

Patrimônio Cultural Culinário vs. Higiene e Segurança Alimentar: uma possível correlação inversa

Culinary Cultural Heritage vs. Hygiene and Food Safety: a possible inverse correlation

Patrimonio Cultural Culinario vs. Higiene y Seguridad Alimentaria: una posible correlación inversa

Álvaro Augusto Dealcides Silveira Moutinho Bahls¹

Ronaldo Luiz Beleze²

Paulo dos Santos Pires³

Rodolfo Wendhausen Krause⁴

Resumo: Na interface culinária tradicional patrimonial, o fetiche pelas normas de higiene e segurança alimentar pode afetar a originalidade e até mesmo colocar em risco a existência de tal patrimônio. O artigo objetiva demonstrar qual tipo de relação há entre o valor atribuído às experiências culinárias tradicionais e o valor atribuído à higiene alimentar no contexto da experiência turística cultural. Essa pesquisa caracteriza-se como descritiva e quantitativa, realizada por meio de um questionário estruturado, constituído de vinte e dois (22) itens, aplicado in loco, na presença do pesquisador, de forma auto preenchível pelo respondente, entre janeiro e julho de 2015. Obtiveram-se 358 respondentes válidos. Os métodos usados para analisar as relações entre as variáveis foram a Estatística Descritiva, Anova Unidirecional e Análise de Clusters. Os resultados demonstram que pode haver uma relação inversa entre as variáveis do estudo, enquanto uma é avaliada com scores altos a outra decresce. À luz do referencial teórico este estudo levanta mais indícios de que para o “novo” turista a higiene pode ficar em detrimento quando comparada à autenticidade e tradicionalidade da experiência culinária turística. Ademais, as leis de vigilância sanitária são recentes em comparação ao patrimônio culinário que se estabeleceu, em alguns casos, há séculos. Portanto, a flexibilização das normas de higiene deve ser considerada quando aplicadas à casos como o desse estudo.

Palavras-Chave: Patrimônio Cultural Culinário, Turismo Gastronômico, Higiene e Segurança Alimentar, Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses.

Abstract: In the traditional heritage culinary interface, the fetish for hygiene and food safety standards can affect originality and even jeopardize the existence of such heritage. This paper aims to demonstrate what kind of relationship exists between the value attributed to traditional culinary experiences and the one attributed to food hygiene in the context of the cultural tourist experience. This research is characterized as descriptive and quantitative, conducted through a structured questionnaire, consisting of twenty-two (22) items, applied on-site, in the presence of the researcher, self-completed by the respondent, between January and July 2015. The total valid respondents are 358. The methods used to analyze the relationships between the variables were Descriptive Statistics, One-way ANOVA and Cluster Analysis. The results show that there may be a inverse relationship between the study variables, while one assumes high scores the other decreases. Considering the theoretical framework this

¹ Graduado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. ORCID: 0000-0002-9049-5777. E-mail: alvarobahls@edu.univali.br.

² Doutorando no PPGTH pela UNIVALI. Mestre em turismo e hotelaria pela UNIVALLI... E-mail: ronaldobeleze@ifma.edu.br.

³ Doutor em Ciências (Área de Geografia Humana) pela Universidade de São Paulo e docente e pesquisador da Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI no Programa de Pós Graduação em Turismo e Hotelaria. E-mail: pires@univali.br.

⁴ Doutor em Turismo e Hotelaria (2007) e Doutor em Administração e Turismo pela Universidade do Vale do Itajaí. Professor permanente do Programa de Mestrado e Doutorado em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí.. E-mail: rodolfo@univali.br.

study raises more evidence that for the "new" tourist the hygiene issues may be disregarded when compared to the authenticity and traditionality of the culinary experience. In addition, health surveillance laws are recent compared to the culinary heritage that was established, in some cases, centuries ago. Therefore, the flexibility of hygiene standards should be considered when applied to traditional communities.

Key words: Culinary Cultural Heritage, Gastronomic Tourism, Hygiene and Food Safety, Lençóis Maranhenses National Park.

Resumen: En la interfaz culinaria del patrimonio tradicional, el fetiche por las normas de higiene y seguridad alimentaria puede afectar la originalidad e incluso poner en peligro la existencia de dicho patrimonio. El artículo tiene como objetivo demostrar qué tipo de relación existe entre el valor atribuido a las experiencias culinarias tradicionales y el valor atribuido a la higiene de los alimentos en el contexto de la experiencia turística cultural. Esta investigación se caracteriza por ser descriptiva y cuantitativa, realizada a través de un cuestionario estructurado, que consta de veintidós (22) ítems, aplicados en el sitio, en presencia del investigador, completado por el encuestado, entre enero y julio de 2015. Se obtuvieron 358 encuestados válidos. Los métodos utilizados para analizar las relaciones entre las variables fueron Estadística descriptiva, ANOVA unidireccional y Análisis de conglomerados. Los resultados muestran que puede haber una relación inversa entre las variables del estudio, mientras que una con puntajes altos la otra disminuye. A la luz del marco teórico, este estudio plantea más pruebas de que para la "nueva" higiene turística puede estar en desventaja en comparación con la autenticidad y la tradición de la experiencia culinaria. Además, las leyes de vigilancia de la salud son recientes en comparación con el patrimonio culinario que se estableció en algunos casos hace siglos. Por lo tanto, la flexibilidad de los estándares de higiene debe considerarse cuando se aplica a casos como este estudio.

Palabras clave: Patrimonio Cultural Culinario, Turismo gastronómico, Higiene y seguridad alimentaria, Parque Nacional Lençóis Maranhenses.

1 Introdução

Os valores patrimoniais imateriais que se manifestam nos elementos culinários de um destino turístico são cada vez mais valorizados pelos visitantes na medida em que esta motivação estabelece uma imersão na cultura e identidade local, uma interação visitante/anfitrião e a partilha de costumes e tradições no contexto da experiência turística gastronômica.

Nesse sentido, a culinária tradicional de um destino turístico supre muito mais do que as necessidades fisiológicas de seus visitantes. Esse Patrimônio Cultural Imaterial Culinário (doravante PCIC) representa todas “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas [...] que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural” e é transmitido de geração em geração e constantemente recriado e apropriado por indivíduos e grupos sociais como importantes elementos de sua identidade (IPHAN, 2015).

A culinária de um determinado destino turístico consiste em diversas relações sociais e, portanto, culturais. O ato de se alimentar e as constantes evoluções desse processo andam lado a lado com os grandes saltos evolucionários do ser humano (BRAGA, 2004; CARNEIRO, 2003;

CASCUDO, 1983; DÓRIA, 2011, 2014; SOUSA, 2010). Tais representações culturais, em forma de alimento, acabam que por satisfazer outras necessidades além das fisiológicas, como a de pertencimento, necessidades sociais ou de estima e de autorrealização (BAHLS, 2019; KRAUSE e BAHLS, 2016; MASLOW, 1943, 1971; MULLER, AMARAL e REMOR, 2010).

Para o “novo” turista (o qual tem mais consideração e um maior entendimento da população e do ambiente anfitrião, e a qualidade e autenticidade da comida e dos serviços é fator primordial na escolha de uma destinação), o contexto da cultura na alimentação passa a ser de grande relevância e a comida regional um fator representativo da cultura local (COHEN, 2002; KRAUSE e BAHLS, 2016; KRIPPENDORF, 1986, 2010).

