

A DINÂMICA “BEXIGA DOS SONHOS” COMO FERRAMENTA PARA O DESENVOLVIMENTO DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONAIS

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Breno Moreira¹

Ana Julia Gabriel¹

Raquel Ribeiro de Souza Silva²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

Na dinâmica "Bexiga dos Sonhos" a ideia principal é promover o desenvolvimento de habilidades que fazem a diferença em todos os contextos e espaços, como a capacidade de se colocar no lugar do outro, a capacidade de ouvir atentamente e a capacidade de trabalhar em equipe. Para melhor compreendermos o porquê disso, recorremos a estudiosos como Antunes (2003) que aborda a importância do brincar na nossa formação e Goleman (1995) que demonstra a importância da inteligência emocional nas relações interpessoais, tanto no dia a dia como no trabalho. A partir desse referencial, a dinâmica foi selecionada para ser realizada na aula de Relacionamento Interpessoal, em pequenos grupos, e teve uma duração de 15 minutos. Os alunos foram orientados para que escrevessem seus sonhos em balões inflados e amarrassem os balões nas pernas de cada pessoa. O desafio proposto foi o de cuidar dos balões e entregá-los intactos ao final da brincadeira, o que exigiu muito cuidado, atenção e ajuda de todos os participantes. A atividade foi organizada de forma adequada, liderada por Breno Barreto, com apoio de Sara Emilly, Ana Júlia Paixão, Breno Moreira, Elisa e Fernanda, que orientaram e acompanharam os grupos. A apresentação foi clara, cheia de empatia e respeito, e ajudou a criar uma atmosfera agradável. Os resultados mostraram que a turma pode fazer melhorias na maneira como se relaciona, aprendendo a ser mais paciente, responsável e colaborativa. Por fim, vale mencionar que a dinâmica se mostrou uma ferramenta eficiente para ensinar e desenvolver habilidades socioemocionais.

Palavras-chave: Soft Skills; Cooperação; Inteligência Emocional; Dinâmica de Grupo; Educação.

REFERÊNCIAS:

- ANTUNES, Celso. *Jogos para a estimulação das inteligências múltiplas*. Petrópolis: Vozes, 2003.
- GOLEMAN, Daniel. *Inteligência emocional: a teoria revolucionária que redefine o que é ser inteligente*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1995.

A EXPERIÊNCIA DO PÚBLICO ESCOLAR NO MUSEU MUNICIPAL ANITA FERREIRA DE MARIA E MEMORIAL DJANIRA, AVARÉ -SP

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Valentiny Pontes¹

Raquel Ribeiro de Souza Silva²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

O projeto de pesquisa “A experiência do público escolar no museu municipal Anita Ferreira de Maria e memorial Djanira, Avaré -SP” faz parte do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo, campus Avaré, edição 2025. O objetivo geral proposto é conhecer a percepção dos alunos do ensino fundamental das escolas públicas e privadas de Avaré e região, com relação a experiência de visita aos dois espaços culturais. Para isso, a metodologia foi dividida em três etapas, na primeira etapa está sendo realizada a pesquisa bibliográfica sobre a temática estudo de público e educação em museus (INSTITUTO BRASILEIRO DE MUSEUS, 2025; PROGRAMA IBERMUSEUS, 2025). Na segunda etapa será realizada a pesquisa de campo, em dias previamente acordados com o responsável pelo museu e memorial, por um período de dois meses, momento em que a aluna bolsista aplicará um questionário ao término da visita de cada grupo escolar. As questões elaboradas possuem o intuito de descobrir se a configuração e as formas de interação utilizadas em ambos os espaços culturais atendem as expectativas e a curiosidade desses alunos. Alguns dos questionamentos levantados são: O que atrai os alunos a visitarem as exposições? Como eles se comportam ao longo do percurso? O que esperam encontrar? As instalações e a infraestrutura física do espaço estavam adaptadas para facilitar a visita? Atualmente a pesquisa está em processo de avaliação pelo Comitê de Ética do Instituto Federal de São Paulo, sendo que após emissão do parecer final a fase de aplicação do questionário poderá ser oficialmente iniciada. Na sequência, a etapa três da metodologia adotada consistirá na compilação e descrição dos resultados obtidos para que possam ser posteriormente compartilhados com a comunidade científica nos eventos institucionais em formato de apresentação oral e comunicação escrita. Além disso, haverá também o compartilhamento das informações coletadas com a gestão dos espaços em estudo. Espera-se que os resultados que serão apresentados no relatório final da pesquisa possam servir como um instrumento de auxílio no processo de planejamento, bem como norteador para as futuras decisões sobre a continuidade e/ou a criação de novas ações de mediação cultural que atendam ao público visitante aproximando-o dos objetos em exposição, além de concomitantemente impulsionar práticas e experiências significativas de visita, estimulando desse modo o retorno desse visitante.

Palavras-chave: Pesquisa; Museu; Educação.

REFERÊNCIAS:

PROGRAMA IBERMUSEUS. Sistema de coleta de dados de público de museus. *Observatório Ibero-Americano de Museus*, [s. d.]. Disponível em: <https://www.iber museos.org/pt/acoes/observatorio-ibero-americano-de-museus/sistema-de-coleta-de-dados-de-publico-de-museus/>. Acesso em: 15 maio 2025.

INSTITUTO BRASILEIRO DE MUSEUS. *Projeto Turismo e Museus da UFF pesquisou 11 museus Ibram no Rio de Janeiro*. Brasília: IBRAM, 2012. Disponível em: <https://www.gov.br/museus/pt-br/assuntos/noticias/noticias-2013-e-anos-anteriores/noticias-2012/projeto-turismo-e-museus-da-uff-pesquisou-11-museus-ibram-no-rio-de-janeiro>. Acesso em: 15 maio 2025.

A IMPORTÂNCIA DO BOLINHO DE FRANGO COMO PRODUTO TURÍSTICO GASTRONÔMICO EM ITAPETININGA - SP

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Adriana Aparecida Ranal¹

Pércia Helena Sabbag²

¹Discente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

O presente estudo explora a relevância da tradição alimentar do Bolinho de Frango para Itapetininga, cidade do interior paulista conhecida como "terra das escolas". Declarado patrimônio cultural municipal pela Lei nº 4.982/2005, o Bolinho de Frango possui um profundo vínculo com a identidade e a memória dos moradores, sendo uma presença constante em festividades locais há mais de um século (TV Sorocaba SBT, 2024). O objetivo deste trabalho é destacar a importância dessa tradição não apenas culturalmente, mas também como fonte de sustento para inúmeras famílias da cidade, que comercializam a iguaria em barracas, especialmente na região central (TV Sorocaba SBT, 2023). A fama do Bolinho de Frango ultrapassou os limites de Itapetininga, atraindo visitantes de cidades vizinhas, da capital e até mesmo turistas de passagem, que aproveitam a oportunidade para degustar o salgado (TV Sorocaba SBT, 2024). Embora a origem exata da receita centenária seja incerta, duas versões populares circulam: uma atribui a criação a Dona Culta, que o vendia em seu comércio, ganhando popularidade pelo boca a boca; a outra sugere que o Sr. Paulino, de São Miguel Arcanjo, ensinou a receita à sua filha, Dona Deodécia, que iniciou a venda dos bolinhos (TV Sorocaba SBT, 2023). Culturalmente, a trajetória do Bolinho de Frango demonstra como um alimento pode ser "abraçado" pela população local, a ponto de ser reconhecido como patrimônio cultural (TV Sorocaba SBT, 2024). Socialmente, observa-se a sua importância para os comerciantes, muitos dos quais construíram seu sustento e até mesmo financiaram a educação dos filhos com a renda obtida da produção e venda dos bolinhos (TV Sorocaba SBT, 2023). Economicamente, a iguaria contribui para a atração de turistas (TV Sorocaba SBT, 2024). Conclui-se que Itapetininga possui um significativo potencial para o turismo gastronômico, ancorado na tradição do Bolinho de Frango. Para impulsionar ainda mais esse setor, sugere-se um maior investimento em publicidade pelo poder público, visando atrair turistas para as praças centrais e eventos religiosos, onde a comercialização do bolinho já é uma tradição estabelecida (TV Sorocaba SBT, 2023).

Palavras-chave: Bolinho de Frango; Patrimônio Cultural; Turismo Gastronômico; Tradição Alimentar; Itapetininga.

REFERÊNCIAS

TV SOROCABA SBT. *Bolinho de Frango: Um Patrimônio Cultural de Itapetininga*. 2024. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=qJPPggJTCvg>. Acesso em: 12 maio 2025.

TV SOROCABA SBT. *Bolinho de frango de Itapetininga: você conhece a tradição dessa receita?*. 2023. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=i7Nzxc7mczU>. Acesso em: 12 maio 2025.

A IMPORTÂNCIA DO CIRCO NO LAZER INFANTIL

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

HOSPITALIDADE

Ana Luiza Arnez Noronha¹

Beatriz Arca Gonçalves¹

Lorena Borba Tavares de Lima¹

Nathalia Santos da Silva¹

Sarah Santos Cruz¹

Luciana Pereira de Moura Carneiro²

Raquel Marrafon Nicolosi²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO

Os alunos do Instituto Federal de São Paulo (IFSP/ CAMPUS Avaré), do Curso Técnico em Lazer integrado ao Ensino Médio, aplicaram, no dia 27 de março de 2025, na C.E.I Nadime Chibani Marques, a atividade lúdica teatral em alusão ao Dia Nacional do Circo, para crianças da primeiríssima infância. Denominada "Teatro dos Domadores e Animais", associada à disciplina Práticas de Lazer e Recreação 1, a ação foi definida pois, enquanto manifestação artística e cultural, o circo exerce um papel significativo no processo de desenvolvimento das crianças. De acordo com a autora Ana Cristina Colla na Revista Brasileira de Estudos da Presença: “O circo, como prática artística e pedagógica, amplia o repertório expressivo das crianças, promovendo não apenas habilidades motoras, mas também aspectos afetivos e sociais.” Ao entrar em contato com o universo circense — repleto de cores, movimentos, desafios e cooperação — a criança é estimulada a explorar sua criatividade, expressar-se corporalmente e interagir com o outro de maneira sensível e construtiva. “As práticas circenses, quando inseridas como atividade de lazer na infância, promovem o desenvolvimento da criatividade, da autonomia e da socialização, contribuindo para uma vivência lúdica e formadora” (BORTOLETO, 2008, p. 42). A atividade foi realizada no período da tarde, contendo sete monitores ao total, onde cinco deles interpretavam os papéis de animais que estavam perdidos, enquanto os outros dois restantes, os domadores em busca deles. O objetivo da brincadeira foi explorar o conhecimento das crianças em relação aos animais e incentivar a comunicação e imaginação, estimulando a capacidade de identificação e imitação. A prática foi altamente bem sucedida, alcançando resultados excelentes e atingindo todos os objetivos.

Palavras-chave: Recreação; Circo; Criança; Lazer; Educação.

REFERÊNCIAS:

BORTOLETO, Marco Antônio Coelho. *Atividades circenses: uma proposta pedagógica.*
Belo Horizonte: Autêntica, 2008.

A MAGIA DO LAZER NA INFÂNCIA

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Aryane Pereira Henrique¹
Maria Clara Oliveira Martins¹
Grazielle Araújo dos Santos¹
Iris Victoria Soares Silva¹
Valentiny Pontes¹
Luciana Pereira Moura Carneiro²
Raquel Marrafon Nicolosi²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

Buscando promover o lazer e a recreação, escassos em diversos ambientes, nosso grupo desenvolveu e apresentou uma proposta de lazer na creche Nadime Chibane Marques situada na cidade de Avaré. Tratou-se de uma apresentação circense. Aproveitando o ambiente educativo, nosso grupo planejou essa apresentação com o intuito de criar novas memórias, entreter as crianças, que tinham cerca de 5 anos. Como citado no artigo da Revista "Estímulo desde cedo", escrito pela autora Eliana Fernandes, "Os primeiros anos de vida são particularmente importantes, pois ocorre o desenvolvimento vital em todos os domínios, físico, cognitivo, afetivo e social dos seres humanos". Pensando nisso, em uma semana, realizamos a preparação de um teatro interativo, com personagens bem elaborados e dando espaço à imaginação criativa. Contamos com a participação de um mágico, seu ajudante Batman, a fadinha, a palhacinha e a boneca de corda. Em certos momentos, pedíamos a colaboração das crianças para "mandar forças" para o Batman levantar a caixa ou gritar "puxa" para ajudar a boneca a conseguir retirar o lenço. Foi uma experiência marcante, tanto para nós do grupo quanto para as crianças. Tivemos que adaptar nossa apresentação e, de certa forma, exigimos muito de nós. Porém, foi gratificante cada minuto gasto nesse projeto e foi uma experiência de aprendizado para todos do grupo. Pudemos nos sentir realizados com esse primeiro contato com o público externo em uma atividade lúdica desenvolvida pelos alunos do curso Técnico de Lazer Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de São Paulo (IFSP/Campus Avaré).

Palavras-chave: Recreação; Lazer; Criança.

REFERÊNCIAS:

FERNANDES, Eliana. Estimulo desde cedo, ano 11, edição 164.

A MOQUECA CAPIXABA COMO PRODUTO TURÍSTICO GASTRONÔMICO

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Iago Aprigio dos Santos¹

Pércia Helena Sabbag²

¹Discente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

A moqueca capixaba, com sua rica história e sabor singular, emerge como um potente produto turístico gastronômico capaz de impulsionar significativamente o fluxo de visitantes para o Espírito Santo. Este estudo visa apresentar a moqueca capixaba como um atrativo central para o turismo, demonstrando seu potencial para fomentar o desenvolvimento econômico e cultural local, em consonância com as diretrizes do Ministério do Turismo (BRASIL, 2023). A capital capixaba, Vitória, já se destaca por sua oferta turística diversificada, que alia cultura, belezas naturais e uma gastronomia peculiar (GOV.BR, 2021). Nesse contexto, a moqueca capixaba não é apenas um prato, mas um símbolo da identidade regional, frequentemente celebrada como a "iguarria gastronômica que faz a fama do Espírito Santo" (GOV.BR, 2024). O Ministério do Turismo (BRASIL, 2023) reconhece a importância da preservação de produtos culinários tradicionais para o aprimoramento da oferta turística e o aumento do fluxo de visitantes. Assim, a valorização da moqueca, reconhecida como patrimônio imaterial do estado, alinha-se estrategicamente com o fortalecimento da identidade capixaba e a atração de turistas interessados em experiências gastronômicas autênticas. A tradição alimentar do Espírito Santo carrega a forte influência indígena, manifesta na combinação essencial de "farinha e peixe" que perdura na moqueca capixaba, conferindo-lhe um caráter identitário marcante. O preparo artesanal em panelas de barro, um saber-fazer transmitido através das gerações e vivenciado pelos turistas nas Paneleiras de Goiabeiras – um patrimônio cultural brasileiro reconhecido pelo IPHAN –, adiciona um valor cultural imensurável ao prato. A autenticidade da moqueca capixaba reside, portanto, na combinação de ingredientes locais frescos, receitas tradicionais e o artesanato característico das panelas de barro. Culturalmente, a moqueca capixaba se distingue claramente de sua homônima baiana pela ausência de azeite de dendê e leite de coco, utilizando urucum e azeite de oliva, e sendo tradicionalmente servida com arroz e pirão (GOVERNO DO ESPÍRITO SANTO, 2024). Essa singularidade reforça sua identidade regional e a posiciona como uma experiência gastronômica única para os visitantes. Nesse panorama, a moqueca capixaba assume um papel estratégico crucial no desenvolvimento turístico local. A criação e promoção de eventos temáticos, roteiros gastronômicos e festivais dedicados à moqueca e à cultura pesqueira local podem dinamizar a economia regional e promover um turismo sustentável. A integração de produtores de ingredientes típicos, artesãos de panelas de barro e restaurantes locais, através do turismo gastronômico da moqueca, tem o potencial de gerar renda, valorizar o patrimônio imaterial, conservar saberes tradicionais e divulgar a identidade cultural capixaba. Em suma, a moqueca capixaba se apresenta como um ativo cultural de significativa relevância para o Espírito Santo. Sua história ancestral, o método de preparo artesanal e sua distinção em relação a outras

moquecas conferem-lhe uma autenticidade singular, capaz de atrair turistas e diferenciar o destino. Ao ser promovida de maneira estratégica e sustentável, valorizando as comunidades locais e seus saberes, essa iguaria contribui diretamente para o fortalecimento da identidade regional e o desenvolvimento socioeconômico da região.

