



COINTER PDVAgro 2023

VIII CONGRESSO INTERNACIONAL DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS

Edição Presencial Recife (PE) | 29, 30 de nov a 1 de dez

ISSN: 2526-7701 | PREFIXO DOI: 10.31692/2526-7701

TURISMO GASTRONÔMICO E PARTICIPATIVO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE O MUSEU DO QUEIJO COALHO EM GARANHUNS-PE

TURISMO GASTRONÓMICO Y PARTICIPATIVO: UN REPORTE DE EXPERIENCIA SOBRE EL MUSEO DEL QUESO COALHO EN GARANHUNS-PE

GASTRONOMIC AND PARTICIPATORY TOURISM: AN EXPERIENCE REPORT ABOUT THE COALHO CHEESE MUSEUM IN GARANHUNS-PE

Apresentação: Relato de Experiência

Fabiola Maria de Almeida¹; Ingrid Catalão da Silva²; Gustavo Vinícius de Farias Souza³; Joana D'ark Lima de Souza⁴; Vânia Freire Lemos⁵

INTRODUÇÃO

Durante muito tempo, os museus eram limitados a locais destinados apenas para a compreensão do passado, distanciando a sua relação com o momento presente e atualmente se tornou um meio de divulgação de lugares e culturas através de outras didáticas desenvolvidas e a inserção de novos modelos educativos. Com isso, um dos modelos desenvolvidos têm se destacado no turismo gastronômico - termo recente que define viagens geográficas atreladas a experiências gustativas (MINASSE, 2020), chamado de museu participativo, que tem como princípios a centralidade, a participatividade e a construtibilidade, fazendo com que os visitantes se sintam pertencentes àquela experiência disponibilizada (BAUER, 2019), é um modelo que vêm sendo impulsionado em diversas regiões do Brasil através de museus, indústrias alimentícias e espaços culturais como um processo de concepção e organização de um espaço não formal pedagógico na educação, com foco nas estratégias interdisciplinares que possibilitem o acesso à informação para as pessoas

¹ Estudante do curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, fmaarialmeida@gmail.com

² Estudante do curso de Medicina Veterinária, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, ingridcatao.08@gmail.com

³ Estudante do curso de Letras, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, gustavovdfsouza@gmail.com

⁴ Estudante do curso de história, Universidade de Pernambuco, joana.darks@upe.br

⁵ Mestre em Medicina Veterinária pela Universidade Federal Rural de Pernambuco, vanialemos91@gmail.com

(SILVA, 2021). A cidade de Garanhuns, situada no Agreste de Pernambuco foi o local escolhido para a implementação do museu do queijo de coalho, devido o seu potencial turístico elevado quando comparado com outras cidades da região. A localidade possui as quatro estações bem definidas quando comparada com outras cidades do estado como um todo - dando ênfase ao inverno, com a temperatura mais baixa já registrada o estado, sendo um valor abaixo dos 10°C (COUTINHO, 2022), dando ao museu um papel de destaque na disseminação da história do surgimento e do processo de fabricação do queijo coalho na região. O objetivo desse relato de experiência é apresentar, através de dados quantitativos e qualitativos, a importância e o destaque ganhado ao longo dos anos de funcionamento do museu do queijo de coalho em Garanhuns, bem como demonstrar que o modelo de museu participativo aplicado na sua organização e funcionamento vêm proporcionando o processo de aprendizagem dos visitantes sobre a história, mecanismos e processo de fabricação deste alimento milenar.

RELATO DE EXPERIÊNCIA

No museu do queijo de coalho, são desenvolvidas atividades de extensão através da monitoria de discentes da Universidade de Pernambuco e Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, através de um processo seletivo que busca a interdisciplinaridade entre os cursos de instituições públicas através de projetos desenvolvidos individualmente para a seleção e que serão executados ao longo do período de vigência da monitoria, visando complementar os conhecimentos das diversas áreas, e também buscar alternativas de tornar o processo de aprendizagem do visitante mais dinâmico, interativo, atrativo e distinto, visto que são recebidas pessoas das mais diferentes faixas etárias, escolaridades e localidades.

