de gordura de cobertura na carcaça são fatores que contribuem para a suculência e maciez da carne. De maneira geral, a carne proveniente de animais jovens apresenta apenas traços de gordura; é macia, com aroma mais suave que o da carne de animais velhos, tornando-se atrativa aos consumidores (Menezes et al., 2009).

O conteúdo de gorduras nos músculos de ovinos é maior que nos caprinos e a deposição ocorre principalmente na camada subcutânea. Nos pequenos ruminantes, a proporção de gordura é menor nos machos inteiros, intermediária nos castrados e maiores nas fêmeas, sendo que esta forma depósitos mais precoces que os machos. A carne dos animais mais velhos é de qualidade inferior e habitualmente se usa para elaboração de produtos cárneos. As carnes de animais mais jovens possuem maior proporção de água e menor de gordura, proteínas e minerais, que animais adultos. O acúmulo de gordura subcutânea, intramuscular é menor em animais jovens (Lawrie, 2005).

É interessante mencionar tais observações quanto às diferenças de caprinos e ovinos, bem como destacar a nomenclatura utilizada. No nordeste, a carne caprina consumida é sempre denominada de carne de bode, independentemente da idade em que o animal foi abatido. O costume de utilizar essa denominação é tão forte que, mesmo ao degustar carne ovina, muitos nordestinos se dizem consumindo “carne de bode”. **Ovinos:** recém nascido: borrego; após desmame: cordeiro; Macho adulto: carneiro; Fêmea: ovelha /**Caprinos:** recém nascido: cabrito; Após desmame: cabrito; Macho: bode; Fêmea: cabra (JESUS JÚNIOR, 2010).

Em São Raimundo Nonato há o costume de consumir os animais já adultos, o bode e o carneiro. Porém há relatos que alguns restaurantes utilizam o cordeiro e o cabrito por serem carnes mais macias, suculentas e suaves.

3.2 CULTURA ALIMENTAR DE UM POVO E A GASTRONOMIA

Os hábitos alimentares podem ser considerados patrimônio imaterial de um povo. Através da alimentação é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. A alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa e está associada aos sentidos: odor, visão, sabor e audição. Destacam-se como hábitos alimentares as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social. Cozinhar é uma arte na qual, a alquimia dos ingredientes tende a resultar no melhor sabor original e que não pode ser vista simplesmente como uma mistura deles, é preciso saber combiná-los. Essa cultura que inserida de bens pode agregar significados à sua identidade cultural, preservando as suas raízes, heranças, saberes e sabores passados por gerações e que poderão fazer parte de novas histórias, de novos hábitos. Ingredientes que inevitavelmente são descobertos, testados e incorporados aos pratos tradicionais dando a eles uma nova roupagem, poderão se tornar patrimônio material, desde que sejam registrados e que sirvam de fonte para novas gerações, com significado e importância para a sociedade (CAMPOS, 2008).

Botelho (2006) corrobora falando que o hábito alimentar pode ser definido como um código elaborado e complexo que extrapola o ato de comer, possibilitando a compreensão da organização econômica de uma sociedade e suas relações sociais. Ele não está dissociado do restante da cultura, em especial da religião e da saúde. A alimentação se expressa na utilização dos recursos alimentares disponíveis na região, definidos e utilizados pelo povo, cultura ou civilização, e é delimitada por fenômenos econômicos, sociais, históricos e culturais. É a marca da identidade cultural. O modelo alimentar de uma sociedade como o seu patrimônio cultural imaterial.

O prazer proporcionado pela comida é um dos fatores mais importantes da vida depois da alimentação para sobrevivência. Foi a partir deste prazer que nasceu a Gastronomia. Como explica o especialista Ariosvaldo Franco, esta “vincula-se a um vocábulo composto de *gaste* (ventre, estômago), *nomo* (lei) e do sufixo *ia* que forma o substantivo. Assim, gastronomia significa etimologicamente o estudo ou

observância das leis do estômago”. A evolução sistemática desses estudos determinou a abrangência de outros aspectos, como é o caso dos preceitos do comer, beber e da arte de preparar os alimentos para deles tirar o máximo deleite (LEAL, 2002).

Vale ressaltar a diferença entre gastronomia e culinária, já que ambas são bem diferentes em suas definições.

A Gastronomia tem como principal preocupação proporcionar o máximo de prazer a quem come, permitindo ao comensal identificar as características organolépticas (aparência, aroma, cor, sabor, textura) e diríamos, a quem prepara também. Não comemos apenas para saciar a fome, mas para termos prazer (CAMPOS, 2008).

A culinária é o conjunto de técnicas, de matérias-primas e de modos de fazer que correspondem as várias adaptações possíveis dos homens ao meio-ambiente em que vivem. A gastronomia supõe “o discurso e a prática que se estabelece em torno deste objeto – a culinária –, com o propósito de potencializar sabores e outros prazeres sensuais que se organizam em torno da mesa (ATALA et.al, 2008).

Com tudo, percebe-se a importância da culinária de um local inserida na cultura de uma sociedade, pois, a culinária típica é parte do patrimônio histórico de seus indivíduos, este que por sua vez, é permeado de peculiaridades, fazendo com que cada lugar possua identidade.

Ao buscar referências sobre o histórico e identidade culinária sanraimundense não foram encontrados estudos, artigos ou documentos que pudessem mostrar como foi construída, através dos anos, a cultura alimentar de caprinos e ovinos. O que se sabe, é que os primeiros bodes foram trazidos no período da colonização do Piauí e foram se estendendo para o interior à medida que eram fundadas as cidades. O fato de a região ter um clima semiárido facilitou ainda mais a adaptação desses animais. Então começaram a criar esses animais como meio de subsistência, tanto para consumo próprio quanto para venda. A partir daí foram surgindo às receitas passadas de geração para geração e conseqüentemente foi ao longo dos séculos sendo incorporada e consolidada como a cultura culinária

sanraimundese. Os pratos típicos mais consumidos na cidade são o ensopado de bode e carneiro, buchada de bode, churrasco de bode ou carneiro e sarapatel.

A gastronomia enquanto um patrimônio cultural se constitui na herança passada de uma geração à outra, de sua cozinha, seus costumes e gostos como um fator de comunicação por ser considerada uma linguagem própria dos que possuem a mesma origem. (CORNER, 2006).

Apesar das modificações nos diversos pratos que conhecemos hoje, a tradição passada de geração a geração, ainda se mantém forte. Há um interesse em continuar com essa culinária, pois ela faz parte da identidade cultural do sertanejo, criando um forte sentimento nas pessoas de pertencer a essa cultura (FERRAZ et.al. 2016).

Tradição é o ato de se transmitir os fatos culturais de um povo através das gerações, e a gastronomia sertaneja é uma das muitas maneiras que esse povo tem para demonstrar suas culturas e tradições, ela tem uma influencia muito grande na formação da identidade cultural do sertanejo. A culinária do sertão funciona como um elo entre as diferentes gerações (FERRAZ et.al,2016).

3.3 GASTRONOMIA E TURISMO

A Gastronomia consiste na arte de cozinhar, objetivando transmitir prazer aos que comem. Diz respeito a tudo relacionado à arte da culinária, aos prazeres da mesa. Sua relação com a identidade local é íntima, visto que a cultura do lugar influencia no modo de preparar os pratos. Desse modo, a gastronomia se relaciona com o turismo cultural para ser difundida e consolidada como identidade de um local uma vez que, por meio da alimentação, se conhece os costumes dos residentes de uma região e também suas histórias de vida. Assim, a cultura gastronômica revela tradições e produtos gerados na terra (CASTRO, et. al 2012)

A gastronomia típica se traduz como a arte de se comer bem, se relaciona com o turismo e com a história de um povo. Segundo Ignarra (2001), a gastronomia típica é muito valorizada pelos turistas que frequentam os restaurantes indicados como representativos de uma cozinha tradicional de um lugar.