Palavras-chave: Moqueca Capixaba, Turismo Gastronômico, Identidade Regional, Desenvolvimento Local, Patrimônio Imaterial.

REFERÊNCIAS:

BRASIL. Ministério do Turismo. Gastronomia: um patrimônio público a serviço do turismo no Brasil, 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/gastronomia-um-patrimonio-publico-a-servico-do-turismo-no-brasil>. Acesso em: 12 maio 2025.

GOVERNO DO ESPÍRITO SANTO. Culinária Capixaba, 2024. Disponível em: <https://www.es.gov.br/cultura/culinaria-capixaba>. Acesso em: 12 maio 2025.

GOV.BR. Pesquisa elege os dez melhores pratos típicos do Brasil e a feijoada se destaca em 1º lugar, 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/pesquisa-elege-os-dez-melhores-pratos-tipicos-do-brasil-e-a-feijoada-se-destaca-em-1o-lugar>. Acesso em: 12 maio 2025.

GOV.BR. Vitória (Espírito Santo): os 470 anos da capital capixaba, 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/vitoria-espírito-santo-os-470-anos-da-capital-capixaba>. Acesso em: 12 maio 2025.

A QUESTÃO DA INSERÇÃO DO ENSINO DO INGLÊS PARA ADOLESCENTES POR MEIO DE ATIVIDADES RECREATIVAS

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Gabriele Fernanda Custódio Borges¹

Raquel Marrafon Nicolosi²

Luciana Pereira de Moura Carneiro²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação,

Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO

No contexto atual, a aprendizagem da língua inglesa é desvalorizada no âmbito escolar brasileiro. No entanto, este projeto integrador do curso Técnico em Lazer Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de São Paulo (IFSP) Campus Avaré teve como propósito ensinar como atividades de lazer podem ser utilizadas como ferramentas pedagógicas para melhorar o ensino da língua inglesa, a fim de estimular o interesse e motivação dos alunos. Segundo uma pesquisa realizada pela organização internacional britânica, British Council, no Brasil, é necessário pautar uma discussão ampla sobre o papel do ensino do inglês na formação do jovem brasileiro. Os dados indicam um contexto em que o inglês não tem uma função clara, uma vez que não há plano estratégico comum para o aprendizado da língua, a qual tampouco é considerada relevante dentro da base curricular. Enquanto for visto como uma disciplina complementar, o inglês não será desenvolvido de forma adequada nas escolas públicas, o que prejudica a inserção do Brasil em um contexto globalizado. A metodologia utilizada no desenvolvimento das atividades propostas foi a lúdico-pedagógica, com base nos princípios da Base Nacional Comum Curricular (BNCC), voltada para o ensino da língua inglesa para adolescentes. As atividades foram diversas, tais como atividades físicas e artísticas. A atividade Karaoke of Verbs foi construída com base no uso de músicas em inglês como estratégia para o ensino dos verbos, o que permitiu aos alunos a prática da escuta ativa e da oralidade de maneira divertida e espontânea. As atividades Pega-Pega e Pique Bandeira foram adaptadas de acordo com as brincadeiras de cultura americana e britânica, as quais são conhecidas como *British Bulldog* e *Capture the Flag*, a adaptação dessas atividades teve como base a obra de Marcelino (2005). As atividades foram desenvolvidas com foco em regras, cooperação e interação, que promoveram a socialização e a imersão de diferentes culturas. Contudo, após a aplicação das atividades, obteve-se o sucesso da proposta feita, visto que, na primeira atividade aplicada, do tipo artístico, foram apresentados os verbos cantados no karaokê aos alunos, o que os fizeram refletir sobre a forma como aprenderam os verbos naquele momento. Além disso, as atividades físicas obtiveram cooperação entre os alunos e a compreensão de brincadeiras de outras culturas que são semelhantes às clássicas do Brasil. Conclui-se que a utilização das atividades lúdicas com o propósito de ensinar a língua inglesa, estimulou o interesse e motivação dos alunos.

Palavras-chave: Língua inglesa; Recreação; Metodologias ativas

REFERÊNCIAS:

MARCELLINO, Nelson Carvalho. Repertório de atividades de recreação e lazer: para hotéis, acampamentos, prefeituras, clubes e outros. 1. ed. Campinas: Papirus, 2005. 208 p. ISBN 8530806891.

BRITISH COUNCIL. O Ensino de Inglês na Educação Pública Brasileira. São Paulo: British Council, 2015. Disponível em:
https://www.britishcouncil.org.br/sites/default/files/estudo_oensinodoinglesnaeducacaopublicabrasileira_0.pdf. Acesso em: 15 maio 2025.

AÇAÍ - SÍMBOLO ALIMENTAR REGIONAL E INCREMENTO DO FLUXO TURÍSTICO NO NORTE DO BRASIL

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Gleyse Patricia Estevan Alves¹

Pércia Helena Sabbag²

¹Discente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

O açaí, fruto originário da região amazônica, consolidou-se como um dos principais símbolos da gastronomia paraense e como produto de destaque no turismo gastronômico brasileiro. Nos estados do Pará, Amapá e Acre, a busca por experiências culturais autênticas transformou o fruto em um atrativo turístico relevante. O presente trabalho tem como objetivo compreender como o açaí atua como produto turístico gastronômico e influencia o fluxo de visitantes, com destaque para o estado do Pará, maior produtor do país. Cidades como Igarapé-Miri (PA), conhecida como "Capital Mundial do Açaí", Feijó (AC) e Santarém (PA) organizam festivais temáticos que promovem o fruto e valorizam os saberes tradicionais locais. Nesses eventos, turistas podem participar de atividades como colheita nas palmeiras, preparo artesanal da polpa e degustação de pratos típicos. O açaí é consumido de forma variada: in natura, em forma de pirão com farinha de mandioca, ou ainda como sobremesa com frutas e cereais, sendo considerado o "ouro do Pará" por seu valor cultural e econômico. De acordo com dados do Anuário Estatístico do Município de Belém (2011), o estado do Pará é responsável por cerca de 85% da produção nacional de açaí, com 820 mil toneladas anuais. Desse total, 60% é consumido regionalmente, 30% é enviado para outros estados brasileiros e 10% é exportado. A cadeia produtiva do açaí movimenta a economia paraense e impulsiona atividades turísticas, especialmente nos meses de férias, como julho e dezembro, quando se observa maior fluxo de visitantes. A Feira do Açaí, realizada em Belém, é um exemplo de como o turismo gastronômico pode ser integrado à valorização cultural. O evento conta com apresentações musicais tradicionais, como carimbó e samba, e a comercialização de produtos derivados do açaí, como vinhos, pudins, licores, bolos e salgados. Segundo Michel Pinho, presidente da Fundação Cultural de Belém, a feira é também um espaço de resgate da cultura popular e fortalecimento da identidade local (CUNHA, 2006).

Além da gastronomia, Belém oferece outras manifestações culturais que enriquecem a experiência do turista, como a cerâmica indígena exposta na Praça São Sebastião, museus, danças e o próprio Mercado Ver-o-Peso. A capital paraense, com sua diversidade cultural, torna-se um polo de oportunidades para o investimento em turismo sustentável. Conclui-se que o açaí atua como elo entre cultura, tradição e economia, sendo fundamental na atração de turistas e no fortalecimento da identidade amazônica por meio da gastronomia.

Palavras-chave: Açaí; Turismo Gastronômico; Pará; Cultura Amazônica; Economia Regional.

REFERÊNCIAS:

BELÉM (Município). *Anuário Estatístico do Município de Belém – 2011*. Belém: Prefeitura Municipal de Belém, 2011. Disponível em: <https://www.belem.pa.gov.br>. Acesso em: 10 maio 2025.

BARBOSA, Virgínia. Mercado Ver-o-Peso, Belém, Pará. *Portal Pesquisa Escolar*. Fundação Joaquim Nabuco – FUNDAJ. Disponível em: <https://pesquisaescolar.fundaj.gov.br>. Acesso em: 10 maio 2025.

CUNHA, Vladimir. Feira do Açaí, Belém, PA. *Overmundo*, 4 mar. 2006. Disponível em: <https://www.overmundo.com.br>. Acesso em: 10 maio 2025.

APOIO NA EXECUÇÃO, PLANEJAMENTO E CRIAÇÃO DE ATIVIDADES DE LAZER E RECREAÇÃO PARA A COMUNIDADE EXTERNA

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Sarah Santos Cruz¹

Raquel Marrafon Nicolassi²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

O lazer é um direito humano previsto na Constituição Federal brasileira, no artigo 6º, e também no artigo 24º: "Toda pessoa tem direito ao repouso e lazer" (Brasil Constituição Federal de 1988). Esse direito vem sendo "esquecido" e negligenciado pela maioria devido à rotina, (seja estudando, trabalhando, ou até mesmo por falta de recursos financeiros e socioculturais). Nosso projeto tem como objetivos, apoiar na programação de atividades, registrar jogos desenvolvidos por alunos para auxiliar no repertório e fortalecimento dos projetos de ensino-pesquisa-extensão, formar profissionais por meio das práticas de lazer, que serão aplicadas com outros alunos, frequentadores da brinquedoteca e a comunidade externa e também atrair uma maior quantidade visitantes para a brinquedoteca. Alcançaremos esses objetivos por meio de reuniões para acompanhar os registros de jogos desenvolvidos e dar instruções para auxiliar nos projetos e atividades recreativas. Pretendemos atingir como resultados finais, a visita de no mínimo 1000 pessoas na brinquedoteca assim como ano passado, visando sempre superar o ano anterior, pretendemos realizar atividades com alunos do curso ou comunidade externa, sempre planejando uma atividade de acordo com o público alvo e suas necessidades, motivar a participação em projetos de ensino, promover o êxito dos alunos, contribuir para a formação integral e profissional do aluno e fortalecer os projetos de ensino-pesquisa-extensão. Podemos aprender muita coisa com o lazer, e que ele é muito importante para o desenvolvimento pessoal, bem-estar físico e mental, qualidade de vida, diversão, entretenimento e descanso. O lazer não é banalidade, e sim um direito de todos, entretanto nos tempos atuais a tecnologia tem tomado uma proporção muito grande na vida dos adolescentes, isso impede que eles aproveitem mais o tempo livre, nosso projeto contribui para que a comunidade externa tenha pelo menos 1hr de lazer fora do celular.

Palavras-chave: Lazer; Comunidade; Projeto; Direito.

REFERÊNCIAS:

DECLARAÇÃO Universal dos Direitos Humanos. Art. 24. Toda pessoa tem direito ao repouso e lazer, inclusive a limitação razoável das horas de trabalho e férias periódicas remuneradas. Disponível em: <https://www.gov.br/mdh/pt-br/assuntos/noticias/2018/novembro/artigo-24deg-toda-pessoa-tem-direito-ao-reposo-e-lazer>. Acesso em: 16 maio 2025

APOIO NA EXECUÇÃO, PLANEJAMENTO E CRIAÇÃO DE REPERTÓRIO DE ATIVIDADES

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DE HOSPITALIDADE.

Juliany Pazzetti de Souza¹

Raquel Marrafon Nicolosi²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

O lazer é considerado um direito social fundamental e está consagrado na Constituição Federal no artigo 6, ademais na Declaração Universal do Direito Humano (DUDH) que afirma no artigo 24 que “todos têm direito ao repouso e ao lazer”. O objetivo do projeto “Apoio na execução, planejamento e criação de repertório dos projetos” é consolidar a formação profissional por meio das práticas de dinâmicas aplicadas por meio do lazer, do curso técnico em Lazer e Recreação, providenciado pelo Instituto Federal de Educação e Ciência e Tecnologia de São Paulo campus Avaré. Os bolsistas realizaram recreações para os frequentadores da brinquedoteca (filhos dos professores da instituição, alunos do campus e de escolas da rede pública municipal da cidade e idosos de entidades) que participaram das mesmas, que possuem temas como o dia do folclore, consciência ao meio ambiente, dia da água entre outras. Espera-se que pelo menos 1000 pessoas frequentem o espaço da brinquedoteca. O projeto fortalece o tripé ensino-pesquisa-extensão, pois o aluno desenvolve pesquisa sobre classificação de atividades recreativas e conceitos de educação pelo lazer para fundamentar suas ações práticas, beneficiando tanto a comunidade escolar quanto o público externo que são o público-alvo das atividades propostas pelo projeto de pesquisa. Além disso, será realizada monitoria no Laboratório de hospitalidade e Lazer, onde os bolsistas terão que verificar os materiais que serão utilizados pelos alunos do curso que vão precisar para as atividades externas da matéria “Práticas de Lazer e Recreação 1 e 2” propostas pelas professoras. Portanto o projeto proposto ajudará com o processo de aprendizagem dos alunos do técnico integrado ao lazer, especificamente do terceiro ano, com a criação de atividades idealizadas por eles, tendo potencial para ensinar de forma lúdica e divertida temas da base comum curricular (Biologia, Matemática, Química orientadoras como Educação digital, Educação ambiental, Direito das crianças e dos adolescentes., Literatura, entre outras) e também os temas transversais propostos pelas orientadoras como Educação digital, Educação ambiental, Direito das crianças e dos adolescentes. Em suma fica evidente que o projeto “Apoio na execução, planejamento e criação de repertórios dos projetos”, não apenas garante o direito constitucional do lazer, como também contribui de maneira significativa para a formação dos alunos do curso técnico em Lazer e Recreação. Ao promover atividades lúdicas e educativas, o mesmo amplia o acesso do lazer de qualidade para diferentes públicos, fortalecendo a integração entre ensino, pesquisa e extensão.

Palavras-chave: Lazer; Atividades; Comunidade e recreação.

REFERÊNCIAS:

BRASIL. [Constituição (1988)]. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Brasília, DF: Presidência da República. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em 06 maio de 2025.

Organização das Nações Unidas (1948). Declaração Universal dos Direitos Humanos. Disponível em: <https://www.un.org/>. Acesso em 09 de maio de 2025.

APRENDIZADO RECREATIVO

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Beatriz Maia dos Santos¹

Ana Lidia de Sousa Bassanelli¹

Manuela Tavares¹

Luciana Pereira de Moura Carneiro²

Raquel Marrafon Nicolosi²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

No Instituto Federal de São Paulo (IFSP), campus Avaré, a turma do 3º ano do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio de 2025 desenvolveu como Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) uma pesquisa prática. O projeto consistiu na criação de uma programação recreativa autoral, composta por no mínimo três atividades, sendo obrigatória a inclusão de pelo menos uma que se relacionasse com a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) ou com algum tema transversal. O objetivo era evidenciar os conhecimentos adquiridos ao longo da formação por meio da aplicação prática de atividades recreativas. A aluna responsável por este trabalho escolheu o tema "Sistemas do Corpo Humano", dentro do componente de Biologia, demonstrando o potencial educativo do lazer como ferramenta lúdica de ensino. Segundo Marcellino (2014), o lazer pode ser compreendido como um processo educativo duplo: educação pelo e para o lazer, atuando como veículo e objeto de formação. Com base nisso, foi elaborada uma programação pedagógica acompanhada por uma líder e duas monitoras, composta por três dinâmicas principais. A primeira atividade, intitulada "Desenho em comum", teve como objetivo promover novas conexões entre os participantes. Cada aluno escolheu aleatoriamente um lápis de cor, formando duplas com quem tivesse escolhido a mesma cor. A ideia era romper grupos já formados e estimular a interação entre colegas com menos afinidade. As duplas, então, identificavam um interesse em comum no contexto escolar e criaram, em conjunto, um desenho que representasse esse interesse, revezando a execução a cada 20 segundos. A segunda dinâmica, chamada "Desafio do corpo humano", foi estruturada em formato de competição. A turma foi dividida em três grupos e participou de um jogo com um tabuleiro humano. Cada grupo respondia perguntas relacionadas a quatro sistemas do corpo humano (digestório, muscular, esquelético e cardiovascular). Acertando, o grupo avançava no tabuleiro. Ao final do percurso, os grupos precisavam montar um quebra-cabeça com peças referentes aos sistemas estudados, identificando corretamente nome e representação visual. Ganhava o grupo que concluísse primeiro. A terceira atividade, "Modelando sistemas", trabalhou a criatividade e o conhecimento biológico. A turma foi dividida em quatro grupos, sendo que cada um ficou responsável por representar um sistema específico do corpo humano. Usando materiais diversos como massinha, tintas, barbante e papel, cada equipe reproduziu seu sistema sobre o contorno de um corpo humano impresso. A programação recreativa proposta evidencia o lazer como ferramenta potente para mediação pedagógica e demonstra como atividades lúdicas podem ser aplicadas de forma significativa no ambiente escolar, facilitando o aprendizado e promovendo a interação entre os estudantes. Além de reforçar o conteúdo

curricular de Biologia, o projeto proporcionou um espaço de experimentação, troca e desenvolvimento de habilidades sociais e cognitivas, refletindo diretamente os princípios do curso técnico em Lazer.