Dessa forma esse PCIC pode representar, em muitos casos, a principal motivação de uma viagem (BELTRÁN, LÓPEZ-GUZMÁN & SANTA-CRUZ, 2016; ENRIGHT & NEWTON, 2004; KRAUSE e BAHLS, 2016). Consequentemente, a culinária tradicional contribui significativamente para a satisfação dos turistas com o destino visitado. Nesse sentido a tradição estabelecida muitas vezes há séculos ou milênios, inerentes aos “saberes e fazeres” de uma comunidade, estão inseridas no contexto cultural do destino. No entanto, os alimentos desse PCIC e seus modos de produção podem conter riscos biológicos à saúde humana durante todas as etapas da cadeia de produção, devido a doenças transmitidas por alimentos, que representam uma crescente preocupação de saúde pública em todo o mundo (SCHIRONE, VISCIANO & DI SERAFINO, 2018).

Porém, a globalização e a industrialização alimentar, nesse caso expressadas através das orientações e das normas de boas práticas de fabricação (doravante BPF's), higiene e manipulação de alimentos aplicadas no ambiente de restauração, são relativamente recentes (PORTAL DA CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2019), em comparação à tradição culinária (BUENO, 2003).

Contudo, o pressuposto que se coloca é que o PCIC pode não se adequar a tais normas acarretando em dificuldades para a oferta de produções culinárias tipicamente alicerçadas nas raízes de populações locais e nativas para o consumo turístico. Tais normas (BPF's), apesar de concorrerem para o bem estar humano, caso sejam impostas às demonstrações de PCIC onde tais regras não são aplicáveis, acabarão por provocar o desaparecimento do uso de técnicas e artefatos adquiridos por hábitos ancestrais, encerrando heranças culturais, ou se aderirem a estas

normas, poderão se descaracterizar como tal.

O interesse e/ou preocupação do visitante quanto as normas de higiene na produção de alimentos PCIC não converge com as exigências das normas sanitárias. Isso é um fator preocupante no tocante a oferta turística em pequenas comunidades consideradas como tradicionais, como é o caso do patrimônio culinário oferecido por comunidades nativas que residem na área do Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses (doravante PNLM), que consistirá no objeto do presente estudo.

Diante deste contexto temático e orientada pelo problema e pressuposto expostos, a presente pesquisa tem por objetivo demonstrar quais tipos de relações, do ponto de vista do visitante, se constroem entre o valor atribuído às experiências culinárias tradicionais e o valor atribuído à segurança alimentar no contexto da experiência turística em destinos alternativos.

2 Referencial teórico

De acordo com diversos autores (BAHLS, 2019; CORRÊA, QUINZANI e CAPOVILLA; 2016; FLANDRIN e MONTANARI, 1996; FORTES e CARVALHO, 2019; GIMENES-MINASSE, 2014; MASCARENHAS e GÂNDARA, 2012; MULLER, 2012; MULLER, AMARAL e REMOR, 2010), a tradição, o valor simbólico dos alimentos, a história, os sabores e saberes, as técnicas de produção e os modos alimentares são responsáveis pela formação das culturas culinárias regionais. Esses valores intangíveis constituem os chamados Patrimônios Culturais de natureza imaterial.

O patrimônio cultural, representado também pelo ato de comer determina um panorama de identidade social, observado por Alvarez (2002) diz que o ato de comer implica um feito social complexo, que coloca ativa movimentos de produção e consumo tanto material quanto simbólico, e neste sentido, o consumo de alimentos e os processos sociais e culturais que os sustentam contribuem para a constituição das identidades coletivas, uma vez que são expressão de relações sociais.

Os alimentos sempre foram protagonistas nas principais revoluções humanas e, além de fundamental importância para a manutenção e propagação da vida, vêm tomando uma conotação que ultrapassa a função biológica vital (CARNEIRO, 2003; CASCUDO, 1983; COLETTI, 2016; DÓRIA, 2011, 2014; FRANCO, 2004; SOUZA, 2010).

O conceito de Gastronomia, por sua vez, possui uma conotação artística, científica e hedônica antes nunca vistos, (BAHLS, KRAUSE e AÑAÑA, 2019; CARNEIRO, 2003; CASCUDO, 1983; COLETTI, 2016; DÓRIA, 2011, 2014; FRANCO, 2004; SOUZA, 2010) e no turismo tem ocupado o foco principal de muitas viagens e destinos (KRAUSE e BAHLS, 2016).

Assim, práticas alimentares, receitas transmitidas através de gerações, modos de preparo, etc., passaram a ser construídos sob uma determinado território, ao passar do tempo e a serem reivindicados por diferentes grupos e locais como tradicionais, representantes de seu patrimônio cultural imaterial (BAHLS, 2019; DÓRIA, 2011, 2014; GIMENES-MINASSE, 2008, 2014; NEETU e ANAND, 2012).

No âmbito do turismo, inúmeros desafios são criados quando tal patrimônio é oferecido como atrativo turístico, como a autenticidade de pratos considerados como tradicionais (BAHLS, 2019). Dentre outros, destaca-se para essa pesquisa a adequação desse patrimônio às normas da vigilância sanitária. O mercado da alimentação comercial em estabelecimentos que trabalham com a produção e a distribuição de alimentação para os visitantes seguem normas no que diz respeito à segurança alimentar e boas práticas na produção e manipulação de alimentos (BRASIL, 2011).

Neste contexto, ainda, a ANVISA (BRASIL, 2011) recomenda, desde 2004, que todos os restaurantes se adequem ao regulamento que inclui a capacitação de funcionários e o manual de boas práticas. Contudo, no Brasil é estimada a existência de 750 mil restaurantes, bares e estabelecimentos que operam sem registros legais para funcionamento, ou seja, informalmente (PROENÇA, 2010), o que impacta diretamente nas boas práticas de manipulação alimentar.

Como exemplo, no caso do Barreado (comida típica da cidade de Morretes-PR, produzido com carne cozida em panela de barro e servida com banana), deve-se observar que a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) não estabelece regras específicas em relação ao uso das panelas de barro, portanto não há proibição para tal.

Entretanto, a Resolução nº. 216/2004 (RDC 216), que define as chamadas Boas Práticas (denominação dada aos procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária) para serviços de alimentação, instituindo os seguintes parâmetros: As superfícies dos

equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos (ANVISA, 2004).

Gimenes-Minasse (2013), evidenciou que o saber-fazer do Barreado conjuga tradições e inovações tanto no domínio privado, familiar, quanto no domínio público dos restaurantes. Mesmo aqueles que afirmam fazer o “Barreado tradicional” acabam não escapando de, pelo menos, alguma forma de modernização. Neste caso, dentre as alterações, a mais polêmica – mas talvez a mais difundida – seja a substituição da panela de barro pela panela de alumínio no preparo da iguaria.

A obrigatoriedade de atender às exigências da ANVISA, a preocupação com a segurança dos funcionários (pois as panelas de barro trincam ou quebram no fogo) e até mesmo a necessidade de preparar grandes quantidades são os argumentos em favor desta mudança detectada tanto nas casas quanto nos estabelecimentos (GIMENES-MINASSE, 2013).