Desse modo, a gastronomia se relaciona com o turismo cultural para ser difundida e consolidada como identidade de um local uma vez que, por meio da alimentação, se conhece os costumes dos residentes de uma região e também suas histórias de vida. Assim, a cultura gastronômica revela tradições e produtos gerados na terra; divide classes sociais e demonstra os saberes, as técnicas, que junto a outros fatores formam a cultura regional. A gastronomia é comumente transformada em atrativo turístico, aproveitando sua história e tradição para realizar roteiros gastronômicos, mostrando através da alimentação a identidade do local (CASTRO, 2012).

Segundo Teixeira (2004, p. 19)

A alimentação é um dos segmentos mais presentes no universo turístico e é capaz de identificar pessoas, regiões, maneiras alimentares, ingredientes, cultura, ou seja, é um dos maiores indicadores das identidades e das diferenças". A gastronomia é também uma manifestação cultural, a escolha dos alimentos, a forma de preparo e o serviço das refeições são elementos marcantes da cultura de um povo representando os usos e costume de uma região.

De acordo com Schluter (2003), a gastronomia está assumindo cada vez mais importância como mais um produto para o turismo cultural. A autora defende que a busca pelas raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio da gastronomia está adquirindo importância cada vez maior, visto que a cozinha tradicional está sendo vista como um elemento essencial do patrimônio intangível dos povos.

Azambuja (2001) relata que sob o ponto de vista do turismo, as práticas culinárias e gastronômicas cooperam essencialmente para o entendimento das características inerentes a cada localidade visitada, apresentando referências históricas e étnicas; formas de preparação, temperos, receitas modernas e tradicionais, saberes culinários, espaços de alimentação, entre outros aspectos. Já

que, “inúmeras cidades e regiões aproveitam-se de suas raízes, tradições e expressão cultural traduzidas na culinária, ofertando um produto diferenciado, muito além do simples *souvenir*”.

Na gastronomia, o diferente torna-se original, encantador e a identidade local é fortalecida. A degustação de alimentos e bebidas típicas possibilita a interação do visitante com a cultura local, evidenciando a importância cada vez maior que a gastronomia assume para o turismo; principalmente no que diz respeito aos restaurantes especializados em comidas típicas (SANTOS, 1996).

A Gastronomia e o Turismo caminham juntos, pois não se pode pensar em turismo, sem prever entre outros itens, a alimentação, onde o viajante não pode abster-se dela, e desta forma, sempre tende a experimentar a cozinha local, fazendo com que aquela culinária se torne conhecida, atraindo mais turistas e consequentemente ampliando a renda daqueles que direta ou indiretamente sobrevivem do ramo de alimentação, e ainda levando-se em consideração, o potencial de crescimento das regiões estudadas. (AZEVEDO, 2010)

O desenvolvimento do turismo cultural é promovido devido à sua capacidade de gerar receita e empregos no lugar em que se desenvolve.

Devido ao fato de que raras vezes seja o agente motivador principal de um deslocamento turístico, recorre-se geralmente à criação de rotas temáticas e culturais que permitem integrar em um produto os elementos que individualmente não atraem interesse suficiente ou contam com certas dificuldades de promoção ou comercialização, tornando possível um produto final de maior valor que a soma das partes, incrementando assim seus benefícios econômicos e sociais, (SCHLUTER, 2003).

O Ministério do Turismo (2006) considera que o turismo cultural compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura. Assim, pode-se inferir que a definição de turismo cultural depende da motivação do turista em vivenciar o patrimônio histórico e cultural através de experiências e buscar conservá-los faz

parte dessa atividade. Para o turista cultural é necessário conhecer o que está sendo visitado e buscar experiências relacionadas aos objetos de visitação. Ao utilizar os bens culturais deve-se ter a conscientização da sua valorização e manutenção para que permaneçam como objetos de memória e identidade de um lugar, difundindo o conhecimento sobre eles para que essa relação seja harm nica.

São Raimundo Nonato já possui uma grande importância por sua rota turística conhecida mundialmente. A gastronomia sanraimundense aos poucos tenta se afirmar como cultura gastronômica. Como já mencionado, os caprinos e ovinos estão fortemente presentes na cultura culinária local. Houve alguns incentivos culturais na tentativa de popularizar e valorizar a cultura gastronômica local.

A cidade sediou três edições do Festival de Cabritos e Cordeiros realizados pelo SEBRAE no Piauí, através dos Projetos Aprisco Serra da Capivara, em parceria com os empresários dos meios de hospedagem e alimentação; Banco do Brasil, Fundação Museu do Homem Americano, Fundham e Prefeitura Municipal de São Raimundo Nonato. Com o intuito de mostrar a importância da culinária local, apresentar inovações gastronômicas e incentivar o consumo das carnes de bode e carneiro, não só durante a realização do evento, mas também em outras épocas do ano.

Esse festival contou com apenas três edições, o primeiro foi realizado juntamente com um evento chamado Global Rock Art onde se fizeram presentes turistas de vários lugares do mundo e o prato vencedor foi a Torta de Carneiro a moda Rupestre. Que contava com ingredientes regionais principais a macaxeira, carne de carneiro desfiada e manteiga da terra. O segundo festival contou com varias inovações com a carne caprina e ovina, como prato vencedor o Calzone de carneiro e o terceiro festival foi o carneiro ao molho de nata e ervas.

Cunha e Oliveira (2009) corroboram pontuando a importância dos festivais gastron micos que vem cada vez mais crescendo e se destacando como tendência, bem como serve para enriquecer e divulgar a gastronomia de várias culturas. Eles ocorrem, justamente para a valorização gastronômica e cultural de cada região, aproveitando as potencialidades de produtos locais, além de ser uma opção para aquecer o turismo.

4 METODOLOGIA

4.1 TIPO DE PESQUISA

A pesquisa caracteriza-se mediante os aspectos relativos aos fins almejados e aos meios necessários para que fosse possível de realização, mais precisamente caracterizando-se quanto à natureza, à abordagem, aos objetivos e aos procedimentos técnicos fundamentais na elaboração e concretização do referido estudo.

Com relação à natureza a pesquisa é básica tendo em vista que se pretende conhecer o objeto de estudo de maneira mais profunda, embora sem projetar sua aplicação imediata (COLLIS & HUSSEY, 2005). Utilizando-se deste tipo de análise, foi possível evidenciar novos conhecimentos, e contribuir para com a ciência.

Quanto à abordagem tem caráter qualitativo, esse tipo de abordagem está inter-relaciona a teoria e a prática, evidenciando outros aspectos que não os mensurados matematicamente. Levando em consideração o exposto, a através de critérios de avaliação qualitativa, teve como finalidade a identificação dos tipos de pratos típicos servidos nos estabelecimentos.

A pesquisa qualitativa constitui-se de características positivas, uma vez que ela não se preocupa em generalizar o fato ou fenômeno. Seus dados tem o objetivo de proporcionar uma aprofundada compreensão dos fenômenos sociais em estudo, com base nas subjetividades mais relevantes dentro da sociedade, sendo esta a sua representatividade, dando conta de fenômenos complexos e simples, simultaneamente e que não podem ser visualizados em formas padronizadas dos métodos quantitativos, que possui sua representatividade em resultados numéricos (GOLDENBERG, 2000).

No concernente aos objetivos, o estudo é classificado como exploratório e descritiva. Como coloca Severino (2007) uma pesquisa caracteriza-se como exploratória porque procura somente levantar informações sobre um determinado objeto, mapeando as condições de manifestação deste, delimitando-se, portanto, um

campo de trabalho. E de acordo com Silva (2003) uma pesquisa constitui-se descritiva, tendo em vista que “tem como objetivo principal descrever características de determinada população ou fenômeno, estabelecendo relações entre as variáveis”.

No que tange à pesquisa exploratória, esta tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, aproximar o pesquisador do fenômeno, ou seja, têm o intuito de torná-lo mais explícito para assim desvendar, obtendo enfoques, percepções, ideias desconhecidas e inovadoras, terminologias novas sobre os fenômenos estudados. Contribui para que, paulatinamente, o modo de pensar do pesquisador seja modificado de acordo com a forma que a realidade vai se apresentando (GIL, 2008).