Palavras-chave: Lazer; Corpo humano; Aprendizado; Dinâmica.

REFERÊNCIAS:

MARCELLINO, Nelson C. Lazer e Educação. 17a.ed. Campinas: Papirus, 2014.

ATIVIDADES RECREATIVAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL PARA ADOLESCENTES

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Hayanne Dias dos Santos¹
Ana Luiza de Moraes Santos¹
Eliza de Oliveira Lima¹
Luciana Pereira de Moura Carneiro²
Raquel Marrafon Nicolosi²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

Os (As) alunos(as) do Curso Técnico em Lazer Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP/Campus Avaré) elaboraram atividades recreativas abordando temas transversais. Nossa proposta foi trabalhar a Educação Ambiental com o público adolescente. Para isso, organizamos dinâmicas que ressaltam a importância de preservar o meio ambiente e ensinam como fazer o descarte correto dos lixo sem prejudicar a natureza. Essas dinâmicas ainda não foram aplicadas com o 3º ano do Técnico em Lazer. A primeira atividade, adaptada de MARCELLINO (2019), chamada “Atravessando o Rio”, estabelece a divisão dos participantes em três grupos. Está classificada como uma atividade de exercício, como um jogo sensorial tátil. Cada grupo deverá atravessar um determinado espaço com vários obstáculos, que seriam itens comumente encontrados em rios como, por exemplo, garrafas ou sacolas plásticas. O grupo que concluir o desafio em menor tempo, ganha. Ao final da atividade, a líder, juntamente com as monitoras, alertará sobre a importância do descarte correto do lixo e como a ausência desta atitude pode prejudicar o meio ambiente e a vida das pessoas. Os rios podem conter uma série de contaminantes, tais como coliformes fecais, resíduos de animais domésticos, pesticidas e fertilizantes, óleos, metais pesados, estes contaminantes podem oferecer muitos riscos à saúde humana e animal, causando diversos problemas. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS) (2022), globalmente, pelo menos 2 bilhões de pessoas usam uma fonte de água potável contaminada com fezes, ademais, estima-se que cerca de 829.000 pessoas morrem a cada ano de diarreia, como resultado de água não potável e falta saneamento. Isto mostra que, é importante alertar as pessoas sobre esses dados, para que possam mudar de atitude e ajudar na preservação do meio ambiente. A aplicação de atividades lúdicas voltadas para a educação ambiental, pode ser um meio muito eficaz de conscientizar os jovens sobre o descarte correto do lixo e como cuidar da natureza de forma responsável.

Palavras-chave: Educação; Ambiente; Preservação; Adolescentes; Recreação.

REFERÊNCIAS:

MARCELLINO, Nelson Carvalho (org.). Repertório de atividades de recreação e lazer: para hotéis, acampamentos, prefeituras, clubes e outros. 1. ed. Campinas: Papyrus, 2019. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 15 maio. 2025.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Drinking-water. 13 set. 2023. Disponível em:
<https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/drinking-water>. Acesso em: 18 maio. 2025.

BRINQUEDOTECA: VIVENCIANDO O LÚDICO NO IFRN

GT 3. LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Kadydja Karla Nascimento Chagas¹

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

Este projeto trata sobre a brinquedoteca, tendo como objetivo resgatar o lúdico através de jogos, brinquedos e brincadeiras, possibilitando uma relação harmônica entre o brincar e o aprender para o desenvolvimento da autonomia das crianças visitantes da brinquedoteca no IFRN Campus Natal Centro Histórico. A brinquedoteca foi um marco histórico na importância do brincar para crianças, pois há a liberdade de expressar-se livremente, e principalmente, fazendo algo que a torna e a leva para o mundo infantil. Este projeto apresenta o lúdico associando às práticas de ensino das crianças na brinquedoteca, podendo explorar sua imaginação, desejo, possibilitando o descobrimento de si mesmo e de suas capacidades. A brinquedoteca é utilizada pelos docentes e alunos dos cursos técnico, superior e pós-graduação de esporte e lazer do Campus Natal Centro Histórico para aprofundarem e aperfeiçoarem a prática profissional na elaboração e planejamento de atividades para crianças visitantes através das brincadeiras, brinquedos e jogos, possibilitando o desenvolvimento biopsicossocial da criança por meio do lúdico. Este brincar acontece de forma livre mais com um objetivo proposto pelos brinquedistas para cada brincadeira, brinquedo e jogo, com intuito de estimular ou desenvolver determinadas habilidades. A Brinquedoteca aponta cenários educativos que participam de seu mundo vivido por meio da cultura popular. Tais cenários promovem uma educação que valorize a escuta, a visão, o riso, a memória. É nesse processo de formação educacional, enquanto ato de significação (Bruner, 1997), que se compreende a importância do lúdico para o ser humano, o único ser vivo que tem capacidade simbólica. O lúdico é também uma forma de envolvimento, de experiência significativa de um fluxo (Ckszentmihayi *apud* Kishimoto, 2009). Huizinga (1993) chama a atenção para o fato de que a cultura, no sentido mais abrangente, desenvolve-se dentro de um contexto lúdico. Desse modo observamos que em nossa sociedade existe uma pluralidade de culturas, somos formados por diferentes etnias, que formaram grupos culturais distintos, gerando assim uma grande diversidade. Há um desafio em reconhecer a diversidade cultural, e respeitar essas diferenças, assim, é imprescindível que desde a infância as crianças possam observar essa pluralidade reconhecendo as diferenças e aprendendo a lidar com elas. Como metodologia de execução das atividades, apresentamos a seguinte distribuição: 1. Funcionamento para visitação: segunda, quarta, quinta e sexta das 9h às 12h e das 14h às 17h, dias quais serão desenvolvidas atividades lúdico-recreativas para os visitantes, contemplados através de jogos, brinquedos e brincadeiras; 2. O projeto é desenvolvido por uma docente do curso de esporte e lazer, 3 bolsistas e 36 voluntários. Como resultados observa-se que: 1. Os visitantes se envolvem, brincam e participam ativamente das vivências lúdicas através de jogos, brinquedos e brincadeiras associando ao desenvolvimento escolar promovendo a autonomia e cidadania das crianças; 2. A Brinquedoteca aponta cenários educativos que participam de seu mundo vivido por meio da cultura popular; 3. Integração, momentos de reflexão e troca de experiências; 4. Realização da prática profissional, promovendo a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

Palavras-Chave: Brinquedoteca; Lúdico; IFRN; Brincar; Educação.

REFERÊNCIAS:

BRUNER, J.S. **The narrative construction of reality.***Critical Inquiry*, v.17, p.1-21, 1991

HUIZINGA, J. **Homo ludens:** o jogo como elemento da cultura. 4.ed. São Paulo: Perspectiva, 1993.

KISHIMOTO, T. M. **Brinquedo e Brincadeira:** usos e significações dentro de contextos culturais. In: SANTOS, Santa Marli Pires dos. **Brinquedoteca: o lúdico em diferentes contextos.** 7ª Edição. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002

CIRCUITO CIRCENSE COM MOVIMENTOS FÍSICOS PARA CRIANÇAS DE 3 A 5 ANOS

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Ana Luiza Faria Coelho¹
Antônia Sueli de Mattos Braga Pizza¹
Larissa Alves Lopes de Oliveira¹
Maria Júlia Alves Carvalho¹
Sophia Cecília Reis Oliveira¹
Luciana Pereira de Moura Carneiro²
Raquel Marrafom Nicolosi²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

Nós, alunas do Curso Técnico em Lazer integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de São Paulo (IFSP/campus Avaré) propomos uma atividade de circuito para crianças de 2 a 5 anos como alusão ao Dia do Circo. Hoje em dia, muitas crianças se exercitam pouco por passarem muito tempo em telas, o que pode causar problemas no desenvolvimento. Atividades de circuito com exercícios variados podem ser uma solução divertida para incentivar o movimento e estimular diferentes habilidades das crianças. Retiramos a ideia do livro “Repertório de Atividade de Recreação e Lazer”, de Nelson Carvalho Marcellino (2012), que oferece diversas atividades voltadas para diferentes faixas-etárias e contextos socioculturais. Adaptamos a atividade de acordo com a faixa-etária, temática e ambiente. As crianças tinham como objetivo se equilibrar e passar por bambolês com o auxílio dos monitores, com o intuito de estimular a coordenação e imaginação, reforçando os aprendizados de forma lúdica. Aprimoramos nossas experiências e repertório de atividades e incentivamos a melhora da coordenação motora grossa, atenção, foco e interação social com os monitores das crianças. Portanto, consideramos que a temática de circo atingiu seu principal objetivo que foi divertir as crianças e desenvolver sua criatividade por meio de atividades de movimento e exploração da imaginação, respeitando as particularidades dessa faixa-etária.

Palavras-chave: Circo; Atividade recreativa; Desenvolvimento; Aprendizado.

REFERÊNCIAS:

MARCELLINO, Nilson Carvalho (Org.). *Repertório de atividades de recreação e lazer: para hotéis, acampamentos, prefeitura, clubes e outros*. 6. ed. Campinas, SP: Papirus, 2012. (Coleção Fazer/Lazer).

CIRCUITO COLABORATIVO

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Beatriz Maia dos Santos¹
Ana Lidia de Sousa Bassanelli¹
Giovanna Mikelle Almeida Rosa¹
Manuela Tavares¹
Ana Luiza de Moraes Santos¹
Raquel Ribeiro de Souza Silva²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

O conceito de lazer, tradicionalmente associado a momentos de descanso ou passatempo, na verdade abrange um campo mais amplo e complexo de significados. No contexto educacional e social, o lazer pode ser entendido como um tempo destinado a atividades recreativas que proporcionam conforto, bem-estar e, sobretudo, o desenvolvimento de habilidades interpessoais. Ele se configura como um espaço lúdico que possibilita a resolução de conflitos por meio da cooperação, da criatividade e da empatia, desviando o foco de erros e acusações para uma abordagem mais colaborativa e humanizada. Nesse sentido, a turma do 3º ano técnico em Lazer participou de uma atividade prática que ilustra essa proposta pedagógica. A dinâmica foi estruturada como um circuito dividido em três etapas, tendo como objetivo principal o aprimoramento da comunicação, da escuta ativa, do trabalho em equipe e da construção de confiança entre os participantes. A turma foi separada em três grupos, e em cada um deles um integrante foi vendado, tornando-se completamente dependente das instruções verbais dos demais colegas para cumprir as tarefas propostas. Na primeira etapa do circuito, o participante vendado deveria localizar e recolher três bexigas de cores específicas, misturadas a várias outras. O sucesso nesta fase dependia exclusivamente da precisão e clareza das orientações oferecidas pelos colegas de grupo, exigindo foco e comunicação eficaz. A segunda etapa apresentou um desafio físico e de coordenação, composto por dois movimentos distintos em relação a um obstáculo com barbante: o participante deveria, primeiramente, passar por cima do fio estendido, e logo depois, por baixo dele. Toda a movimentação foi guiada por instruções orais, exigindo confiança mútua e sincronia entre os membros do grupo. Já a terceira etapa envolveu a realização de um percurso em zigue-zague entre cones dispostos no chão. Essa fase exigiu comandos verbais simples e objetivos, como “vá para a esquerda” ou “siga à direita”, para garantir que o participante vendado completasse o trajeto com sucesso. Durante toda a atividade, o indivíduo vendado permaneceu privado da visão, tornando-se dependente da orientação e do apoio dos colegas. Isso incentivou a prática da escuta ativa, a clareza na comunicação e a valorização do trabalho colaborativo. A dinâmica também fortaleceu a confiança entre os integrantes do grupo, uma vez que o êxito do exercício dependia do comprometimento coletivo. Em síntese, essa experiência demonstrou como atividades lúdicas e bem estruturadas podem promover o desenvolvimento de competências socioemocionais fundamentais, como empatia, cooperação, liderança e escuta. Além disso, mostrou que o lazer, quando utilizado de forma pedagógica, contribui significativamente para a criação de ambientes mais colaborativos e acolhedores, tanto no espaço escolar quanto em outros contextos sociais.

A proposta vai além do entretenimento, revelando o lazer como uma ferramenta educativa poderosa na formação de indivíduos mais conscientes, comunicativos e solidários.

Palavras-chave: Lazer; Comunicação; Confiança; Empatia; Cooperação.

DANÇA: O CIRCO

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Emily Fernandes Leal¹
Sophia Figueiredo Gonçalves¹
Nicole Caroline Godoy Silva¹
Luan Banin Honório¹
Luciana Pereira de Moura Carneiro²
Raquel Marrafon Nicolosi²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

Os alunos do segundo ano do Curso Técnico em Lazer integrado ao Ensino médio do Instituto Federal de São Paulo (IFSP – Campus Avaré) realizaram uma atividade lúdica na creche Nadime Chibani. O objetivo era a comemoração do Dia do Circo. A turma foi dividida em cinco grupos e apresentaram diversas brincadeiras para as crianças. Nosso grupo, foi responsável pela abertura das atividades, com uma dança de início, apresentando os elementos do circo. A música escolhida foi “O Circo” de Bento e Totó. Assim como é descrito por MELO e ALVES JÚNIOR (2003, p. 52) no livro “Formação em Lazer: desafios nos campos de atuação”, “o agente social, neste estudo, atua em um ambiente visto a priori, com possibilidade de maior liberdade, em que sua procura é ou deveria ser motivada pela busca do prazer. Partindo dessa consideração, o profissional pode ter maior flexibilidade para preparar uma intervenção, que levem em conta os diversos interesses culturais. Tendo em vista a citação, é intrinsecamente relacionada a atividades lúdicas em dias culturais, tal como o circo, juntamente com uma exibição de dança. Portanto, considera-se que a programação foi uma ótima demonstração do aprendizado dos alunos na disciplina de Prática de Lazer e Recreação (PLR1), com uma proposta lúdica e cultural no Dia do Circo (27 de março).

Palavras-chave: Circo; Dança; Cultural; Atividade; Lúdica.

REFERÊNCIAS:

MELO, V. A.; ALVES JÚNIOR, J. A. *Formação em lazer: desafios nos campos de atuação*. Campinas: Autores Associados, 2003.

DINÂMICA DO SEGREDO

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Ana Vitória Rosa Pereira da Silva¹

Calvin da Serra Ogata de Paula¹

Débora Novaes Reis¹

Hayanne Dias dos Santos¹

Juliany Pazzetti de Souza¹

Raquel Ribeiro de Souza Silva²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

O lazer e o direito a recreação são garantidos na Constituição Federal de 1988, e é um direito humano segundo o artigo 24 da Declaração Universal de Direitos Humanos, logo deve ser frequente e constantemente praticado e exercitado na sociedade, não apenas para a diversão e o entretenimento, mas também deve ser adotado para fins educacionais e de autoconhecimento com abordagem lúdica. Baseado nesses princípios, apresentamos a dinâmica do segredo aplicada em sala de aula na disciplina de relacionamento interpessoal. O objetivo da atividade proposta foi estimular a empatia e a confiança entre os participantes, independente do contexto e das vivências pessoais de cada um. Para isso foi organizado um ambiente em que os participantes se sentissem confortáveis e pudessem com liberdade de expressão compartilhar e auxiliar nas questões pessoais de outros participantes apresentadas de forma anônima. A turma foi reunida em círculo, e cada um escreveu um problema pessoal (prático, emocional, físico, etc.) ou um segredo com o qual não se sentiam confortáveis, fazendo o máximo possível para disfarçar sua letra. Os problemas foram colocados em uma caixa e embaralhados, e o coordenador da brincadeira leu cada problema e apresentou para a roda de conversa, que discutiu possíveis soluções para cada problema ou segredo apresentado. O coordenador tinha a liberdade de pular problemas parecidos e/ou pegar outro caso para gerenciar o tempo. Quando a dinâmica foi finalizada os participantes relataram que gostaram muito e se emocionaram, além disso, foi possível perceber a prática da empatia entre todos os integrantes, que começaram a compreender as situações de outras pessoas e discutir sobre seus problemas. Todos saíram reflexivos e a atividade foi um sucesso.

Palavras-chave: Recreação; Lazer; Empatia; Interação; Discussão.

