



**UNIFACS**  
UNIVERSIDADE SALVADOR  
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

**UNIFACS UNIVERSIDADE SALVADOR  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL E  
URBANO – PPDRU  
MESTRADO EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL E URBANO**

**ANA LÚCIA GUIMARÃES DE SOUZA**

**REFLEXOS DA GASTRONOMIA TÍPICA PARA A ECONOMIA DE SALVADOR**

Salvador  
2015

**ANA LÚCIA GUIMARÃES DE SOUZA**

**REFLEXOS DA GASTRONOMIA TÍPICA PARA A ECONOMIA DE SALVADOR**

Dissertação apresentada ao Mestrado em Desenvolvimento Regional e Urbano da Universidade Salvador-UNIFACS , como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestre.

Orientadora: Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Carolina de Andrade Spinola.

Salvador  
2015

## FICHA CATALOGRÁFICA

Elaborada pelo Sistema de Bibliotecas da Universidade Salvador- UNIFACS

Souza, Ana Lúcia Guimarães de

Reflexos da gastronomia típica para a economia de Salvador./  
Ana Lúcia Guimarães de Souza.– Salvador: UNIFACS, 2015.

100 f. : il.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Urbano (PPDRU), Mestrado em Desenvolvimento Regional e Urbano da UNIFACS Universidade Salvador, Laureate International Universities, como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestre.

Orientadora: Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup>. Carolina de Andrade Spinola.

1. Gastronomia. I. Spinola, Carolina de Andrade, orient. II. Título.

CDD: 641.013

ANA LÚCIA GUIMARÃES DE SOUZA

REFLEXOS DA GASTRONOMIA TÍPICA PARA A ECONOMIA DE SALVADOR

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Desenvolvimento Regional e Urbano pela Universidade Salvador - UNIFACS, à seguinte banca examinadora:

Carolina de Andrade Spinola - Orientadora \_\_\_\_\_  
Doutorado em Geografia pela Universidade de Barcelona, UB, Espanha  
UNIFACS Universidade Salvador - Laureate Internacional Universities

Noelio Dantaslé Spínola- \_\_\_\_\_  
Doutorado em Análise Geográfica Regional pela Universidade de Barcelona, UB, Espanha  
UNIFACS Universidade Salvador - Laureate Internacional Universities

Aliger Dos Santos Pereira \_\_\_\_\_  
Doutorado em Desenvolvimento Regional e Urbano pela UNIFACS  
Universidade do Estado da Bahia - UNEB

## **AGRADECIMENTOS**

A Deus, pela proteção constante.

Aos meus filhos, Taiane, Tiago e Vicente, pela paciência e ajuda sempre que precisei.

Aos meus pais, Giovani e Elizeth, que, apesar de todas as dificuldades, ajudaram, financeiramente e psicologicamente, para que eu pudesse fazer esse curso.

À minha orientadora, professora Dr<sup>a</sup> Carolina Spinola, pelo respeito, paciência e dedicação, um anjo.

À coordenadora do curso de Nutrição da Estácio-FIB, Rose Feliciano, pela torcida.

Ao professor, Dr. Noélio Spínola, pelo apoio e confiança.

À minha amiga, Claudia Nelli, pela paciência e força durante esses anos.

À minha nora, Ana Paula, pela ajuda quando foi preciso.

À Jessica, pela ajuda que foi fundamental para a conclusão do meu trabalho.

## RESUMO

O estudo dos reflexos da gastronomia típica praiana para a economia da Cidade de Salvador é o foco principal dessa pesquisa. Essa dissertação tem como objetivo analisar essa contribuição através do segmento de restaurantes e o seu impacto na geração de empregos diretos, na contratação de serviços terceirizados, no consumo de insumos de empresas fornecedoras locais e no impulso à atividade turística da Cidade. Este trabalho se justifica pelo fato de Salvador ser uma cidade eminentemente turística, com uma culinária considerada patrimônio nacional, e por se tratar de um tema muito pouco estudado. O referencial teórico utilizado foi construído através da revisão bibliográfica dos seguintes temas: gastronomia típica; turismo; economia de serviços; cadeia produtiva e restaurantes. Quanto à pesquisa de campo, adotou-se a pesquisa de levantamento, tendo sido estudados os estabelecimentos considerados típicos pelos principais guias especializados: Guia Quatro Rodas (2014), Revistas Veja Comer & Beber (2014) e o Guia Salvador-Bahia (2014), utilizando-se como critério de inclusão a presença dos restaurantes em, pelo menos, duas dessas publicações. Na etapa seguinte, foram mapeados e entrevistados os principais fornecedores de insumos para os estabelecimentos selecionados. No final da análise, foi possível perceber que a contribuição so seguimento estudado esta muito aquém do potencial representado pela gastronomia típica praiana em Salvador.

**Palavras chaves:** Gastronomia Típica. Serviços. Restaurantes. Salvador.

## **ABSTRACT**

The study of reflections from local cuisine to the economy of the city of Salvador is the main focus of this research. This thesis aims to analyze this contribution through the restaurant segment and its impact on the generation of direct jobs, the hiring of outsourced services in the consumption of raw materials from local suppliers and the boost to tourism in the city. This work is justified by the fact that Salvador is an eminently tourist town, with a cuisine considered national heritage, and there are few studies on this subject. The theoretical framework was built through bibliographic review of the following themes: typical gastronomy, tourism, service economy, supply chain and restaurants. As for the field research, we adopted the survey research, having studied the establishments considered typical by the major specialized guides: Guia Quatro Rodas (2014), Magazines Veja Comer & Beber (2014) and Salvador-Bahia Guide (2014) , using as inclusion criteria the presence of restaurants in at least two of these publications. In the next stage, there were mapped and surveyed the major suppliers of inputs to the selected establishments. At the end of the analysis, it was revealed that the only contribution tracking studied this far short of the potential represented by the typical seaside cuisine in Salvador.

**Key words:** Typical Gastronomy. Services. Restaurants. Salvador.

## LISTAS DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Tempo de existência dos restaurante pesquisados, Salvador.....	76
Gráfico 2 - Valor de Salários pagos pelos Restaurantes pesquisados, Salvador.....	78
Gráfico 3 - Frequentadores dos restaurantes de Gastronomia Típica pesquisados, Salvador.....	79
Gráfico 4 - Percentual de comida típica fornecida pelo cardápio dos restaurantes pesquisados, Salvador.....	82
Gráfico 5 - Espécies de peixes utilizados nos Restaurantes pesquisados, Salvador.....	83

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Referencial Teórico Conceitual .....	18
Quadro 2 - Definições da gastronomia segundo a corrente técnica.....	22
Quadro 3 - Definições da Gastronomia segundo a corrente cultural.....	24
Quadro 4 - Ícones da Culinária Típica das Regiões Brasileiras .....	28
Quadro 5 - Segmentos do Turismo .....	31
Quadro 6 - Segmentos do Turismo Cultural.....	32
Quadro 7 - Principais Pratos da Culinária Regional da Chapada Diamantina.....	48
Quadro 8 - Os Orixás e as suas oferendas .....	50
Quadro 9 - Exemplos de pratos culinários praianos.....	58
Quadro 10 - Receita de Moqueca de Peixe (06 pessoas).....	65
Quadro 11 - Receita de Moqueca de camarão (06 pessoas).....	66
Quadro 12 - Tipos de Peixes utilizados pelos Restaurantes pesquisados.....	83

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Sistema de Turismo de Mario Beni .....	34
Figura 2 - Cadeia produtiva do Turismo .....	68
Figura 3 - Cadeia produtiva dos Restaurantes .....	71
Figura 4 - Restaurantes de culinária típica apresentado pelos Guias 1ª escolha.....	73
Figura 5 - Restaurantes de culinária típica apresentado pelos Guias 2ª escolha.....	74
Figura 6 - Localização dos restaurantes pesquisados .....	74

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1- Atividade Econômica e Códigos.....	60
Tabela 2 - Estabelecimentos, segundo a classe de atividade econômica dos Restaurantes, por tamanho de empresa- Salvador, Bahia- 2008-2012 .....	75
Tabela 3 - Variáveis, descritivas do emprego formal, segundo a classe de atividade econômica de Restaurantes, por tamanho da empresa-Salvador, Bahia- 2012 .....	77

## LISTAS DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABIA	Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação
ABRASEL	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CCP	Classificação Central de Produtos
CEASA	Centro de Abastecimento de Salvador
CIUAT	Classificação Uniforme das Atividades Turísticas
CLT	Consolidação das Leis Trabalhistas
CNAE	Classificação Nacional das Atividades Econômicas
CONAB	Companhia Nacional de Abastecimento
COOMPI	Cooperativa de pescadores de Itacaré
COOPESC	Cooperativa de pescadores de Camaçari
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária Pública e Estatística
HDL	<i>High Density Lipoproteins</i>
IBAMA	Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IBOPE	Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística
IPEA	Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
ISIC	Internacional Standard Industrial Classification
LDL	<i>Low Density Lipoproteins</i>
MEI	Microempreendedor Individual
MPA	Ministério de Pesca e Aquicultura
MTur	Ministério do Turismo
MTE	Ministério Trabalho Emprego