Pesquisa exploratória mostra uma visão geral aproximativa; é usada quando o tema é pouco explorado e torna-se difícil formular problemas precisos e hipóteses operacionalizáveis; tem por objetivo desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias para estudos posteriores; possui menor rigidez em seu planejamento; e envolve como possíveis técnicas as entrevistas e as observações (GIL, 2008).

O principal objetivo das pesquisas exploratórias é o aprimoramento de ideias ou a descoberta de intuições, conhecendo a variável de estudo tal como se apresenta, seu significado e o contexto onde ela se insere.

As fontes consideradas na elaboração da pesquisa foram de origem primária, porque tiveram como base os dados fornecidos pelos gestores dos restaurantes, e secundária, diante das informações obtidas através do levantamento bibliográfico.

Assim sendo, tal proposta metodológica foi considerada vantajosa para a investigação do problema levantado como eixo norteador deste estudo.

4.2 POPULAÇÃO/AMOSTRA

A pesquisa foi realizada em 16 estabelecimentos localizados na cidade de São Raimundo Nonato/PI que foram escolhidos por atenderem aos critérios de inclusão da pesquisa, comercializar pratos típicos feitos com caprinos e/ou ovinos.

4.3 ÁREA DE ESTUDO: UM POUCO SOBRE SÃO RAIMUNDO NONATO

O município de São Raimundo Nonato foi criado pela Lei nº 669 de 25/06/1912, desmembrado dos municípios de Jaicós e Jerumenha, localizado no sudeste do Piauí, compreende uma área de 2.415,59km², com uma população 32.327 habitantes e densidade demográfica de 11,94 hab./km² e bioma característico representado pela caatinga (IBGE, 2010).

Limita-se, ao norte com os municípios de Brejo do Piauí e João Costa, ao sul com Fartura do Piauí, Dirceu Arcoverde e Várzea Branca, a leste com Coronel José Dias e São Lourenço do Piauí e, a oeste com São Braz do Piauí e Bonfim do Piauí. O município tem distância de cerca de 530 km de Teresina, capital do Estado. As principais vias de acesso terrestre são as rodovias: PI-141 e PI-144, BR-020, BR-343 e BR-316. (OLIVEIRA FILHO, 2007).

São Raimundo Nonato possui como atrativo turístico principal o Parque Nacional Serra da Capivara (PNSC) criado em 05 de junho de 1979, através do decreto federal 83.548.

Conforme Araújo (2006), o PNSC localizava-se inicialmente nos municípios de Canto do Buriti, São João do Piauí e São Raimundo Nonato. A partir da década de 1990, com a emancipação política de vários municípios no Estado, a conformação territorial centrou-se nos municípios de Brejo do Piauí, Coronel José Dias, João Costa e São Raimundo Nonato.

Na região do Parque Nacional, estão cadastrados 1223 sítios com arte rupestre, sendo 922 sítios com pinturas, 218 com pinturas e gravuras e 83 somente com gravuras. Dentro dos limites do Parque, são 680 sítios, dos quais 600 são de pinturas e/ou gravuras rupestres. Sessenta e três sítios são aldeias, oficinas líticas e alguns são já do período histórico. Estes números não são definitivos, pois continuamente são descobertos novos sítios no Parque Nacional e seu entorno (FUNDHAM, 2010).

Outro atrativo turístico do município é o Museu do Homem Americano de responsabilidade da Fundação Museu do Homem Americano (FUMDHAM), que foi construído em 1986, com a ajuda do governo francês, onde estão expostos fósseis, cerâmicas e a história do homem americano. Conta com adequada estrutura para receber turistas e pesquisadores.

A cidade conta, ainda, com um monumento de uma cruz de 8 metros de altura, denominado Cruzeiro, localizado no alto da cidade que além de permitir uma vista panorâmica cidade é mais um ponto turístico.

4.4 ASPECTOS ÉTICOS

As entrevistas foram realizadas após a explicação dos objetivos do estudo e mediante a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido.

4.5 COLETA DE DADOS

A pesquisa foi realizada na cidade de São Raimundo Nonato, em agosto de 2016, em restaurantes, tendo sido escolhidos por se tratarem de estabelecimentos que têm em seus cardápios pratos típicos da culinária sanraimundense feitos com carne caprina e/ovina. Foi utilizada entrevista semi-estruturada por melhor atender aos objetivos do trabalho. E o segundo procedimento foi através do método de

observação, que pode ser utilizado para a obtenção de dados, mas segundo Alves (2007) para que se tenha o aproveitamento satisfatório na coleta destes dados, deve-se estar atento para poder separar o que é relevante e o que é irrelevante para o estudo.

4.6 ANÁLISE DE DADOS

Os dados foram obtidos por meio da utilização de entrevista semi-estruturada. Durante a análise foi dada a devida atenção as particularidades de cada relato dos sujeitos da pesquisa.

Em seguida da organização do material e discussão com base na literatura que enfoca a temática.

Minayo (2004) aponta três finalidades para a análise de dados em pesquisa qualitativa: estabelecer uma compreensão dos dados coletados, confirmar ou não os pressupostos da pesquisa e/ou responder as questões formuladas e ampliar o conhecimento sobre o assunto pesquisado, articulando-o ao contexto cultural do qual é integrante.

Com base na técnica de análise de conteúdo, conforme preconizada por Minayo (2004), os depoimentos captados no decorrer das entrevistas foram analisados separadamente, possibilitando identificar unidades de significado.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

TABELA 01: Escolaridade dos profissionais da área gastronômica que comercializam caprinos e ovinos em São Raimundo Nonato

Variável	Nº	F%
Fundamental	2	12,5%
Médio	12	75%
Superior	2	12,5%
Total	16	100

Fonte: Pesquisa direta, 2016

Conforme mostra a tabela 01, os resultados verificados com a pesquisa, quanto à escolaridade dos profissionais da área gastronômica, indicam que os números mais expressivos são 75% que possuem com Ensino Médio Completo. Os profissionais com ensino superior são apenas 12,5% e com apenas ensino fundamental também 12,5%.

Diante do exposto os profissionais da gastronomia sanraimundense, a maioria, tem apenas nível médio. Além de dom, talento e criatividade são necessários técnica, ingredientes, apresentação dos pratos, possibilidades de combinação que são estudados em curso superior em gastronomia. Podemos verificar através desses resultados a necessidade de qualificação por parte desses profissionais.

A profissionalização adquire o significado não somente de execução do que é próprio da profissão, mas também de saber repensar a profissão e reconstruí-la, por meio da prática, do relacionamento entre ação e conhecimento, baseados em competências que contenham habilidades, ações, reflexões, sentimentos e estímulos (MARQUES, 2014).

TABELA 02: Profissionais da área da gastronomia de São Raimundo Nonato que possuem curso profissionalizante ou aperfeiçoamento em gastronomia

Variável	Nº	F%
Sim	5	31,25%
Não	11	68,75%
Total	16	100

Fonte: Pesquisa direta, 2016

Observando a tabela 02 podemos observar que a maioria dos profissionais não possui cursos de aperfeiçoamento ou profissionalizante.

E os resultados indicam que 31,25% possuem cursos de capacitação na área de gastronomia contra 68,75% que não possuem cursos de capacitação. Estes dados são bem importantes, pois segundo Pimenta (2006), a qualificação através da educação possibilita, em um primeiro momento, que cada profissional transforme um simples atendimento em uma recordação inesquecível para o cliente e tenha consciência da responsabilidade e da importância do seu papel no conjunto de percepções que o cliente terá sobre o local.

Para Mesquita (2013) a definição de capacitar é tornar o profissional habilitado para desempenhar uma função, isto é, qualificar a pessoa para determinado tipo de trabalho. O mercado de trabalho vem exigindo cada vez mais profissionais que estejam preparados.

Nos últimos anos, o setor da gastronomia tem passado por grandes transformações, com um mercado cada vez maior e mais competitivo, clientes cada vez mais exigentes e informados e novas oportunidades surgindo a cada dia. Os profissionais que atuam nesse setor devem ser treinados de acordo com métodos padronizados e modernos de trabalhos e conduta, como também estar atualizados com as mais recentes técnicas, tendências e exigências do mercado (MESQUITA, 2013).