Esse contexto remete a MULLER, AMARAL e REMOR (2010) para quem as preparações culinárias consideradas como tradicionais vêm perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento das preparações tradicionais estão desaparecendo, por conta da globalização dos mercados e da homogeneização das cozinhas.

Gilberto Freyre há praticamente 80 anos já alertava para a defesa da identidade brasileira diante da standardização dos produtos alimentícios que descaracterizam a mesa brasileira tradicional (Freyre, 2007). Alertava, ainda, sobre a modernidade que não respeita as tradições regionais e que se traduz em trocas culturais desiguais, onde tais processos ameaçariam modos de vida tipicamente regionais (FREYRE 2007; SILVA, 2014).

3 Procedimentos metodológicos

3.1 Caracterização do objeto de estudo

O PNLM (figura 1) foi criado por meio do Decreto N° 86.060, de 02 de junho de 1981 e possui uma superfície total de 155.000 hectares, com um perímetro de 270 km. Em sua área o

PNLM abrange os Municípios de Primeira Cruz, ocupando cerca de 6,89% da área da UC; Santo Amaro, com 42,15% e Barreirinhas com 44,86% (IBGE, 2006).

Figura 1 – Localização geográfica do PNLM



Fonte: Beleze, Bahls e Krause (2017) adaptado de Maramazon (2014) e Araújo & Fonseca (2016).

Dentre os Municípios que compõem o Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses, Barreirinhas, destaca-se como o portão de entrada do Parque. O Município de Barreirinhas tem uma extensão territorial de 3.111 km² (IBGE, 2006), distribuídos entre a sede, 23 povoados e 204 sítios. Está localizado na Microrregião dos Lençóis Maranhenses, que por sua vez, está inserida na Mesorregião Norte Maranhense. A distância da sede do Município em relação a São Luís é de 268 km. A cidade de Barreirinhas está localizada na margem direita do Rio Preguiças, a 42 km de sua foz. Como exemplo dos “saberes e fazeres” no que concerne o patrimônio culinário de comunidades residentes no PNLM, a figura 2 ilustra um elemento autêntico da cultura local.

Na atividade de produção de farinha, em que se reúnem os familiares, usa-se o tipiti ou tapiti (artefato indígena feito com palha para extração da farinha e esgotamento do soro da mandioca por compressão). Este artefato tem registros ancestrais ligados ao patrimônio cultural indígena, no entanto, atualmente ele está sendo substituído por prensas mecânicas que melhoram a produtividade e seguem os padrões impostos pela vigilância sanitária.

Figura 2 – Produção da farinha de mandioca e derivados usando o tapiti



Fonte: Ramos (2012).

3.2 Procedimentos

Uma pesquisa descritiva de abordagem quantitativa foi realizada por meio de um survey (levantamento), no intuito de coletar dados para cumprir com o objetivo proposto. Assim, os dados obtidos por esse estudo são de natureza primária.

Para detectar o valor atribuído ao PCIC e à HBPA e suas relações pelos visitantes ao destino em questão, utilizou-se um questionário estruturado. O instrumento de pesquisa (tabela

1) teve um total de vinte e dois (22) itens, nos quais há menção direta da identificação do visitante com elementos do patrimônio cultural imaterial culinário (PCIC) sob as dimensões alimentares, humanas, de serviços e infraestrutura.

Considerando o tamanho da população do PNLM em cerca de 60.000 visitantes/ano, com um nível de confiança de 95% e uma amostra de 358 respondentes válidos, obtém-se uma margem de erro de 5%, de acordo com $z \times \sigma/\sqrt{n}$ onde z = escore $z \cdot \sigma$ = desvio padrão da população • n = tamanho da amostra. Sendo assim, obtém-se uma margem de erro dentro do padrão satisfatório. Analisa-se abaixo a confiabilidade do instrumento de pesquisa (tabela 2).

Tabela 2 – Estatística de confiabilidade

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach com base em itens padronizados	N de itens
0,061	0,422	22

Fonte: Autores (2019).

Para o alfa de Cronbach um valor de 0,41 a 0,60 implica em uma confiabilidade moderada, caso desta pesquisa. (LANDIS & KOCH, 1977). O instrumento de coleta de dados foi aplicado in loco, na presença do pesquisador, de forma auto preenchível. Os participantes indicaram suas respostas em uma escala de zero (0) a dez (10), onde o zero correspondia a nenhuma valorização e o dez a total valorização.

Ainda, em determinadas questões, os respondentes assinalaram suas preferências sob uma escala hedônica em seis graus, desde “muito ruim” até “ótimo”. O questionário continha, questões demográficas de múltipla escolha. Os pré-testes foram realizados com cinco indivíduos, com o intuito de refinar o instrumento.

A seleção da amostragem utilizada para esse estudo é denominada de não-probabilístico e por conveniência, onde a seleção das unidades amostrais é deixada a cargo do pesquisador (HAIR et al., 2005; MALHOTRA, 2001). As pesquisas foram realizadas em janeiro e julho de 2015. O principal critério para a participação na pesquisa foi a condição dos sujeitos como visitante do PNLM. Além disso, levou-se em conta a relevância de informações e a concordância em participar do estudo, mantendo-se assim, a fidelidade das respostas. Um total de 382 visitantes participaram da pesquisa, desse total obtiveram-se 358 respondentes válidos.

Os métodos usados para analisar as relações entre as variáveis foram a Estatística Descritiva (FREEDMAN, PISANI & PURVES, 2007; Nick, 2007); a Anova Unidirecional (WICHURA, 2006; TABACHNICK & FIDELL, 2007); e a Análise de Clusters. (POURRAJABI et. al, 2014; ACHTERT et. al, 2007). O software usado para o tratamento estatístico dos dados foi o IBM® SPSS® Statistics em sua versão de número 23.

Foi utilizada a Anova a um (01) fator, tendo o valor atribuído à higiene alimentar como variável dependente e o valor atribuído ao patrimônio culinário tradicional como o fator. Ambas as questões possuíam uma escala de 0 a 10 onde zero seria o mínimo valor atribuído a essas variáveis e dez o máximo. Foram selecionadas as opções de estatística de Homogeneidade do Teste de Variância, testes de robustez de Welch e Brown-Forsythe e os testes de Anova via DMS, com nível de significância de 0,05.

A análise de cluster foi usada para classificar indivíduos e/ou elementos em diferentes grupos (clusters). A opção utilizada para a realização da matriz de proximidade é a denominada de “Cluster Hierárquico”. Foi realizado uma associação de agrupamento por “Caso”, utilizando as variáveis Valor atribuído ao Patrimônio Cultural Culinário; Valor atribuído à Higiene Alimentar; Satisfação com a Culinária Tradicional; e Satisfação com a Higiene; solicitando ao software que realizasse de 3 a 5 clusters; a opção escolhida para esse agrupamento é a denominada de “Vínculo entre Grupos”, com o intervalo da distância entre os grupos sendo medido pela opção “Euclidiana”.