OMT	Organização Mundial do Turismo
ONI	Organização das Nações Unidas
PAS	Pesquisa Anual de Serviços
PIB	Produto Interno Bruto
PROFOTA	Programa Nacional de Financiamento da Frota Pesqueira Nacional
RAIS	Relação Anual de Informações Sociais
RDC	Resolução da Diretoria Colegiado
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio as Micro e Pequenas Empresas
SISTUR	Sistema de Turismo
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação , a Ciência e a Cultura

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	<b>14</b>
<b>2 A IMPORTÂNCIA ECONÔMICA DA GASTRONOMIA TÍPICA</b> .....	<b>20</b>
2.1 UMA APROXIMAÇÃO AO CONCEITO DE GASTRONOMIA .....	21
2.2 ENTENDIMENTO DA GASTRONOMIA COMO UM COMPONENTE DA CULTURA LOCAL E O ADVENTO DO TÍPICO .....	25
2.3 A RELAÇÃO ENTRE TURISMO E GASTRONOMIA TÍPICA.....	29
2.4 OS IMPACTOS ECONÔMICOS DA GASTRONOMIA.....	36
<b>3 A GASTRONOMIA BAIANA</b> .....	<b>42</b>
3.1 A ORIGEM DA GASTRONOMIA BAIANA.....	42
<b>3.1.1 Gastronomia Sertaneja</b> .....	<b>46</b>
<b>3.1.2 A Gastronomia Africana</b> .....	<b>48</b>
<b>3.1.3 Gastronomia Praiana</b> .....	<b>51</b>
<b>4 O SEGMENTO DE RESTAURANTES NA CADEIA PRODUTIVA DA GASTRONOMIA TÍPICA</b> .....	<b>59</b>
4.1 NATUREZA E TIPOS DE RESTAURANTES.....	60
4.2 O CONCEITO DE CADEIA PRODUTIVA E SEU AJUSTE PARA O SETOR DE SERVIÇOS.....	66
4.3 APLICAÇÃO DO CONCEITO DE CADEIA PRODUTIVA NA ANÁLISE DA GASTRONOMIA TÍPICA PRAIANA .....	68
<b>5 IDENTIFICANDO OS REFLEXOS DA GASTRONOMIA TÍPICA NA ECONOMIA DE SALVADOR</b> .....	<b>72</b>
5.1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS DA PESQUISA.....	72
5.2 PERFIL DO SETOR E AMOSTRA ESTUDADA.....	75
5.3 PARTICIPAÇÃO DE TURISTAS NO FATURAMENTO DO RESTAURANTE.....	78
5.4 PARTICIPAÇÃO DE COMIDA TÍPICA PRAIANA NO CARDÁPIO DO RESTAURANTE.....	79
5.5 FORNECEDORES DE INSUMOS .....	82
5.6 SERVIÇOS DE TERCEIRIZADOS.....	84
<b>6 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>85</b>
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>89</b>
<b>APÊNDICE A - Questionário</b> .....	<b>98</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Entende-se por gastronomia típica a culinária considerada patrimônio cultural por representar as características da identidade de um povo ou sociedade (BARROCO, 2008, p.7). Por sua natureza, a gastronomia típica assume grande expressividade na promoção dos lugares, passando a ser valorizada como um importante atrativo para o turismo, notadamente em sua vertente cultural.

Assim como o turismo, conforme Meirelles (2006, p.33), também os serviços de alimentação, categoria em que se podem enquadrar os estabelecimentos que ofertam a gastronomia típica, fazem parte do setor de serviços, neste caso, classificados como serviços de transformação por, em sua essência, realizar trabalho na transformação de insumos e matérias-primas em novos produtos, que seriam a alimentação pronta.

A importância que a alimentação assume para a experiência do turista, pode segundo Fagliari (2005) justificar o desenvolvimento do uso turístico de elementos gastronômicos. Para Frederico e Módolo (2007, p.1), “a culinária típica é considerada uma das mais evidentes e marcantes características da identidade de um povo, nação ou sociedade”. Querino (2011) comprova tal entendimento, destacando a cozinha baiana como um dos patrimônios culturais do Estado, se constituindo em um imenso memorial.

Dessa interrelação entre os serviços de alimentação e o turismo, e considerando o poder de movimentação de pessoas e capitais representados por este último, assume-se que a gastronomia típica possa, por consequência, trazer benefícios diretos e indiretos para a localidade visitada, tais como o aumento da renda e do emprego e a valorização da cultura (LAGE; MILONE, 2006, p.21).

Do ponto de vista econômico, os efeitos diretos gerados pela atividade resultam das despesas realizadas pelo turista e os indiretos, por sua vez, são oriundos da multiplicação deste gasto inicial, através das despesas efetuadas pelos estabelecimentos de alimentação com seus fornecedores e prestadores de serviços. Dentre os gastos dos turistas com produtos e serviços, a alimentação é o que se pode destacar quando se aborda a contribuição da gastronomia na economia, por aumentar o consumo e empregos de uma localidade, na manutenção dos

restaurantes, melhorando as condições de vida da população envolvida (MARIANI; SORIO; ARRUDA, 2010).

Os serviços de alimentação e, mais especificamente os restaurantes, são classificados pela Organização Mundial de Turismo (OMT), para fins de contabilidade nacional, como integrantes das “Atividades Características do Turismo”, categoria de atividade que, embora não seja exclusiva do turismo, deixaria de existir em quantidade significativa ou teria um grande abalo em seus níveis de consumo, caso houvesse uma ausência de visitantes, conforme o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2012). Se considerar apenas os estabelecimentos de gastronomia típica, perceber-se-á que esta dependência é ainda maior.

Dentro deste grupo de atividades, que é composto, ainda, pelos meios de hospedagem, o transporte aéreo, as atividades de entretenimento, dentre outras, os serviços de alimentação têm apresentado as maiores contribuições aos agregados macroeconômicos, de acordo com o mesmo estudo do IBGE (2012).

Em 2009<sup>1</sup>, o valor adicionado bruto<sup>2</sup> pelas Atividades Características do Turismo foi de R\$ 103,6 bilhões, o que representou, naquele ano, uma participação de 5,5% no setor de serviços e de 3,7% no total da economia. Dentro deste grupo, os serviços de alimentação se destacaram como a atividade mais representativa, com 37,4% do total (IBGE, 2012).

Para exemplificar a importância da contribuição indireta do gasto turístico, ainda referenciando os dados apurados pelo IBGE em 2012, com base no ano de 2009, o consumo intermediário das Atividades Características do Turismo, ou seja, os bens e serviços consumidos como insumos no seu processo de produção (ou prestação de serviços) foi de R\$ 109,6 bilhões. Dentre as atividades que a compõem, os serviços de alimentação registraram a segunda maior participação deste consumo intermediário, representando 57% do seu valor bruto de produção,

---

<sup>1</sup> Os dados mais atuais disponíveis sobre o setor são do ano de 2009, disponibilizados em estudo do IBGE (2012).

<sup>2</sup> De acordo com o Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA, 2015) é o valor que a atividade agrega aos bens e serviços consumidos no seu processo produtivo. É a contribuição ao produto interno bruto pelas diversas atividades econômicas, obtida pela diferença entre o valor de produção e o consumo intermediário absorvido por essas atividades.

parcela apenas menor do que a verificada no setor de transporte ferroviário (IBGE, 2012).

Quanto à geração de empregos, as empresas de alimentação registraram, no mesmo ano, o montante de 3 milhões de postos de trabalho, o que representou 50,7% do total de vagas do grupo de Atividades Características do Turismo. Todavia, em que pese a sua importância na geração de empregos, constatou-se ser a área com menores rendimentos médios entre as analisadas (IBGE, 2012).

Sendo Salvador uma cidade turística e a culinária baiana um patrimônio nacional, parte-se do pressuposto, neste estudo, de que a gastronomia típica exerce grande importância para a economia de serviços da Cidade.

A inexistência de trabalhos que procurem investigar essa relação e a formação profissional da autora, oriunda da área de Nutrição, foram os principais motivadores desta investigação.

Entendendo a importância econômica da atividade de alimentação, buscou-se responder ao seguinte problema de pesquisa: Qual a contribuição da gastronomia típica para a economia da cidade de Salvador?

O objetivo geral deste trabalho é o de avaliar a contribuição da gastronomia típica praiana na economia da cidade de Salvador, estando amparado nos seguintes objetivos específicos :

- a) Verificar a procedência dos insumos utilizados pelos estabelecimentos de gastronomia típica e a participação de empresas locais neste contexto;
- b) Definir e representar a cadeia produtiva dos insumos utilizados pelos estabelecimentos de gastronomia típica;
- c) Verificar a contribuição dos estabelecimentos de gastronomia típica para a geração de emprego em Salvador;
- d) Analisar o nível de dependência destes estabelecimentos em relação à atividade turística.

Esta dissertação é uma pesquisa que traz como método de abordagem o método dedutivo. Segundo Lakatos e Marconi (2008), a característica básica do método dedutivo é o conhecimento do que vai ser pesquisado é o fato de que a conclusão já se encontra implícita nas premissas. Gil (2008, p.28) corrobora dizendo

que esse método refere-se um caráter apriorístico de um raciocínio, ou seja, deve existir um conhecimento prévio. Dessa forma, encontra larga aplicação nas ciências por ter princípios enunciados como leis.