TABELA 03: Classificação da demanda por caprinos e ovinos nos estabelecimentos pesquisados

Variável	Nº	F%
Pouca	0	0%
Regular	3	18,75%
Muita	13	81,25%
Total	16	100%

Fonte: Pesquisa direta, 2016

Como demonstrada na tabela 03 acerca da procura de caprinos e ovinos nos estabelecimentos pesquisados podemos observar que a pouca demanda é de 0%, a regular é de 18,75% e que a muita é 81,25%.

A procura das receitas com caprinos e ovinos em São Raimundo Nonato é muita, pois a maioria dos restaurantes destacou o bode e o carneiro como protagonistas da alimentação da população e dos visitantes da cidade. O grande consumo das carnes caprinas e ovinas nos restaurantes locais se justifica pelo sabor, pelos benefícios dessas carnes e pela forte cultura culinária que permanece há décadas na região.

5.1 ANÁLISE DAS CATEGORIAS

A seguir estão os resultados das perguntas subjetivas que foram categorizadas de acordo com os resultados e enquadradas em quatro categorias. A letra “E” identifica a fala de cada entrevistado.

5.2 PRATOS TÍPICOS FEITOS COM CAPRINOS E OVINOS EM SÃO RAIMUNDO NONATO

Como já foi mencionado anteriormente, as carnes caprinas e ovinas tem grande importância na culinária sanraimundense por sua tradição. E há uma variedade nos pratos típicos locais que vão desde os mais tradicionais como o carneiro ensopado com macaxeira a inovações como a pizza de carneiro. Conforme podemos verificar nas falas a seguir:

E2:... Cozidão de bode e carneiro com macaxeira.

E4, E5, E6, E9: “ensopado de carneiro, ensopado de bode”

E8:...ensopado de bode e carneiro e Maria Isabel de bode

E11: Bode/carneiro cozido com macaxeira e leite de coco

E13: Pizza de carne de carneiro

E16: Calzone de carneiro.

O uso de carne com caldo é outra característica bem típica do costume alimentar dos piauienses. O arroz é comumente usado com outras misturas: com carne seca de gado, com carne de criação. A larga utilização dos "cheiros verdes", cebolinha, pimenta-de-cheiro, a farinha de mandioca é muito consumida para complementação dos pratos; as farofas ou fritos, o pirão e a paçoca são alimentos indispensáveis na mesa dos piauienses. (CAMPOS et.al., 2008)

Já na seguinte fala observa-se o destaque da buchada de bode, uma iguaria famosa da culinária nordestina:

E12: ...o que mais sai no meu restaurante é a buchada de bode, tira gosto de bode/carneiro.

A buchada é um prato tradicional nordestino que apresenta uma boa aceitação pelos consumidores e tem como principais ingredientes o coração, rins, fígado, pulmões, intestinos, rúmen e o sangue, que em outras situações é desperdiçado, na produção da buchada é utilizado misturado às vísceras, elevando ainda mais o rendimento do processo produtivo (MADRUGA, 1999).

Para Costa (2005) a buchada é uma importante alternativa econômica na utilização dos produtos do abate caprino, visto que, na era da globalização, os mercados encontram-se cada vez mais competitivos, tornando-se necessário o aproveitamento racional dos subprodutos gerados na produção.

O churrasco de bode/ carneiro e o arroz de carneiro aparecem nas falas a seguir:

E1: “Os pratos feitos com caprinos que sirvo no meu restaurante, que posso dizer que são típicos, são o arroz de carneiro e o carneiro ao olho de mel...”

E3: ...churrasco de bode/carneiro acompanhado de vinagrete, macaxeira, paçoca e Maria isabel...

E10: “...Churrasco de cabrito/cordeiro acompanhado de macaxeira cozida, beiju, vinagrete e feijão tropeiro com manteiga da terra...”

Piauiense gosta de carne. Seca, cozida, assada, ensopada, frita. De bode, carneiro, vaca, porco ou galinha. E serve qualquer pedaço: lombo, pata, perna, língua, tripas, miúdos. Pode ser temperada com pimenta-de-cheiro, corante de urucum, coentro, leite de coco ou com o sangue do próprio animal, aferventado e enfarinhado (GENDRIC, 2006).

De acordo com Matos (2007) o modo de servir churrasco aqui no Piauí é acompanhado de Paçoca, macaxeira cozida e molho de vinagrete.

A carne de bode é a principal do sertão. Ela pode ser assada, cozida ou grelhada. Com os miúdos se faz a buchada. Com a carne de carneiro se prepara também a buchada (bucho de carneiro; conhecida como dobradinha. O feijão verde ou feijão-de-corda é muito comum na culinária típica, cozido junto ao arroz, resultando em baião de dois. O jerimum (abóbora) cozido e a manteiga de garrafa são acompanhamentos da carne de sol, além de temperar o baião-de-dois (ARAGÃO, 2012).

A buchada de bode, o sarapatel, cozido de carne de bode, o bode assado, entre outros pratos continuam na tradição da cozinha sertaneja, mas a carne caprina começa a galgar novo *status* no cardápio nordestino. De sabor marcante, macia e com baixo teor de gordura, a carne caprina tem conquistado as mais sofisticadas mesas graças às criações especiais dos *chefs* da gastronomia e *gourtmets* brasileiros e estrangeiros (SENAC, 2005).

5.3 IMPORTANCIA DOS CAPRINOS E OVINOS NA GASTRONOMIA SANRAIMUNDENSE

Os relatos a seguir destacam a importância dos caprinos e ovinos para São Raimundo Nonato:

E1: ...é de fundamental importância, pois além da tradição local ajuda a impulsionar a economia.

E2: ...muito importante por ser uma carne típica da região e ter grande procura.

E3: O bode e o carneiro são o “carro chefe” da gastronomia local.

E7: ...tão importante que poderia ser chamada a “cidade do bode”.

E9: Muito importante por ser a carne mais consumida da cidade.

E 11, E13: ...muito importante para gastronomia principalmente por ser uma carne de custo acessível...

A gastronomia é um atrativo que contribui para o aumento de trabalho e renda em territórios turísticos. Além de empregar pessoas envolvidas diretamente nos serviços de alimentação, como bares e restaurantes, a população rural no entorno do destino turístico visitado também se beneficia através do aumento da demanda de seus produtos (Mariani et. al. 2010).

A culinária sertaneja tem muita importância para o nordestino, ela exerce um grande papel tanto na sobrevivência do sertanejo humilde quanto na economia da região, pois muitos restaurantes utilizam esses pratos (AUREA apud FERRAZ et.al, 2016).

Para Fagliari (2005) a atração e importância que a alimentação adquire para os turistas são determinantes para justificar o desenvolvimento do uso turístico de

elementos gastronômicos. O grande trunfo da alimentação como parte do desenvolvimento turístico está no fato de ser utilizada nos mais diversos momentos da viagem.

5.4 RELAÇÃO DOS OVINOS E CAPRINOS NA IDENTIDADE E CULTURA SANRAIMUNDENSE

No questionamento sobre se a carne de caprinos e ovinos tem relação com a identidade e cultura sanraimundense obteve-se as seguintes falas:

E1: ...tem sim e muita, pois além de fazer parte da nossa cultura pequenos agricultores dependem da venda desses animais para sua subsistência...

E10: ...essa cultura se faz presente há décadas e por ser acessível...

E13: Além de ser uma carne que faz parte da cultura sanraimundense, não tem como falar da gastronomia local sem mencionar os caprinos e ovinos. É a identidade da comida de São Raimundo Nonato.

Entender a cultura de determinado lugar através de sua gastronomia adquire cada vez mais importância, tanto na área das ciências com as quais se relaciona quanto nos contextos econômico-social e cultural, tendo em vista a relevância que possui (FEITOSA, 2011)

A gastronomia é um dado cultural de um povo, assim cada povo elabora seus pratos típicos, com os quais cria laços afetivos, visto que tais iguarias passam a representar a boa cozinha de uma região, constituindo uma preciosa referência gastronômica da cultura a que pertence. (RAMOS, 2015).

