



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA  
CAMPUS MINISTRO REIS VELLOSO  
CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO**

ANTONIA MARIA DA SILVA LIMA

**TURISMO E GASTRONOMIA:** um estudo acerca da oferta gastronômica na Beira-Rio, em Parnaíba – Piauí.

Parnaíba

2025

ANTONIA MARIA DA SILVA LIMA

**TURISMO E GASTRONOMIA:** um estudo acerca da oferta gastronômica na Beira-Rio, em Parnaíba – Piauí.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito para obtenção do Diploma de Graduação do Curso de Bacharelado em Turismo pela Universidade Federal do Delta do Parnaíba (UFDPa).

Orientador: Prof. Me. José Maria Alves da Cunha.

Parnaíba

2025

## **TURISMO E GASTRONOMIA:** um estudo acerca da oferta gastronômica na Beira-Rio, em Parnaíba – Piauí.

**RESUMO:** Este trabalho versa sobre aspectos em torno da oferta gastronômica na Beira-Rio, em Parnaíba, Piauí. O objetivo geral busca identificar as categorias de restaurantes no espaço gastronômico da Beira-Rio de Parnaíba. Partiu-se de uma pesquisa bibliográfica, seguida de pesquisa de campo com aplicação de questionários em treze estabelecimentos do setor de alimentos e bebidas na Beira-Rio. Os resultados apontam para uma variedade de estabelecimentos de A&B, com oferta de refeições rápidas e outras mais demoradas, abrangendo diferentes públicos, tanto jovens como familiares. A diversidade dos estabelecimentos, por sua vez, contrasta com os tipos de cozinha, destacando-se apenas a brasileira e a italiana, com uso de frutos do mar e massas, sobretudo a pizza. Também, ficou evidenciado que estabelecimentos com mais de 20 anos de atuação não estão conseguindo se modernizar, podendo indicar futura decadência. Enquanto isso, nos estabelecimentos têm inovado, conquistando novos públicos, investindo em tecnologia e temas ligados aos gostos dos clientes. Com isso, é preciso mais investimentos em infraestrutura, diversificação de serviços e logística, a fim de consolidar o local enquanto atrativo para o turismo e o lazer.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Turismo. Beira-Rio. Parnaíba. Turismo Gastronômico.

## **INTRODUÇÃO**

A cidade de Parnaíba, localizada no litoral do estado do Piauí, conta com um vasto serviço gastronômico na maioria de seus espaços de convivência social, atendendo diversos públicos, com características e origens diferentes. Considerada porta de entrada do Delta do Parnaíba, do único Delta de mar aberto das Américas, recebe também um número razoável de turistas que se deslocam de seus lugares para conhecer a região e desfrutar dos atrativos turísticos, bem como da comida regional, a qual a alta demanda corresponde aos frutos do mar. Um dos locais bastante frequentados pelos turistas, localizado próximo ao centro histórico da cidade, conhecido como Beira-Rio, formado por alguns restaurantes com diferentes ofertas da

gastronomia, dentre elas a culinária regional. Esse estudo visa apresentar os serviços gastronômicos da potencialidade turística do município em relação ao turismo desenvolvido na região.

Enquanto ponto de visitação turística da Rota das Emoções, tende a trazer grandes públicos de visitantes, no qual permite a indução de organizar os espaços para os visitantes. Nisto, surge a oportunidade de conhecer mais de perto a oferta de um estabelecimento de Alimentos e Bebidas (A&B), ao considerar as infraestruturas do município como pontos estratégicos para o turismo na região. Desta forma, a Beira-Rio se consolida como relevante espaço de encontro cultural e gastronômico de Parnaíba, frequentado por turistas e nativos, como um atrativo de reunir a família e amigos para um momento de lazer, e entendendo a importância de qualidade de serviços nesses locais surge o questionamento de quais são os serviços de A&B que são representados e ofertados para os visitantes?

Considerando a demanda do fluxo de turistas na região, e que a Beira-Rio se consolida como um dos espaços gastronômicos e cultural da cidade, frequentado tanto por visitantes quanto pela população local para momentos de lazer e convívio social, é possível supor que os estabelecimentos de A&B dessa área oferecem uma diversidade de serviços alinhados às expectativas dos turistas, tanto em qualidade quanto em representatividade da cultura local. Dessa forma, acredita-se que a estrutura e a oferta de A&B na Beira-Rio, ao atenderem adequadamente às demandas desse público, contribuem não apenas para a satisfação imediata dos visitantes, mas também para o reforço da imagem de Parnaíba como um destino turístico completo e atrativo na região.

Com isso o presente estudo pretende como objetivo geral identificar as categorias de restaurantes no espaço gastronômico da Beira-Rio de Parnaíba, tendo como objetivos específicos: (a) definir os tipos de equipamentos de A&B que trabalham diretamente com o público turístico; (b) investigar as vantagens competitivas do espaço gastronômico; e (c) mapear os locais que oferecem serviços gastronômico da área.

Nisso, tem como justificativa o turismo como um vetor crucial para o desenvolvimento econômico e cultural de Parnaíba, especialmente devido à sua inserção na Rota das Emoções, itinerário que atrai fluxos significativos de visitantes em busca de experiências únicas. Nesse contexto, os estabelecimentos de A&B assumem papel central na satisfação dos turistas, não apenas como espaços de

alimentação, mas como ambientes que refletem a identidade local e potencializam a experiência gastronômica.

A Beira-Rio, enquanto espaço de convívio social e cultural, destaca-se como um dos principais pontos de interesse, no qual integra tanto moradores quanto turistas em busca de lazer e contato com a culinária regional. Dentre as perspectivas para a contribuição do estudo, está relacionado ao conhecimento da demanda turística e oferta estrutural, qualidade e representatividade cultural e impacto econômico e social.

## **METODOLOGIA**

A natureza do trabalho se dará de forma qualitativa, pois prevê a coleta de dados da interação social do pesquisador com o fenômeno pesquisado. Sendo este entendido como uma interpretação subjetiva que se faz dos fatos (Appolinário, 2012). Neste quesito, pesquisa se definiu como descritiva, de caráter exploratório, de modo pelo qual o estudo descreverá características de determinada população ou fenômeno (Gil, 2002).

As estratégias de pesquisa em relação à fonte e local de informação se darão por meio de uma visita de campo como fonte de informações primárias, para verificação e observação do processo de organização dos serviços com foco na oferta e classificação de A&B, localizado como área de destino gastronômico na cidade. Desta forma, a área de estudo e suas integrações, teve como levantamento e discussão por meio da pesquisa bibliográfica como fonte secundária, para argumentar sobre as disponibilidades do setor de A&B.

A pesquisa se dividiu em duas etapas, sendo a primeira a investigação *in loco*, com visita no dia 10 de maio de 2025. Para isso o período de pesquisa ocorreu em um fim de semana, das 17h às 21h, por ser o período de início de funcionamento dos estabelecimentos, no qual a frequência de pessoas pode variar entre os fins de semana e início da semana. Dessa forma, foi realizada a aplicação de questionários. O levantamento de informações secundárias se deu em uma segunda etapa, para demarcação dos pontos dos serviços de A&B da área, tendo em vista as classificações e especificidades de cada estabelecimento.

Para fins de coleta de dados, será representado por meio do mapeamento dos pontos de interesse, tendo em vista o uso do levantamento dos dados secundários

feitos em campo. Dessa forma, foi realizada a visita de campo, para maior compreensão da pesquisa e verificação com mais proximidade as atividades de interação com o público, com ênfase na aplicação de questionário aos responsáveis pelos empreendimentos. Foram aplicados questionários em treze estabelecimentos, sendo uma pessoa de cada espaço gastronômico designado a respondê-lo, entre gerentes, recepcionistas e proprietários, conforme a ficha de campo utilizada.

Diante disso, a pesquisa de campo que deverá fazer a conexão dos fenômenos, para analisar o dinamismo e colocações dos entrevistados, bem como destacar relações do pesquisador com a área de estudo. Dessa forma, se utilizou de questionários com perguntas semiestruturada com os participantes, de acordo com as observações realizadas em campo. Logo, Lima (1999, p. 133), “as entrevistas traduzem a representação dos agentes sobre o seu trabalho, e dessa forma, constituem-se sempre em uma aproximação do concreto vivido”.