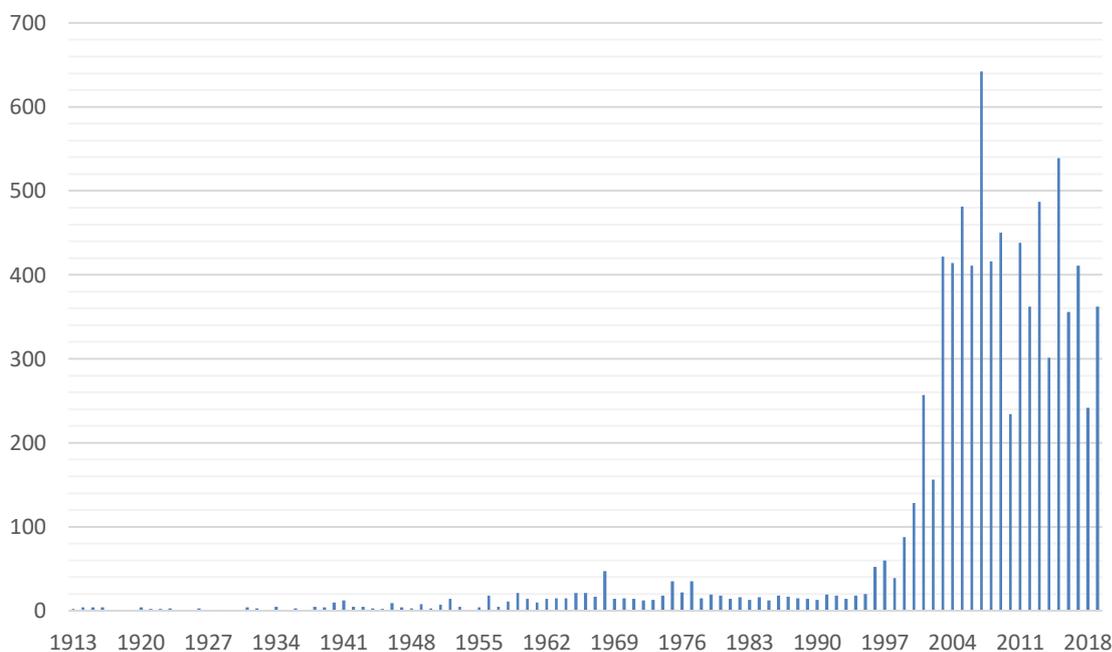
4 Análise e discussões

Os resultados obtidos e a seguir apresentados foram recolhidos de uma amostra representativa de visitantes do Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses e suas comunidades tradicionais. Por meio de um viés quantitativo devidamente suportado por um tratamento estatístico parametrizado, revelam as possíveis relações entre o patrimônio culinário e a segurança alimentar.

O gráfico que segue (1) demonstra a crescente preocupação legislativa com a higiene alimentar no âmbito da restauração, contendo todas as menções legislativas (incluindo, leis, propostas e discursos) sobre os termos “higiene + restaurante”, entre 1913 e 2019.

Em relação ao patrimônio culinário relativo à mandioca e seus derivados, por exemplo, estabelecido na região do PNLN, essa preocupação é relativamente recente, haja vista que os hábitos alimentares locais foram estabelecidos há milênios, e o uso do tipiti há no mínimo cinco séculos pelos indígenas locais, havendo evidências concretas desse patrimônio culinário desde o século XVI (ADAMS et al, 2006; BUENO, 2003; DEAN, 1996; RODRIGUES, 2017; SAUER, 1993).

Gráfico 1 – Menções legislativas sobre o termo Higiene/Restaurante



Fonte: Portal da Câmara dos Deputados (2019).

A seguir, descrevemos alguns dados demográficos da amostra (tabela 3), dos quais pode-se ressaltar que a maioria dos respondentes possuem mais do que 30 anos de idade (62,8%), havendo uma distribuição homogênea entre os gêneros masculino e feminino.

Tabela 3 – Descrição demográfica da amostra

		Frequência	Porcentagem válida	Porcentagem acumulativa
Idade	De 16 a 20 anos de idade	36	10,1	10,1
	De 21 a 30	97	27,1	37,2
	De 31 a 40	101	28,2	65,4

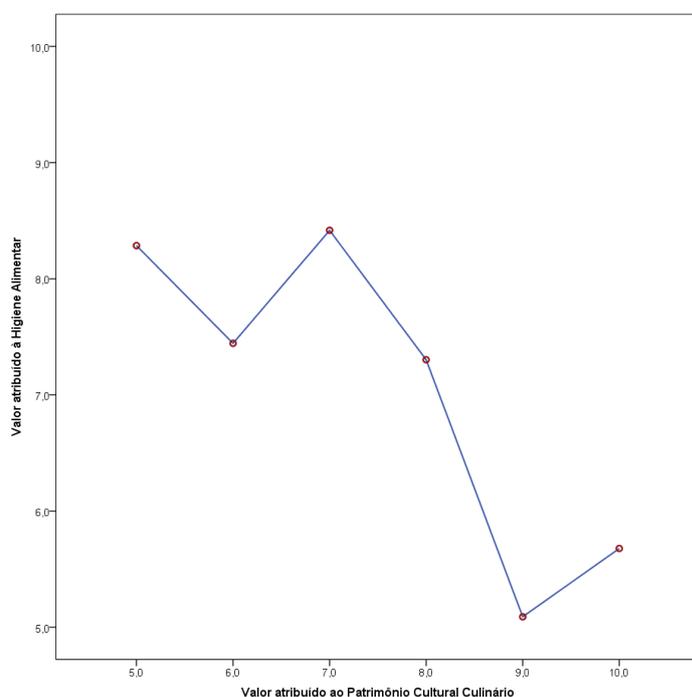
	De 41 a 50	68	19,0	84,4
	Acima de 50	56	15,6	100,0
	Total	358	100,0	
Gênero	Feminino	166	46,4	46,4
	Outro	1	0,3	46,6
	Masculino	191	53,4	100,0
	Total	358	100,0	

Fonte: Autores (2019).

O gráfico 01 demonstra os primeiros indícios de que pode haver uma relação inversa entre o valor atribuído à higiene alimentar e o atribuído ao PCIC. Percebe-se que há uma relação inversa entre o valor atribuído às variáveis em questão.

Os respondentes (visitantes do PMLM) que atribuíram à higiene um alto valor (acima de 7), avaliaram o PCIC com um score abaixo de 7. O inverso também ocorre no outro lado do espectro, onde os respondentes que atribuíram um valor alto para o PCIC (acima de 7) atribuíram valores menores do que esse para a higiene.

Gráfico 2 – Relação entre o valor atribuído à higiene alimentar e ao PCIC



Fonte: Autores (2019).

Realizando outro teste descritivo um pouco mais detalhado nota-se que há, de fato, uma relação inversa entre as variáveis analisadas. Enquanto a valor atribuído pelos visitantes à higiene cresce o atribuído ao PCIC decresce (ver tabela 4).

Tabela 4 – Testes Descritivos

Valor Higiene Alimentar	N	Média do valor PCIC	Desvio padrão	Intervalo de confiança de 95%		Mínimo	Máximo
				Limite inferior	Limite superior		
5,0	7	8,286	2,4976	5,976	10,596	3,0	10,0
6,0	9	7,444	2,6510	5,407	9,482	3,0	10,0
7,0	48	8,417	2,4130	7,716	9,117	1,0	10,0
8,0	76	7,303	2,9890	6,620	7,986	1,0	10,0
9,0	100	5,090	3,7742	4,341	5,839	1,0	10,0
10,0	118	5,678	3,4589	5,047	6,309	1,0	10,0
Total	358	6,321	3,4987	5,958	6,685	1,0	10,0

Fonte: Autores (2019).