Segundo Teixeira (2004) a alimentação é um dos segmentos mais presentes no universo turístico é capaz de identificar pessoas, regiões, maneiras alimentares, ingredientes, cultura, ou seja, é um dos maiores indicadores das identidades e das diferenças. A gastronomia é também uma manifestação cultural, a escolha dos alimentos, a forma de preparo e o serviço das refeições são elementos marcantes da cultura de um povo representando os usos e costumes de uma região.

5.5 PÚBLICO QUE PROCURA A CARNE DE CAPRINOS E OVINOS

Quando indagados sobre o público que mais procura a carne de caprinos e ovinos obteve-se as seguintes respostas:

E1:... Todos os tipos de públicos procuram a carne caprina e ovina, tanto as pessoas da cidade e região bem como os turistas.

E2, E5, E9, E12, E14:...a procura é mista, porém os turistas procuram mais...

E4: ...o homem do campo e os turistas.

E7, E10, E11, E16: quem mais procura alimentos feitos com bode e carneiro é o turista.

Como visto, a procura de caprinos e ovinos é geral, desde o sanraimundense, as pessoas da região vizinha e o turista. Porém o turista foi mencionado em todas as entrevistas e podemos afirmar que a procura dos turistas por esse tipo de carnes é unânime.

Para Benevides (2003) o turista quer conhecer o cotidiano daquilo que é típico, não por ser diferente, mas por ser autêntico. Falar em cultura é referir-se a valores, crenças, costumes, tradição, artes. Lobo (2008) fortalece afirmando que a maioria dos turistas, sobretudo os apreciadores do turismo ecológico, busca experiências diferentes daquelas vividas em seu cotidiano. Em sua busca por novas experimentações, a culinária poderia assumir papel de destaque na ambientação do inusitado, complementando as sensações proporcionadas pelas paisagens naturais e pelo contato com outros povos.

A carne caprina constitui uma das principais fontes de proteína animal na alimentação humana na região do semiárido brasileiro, marcando profundamente os aspectos sociais e culturais do nordeste, e ainda vem conquistando cada vez mais o paladar dos consumidores de outras regiões do país (MARTINS,2011).

O sanraimundense procura as carnes caprinas e ovinas pela forte tradição que permanece há décadas na cultura culinária local.

6 RECEITAS TÍPICAS

ENSOPADO DE BODE OU CARNEIRO

Ingredientes

1 kg de carne de carneiro ou bode

4 dentes de alho amassados

1kg de macaxeira

1 pimentão

Pimenta do reino a gosto

Pimentinha

Cheiro verde

Cebolinha

Leite de coco a gosto

Sal a gosto

Modo de preparo

Cortar a carne em pedaços pequenos, refogar com alho, cebola, pimentão, corante, sal e pimenta do reino. Coloque água o suficiente para cobrir, cozinhar até ficar al dente, em seguida adicione a macaxeira. Após a macaxeira estar cozida acrescente a pimentinha, a cebolinha, leite de coco e cheiro verde.

Servir com baião de dois de feijão verde.

RECEITUÁRIO PADRÃO – Ficha Técnica de Receita

Instituto de Educação, Ciência e tecnologia do Piauí

Receita: **Ensopado de bode ou carneiro**

Origem: sertaneja

Tempo de preparo: 1h e 30 min

Ingredientes	Quant.	PB	PL	Forma de compra	IPC ou FC	IC ou FÇ	Custo (R\$)
Carne de carneiro ou bode	1kg						14,00
Dentes de alho amassados	4						0,50
Macaxeira	1kg						5,00
Pimentão	1						0,80
Pimentinha	4						0,50
Cebolinha	à gosto						0,50
Leite de coco a gosto	250ml						3,00
Sal a gosto	à gosto						
Cheiro verde	1/2						1,00
					Custo total: 24,90		
MODO DE PREPARO							
Cortar a carne em pedaços pequenos, refogar com alho, cebola, pimentão, corante, sal e pimenta do reino. Coloque água o suficiente para cobrir, cozinhar até ficar al dente, em seguida adicione a macaxeira. Após a macaxeira estar cozida acrescente a pimentinha, a cebolinha, leite de coco e cheiro verde.							
Servir com baião de dois de feijão verde.							

SARAPATEL

Ingredientes

1fuçura completa (vísceras do bode ou carneiro, fígado, língua, coração e pulmões)

Sangue do animal a gosto

1 cebola picada

4 dentes de alho amassados

4 pimentinhas

1 pimentão

Pimenta do reino e sal a gosto

Modo de preparo

Fervente o sangue. Fervente as vísceras, corte em cubinhos. Em uma panela de pressão, refogue o alho, a cebola, pimentão, sal, pimenta do reino, junte as vísceras e refogue mais. Coloque água suficiente para cozinhar, adicione o sangue já ferventado e cozinhe mais. Depois de pronto adicione o coentro e a pimentinha.

Servir com arroz e molho de pimenta.

RECEITUÁRIO PADRÃO – Ficha Técnica de Receita

Instituto de Educação, Ciência e tecnologia do Piauí

Receita: **Sarapatel de bode**

Origem: sertaneja

Tempo de preparo: 1h e 30 mim

Ingredientes	Quant.	PB	PL	Forma de compra	IPC ou FC	IC ou FÇ	Custo (R\$)
Fuçura completa (vísceras do bode ou carneiro, fígado, língua, coração e pulmões)	1						20,00
Sangue do animal a gosto							3,00
Cebola picada	1						0,40
Dentes de alho amassados	4						0,40
Pimentão	1						0,80
Pimenta do reino e sal a gosto							0,40
					Custo total: 24,50		
MODO DE PREPARO							
Fervente o sangue. Fervente as vísceras, corte em cubinhos. Em uma panela de pressão, refogue o alho, a cebola, pimentão, sal, pimenta do reino, junte as vísceras e refogue mais. Coloque água suficiente para cozinhar, adicione o sangue já ferventado e cozinhe mais. Depois de pronto adicione o coentro e a pimentinha. Servir com arroz e molho de pimenta.							

TORTA DE CARNEIRO À MODA RUPESTRE

Ingredientes

Massa

2 kg de macaxeira amassada

8 gemas

1 ½ copo americano de manteiga de garrafa

2 copos de leite

2 caixas de creme de leite

Recheio

100g de queijo coalho ralado

100g de azeitona picada

500g de carne de carneiro desfiada

5 pimentinhas

Cheiro verde a gosto

1 cebola grande

Pimenta do reino a gosto

Modo de preparo da massa

Em uma panela ponha a macaxeira, as gemas, o leite, a manteiga e cozinhar até desprender do fundo da panela, acrescentar o creme de leite e sal a gosto.

Preparo do recheio

Refogue o alho e a cebola em um pouco de manteiga até dourar, junte o pimentão, pimentinha, pimenta do reino, a carne de carneiro desfiada, a azeitona, cheiro verde e um pouco de creme de leite.

Montagem

Untar e polvilhar um refratário de vidro, espalhar metade da massa em seguida adicione a carne e o queijo coalho, coloque o restante da massa e mais um pouco de queijo coalho e creme de leite. Espalhe, alise e coloque para assar em forno brando até dourar.

RECEITUÁRIO PADRÃO – Ficha Técnica de Receita

Instituto de Educação, Ciência e tecnologia do Piauí

Receita: **Torta de carneiro à moda rupestre**

Origem: sertaneja

Tempo de preparo: 3h e 30 mim

Ingredientes	Quant.	PB	PL	Forma de compra	IPC ou FC	IC ou FÇ	Custo (R\$)
Macaxeira amassada	2kg						10,00
Gemas	8						4,00
Manteiga de garrafa	1 e ½ copo						10,00
Creme de leite	2						4,50
Queijo coalho ralado	100g						2,90
Azeitona picada	100g						3,00
Carne de carneiro desfiada	500g						10,00
Pimentinhas	5						0,55
Cebola grande	1						0,50
Cheiro verde	½ maço						1,00
Pimenta do reino	à gosto						0,50
					Custo total: 47,95		
MODO DE PREPARO							
Massa							
Em uma panela ponha a macaxeira, as gemas, o leite, a manteiga e cozinhar ate desprender do fundo da panela, acrescentar o creme de leite e sal a gosto.							
Preparo do recheio							
Refogue o alho e a cebola em um pouco de manteiga ate dourar, junte o pimentão, pimentinha, pimenta do reino, a carne de carneiro desfiada, a azeitona, cheiro verde e um pouco de creme de leite.							
Montagem							
Untar e polvilhar um refratário de vidro, espalhar metade da massa em seguida adicione a carne e o queijo coalho, coloque o restante da massa e mais um pouco de queijo coalho e creme de leite. Espalhe, alise e coloque para assar em forno brando até dourar.							