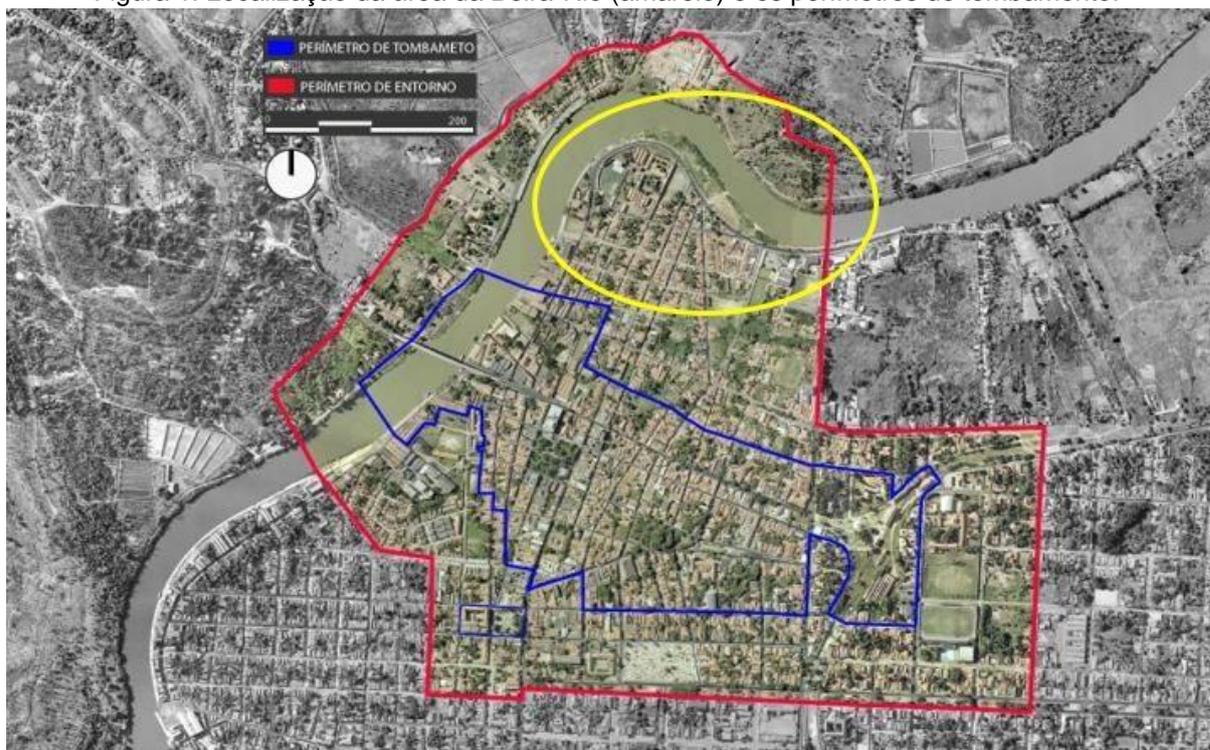
### **Área de estudo**

A construção da cidade de Parnaíba se deu pelo povoamento próximo às margens do Rio Igarçu. Desta forma, a expansão urbana iniciou no local atualmente conhecida como Centro Histórico da cidade, devido ao desenvolvimento de ciclos econômicos e da navegação fluvial. Assim, Parnaíba se tornou referência na exportação de produtos oriundos da região (Vieira, 2010).

O desenvolvimento dessa área permitiu várias transformações socioespaciais, além dos aspectos econômicos e culturais. Gandara (2008) discorre que o rio e suas margens permitiram afeições e ajudaram a edificar esses espaços. Dentre esses, surge a Beira-Rio como cenário de comercialização gastronômica e cultural, permitindo a existência de uma integração histórica e paisagística.

Kishimoto (2012) permitiu atribuir a proposição de resguardar estes espaços. Desta forma, a Beira-Rio se encontra na área de entorno do tombamento, que permite sua relevância histórico-cultural, além de sua potencialidade como área gastronômica da cidade, conforme apresentação da localização na Figura 1.

Figura 1: Localização da área da Beira-Rio (amarelo) e os perímetros de tombamento.



Fonte: Kishimoto (2012).

Assim, a área de estudo apresenta relevância sobre os aspectos de desenvolvimento gastronômico, que se soma às atividades turísticas, permitindo criar estratégias de produtos ou espaços para o lazer e convivência sociocultural. Também se permite integrar como ponto de visitação da cidade, em que integra cenários de beleza cênica, visto sua localização as margens do rio.

As atribuições turísticas desse espaço são implementadas por equipamentos de apoio, como lojas comerciais, meios de hospedagem e espaços para eventos. Ainda, implementa entre as áreas de transições de visitação da região, sendo elas o Delta do Parnaíba e as praias litorâneas do estado.

## REFERENCIAL TEÓRICO

### **Turismo: aspectos gerais, conceitos e definições.**

A busca por uma definição única de turismo muitas vezes se revela uma ilusão, dada a complexidade e a multidimensionalidade do fenômeno. A Organização Mundial

do Turismo (OMT) oferece uma definição amplamente difundida, descrevendo o turismo como as atividades realizadas pelas pessoas durante suas viagens e permanência em lugares distintos do seu entorno habitual, por um período inferior a um ano consecutivo, com fins de lazer, negócios ou outros (Köhler; Durand, 2007). No entanto, essa definição, embora útil para fins estatísticos e operacionais, não esgota os detalhes e contradições inerentes ao turismo, deixando de lado aspectos culturais, subjetivos e contextuais que variam conforme a sociedade e o momento histórico (Pakman, 2014; Costa, 2005).

A definição da OMT, embora reconhecida internacionalmente, não resolve as disputas teóricas em torno do turismo como objeto de estudo. Disciplinas como a Sociologia e a Antropologia, por exemplo, questionam a ênfase excessiva nos aspectos econômicos e quantificáveis, argumentando que o turismo também deve ser compreendido como uma prática social carregada de significados simbólicos. Por outro lado, a Economia e o Marketing tendem a priorizar os impactos financeiros e a gestão de destinos, reforçando uma visão instrumental do fenômeno. Essas diferenças mostram que tentar criar uma definição única de turismo pode acabar deixando de lado aspectos importantes (Bernardo, 2013).

Assim, mais do que buscar uma definição absoluta, é necessário reconhecer o turismo como um campo de estudo plural e interdisciplinar (Bernardo, 2013). A riqueza do debate metodológico reside justamente na capacidade de integrar diferentes perspectivas, sem reduzir o turismo a uma única dimensão. Enquanto a OMT fornece um ponto de partida pragmático, as ciências sociais e humanas ampliam o entendimento ao explorar as motivações, os impactos culturais e as dinâmicas sociais envolvidas. Dessa forma, a essência do turismo só pode ser verdadeiramente apreendida quando se aceita sua natureza multifacetada e se valoriza o diálogo entre as diversas áreas do conhecimento que o investigam (Beni, 1990).

Dessa forma, O turismo é uma atividade complexa que resulta do somatório de recursos naturais, culturais, sociais e econômicos. Há tantas definições de turismo quanto autores que tratam do assunto, mas todos concordam que o fenômeno envolve deslocamento, permanência temporária fora do domicílio, o homem como sujeito central e os equipamentos e serviços como objetos (Richards, 2009). Nesta perspectiva, o turismo não pode ser entendido apenas como uma atividade isolada,

mas sim como um sistema dinâmico que influencia e é influenciado pelo ambiente em que se insere (Beni, 1990).

A interação entre viajantes, comunidades locais, empresas e o meio ambiente cria uma rede de relações que define a experiência turística. Essa dinâmica varia conforme o contexto, fazendo com que o turismo em uma grande cidade, por exemplo, tenha características totalmente diferentes do turismo em uma pequena comunidade rural ou em um destino de natureza (Scótoló; Netto, 2015).

Outro ponto fundamental é que o turismo não se limita ao aspecto econômico, embora esse seja frequentemente o mais destacado. Ele também tem impactos culturais, sociais e ambientais profundos, que podem ser tanto positivos quanto negativos. A preservação de tradições locais, a geração de empregos e a conservação de áreas naturais são alguns dos benefícios, mas problemas como a superlotação, a descaracterização cultural e a degradação ambiental também fazem parte dessa realidade. Por isso, entender o turismo em sua totalidade exige uma abordagem multidisciplinar, capaz de integrar diferentes perspectivas e equilibrar desenvolvimento com sustentabilidade (Dall'Agnol, 2012).

A partir disso, o turismo local e cultural é superimportante porque ajuda a cuidar das coisas especiais que cada lugar tem. Quando o turista conhece a cultura, a comida, as festas e as histórias de um lugar, ajuda as comunidades locais a preservar suas tradições. Além disso, os recursos obtidos pela compra do artesanato, em restaurantes e passeios fica direto na comunidade, ajudando no desenvolvimento socioeconômico. Dessa forma, o turismo ainda que seja uma atividade social, se torna inerente a economia, pois com ele nasce a necessidade da oferta de bens e serviços atrelados a oferecer melhor experiência ao turista (Sharpley, 2009).