REFERÊNCIAS:

RAEBURN, Alicia. *Asana*, São Francisco, 18 de fevereiro de 2025. Seção: Jogos de Resolução de Problemas. Disponível em:

<https://asana.com/pt/resources/team-building-games>. Acesso em: 23 de abril de 2025.

DINÂMICA RECREATIVA PARA EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

H

Calvin da Serra Ogata de Paula¹
Hayanne Dias dos Santos¹
Débora Novaes Reis¹
Luciana Pereira de Moura Carneiro²
Raquel Marrafon Nicolosi²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

Há cerca de quase 80 anos atrás, foi promulgada pela Organização das Nações Unidas (ONU) a Declaração Universal de Direitos Humanos (DUDH), que relata todos os direitos e deveres que são inatos de cada membro da raça humana. Apesar disso, é notável a ignorância de tal documento e normas entre o público mais jovem (crianças e adolescentes), com a maioria dos mesmos não sabendo citar um artigo sequer, e contendo nenhuma noção de seus direitos como ser humano. Devido a isso, e à função educadora que o lazer deve ter na sociedade, planejamos e aplicamos uma dinâmica que busca conciliar o lúdico com o ensino em algo importante e essencial, além de exercitar o raciocínio e pensamento crítico dos participantes. A dinâmica é melhor realizada em um lugar fechado. A recreação foi composta de 3 atividades, sendo a primeira da modalidade quebra-gelo, onde os participantes devem escrever em pequenos pedaços de papel algo para ser desenhado por outra pessoa (no dia da aplicação o “tema” era memórias e momentos marcantes do Ensino Médio). Tais papéis foram distribuídos aleatoriamente, e cada participante desenhou aquilo que lhe foi atribuído. Após isso, foram revelados os desenhistas e as pessoas que sugeriram os desenhos, para estimular a comunicação entre os participantes. A segunda atividade foi um quiz realizado na plataforma digital “Kahoot” sobre o tema de Direitos Humanos, e teve como objetivo introduzir e explicar alguns conceitos básicos, como a história dos Direitos Humanos e conhecimento de alguns artigos da DUDH. O monitor explicou as respostas de cada uma das perguntas após os participantes responderem às mesmas. A terceira, e última atividade, foi realizada em grupos de cinco pessoas, onde cada grupo devia analisar casos de infrações de direitos humanos, podendo consultar a DUDH. O monitor relatou os casos selecionados para os participantes, e disponibilizou cerca de dois minutos para que os integrantes de cada grupo conversassem entre si. Após o período de tempo, o monitor sorteou um grupo para relatar as infrações, e para cada infração o grupo ganhou um ponto. A última atividade estimula o raciocínio crítico e analítico dos participantes, e propõe um aprendizado ativo e prático. A dinâmica foi aplicada com jovens de 16-18 anos, e foi um grande sucesso, com todos os participantes interagindo entre si em todas as atividades, além de terem obtido conhecimento sobre a DUDH e Direitos Humanos.

Palavras-chave: Educação; Direitos humanos; Jovens; ONU.

REFERÊNCIAS:

ONU, Assembleia Geral Da. Declaração Universal dos Direitos Humanos. **UNICEF**, 1948. Disponível em: <https://www.unicef.org/brazil/declaracao-universal-dos-direitos-humanos>. Acesso em: 15 maio 2025.

EISBEIN - O SABOR ALEMÃO DE POMERODE

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Guilherme Magalhães Farias Brasil¹
Marilza Fernandes Rocha de Almeida¹
Pércia Helena Sabbag²

¹Discente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

Composto pelo corte de joelho de porco, o Eisbein pode ser considerado um dos pratos típicos mais emblemáticos da cidade de Pomerode, localizada no Vale do Rio do Testo, em Santa Catarina. Conhecida como a cidade mais alemã do Brasil, Pomerode preserva, em sua arquitetura e gastronomia, as fortes influências da imigração germânica. Segundo o portal da Prefeitura Municipal de Pomerode (POMERODE, 2025), o município abriga mais de 35 mil habitantes e recebe anualmente cerca de um milhão de turistas atraídos, entre outros motivos, pela sua culinária típica e pelo famoso chope artesanal. O presente estudo tem como objetivo compreender o fluxo turístico do município, influenciado diretamente pela procura do Eisbein como produto turístico gastronômico. A iguaria, com origem na Idade Média por volta do século XIV, surgiu como uma forma de conservação de alimentos em períodos mais frios. De acordo com a Associação Catarinense de Criadores de Suínos (ACCS, 2018), o nome Eisbein — traduzido do alemão como “perna de gelo” — remete ao uso do osso do joelho do porco para facilitar a locomoção de caçadores sobre a neve. Em Pomerode, esse prato se tornou símbolo da cultura local, sendo preparado de diferentes formas, como assado, cozido ou grelhado, tradicionalmente acompanhado de chucrute, batatas, salsichas e molhos. A cidade se destaca por seu calendário anual repleto de eventos culturais e gastronômicos que reforçam a identidade germânica. Entre os mais relevantes estão: a Festa Pomerana (janeiro), Osterfest (período da Páscoa), Festival Gastronômico de Pomerode (julho), Festival Literário Internacional (agosto), Meia Maratona (outubro) e Weihnachtsfest — festa de Natal com forte apelo turístico e familiar. Segundo matéria do Jornal dos Bairros (2024), a Rota do Enxaimel, em Pomerode, foi reconhecida pela Organização das Nações Unidas como uma das 44 melhores vilas rurais turísticas do mundo, sendo a única representante brasileira. A forte ligação entre gastronomia e turismo evidencia como o Eisbein exerce papel estratégico na promoção da cultura local. Sua história, aliada ao preparo artesanal e ao ambiente imersivo proporcionado pelos eventos, transforma a experiência do visitante e contribui significativamente para o desenvolvimento econômico e turístico da região. Assim, Pomerode consolida-se como um destino de referência no turismo gastronômico brasileiro, oferecendo aos visitantes uma verdadeira imersão na culinária germânica, onde o Eisbein é protagonista entre os sabores da tradição.

Palavras-chave: Eisbein; Pomerode; Turismo Gastronômico; Culinária Germânica; Santa Catarina.

REFERÊNCIAS:

ASSOCIAÇÃO CATARINENSE DE CRIADORES DE SUÍNOS – ACCS. História do Eisbein: uma tradição de séculos. 01 jul. 2018. Disponível em: <https://accs.org.br>. Acesso em: 10 maio 2025.

JORNAL DOS BAIRROS. Rota do Enxaimel em Pomerode é reconhecida pela ONU como uma das 44 melhores vilas turísticas do mundo. 01 nov. 2024. Disponível em: <https://jornaldosbairros.tv>. Acesso em: 10 maio 2025.

POMERODE. Prefeitura Municipal. Informações institucionais sobre turismo e cultura. Disponível em: <https://www.pomerode.sc.gov.br>. Acesso em: 10 maio 2025.

ENTRE O SEGREDO E A FAMA: A TRAJETÓRIA CENTENÁRIA DO PASTEL DE BELÉM

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Taís de Jesus Reis¹
Isabella Balsanelli Impala¹
Pércia Helena Sabbag²

¹Discente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

O turismo gastronômico tem emergido como um segmento de crescente relevância no cenário turístico global, impulsionando a economia local e enriquecendo a experiência dos viajantes (Smith & Xiao, 2008). Nesse contexto, produtos alimentícios regionais com forte apelo cultural e histórico podem se transformar em poderosos atrativos turísticos, capazes de influenciar roteiros de viagem e motivar o deslocamento de visitantes (Hall & Sharples, 2003). Lisboa, capital de Portugal, possui um rico patrimônio gastronômico, sendo o Pastel de Belém um de seus expoentes mais emblemáticos. Produzido exclusivamente pela Antiga Confeitaria de Belém desde 1837, essa iguaria transcendeu sua função de simples sobremesa, consolidando-se como um símbolo da cidade e um importante elemento do seu turismo gastronômico. O presente estudo verifica o impacto do Pastel de Belém no turismo de Lisboa, analisando como suas características intrínsecas e seu contexto geográfico contribuem para sua projeção como atração turística. A longevidade e a exclusividade da produção do Pastel de Belém pela Antiga Confeitaria de Belém conferem ao produto um status de autenticidade e tradição. A manutenção da receita original secreta, a seleção rigorosa de ingredientes e o método artesanal de produção são pilares que sustentam a reputação e a qualidade do doce ao longo dos séculos. Conforme Rebêlo (2015), a busca pela experiência autêntica é um dos principais motivadores dos turistas que se deslocam para Lisboa, e o Pastel de Belém se encaixa perfeitamente nessa demanda. A autora destaca em sua dissertação a percepção dos turistas estrangeiros em relação ao Pastel de Belém como um produto genuinamente português, associado à história e à cultura local. Ademais, a localização privilegiada da Antiga Confeitaria de Belém, nas proximidades de importantes monumentos históricos como o Mosteiro dos Jerónimos e o Palácio de Belém, potencializa o fluxo de turistas para o local. Essa proximidade transforma a degustação do pastel em uma etapa quase obrigatória para quem visita a região, integrando a experiência gastronômica ao roteiro turístico. A combinação de tradição, autenticidade e localização estratégica elevou o Pastel de Belém à categoria de ícone do turismo gastronômico em Lisboa. O Pastel de Belém demonstra como um produto gastronômico local pode adquirir um valor simbólico, representando a identidade cultural de um destino e influenciando a decisão de viagem dos turistas. A sua fama se disseminou globalmente, impulsionada pelo boca a boca, pela mídia e pelas plataformas digitais, consolidando-o como um item indispensável na lista de experiências de quem visita Lisboa. O caso do Pastel de Belém ilustra de forma contundente o impacto do turismo gastronômico em Lisboa. Mais do que uma simples sobremesa, o Pastel de Belém se estabeleceu como um poderoso ímã turístico, capaz de atrair visitantes de diferentes partes do mundo em busca de uma experiência autêntica e saborosa. A trajetória do Pastel de Belém reforça a importância do patrimônio culinário como um componente fundamental da

oferta turística de um destino. Produtos gastronômicos com forte identidade cultural e histórica possuem o potencial de enriquecer a experiência dos visitantes, impulsionar a economia local e fortalecer a imagem do destino no cenário turístico global.

Palavras-chave: Turismo Gastronômico; Identidade Cultural; Lisboa; Pastel de Belém

REFERÊNCIAS

Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences: The case of cultural food in tourism. In R. Butler & T. Hinch (Eds.), *Tourism and indigenous peoples* (pp. 179-196). Thomson Learning.

Rebêlo, M. I. da S. G. (2015). Análise exploratória dos turistas estrangeiros: o caso dos pastéis de Belém (Dissertação de Mestrado em Economia Internacional e Estudos Europeus). Instituto Superior de Economia e Gestão, Universidade de Lisboa. Recuperado de <https://repositorio.ulisboa.pt/handle/10400.5/11548>

Smith, M., & Xiao, H. (2008). Culinary tourism supply chains: A conceptual framework and case studies from Scotland. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 23(2-3), 163-181.

EXPLORANDO A ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Maria Clara Monari Duarte Dias¹
Mariana Luiza Alves Ramos¹
Luciana Pereira de Moura Carneiro²
Raquel Marrafon Nicolesi²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

A visita técnica que fizemos ao Museu Memorial Djanira, na cidade de Avaré, teve como objetivo principal compreender a importância da preservação da memória local e sua contribuição para a formação da identidade e da cultura da comunidade. Em pequenas cidades, como Avaré, museus locais ainda não são devidamente valorizados pela população e nem pelas instituições de ensino. São vistos como espaços que dão despesas e não dão lucro. Entretanto, podem desempenhar papel ativo no processo educativo e de lazer reflexivo, o que é de grande utilidade para o desenvolvimento ético e de caráter das pessoas e, principalmente, dos jovens. A visita teve como objetivos analisar o modo que o museu se comunica com o público; identificar a criação de espaços de diálogo, a promoção da participação do público e a construção de pontes entre a cultura e as pessoas e refletir sobre a integração entre patrimônio histórico e educação informal. Tzvetan Todorov (2009) discute a memória coletiva e Paulo Freire (1996) propõe uma educação libertadora e dialógica, além de textos sobre museologia contemporânea. A metodologia adotada foi avaliativa e exploratória, utilizando observação participante, registros fotográficos, registros em vídeos e anotações em diário de campo. Foram realizadas entrevistas informais com os responsáveis pelo museu, buscando compreender suas percepções sobre o local. Embora o acervo seja simples, sem diversificações, há um esforço por parte dos colaboradores para promover ações educativas, que são voltadas para escolas particulares e públicas do município. Portanto, destaca-se que o museu, mesmo enfrentando desafios de falta de interesse de visitação, constitui um importante espaço cultural e que valoriza a história municipal. A visita técnica possibilitou não apenas a ampliação do repertório acadêmico dos participantes, mas também reforçou a necessidade de políticas públicas que incentivem o fortalecimento desses museus. Experiências como essa devem ser integradas de forma sistemática às práticas pedagógicas, como meio de unir o lazer e um aprendizado crítico e ético.

Palavras-chave: Museu; Cultura; Aprendizado

REFERÊNCIAS:

FREIRE, Paulo. *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. 25. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

TODOROV, Tzvetan. *A memória, o mal, a justiça*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

ENOLOGIA E TURISMO GASTRONÔMICO NA REGIÃO METROPOLITANA DE SOROCABA: VINÍCOLA GÓES E SEU IMPACTO NO ENOTURISMO.

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Luiz Gustavo Machado Evangelista¹

Luciana Garcia Sanchez¹

Pércia Helena Sabbag²

¹Discente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

O enoturismo no estado de São Paulo contém as “Rotas do Vinho de São Paulo”, que reúne 66 vinícolas que oferecem experiências além da produção de vinho, como visitas, degustações e harmonizações gastronômicas (Brasil, CNN, 2025). O presente estudo visa entender a motivação e o fluxo de pessoas participantes do enoturismo na vinícola Góes. Para compreensão da movimentação no setor de turismo gastronômico no interior do estado de São Paulo. Segundo Góes (2025), em 1910 a família Góes iniciou suas atividades de plantio por subsistência, porém em 1938 que iniciou a produção de vinhos, escoando a produção através das ferrovias, porém foi através de participação em festas do vinho que o produto começou a ganhar espaço e notoriedade, com primeira premiação em 1963 e seguindo premiado até a última edição de 1973. Em 1980 houve expansão através de uma sociedade com a Família Venturini, na qual uma unidade no sul do país foi criada. Em 2003, Góes (2025) aponta que: iniciou-se na vinícola o enoturismo, propiciando a entrada para o Roteiro do Vinho de São Roque, recebendo visitantes e proporcionando o contato mais próximo entre a fábrica e o consumidor. Em 2007 a linha de vinhos boutique Casa Venturini, destacando as variedades Chardonnay e Tannat, desde então são premiados e reconhecidos no Brasil e no exterior. Ainda em 2007, é lançada a linha Góes Tempos, simbolizando um novo momento da vitivinicultura local, a Tempos compõe variedades 100% cultivadas em São Roque/SP, evidenciando Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Lorena, esta última é uma variedade híbrida desenvolvida pela Embrapa (Góes, 2025). No ano de 2023, celebram 85 anos como vinícola que é 100% brasileira e familiar, mantendo o legado do patriarca Benedito de Góes, conhecido como 'Nhó Dito', as terras da família evoluíram no cultivo de uvas, focando em novas técnicas de vinificação, nas quais hoje, a Vinícola Góes é um importante player no mercado, com mais de 50 rótulos, incluindo 15 vinhos finos de colheita de inverno. Reconhecida pela qualidade, a vinícola conquistou prêmios em concursos nacionais e internacionais. A empresa reflete com gratidão sobre sua trajetória de 85 anos, honrando raízes e mantendo-se fiel aos seus valores (Góes, 2025). Através de pesquisas por meios digitais. Entende-se que, a vinícola Góes atrai muitos visitantes para o enoturismo e consequentemente movimenta todo o setor turístico da cidade de São Roque, além de representar o país em feiras internacionais agregando valor ao seu produto.

Palavras-chave: Turismo Gastronômico; Enoturismo; Visitantes.

REFERÊNCIAS:

CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO ROQUE. São Roque SP. Disponível em: <http://siave.camarasaoroque.sp.gov.br/Sino.Siave/arquivo?Id=256166>. Acesso em: 4 maio 2025.

CNN BRASIL. Rotas de vinho abrangem 66 vinícolas com experiências em São Paulo. CNN Brasil, 02 set. 2024. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/viagem/rotas-de-vinho-abrangem-66-vinícolas-com-experiencias-em-sao-paulo/>. Acesso em: 04 maio 2025.