RECEITUÁRIO PADRÃO – Ficha Técnica de Receita

Instituto de Educação, Ciência e tecnologia do Piauí

Receita: **Feijoada Sertaneja à base de bode defumado**

Origem: sertaneja

Tempo de preparo: 2h e 30 mim

Ingredientes	Quant.	PB	PL	Forma de compra	IPC ou FC	IC ou FÇ	Custo (R\$)
Feijão preto	2 kg						16,00
Linguiça de bode defumada	2 kg						26,00
Carne de bode defumada	2 kg						26,00
Folhas de louro	5						0,30
Pimentinhas de cheiro	6						1,00
Coentro	1 maço						2,50
Dentes de alho	6						1,00
Pimenta do reino	½ colher						0,50
Cebola	2						1,00
Sal a gosto	-						0,20
					Custo total: 74,50		
*Observação: Serão utilizados 4 kg de carne de bode, pois parte dela será utilizada para fazer a linguiça.							
MODO DE PREPARO							
Refogar a cebola e o alho em um pouco de água. Juntar a carne de bode e a linguiça já cortadas e cozinhar em panela de pressão. Após o cozimento, juntar o feijão já cozido apenas com água. Deixar cozinhar até o caldo da feijoada ficar espesso. Finalizar com o coentro, as folhas de louro, a pimentinha de cheiro picada e sal a gosto.							

RECEITUÁRIO PADRÃO – Ficha Técnica de Receita

Instituto de Educação, Ciência e tecnologia do Piauí

Receita: **Buchada de bode**

Origem: sertaneja

Tempo de preparo: 2h e 30 min

Ingredientes	Quant.	PB	PL	Forma de compra	IPC ou FC	IC ou FÇ	Custo (R\$)
Vísceras de bode (bucha, tripa,rins)	2kg						20,00
Limões(para limpar)	5						1,50
Sangue do animal a gosto							-
Dentes de alho amassados	6						0,60
Maço de coentro	1						2,50
Cominho a gosto							0,30
Pimenta do reino a gosto							0,30
Cebolas picadas	2						1,00
Corante a gosto							0,30
					Custo total: 29,50		
MODO DE PREPARO Em uma bacia com água coloque os buchos já cortados do tamanho que preferir e costure-os deixando uma abertura para enchê-los. Coloque suco dos limões esfregando bem os buchos. Reserve. Escalde as vísceras ate cozinharem, reserve. Corte o sangue já coalhado e misture ao alho, metade do maço do coentro, a cebola, a pimenta do reino e o sal. Misture tudo. Pegue então os buchos, lave-os bem em água corrente. Encha os buchos com o picado e termine de costurar. Coloque em uma panela para cozinhar por quatro horas, cobrindo-as com água. Adicionar o restante do cheiro verde e cozinhe mais. Servir acompanhado de arroz, pirão, farofa de feijão verde e vinagrete.							

BUCHADA DE BODE

2kg de Vísceras de bode (bucho, tripa, rins)

5 limões (para limpar)

Sangue do animal a gosto

6 dentes de alho amassados

1 maço de coentro

Cominho a gosto

Pimenta do reino a gosto

2 cebolas picadas

Corante a gosto

Modo de preparo

Em uma bacia com água coloque os buchos já cortados do tamanho que preferir e costure-os deixando uma abertura para enchê-los. Coloque suco dos limões esfregando bem os buchos. Reserve.

Escalde as vísceras ate cozinharem, reserve. Corte o sangue já coalhado e misture ao alho, metade do maço do coentro, a cebola, a pimenta do reino e o sal. Misture tudo. Pegue então os buchos, lave-os bem em água corrente. Encha os buchos com o picado e termine de costurar. Coloque em uma panela para cozinhar por quatro horas, cobrindo-as com água. Adicionar o restante do cheiro verde e cozinhe mais.

Servir acompanhado de arroz, pirão, farofa de feijão verde e vinagrete.

ESFIRRA DE CARNEIRO

Ingredientes

Massa

½ kg de farinha de trigo sem fermento

1 ovo inteiro

1 fio de óleo

1 colher de fermento biológico

1 pitada de sal

2 pitadas de açúcar

- água suficiente para deixar a massa desgrudando das mãos.

Recheio

½ kg de carne de carneiro passada ao sol, desfiada

200g de catupiri

100g de azeitona

5 pimentinhas

200g de mussarela

Cheiro verde

5 dentes de alho

1 cebola grande

MODO DE PREPARO

Massa: numa tigela, ponha a massa, abra um buraco no meio, ponha todos os ingredientes e vá molhando aos poucos. Amasse até desgrudar das mãos.

Recheio: refogue o alho e a cebola até dourar. Acrescente a pimentinha, o pimentão, a azeitona e em seguida a carne. Refogue bem e adicione o cheiro verde picado.

Montagem

Abra a massa, ponha um pouco de catupiri, a carne e a mussarela. Feche a massa e corte no tamanho que desejar. Deixe descansar por uma hora. Pincele com gema e coloque para assar até dourar.

RECEITUÁRIO PADRÃO – Ficha Técnica de Receitas

Instituto de Educação, Ciência e tecnologia do Piauí

Receita: **ESFIRRA DE CARNEIRO**

Origem: sertaneja

Tempo de preparo: 2h e 30 mim

Ingredientes	Quant.	PB	PL	Forma de compra	IPC ou FC	IC ou FÇ	Custo (R\$)
Farinha de trigo sem fermento	½ kg						1,70
Ovo inteiro	1						0,50
Óleo	1 fio						0,30
Fermento biológico	1 colher						0,50
Sal	Pitada						0,20
Açúcar	2 pitadas						0,50
Carne de carneiro passada ao sol, desfiada	½ kg						10,00
Catupiry	200g						2,50
Azeitona	100g						3,00
Pimentinhas	5						0,50
Alho	5						0,60
Cebola grande	1						0,40
Mussarela	200g						5,00
Cheiro verde	½ maço						1,00
					Custo total: 23,00		
MODO DE PREPARO							
Massa: numa tigela, ponha a massa, abra um buraco no meio, ponha todos os ingredientes e vá molhando aos poucos. Amasse ate desgrudar das mãos. Recheio: refogue o alho e a cebola ate dourar. Acrescente a pimentinha, o pimentão, a azeitona e em seguida a carne. Refogue bem e adicione o cheiro verde picado. Montagem Abra a massa, ponha um pouco de catupiri, a carne e a mussarela. Feche a massa e corte no tamanho que desejar. Deixe descansar por uma hora. Pincele com gema e coloque para assar ate dourar.							

DICAS E CURIOSIDADES CARNE DE BODE E CARNEIRO

- Para preparar a carne de bode ou carneiro de sol, adicione óleo de soja à carne para não posar moscas.
- A carne de sol temperada com sal grosso fica mais macia
- Retirar a glândula do colchão traseiro para evitar que rompa ao manuseio e cause mau odor na carne.
- Para marinar com vinho, dê preferência ao tinto (cabertsauvignon)
- Os temperos ideais para esse tipo de carne são pimenta do reino, pimentinha, cominho, alho e cheiro verde.

7 FOTOS PRATOS TÍPICOS

TORTA DE CARNEIRO



ESFIRRA DE CARNEIRO



ENSOPADO DE BODE



FEIJOADA SERTANEJA A BASE DE BODE



BUCHADA DE BODE



SARAPATEL DE BODE



8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho se propôs a analisar as características da gastronomia sanraimundense, compreender a importância da gastronomia de caprinos e ovinos, investigar os pratos típicos feitos com caprinos e ovinos, verificar a demanda pela carne de ovinos e caprinos nos principais restaurantes, churrascarias e pizzarias e identificar o grau de qualificação dos profissionais.