## **Turismo cultural e gastronômico**

As primeiras grandes viagens foram marcadas por deslocamentos de longa duração, foram experiências transformadoras que moldaram tanto o conhecimento quanto a personalidade dos viajantes. Inicialmente realizadas quase exclusivamente por jovens da elite britânica, essas jornadas desempenharam um papel crucial na formação cultural e social desses indivíduos, oferecendo uma oportunidade única de

vivenciar diferentes paisagens, culturas, modos de vida e tradições gastronômicas (Rejowski, 2002).

Essas viagens, conhecidas como *Grand Tours*, funcionavam como um rito de passagem para jovens aristocratas. Durante esses percursos, que incluíam países como França, Itália e Grécia, os viajantes não apenas observavam monumentos históricos e obras de arte, mas também mergulhavam na riqueza culinária de cada região (Costa, 2009). A gastronomia desempenhava neste caso, um papel essencial de oferecer uma conexão sensorial imediata com as culturas locais, a partir de provar pratos típicos, aprender sobre ingredientes regionais e participar de banquetes ou festividades alimentares não só ampliavam o repertório cultural, mas também criavam memórias marcantes que fortaleciam a experiência de imersão (Gândara, Gimenes, Mascarenhas, 2009).

A apreciação gastronômica em viagens dessa natureza ia além do simples prazer do paladar. Ela servia como uma ferramenta de aprendizado sobre os costumes e valores de cada sociedade (Brandão, 2013). Por exemplo, a degustação de vinhos franceses, a descoberta de especiarias italianas ou o consumo de pratos mediterrâneos ricos em história demonstravam como a culinária refletia a geografia, o clima e as interações culturais de cada região. A comida tornava-se, então, um veículo para compreender a complexidade das culturas visitadas (Santos et al, 2019).

Outra indução pelo turismo gastronômico, se deu pela oferta e geração de empregos, crescimento de negócios e oportunidade de investimentos, voltados principalmente em locais, onde a comida tradicional pode ser desenvolvida como atrativo turístico, ou pela sua mercantilização para outras regiões e setores ligados ao turismo (Hall, Cooper, Trigo, 2011).

Esse modelo elitista de viagem, inicialmente restrito a poucos, influenciou também a disseminação de técnicas culinárias e a formação de paladares sofisticados que marcariam as tradições gastronômicas de seus países de origem. Mais tarde, com o avanço dos meios de transporte e novas tecnologias que flexibilizaram a democratização do turismo, a gastronomia continuou a ser um ponto importante para os viajantes de todas as classes (Ferro, 2014). A busca por sabores locais tornou-se um atrativo essencial, dando origem a práticas como o turismo gastronômico, onde a culinária também se tornou foco central da viagem.

Atualmente a gastronomia continua a ser um elemento crucial nas experiências de viagem (Brandão,2013). Seja através de mercados locais, festivais de comida ou restaurantes estrelados, a cozinha de uma região proporciona um encontro íntimo com sua história e identidade (Godoi, 2009). Viajar e saborear tornaram-se práticas inseparáveis, permitindo ao viajante não apenas conhecer um destino, mas também integrar ao movimento sociocultural, no qual reforça a ideia de que a viagem é, antes de tudo, uma jornada sensorial e transformadora.

A gastronomia tem se consolidado como um dos principais atrativos no turismo contemporâneo, transformando-se em um elo poderoso entre viajantes e destinos (Ferro, 2013). Assim, o consumidor turístico passou a saborear a culinária local, e não somente consumir alimentos, mas também se conectar à história, à geografia e à cultura de um povo. Esse encontro proporciona uma experiência única e multisensorial, capaz de tornar cada viagem memorável e verdadeiramente transformadora (Swarbrooke, Horner, 2002; Santos, Pinto, Guerreiro, 2016).

Barbosa (2016) indaga que é necessário que haja planejamentos e políticas que protejam e valorizem o patrimônio cultural, no que tange a gastronomia local, como identidade e marca identitária de um destino.

Neste contexto, o turismo gastronômico é muito mais do que um complemento, pois pode-se tornar um gatilho motivador de deslocamentos, aos destinos com base na reputação culinária de um lugar (Silva; Maracajá, 2023), a busca por sabores autênticos tem impulsionado iniciativas como festivais gastronômicos, rotas do vinho, workshops de culinária e visitas a mercados locais, que não apenas enriquecem a experiência do turista, mas também estimulam a economia das comunidades anfitriãs.

Além disso, o turismo gastronômico promove a valorização de tradições locais e o fortalecimento da identidade cultural (Mascarenhas, Gândara, 2015). Em muitos casos, pratos típicos carregam séculos de história e refletem práticas herdadas de gerações. Um exemplo claro é a utilização de ingredientes regionais, muitas vezes cultivados de forma sustentável, que reforçam a relação entre a cozinha e o território. Assim, ao consumir pratos elaborados com produtos locais, o viajante contribui para a preservação das tradições e o desenvolvimento das economias rurais e artesanais, além da própria valorização dos elementos culturais (Neves; Oliveira, 2021).

Um aspecto interessante do turismo gastronômico é o seu potencial de interação social (Mascarenhas, Gândara, 2015). Compartilhar uma refeição típica ou

participar de atividades culinárias, como aulas de preparo de pratos regionais, aproxima viajantes e comunidades locais, criando momentos de troca e aprendizado. Esse contato direto ajuda a romper barreiras culturais, promovendo uma compreensão mais profunda e empática entre diferentes povos.

Além da valorização cultural, o turismo gastronômico pode impulsionar práticas de sustentabilidade. Movimentos como o *slow food*, se articula com o turismo gastronômico, criando experiências que valorizam a cultura local através da gastronomia (Martins, Gurgel, Martins, 2016). Essa interação beneficia tanto os turistas quanto as comunidades locais. Muitos destinos têm apostado na promoção de experiências que integram gastronomia e meio ambiente, como fazendas orgânicas abertas à visita ou restaurantes que utilizam produtos provenientes de fontes responsáveis. Essas práticas não só atraem turistas conscientes, mas também reforçam a importância de preservar os ecossistemas que sustentam a produção de alimentos locais.

Combinando sabores, histórias e experiências, a gastronomia se tornou um dos pilares mais cativantes do turismo moderno. Ao explorar novos territórios por meio da culinária, o viajante não apenas sacia o paladar, mas também enriquece a alma, descobrindo os laços profundos entre o alimento, o lugar e as pessoas que o produzem. Assim, viajar e saborear continuam a ser uma das formas mais prazerosas de compreender o mundo, em comparação aos primórdios da humanidade, conforme disposto no Quadro 1.

Quadro 1 – Relação temporal e modernização da gastronomia.

Período	Relação entre Viagem e Gastronomia	Características Principais	Exemplos ao Redor do Mundo
<b>Primórdios da Humanidade</b>	Limitações geográficas e proibições religiosas	Alimentos fornecidos pelo contato direto encontrado na região, ou pelo cultivo manual	Pinturas rupestres que demonstram a colheita, ou captura destes.
<b>Idade Média</b>	Comida como necessidade básica durante deslocamentos.	Alimentos simples e duráveis, consumo local em tabernas e pousadas.	Pães, carnes secas e queijos em rotas de peregrinação, como o Caminho de Santiago (Espanha).
<b>Renascimento e Grand Tours</b>	Gastronomia como parte do aprendizado cultural e demonstração de status social.	Exploração de cozinhas europeias (francesa, italiana, mediterrânea), integração de novos ingredientes.	Sabores mediterrâneos em Florença (Itália) e vinhos da região de Bordeaux (França).

<b>Revolução Industrial</b>	Democratização das viagens com a chegada do turismo de massa.	Menus padronizados em grandes hotéis e restaurantes, início da globalização de ingredientes e técnicas.	Menus continentais nos trens de luxo da Europa, como o Orient Express.
<b>Século XX</b>	A gastronomia como experiência sensorial e atrativo turístico.	Guia Michelin destaca restaurantes, festivais locais valorizam tradições regionais.	Festival de Comida e Vinho em Lyon (França), culinária de alta gastronomia em Tóquio (Japão).
<b>Século XXI (Turismo Gastronômico)</b>	Gastronomia como motivação de viagens, com foco em experiências imersivas e sustentabilidade.	Movimentos como <i>slow food</i> , busca por autenticidade, exploração de mercados locais, e uso de redes sociais.	Rota do Vinho na Toscana (Itália), Mercado de Tsukiji (Japão), e degustação de culinária nórdica em Copenhague.
<b>Futuro (Tendências)</b>	Integração de tecnologia e sustentabilidade na relação entre turismo e gastronomia.	Valorização de práticas ancestrais, personalização de experiências culinárias, e novas abordagens digitais.	Agricultura regenerativa no Vale de Napa (EUA), experiências gastronômicas em realidade virtual na Coreia do Sul.