VINÍCOLA GÓES. História. Disponível em: <https://www.vinicolagoes.com.br/historia>. Acesso em: 04 maio 2025.

JOGO DOS NOMES

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Elton Ribeiro Franco Junior¹

Rafaela Carvalho Ribeiro¹

Marcelo Augusto Luz de Andrade¹

Enos Carvalho¹

Thales Giovanni Barcaro Bonette¹

Raquel Ribeiro de Souza Silva²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

A dinâmica “jogo dos nomes”, frequentemente utilizada em locais de trabalho, treinamentos e atividades de integração, foi selecionada pelos alunos da turma do terceiro ano do Curso Técnico em Lazer integrado ao Ensino Médio do IFSP Campus Avaré, para ser realizada na disciplina Relacionamento Interpessoal. Segundo Teschner (2024), a prática de atividades lúdicas no ambiente de trabalho é importante para o bem-estar dos colaboradores, podendo contribuir significativamente na redução do estresse e no fortalecimento do relacionamento interpessoal entre os membros da equipe. Além disso, a execução dessas atividades nos espaços laborais consegue promover a colaboração e a amizade, tornando os ambientes equilibrados e produtivos. Considerando essas inferências, o planejamento e a execução da dinâmica foram idealizados com o objetivo de demonstrar que a promoção do reconhecimento dos participantes pode transformar o espaço compartilhado em um ambiente mais acolhedor. A orientação inicial foi para que cada participante escrevesse seu nome em um papel e o depositasse em um recipiente. Na sequência, esses papéis foram distribuídos aleatoriamente entre os participantes e cada um deles tinha a tarefa de descrever as características físicas e intelectuais da pessoa que foi sorteada para que os demais integrantes do grupo tentassem adivinhar quem tinha sido a pessoa descrita. A atividade foi desenvolvida na sala de aula, e ao término os participantes tiveram um momento para expressarem a percepção sobre a vivência. As respostas destacaram a importância de estabelecer momentos de escuta e comunicação, não apenas no ambiente de trabalho, mas em todos os outros ambientes que demandam interação.

Palavras-chave: Reconhecimento; Comunicação; Relacionamento Interpessoal.

REFERÊNCIAS

TESCHNER, S. *Felicidade se aprende: lições dos Especialistas em Ciência do Bem-estar no Trabalho (e na Vida)*. São Paulo: Estação das Letras e Cores, 2024.

LAZER E DIREITO À CIDADE: A FREQUÊNCIA DE ADOLESCENTES E JOVENS DA ZONA SUL DE PORTO ALEGRE AOS ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS DE INTERESSE TURÍSTICO

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Rafael Frois¹

Karen Nunes da Silva²

Laura Eluana Costa Lopes²

Adriana Toledo²

Carlos Renato Pinheiro²

Janete Adjala²

¹Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Restinga

²Discente do curso técnico em guia de turismo – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Restinga

RESUMO

Problematização. Este trabalho comunica parte dos resultados alcançados na pesquisa “Diagnóstico das práticas de lazer de jovens estudantes do curso técnico em lazer”. Nosso objetivo foi identificar a frequência com que os adolescentes e jovens do curso técnico em lazer do IFRS-Campus Restinga frequentam os espaços/equipamentos de lazer com fama entre os turistas que visitam Porto Alegre. Revisão bibliográfica. Estudos de Frois (2010; 2013) em Belo Horizonte, e de Melo (2009) no Rio de Janeiro identificaram que os espaços e equipamentos de lazer e cultura estão concentrados no centro destas cidades. A lógica se repete em diversas capitais do Brasil e da América latina, com destaque para as cidades que passaram por reformas urbanísticas e que expulsaram camadas populares da população destes locais. Em Porto Alegre não é diferente, os espaços/equipamentos além de estarem concentrados no centro da cidade representam os principais atrativos, equipamentos e serviços turísticos. Metodologia. Os dados foram coletados com adolescentes e jovens de 15 a 20 anos, estudantes do curso técnico em lazer integrado ao ensino médio no ano de 2024 e 2025. A seleção dos equipamentos com fama entre os turistas se deu a partir dos 10 (dez) lugares mais bem avaliados na plataforma TripAdvisor em 2024. Resultados. 91 sujeitos responderam a pesquisa. O perfil de gênero das entrevistadas é de 79,1% feminino e 17,6% masculino. Com relação à raça/cor 73,6% se autodeclararam brancos, 15,4% pretos e 11%, pardos. Os 10 (dez) equipamentos/espaços de lazer com fama entre os turistas são raramente frequentados pelos jovens e muitos locais desconhecidos. Conforme descrito a seguir: A) Museu de Ciências e Tecnologia da PUCRS (47 raramente/ 44 não conhece/nunca foram); B) Arena do Grêmio (47 nunca foram/não conhecem / 23 raramente / 18 nunca foram); C) Parque Moinhos de Vento (42 nunca foram/não conhecem / 28 raramente e 19 nunca foram); D) Orla do Guaíba (63 raramente, 20 todo mês e 3 nunca); E) Estádio Beira Rio (39 não conhecem, 31 raramente e 19 nunca); F) Casa de Cultura Mário Quintana (50 raramente, 37 não conhecem/ nunca foram e 3 todo mês; G) Mercado Público de Porto Alegre (70 raramente, 10 todo mês e 4 não conhecem/nunca foram ; H) Jardim Botânico 22 nunca foram, 36 raramente foram, 31 não conhecem/ nunca foram; I) Fundação Iberê Camargo 18 nunca, 49 raramente e 21 não conhecem. Os motivos de não frequentarem estes locais foram apontados pelos jovens. Dinheiro (50 respostas); distância (22 respostas); Deslocamento/transporte (18 respostas); e Tempo (32). Considerações finais. A distância dos equipamentos, associado a falta de dinheiro e por consequência o não acesso ao transporte revelou ser um dos principais motivos para a baixa frequência aos espaços/equipamentos de

lazer de interesse turísticos da cidade, pois a maioria desses atrativos estão localizados no centro da capital. É importante destacar que a prefeitura do município em 28 de dezembro 1995 implantou o passe livre com a lei complementar 362/1995, onde no último domingo do mês havia a gratuidade da passagem do transporte público, o que era um facilitador para o deslocamento para poderem desfrutar deste ambiente para o esporte e lazer, sendo que atualmente essa isenção está restrita apenas a 6 datas anuais. O acesso ao lazer e ao transporte público é um direito constitucional, os resultados da pesquisa apontam que ambos estão negados a população jovem da zona sul de Porto Alegre, por consequência o direito de acessar à cidade. A pesquisa identificou que este segmento da população raramente frequenta ou não conhece em sua grande maioria os principais lugares frequentados por turistas.

Palavras-chave: Lazer; juventude; turismo; porto alegre; tripadvisor

REFERÊNCIAS:

COUTO, A.C.P.; FROIS, R. As Cidades Modernas e a Centralização dos Equipamentos de Lazer e Cultura: O caso de Belo Horizonte – MG. In: Coletânea do XIV Seminário O lazer em Debate. Campinas: FEF/UNICAMP, 2013.

FROIS, R. F. Fala Juventude: a relação dos jovens de bairros populares com os eventos e equipamentos de esporte, lazer e cultura no espaço urbano da cidade de Belo Horizonte. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Minas Gerais. 2013.

LEFEBVRE, H. O direito à cidade. São Paulo: Moraes, 1991.

MELO, V. A. (org). Equipamentos culturais na América do Sul: Desigualdades. Rio de Janeiro: Apicuri, 2009.

MELO, V. A.; ALVES JUNIOR. Introdução ao Lazer. 2. ed. Revisada. Barueri: Manole, 2012.

PORTO ALEGRE. Lei complementar 362/1995. Cria o “Passe Livre” no sistema de transporte coletivo de Porto Alegre e dá outras providências. Disponível em: https://legislacao.portoalegre.rs.gov.br/media/sapl/public/normajuridica/sirel/Norma_362_19951228_1.html

TRIPADVISOR.—Porto—Alegre: melhores atrações. Disponível em < https://www.tripadvisor.com.br/Tourism-g303546Porto_Alegre_State_of_Rio_Grande_do_Sul_Vacations.html Acesso em 19 de maio de 2025.

MÁFIA

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Rebeca Calixtro¹

Sarah Bispo Rodrigues¹

Luciana Pereira de Moura Carneiro²

Raquel Marrafon Nicolosi²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

Um grupo de alunos do Curso Técnico em Lazer integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de São Paulo (IFSP/Campus Avaré) aplicou a brincadeira “Máfia” (também conhecida como “Cidade Dorme”) com adolescentes em uma festa. Esse jogo baseia-se em dois grupos de jogadores que são: Os Mafiosos (Os vilões). Os cidadãos (Os moradores da cidade). Cada um deles possui objetivos distintos. O jogo ocorre em rodas entre a “noite” e o “dia” com o intuito de fazer os demais deduzirem quem são os vilões. Durante a fase noturna, todos os jogadores fecham os olhos, simbolizando o sono da cidade e apenas os personagens com funções específicas são chamados pelos monitores para realizar ações secretas. Os Mafiosos escolhem uma vítima para eliminar; o detetive pode investigar a identidade de um jogador, e o anjo (O Médico) pode proteger um participante de ser eliminado. Essas ações são feitas em silêncio, de uma forma não verbal, para manter o sigilo e a imprevisibilidade do jogo. Na fase diurna, todos os jogadores reabrem os olhos e o monitor anuncia se alguém foi eliminado. A partir disso, os participantes iniciam uma rodada de debates e acusações, os mafiosos disfarçadamente realizam a votação contra os demais participantes do jogo, os cidadãos tem como objetivo de identificar e eliminar os supostos mafiosos. No livro Lazer e Recreação Repertório de atividades por Fases da Vida, o autor Nelson Carvalho Marcellino comprova a realização dessa brincadeira e as regras nele executadas. Durante a realização dessa atividade podemos observar que as regras e demais explicações foram executadas por todos os alunos que estavam participando. O fim da brincadeira acontece quando todos os cidadãos da cidade conseguem votar corretamente nos mafiosos. A atividade se torna algo interativo, comunicativo e social, onde os participantes conseguem conversar entre si para chegar na conclusão final.

Palavras-chave: Festa; Recreação; Máfia.

O QUEIJO CANASTRA COMO PRODUTO TURÍSTICO: INFLUÊNCIAS NO FLUXO DE VISITANTES EM SÃO ROQUE DE MINAS (MG)

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Marina Azevedo De Oliveira Santos¹

Pércia Helena Sabbag²

¹Discente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

Este trabalho tem como objetivo compreender de que forma um produto turístico gastronômico – especificamente o queijo Canastra – influencia o fluxo turístico em São Roque de Minas (MG). A problemática central reside em entender como a produção, valorização e consumo deste patrimônio alimentar podem impulsionar o desenvolvimento turístico local. O turismo gastronômico é uma vertente em ascensão que valoriza a autenticidade e o vínculo entre cultura e culinária. Segundo Coriolano (2003), a gastronomia é um dos principais elementos de identidade territorial, sendo capaz de atrair visitantes interessados em experiências singulares. Nesse contexto, o queijo Canastra se destaca como símbolo cultural e econômico da região da Serra da Canastra, especialmente do município de São Roque de Minas. Produzido com técnicas artesanais desde o século XVIII, o queijo Canastra recebeu em 2008 a Denominação de Origem (DO), conferindo-lhe autenticidade e reconhecimento formal (INPI, 2020). Tal certificação fortalece a relação entre o produto e o território, aspecto essencial para o turismo gastronômico, que, segundo Hall e Mitchell (2002), depende da unicidade dos sabores e das práticas locais. Em São Roque de Minas, a produção do queijo é uma das principais atividades econômicas e exerce crescente atração sobre os turistas. Dados da Secretaria de Turismo de Minas Gerais apontam que a Serra da Canastra recebe cerca de 200 mil visitantes anuais, com crescimento médio de até 8% ao ano. Destes, uma parcela significativa visita a cidade com o intuito de conhecer o processo de fabricação e participar de degustações do queijo (SECULT-MG, 2024). Entretanto, o aproveitamento desse potencial ainda encontra barreiras. A ausência de infraestrutura adequada, a escassez de roteiros gastronômicos estruturados e a carência de ações promocionais limitam a conversão do produto em motor de desenvolvimento turístico. Conforme Hjalager e Richards (2002), a consolidação do turismo gastronômico exige planejamento, articulação de atores locais e valorização das tradições alimentares como atrativos turísticos. O fortalecimento do queijo Canastra como produto turístico pode promover benefícios econômicos, socioculturais e de sustentabilidade. Ao integrar roteiros, festivais e experiências imersivas, o município pode diversificar sua economia, valorizar saberes tradicionais e proporcionar vivências enriquecedoras aos visitantes. Em síntese, o queijo Canastra transcende seu papel de alimento e se posiciona como elemento central para o turismo de experiência em São Roque de Minas. Sua valorização como produto turístico exige políticas públicas integradas, investimento em infraestrutura e envolvimento comunitário. Com isso, é possível transformar o fluxo turístico sazonal em uma dinâmica sustentável de desenvolvimento territorial.

Palavras-chave: Queijo Canastra, São Roque de Minas, Minas Gerais.

REFERÊNCIAS:

CORIOLOANO, L. N. M. T. Turismo e identidade cultural: uma abordagem geográfica. Fortaleza: Edições UFC, 2003.

HALL, C. M.; MITCHELL, R. Tourism and gastronomy. London: Routledge, 2002.

HJALAGER, A.-M.; RICHARDS, G. Tourism and gastronomy. London: Routledge, 2002.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Caderno de especificações técnicas: queijo Canastra. Rio de Janeiro, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Canastraqueijo.pdf>. Acesso em: 18 maio 2025.

SECULT-MG. Observatório do Turismo de Minas Gerais. 2024. Disponível em: <https://www.observatorioturismo.mg.gov.br/>. Acesso em: 18 maio 2025.

O TACACÁ COMO PRODUTO TURÍSTICO GASTRONÔMICO EM SANTARÉM (PA)

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Fernanda Rocha de Oliveira¹

Luiz dos Reis¹

Pércia Helena Sabbag²

¹Discente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

O turismo gastronômico tem ganhado destaque no cenário turístico global, impulsionado por visitantes que buscam experiências autênticas por meio da alimentação típica e cultura alimentar local. Essa modalidade não apenas estimula o consumo de produtos tradicionais, como também fortalece a identidade das comunidades anfitriãs, promovendo desenvolvimento econômico e sociocultural (BRASIL, 2020). Na Amazônia brasileira, o tacacá é um dos mais emblemáticos exemplos dessa conexão entre gastronomia e turismo. Este estudo de caso tem como objetivo analisar como o tacacá, atua como atrativo turístico no Povoado de São Brás, zona rural de Santarém, oeste do Pará, especialmente por meio do Festival do Tacacá. O evento chegou à sua 16ª edição em 2024, com público crescente e forte intercâmbio cultural. O tacacá é uma iguaria de origem indígena preparada com tucupi, jambu, goma de mandioca e camarão seco, servida tradicionalmente em cuias. Mais do que alimento, é um símbolo da cultura amazônica, vinculado a práticas rituais e saberes ancestrais (OLIVEIRA, 2018). Na comunidade de São Brás, formada majoritariamente por famílias ligadas à agricultura familiar e ao extrativismo, o festival consolidou-se como um dos principais eventos culturais da região. Ele reúne apresentações artísticas, manifestações religiosas e atividades gastronômicas, com impactos positivos na economia local e na atração de visitantes. Segundo a Prefeitura de Santarém (2024), a festa foi incluída no calendário oficial do município, e em sua edição mais recente previu-se a venda de até 1.400 cuias por dia. A valorização de alimentos típicos como o tacacá contribui para um turismo sustentável, gerando renda e fortalecendo o patrimônio imaterial amazônico. Para Souza (2021), a gastronomia aliada ao turismo cultural pode ampliar a visibilidade de grupos marginalizados. O sucesso da música “Voando pro Pará”, de Joelma, também elevou o interesse turístico pelo prato (G1 PARÁ, 2023). Conclui-se que o tacacá é um vetor de desenvolvimento regional e de valorização da identidade amazônica.

Palavras-chave: Tacacá; Turismo gastronômico; Amazônia; Desenvolvimento local.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério do Turismo. *Turismo gastronômico: sabores que movimentam o turismo no Brasil*. Brasília: MTur, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo>. Acesso em: 07 maio 2025.

G1 PARÁ. *Tacacá é a comida mais pesquisada do Brasil em 2023 após música de Joelma viralizar*. 2023. Disponível em: <https://g1.globo.com/pa/para/>. Acesso em: 07 maio 2025.