Diante dos resultados foi possível observar que a maioria dos profissionais da gastronomia típica sanraimundense não possui aperfeiçoamentos em gastronomia para que possam oferecer uma alimentação de forma mais adequada, de acordo com os padrões e de maior qualidade diante da atual exigência do consumidor. Os cursos formadores e de capacitação são de fundamental importância para a desenvoltura, segurança profissional e credibilidade.

A gastronomia sanraimundense baseada em caprinos e ovinos tem potencial para se transformar em produto turístico complementar as atrações já existentes. Sendo assim, torna-se necessário realizar o planejamento baseado nas dimensões e oportunidades que a gastronomia regional representa como um produto turístico. Inserir uma programação os caprinos e ovinos em eventos existentes e já consolidados, como por exemplo, as festividades do padroeiro para promover a carne ovina e caprina, de forma rápida e com custo relativamente baixo. Um evento que permanecesse no calendário sanraimundense e pudesse atrair cada vez mais pessoas.

A produção de carne caprina tem grande potencial de crescimento, considerando os promissores mercados interno e externo, nos quais o incremento no consumo é uma realidade, decorrente da melhoria nas condições de abate e maior disponibilidade de categorias para atender a demanda com quantidade e qualidade. Uma carne bem apresentada, comercializada em cortes adequados, com certificação da procedência e da forma de obtenção, embalados corretamente, favorecem positivamente o consumo.

São Raimundo Nonato que necessita de um pouco mais de atenção dos seus governantes, pois precisa ser mais explorada pelos potenciais que têm por ter um destino turístico conhecido mundialmente e sua gastronomia local.

Enfocando a gastronomia típica que se traduz como a arte de comer bem, e se relaciona com o turismo e com a história de um povo. Sendo assim, a gastronomia sanraimundense é caracterizada pela tradição.

Esse trabalho pode contribuir para que possam desenvolver mais estudos desse tema tão importante e que pode ser explorado de diversas formas, tendo como sustentação, acima de tudo, a sua história, as suas raízes, mas com o enfoque num futuro melhor para toda a população.

Assim, no que se refere à gastronomia sanraimundense é necessária à percepção de suas características, diante de sua relevância, uma vez que esta tem impacto direto no consumo e na economia local, com isso, entender as particularidades dessa cultura é necessário para a tomada de decisões para melhorias significativas.

9 REFERENCIAS

ANJOS, G. C. B; FARIAS, A. S. D. O fortalecimento da cadeia de caprinocultura como instrumento de desenvolvimento e geração de renda: um estudo de caso no município de Monteiro/PB. **XXV ENGEPE- Encontro nacional de engenharia de produção**. Porto Alegre, 2005.

ARAÚJO, W.M.C.; BOTELHO, R.B.A. GINANI, V.C.; ARAÚJO, H.M.C. ZANDONADI, R.P. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Ed. UnB, 2005.

ARAÚJO, J. L. L. **Atlas escolar do Piauí: Geo-histórico e Cultural**. João Pessoa, PB: Editora Grafset, 2006.

ARAGÃO, Francisco José Alves. Ovinos e caprinos como *hábitus* alimentar na história dos sertões cearenses. **Monografia** Universidade Federal do Ceará, Departamento de História, Curso de Bacharelado em História, Fortaleza, 2012.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com unhas, dentes & cuca**: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Editora SENAC. São Paulo, 2008.

AZAMBUJA, M. A gastronomia como produto turístico. In: CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos (org). **Turismo urbano**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2001.

AZEVEDO, Patrícia Guerra. A gastronomia como marca identitária da cultura sanfranciscana. **Revista de desenvolvimento econômico**, edição especial. Salvador, dezembro de 2010.

BRASIL, Ministério do Turismo. **Turismo cultural**: orientações básicas. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

BENEVIDES, I.P. O turismo e seu planejamento governamental. In: CORIOLANO, L.N.M.T. **O turismo de inclusão e o desenvolvimento local**. Fortaleza, 2003.

CAMPOS, Roberta Franca Falcão; Juliana de França Ferreira, Mariana Nunes Manguiera, Maria da Conceição Rodrigues Gonçalves. Gastronomia nordestina: uma mistura de sabores brasileiros. Centro de Ciências da Saúde / Departamento de Nutrição / MONITORIA. **UFPB-PRG XI Encontro de Iniciação à Docência**, 2008.

CASTRO, ET AL., Fernanda Menezes de Miranda. **A cultura gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de pesquisa nos restaurantes de Aracaju/SE**. Revista Hospitalidade, volume 8, nº2, dezembro de 2012.

CHAGAS DA SILVA, M.; BRITO, I. F.; BARBOSA FILHO, J. A. D.; ANDRIOLI, A.; BRASIL, D. F.; SALES, F. A. L. Influência das variáveis ambientais sobre as características quantitativas do sêmen de caprinos das raças Canindé e Moxotó. In: Anais **VI Congresso Nordestino de Produção Animal**. Mossoró, RN. 2010.

COLLIS, J; HUSSEY, R. Pesquisa em administração: um guia prático para alunos de graduação e pós-graduação. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

COUTO, Flávio A. d' Araújo. Dimensionamento do mercado de carne caprina no Brasil. In: **II Simpósio internacional sobre caprinos e ovinos de corte**. Anais EMEPA, 2003.

CORNER, Dolores Martin Rodriguez. A Gastronomia como Atrativo no Turismo Cultural. IN: **IV Seminário de pesquisa em Turismo do Mercosul**. Caxias do Sul, 7 e 8 Jun. 2006. Disponível em: <www.ucs.br/ucs/tplSemMenu/posgraduacao/strictosensu/turismo/seminarios/seminario_4/arquivos_4_seminario/GT03-6.pdf> Acesso em 28 de agosto de 2016.

COSTA, R. G.; MEDEIROS, A. N.; MADRUGA, M. S.; SANTOS, N. M. Qualidade físico-química, química e microbiológica da “buchada” caprina. **Revista Higiene Alimentar**, Itapetininga, v. 19, n. 130, p. 62-68, 2005.

CUNHA, K. B; OLIVEIRA, L.V. A **gastronomia enquanto atrativo turísticocultural**. Dezembro/2009.

FAGLIARI, G.S. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.

FEITOSA, Fernanda Moura. Influência da cultura de consumo gastronômica na gestão dos restaurantes da cidade de Picos – PI / Fernanda Moura Feitosa, Picos: 2011. **Monografia** (Bacharelado em Administração)–Universidade Federal do Piauí, Picos, 2011.

FERRAZ, A.F; OLIVEIRA, C.S; GUARABIRABA, D.K.D; LIMA,I.E.P; SANTOS,K.P. **Gastronomia Sertaneja como Forma de Identidade Cultural**. Disponível em:<[www.academia.edu/26496360/Gastronomia Sertaneja como Forma de Identidade Cultural](http://www.academia.edu/26496360/Gastronomia_Sertaneja_como_Forma_de_Identidade_Cultural)> acesso em 20 de agosto de 2016.

FURTADO, Fábio Luiz. A Gastronomia como Produto Turístico. **Revista Turismo**, 2004.

GENDRIC, GRUPO DE ESTUDOS DE NUTRICIONISTAS DE CAMPINAS E REGIÃO. Nutrição – **Universo de atuação do profissional Nutricionista**. Campinas, Editora Komedi, 2006.

GOLDENBERG, M. **A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. Edição 4, São Paulo, Atlas, 2008.

IGNARRA, L. R.. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Pioneira, 2001.
JESUS JUNIOR, C. de. et al. **Ovinocaprinocultura de corte: a convivência dos extremos**. BNDES Setorial, n. 31, p.281 – 320, 2010.

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. Edição 6, São Paulo: Artmed, 2005.