Quanto ao seu objetivo geral, a pesquisa se classifica como descritiva. O método da pesquisa descritiva tem como objetivo conhecer e interpretar o objeto de estudo sem necessariamente modificá-lo. Para Gil (2008, p.47) a pesquisa descritiva tem o objetivo de descrever as características de determinada população em estudo ou o estabelecimento de associações entre variáveis de um mesmo estudo. Ao descrever o objeto de estudo desta pesquisa, serão detalhados os comportamentos das variáveis analisadas e descritas as etapas que compõem a cadeia produtiva que envolve a gastronomia típica de Salvador.

No que diz respeito aos procedimentos técnicos, utilizou-se da pesquisa bibliográfica e a pesquisa de levantamento, conforme o Quadro 1, abaixo. A primeira foi feita através de uma revisão da literatura existente em livros, dissertações, teses e artigos de periódicos. Os principais temas que constituíram o arcabouço teórico do trabalho foram: gastronomia típica, turismo, economia de serviços, cadeia produtiva e restaurantes. A pesquisa de levantamento, por sua vez, foi realizada através da aplicação de questionários estruturados junto aos restaurantes de gastronomia típica de Salvador e mediante entrevista a uma amostra de fornecedores identificada na primeira etapa da pesquisa.

A identificação dos restaurantes de gastronomia típica não foi uma tarefa fácil, do ponto de vista metodológico, tendo em vista ainda haver grandes divergências conceituais sobre o termo, o que se traduz em uma falta de consenso nesta classificação. Para tentar eliminar eventuais distorções, utilizou-se da classificação adotada pelos principais guias de restaurantes de Salvador: *O Guia Quatro Rodas*, a *Revista Veja Comer & Beber* e o *Guia Salvador.Bahia.com.br*, edições de 2014. Como critério de inclusão, estudou-se apenas os restaurantes que estivessem presentes em duas das três publicações, conforme será melhor detalhado na seção 5.1 deste trabalho. O instrumento de pesquisa utilizado, nessa primeira etapa, avaliou cinco parâmetros: 1) a caracterização do porte dos restaurantes através dos números de funcionários; 2) a análise da participação de turistas no público geral desses restaurantes; 3) o percentual da participação da comida típica praiana no cardápio; 4) os tipos de insumos que são trabalhados nos cardápios; e 5) os

serviços que são terceirizados. Essas informações foram reunidas e processadas no período compreendido entre os meses de outubro de 2014 a janeiro de 2015.

Quadro 1 - Referencial Teórico Conceitual

TEMAS	CONTRIBUIÇÕES	PRINCIPAIS AUTORES
Gastronomia	Identidade cultural	Fagliari (2005) Frederico e Módolo (2007) Gomes (2011) Montanari (2010) Trevizan (2009)
	Corrente técnica	Azevedo e Coelho Neto (2010) Franco (2007) Paranaguá (2006) Savarin (2009)
	Baiana	Lody (2013) Macedo (2008) Radel (2011)
	Sertaneja	Radel (2009)
	Africana	Cascudo (2004) Ditadi (2000) Leal (2008) Querino (2011) Radel (2012)
	Praiana	Fernandes (2001) Querino (2011) Radel (2009) Ribeiro (2009) Jesus (2004)
Serviços	Classificações	Almas (2013) Costa e Spínola (2012) Meirelles (2006)
Restaurantes	Definições e Classificações	Braga (2008) Fonseca (2004) Magri (2009) Pinheiro, Leite e Oliveira (2008) Torres (2002) Walker e Lundberg (2003)
Cadeia produtiva	Definição	Nantes e Leonelli (2000) Prochnik (2002)

Fonte: Elaborado pela autora desta pesquisa (2015).

No transcorrer desta dissertação, algumas dificuldades foram encontradas, principalmente em relação às informações a respeito do faturamento mensal dos restaurantes pesquisados e sobre os fornecimentos de alguns insumos da parte de funcionários que trabalham na área de compras. O fato de inexistirem outros estudos sobre a cadeia produtiva deste segmento também exigiu um esforço maior da autora no sentido de ter de delimitá-la conceitualmente.

Quanto à sua estrutura, esta dissertação divide-se em cinco capítulos, além dessa introdução.

O capítulo dois aborda o entendimento da gastronomia relacionada com a cultura local, sua relação com o turismo e a culinária típica da localidade a ser

visitada e os seus impactos na economia mostrando que tipo de reflexos ela pode proporcionar para a economia local.

No terceiro capítulo, é analisada a origem e principais influências da gastronomia brasileira e baiana, através das contribuições das raízes indígena, portuguesa e africana na construção de uma etnogastronomia regional.

No quarto capítulo, aborda-se a natureza econômica dos restaurantes, caracterizando-os como estabelecimentos pertencentes ao setor de serviços, trazendo sua origem e as classificações, tanto das categorias quanto dos tipos de serviços oferecidos ao público. Nesse capítulo, ainda, trabalha-se o conceito de cadeia produtiva como um instrumento importante para os estudos da economia fazendo um link para o setor de serviços e delineando a Gastronomia Típica em uma cadeia produtiva dos principais insumos utilizados nesses tipos de preparações.

No quinto capítulo, apresentam-se os resultados obtidos da pesquisa de campo e, por fim, o sexto capítulo traz as conclusões alcançadas pela autora.

Pela sua natureza, esse trabalho se enquadra na área de concentração “Processos Urbanos e Regionais do Desenvolvimento” do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Urbano da Universidade Salvador.

## 2 A IMPORTÂNCIA ECONÔMICA DA GASTRONOMIA TÍPICA

A gastronomia típica revela, por sua natureza, o processo de formação e os elementos característicos da realidade sociocultural de uma dada sociedade. Para alguns, ela é considerada uma arte, justamente por esta capacidade de expressar a cultura de um povo e, conseqüentemente, transformar-se em um importante atrativo para o turismo (BRAZ; VEIGA, 2009).

Para Frederico e Módolo (2007, p.1) "a culinária típica é considerada uma das mais evidentes e marcantes características da identidade de um povo, nação ou sociedade".

Querino (2011) colabora com essa percepção ao destacar, no caso específico do objeto de estudo deste trabalho, o potencial turístico da cozinha baiana enquanto um importante patrimônio cultural do Estado.

O Turismo, através do consumo direto dos visitantes, é apenas a maneira mais direta de aproximação aos ganhos econômicos derivados da gastronomia típica. Contudo, ao se analisar a cadeia produtiva dos restaurantes deste segmento, percebe-se que uma parcela bastante expressiva desta contribuição pode ser atribuída ao consumo dos próprios estabelecimentos<sup>3</sup> na compra de mercadorias e serviços de que precisam para funcionar.

Todavia, é importante destacar, que existem outras duas dimensões que contribuem para a formação da contribuição econômica dos restaurantes de gastronomia típica: o consumo das famílias locais e a receita obtida com os negócios informais, presentes na Cidade sob a forma de vendedores de quitutes, barraqueiros e ambulantes, ambas de mais difícil mensuração e, por este motivo não se constituem no foco deste estudo.

Para entender a importância econômica da gastronomia típica é preciso, antes, se aprofundar nas relações mantidas por ela com o patrimônio cultural e o turismo, o que será feito nas seções seguintes.

---

<sup>3</sup> O consumo dos estabelecimentos é considerado na literatura que aborda os impactos econômicos do turismo, como consumo indireto, uma vez que ele é alimentado pelo gasto inicial feito pelo turista (KADOTA; ROBAHY, 2003).

## 2.1 UMA APROXIMAÇÃO AO CONCEITO DE GASTRONOMIA

A Gastronomia não pode ser conceituada apenas como o simples ato de comer. Ela possui um significado amplo, englobando não apenas a sobrevivência do indivíduo, mas estando também associada à cultura, costumes e tradição dos povos. Observa-se a existência de duas correntes teóricas na definição da gastronomia. A primeira, mais restrita, a define, apenas, como a maneira de intensificar os sabores dos alimentos de forma prazerosa, enquanto a segunda, mais abrangente e aderente ao objeto desse estudo, situa-a como importante elemento de identificação cultural e, conseqüentemente, como atração turística diferencial dos destinos.

Seguindo a primeira corrente de pensamento, Paranaguá (2006, p.224) destaca que “de todas as artes, a gastronomia é a única que traz uma história que tem relação direta com os sentidos, condição essa que se reflete intensamente na emoção do homem”. Nesse contexto, o sabor, atributo sem igual, é considerado uma resposta integrada às sensações do gosto e do aroma.

No mesmo sentido, Azevedo e Coelho Neto (2010, p.92) contribuem ao determinar que “a principal preocupação da gastronomia é proporcionar o máximo de prazer a quem come”, permitindo ao comensal identificar as características organolépticas dos alimentos, ou seja, aparência, aroma, sabor e textura dos alimentos o que também é chamado de análise sensorial.

Dias et al (2009, p.3) concordam, acrescentando que

a gastronomia é considerada uma arte, a arte de cozinhar, que tem como objetivo transmitir prazer aos que comem, além disso, a gastronomia se preocupa com as bebidas e com as qualidades no ambiente do setor.