Para se determinar a força dessa relação, analisou-se a correlação amostral de Pearson, a qual serve para estudar o comportamento conjunto de duas variáveis quantitativas distintas (COHEN, COHEN, WEST e AIKEN, 2003; WOOLDRIDGE, 2008). Em outras palavras, mede o grau de associação/relação entre duas variáveis aleatórias X e Y, no caso, Higiene Alimentar e PCIC.

O que se nota dessa análise é que realmente existe uma correlação negativa (ou inversa) entre o valor atribuído ao PCIC e ao atribuído à Higiene Alimentar. Essa correlação negativa significa que enquanto o valor atribuído ao PCIC aumenta o da higiene realmente diminui. Apesar dessa correlação negativa ser considerada como fraca (-0,283) é a única correlação negativa significativa entre as principais variáveis do instrumento de pesquisa (Satisfação com o PCIC; Satisfação com a Higiene; e Satisfação Geral). Isso levanta outro indício de que a relação de valor atribuído a essas variáveis é realmente inversa (ver tabela 5).

Neste momento é oportuno vincular o estudo de Maclaurin (2004) pelo qual a preocupação com a segurança alimentar na decisão de escolha de destinos de viagens era menos importante do que outros aspectos, especialmente para o “novo” turista. Para o autor, os viajantes mais experientes estavam mais dispostos a desconsiderar a importância da segurança alimentar em suas decisões de viagem e, ainda, a segurança alimentar era mais importante para turistas que

dependem de agentes de viagens do que para viajantes independentes.

Tabela 5 – Correlação de Pearson

		Valor Higiene	Satisfação PCIC	Satisfação Higiene	Satisfação Geral
Valor PCIC	Correlação de Pearson	-0,283**	0,078	0,322**	0,184**
	Sig. (2 extremidades)	0,000	0,142	0,000	0,000
	N	358	358	358	358

** . A correlação é significativa no nível 0,01 (2 extremidades).

Fonte: Autores (2019).

Avançando para uma análise mais refinada realiza-se uma Anova para descobrir qual grupo possui uma correlação mais negativa/positiva do que outros. Porém, previamente, deve-se mostrar os testes de confiabilidade da variância da amostra (tabela 6).

Tabela 6 – Testes de Robustez da Equidade das Médias

	Estatística ^a	df1	df2	Sig.
Welch	11,108	5	38,350	0,000
Brown-Forsythe	12,064	5	125,875	0,000

a. F distribuído assintoticamente.

Fonte: Autores (2019).

Os dois testes de robustez (Welch e Brown-Forsythe) comprovam que existe uma variância entre as médias dos respondentes e de que essas não são homogêneas, onde todos os três índices possuem significância (sig.) abaixo de 0,05 (confiabilidade superior a 95%). Portanto, a Anova pode ser realizada e a sua análise diz respeito à variância das médias entre os grupos de uma forma geral. A tabela 7 demonstra que existem grupos onde a variância das médias é diferente entre eles (sig. < 0,05). Portanto, há grupos que avaliam distintamente os aspectos de patrimônio culinário e higiene.

Tabela 7 – ANOVA geral

	Soma dos Quadrados	df	Quadrado Médio	F	Sig.
Entre Grupos	522,749	5	104,550	9,566	,000
Nos grupos	3847,310	352	10,930		
Total	4370,059	357			

Fonte: Autores (2019).

A tabela 8, descreve quais grupos de visitantes são diferentes e a proporção dessa diferença. A variável dependente dessa Anova é o valor atribuído à higiene alimentar e o fator é o valor do PCIC. Percebe-se que em todos os grupos de visitantes há a correlação negativa (inversa) que anteriormente havia se demonstrado.

Por exemplo, a diferença entre as avaliações do grupo que atribuiu 5 para o PCIC e dos grupos que atribuíram 9 e 10, em relação à higiene alimentar, é considerável. Sendo que o grupo “5” atribui um valor maior dos os outros dois grupos em cerca de 3 vezes. O grupo que avaliou o PCIC com 9 é o que mais possui discrepância em relação aos demais. Esse foi o grupo que avaliou a higiene alimentar com menor valor quando comparado a todos os demais grupos (com significância estatística ressalta-se: -3,1957; -2,3544; -3,3267; e -2,2126 em relação aos grupos 5, 6, 7, e 8 respectivamente).

Tabela 8 – Coeficientes de comparações múltiplas

(I) Valor PCIC	(J) Valor PCIC	Diferença média (I-J)	Sig.	Intervalo de confiança 95%	
				Limite inferior	Limite superior
5,0	6,0	,8413	,614	-2,435	4,118
	7,0	-,1310	,922	-2,762	2,500
	8,0	,9831	,452	-1,585	3,551
	9,0	3,1957*	,014	,654	5,738
	10,0	2,6077*	,043	,078	5,137
6,0	5,0	-,8413	,614	-4,118	2,435
	7,0	-,9722	,419	-3,334	1,390
	8,0	,1418	,903	-2,150	2,434
	9,0	2,3544*	,041	,092	4,617
	10,0	1,7665	,123	-,482	4,015
7,0	5,0	,1310	,922	-2,500	2,762
	6,0	,9722	,419	-1,390	3,334
	8,0	1,1140	,068	-,085	2,313
	9,0	3,3267*	,000	2,185	4,468
	10,0	2,7387*	,000	1,626	3,852
8,0	5,0	-,9831	,452	-3,551	1,585
	6,0	-,1418	,903	-2,434	2,150

	7,0	-1,1140	,068	-2,313	,085
	9,0	2,2126*	,000	1,223	3,202
	10,0	1,6247*	,001	,668	2,581
9,0	5,0	-3,1957*	,014	-5,738	-,654
	6,0	-2,3544*	,041	-4,617	-,092
	7,0	-3,3267*	,000	-4,468	-2,185
	8,0	-2,2126*	,000	-3,202	-1,223
	10,0	-,5880	,192	-1,472	,296
10,0	5,0	-2,6077*	,043	-5,137	-,078
	6,0	-1,7665	,123	-4,015	,482
	7,0	-2,7387*	,000	-3,852	-1,626
	8,0	-1,6247*	,001	-2,581	-,668
	9,0	,5880	,192	-,296	1,472

* a diferença média é significativa no nível 0.05.

Fonte: Autores (2019).

Para aprofundar o entendimento sobre a correlação entre higiene e patrimônio culinário a partir da percepção dos sujeitos (visitantes) do destino PNLM, foi realizada uma clusterização de 2 a 5 grupos. O cluster contendo 2 grupos é o de menor variância e menor desvio padrão, portanto o mais recomendável para descrição dos resultados (ver tabela 9).