Fonte: Adaptado de Cascudo (1967).

As viagens e o turismo sempre estiveram conectados à gastronomia, ainda que essa relação tenha se transformado ao longo do tempo, acompanhando mudanças culturais, sociais e tecnológicas. A análise temporal desse vínculo revela como o papel da comida evoluiu, desde uma necessidade básica para sustentar os viajantes até se tornar um dos principais atrativos e motivadores de deslocamento no turismo moderno (Neto, Azevedo (2010).

Nas primeiras eras de deslocamento humano, como na Idade Média, a gastronomia desempenhava um papel prático. Comer durante viagens era uma questão de sobrevivência, e os alimentos consumidos geralmente eram simples, portáteis e duráveis, como pães, carnes secas e queijos. Os viajantes, muitas vezes comerciantes ou peregrinos, dependiam das tabernas e pousadas para refeições, que eram preparadas com ingredientes locais e de fácil acesso. Esses alimentos, embora básicos, começavam a refletir a diversidade cultural e geográfica de cada região.

Mas com advento da Revolução Industrial e o turismo de massa, os avanços nos transportes, democratizaram as viagens, no qual permitiu que o turismo de massa emergisse, e a gastronomia começou a se adaptar às demandas de um público mais diversos (Chaves, Freixa, 2012). Nesse contexto, surgiram os grandes hotéis e restaurantes que ofereciam menus padronizados para atender viajantes de diferentes

origens. Ao mesmo tempo, a globalização de ingredientes e técnicas culinárias começou a diluir as barreiras entre cozinhas regionais, embora os sabores locais continuassem a ser um atrativo significativo.

Já a partir do século XX modernização e globalização culinária, no que tange ao turismo, permitiu a criação de novas camadas de complexidade, e a gastronomia tornou-se um ponto focal de viagens. Restaurantes renomados começaram a atrair turistas em busca de experiências exclusivas, enquanto destinos culinários se destacavam. A gastronomia passou a ser vista como uma experiência cultural e sensorial, não apenas uma necessidade (Peccini, 2013). Esse período também testemunhou o fortalecimento de tradições locais, com a popularização de festivais de comida e a promoção de pratos regionais como símbolos de identidade nacional.

A gastronomia assim, sempre esteve associada de forma indireta ou direta com turismo, no qual está direcionado ao futuro de possibilidades, com a crescente conscientização ambiental e social, a relação entre viagens e gastronomia caminha para uma abordagem ainda mais sustentável e inclusiva. Além disso, a modernização tecnológica, como a inteligência artificial e as experiências digitais, pode transformar a forma como os viajantes se conectam aos sabores locais, tornando a gastronomia ainda mais acessível e personalizada.

Esse paralelo histórico demonstra que, ao longo do tempo, a gastronomia deixou de ser um elemento funcional das viagens para se tornar uma das mais ricas expressões culturais, capaz de atrair, educar e transformar os viajantes. Em sua modernização, ela mantém a essência de unir pessoas e lugares, celebrando a diversidade e a criatividade humanas.

As novas tecnologias têm revolucionado o turismo gastronômico, oferecendo experiências mais imersivas, acessíveis e personalizadas para viajantes de todo o mundo. Ferramentas digitais como aplicativos móveis, realidade aumentada (AR), realidade virtual (VR) e inteligência artificial (IA) estão transformando a forma como as pessoas planejam, vivenciam e compartilham suas jornadas culinárias (Santos, Perinotto, Vieira, 2020). Essas inovações não apenas facilitam o acesso a informações sobre destinos gastronômicos, mas também ampliam as possibilidades de interação com a cultura local.

Uma das grandes contribuições da tecnologia é a personalização da experiência gastronômica. Além disso, tecnologias como QR-codes permitem que

turistas acessem informações detalhadas sobre a origem dos ingredientes, métodos de preparo e a história cultural por trás de um prato, promovendo uma conexão mais profunda com a culinária local (Farias et al, 2021).

Outra área em crescimento é o uso de plataformas digitais para conectar viajantes a cozinheiros locais. Por meio de aplicativos, turistas podem reservar experiências gastronômicas autênticas, como aulas de culinária, jantares privados ou visitas a mercados regionais com guias locais (Santos, Perinotto, Vieira, 2020). Isso não apenas enriquece a experiência de viagem, mas também fortalece as economias locais ao valorizar pequenos produtores e chefs independentes.

As redes sociais desempenham um papel central no turismo gastronômico moderno, funcionando como vitrines globais para pratos e destinos. Fotos e vídeos de refeições compartilhados online inspiram milhões de viajantes a explorarem novos lugares. Além disso, a interação direta com outros usuários e influencers permite que turistas descubram opções que muitas vezes ficam fora dos circuitos tradicionais, ampliando a diversidade de experiências.

A preocupação crescente com a sustentabilidade está impulsionando o desenvolvimento de tecnologias que integrem práticas responsáveis ao turismo gastronômico. Startups têm criado sistemas que monitoram e reduzem o desperdício de alimentos em restaurantes e eventos culinários.

## **Gastronomia e alimentação**

A alimentação é um elemento central na trajetória humana, moldando e sendo moldada por transformações sociais, econômicas e culturais. Desde os primeiros grupos nômades, que dependiam da caça e da coleta, até o desenvolvimento da agricultura no período Neolítico, a relação do homem com a comida impulsionou mudanças profundas (Martins, 2009). A domesticação de plantas e animais, por exemplo, permitiu o surgimento de comunidades sedentárias e o crescimento das primeiras civilizações, como Mesopotâmia e Egito, onde a dieta passou a refletir a organização social e as condições geográficas (Carneiro, 2005).

Ao longo da história, rotas comerciais, como a Rota da Seda e as Grandes Navegações, facilitaram o intercâmbio de ingredientes e técnicas culinárias, alterando hábitos alimentares em escala global. O açúcar, originário da Ásia, tornou-se um produto essencial na Europa após a expansão colonial, enquanto a batata, nativa dos

Andes, revolucionou a alimentação europeia após o contato com as Américas. Esses fluxos não apenas diversificaram as dietas, mas também influenciaram conflitos, economias e estruturas de poder. Assim, “as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais” (Santos, 2005, pag. 12).

Nos séculos mais recentes, a Revolução Industrial e a globalização transformaram a produção e o consumo de alimentos, introduzindo processos de conservação, alimentos industrializados e padrões de *fast food*. A alimentação, portanto, não é apenas uma necessidade biológica, mas um espelho das dinâmicas históricas, revelando como sociedades se adaptam, resistem e se reinventam por meio do que comem (Hernández, 2005).

A aceleração do tempo na sociedade contemporânea transformou radicalmente a relação do ser humano com a alimentação. Se nas sociedades pré-industriais o ato de comer estava vinculado aos ciclos naturais e a ritos coletivos, hoje ele é frequentemente reduzido a uma pausa rápida na agenda sobrecarregada (Castro et al., 2007). A Revolução Industrial, que no século XIX introduziu as primeiras mudanças nos padrões alimentares com enlatados e alimentos processados, encontrou seu ápice no século XX com a cultura do *fast food* e dos *deliverys* instantâneos (Chaves; Freixa, 2012). Em um mundo em que "tempo é dinheiro", refeições são cada vez mais funcionais, consumidas em frente a telas, entre reuniões ou no trajeto para o trabalho, e menos um momento de prazer ou nutrição consciente.

Paradoxalmente, enquanto a globalização permitiu acesso sem precedentes a ingredientes de todo o mundo, a correria cotidiana homogeneizou paladares. Supermercados oferecem frutas exóticas o ano todo, mas dietas se resumem a produtos ultraprocessados, ricos em açúcares e conservantes, que atendem à demanda por conveniência. Esse fenômeno reflete uma contradição moderna: a mesma tecnologia que encurtou distâncias e ampliou escolhas alimentares também aprofundou desigualdades nutricionais. Enquanto elites consomem *superfoods* e dietas personalizadas, grande parte da população urbana depende de comidas hipercalóricas e pobres em nutrientes, um legado da industrialização (García, 2003).