Conforme Leite, (2004) a gastronomia é uma culinária desenvolvida dentro dos princípios científicos ou de técnicas alicerçadas em anos de descobertas e experiências que visam equilibrar os sabores dos ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas visando a harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais do indivíduo. Este grupo de definições pode ser reunido conforme o Quadro 2, abaixo.

Quadro 2 - Definições da gastronomia segundo a corrente técnica

AUTORES	DEFINIÇÕES
Paranaguá (2006, p.224)	Destaca que “de todas as artes, a gastronomia é a única que traz uma história que tem relação direta com os sentidos, condição essa que se reflete intensamente na emoção do homem”. Nesse contexto, o sabor, atributo sem igual, é considerado uma resposta integrada às sensações do gosto e do aroma.
Azevedo e Coelho Neto (2010, p.92)	Contribui ao determinar que a principal preocupação da gastronomia é proporcionar o máximo de prazer a quem come, permitindo ao comensal identificar as características organolépticas dos alimentos, ou seja, aparência, aroma, sabor e textura dos alimentos que também são chamados de análise sensorial.
Dias et al (2009, p.3)	Concordam, acrescentando que “a gastronomia é considerada uma arte, a arte de cozinhar, que tem como objetivo transmitir prazer aos que comem, além disso, a gastronomia se preocupa com as bebidas e com as qualidades no ambiente do setor”.
Leite (2004, p.4)	a gastronomia é uma culinária desenvolvida dentro dos princípios científicos ou técnicas alicerçadas em anos de descobertas e experiências que visam equilibrar sabores ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais do indivíduo.

Fonte: Elaboração própria com base nos autores consultados (2015).

Uma vez explicada a visão da corrente técnica, que considera a gastronomia apenas uma alimentação prazerosa construída à base de parâmetros técnicos, faz-se necessário destacar as definições da segunda corrente teórica que exalta a gastronomia como elemento cultural. Para Montanari (2010), os critérios de escolha dos alimentos também podem variar no tempo e no espaço, em função da carga simbólica diferenciada que cada realidade atribui a eles. Portanto, a escolha dos alimentos leva em consideração a Lei da Adequação proposta por Pedro Escudero, em 1937, que propõe que são os fatores específicos como os econômicos e culturais ( hábitos alimentares e as particularidades regionais), dentre outros que vão determinar a escolha do que irá para a mesa das pessoas.

Franco (2007, p.15) contribui com esse entendimento ao afirmar que a “gastronomia é uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem executa e formação do paladar de quem aprecia”. No mesmo sentido é a contribuição de Braz e Veiga (2009, p.1), que relata:

[...] a gastronomia é uma arte na qual quem a executa e quem a aprecia esteja em perfeita sintonia e, por isso, não é fácil compreendê-la apenas

como quem oferece algum alimento ao ser humano, pois nela está contido o cotidiano e a história de quem a criou.

Por sua vez, consoante Barroco (2008, p.4),

o ato de se alimentar não é apenas biológico, mas também é social e cultural, possui um significado simbólico para cada sociedade e para cada cultura. É fator de diferenciação cultural, uma vez que a identidade é comunicada pelas pessoas através dos alimentos que refletem as diferenças, as aversões, identificações e as discriminações

Ainda sobre o tema e associando-o de maneira mais direta ao Turismo, de acordo com Cruz e Edmée (2008, p.11) “comer é uma necessidade básica e em toda atividade turística existe a programação desse momento de lazer, que pode, e deve estar associado ao prazer e as lembranças que constituirão as memórias da viagem”

Do ponto de vista de Leite (2004, p.2) “a gastronomia atravessa fronteiras fazendo parte das viagens a serviço ou para atender as curiosidades turísticas de cada um, segundo seu modo de viver”.

Outro posicionamento bastante interessante, nessa mesma linha de pensamento, é o de Fagliari (2005, p.13), segundo o qual “a gastronomia constitui um chamariz para os turistas e acaba por valorizar os atrativos principais da localidade diferenciando a oferta turística como um todo”.

Para Barczysz e Amaral (2010, p.71) “ a gastronomia é um atrativo turístico que mexe com o desejo do turista, com o paladar e o prazer de se alimentar”.

Como afirma Grechinsk e Cardozo (2008, p.374) “a gastronomia faz parte do patrimônio cultural de uma localidade, por ser uma forma de demonstrar características e o modo de vida da mesma”.

Ainda sobre a conceituação de gastronomia, faz-se mister a apreciação do posicionamento de Savarin (2009, p.279):

[...] a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. É a diferença entre o prazer de comer e o prazer da mesa, sendo que o prazer de comer é a sensação atual de uma necessidade que encontra satisfação, já o prazer da mesa é a sensação refletida que nasce de várias circunstâncias, dos fatos, do local, das coisas e das pessoas que estão presentes à refeição.

Ainda sob as considerações de Savarin (2009), a gastronomia governa a vida inteira do homem, desde o nascimento até o momento da morte.

Segue Quadro 3, que resume as definições dos autores que seguem a corrente cultural.

Quadro 3 - Definições da Gastronomia segundo a corrente cultural

AUTORES	DEFINIÇÕES
Franco (2007, p.15)	Corroborar com esse entendimento ao afirmar que a “gastronomia é uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem executa e formação do paladar de quem aprecia”
Braz e Veiga (2009, p.1)	“A gastronomia é uma arte na qual quem a executa e quem a aprecia esteja em perfeita sintonia e, por isso, não é fácil compreendê-la apenas como quem oferece algum alimento ao ser humano, pois nela está contido o cotidiano e a história de quem a criou”.
Barroco (2008, p.4)	“O ato de se alimentar não é apenas biológico, mas também é social e cultural”. Possui um significado simbólico para cada sociedade e para cada cultura. “É fator de diferenciação cultural, uma vez que a identidade é comunicada pelas pessoas através dos alimentos que refletem as diferenças, as aversões, identificações e as discriminações”.
Cruz e Edmée (2008, p.11)	“comer é uma necessidade básica e em toda atividade turística existe a programação desse momento de lazer, que pode, e deve estar associado ao prazer e as lembranças que constituirão as memórias da viagem”.
Leite (2004, p.2)	“a gastronomia atravessa fronteiras fazendo parte das viagens a serviço ou para atender as curiosidades turísticas de cada um, segundo seu modo de viver”.
Fagliari (2005, p.13)	“a gastronomia constitui um chamariz para os turistas e acaba por valorizar os atrativos principais da localidade diferenciando a oferta turística como um todo”.
Barczsz e Amaral (2010, p.71)	“A gastronomia é um o atrativo turístico que mexe com o desejo do turista, com o paladar e o prazer de se alimentar”.
Grechinsk e Cardozo (2008, p.374)	“a gastronomia faz parte do patrimônio cultural de uma localidade, por ser uma forma de demonstrar características e o modo de vida da mesma”.
Savarin (2009)	“A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta”. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. É a diferença entre o prazer de comer e o prazer da mesa, sendo que o prazer de comer é a sensação atual de uma necessidade que encontra satisfação, já o prazer da mesa é a sensação refletida que nasce de várias circunstâncias, dos fatos, do local, das coisas e das pessoas que estão presentes à refeição.

Fonte: Elaboração própria com base nos autores pesquisados (2014).

Em sendo um receptáculo da cultura local, a gastronomia passa a ser considerada uma forma de patrimônio de uma determinada sociedade e, como tal, capaz de motivar e sustentar a atração de fluxos turísticos no âmbito de um destino qualquer.

Desse modo, o turista motivado a buscar o prazer de degustar os alimentos, bem como conhecer a história e o modo de viver de uma comunidade, costuma gastar cerca de um quarto do seu consumo com o item alimentação (LAGE; MILONE, 2006). Reforçando essa afirmação, Trevizan, (2009) assevera que o turismo se apropria de diferentes aspectos e elementos da localidade onde se instala ainda mais o da gastronomia, transformando-a em atrativo turístico, criando, segmentações específicas como, o turismo cultural e o turismo gastronômico, que muitas vezes são alternativas de desenvolvimento para diversas regiões, desde que bem trabalhado, como será melhor analisado na seção seguinte.

## 2.2 ENTENDIMENTO DA GASTRONOMIA COMO UM COMPONENTE DA CULTURA LOCAL E O ADVENTO DO TÍPICO

O termo cultura local, estudado em várias áreas, como sociologia, antropologia, história e comunicação, vem sendo relacionado também com a gastronomia, que desponta como um forte instrumento na tentativa de reforçar o desenvolvimento e preservação do patrimônio cultural de determinada região.

Segundo Kashimoto, Marinho e Russeff (2002, p.1), “cultura é definida como conjunto de soluções originais que um grupo de seres humanos inventa, a fim de se adaptar a seu meio ambiente natural e social”. Dentre essas soluções originais pode-se enumerar: alimentação, religião, vestimentas, costumes, mentalidade, valores, língua, símbolos, comportamento sociopolítico e econômico, dentre outros. Outra acepção seria considerá-la como um sistema simbólico (ANDRADE et al 2013)

De acordo com a Organização para a Educação a Ciência e a Cultura das Nações Unidas (UNESCO), o conceito de patrimônio cultural inclui edifícios, monumentos, conjuntos arquitetônicos, pintura, escultura e obras conjuntas do homem e da natureza com valor universal para a história, a arte e a ciência (BRASIL, 2007).