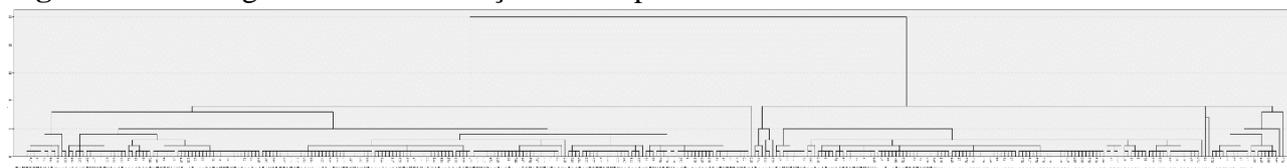
Tabela 9 – comparação entre os clusters

	N	Média	Desvio padrão	Variância
Cluster com 5 grupos	358	2,11	,961	,923
Cluster com 4 grupos	358	1,64	,535	,286
Cluster com 3 grupos	358	1,63	,521	,272
Cluster com 2 grupos	358	1,61	,487	,238

Fonte: Autores (2019).

A figura seguinte (3) é o dendograma dessa clusterização com dois grupos.

Figura 3 – Dendograma da clusterização dos respondentes



Fonte: Autores (2019).

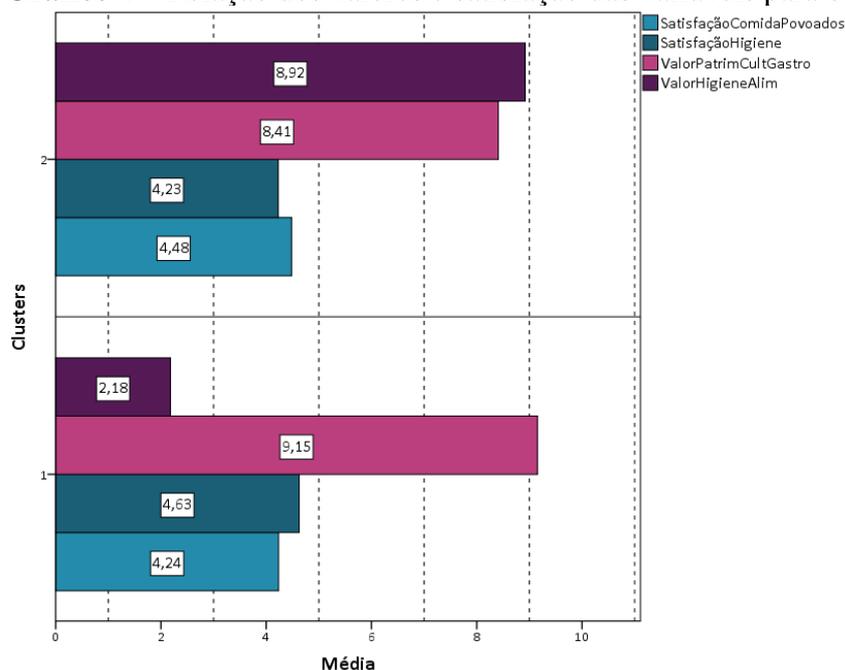
Percebe-se dois grandes grupos advindos da clusterização. O grupo 1 representa aproximadamente 39% da amostra, e o grupo 2 praticamente 61%. Para ambos os grupos o valor

atribuído ao patrimônio culinário é alto. No entanto para o primeiro grupo o valor atribuído à higiene alimentar é consideravelmente mais baixo dos que para o segundo grupo (ver gráfico 4).

Apesar do grupo maior atribuir valor alto para tanto para a higiene quanto para o patrimônio, a discrepância desses atributos para o grupo menos representativo é a única com significância estatística, levantando indícios de que para um determinado tipo de visitante a correlação entre higiene e patrimônio alimentar pode ser, realmente, inversa.

Como principais características demográficas desses dois grupos, e suas diferenças, ressalta-se eu não houve diferença significativa entre os gêneros dos sujeitos. O cluster 1 (aquele que representa a correlação inversa entre higiene e patrimônio) possui idade um pouco mais avançada do que o grupo 2 (aquele que valoriza ambas as variáveis igualmente).

Gráfico 4 – Relação dos valores e satisfação das variáveis para os clusters



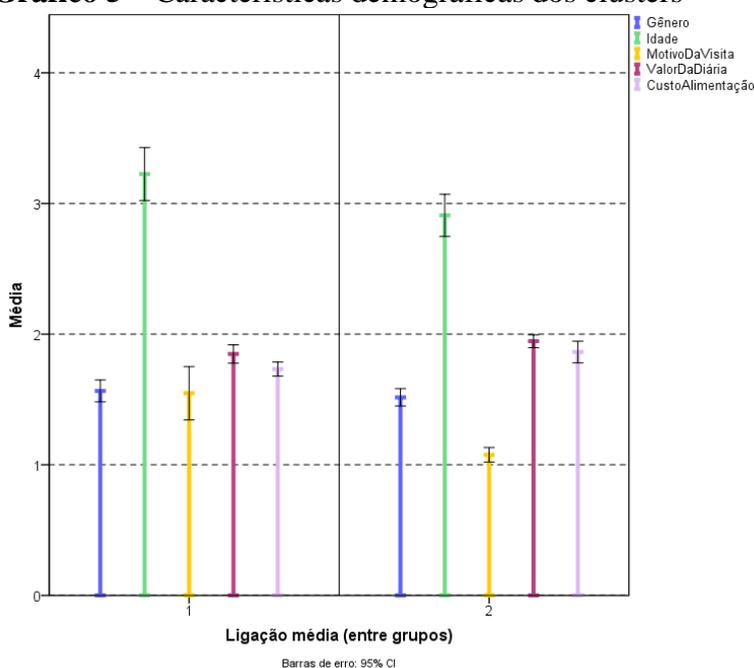
Fonte: Autores (2019).

O motivo da visita também foi significativamente diferente para os dois grupos, onde para o grupo 1 a motivação principal se inclinou com veemência para o Ecoturismo & Aventura, enquanto o grupo 2 se aproxima mais da motivação Sol, Praia & Dunas. Estaticamente não houve diferença significativa entre os grupos para as variáveis referentes aos valores gastos com a

diária e com a alimentação.

Esses resultados corroboram, parcialmente, com a teoria sobre o valor atribuído à higiene quanto ao perfil do novo turista. A idade e o motivo de viagem estão em consonância com a teoria, onde o grupo de idade mais avançada e motivação alternativa de viagem possui um apreço menor pela higiene quando o patrimônio cultural culinário é oferecido. No entanto, os valores gastos entre os grupos (os quais deveriam ser maiores para o grupo 1, de acordo com a teoria) se mostraram sem diferenças significativas.

Gráfico 5 – Características demográficas dos clusters



Fonte: Autores (2019).

Tendo essa aparente correlação inversa entre higiene alimentar e patrimônio culinário em mãos, o desafio dos protagonistas do turismo é de como implementar as normas sanitárias criadas em uma pós-modernidade sem descaracterizar o patrimônio que se instituiu há séculos. Refletindo esta questão diante de estudos correlatos, constatam-se resultados que aparecem tanto corroborar quanto contrapor esta premissa.

Pois, Kansal e Walia (2018) demonstram que para destinos alternativos e/ou naturais (de ecoturismo) ou, ainda, voltados às experiências com comunidade locais tradicionais, há três

fatores preditores significativos de satisfação do visitante: a experiência; a higiene; e segurança. Os resultados do estudo indicaram que, ainda que houvesse um nível de satisfação baixo com a higiene e satisfação com a experiência havia sido positiva.