OLIVEIRA, Lúcia Helena. *Cultura alimentar na Amazônia: significados e tradições*. Belém: Editora UFPA, 2018.

SANTARÉM. Prefeitura Municipal. *Festival do Tacacá é inserido no calendário oficial de eventos de Santarém*. 2024. Disponível em: <https://santarem.pa.gov.br>. Acesso em: 07 maio 2025.

SOUZA, Mariana Ferreira de. *O papel da gastronomia na promoção do turismo cultural*. Revista Brasileira de Turismo e Sociedade, v. 10, n. 2, p. 45–62, 2021.

PAD THAI: A CRIAÇÃO QUE FORTALECEU A IDENTIDADE NACIONAL DA TAILÂNDIA

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Dayane Souza Silva¹

Pércia Helena Sabbag²

¹Discente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

O presente estudo busca observar como o Pad Thai, prato originário da Tailândia, influenciou o crescimento do fluxo turístico no país durante o período de recuperação pós Segunda Guerra Mundial. Sua criação, datada entre 1930 e 1940 sob o governo do primeiro-ministro Plaek Phibunsongkhram, integrou uma estratégia nacionalista que visava fortalecer a identidade cultural tailandesa e o patriotismo. A iniciativa governamental incentivou o consumo de macarrão de arroz, um produto essencial local, em detrimento do arroz puro. Para popularizar o prato, Phibun promoveu uma receita acessível com ingredientes locais como tofu, camarão, molho de peixe e broto de feijão (Sul, [s.d.]). Com sua crescente aceitação em todo o país, o Pad Thai transcendeu sua natureza culinária, tornando-se um símbolo nacional de união e modernidade. Este trabalho analisa como o Pad Thai se estabeleceu como um eficaz instrumento de gastrodiploacia, promovendo a cultura tailandesa internacionalmente e contribuindo diretamente para o aumento do turismo. Sob essa perspectiva, investiga-se o uso estratégico da gastronomia como ferramenta de soft power na construção da imagem da Tailândia no exterior. O país pioneiro na adoção formal da gastrodiploacia como política de Estado, promovendo seus sabores autênticos em embaixadas, eventos internacionais e campanhas como a "Global Thai" (The Economist, 2002). A questão central deste estudo reside em como o Pad Thai contribuiu para a valorização do patrimônio cultural tailandês e seu posicionamento no cenário global por meio do turismo. A contextualização histórica e cultural revela que, no período pós-Segunda Guerra Mundial, a Tailândia enfrentava desafios de reconstrução nacional. A disseminação do Pad Thai representou uma tentativa de unificar a população em torno de um símbolo culinário que refletisse a identidade tailandesa e, simultaneamente, se mostrasse atraente para visitantes estrangeiros. O sucesso dessa política se manifestou no expressivo crescimento do número de turistas nas décadas subsequentes e na consolidação da Tailândia como referência na gastronomia asiática. Dados do Banco Mundial (World Bank, 2017) demonstram um aumento exponencial nas chegadas internacionais, evidenciando o turismo como um dos principais pilares econômicos do país. Conclui-se que o Pad Thai superou sua função original de prato típico, transformando-se em uma poderosa ferramenta de promoção cultural e diplomática, impulsionando o fluxo turístico e fortalecendo a imagem da Tailândia como um destino desejado globalmente.

Palavras-chave: Turismo Gastronômico; Pad Thai; Gastrodiploacia; Tailândia.

REFERÊNCIAS

KUHN, R. M. O K-drama como instrumento de soft power da Coreia do Sul. 2024. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/281924>. Acesso em: 8 maio 2025.

PARREIRA, M. R. M. do C. Gastrodiplomacia: o uso da gastronomia como fonte de soft power por Tailândia, Peru, Coreia do Sul e Malásia. 2019. 32 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Relações Internacionais) - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/26200?mode=full>. Acesso em: 8 maio 2025.

SUL, E. Z. Aprenda a preparar Pad Thai: o símbolo gastronômico da Tailândia - Gastronomia Carioca. [S. d.]. Disponível em: <https://gastronomiacarioca.zonasul.com.br/pad-thai-gastronomia-tailandesa/>. Acesso em: 8 maio 2025.

THE ECONOMIST. Thailand's gastro-diplomacy. 21 fev. 2002. Disponível em: <https://www.economist.com/asia/2002/02/21/thailands-gastro-diplomacy>. Acesso em: 8 maio 2025.

WORLD BANK. International Tourism, number of arrivals. Thailand, 2017. Disponível em: <https://data.worldbank.org/indicator/ST.INT.ARVL?end=2017&locations=TH&start=1995>. Acesso em: 8 maio 2025.

A BUSCA PELO TÍTULO DE “CAPITAL DO PÃO DE QUEIJO” - COMO A RECEITA TRADICIONAL DE PARACATU INFLUÊNCIA NO TURISMO GASTRONÔMICO

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Luana de Lima Balbo¹

Pércia Helena Sabbag²

¹Discente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

O presente estudo tem como objetivo compreender como o fluxo turístico é incentivado por um produto turístico gastronômico, tomando como caso emblemático o pão de queijo de Minas Gerais, Brasil. A pesquisa da Secretaria de Estado de Turismo de Minas Gerais (Setur-MG) de 2017 já apontava que 41,5% dos turistas que visitam o estado com foco na gastronomia local consideram o pão de queijo o prato de maior destaque (Prados Online, 2017). Nesse contexto, a cidade de Paracatu, reconhecendo a potencialidade turística de sua produção singular de pão de queijo não escaldado, busca o título de "Capital do Pão de Queijo", promovendo eventos e festivais para atrair um maior número de visitantes e impulsionar o turismo gastronômico regional. Com uma população de aproximadamente 97 mil habitantes, Paracatu possui uma forte ligação econômica e cultural com o pão de queijo, abrigando mais de 12 fábricas que, em conjunto, produzem cerca de 17 mil unidades diárias. O diferencial do pão de queijo de Paracatu, elaborado com massa crua de polvilho, queijo e ovos, o distingue das demais produções estaduais e o consagrou como patrimônio imaterial desde 2015 (Paracatu, 2015). Essa particularidade tem despertado o interesse de turistas de diversas localidades, motivando o deslocamento para a cidade em busca da experiência gastronômica autêntica. A fim de exaltar a cultura local e fortalecer o turismo, Paracatu instituiu eventos como o "Dia Municipal do Pão de Queijo" e o festival Fliparacatu. Evidencia-se, portanto, que o pão de queijo, enquanto produto gastronômico distintivo de Paracatu, desempenha um papel crucial no fomento do fluxo turístico da cidade, dinamizando a economia local, incentivando a cultura e conferindo visibilidade ao município sendo possível analisar a possibilidade de extensão do turismo gastronômico através da valorização do pão de queijo como um símbolo representativo de todo o estado de Minas Gerais.

Palavras-chave: Turismo Gastronômico; Pão de Queijo; Paracatu; Patrimônio Imaterial; Minas Gerais.

REFERÊNCIAS

PARACATU. Paracatu capital mundial do pão de queijo. 2015. Disponível em: <https://www.paracatu.mg.gov.br/portal/noticias/0/3/114/paracatu-capital-mundial-do-pao-de-queijo>. Acesso em: 12 maio 2025.

PRADOS ONLINE. Pesquisa mostra que 29% dos turistas que nos visitam vêm pela gastronomia. 2017. Disponível em: <https://pradosonline.com.br/2017/12/01/pesquisa-mostra->

que-29-dos-turistas-que-nos-visitam-vem-pela-gastronomia/. Acesso em: 12 maio 2025.

O PARMIGIANO REGGIANO COMO VETOR DE DESENVOLVIMENTO DO TURISMO GASTRONÔMICO NO NORTE DA ITÁLIA.

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Matheus Gouveia Saraiva de Paula¹

Pércia Helena Sabbag²

¹Discente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

Este estudo tem como objetivo analisar a influência do queijo Parmigiano Reggiano no fluxo turístico das regiões do norte da Itália, compreendendo-o como um produto gastronômico tradicional capaz de potencializar a atratividade turística. A relação entre produtos alimentares locais e o turismo é amplamente reconhecida como uma forma de valorizar o patrimônio imaterial e impulsionar o desenvolvimento regional (Hjalager, 2003). O Parmigiano Reggiano, tradicionalmente conhecido como parmesão, é um queijo de Denominação de Origem Protegida (DOP), cuja produção está restrita às províncias de Parma, Reggio Emilia, Modena, além de partes de Mântua e Bolonha. Sua origem remonta à Idade Média, quando monges beneditinos buscavam criar um queijo de longa durabilidade. Além de garantir a conservação do alimento, resultou em um produto de sabor único e textura granulada, amplamente valorizado até os dias atuais. A proteção do Parmigiano Reggiano como DOP é um fator que assegura sua autenticidade e fortalece seu vínculo com o território de origem. Como afirmam Bérard e Marchenay (2006), os produtos com indicação geográfica representam uma forma de reconhecimento da singularidade dos saberes locais e da relação com o meio. Nesse contexto, visitar as queijarias da região se tornou uma atividade turística relevante, que une conhecimento, experiência sensorial e contato com a cultura local. Dados divulgados pela Agência Italiana de Notícias (ANSA) indicam que, em 2023, aproximadamente 170 mil turistas visitaram as fazendas produtoras de Parmigiano Reggiano, representando um crescimento de 10% em relação ao ano anterior. Esse aumento evidencia o apelo turístico do produto. Além disso, o setor movimentou economicamente as regiões produtoras, com faturamento superior a 3 bilhões de euros em 2023, demonstrando a importância estratégica do queijo para a economia local. O turismo gastronômico, conforme apontam Ellis et al. (2018), não apenas estimula o consumo de produtos regionais, mas também fortalece a identidade cultural e promove destinos turísticos emergentes. Portanto, o estudo do Parmigiano Reggiano como elemento de valorização territorial revela sua relevância como instrumento de fomento ao turismo e à economia regional. Investir na preservação e promoção de produtos tradicionais pode consolidar rotas turísticas e ampliar a visibilidade de regiões menos exploradas, promovendo o desenvolvimento sustentável por meio da gastronomia.

Palavras-chave: Parmigiano Reggiano; Turismo gastronômico; Produtos tradicionais; Denominação de Origem; Desenvolvimento regional.

REFERÊNCIAS

ANSA. *Parmigiano Reggiano gera faturamento de mais de 3 bi de euros*. Vinho e Gastronomia. Disponível em: <https://www.ansa.it>. Acesso em 10 mai 2025.

ANSA. *Parmigiano Reggiano gera faturamento de mais de 3 bi de euros*. Notícias - BOL.
BÉRARD, L.; MARCHENAY, P. *Les produits de terroir: entre cultures et règlements*. Paris: CNRS Éditions, 2006.

ELLIS, A. et al. *Conceptualisation of food tourism*. International Journal of Tourism Research, v. 20, n. 4, p. 388-396, 2018.

HJALAGER, A.-M. *What do tourists eat and why? Towards a sociology of gastronomy and tourism*. Tourism, v. 52, n. 2, p. 195–201, 2003.

PASTEL DE BELÉM - CRIAÇÃO E IMPACTO TURÍSTICO

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Caio Henrique Braga Ferreira¹

Cecília Paiva Lopez¹

Pércia Helena Sabbag²

¹Discente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

O presente estudo visa entender a proporção em que um produto gastronômico icônico, como o Pastel de Belém de Lisboa, Portugal, pode influenciar o turismo e a cultura local, motivando um fluxo significativo de visitantes à região. Originário do Mosteiro dos Jerónimos e comercializado a partir de 1837 pela Antiga Confeitaria de Belém após a dissolução dos conventos (Pastéis de Belém, 2025), o Pastel de Belém se estabeleceu como um símbolo regional com reconhecimento global. A produção, baseada em uma receita secreta mantida pela Antiga Confeitaria de Belém (Silva, 2015, p. 16), atinge uma média de vendas de 20 mil unidades diárias, chegando a 40 mil no verão, impulsionada tanto por consumidores portugueses quanto estrangeiros. A globalização reforça a importância da preservação da cultura local em destinos turísticos, e o Pastel de Belém exemplifica essa dinâmica. A autenticidade desta iguaria influencia a satisfação e o comportamento dos turistas estrangeiros, conforme explorado por Rebelo (2015). O estudo demonstra como o Pastel de Belém transcende a esfera gastronômica, fomentando um deslocamento de pessoas motivadas unicamente pela experiência de degustar o doce original, aquecendo a economia e o turismo local. A popularidade do Pastel de Belém não se restringe a Portugal, alcançando reconhecimento internacional, inclusive no Brasil (Universidade Federal de Minas Gerais, [2025?]). O expressivo volume de vendas diárias evidencia a capacidade de um produto alimentar em gerar um impacto considerável no fluxo turístico e na economia de uma localidade.

Palavras-chave: Pastel de Belém; Turismo Gastronômico; Economia Local; Cultura; Portugal.

Referências

PASTÉIS DE BELÉM. Pastéis de Belém - Official Website. [S. l.], [2025?]. Disponível em: <https://pasteisdebelem.pt/en/>. Acesso em: 9 maio 2025.

SILVA, M. I. de S. Modelo de Informação sobre Segurança de Grandes Riscos. 2015. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Lisboa, Lisboa, 2015. Disponível em: <https://repositorio.ulisboa.pt/bitstream/10400.5/11548/3/DM-MISGR-2015.pdf>. Acesso em: 9 maio 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. O Pastel de Belém em Lisboa e a Coxinha de Catupiry em Belo Horizonte. [S. l.], [2025?]. Disponível em: <https://www.ufmg.br/online/arquivos/anexos/O%20Pastel%20de%20Bel%C3%A9m%20em>

%20Lisboa%20e%20a%20Coxinha%20de%20Catupiry%20em%20Belo%20Horizonte.doc.
Acesso em: 9 maio 2025.

PATO NO TUCUPI - INFLUENCIADOR PRODUTO TURÍSTICO GASTRONÔMICO DO PARÁ

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Nicolas Ferreira Costa de Souza¹

Priscila Felix¹

Pércia Helena Sabbag²

¹Discente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

O Pato no Tucupi é um prato típico da culinária paraense, cuja origem remonta às tradições indígenas da região amazônica. Elaborado a partir do tucupi — líquido extraído da mandioca brava — e acompanhado de jambu, o prato se tornou um dos maiores símbolos da gastronomia local, refletindo práticas ancestrais e valores culturais transmitidos entre gerações. Para além de sua função alimentar, o prato expressa hospitalidade, fé e identidade regional, sendo elemento fundamental na construção da cultura amazônica. Este trabalho tem como objetivo compreender como o Pato no Tucupi, enquanto produto turístico gastronômico, influencia o fluxo de visitantes na cidade de Belém do Pará, especialmente durante o Círio de Nazaré — uma das maiores manifestações religiosas do país. Realizado anualmente no segundo domingo de outubro, o Círio atrai milhares de fiéis e turistas, consolidando a cidade como um polo de turismo religioso e cultural. Nesse contexto, a valorização da gastronomia típica, com destaque para o Pato no Tucupi, representa uma estratégia de fortalecimento da identidade local e de incentivo ao turismo sustentável. Durante o Círio, a procura por pratos tradicionais cresce significativamente em restaurantes e eventos familiares. O Pato no Tucupi, em particular, desempenha papel central na experiência turística, sendo considerado uma “ponte” entre o passado indígena e as práticas contemporâneas. A fusão de saberes indígenas com influências europeias, sobretudo portuguesas, criou uma iguaria singular que atrai turistas interessados em vivenciar o Brasil profundo por meio da culinária. O turismo gastronômico, nesse cenário, contribui para a movimentação da economia local, estimulando desde pequenos produtores até restaurantes e hotéis. A presença de pratos típicos nos roteiros turísticos reforça o papel da alimentação como expressão cultural e como ferramenta de desenvolvimento regional. Dessa forma, conclui-se que o Pato no Tucupi transcende sua condição de alimento e consolida-se como patrimônio cultural, capaz de atrair e encantar visitantes. Sua valorização e promoção contribuem diretamente para o fortalecimento da cadeia turística e da identidade amazônica.

Palavras-chave: gastronomia paraense; Pato no Tucupi; turismo cultural; Círio de Nazaré; Identidade regional.

REFERÊNCIAS:

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2004.

GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ. *Círio de Nazaré – Cultura e Tradição*. Disponível em: <https://www.ciriodenazare.com.br>. Acesso em: 10 maio 2025.