Desse modo, o patrimônio cultural, soma dos bens culturais de um povo, constitui-se em um potencial para a atração de turistas a um determinado destino, contribuindo para a preservação daquela cultura. Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), o patrimônio cultural pode ser definido como um bem ou bens de natureza material e imaterial. Nesse contexto, os bens imateriais estariam relacionados aos conhecimentos enraizados no cotidiano das comunidades como os saberes, às habilidades, às crenças e a modo de ser das pessoas, manifestações literárias, musicais, rituais e festas, que marcam a vivência coletiva da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social. Nesse diapasão, a gastronomia pode ser considerada como uma categoria pertencente ao campo do patrimônio cultural imaterial por englobar os saberes e pelo modo de fazer com que o preparo de um prato típico é transmitido por diferentes gerações.

Essa é também a visão de Schulter (2003, p.11) que reforça que a gastronomia faz parte do patrimônio imaterial por divulgar a arte, o conhecimento e a tradição, de um povo. Segundo a autora, “a gastronomia está assumindo cada vez maior importância como mais um produto para o turismo cultural.” (SCHULTER, 2003, p.11). As motivações principais encontram-se na busca dos turistas pelo prazer através da alimentação e da viagem, mas deixando de lado o *standard* para favorecer o genuíno, ou seja, o típico, onde a busca pelas raízes culinárias são mais presentes no intuito de conhecer a cultura local.

Na visão de Azevedo e Coelho Neto (2010), a cozinha ou a maneira de cozinhar de um povo constitui uma característica da sua cultura, demonstrando como ele vive, sua formação étnica e suas crenças tanto religiosas quanto políticas. Saber cozinhar é, portanto, uma arte que poucos possuem onde existe a mistura dos ingredientes de uma forma que saia uma fórmula mágica de um sabor original com um toque especial.

Essa magia que circunda a arte de cozinhar está marcadamente representada na gastronomia brasileira, a qual possui natureza bastante peculiar e varia de uma região para a outra, em função de sua origem histórica e de sua extensão territorial (BRAZ; VEIGA, 2009).

Do ponto de vista de Braz e Veiga (2009), quando se relaciona gastronomia com cultura faz-se com que as pessoas fiquem curiosas para conhecer determinados locais que são exaltados. Nesse caso, trabalha-se com a valorização da população local que prepara a sua alimentação de um jeito próprio, o que diferencia e a torna tão peculiar de uma região para outra.

Turmina e Marquette (2011) colabora com essa discussão ao afirmar que buscar novos sabores e aromas, através da culinária local, é uma forma de conhecer uma cultura, cuja diversidade desperta interesses por novas experiências, sobretudo pelos sabores gastronômicos e regionais preservados ao longo do tempo. Desta forma, a gastronomia típica passou a se constituir em uma nova forma de Turismo Cultural.

O turismo cultural está caracterizado quando a viagem é motivada pelo desejo de conhecer os elementos culturais de um destino, a exemplo da sua arquitetura, museus e até mesmo a culinária típica. Reforçando essa conceituação, Cruz e Edmée (2008) sugerem que “o turismo cultural surge como uma experiência diferenciada que permite aos indivíduos buscarem, através da viagem, conhecer e estabelecer uma troca intercultural com a comunidade visitada.” Na mesma opinião, Robertson (2007) acredita que a imagem de um destino está diretamente relacionada com o seu atrativo, sua infraestrutura e pessoas. A construção e manutenção dessas imagens são fundamentais para que possam atrair as pessoas. Dessa forma, o poder público tem uma grande responsabilidade nessas atividades para preservação dos valores artísticos e simbólicos.

Na contribuição de Spínola (2007), esse segmento de turismo atrai pessoas com alto nível de escolaridade e renda mais elevada que podem contribuir para a inserção econômica por proporcionar o desenvolvimento de atividades relacionadas com artesanato, folclore e a gastronomia.

Na cooperação de Leal (2008, p.123), *as origens do nosso povo* acrescidas a fatores como a geografia do país contribuíram para que a cozinha brasileira fosse bastante variada de um local para outro, mesmo existindo algumas características comuns, notadamente no que se refere à maneira do preparo e acompanhamentos utilizados nas refeições. A cozinha típica Brasileira é bastante rica e diversificada, conforme pode ser ilustrado no Quadro 4.

Quadro 4 - Ícones da Culinária Típica das Regiões Brasileiras

REGIÕES	ESTADOS	PRATOS E BEBIDAS
SUL	Rio Grande do Sul	Churrasco Chimarrão
	Paraná	Barreado
SUDESTE	Santa Catarina	Caldeirada de peixes
	Espírito Santo	Moqueca capixaba
SUDESTE	Minas Gerais	Pão de queijo Tutu de feijão
NORDESTE	Bahia sertão	Carne do sol Charque Manteiga de garrafa
	Bahia litoral	Acarajé Vatapá Moquecas
	Pernambuco	Buchada de bode
	Rio Grande do Norte	Alambica
CENTRO-OESTE	Goiás	Arroz de carreteiro Pacu frito ou assado Frango com gariroba
NORTE	Amazônia	Caldeirada tucunaré Tacacá Tambaqui Pato no tucupi

Fonte: Elaborado pela autora desta pesquisa (2015).

Seguindo a mesma linha de pensamento, Azevedo e Coelho Neto (2010, p.91) afirmam que “a cozinha de um determinado local apresenta os traços marcantes da sua cultura, suas crenças religiosas, mas principalmente das características de onde vivem”. Geralmente, as pessoas que vivem em cidades litorâneas são estimuladas a consumirem pescados pela facilidade da sua obtenção pela proximidade do mar, já as pessoas que vivem em cidades do interior muitas vezes precisam realizar técnicas de conservação das carnes, para tanto, utilizam o sal, procedimento herdado pelos portugueses.

Acerca dessa temática, o entendimento de Talento (2014 informação verbal)<sup>4</sup> especificamente sobre a realidade local mostra-se bastante pertinente.

A gastronomia típica do Brasil é sem dúvida uma das mais ricas e diversificadas, devido principalmente ao seu processo de formação, com influencia dos povos indígenas, portugueses e africanos. essa mistura de culturas, ingredientes, valores, deu origem à gastronomia do Brasil, na Bahia não foi diferente. A cozinha Baiana, de Salvador, do sertão ao Recôncavo é uma cozinha rica e diversificada. Encontramos um pouco de tudo, uma mistura dos povos que influenciaram a nossa formação: Sarapatel, buchada de bode, ás moquecas, as iguarias que hoje são vendidas nos tabuleiros; o acarajé, o abará, dentre outras.

<sup>4</sup> Informação concedida pela Prof<sup>a</sup> Luiza Talento, Coordenadora do Curso de Gastronomia da UNIFACS Universidade Salvador, durante entrevista realizada a autora desta pesquisa, em setembro de 2014.

De acordo com Lody (2013), a melhor forma de conhecer a culinária baiana, considerada multicultural, é degustando pratos como as moquecas que utilizam o dendê, os doces polvilhados de cravo e canela, o açaçá<sup>5</sup> sem tempero acompanhando um vatapá bem condimentado, o que reforça a essa culinária a misturas de diversas culturas: africanas, indígenas e portuguesas.<sup>6</sup>

Na visão de Andrade et al (2013), a comida baiana, está presente, ao menos uma vez por semana, como refeição principal, tanto em restaurantes, quanto nas residências de Salvador e, por essa representatividade, torna-se um importante elemento identitário da cultura local.

### 2.3 A RELAÇÃO ENTRE TURISMO E GASTRONOMIA TÍPICA

Segundo o Ministério do Turismo (MTUR, 2010), o desenvolvimento do turismo cultural é importante, pois além de gerar oportunidades de negócios, é uma modalidade de turismo que contribui para a preservação do patrimônio histórico-cultural.

Segundo Robertson (2007), a imagem de um destino está diretamente relacionada com o seu atrativo, sua infra-estrutura e pessoas. A construção de uma imagem para localidade turística tem uma importância fundamental para que possa atrair os turistas. Com a mesma opinião, Amaral (2007, p.124) relata que “as cidades são procuradas como destinos turísticos em função dos atrativos e produtos culturais que oferecem.

Para Grunewald (2003, p.141), “Turismo indica movimento de pessoas que não estão a trabalho em contextos diferentes do de origem, seja este o lar, a cidade ou o país”. Trata-se, geralmente, de visitação a lugares onde poderão ser desempenhadas as mais variadas formas de atividades práticas e /ou subjetivas.

Walker (2002) argumenta, ainda, que o Turismo pode ser definido como ciência, arte e a atividade comercial especializada em atrair e transportar visitantes, acomodá-los e atender, com cortesia, as suas necessidades e desejos.

---

<sup>5</sup> Comida de ritual do candomblé e da cozinha da Bahia tendo como ingrediente o milho branco ou vermelho (RIBEIRO, 2009).

<sup>6</sup> Essa mistura de culturas será abordada no terceiro capítulo.

A vivência do turismo cultural está relacionada com a motivação do turista, especificamente de presenciar e experimentar o patrimônio histórico e cultural e determinados eventos culturais. Ainda, buscar estabelecer um contato próximo com a comunidade visitada, participando de suas atividades que são tradicionais, aprender sobre as suas expressões culturais, estilo de vida e os seus costumes que são peculiares (MINISTÉRIO TURISMO, 2010). Os eventos culturais atraem visitantes, incrementam as taxas de ocupação na baixa temporada, e, ao mesmo tempo, possibilitam visibilidade ao destino através da mídia espontânea que geram.

Segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT, 2001, p.24), o turismo compreende “as atividades que as pessoas realizam durante viagens e estadas em lugares diferentes do seu entorno habitual, por um período inferior a um ano, com finalidade de lazer, negócios ou outras”. Assim, o conceito de Turismo é muito abrangente e não apenas marcado pela movimentação do turista, mas por um conjunto de atividades de negócios que de forma direta ou indireta fornecem serviços que suportam as atividades de lazer e de negócios realizados pelas pessoas fora dos seus locais de trabalho e residência habituais. Existem vários segmentos do Turismo que são definidos pela identificação de certos grupos de consumidores relacionados com fatores que determinam suas decisões preferências e motivações. De acordo com o Ministério do Turismo (MTUR, 2001), os segmentos do Turismo, são: Turismo de Aventura; Turismo Cultural; Ecoturismo; Turismo de esportes; Turismo de estudos e Intercâmbio; Turismo Náutico; Turismo de negócios e eventos; Turismo de pesca; Turismo Rural; Turismo Saúde; e Turismo Social e Turismo de Sol e praia. O cultural, objeto desse estudo, compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais de uma dada sociedade.

Essas tendências de consumo do Turismo podem ser reconhecidas como oportunidades de valorizar a diversidade e as particularidades do Brasil. Dessa forma, foi proposta pelo Ministério do Turismo (MTUR, 2010) a segmentação do Turismo como uma maneira de estruturar e comercializar os destinos e roteiros turísticos brasileiros. Entretanto, para que essa proposta seja efetivada é necessário conhecer o destino e as pretensões do turista. Segue o Quadro 5 com as definições de cada segmentação do turismo proposta pelo MTur (2010).

Quadro 5 - Segmentos do Turismo

SEGMENTOS	DEFINIÇÕES
TURISMO DE AVENTURA	“Compreende os movimentos turísticos decorrentes da prática de atividades de aventura de caráter recreativo e não competitivo”. (MTUR, 2010, p.39).
TURISMOCULTURAL	“Compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura.” (MTUR, 2010, p.13).
TURISMO ECOTURISMO	“É um segmento da atividade turística que utiliza, de forma sustentável, o patrimônio natural e cultural, incentiva sua conservação e busca a formação de uma consciência ambientalista através da interpretação do ambiente, promovendo o bem-estar das populações”. (MTUR, 2010, p.9).
TURISMO ESPORTES	“Compreende as atividades turísticas decorrentes da prática, envolvimento ou observação de modalidades esportivas. (MTUR, 2010, p.23).”
TURISMO DE ESTUDOS E INTERCÂMBIOS	“Constitui-se da movimentação turística gerada por atividades e programas de aprendizagem e vivências para fins de qualificação, ampliação de conhecimento e de desenvolvimento pessoal e profissional.” (MTUR, 2010, p.19).
TURISMO NÁUTICO	“Caracteriza-se pela utilização de embarcações náuticas como finalidade da movimentação turística.” (MTUR, 2010, p.34).
TURISMO DE NEGÓCIOS E EVENTOS	“Compreende o conjunto de atividades turísticas decorrentes dos encontros de interesse profissional, associativo, institucional, de caráter comercial, promocional, técnico, científico e social.” (MTUR, 2010, p.46).
TURISMO DE PESCA	“Compreende as atividades turísticas decorrentes da prática da pesca amadora.” (MTUR, 2010, p.28).
TURISMO RURAL	“É o conjunto de atividades turísticas desenvolvidas no meio rural, comprometido com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade.” (MTUR, 2010, p.49).
TURISMO SAÚDE	“Turismo de Saúde constitui-se das atividades turísticas decorrentes da utilização de meios e serviços para fins médicos, terapêuticos e estéticos.” (MTUR, 2010, p.53).
TURISMO SOCIAL	“É a forma de conduzir e praticar a atividade turística promovendo a igualdade de oportunidades, a equidade, a solidariedade e o exercício da cidadania na perspectiva da inclusão.” (MTUR, 2010, p.6).
TURISMO DE SOL E PRAIA	“Constitui-se das atividades turísticas relacionadas à recreação, entretenimento ou descanso em praias, em função da presença conjunta de água, sol e calor.” (MTUR, 2010, p.43).

Fonte: Mtur (2010).

Nota: Elaborada pela autora desta pesquisa (2015).

O Ministério do Turismo (MTUR, 2010) considera que o Turismo Cultural é marcado pela motivação do turista. O Quadro 6 tem como objetivo definir e caracterizar os segmentos do Turismo Cultural.

Quadro 6 - Segmentos do Turismo Cultural

<b>SEGMENTOS DO TURISMO</b>	<b>DEFINIÇÕES</b>
TURISMO ARQUEOLÓGICO	“no qual ocorre o deslocamento” voluntário e temporário de indivíduos, motivados pelo interesse ou desejo de conhecimento de aspectos pertinentes a culturas passadas, a locais onde se encontram vestígios materiais representativos de processo evolutivo do homem no planeta, deixados por sociedades pretéritas.
TURISMO CINEMATOGRAFICO	Caracteriza-se pelos deslocamentos motivados para a visitação a locais ou atrações que tiveram aparição no cinema ou na TV, dentro do contexto da produção audiovisual em que está inserido, sendo considerado um tipo de turismo específico do segmento cultural.
TURISMO CÍVICO	Ocorre em função de deslocamentos motivados pelo conhecimento de monumentos, acompanhar ou rememorar fatos, observar ou participar em eventos cívicos, que representem a situação presente ou da memória política e histórica de determinados locais.
ENOTURISMO	Caracterizado quando as visitas a locais onde se produzem vinhos passaram a ser considerados como atrativo âncora de roteiros, e não simplesmente uma atividade complementar destes.
TURISMO ÉTNICO	Remete a noção de origem, cultura, práticas sociais e raça, onde se considera o patrimônio histórico e cultural como elemento de identidade e diferenciação de um determinado grupo, bem como as interações sociais que ocorrem entre este grupo e a sociedade em seu entorno.
TURISMO FERROVIÁRIO	Quando a finalidade da viagem é a utilização de trens, ou melhor, a realização de “passeios sobre trilhos” – atrativos cuja singularidade contribui para a diversificação da oferta turística brasileira.
TURISMO GASTRONÔMICO	Surge como um segmento turístico emergente capaz de posicionar destinos no mercado turístico, quando utilizado como elemento para a vivência da experiência da cultura local pelo turista por meio da culinária típica.
TURISMO RELIGIOSO	Configura-se pelas atividades turísticas decorrentes da busca espiritual e da prática religiosa em espaços e eventos relacionados às religiões institucionalizadas, independentemente da origem étnica ou do credo.

Fonte: Elaborada pela autora desta pesquisa com base nos dados do MTur (2015)

O Turismo gastronômico, segmento do Turismo Cultural explicado no Quadro 6, se caracteriza na medida em que as pessoas em suas viagens têm a motivação

para degustar alimentos e bebidas típicos como uma forma de passar a conhecer a origem, hábitos, costumes e cultura daquela localidade.

De acordo com a pesquisa realizada pelo Ministério do Turismo (MTUR, 2015) os viajantes, em sua maioria, valorizam os hotéis que servem um bom café da manhã, opção motivada pelo fato de ser uma refeição que contém vários produtos típicos da culinária regional, como cuscuz e a tapioca do nordeste; os queijos do sul do país; pão de queijo de Minas Gerais, além da grande variedade de frutas e sucos. Ainda sobre a pesquisa, observou-se que a alimentação corresponde ao segundo maior gasto de quem visita o Brasil, cerca de 1/3 de seus gastos.

Para Grechinsk e Cardozo (2008, p.364), a utilização da gastronomia como produto turístico permite, através da sua valorização, o desenvolvimento sustentável da atividade por estimular e envolver uma ampla cadeia de fornecimento da própria comunidade na elaboração dos produtos comercializados.