Já Tasci e Boylu (2010) constataram que a percepção positiva da higiene e saúde e proteção e segurança em destinos alternativos da Turquia ajudou os visitantes a ter maior satisfação com a viagem, especialmente se eles ficassem mais tempo e desfrutassem de sua viagem sem qualquer falha no produto ou serviço.

No entanto, outros autores (HULL-JACKSON e ADESIYUN, 2018; SCHROEDER, PENNINGTON-GRAY e MANDALA, 2018; WIJAYA, KING, MORRISON e NGUYEN, 2017; STHAPIT, BJÖRK e COUDOUNARIS, 2017) demonstram que o crescimento dessa preocupação no decorrer dos últimos 15 anos é definido pelo perfil do turista e do tipo de destino frequentado. Sendo assim, para o “novo” turista a preocupação com BPF’s tende a ser menor do que para os turistas tradicionais e/ou conservadores em destinos alternativos, com um viés voltado a tradicionalidade e autenticidade da experiência turística cultural.

Nesse sentido lança-se mão a discussão de como as produções culinárias tradicionais podem manter sua originalidade, haja vista que leis estritas por parte dos órgãos regulamentadores e fiscalizadores que exigem determinados procedimentos, possuem o potencial de ofuscar o sabor, o aroma e a forma de produções tradicionais, que representam a cultura de um povo.

5 Conclusões

Os resultados produzidos podem gerar subsídios e orientações em torno da questão central de pesquisa: como as produções culinárias tradicionais podem manter sua originalidade, diante das regulamentações legais e dos órgãos fiscalizadores que impõem determinados procedimentos de higiene e conformidade sanitária que, afinal, possuem o potencial de ofuscar o sabor, o aroma e a forma de produções tradicionais, que representam a cultura de um povo.

Uma vez optando-se pelo viés notadamente quantitativo da pesquisa, optou-se pelo tratamento estatístico devidamente parametrizado, buscou conferir a necessária confiabilidade dos resultados e segurança na sua análise. Não obstante, o tema e o problema aqui abordados,

sem dúvida pedem, também, por pesquisas de caráter qualitativo e seu correspondente repertório metodológico. Na verdade, uma aproximação e utilização conjunta de ambos os vieses possivelmente ampliará o horizonte de conhecimento e de contribuição científica na área.

Do ponto de vista normativo e legal, os resultados podem ser apropriados pelas empresas para a identificação clara da importância de se investir em aspectos básicos como a higiene e segurança alimentar gerando impactos diretos na satisfação dos consumidores. No entanto, além de valorizar o elemento inovação, recomenda-se atribuir o devido valor ao patrimônio cultural culinário, de forma que as normas de segurança alimentar não inviabilizem as produções artesanais de forte apelo as tradições.

A pesquisa contribui para apontar a importância de políticas públicas voltadas para a fiscalização da higiene em restaurantes e principalmente da manutenção das formas tradicionais de produzir determinado prato bem como o uso de utensílios para tal. Aponta, também, que estas políticas também sejam influenciadoras do processo de escolha de serviços de restauração que embutem as características patrimoniais do alimento atentando a responsabilidade e ética no contexto da higiene.

A correlação entre higiene a alimentar e patrimônio culinário demonstra um perfil de visitante preocupado com higiene e boas práticas alimentares, mas mais interessado em uma experiência tradicional e autêntica em detrimento da higiene na produção de iguarias locais em comunidades tradicionais de destinos turísticos alternativos.

Parte-se do pressuposto que é virtualmente impossível que sejam aplicadas todas as leis de BPF's mantendo o PCIC totalmente intacto. Algumas práticas devem ser inseridas na produção desse patrimônio visando a segurança alimentar da comunidade e do visitante, mas outras leis tem o potencial de descaracterizar totalmente tal patrimônio, tanto da perspectiva sensorial (aroma, cor, sabor, etc.) quanto da perspectiva cultural.

Portanto, a flexibilização e adaptação de tais normas deve ser considerada quando tal PCIC é oferecido em comunidades tradicionais dentro do contexto da experiência turística cultural e/ou em estabelecimentos comerciais de restauração que ofereçam pratos tradicionais, nos quais o preparo desse patrimônio possa envolver práticas que não se adequem totalmente as normas vigentes, desde que haja uma comprovação de que tal oferta seja representativa da cultura do local onde esse estabelecimento está inserido.

Como principal limitação desse estudo, nota-se que em nenhum dos casos analisados houve diferença significativa quanto à satisfação do visitante, em relação aos valores atribuídos às variáveis. Mesmo quando os valores atribuídos ao patrimônio culinário e à higiene alimentar foram altos e/ou baixos a satisfação com a higiene e com alimentação nos povoados se manteve baixa. Portanto, deve-se buscar entender melhor o que leva a satisfação do cliente, haja vista que, a princípio, o valor atribuído às variáveis do estudo não tiveram influência aparente na satisfação do visitante.

Referências

ACHTERT, E.; BÖHM, C.; KRIEGEL, H. P.; KRÖGER, P.; MÜLLER-GORMAN, I.; ZIMEK, A. Detection and Visualization of Subspace Cluster Hierarchies. **LNCS: Advances in Databases: Concepts, Systems and Applications**. Lecture Notes in Computer Science. V 4443, p. 152–163, 2007.

ADAMS, C.; SIQUEIRA, A. D.; MURRIETA, R.S. & SANCHES, R. O Pão da Terra: da Invisibilidade da Mandioca na Amazônia. In ADAMS, CRISTINA; MURRIETA, RUI; NEVES, WALTER. **Sociedades Caboclas Amazônicas: Modernidade e Invisibilidade**. Annablume: São Paulo, 2006.

ALVAREZ, M. La cocina como patrimônio (in)tangible. In: MARONESE, I. (Org). **Primeras jornadas de patrimônio gastronômico**. Buenos Aires: CPPHC-CABA, 2002. p.11.

ANVISA. **Resolução – RDC n.216**, de 15 de setembro de 1966. Disponível em <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em 29/10/2019.

BAHLS, A. A. D. S. M. **Modelo para a Mensuração da Autenticidade de Preparações Culinárias Tradicionais na Experiência Turística Gastronômica**, 2019. (Tese). Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú.

BELTRÁN, J.; LÓPEZ-GUZMÁN, T.; SANTA-CRUZ, F. G. Gastronomy and Tourism: Profile and Motivation of International Tourism in the City of Córdoba, Spain. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 14, n. 4, p. 347–362, 2016.

BRAGA, V. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Unimep - Piracicaba, v. VI, n. 13, p. 37-44, 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Relatório de atividades 2010**. Brasília: ANVISA, 2011.

BUENO, E. **Brasil: uma história**. Segunda edição. São Paulo. Ática. 2003.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade**: uma história da alimentação. 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, L. D. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Itatiaia, v. I, 1983.

COHEN, J. The Contemporary Tourist: Is Everything Old New Again? em NA - **Advances in Consumer Research** Volume 29, eds. Susan M. Broniarczyk and Kent Nakamoto, Valdosta, GA: Association for Consumer Research, Pages: 31-35, 2002.