Nesse contexto, emergem movimentos de resistência, como o *slow food* e a valorização de produtores locais, que buscam resgatar a alimentação como ato político e cultural (Martins, Gurgel, Martins, 2016). No entanto, a pressão do cotidiano

acelerado muitas vezes os transforma em luxos inacessíveis. A nutrição, foi um elemento de coesão social e identidade, tornou-se mais um campo de tensão entre o ideal e o possível, entre o que sabemos ser saudável e o que o relógio nos permite comer (García, 2003). Assim, a alimentação no século XXI espelha não apenas heranças históricas, mas a crise de um modelo que privilegia velocidade em detrimento do cuidado, revelando como a correria moderna pode estar, literalmente, nos esvaziando de nutrientes e sentidos.

### **Influências da cozinha brasileira**

A cozinha brasileira é uma das expressões mais autênticas da diversidade cultural do país, resultado da convergência de influências indígenas, africanas e europeias. A base dessa culinária foi estabelecida pelas práticas alimentares indígenas, com ingredientes nativos como mandioca, milho e peixes de água doce. A mandioca, por exemplo, tornou-se um dos pilares da alimentação nacional, sendo amplamente utilizada em diversas formas, como farinha, tucupi e tapioca. Segundo Cascudo (2004), a mandioca representa, pois, o pão do Brasil, sendo uma herança direta oriunda dos povos indígenas, estruturando a base alimentar do Brasil.

Com a chegada dos colonizadores europeus, novos ingredientes e técnicas foram introduzidos, como o trigo, os laticínios e a carne bovina. Os portugueses, em especial, deixaram uma marca profunda ao integrar ingredientes nativos em receitas adaptadas do Velho Mundo, como a feijoada, que, embora tenha raízes africanas, foi reelaborada no Brasil para se tornar um ícone da cozinha nacional (Freyre, 2006).

Outro marco significativo foi a influência africana, que trouxe não apenas ingredientes, como o azeite de dendê, mas também modos de preparo e sabores intensos, que enriqueceram a culinária do Nordeste brasileiro. Pratos como o acarajé, o vatapá e o caruru são exemplos da fusão de tradições africanas com ingredientes locais. Sobre isso, Oliveira (2007) afirma que a contribuição africana é muito forte para a cozinha brasileira, porque une espiritualidade, sabor e tradição em uma mistura diversa e cheia de história.

A constante interação entre essas culturas gerou uma culinária diversificada, que varia de região para região, refletindo as peculiaridades de cada bioma e as dinâmicas históricas locais. Em regiões como o Norte, a influência indígena é

predominante, enquanto no Sudeste, a mescla entre europeu e africano é mais evidente. De acordo com Pilcher (2017), a cozinha brasileira se consagra como um verdadeiro caldeirão cultural, ajudando a definir a identidade nacional do povo brasileiro.

Quadro 2 – Comparativo da diversidade da culinária brasileira por região e estados.

<b>Região/Estado</b>	<b>Influência Predominante</b>	<b>Pratos Típicos</b>	<b>Ingredientes Principais</b>
<b>Norte (Pará, Amazonas)</b>	Indígena	Tacacá, Maniçoba, Pato no Tucupi	Tucupi, jambu, mandioca, peixes de água doce
<b>Nordeste (Bahia, Pernambuco, Ceará)</b>	Africana e indígena	Acarajé, Vatapá, Moqueca baiana, Baião de dois	Azeite de dendê, leite de coco, feijão, carne seca
<b>Centro-Oeste (Mato Grosso, Goiás)</b>	Indígena e portuguesa	Arroz com pequi, Pamonha, Mojica de pintado	Pequi, milho, mandioca, peixes de rios
<b>Sudeste (Minas Gerais, São Paulo, Rio de Janeiro)</b>	Europeia e africana	Feijoada, Tutu de feijão, Pão de queijo	Feijão preto, carne suína, queijo, farinha de mandioca
<b>Sul (Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná)</b>	Europeia (alemã, italiana, portuguesa)	Churrasco, Barreado, Polenta	Carne bovina, ervamate, milho, trigo

Fonte: Cascudo (2004).

A culinária brasileira revela um fascinante mosaico cultural onde cada região traduz em sabores sua história de miscigenação. No Norte, a forte herança indígena se manifesta em pratos como o tacacá e a maniçoba, que preservam técnicas ancestrais de preparo e ingredientes nativos da floresta. Essa característica contrasta com o Nordeste, onde a fusão entre tradições africanas e indígenas criou uma gastronomia marcante, temperada com dendê e coco em icônicos como acarajé e moqueca. O Centro-Oeste, por sua vez, desenvolveu uma cozinha adaptada ao cerrado, tendo no pequi e nos peixes de rio seus maiores expoentes. Enquanto isso, o Sudeste sintetiza influências europeias e africanas em criações como a feijoada e o pão de queijo, que se tornaram símbolos nacionais.

Já o Sul destaca a marcante presença europeia, especialmente nas tradições gaúchas do churrasco e no barreado paranaense, legados da imigração italiana, alemã e portuguesa. Essa diversidade regional não apenas enriquece o paladar nacional, mas conta a história do povo brasileiro através de seus ingredientes, técnicas

e combinações únicas, demonstrando como a alimentação pode ser um verdadeiro patrimônio cultural vivo.

### **A culinária do Nordeste brasileiro: origens e tradições**

A culinária nordestina é uma das mais ricas e emblemáticas do Brasil, marcada pela fusão de influências africanas, indígenas e europeias, que deram origem a sabores intensos, texturas únicas e pratos carregados de simbolismo cultural. Essa região, com sua diversidade geográfica que inclui litoral, sertão e agreste, apresenta uma cozinha profundamente ligada ao território e às tradições de seus povos.

A influência africana é especialmente marcante na Bahia, onde pratos como o acarajé, o vatapá e a moqueca baiana são ícones. O uso do azeite de dendê, trazido pelos africanos escravizados, é um elemento central dessa cozinha, proporcionando sabor e cor intensos às receitas. O acarajé, por exemplo, além de alimento, é um símbolo da cultura afro-brasileira e elemento litúrgico das religiões de matriz africana, como o Candomblé. Oliveira (2007) destaca que é o azeite de dendê que dá o sabor da comida baiana, além de que os temperos quentes definem além do paladar do povo nordestino, mas memórias e resistências do nordestino.

No sertão, a herança indígena predomina, com a mandioca e seus derivados, como farinha e beiju, servindo de base alimentar. A carne de sol e a macaxeira (mandioca cozida) são pratos típicos que traduzem a adaptação dos nordestinos às condições climáticas adversas do semiárido. A sabedoria popular em técnicas de conservação, como o uso de sal para preservar carnes, foi essencial para a sobrevivência em períodos de estiagem. Cascudo (2004) ressalta que a cozinha do sertão nordestino pode ser simples, mas é resistente, assim como é feito o seu povo, que da escassez promove criatividade. Desta forma a comida brasileira é influenciada pela culinária indígena, visto o frequente uso de ingredientes, como o milho, a batata e o feijão, que fazem parte integrada da culinária brasileira (Tempass, 2019).

O litoral nordestino é um cenário de abundância de peixes e frutos do mar, que se refletem em pratos como o bobó de camarão e a peixada nordestina. O uso do leite de coco, outra herança africana, traz suavidade e riqueza aos pratos à base de frutos do mar. Além disso, o consumo de frutas tropicais, como caju, manga e pitanga,

reforça a conexão entre o povo nordestino e a biodiversidade da região (Campos; Nunes; Gonçalves, 2009).