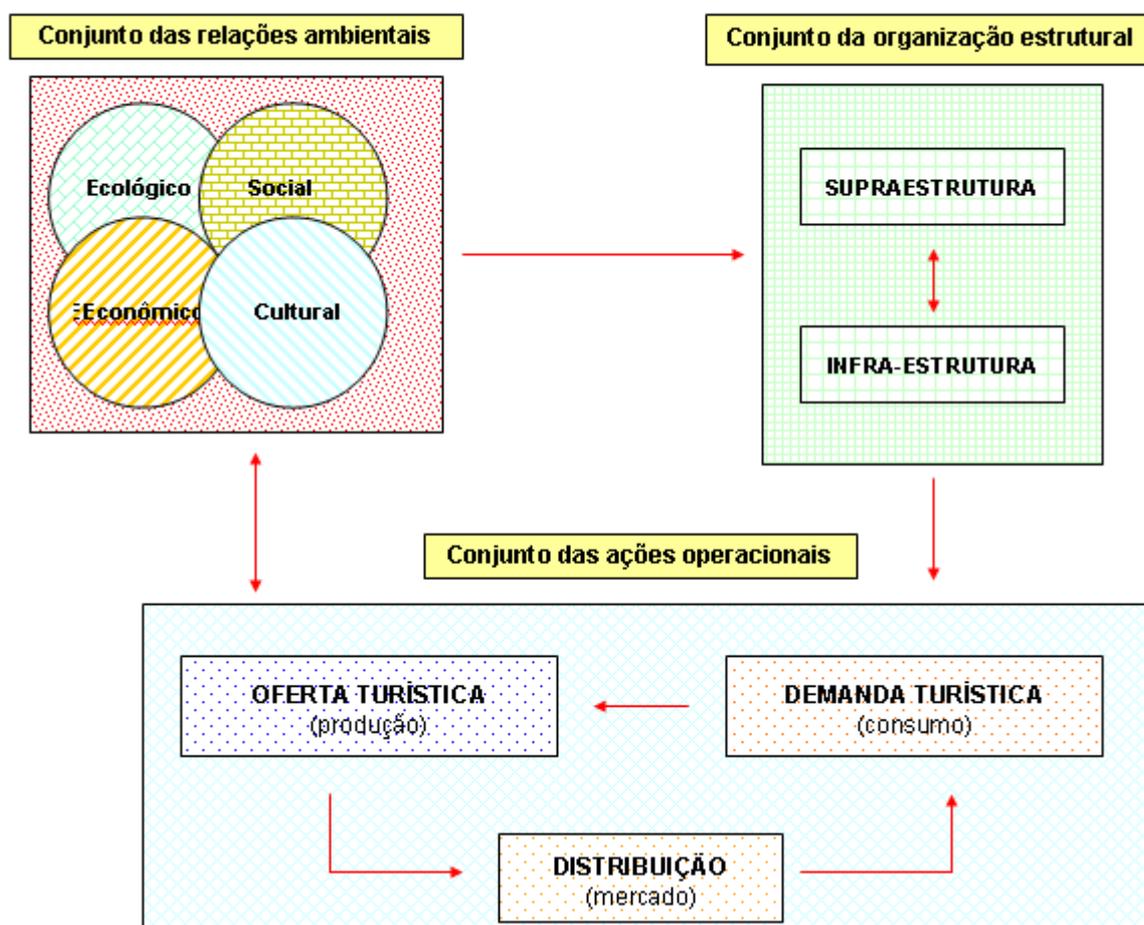
O crescimento do turismo mundial nas últimas décadas pode ser atribuída à melhoria das condições de renda da população, ao interesse em conhecer novos lugares e culturas e ao aumento das atividades turísticas com objetivo de atender mais ainda à demanda deste setor. Segundo o Ministério do Turismo (MTUR, 2015), em janeiro de 2014, registrou-se um recorde histórico da atividade com o desembarque internacional de 961.159 pessoas e no nacional com 8.544.210 pessoas.

Na visão de Beni (2001), o turismo é visto como uma atividade econômica, por estimular o desenvolvimento intersetorial em função do efeito multiplicador do investimento e dos fortes crescimentos da demanda interna e receptiva. É considerada uma atividade preponderante para obtenção de melhores resultados no desenvolvimento e planejamento regional e territorial, uma vez que provoca o aumento da oferta turística (alojamentos, estabelecimentos de alimentação, indústrias complementares e outros), como também eleva a demanda de emprego, repercutindo na diminuição da mão de obra subutilizada ou desempregada. Podemos afirmar que gerar emprego não é o objetivo primordial de todo o desenvolvimento turístico, entretanto é um dos principais resultados, pelo fato de o turismo, como atividade que envolve serviços, ser considerado um potencial gerador de empregos.

A relação entre a Gastronomia típica com Turismo pode ser visualizada através do sistema de turismo criado por Beni (2001), que explica toda a inter-relação dos elementos que compõe o turismo e de certa forma como podem afetá-lo.

Figura 1 - Sistema de Turismo de Mario Beni

### SISTEMA DE TURISMO – SISTUR: MODELO REFERENCIAL



Fonte: Beni (2001).

Ao analisar a Figura 1 verifica-se a representação de três subsistemas: conjunto de relações ambientais; conjunto de organização estrutural e o conjunto de ações operacionais.

O conjunto das relações ambientais apresenta as influências recíprocas do turismo com o ambiente externo ao sistema. Este conjunto está subdividido em 4 subsistemas: ecológico, econômico, social e cultural.

O subsistema ecológico analisa as consequências da atividade turística em relação ao meio ambiente, levando em consideração fatores como: espaço turístico

natural e urbano e seu planejamento do território; preservação da flora, fauna e paisagens. Pode apresentar impactos negativos para o turismo quando apresentam a depreciação do meio ambiente que afasta o turista daquele local, como exemplos: poluição do ar e das águas, destruição das paisagens naturais, entre outros, entretanto os impactos positivos para o turismo seriam a valorização do convívio com a natureza, preservação de áreas naturais, como os parques favorecendo a atração do turista para a localidade.

O subsistema econômico analisa o turismo como uma atividade que favorece positivamente o crescimento dos municípios e/ou regiões, sendo de fundamental importância a circulação de renda gerada pelo turismo. Os pontos positivos demonstram a diversidade de produtos ofertados em vários segmentos, onde está inserida a gastronomia típica que é o objeto de estudo deste trabalho. Outro aspecto positivo seria o geração de emprego e o aumento da renda dos habitantes locais que trabalham para que esse processo aconteça.

O subsistema social analisa a interação do turismo com a sociedade através de eventuais mudanças no comportamento demográfico das populações autóctones assim como as influências da atividade no modo de vida destas populações.

O subsistema cultural tem como objetivo valorizar os elementos que compõem o patrimônio cultural de cada localidade permitindo a utilização turística de uma forma responsável.

O conjunto de relações estruturais analisa a sustentação do turismo na sua infraestrutura, considerada a parte material e de espaço, tendo os órgãos públicos a responsabilidade de elaboração e execução de planos e programas de ações que permitem a valorização da localidade e, dessa maneira, atrair as pessoas para uma visita.

O conjunto das ações operacionais, que compreendem a demanda e oferta turística, estuda o turismo dentro das perspectivas de mercado, que são os consumidores de turismo caracterizados como demanda turística, além da totalidade da oferta de produtos e serviços turísticos que, nesse trabalho, é representadas pelos restaurantes de gastronomia típica.

Assim, o turismo pode ser caracterizado como uma atividade do setor de serviços, típica do capitalismo, por motivar as pessoas a irem buscar novas

experiências e vivências, dentre elas experiências gastronômicas e, desta forma, contribuir para aumentar o consumo, produção de bens e empregos.

Cooper et al (2001, p.163) referem que os turistas são importantes para o setor econômico da região por usarem o seu dinheiro em uma grande variedade de produtos, como: hospedagem, alimentos, bebidas, mercadorias do comércio e, desta forma, contribuem, estimulando a economia receptora. Mariani et al (2008, p.2) corroboram dizendo que o turismo constitui uma atividade produtiva que gera empregos tornando-se, dessa maneira, um setor motriz da economia.

Walker (2002) chama atenção para o fato de que os turistas produzem impactos econômicos secundários quando os gastos de forma direta são reciclados pelos estabelecimentos e usados em novas mercadorias, pagamento de funcionários que servem os turistas e gastam nos lugares onde moram, enfim é uma reação em cadeia continua ate que depois de tanto circular o dinheiro vá para outra área demonstrando seu efeito multiplicador.

Para Mariani, Sorio e Arruda (2011, p.33), o turismo tem efeito direto e indireto na Economia da localidade ou região onde é empreendido. Os efeitos diretos são os resultados das despesas realizadas pelos turistas dentro dos próprios equipamentos de apoio. Os efeitos indiretos são resultantes da despesa efetuada pelos equipamentos e prestadores de serviços turísticos na compra de bens e serviços de outro tipo.

Assim, a gastronomia repercute na economia por contribuir para aumentar o consumo, produção de bens, serviços e empregos de uma localidade, na manutenção da qualidade dos restaurantes cooperando para melhorar as condições de vida da população envolvida.

## 2.4 OS IMPACTOS ECONÔMICOS DA GASTRONOMIA

Os impactos econômicos representados pela Gastronomia atraem estudos mais detalhados com o objetivo de identificar seus determinantes estratégicos relacionados com: investimento, produto nacional, geração de renda, criação de empregos, dentro de uma localidade específica (LAGE; MILONE, 2006).

A gastronomia, entre as expressões culturais significativas, ganha status e destaque na sua importante contribuição no desenvolvimento da economia dos destinos. Essa contribuição pode se dar de diferentes formas, como: refeições fora do lar (realizadas por moradores locais que não tem tempo de realizá-las em casa), refeições dos turistas que visitam a localidade e precisam de se alimentar, tanto nos estabelecimentos formais (bares, padarias, cafeterias, supermercados e restaurantes, que é o objeto de estudo), como nos informais (barracas e ambulantes de praias, quituteiras); pela contribuição dos cursos de Gastronomia, tanto os ofertados pelas faculdades e universidades, quanto os ofertados por empresas e também pelas lojas e empresas que vendem os utensílios e ou insumos utilizados nas preparações dos pratos culinários.