COLETTI, G. F. Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 4, n. 2, p. 41–55, 2016.

CORRÊA, A. A. S.; QUINZANI, S. S. P.; CAPOVILLA, V. M. A Pluralidade Gastronômica da Região Amazônica: sabores Acreanos, Paraenses e do Alto Rio Negro. **Revista Hospitalidade**, v. 13, n. 2, p. 248–271, 2016.

D'ANTONA, A. O. **O Verão, o Inverno e o Inverso**: Lençóis Maranhenses, imagens. Brasília: IBAMA, 2002.

DEAN, W. **A luta pela borracha no Brasil um estudo de história ecológica**. São Paulo : Livraria Nobel, 1989.

DÓRIA, C. A. **A Culinária Materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Senac, 2011.

DÓRIA, C. A. **Formação Da Culinária Brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

ENRIGHT, M. J., & NEWTON, J. Tourism destination competitiveness: A quantitative approach. **Tourism Management**, v. 25, n. 6, p. 777–788, 2004.

FORTES, H. A.; CARVALHO, A. N. DE. Culinária ouro-pretana enquanto bem cultural: discussão de sua valorização por meio do poder público para a atividade turística. **Revista Hospitalidade**, v. 16, n. 01, p. 67–92, 2019.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 3. ed. São Paulo: Senac, 2004.

FREEDMAN, D. A.; PISANI, R. **Statistics**, 4th edition. W.W. Norton & Company, 2007.

FREYRE, G. **Açúcar: Uma sociologia do doce** - Com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Global, 2007.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. **Cozinhando a tradição**: festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense. Curitiba-PR: Editora UFPR, 2013.

HULL-JACKSON, C.; ADESIYUN, A. A. Visitor perceptions of food safety and sociodemographic determinants in barbados, **West Indies. Journal of Food Protection**, v. 81, n. 12, p. 2064–2073, 2018.

IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares: POF 2008-2009**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.

IPHAN. **O que é Patrimônio Imaterial?** Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2015. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/bcrE/pages/conPatrimonioE.jsf?tipoInformacao=1>> Acesso em: 01 de maio de 2019.

JACOB COHEN, PATRICIA COHEN, STEPHEN G. WEST, L. S. A. The Nonlinear Transformation from Predictor to Predicted Scores: Probit and Logistic Transformation. In: Routledge (Org.); **Applied Multiple Regression/Correlation Analysis for the Behavioral Sciences**, 2013.

KANSAL, P.; WALIA, S. Marketing woes of foreign tourist segment in Goa: A study into satisfaction discriminators. **International Journal of Hospitality and Tourism Systems**, v. 11, n. 1, p. 67–75, 2018.

KRAUSE, R. W.; BAHLS, Á. A. D. S. M. A gastronomia como fator de influência na escolha de destinações turísticas – base de estudo balneário Camboriú (SC-Brasil). **PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, v. 14, n. 2, p. 433–445, 2016.

KRIPPENDORF, J. **Holiday Makers**. Londres: Routledge, 2010.

KRIPPENDORF, J. The new tourist - turning point for leisure and travel. **Tourism Management**, v. 7, n. 2, p. 131–135, 1986.

MACLAURIN, T. L. The Importance of Food Safety in Travel Planning and Destination Selection. **Journal of Travel & Tourism Marketing**, v. 15, n. 4, p. 233–257, 2004.

MASCARENHAS, R. G. T.; GÂNDARA, J. M. G. Comida de festa: o potencial de atratividade turística da gastronomia nas colônias de imigrantes em Castro – PR. **Revista Hospitalidade**, v. 9, n. 1, p. 132–150, 2012.

MASLOW, A. H. A theory of human motivation. **Psychological Review**, v. 50, n. 4, p. 370–96, 1943.

MASLOW, A. H. **The farther reaches of human nature**. New York: Viking Press, 1971.

MULLER, S. G. **Patrimônio cultural gastronômico** (Tese): identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. Florianópolis, SC, 2012.

MULLER, S. G.; AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. **VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**, Anais... p. 1–16, 2010.

NEETU, S.; ANAND, S. An insight into traditional foods of North-Western area of Himachal Pradesh. **Indian Journal of Traditional Knowledge**, v. 11, n. 1, p. 58–65, 2012.

NICK, T. G. **Descriptive Statistics**. Topics in Biostatistics. Methods in Molecular Biology. 404. New York: Springer. p. 33–52, 2007.

POURRAJABI, M.; MOULAVI, D.; CAMPELLO, R. J. G. B.; ZIMEK, A.; SANDER, J.; GOEBEL, R. Model Selection for Semi-Supervised Clustering. **Proceedings of the 17th International Conference on Extending Database Technology (EDBT)**, p. 331–342, 2014.

PROENÇA, R. P. DA C. Alimentação e Globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 43–47, 2010.

RODRIGUES, J. “De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem”: Uma história da mandioca em perspectiva atlântica. **Revista Brasileira de História**, v. 37, n. 75, p. 69–95, 2017.

SAUER, J. D. **Historical Geography of Crop Plants**: a select roster. CRC Press: Boca Raton, 1993.

SCHIRONE, M.; VISCIANO, P.; DI SERAFINO, G.; et al. Assessment of knowledge and applications of hygiene practices in the food service sector. **Journal of Food Safety**, v. 38, n. 4, 2018.

SCHROEDER, A.; PENNINGTON-GRAY, L.; MANDALA, L. Examining international food travelers’ engagement in behaviors to protect themselves from foodborne illnesses while abroad. **Tourism Review International**, v. 22, n. 3, p. 213–227, 2018.

SILVA, N. C. Culinária e Alimentação em Gilberto Freyre: Raça, identidade e modernidade. **Latin American Research Review**, v. 49, n. 3, p. 3–22, 2014. Johns Hopkins University Press.

SOUZA, R. M. M. G. D. **Alimentação e Culinária na Cultura dos Descendentes de Açorianos em Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis (Ilha de Santa Catarina – Brasil)**. Mestrado em Antropologia Social e Cultural. Lisboa: Universidade de Lisboa, 2010.

STHAPIT, E.; BJÖRK, P.; COUDOUNARIS, D. N. Emotions elicited by local food consumption, memories, place attachment and behavioural intentions. **Anatolia**, v. 28, n. 3, p. 363–380, 2017.

TABACHNICK, B. G. & FIDELL, L. S. **Using Multivariate Statistics** (5th ed.). Boston: Pearson International Edition, 2007.

TASCI, A. D. A.; BOYLU, Y. Cultural comparison of tourists’ safety perception in relation to trip satisfaction. **International Journal of Tourism Research**, v. 12, n. 2, p. 179–192, 2010.

WICHURA, M. J. The coordinate-free approach to linear models. **Cambridge Series in Statistical and Probabilistic Mathematics**. Cambridge: Cambridge University Press, 2006.

WIJAYA, S.; KING, B.; MORRISON, A.; NGUYEN, T. H. Destination encounters with local food: The experience of international visitors in Indonesia. **Tourism, Culture and Communication**, v. 17, n. 2, p. 79–81, 2017.

Artigo recebido em: 10/12/2019

Avaliado em: 22/01/2020

Aprovado em: 22/01/2020