Através da parceria dos produtores locais surgem painéis degustativos de alguns tipos de queijo com os visitantes; como o queijo coalho maturado com diferentes iguarias, e queijos frescos; a criação de documentários que contam histórias reais vivenciadas por produtores; matérias sobre os parâmetros de qualidade e as etapas de fabricação do queijo coalho, além de diversos materiais de leitura; como livro digital, informativos em redes sociais, xilogravuras produzidas por alunos do ensino fundamental da rede pública do município, entre outros. Sobre o fluxo de pessoas que visitaram o museu entre o seu ano de abertura (2019) até o presente momento (2023), foram contabilizados mais de 1100 visitantes, onde 22,9% destas foram nos meses de julho à agosto. Isso ocorre devido a grande movimentação turística na cidade com a chegada do Festival de Inverno, podendo concluir que as pessoas estão buscando cada vez



mais por destinos que proporcionam uma experiência gastronômica.

Figura 01: Apresentação da temática sobre a história do queijo coalho o estado de criação de bovinos



Fonte: Própria (2023).

Figura 02: Painel gustativo de queijo coalho maturado e apresentação do seu processo de fabricação.



Fonte: própria (2023).

Nos demais meses do ano, o espaço têm disseminado a cultura local de produção e consumo de alimentos regionais através de turmas estudantis, e visitantes de outras localidades previamente agendados, bem como desenvolvido concursos literários com alunos do ensino médio de escolas do município, como a confecção de cordéis, que comunicam de forma simples os atributos sensoriais, sociais, econômicos e culturais desse alimento.



CONCLUSÕES

Podemos concluir que o museu é de suma importância para a região, pois fortalece parcerias entre produtores locais, instituições acadêmicas e sociedade em geral, beneficiando e divulgando para a sociedade a sua própria história de produção e comercialização de um dos seus alimentos mais conhecidos nacionalmente. Uma alternativa interessante para maior tempo de funcionamento do espaço seria a ampliação nos horários para os finais de semana e/ou feriados, visto que a sua limitação se dá pelo quantitativo de funcionários, insuficiente para a logística de funcionamento, dependendo apenas do poder público, que necessita planejar e executar um plano de funcionamento maior, aumentando o quantitativo de funcionários e criando uma estrutura mais acolhedora para a recepção de visitantes que vem de localidades distantes, dando a possibilidade de acesso às demais pessoas que, nos horários de funcionamento, trabalham ou desempenham atividades que os impedem de conhecer o turismo regional.

A partir da monitoria no museu do queijo de coalho, foi possível compreender a importância do espaço para a valorização deste produto que é bastante consumido em diversas regiões do país, e que, mesmo sendo um alimento consumido diariamente pelas pessoas da região, poucos conhecem as suas origens e diferentes formas de fabricação.

REFERÊNCIAS

- BAUER, J. E.; SOHN, A. P. L.; OLIVEIRA, B. S. de. Turismo Cultural: um estudo sobre museus e internet. **Revista Turismo: visão e ação**, v. 21, p. 291-308, 2019.
- COUTINHO, K. Onda de frio: saiba quais foram as menores temperaturas registradas em Pernambuco nos últimos 30 anos. **Jornal globo.com**. Disponível em em: <https://g1.globo.com/pe/pernambuco/noticia/2022/05/20/onda-de-frio-saiba-quais-foram-as-menores-temperaturas-registradas-em-pernambuco-nos-ultimos-30-anos.ghtml>. Acesso em: 05 de nov de 2023.
- MINASSE, M. H. S. G. G.. Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 14, p. 92-111, 2020.
- SILVA, P. S. da . (2021). CONTRIBUIÇÕES DA DISCIPLINA MEMÓRIA E ORGANIZAÇÃO DOS ESPAÇOS PEDAGÓGICOS EM EPT PARA UM PROJETO DE MUSEU INTERATIVO DE MEMÓRIAS . **Revista Ibero-Americana De Humanidades, Ciências E Educação**, 7(6), 1255–1264. <https://doi.org/10.51891/rease.v7i6.1490>.