LEITE, L. A. Gastronomia corumbaense, característica e aspectos históricos. **IV Simpósio sobre Recursos Naturais e Socioeconômicos do Pantanal Corumbá/MS**, 2004.IBGE. **Economia do Turismo: Uma Perspectiva Macroeconômica 2003-2007**. Rio de Janeiro, 2007.

LOBO, H.A.S. Entre sabores e vivências: culinária típica local e ecoturismo no centro-sul do Brasil. **Revista Nordestina de Ecoturismo**. Aracaju, v. 1, n. 1. p. 34-50, set. 2008.

MARIANI, M.; SORIO, A.; PALHARES, C. **Carne ovina, turismo e gastronomia: a culinária sul-matogrossense de origem pantaneira, sírio-libanesa, gaúcha e nordestina**. Editora Méritos, 2010.

MATOS, M. A. O. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas: uma viagem gastronômica**. Edição 2, Teresina, 2007.

MARTINS. S. R. Características quali-quantitativas de carcaça e carnes de caprinos nativos e mestiços boer. **Dissertação mestrado em Ciência Animal**. Petrolina/PE: UNIVASF (Universidade Federal do Vale do São Francisco), 2011. Disponível em: <<http://www.univasf.edu.br/tcc.pdf>>. Acesso em: 26 Ago. 2016

MARQUES, T.M.P. A gastronomia do Ceará como atrativo turístico. **Dissertação** apresentada para obtenção de título de mestre em gestão de negócios. Fortaleza, 2014.

MENEZES, J. J. L; GONÇALVES, H. C; RIBEIRO, M. S; ET AL. Efeitos do sexo, do grupo racial e da idade ao abate nas características de carcaça e maciez da carne de caprinos. **Revista Brasileira de Zootecnia**, São Paulo, v.38, n.9, p.1769-1778, 2009.

MESQUITA, D. Importância da capacitação profissional, 2013. Disponível em: <<http://sindirefeicoes-rj.org.br/artigo/a-importancia-da-capacitacao-profissional/>>acesso em 01 de setembro de 2016.

MCMANUS, C.; PAIVA, S.; LOUVANDINI, H. INCT: Informação Genético-Sanitária da pecuária Brasileira. **Série técnica: Genética. Caprinos no Brasil**. 2010.
SENAC, D.N. **Culinária caprina: do alto sertão à alta gastronomia**/ Artur Bosisio Júnior (coord.); Raul Giovanni da Motta Lody. Rio de Janeiro, Senac Nacional, 2005.
LEAL, W. **FRAGMENTOS ETÍLICOS E GASTRONÔMICOS – A história do comer e do beber na Paraíba**. Edição 1.Editora Textoarte.João Pessoa,2002.

OLIVEIRA FILHO, R. C. de. **Valoração Econômica da Atividade Ecoturística no Parque Nacional Serra Da Capivara – Piauí**. Dissertação (Mestrado) Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente. Universidade Federal do Piauí, Teresina, UFPI,2007. Disponível em:<http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&co_obra=142803>Acesso em 25 de julho de 2016.

PIMENTA, M.A. **Gestão de Pessoas em Turismo: Sustentabilidade, Qualidade e**

Comunicação. Campinas, SP. 2ed. Editora Alínea, 2006.

MESQUITA, D. Importância da capacitação profissional, 2013. Disponível em: <<http://sindirefeicoes-rj.org.br/artigo/a-importancia-da-capacitacao-profissional/>> acesso em 01 de setembro de 2016.

POLIDORI, Célia, A. **Consumo de lácteos caprinos no Rio Grande do Sul: oferta de produtos, aceitabilidade de queijo, perfil do consumidor e consumo de lácteos não bovinos**. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

SANTOS, J. L. **O que é cultura**. 15^a ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

TEIXEIRA P, S. **A feira central da Ceilândia: um espaço gastronômico da culinária brasileira**. Dezembro/ 2004.

REIS, W.; JOBIM, C.C.; MACEDO, F.A.F. et al. Características da carcaça decordeiros alimentados com dietas contendo grãos de milho conservados em diferentes formas. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.30, n.4, p.1308-1315, 2001.

TEIXEIRA P, S. **A feira central da Ceilândia: um espaço gastronômico da culinária brasileira**. Dezembro, 2004.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. Edição 23. São Paulo: Cortez, 2007.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

ZAPATA, J.F.F.; SEABRA, L.M.A.J.; NOGUEIRA, C.M. et al. Características de carcaça de pequenos ruminantes do Nordeste do Brasil. **Revista Ciência Animal**, v.11, n.2, p.79-86, 2001.

APENDICE

APENDICE A

ENTREVISTA

Nome: _____

1. Escolaridade: () ensino fundamental () ensino médio () ensino superior

2. Quanto tempo você trabalha no ramo alimentício? _____

() restaurante () churrascaria () Pizzaria

3. Qual (is) pratos típicos feitos de bode e/ou carneiro que você serve no seu restaurante/churrascaria?

4. Você tem algum curso profissionalizante ou de aperfeiçoamento em gastronomia?
Se sim, especifique

5. Como você classifica a demanda de bode e/ou carneiro no seu restaurante/churrascaria?

() pouca () regular () muita

6. Qual a importância dos caprinos e ovinos na gastronomia sanraimundense?

7. Algum público específico procura a carne de bode e/ou carneiro em seu restaurante?

8. Para você, a carne de bode e/ou carneiro tem relação com a cultura e identidade sanraimundense?

APENDICE B

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO
TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título do projeto: **Caprinos e ovinos: características da gastronomia sanraimundense**

Pesquisador responsável: Prof: Romero Fortunato

Instituição/ Campus: **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí/ Campus São Raimundo Nonato**

Telefone para contato (86) 81381566

Pesquisadora participante: Raimunda Valdira Ribeiro dos Santos Mendes

Você está sendo convidado (a) para participar, como voluntário, em uma pesquisa. Você precisa decidir se quer participar ou não. Por favor, não se apresse em tomar a decisão. Leia cuidadosamente o que se segue e pergunte ao responsável pelo estudo qualquer dúvida que você tiver. Após ser esclarecido (a) sobre as informações a seguir, no caso de aceitar fazer parte do estudo, assine no final deste documento, que está em duas vias. Uma delas é sua e a outra é do pesquisador responsável. Em caso de recusa você não será penalizado (a) de forma alguma.

O presente trabalho tem por objetivo avaliar Analisar a potencialidade e as características da alimentação de caprinos e ovinos em São Raimundo Nonato-PI.

Não há benefício direto para o participante, tem por objetivo incentivar a utilização de matérias- primas acessíveis e de baixo custo.

Em qualquer etapa do estudo, você terá acesso aos profissionais responsáveis pela pesquisa para esclarecimento de eventuais dúvidas. Se você concordar em participar do estudo, seu nome e identidade serão mantidos em sigilo. Não haverá despesas para o sujeito da pesquisa. Os resultados obtidos serão tornados públicos, mas sem a identificação do sujeito da pesquisa. Os participantes da pesquisa terão liberdade de desistir em participar da pesquisa em qualquer momento.

Qualquer pergunta ou dúvida sobre procedimentos, riscos, benefícios e outros será esclarecido. Será entregue uma cópia do TCLE a cada provador. O participante não arcará com nenhum ônus por participar da pesquisa.

Consentimento da participação da pessoa como sujeito

Eu, _____ CPF- _____, abaixo assinado, concordo em participar dos estudo “Caprinos e ovinos: características da gastronomia sanraimundense” com sujeito. Fui suficientemente informado a respeito das informações que li ou que foram lidas para mim. Ficaram claros para mim quais são os propósitos do estudos, os procedimentos a serem realizados, seus desconfortos e riscos, as garantias de

confidencialidade e esclarecimento permanentes. Ficou claro também que minha participação é isenta de despesas. Concordo voluntariamente em participar deste estudo e poderei retirar o meu consentimento a qualquer momento, antes ou durante o mesmo, sem penalidades ou prejuízo ou perda de qualquer benefício que eu possa ter adquirido.

Assinatura do participante

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido de sujeito de pesquisa ou representante legal para participação neste estudo.

São Raimundo Nonato, ____/____/____

Assinatura do pesquisador responsável