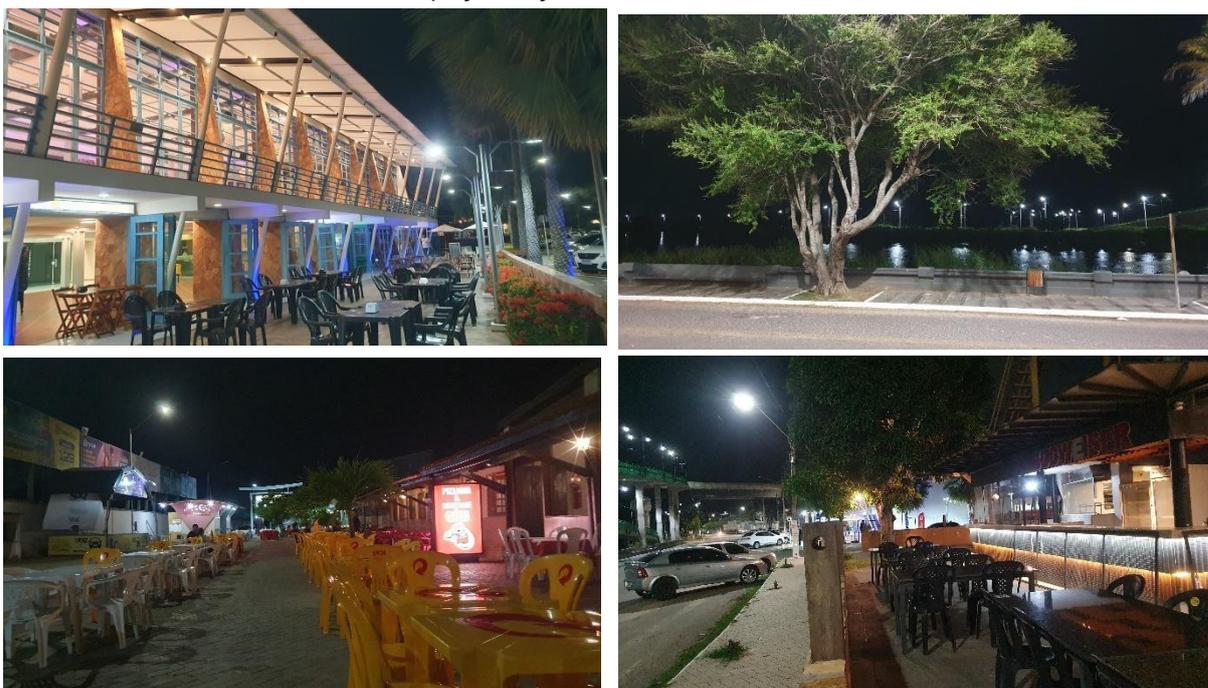
As festividades populares também desempenham um papel fundamental na preservação e celebração da culinária nordestina. Durante as festas juninas, por exemplo, pratos à base de milho, como canjica, pamonha e bolo de milho, são amplamente consumidos, simbolizando a ligação entre a gastronomia e as práticas agrícolas locais. Para Freyre (2006), a comida nordestina passa de gerações, representando muito mais que a função de alimentar, tornando-se uma narrativa da fé e da coragem nordestina.

Assim, a culinária nordestina é muito mais do que um conjunto de receitas: é uma expressão viva da história e da identidade cultural de seus habitantes. Sendo uma culinária rica em sabores, aromas e cores, influenciadas por fatores geográficos e culturais (Campos; Nunes; Gonçalves, 2009). Ao preservar e reinventar tradições, mantém-se vivas as memórias de suas origens, com paladares dentro e fora do Brasil.

## **RESULTADOS**

As análises realizadas em campo tiveram como resultados dados que permitiram identificar a oferta gastronômica disponível na Beira-Rio para atender a demanda local e de turistas que frequentam o espaço em busca de experiências locais, dentre estes espaços estão presentes restaurantes, pizzaria, cafeteria e *fast food*. Estes por sua vez localizados próximo ao rio Igarçu e espaço histórico cultural da cidade, com diferentes fluxos de visitantes durante todo o período do ano (Brandão; 2013; Silva; Maracajá, 2023), principalmente em períodos considerados a alta temporada do turismo na região, quando acontece grandes eventos, como São João da Parnaíba (junho), festividades de fim de ano, e férias (julho).

Figura 2 – Representação da área de estudo: A – Igara Club; B – Via de acesso com mureta ao rio; C – Espaço Calçadão Cultural; D – Club AABB.



Fonte: Acervo pessoal (2025).

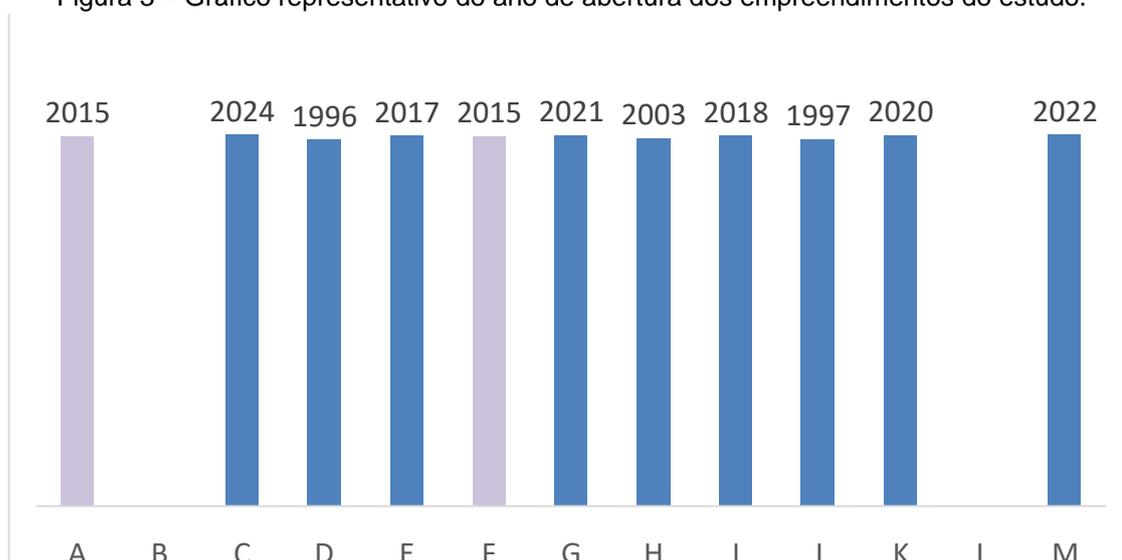
A variedade de estabelecimentos oferece desde refeições rápidas para quem deseja otimizar o tempo até ambientes propícios para momentos de descontração à Beira-Rio. Essa configuração permite atender diferentes perfis de consumo, desde famílias em passeios culturais até grupos de jovens em busca de conveniência e preços acessíveis. A integração entre gastronomia, paisagem natural e patrimônio histórico cria uma experiência singular, fortalecendo a identidade local enquanto impulsiona a economia do setor de alimentação na região (Pilcher (2017).

Considerando as tipologias de culinária, de acordo com o levantamento realizado, foram constatado somente dois tipos, a culinária brasileira e italiana, as quais consistiram dentre os pratos trabalhados, em 35% frutos do mar, 31% carnes, 13% petiscos e pizzaria respectivamente, sendo assim pratos de origem estrangeiras, que se agregaram à culinária da região (Freyre, 2006). Entretanto, 4% trabalham com serviços de sorveteria e cafeteria, sendo estes com menores proporções.

Para além disso, existem influências da comida indígena nos restaurantes, visto a presença dos ingredientes na base da culinária brasileira, como a macaxeira cozida ou frita, o feijão tropeiro, a tapioca, a moqueca de camarão, o pirão de farinha de mandioca, o suco do caju ou cajuína, sendo este último industrializado ou artesanal (Tempass, 2019).

Dentre os estabelecimentos pesquisados, de acordo com seu ano de abertura, os estabelecimentos D e J funcionam desde a década de noventa, sendo os mais antigos do local, o empreendimento H iniciou suas atividades no início dos anos 2000, os demais C, E, G, I, K e M, com intervalo de um a dois anos de diferença de abertura. Entretanto os restaurantes B e L não souberam informar o tempo que deram início as atividades.

Figura 3 – Gráfico representativo do ano de abertura dos empreendimentos do estudo.



Fonte: Elaboração própria (2025).

Compreende-se que os estabelecimentos mais antigos, da década de 1990 e início dos anos 2000, tendem a ter infraestrutura mais limitada em comparação aos mais recentes, o que pode refletir tanto a falta de modernização quanto a adaptação a demandas contemporâneas (Santos; Perinotto; Vieira, 2020).

Figura 4 – Representação da infraestrutura de entrada em comparação ao restaurante mais antigo e atual.



Fonte: Acervo pessoal (2025).

Ao considerar os dados levantados sobre a infraestrutura, todos os estabelecimentos possuem acesso a rede *wifi*, enquanto doze constituem com áreas externas, cinco deles têm infraestrutura de acessibilidade, este consistindo somente rampa de entrada e barra de apoio no banheiro. Ainda sobre as infraestruturas, sete dos restaurantes possuem espaço para pequenos eventos, quatro fazem serviços de reserva, mas sem exclusividade, somente quando há necessidade, sendo a grande maioria comemorações de aniversário, cinco dispõe de ar-condicionado, e somente quatro deles disponibilizam serviços de delivery.