MINISTÉRIO DO TURISMO. *Turismo gastronômico na Amazônia*. Disponível em: <https://www.turismo.gov.br>. Acesso em: 10 maio 2025.

A TRADIÇÃO NO CONSUMO DO PATO NO TUCUPI NO DIA DE CÍRIO DE NAZARÉ – ATRATIVO TURÍSTICO PARA O MUNDO

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Daniel Lima de Sousa¹
William Matheus Aguilera¹
Pércia Helena Sabbag²

¹Discente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

A gastronomia regional brasileira, especialmente na região norte, apresenta características próprias, fortemente influenciadas pelas tradições indígenas. Essa herança cultural permanece viva por meio de pratos típicos como o tucupi, o tacacá, o pato no tucupi e a maniçoba. Em meio à crescente padronização alimentar imposta pela globalização, esses alimentos representam uma forma de resistência cultural, preservando modos tradicionais de preparo e ingredientes nativos. Este trabalho tem como objetivo destacar a relevância do pato no tucupi, não apenas como patrimônio gastronômico, mas também como elemento de atração turística na região Norte, especialmente no estado do Pará. Herdado das práticas alimentares indígenas, o prato é considerado símbolo da culinária paraense e integra o cotidiano e as festividades locais. Belém, capital paraense, destacou-se como o destino brasileiro mais bem avaliado por turistas estrangeiros em 2016, segundo dados do Ministério do Turismo (G1-PA, 2017). A culinária foi apontada como um dos principais atrativos da cidade, com pratos considerados exóticos por muitos visitantes. Nesse contexto, eventos tradicionais como o Círio de Nazaré contribuem significativamente para o fortalecimento da gastronomia local. Celebrado desde 1793, o Círio é considerado uma das maiores festas religiosas do mundo, reunindo milhões de fiéis e turistas nas ruas da capital todos os anos, no segundo domingo de outubro. Durante esse período, a demanda por pratos típicos cresce consideravelmente. Entre eles, o pato no tucupi se destaca, sendo preparado com um caldo amarelo extraído da mandioca brava, conhecido como tucupi. Esse líquido, após ser devidamente fervido e temperado, torna-se base para várias receitas regionais, incluindo o tacacá. Segundo Albuquerque e Cardoso (1983), o tucupi é amplamente consumido em Belém, estimando-se que cerca de 50 mil pessoas o utilizem diariamente em suas refeições. A produção e comercialização do pato no período do Círio se intensificam, beneficiando pequenos produtores rurais. Pedro Paulo Pinheiro, criador na comunidade de Santo Antônio, em Benevides, relata que a época da festividade representa uma oportunidade de incremento financeiro: “A minha produção este ano é de 500 patos [...] A expectativa é dobrar essa produção neste período” (BAÍIA, 2021, s/p). Esse cenário reforça a importância da culinária tradicional como vetor de desenvolvimento econômico e fortalecimento da identidade cultural. O pato no tucupi, mais do que uma iguaria, representa uma conexão entre passado e presente, tradição e turismo.

Palavras-chave Pato no Tucupi, Círio de Nazaré, Belém do Pará.

REFERÊNCIAS:

ALBUQUERQUE, N. de; CARDOSO, M. A. *A alimentação indígena e a cozinha paraense*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1983.

BAÍIA, Dayane. *Círio de Nazaré aquece setor de gastronomia com a venda e consumo de alimentos típicos*. Agência Pará, 2021. Disponível em: <https://www.agenciapara.com.br/noticia/31926/cirio-de-nazare-aquece-setor-de-gastronomia-com-a-venda-e-consumo-de-alimentos-tipicos>. Acesso em: 10 maio 2025.

G1-PA. *Belém é o destino mais bem avaliado por turistas estrangeiros em 2016, aponta Ministério do Turismo*. G1 Pará, 2017. Disponível em: <https://g1.globo.com/pa/para/noticia/2017/07/04/belem-e-o-destino-mais-bem-avaliado-por-turistas-estrangeiros.html>. Acesso em: 10 maio 2025.

DE ALIMENTO DOS POBRES A PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DA HUMANIDADE: A PIZZA NAPOLETANA COMO RECURSO TURÍSTICO GASTRONÔMICO EXTRATERRITORIAL

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Fábia Moroni Nunes Faria¹

Pércia Helena Sabbag²

¹Discente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

Segundo PINHO (2022), os primeiros registros da pizza napolitana remontam ao século XVIII. Feita com ingredientes baratos, como trigo, tomate e queijo, era vendida nas calçadas, por não necessitar de pratos e talheres, passou a ser consumida pelas camadas mais pobres. Sua chegada à mesa da nobreza teria ocorrido em 1889, quando a rainha da Itália, Margherita di Savoia, visita Nápolis, ocasião em que se agradou com a pizza produzida pelo pizzaiolo Raffaele Esposito. A pizza acabou ganhando o nome da rainha e virando símbolo das cores da bandeira Italiana. Tão grande a sua tradição, passou a ser vendida mundo a fora. Em 1984 foi criado um regulamento acerca do modo de preparo, para preservar a originalidade da pizza e diferenciá-la das demais pizzas que levam o mesmo nome. Assim, criou-se a *Associazione Verace Pizza Napoletana*. De acordo com a Associação, para ser considerada autêntica, a pizza deve ser feita com farinha de trigo com 11% e 12% de proteína, sal, fermento de cerveja fresco, tomates San Marzano e muçarela de búfala e a massa deve ser fermentada entre 8 e 24 horas. Com tamanha tradição, posto isso, busca-se aqui compreender o impacto turístico decorrente da Pizza Napoletana, produzida em Nápoles, Itália, que a tem como um de seus principais atrativos gastronômicos. O presente estudo visa entender como a Pizza Napoletana influencia diretamente o turismo de uma localidade, cuja tradição no seu modo de fazer ultrapassa as fronteiras de origem e abrange outros territórios. Ao final, pretende-se identificar a relevância cultural e turística da Pizza Napoletana, tanto para a cidade de Nápoles, como para outros locais. Atualmente, existem 1.147 pizzarias pelo mundo com o selo “*Vera Pizza Napoletana*”, sendo 29 delas no Brasil. Em fevereiro de 2010, a pizza recebeu o selo ETG, assegurando-lhe o nome, origem e processo de produção (MULLER, 2010, p. 11), além de em 2017 ser considerada pela UNESCO como patrimônio imaterial da humanidade. Em 2024, a cidade de Nápolis recebeu 14,5 milhões de turistas, segundo o Observatório do Município, e o setor gastronômico teve um aumento significativo na procura por restaurantes e estabelecimentos locais, sendo Nápoles a cidade em primeiro lugar no planeta em qualidade alimentar em 2024, de acordo com o site *Spectator Index*. O impacto gerado pela Pizza Napoletana ultrapassa os limites geográficos da cidade de Nápoles. Com a criação da *Associazione Verace Pizza Napoletana* e com o selo ETG, garante-se que a autenticidade da receita seja preservada ao redor do mundo, perpetuando a história e a cultura italiana, através desta iguaria culinária. O fato de diversos locais fora da Itália poderem receber o selo “*Vera Pizza Napoletana*” possibilita que tal produto seja utilizado como recurso turístico, fomentando um maior número de visitantes às cantinas, restaurantes e pizzarias em diversas partes do mundo. Assim, o turismo gastronômico envolvendo a Pizza Napoletana não está limitado apenas à cidade de Nápoles, mas ultrapassa fronteiras e alcança todos os continentes do globo.

Palavras-chave: Pizza Napoletana; Nápoles; Turismo; Gastronomia.

REFERÊNCIAS:

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 6., 2010, Caxias do Sul. **Anais...** Caxias do Sul: UCS, 2010. p. 11. Disponível em: https://www.ucs.br/ucs/tplSeminTur2010/eventos/seminario_de_pesquisa_semintur/anais/gt13/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf. Acesso em: 10 maio 2025.

PINHO, Flávia G. *Uma fatia da Itália*. São Paulo: Matrix Editora, 2022. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=lang_pt&id=c3pEEQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=pizza+napoletana&ots=2XosXTKNHQ&sig=Cj2pRbeP4L9tYhOmApmlTKBmiR4#v=onepage&q=pizza%20napoletana&f=false. Acesso em: 10 maio 2025.

ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA. Associati. Disponível em: <https://www.pizzanapoletana.org/en/associati>. Acesso em: 10 maio 2025.

COMUNITÀ ITALIANA. Nápoles estuda a possibilidade de cobrar dos turistas pela entrada. Disponível em: <https://www.comunitaitaliana.com/napoles-estuda-a-possibilidade-de-cobrar-dos-turistas-pela-entrada/>. Acesso em: 10 maio 2025.

POTENCIALIDADES PARA O DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES DE ECOTURISMO E TURISMO DE AVENTURA NO MORRO CECÍLIO MONZA- RESTINGA ZONA SUL DE PORTO ALEGRE – RS

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Rafael Frois¹
Marcelo Pereira da Silva²
Jairo Marques²
Sharon Keterine²
Berenice Caruso²
Marta Vianna Bedin²
Gabrielle Carre²
Alexandre Maciel²

¹Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Restinga

²Discente do curso superior em gestão desportiva e de lazer – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Restinga

RESUMO:

Problematização. O turismo em áreas naturais na cidade de Porto Alegre - RS apresenta-se com uma promissora área para atuação de profissionais do turismo, desporto e lazer. Neste contexto os morros da cidade são frequentemente anunciados por profissionais de caminhada de pequeno percurso em redes sociais, o que tem despertado cada vez mais o interesse da população em realizar trilhas e conhecer os mirantes da cidade. O Campus Restinga do IFRS está localizado na Zona Sul de Porto Alegre, e é rodeado de várias elevações com este potencial. Neste sentido, discentes e docentes do curso Gestão Desportiva e de Lazer (GDL) estão buscando aproximação com a temática. O objetivo deste trabalho é apresentar a percepção dos estudantes do GDL sobre as potencialidades do Morro Cecílio Monza (Bairro Restinga) enquanto recurso turístico para o desenvolvimento de atividades de ecoturismo e turismo de aventura. Revisão bibliográfica. A Zona Sul da cidade de Porto Alegre possui considerável área rural e de preservação ambiental com Unidades de Conservação. Cunha & Bianchi (2022) destacaram que estas regiões precisam de profissionais de turismo especializados para desenvolverem atividade turística, citam inclusive a atuação do IFRS-Restinga como um possível centro de formação destes profissionais. A partir da criação do Ministério do Turismo (MTUR), na primeira gestão do governo Lula, o segmento turismo de aventura passou a ser uma das prioridades para o desenvolvimento das atividades turísticas em áreas naturais no Brasil. A partir deste marco foram criados grupos de trabalhos envolvendo o SEBRAE, o MTUR e a Associação Brasileira de Turismo de Aventura (ABETA), para normatizar estas atividades (ABETA, 2009). As normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) passaram a orientar de forma profissional os interessados na temática. Algumas normativas são direcionadas especificamente para caminhadas (ABNT NBR 10505-1 / ABNT NBR 10505-2). Metodologia. Como procedimento metodológico optou-se pela abordagem qualitativa. Realizou-se a coleta de dados a partir da revisão bibliográfica conforme sugere Gil (2008). Seguida de observação simples (Gil, 1994) ao longo da caminhada até o topo do morro Morro Cecílio Monza, com realização de registro fotográfico e construção de um relatório de campo. Para finalizar foi realizado um grupo focal (Barbour, 2009) onde foi discutido as percepções de

cada participante da caminhada. Resultados. Durante a caminhada até o topo do Morro Cecílio Monza, foi possível identificar ausência de pavimentação na rua, esgoto a céu aberto (na parte baixa) e água potável de nascentes (na parte alta). Os moradores da rua demonstraram-se contentes ao perceber a visita dos estudantes do IFRS, sendo que alguns foram bastante amigáveis e simpáticos. Relataram insatisfação com um morador que cercou uma grande porção de terra no topo do morro, que segundo eles é uma área de proteção ambiental. Ao longo do caminho também foi possível identificar a presença de muitos cães. Inclusive um que impedia o acesso ao topo do morro - ato contornado com a liberação de um morador. O visual cênico dos Bairros da Restinga, de outros morros de Porto Alegre e do Rio Guaíba impressionou o grupo que participou da caminhada. Considerações Finais. O Morro do Cecílio Monza é um recurso turístico que apresenta potencial para o desenvolvimento de atividades de ecoturismo, educação ambiental e turismo de aventura, além de ser uma excelente oportunidade para atuação profissional dos gestores de desporto e lazer e de guias de turismo. Entretanto, a ocupação irregular de moradores no topo do morro podem inviabilizar a atividade de grupos de caminhada, de grupos de escolares e de visitantes autônomos, uma vez que o acesso foi bloqueado. Sugere-se maior envolvimento da comunidade para valorização da área de preservação ambiental, mediação de diálogo entre a prefeitura e os ocupantes das áreas com potencialidade turística, e da transformação do local em um Parque Público, nos moldes do Parque Municipal Morro do Osso, promoção de ações de preservação e educação ambiental, investimento na manutenção e sinalização das trilhas. No grupo focal foi sugerido parceria de cooperação entre o IFRS-Restinga, a prefeitura e as famílias que moram na parte alta do Cecílio Monza.

Palavras-chave: Morro Cecílio Monza; Morros de Porto Alegre; Turismo de Aventura; Restinga; Turismo Porto Alegre.

REFERÊNCIAS:

ABETA. Manual de Boas práticas de caminhada e caminhada de longo curso. ABETA e Ministério do Turismo. Belo Horizonte. Ed. dos Autores, 2009.

BRASIL. Ministério do Turismo. Segmentação do turismo e o mercado. Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de Segmentação. Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

BARBOUR, R. Grupos Focais. Porto Alegre: Artmed, 2009.

CUNHA & BIANCHI. Perspectivas para o Ecoturismo nas Unidades de Conservação da Cidade de Porto Alegre. Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade. Biodiversidade Brasileira, 12(3): 81-93, 2022.

GIL, A. C. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social. São Paulo: Atlas. 2008

PRÁTICAS DE LAZER DE JOVENS DA ZONA SUL DE PORTO ALEGRE: A FREQUÊNCIA A ORLA DO GUAÍBA

POLÍTICAS PÚBLICAS DE HOSPITALIDADE E LAZER

Rafael Frois¹

Adriana Cristina Lainn Faruolo²

Arlete da Silva Patricio²

Antonio Carlos Rodrigues Martins²

Edilaine Aparecida Tavares Rodrigues²

¹Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Restinga

²Discente do curso técnico em guia de turismo – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Restinga

RESUMO:

Problematização. A Orla do Guaíba é um dos principais cartões-postais e espaços de lazer da cidade de Porto Alegre (POA). Recentemente revitalizada, essa área à beira do lago (oficialmente um lago, mas popularmente chamado de "Rio Guaíba") com 70 Km de extensão, se transformou em um vibrante centro de atividades para moradores e turistas. A centralização dos espaços e equipamentos e de lazer é uma problemática das principais capitais brasileiras e da América do Sul (Frois, 2013; Melo, 2009). Em Porto Alegre não é diferente, e os espaços e equipamentos além de estarem concentrados no centro da cidade se tornam parte da oferta turística concentrando os benefícios econômicos e culturais que a atividade turística pode produzir. Considerando a Zona da Cidade que tem bairros distantes até 32 KM do centro, a orla do Guaíba se apresenta como um dos espaços descentralizados com potencial para o desenvolvimento de práticas de esporte, lazer e cultura, uma vez que muitos bairros estão em sua na orla, outros distantes 10 km como é o caso do Bairro Restinga. No diagnóstico das práticas de lazer dos adolescentes/jovens da Zona Sul de Porto Alegre, buscamos conhecer a relação destes sujeitos com à Orla. Assim, nosso objetivo é comunicar a frequência de uso que adolescentes/jovens do curso técnico em lazer do IFRS-Restinga tem com diferentes trechos da Orla do Guaíba, do centro ao extremo sul da cidade. Breve revisão da literatura. Estudos de Couto e Frois (2013); Frois (2013) em Belo Horizonte, e de Melo (2009) no Rio de Janeiro identificaram que os espaços e equipamentos de lazer e cultura estão concentrados no centro destas cidades, e por consequência é nestes locais que acontecem a produção cultural da cidade, inclusive as financiadas por leis de incentivo à cultura. Em Porto Alegre não é diferente, e os espaços/equipamentos estão igualmente concentrados no centro da cidade. Metodologia. Os dados foram coletados utilizando a plataforma google forms, com adolescentes e jovens de 15 a 20 anos, estudantes do curso técnico em lazer integrado ao ensino médio no ano de 2024 e 2025. Resultados. 91 sujeitos responderam a pesquisa. O perfil de gênero das entrevistadas é de 79,1% feminino e 17,6% masculino. Os bairros em que moram os pesquisados são: 15,4% Restinga Velha (14 pessoas), 25,3% Restinga Nova (23 pessoas), 5,5% Lomba do Pinheiro (5 pessoas), 20,9% Hípica (19 pessoas), 3,3% Chapéu do Sol (3 pessoas), 6,6% Ponta Grossa (6 pessoas), 1,1% Espírito Santo (1 pessoa), 5,5% Ipanema (5 pessoas), 9,9% Belém Novo (9 pessoas), 5,5% Outros bairros da Zona Sul e Extremo Sul (6 pessoas). Foi perguntado qual é a frequência de utilização da Orla em diferentes pontos. A) Gasômetro (Centro) (13 pessoas responderam que nunca foram, 2 vão toda semana, 17 vão todo o mês, 59 raramente frequentam); B) Pista de Skate (centro) (1 pessoa que vai toda a semana, 7 vão todo mês e 29

nunca foram). C) Quadras Esportivas (Centro) (1 pessoa todos os dias / 2 pessoas todo mês / 8 pessoas raramente / 55 pessoas nunca foram); D) Ipanema (Sul) (todos os dias 1 pessoa / toda semana 4 pessoas / todo mês 17 pessoas / raramente 54 / e nunca foi 4) E) Guarujá (Sul) (1 pessoa frequenta todos os dias/ 2 toda a semana / 6 todo mês / raramente 41 e / 41 nunca foram). F) Belém Novo (Sul) (3 pessoas frequentam todos os dias / 5 toda a semana / 5 todo mês / 36 raramente e/ 42 nunca foram) F) Lami (Extremo Sul) (3 pessoas frequentam todo mês / 39 raramente / 49 nunca foram). A pesquisa também buscou identificar as possíveis barreiras de acesso aos equipamentos de lazer da cidade. Questões financeiras relacionadas ao deslocamento e a falta de tempo são apontadas pelos jovens como as principais barreiras. Dinheiro (50 respostas); distância (22 respostas); Deslocamento/transporte (18 respostas); e Tempo (32). Considerações finais. A Orla do Guaíba, apesar de ser um projeto de grande investimento e valor para a cidade, ainda precisa de estratégias para mitigar essas barreiras de acesso. O mesmo vale para as demais áreas de lazer. A disparidade na frequência entre os bairros (por exemplo, Belém Novo com maior frequência diária nas quadras e Lami com a menor) pode estar ligada diretamente à localização, acessibilidade e, possivelmente, à percepção de segurança ou à oferta de atividades complementares. Para que esses espaços cumpram seu papel de centros de lazer e convívio social, é fundamental que as políticas públicas considerem não apenas a infraestrutura física, mas também as condições socioeconômicas e logísticas da população. Iniciativas que facilitem o transporte, que promovam a inclusão financeira para acesso a atividades no entorno da Orla e que considerem a distância dos moradores são essenciais para transformar esses locais em verdadeiros cartões-postais utilizados e amados por todos.

Palavras-chave Lazer; Juventude; Orla Guaíba; Porto Alegre.

REFERÊNCIAS:

COUTO, A.C.P.; FROIS, R. As Cidades Modernas e a Centralização dos Equipamentos de Lazer e Cultura: O caso de Belo Horizonte – MG. In: *Coletânea do XIV Seminário O lazer em Debate*. Campinas: FEF/UNICAMP, 2013.

FROIS, R. F. Fala Juventude: a relação dos jovens de bairros populares com os eventos e equipamentos de esporte, lazer e cultura no espaço urbano da cidade de Belo Horizonte. *Dissertação (Mestrado)* – Universidade Federal de Minas Gerais. 2013.

MELO, V. A. (org). *Equipamentos culturais na América do Sul: Desigualdades*. Rio de Janeiro: Apicuri, 2009.

PRODUÇÃO DE UVAS FINAS E VINHOS COLONIAIS - TURISMO GASTRONÔMICO EM SÃO MIGUEL ARCANJO

TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Nathália Ribeiro Stella¹
Yago Ravagnani Garcia¹
Pércia Helena Sabbag²

¹Discente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

O turismo gastronômico de São Miguel Arcanjo, uma cidade do interior do estado de São Paulo, se dá devido a produção de uvas finas e vinhos coloniais, sendo a responsável por 40% da distribuição de uva Itália do estado de São Paulo. O objetivo deste trabalho é analisar o turismo gastronômico de São Miguel Arcanjo, juntamente com dados sobre os festivais realizados na região. A escolha por estudar o turismo gastronômico em São Miguel Arcanjo se dá pela riqueza de sua produção agrícola, sendo conhecida como a capital das uvas finas, possui uma história rica sobre suas vinícolas e eventos, como a Festa da uva e Festa do vinho, os quais movimentam o turismo regional, além do roteiro turístico Estrada Parque, oferecendo uma experiência única para os turistas. Segundo Viera (2023) o plantio de uva Itália se iniciou em 1956 pela família Fujiwara, em São Miguel Arcanjo, e com a expansão da produção, em 1985 foi criada a Festa da uva, fazendo com que a cidade se tornasse uma referência da viticultura, nos anos 2000, ocorreu a diversificação para outras variedades de uva, como a uva Niágara e Rubi e em 2005, foi criada a festa do vinho colonial, ampliando as possibilidades de turismo gastronômico na região. Como apontando por Viera (2023) o roteiro Estrada Parque é um dos principais eixos turísticos na região, reunindo visitas a vinícolas (Torre alta, Zafalon, Monte Alto), estabelecimentos gastronômicos e outras atividades como a visita à gruta do Arcanjo. De acordo com dados da assembleia legislativa do estado de São Paulo, a 30ª Festa da uva (2013) reuniu setenta mil pessoas, e contou com a participação de 600 produtores. Já a 31ª Festa da uva (2014) recebeu mais de cinquenta mil pessoas em quatro dias de comemoração. A integração entre a produção agrícola, turismo e gastronomia tem sido vital para a economia da cidade, sendo que 90% dela é voltada para a agricultura local. O modelo de turismo gastronômico de São Miguel Arcanjo alia tradição, inovação e sustentabilidade econômica, construindo uma identidade turística forte a partir da uva e do vinho, juntamente com o sucesso dos festivais realizados na cidade, recebendo um fluxo muito grande de pessoas, São Miguel Arcanjo consegue oferecer uma experiência única, indo muito além da degustação dos produtos oferecidos na cidade.

Palavras-chave: Uvas, Vinhos, Festivais

REFERÊNCIAS:

VIEIRA, Marisa Galvão De Noronha. *A importância do turismo para a economia do Município de São Miguel Arcanjo/SP*. 2023.

SÃO PAULO (Estado). Assembleia Legislativa. Acompanhado do presidente da câmara, deputado visita Festa da Uva em São Miguel Arcanjo. Disponível em: <https://www.al.sp.gov.br/noticia/?id=333238#:~:text=Acompanhado%20do%20presidente%20da%20c%C3%A2mara,a%20participa%C3%A7%C3%A3o%20de%20600%20produtores>. Acesso em: 10 maio 2025.

SÃO PAULO (Estado). Assembleia Legislativa. Deputado participa da 31ª Festa da Uva em São Miguel Arcanjo. Disponível em: <https://www.al.sp.gov.br/noticia/?id=355355#:~:text=Segundo%20os%20organizadores%2C%20a%2031%C2%AA,festa%22%2C%20disse%20Jos%C3%A9%20Kodawara>. Acesso em: 10 maio 2025.

**PROGRAMAÇÃO RECREATIVA DO CURSO TÉCNICO DE LAZER INTEGRADO
AO ENSINO MÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO/CAMPUS
AVARÉ**

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Ana Lúdia de Sousa Bassanelli¹

Beatriz Maia Dos Santos¹

Raquel Marrafon Nicolosi²

Luciana Pereira de Moura Carneiro²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

No último ano do Curso Técnico em Lazer Integrado ao Ensino Médio do IFSP/Campus Avaré, os alunos devem apresentar uma programação recreativa composta por três atividades: um quebra-gelo, uma atividade de alta movimentação e uma atividade de volta à calma. O objetivo principal é demonstrar a capacidade de aplicar os conhecimentos adquiridos em um projeto original. Neste trabalho, a temática escolhida foi a disciplina de matemática. A primeira atividade, “Gartic no papel”, promoveu a socialização entre os participantes. A segunda atividade, “Multiplique se puder”, foi competitiva e exigiu agilidade física e raciocínio rápido, ensinando multiplicação de forma lúdica. Por fim, a volta à calma ocorreu com o “Bingo da Potenciação”, sorteando base e expoente para encontrar os resultados nas cartelas. Essa escolha visou proporcionar um encerramento tranquilo, conforme Zilio (1994), que define a volta à calma como um momento de pausa e reflexão. A metodologia utilizada baseou-se em experiências práticas de vivências recreativas com fundamentação na BNCC e temas transversais. Os resultados demonstraram engajamento, aprendizado e desenvolvimento de competências socioemocionais e cognitivas. A atividade cumpriu seu papel de promover o lazer educativo e demonstrar a integração entre teoria e prática.

Palavras-chave: Lazer Educativo; Matemática; Ludicidade; BNCC; Potenciação.

REFERÊNCIAS: ZILIO, Anderson. A influência da volta à calma. 1994. Disponível em:

https://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/2010/artigos_teses/2011/educacaofisica/artigo/a_influencia_volta_calma.pdf. Acesso em: 19 maio 2025.

A ROTA DO AÇAÍ: TURISMO GASTRONÔMICO SUSTENTÁVEL NA AMAZÔNIA
TURISMO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Giovanna Vieira¹
Pércia Helena Sabbag²

¹Discente do curso superior de Tecnologia em Gastronomia – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

O presente estudo tem como objetivo investigar o potencial da Rota do Açaí como produto turístico gastronômico na Amazônia e analisar de que maneira essa iniciativa pode influenciar o desenvolvimento local sustentável. O problema de pesquisa consiste em compreender como a valorização do açaí enquanto patrimônio alimentar pode promover o turismo, preservar o meio ambiente e beneficiar economicamente as comunidades ribeirinhas. O turismo gastronômico é uma forma de deslocamento motivada pela busca por experiências culturais autênticas por meio da alimentação (Hjalager; Richards, 2002). No caso amazônico, o açaí é um produto simbólico, consumido amplamente na região e reconhecido internacionalmente por suas propriedades nutricionais. A Rota do Açaí propõe o fortalecimento da cadeia produtiva da fruta e a criação de experiências turísticas que envolvem visita a plantações, degustações, oficinas culinárias e práticas de educação ambiental. Essa proposta atende ao que Hall e Mitchell (2002) descrevem como turismo de nicho com foco em sustentabilidade e inclusão social. Além disso, a articulação entre turismo e economia solidária pode gerar impactos positivos na renda familiar dos ribeirinhos, como demonstrado por Coriolano (2003), ao analisar a relação entre produtos da sociobiodiversidade e o turismo comunitário. A viabilidade da rota depende do respeito ao meio ambiente e da valorização dos saberes locais. A inserção de práticas sustentáveis no cultivo do açaí, combinada à capacitação de moradores e à construção de infraestrutura receptiva, pode consolidar a região como destino turístico gastronômico de relevância internacional. Assim, a Rota do Açaí representa uma alternativa concreta para unir preservação ambiental, identidade cultural e desenvolvimento turístico. Ao transformar o açaí em experiência, a Amazônia promove não só sua biodiversidade, mas também a valorização de seu povo.

Palavras-chave: Amazônia, Turismo Gastronômico, Rota do Açaí

REFERÊNCIAS:

- CORIOLOANO, L. N. M. T. Turismo e identidade cultural: uma abordagem geográfica. Fortaleza: Edições UFC, 2003.
- HALL, C. M.; MITCHELL, R. Tourism and gastronomy. London: Routledge, 2002.
- HJALAGER, A.-M.; RICHARDS, G. Tourism and gastronomy. London: Routledge, 2002.

VALORIZAÇÃO DA CULTURA FOLCLÓRICA PERNAMBUCANA

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Elisa de Oliveira Lima¹

Ana Julia Gabriel da Silva¹

Luciana Pereira de Moura Carneiro²

Raquel Marrafon Nicolosi²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

²Docente da área – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avaré

RESUMO:

Em 2024, o Instituto Federal de São Paulo – Campus Avaré sediou o VIII Congresso de Extensão e a VIII Mostra de Arte e Cultura, “eventos de grande relevância [...] para a promoção do ensino, da arte e da valorização das manifestações culturais brasileiras” (IFSP, 2024). A iniciativa contou com a participação ativa de alunos, professores e comunidade externa, envolvendo uma série de oficinas, apresentações artísticas, exposições e atividades interativas. Dentre as atividades desenvolvidas, destacou-se a apresentação de dança do frevo, realizada pelos alunos do Curso Técnico em Lazer Integrado ao Ensino Médio. A proposta teve como objetivo central valorizar a cultura folclórica pernambucana, apresentando o frevo não apenas como uma manifestação artística, mas também como um símbolo de resistência, identidade e história do povo brasileiro. A escolha do frevo surgiu a partir de estudos e debates realizados em sala de aula, onde os alunos puderam compreender suas origens e seu contexto sociocultural. O frevo é um ritmo e uma dança tipicamente pernambucanos, que surgiu no final do século XIX no Recife, durante os desfiles carnavalescos. Sua criação está profundamente relacionada à rivalidade entre bandas militares e os grupos populares formados por escravizados, que incorporavam à dança movimentos inspirados na capoeira, como forma de expressão e resistência. Durante a apresentação, os alunos buscaram representar não apenas os passos e a energia característica do frevo, mas também resgatar seu contexto histórico e cultural. Com trajes típicos coloridos e sombrinhas decoradas, símbolo tradicional da dança, o grupo encantou o público ao unir arte e conhecimento em uma performance dinâmica, envolvente e educativa. A atividade proporcionou aos estudantes uma vivência prática e significativa, unindo teoria e prática na construção de saberes. Além disso, promoveu a reflexão sobre temas como identidade cultural, diversidade, história e inclusão social, aspectos fundamentais para a formação cidadã dos alunos. O evento como um todo contou com uma ampla diversidade de expressões artísticas, como música, teatro, pintura, artesanato e dança, refletindo a pluralidade cultural do Brasil. A apresentação do frevo se destacou por seu caráter lúdico e informativo, contribuindo diretamente para o fortalecimento das práticas extensionistas e para a valorização do folclore brasileiro dentro do ambiente escolar.

Palavras-chave Frevo; Folclore; Contexto; Cultura.

VIVÊNCIA PROFISSIONAL E LAZER

LUDICIDADE NOS DIFERENTES TEMPOS E ESPAÇOS DA HOSPITALIDADE

Ana Luiza de Moraes Santos¹

Giovanna Mikelle Almeida Rosa¹

Luciana Preira de Moura Carneiro²

Raquel Marrafon Nicolosi²

¹Discente do curso técnico em Lazer integrado ao ensino médio - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Campus Avaré

²Docente da área - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Campus Avaré

RESUMO:

No dia 23 de setembro de 2024, os alunos do Curso Técnico em Lazer Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de São Paulo (IFSP) - Campus Avaré realizaram uma visita técnica ao Hotel Berro D'Água, localizado na Estância Turística de Avaré. O objetivo foi vivenciar na prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula, proporcionando uma compreensão mais aprofundada das práticas profissionais na área de lazer. Durante a visita, os estudantes tiveram a oportunidade de observar e participar de atividades recreativas, elaborar roteiros e planejar atividades, além de analisar a postura profissional e as vestimentas adequadas para atuação no setor de lazer. Essa experiência permitiu que os alunos compreendessem a importância da integração entre teoria e prática na formação dos futuros técnicos em lazer, além de destacar a relevância do lazer como ferramenta de desenvolvimento humano e social. Além dos aprendizados técnicos, a visita proporcionou momentos de lazer e descontração, essenciais para o bem-estar dos estudantes. Uma das atividades foi uma roda de conversa junto de um funcionário e ex-aluno do Curso Técnico em Lazer do IFSP que comentou sua trajetória profissional e deu dicas aos atuais estudantes. O contato direto com profissionais da área e a vivência em um ambiente de lazer real proporcionaram aos estudantes uma visão mais clara e realista do mercado de trabalho, preparando-os para os desafios e oportunidades que encontrarão em sua futura carreira.

Palavras-chave: Lazer; Visita Técnica; IFSP; Recreação.