Dentre todos os estabelecimentos, apenas dois ofertam estacionamento próprio, visto que grande parte dos automóveis ficam na via da rua. Isso demonstrou que os empreendimentos são poucos difundidos, sugerindo que muitos negócios ainda operam em moldes tradicionais, sem investimentos em comodidades modernas.

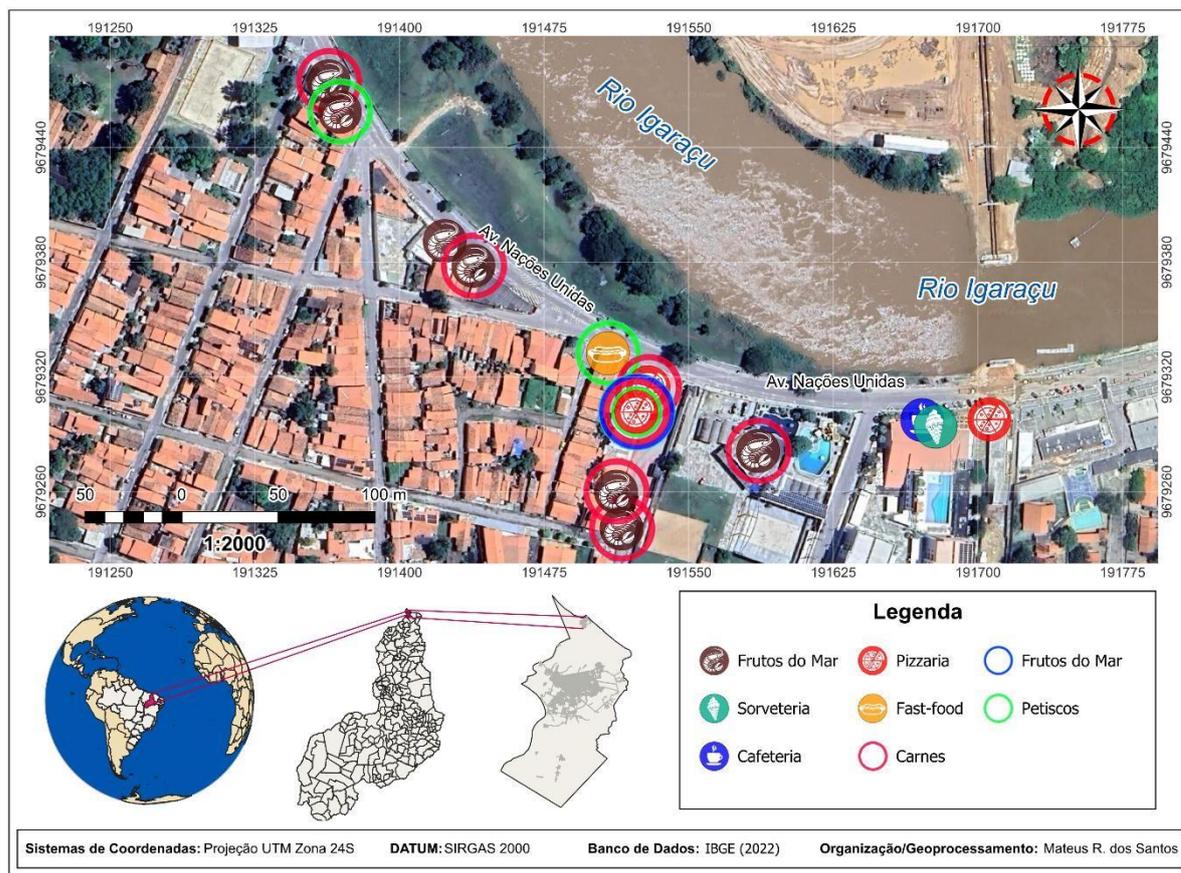
Desta forma se obteve como parte da investigação competitiva dos espaços gastronômicos, a escassez de estacionamento próprio, em que apenas dois estabelecimentos possuem infraestrutura adequada, o que pode impactar negativamente a experiência do cliente, especialmente nessa área, pelo fluxo com limite de vagas. Assim, a qualidade deve atender às expectativas do turista para garantir sua satisfação (Mascarenhas; Gândara, 2015). A predominância de carros estacionados na rua reforça uma possível carência de planejamento logístico.

Em síntese, os dados revelam um cenário em que a maioria dos estabelecimentos prioriza elementos tradicionais da culinária e do atendimento, com infraestrutura desigual e pouca adaptação a serviços modernos, como delivery exclusivo ou acessibilidade em geral.

Restaurantes mais recentes parecem investir mais em infraestrutura, enquanto os mais antigos mantêm características menos atualizadas, possivelmente por limitações financeiras ou falta de renovação estratégica.

E com isso foi possível fazer o mapeamento da área, estabelecendo o padrão das tipologias e infraestruturas dos empreendimentos do estudo. Com isso se permitiu estabelecer uma representação das vantagens competitivas do espaço gastronômico.

Figura 5 – Representação dos restaurantes e seus aspectos gastronômicos.



Fonte: Santos (2025).

A localização dos empreendimentos revela que seus pratos em maioria estão direcionados aos frutos do mar, mas adição de outras comidas regionais, tendo em preferência por preparos de carnes. Outros restaurantes também tem como suporte em seus cardápios a utilização de petiscos e bebidas alcoólicas, como variações e apresentações em seus respectivos estabelecimentos.

Portanto, a orla do rio se distribui por poucas variações em relação a gastronomia, sendo focado principalmente em pratos simples, ou com locais de *fastfood*, permitindo a desvalorização do espaço cultural e gastronômico da cidade. Neto e Azevedo (2010) enfatizam a importância da comida como valor representativo e motivador atrativo turístico. E com isso a própria promoção do local para a atividade turística na região. Ainda se identificou que a área apresenta ausência de outras ações que poderiam intensificar o fluxo, como infraestruturas e revitalização dos espaços, voltados para valorização de atividades socioculturais, como artesanato local e lazer

como danças típicas, festividades e eventos que já foram utilizadas anteriormente (Correio do Norte, 2020; TripAdvisor, 2025).

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O presente estudo permitiu compreender a dinâmica dos estabelecimentos gastronômicos localizados na Beira-Rio, destacando suas características, desafios e potencialidades no atendimento à demanda local e turística.

Apesar do cenário turístico favorável, impulsionado por eventos sazonais e pela atratividade do entorno histórico-cultural, os estabelecimentos apresentam disparidades significativas em termos de infraestrutura e serviços. Considerando o déficit dos aspectos essenciais, como acessibilidade, estacionamento próprio e serviços de delivery, que ainda são insuficientes, limitando a experiência do público e a competitividade do local.

Conclui-se, portanto, que a Beira-Rio possui um potencial gastronômico e turístico relevante, mas que requer investimentos estratégicos em infraestrutura, diversificação de serviços e logística para se consolidar como um destino mais atrativo e inclusivo. A modernização dos estabelecimentos, aliada à valorização da identidade local, pode transformar o espaço em um polo de referência, capaz de atender às expectativas de diferentes perfis de visitantes e impulsionar o desenvolvimento econômico da região.

Este estudo, dessa forma, oferece um diagnóstico inicial que pode orientar futuras ações de planejamento e gestão, visando ao fortalecimento sustentável da gastronomia na Beira-Rio. Ainda sim, carece de novos estudos tanto na Beira-Rio, como em outros espaços gastronômicos da região.

## **REFERÊNCIAS**

APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da ciência: filosofia e prática da pesquisa**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

BARBOSA, J. L. M. O turismo cultural e gastronômico para o fortalecimento da identidade e competitividade dos destinos: entrevista Jordi Tresserras. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 16, n. 2, 2016.

BENI, M. C. Sistema de Turismo-SISTUR: Estudo do Turismo face à moderna Teoria de Sistemas. **Revista turismo em análise**, v. 1, n. 1, p. 15-34, 1990.

BERNARDO, E. Uma introdução ao Turismo-conceitos, classificações e tipologias. **CIES e-Working Paper** n.º 164, 2013.

BRANDÃO, T. S. Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores. RESENHA E REFLEXÕES. **Revista Turismo Estudos e Práticas**RTEP/GEPLAT/UERN, v. 2, n. 1, p. 111-117, 2013.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, p. 71-80, 2005.

CARVALHO, I. C. R.; BAPTISTA, M. M. R. T.; COSTA, C. M. M. As Redes em Turismo Cultural: Um olhar sobre a relação entre Turismo e Cultura. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, v. 1, n. 13/14, p. 243-252, 2010.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora. 2004.

CASTRO, I. R. R. D.; SOUZA, T. S. N. D.; MALDONADO, L. A.; CANINÉ, E. S.; ROTENBERG, S.; GUGELMIN, S. A. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. **Revista de Nutrição**, 20, 571-588. 2007.

CAMPOS, R. F. F.; FRANÇA F. J.; MANGUEIRA, M. N.; GONÇALVES, M. D. C. R. Gastronomia nordestina: uma mistura de sabores brasileiros. **XI Encontro de Iniciação à Docência**, 2009.

CORREIO DO NORTE. **Calçadão Cultural na Beira-Rio em Parnaíba vai ser revitalizado**. Sistema de Comunicação Correio do Norte. 17 out. 2020. Disponível em: <https://www.portalcorreiodonorte.com.br/calcadao-cultural-na-beira-rio-emparnaiba-vai-ser-revitalizado/>. Acesso em: 03 jun. 2025.

COSTA, F. R. **Turismo e patrimônio cultural: interpretação e qualificação**. Senac, 2009.

COSTA, C. Turismo e cultura: avaliação das teorias e práticas culturais do sector do turismo (1990-2000). **Análise social**, p. 279-295, 2005.

DALL'AGNOL, S. Impactos do turismo x comunidade local. **SEMINTUR-Anais do VII Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**. Turismo e Paisagem: relação complexa, v. 16, 2012.

FARIAS, A. M. G.; SANTOS, M. R.; PERINOTTO, A. R. C.; VIEIRA, V. B. Qr-code e turismo. **Gestión turística**, n. 35, p. 90-115, 2021.

FREIXA, D.; CHAVES, G. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. 2. ed. reimp. Rio de Janeiro: **Senac Nacional**, 2012. 304 p. Il. Inclui bibliografia. ISBN 978-85-7458-2832.

FERRO, R. C. *Gastronomia e Turismo cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local*. Contextos da Alimentação. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 2, n. 2, 2014.

FREYRE, G. **Casa-Grande & Senzala**. São Paulo: Global Editora. 2006.

GÂNDARA, J. M. G.; GIMENES, M. H. S. G.; MASCARENHAS, R. G. **Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. Segmentação do mercado turístico—estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole, p. 179-191, 2009.

GANDARA, G. S. Rio Parnaíba: Cidades-Beira. 2009. **Tese** (Doutorado em História). Universidade de Brasília, Brasília, 2008.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de nutrição**, v. 16, p. 483-492, 2003.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GODOI, E. de S. A produção da identidade paraibana na propaganda da culinária nordestina. 2009. 141 f. **Dissertação** (Mestrado em Linguística e ensino). Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2009.

HERNÁNDEZ, J. C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In.: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Editora Fiocruz, 2005.

HALL, M. C.; COOPER, CHRIS; TRIGO, L. G. G. **Turismo contemporâneo**. Elsevier Brasil. 2011.

KISHIMOTO, D. P. Gestão do patrimônio cultural: estratégias de preservação do patrimônio cultural na cidade de Parnaíba – PI. 2012. **Dissertação** (Mestrado em Preservação do Patrimônio Cultural) - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Parnaíba, 2012.

LIMA, M. A. D. D. S.; ALMEIDA, M. C. P. D.; LIMA, C. C. A utilização da observação participante e da entrevista semi-estruturada na pesquisa de enfermagem. **Revista gaúcha de enfermagem**. Porto Alegre. Vol. 20, n. especial. p. 130-142. 1999.

MASCARENHAS, R. G. T.; GÂNDARA, J. M. O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos. **CULTUR: Revista de Cultura e Turismo**, v. 9, n. 1, p. 60-83, 2015.

MARTINS, U. M. O. A gastronomia portuguesa no Brasil: um roteiro de turismo cultural. **Dissertação**. Mestrado em Gestão e Planeamento em Turismo. Universidade de Aveiro, Portugal. 2009.

MARTINS, U. M. O.; GURGEL, L. I.; MARTINS, J. C. D. O. Experiências com a gastronomia local: um estudo de caso sobre movimento Slow Food e o turismo gastronômico na cidade de Recife-Brasil. 2016.

NEVES, C. V. P. das; OLIVEIRA, M. A. S. A. Uma cozinha brasileira?: Contribuições da perspectiva antropológica para o fortalecimento do turismo gastronômico. **RITURRevista Iberoamericana de Turismo**, v. 11, p. 322-341, 2021.

NETO, E. C.; AZEVEDO, M. Turismo, imagem territorial e gastronomia: O valor simbólico da comida na atratividade de destinos turísticos brasileiros. **Revista Observatório de Inovação do Turismo**, v. 5, n. 2, p. 1-13, 2010.

OLIVEIRA, R. **Sabores do Brasil: a herança africana na mesa**. Rio de Janeiro: Edições do Brasil. 2007.

PAKMAN, E. T. Sobre as definições de turismo da OMT: uma contribuição à História do Pensamento Turístico. **XI Seminário da Associação Nacional Pesquisa e PósGraduação em Turismo**, v. 24, p. 1-20, 2014.

PILCHER, J. Planet Taco: A Global History of Mexican Food. Oxford: **Oxford University Press**. (Contextualiza influências globais na culinária latino-americana). 2017.

PECCINI, R. A Gastronomia e o Turismo. **Rosa dos ventos**, v. 5, n. 2, p. 206-217, 2013.

REJOWSKI, M. **Turismo no percurso do tempo**. 2002.

RICHARDS, G. Turismo cultural: Padres e implicaes. In de Camargo, P. and da Cruz, G. (eds) **Turismo Cultural: Estratégias, sustentabilidade e tendências**. UESC: Bahia, pp. 25-48. 2009.

SANTOS, M. R. **Representação dos restaurantes e seus aspectos gastronômicos**. 3720x2775 px. 2025.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões & debates**, Curitiba, v. 42, n. 1, p. 11-31, 2005.

SCÓTOLO, D.; NETTO, A. P. Contribuições do turismo para o desenvolvimento local. **CULTUR: Revista de Cultura e Turismo**, v. 9, n. 1, p. 36-59, 2015.

SANTOS, G. S.; TRICÁRIO, L. T.; ROSSINI, D. M.; CARVALHO, J. D. A. O potencial da culinária tradicional para o turismo na região do Parque Nacional Serra da Capivara, Piauí. In: LAVANDOSKI, J.; BRAMBILLA, A.; VANZELLA, E. (org.). **Alimentação e turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural**. João Pessoa: Editora do CCTA, p. 71-100, 2019.

SANTOS, J. T.; PINTO, P. S. L. G. S.; GUERREIRO, M. O contributo da experiência gastronômica para o enriquecimento da experiência turística. Perspectivas de um estudo no Algarve, Portugal. **Turismo: Visão e Ação**, v. 18, n. 3, p. 498-527, 2016.

SANTOS, M. R.; PERINOTTO, A. R. C.; VIEIRA, V. B. Empreendimentos gastronômicos e a utilização de sistemas de gestão de tecnologias de informação e comunicação (TIC). **Comunicação Pública**, v. 15, n. 28, 2020.

SILVA, I. C. A.; MARACAJÁ, K. F. B. A gastronomia como elemento de diferenciação do turismo na Paraíba. **Caderno Virtual de Turismo**, 2023, vol. 23, núm. 1, ISSN: 1677-6976

SHARPLEY, R. **Tourism development and the environment: Beyond sustainability?**. Routledge. London, Sterling, VA. 2009.

SWARBROOKE, J.; HORNER, S. **O comportamento do consumidor no turismo**. Aleph, 2002.

TEMPASS, M. C. Antes importantes, agora estigmatizados: a contribuição dos sistemas culinários indígenas para a formação da culinária brasileira e a sua atual marginalização. **Revista Eletrônica Interações Sociais**, v. 3, n. 2, p. 62-81, 2019.

TRIPADVISOR. **Esp.Cultural Porto das Barcas - Teatro de Arena – Parnaíba**. Informações. 2025. Disponível em: [https://www.tripadvisor.com.br/Attraction\\_Reviewg2053365-d4127659-Reviews-Esp\\_Cultural\\_Porto\\_das\\_Barcas\\_de\\_Arena\\_TheaterParnaiba\\_State\\_of\\_Piaui.html](https://www.tripadvisor.com.br/Attraction_Reviewg2053365-d4127659-Reviews-Esp_Cultural_Porto_das_Barcas_de_Arena_TheaterParnaiba_State_of_Piaui.html). Acesso em: 03 jun. 2025.

VIEIRA, L. R. Caminhos de ferro: a ferrovia e a cidade de Parnaíba, 1916-1960. 2010. 247 f. **Dissertação** (Mestrado em História do Brasil) – Universidade Federal do Piauí, Teresina, 2010.