Tratando-se, ainda da alimentação, observam-se as mudanças ocorridas nos hábitos da sociedade que também fortaleceram um segmento da gastronomia que é definido como “*Food Service*” (Alimentação fora do lar). Essas mudanças estão associadas a alguns fatores, como aumento da massa salarial, a maior inserção da mulher no mercado de trabalho ou para aqueles casos cuja atividade os impossibilite de estar de volta ao lar a tempo de saciar a fome. Na opinião de Sloan (2005, p.130), esse aumento no consumo de refeições fora de casa requer um aumento de ofertas de restaurantes e a escolha dos tipos de refeições demonstra a natureza diferencial de status e relações sociais.

Os dados apresentados pela Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), em 2012, comprovam que mais de 30% das vendas na indústria de alimentação foi abarcada por esse segmento da gastronomia, já em 2013 o percentual passou para 34% das refeições de brasileiros fora do lar, representando uma variação de 13,3% (ABIA, 2012).

Dentro desse segmento de alimentação fora de casa, tem uma versão que vem ganhando espaço por ser de preparação rápida e de baixo custo que é denominada de “*Street food*” (comida de rua) que atende às necessidades de seus consumidores, entretanto não se pode mensurar o quanto contribui para a economia por ser realizada, muitas vezes, por empreendimentos não cadastrados em nos órgãos oficiais e que trabalham de forma autônoma. Esse tipo de atividade vem se formalizando por conta do advento da figura jurídica do Microempreendedor Individual (MEI) que tem por definição pessoas que trabalham por conta própria e

que se legalizam como pequenos empresários. De acordo com o Portal do Empreendedor MEI (2015), para ser um MEI é necessário faturar, no máximo, R\$ 60.000,00 por ano e não ter participação em outra empresa como sócio ou titular. O MEI também pode ter um empregado contratado que receba salário mínimo ou o piso da categoria. Através da Lei Complementar nº 128, de 19 de dezembro de 2008, criou-se condições especiais para que o trabalhador conhecido como informal possa se tornar um MEI legalizado. Entretanto, esses dados ainda são incipientes, pois a maioria desses trabalhadores não é formalizada.

Segundo Freitas (2010, p.66), a procura por essas refeições rápidas e de fácil acesso, por parte do consumidor, vem crescendo nos últimos anos e acredita-se que seja pela praticidade no preparo e no seu consumo. Esse tipo de comércio ambulante de alimentos é considerado uma prática comum em diversos locais no mundo, além do que alguns apresentam uma relevante importância turística. Uma grande preocupação, entretanto, recai sobre a manipulação desses alimentos, principalmente entre os profissionais Nutricionistas, pois nesse comércio existe ausência de infraestrutura, falta de conhecimento de técnicas de manipulação por partes dos comerciantes e falta de fiscalização.<sup>7</sup>

Para Magri (2009, p. 18), o almoço fora de casa deixou de ser passeio de fim de semana em família e tornou-se uma necessidade, virando uma tendência à terceirização de serviços para famílias. Muitas mães trabalham fora o dia todo e não têm mais tempo de cozinhar para os filhos.

Corroborando, Santos et al (2011, p.641) dizem que a maior concentração de pessoas nos grandes centros urbanos e alterações no estilo de vida da população vêm induzindo mudanças nos padrões de vida e comportamentos alimentares.

O segmento dos Restaurantes, bares, lanchonetes se constitui na outra face desta atividade, beneficiada pelo acelerado número de pessoas que moram sozinhas e que precisam utilizar essa opção objetivando realizar a sua alimentação de forma prática, além de buscar um convívio social conhecendo novas pessoas.

---

<sup>7</sup> Esses problemas apresentados nesse segmento podem resultar em infecções alimentares por patógenos, como exemplos: *Staphylococcus aureus*, que podem causar gastroenterite resultantes de manipulação inadequada, causando vômitos, náuseas, distúrbios hidro eletrolíticos, que podem evoluir para o óbito do comensal, como também ser contaminado por *Clostridium botullium*, responsável pelo botulismo, que pode causar paralisia cerebral.

De acordo com Vasconcelos (2006), restaurante traz uma contribuição importante no tocante ao setor de serviços, do ponto de vista econômico, por contribuir na participação do Produto Interno Bruto (PIB). O setor de Restaurantes é considerado um mercado crescente e um dos principais geradores de negócios e empregos do país.

Sob a ótica de Cardoso (2011, p.105), um restaurante é considerado um empreendimento complexo por desenvolver atividades: comerciais; industriais e de prestação de serviços. Exercem as atividades comerciais quando vendem o que é produzido. A prestação de serviços é relacionada ao atendimento do cliente tanto no recebimento quanto na maneira de ser servido. As industriais estão correlacionadas com as transformações dos insumos no produto final. Assim, ao servir o cliente, o estabelecimento tem, na preparação final, os custos relativos a todas as atividades envolvidas.

Os dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2015) reforçam a importância do segmento para a economia quando mostram que em 2013, 32,9% do consumo alimentício da população brasileira foi realizada fora de casa e que, para 2014, esse índice poderia chegar a 38%, segundo estimativa do Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (IBOPE, 2015).

Numa tentativa de se aproximar da contribuição da gastronomia para os agregados macroeconômicos, utilizou-se o último estudo sobre a Economia do Turismo, publicado pelo IBGE (2012), referente ao período 2006-2009. Este estudo considera a Classificação Internacional Uniforme das Atividades Turísticas (CIUAT), desenvolvida pela OMT, que é compatível com a terceira revisão da *International Standard Industrial Classification* (ISIC) elaborada pela Organização das Nações Unidas (ONU) com a Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), utilizada no Brasil.

A OMT identifica, a partir da Classificação Central de Produtos (CCP) (*Central Product Classification* - CPC), elaborada pela ONU, um conjunto de 170 produtos que são específicos do turismo. Esses produtos são subdivididos, ainda, em dois grupos: os produtos (bens e serviços) característicos do turismo e os produtos (bens e serviços) conexos ao turismo.

As atividades características do Turismo, grupo onde se enquadram os serviços de alimentação, são aquelas que “deixariam de existir em quantidade significativa ou para os quais o nível de consumo seria sensivelmente diminuído, em caso de ausência de visitantes.” (IBGE, 2012, p.9). Já as atividades ou serviços conexos ao Turismo, constituem-se em uma categoria residual que “inclui produtos que, apesar de identificados como específicos do turismo em um país, não são considerados assim em todos. O transporte ferroviário urbano de passageiros é um exemplo de um produto conexo ao turismo”.

No âmbito das Atividades de Serviços de Alimentação<sup>8</sup>, foram computados os resultados das seguintes categorias: 55.21-2 – Restaurantes e estabelecimentos de bebidas, com serviço completo; 55.22-0 – Lanchonete e similares; 55.29-8 – outros tipos de serviços de alimentação. Esta classe compreende: o serviço de alimentação de comida preparada, para o público em geral, em locais abertos, permanentes ou não, tais como: trailers, quiosques, carrocinhas e outros tipos de ambulantes de alimentação preparada para consumo imediato. Esta classe compreende também: a venda de alimentos preparados em máquinas de serviços automáticas.

O estudo identificou que, em 2009, o valor adicionado bruto pelas atividades características do Turismo, ao PIB brasileiro, foi de R\$ 103,6 bilhões, o que representou 5,5% do valor adicionado bruto do setor de serviços e 3,7% do valor adicionado bruto total da economia. Neste contexto, os serviços de alimentação se constituíram no grupo mais representativo, com uma contribuição de R\$ 38,8 bilhões de 37,4% do total (IBGE, 2012).

A importância da cadeia produtiva de uma determinada atividade para a sua contribuição na economia pode ser percebida pela representatividade ou pelo peso do consumo intermediário desta atividade em relação ao seu valor bruto total. O consumo intermediário corresponde “ao valor dos bens e serviços consumidos como insumos no processo de produção.” (IBGE, 2012, p.23). Quanto maior for o consumo intermediário, mais importante é a cadeia de fornecedores de insumos e serviços para aquela dada atividade. Em 2009, o consumo intermediário total das Atividades Características do Turismo totalizou R\$ 109,6 bilhões. No segmento dos serviços de

---

<sup>8</sup> Desconsiderou-se, apenas as atividades com os códigos CNAE: 55.23-9 – Cantinas (serviços de alimentação privativos); e 55.24-7 – Fornecimento de comida preparada (IBGE, 2012)

Alimentação, identificou-se que o consumo intermediário corresponde a 57% de todo o valor que é gerado pelo segmento para a economia.

No quesito geração de empregos, em 2009, as atividades características do Turismo contavam com 5,9 milhões de ocupações, o que representava 9,9% do total do setor de serviços e 6,1% do total da economia. Novamente, os serviços de Alimentação se destacaram no grupo, com 3 milhões de ocupações, ou 50,7% do total.

Também a contribuição dos serviços de Alimentação para a renda foi destacada, representando os serviços de Alimentação apresentaram a maior participação nas remunerações pagas pelas Atividades Características do Turismo, com 29,0%, ou R\$ 14,1 bilhões. Essa contribuição para a renda é composta, majoritariamente, pelos salários e contribuições previdenciárias. Contudo, este não é o segmento que melhor remunera, com uma média anual de R\$ 4,7 mil, contra uma média de R\$8,2 mil. Neste quesito, os serviços de Alimentação ocupam o último lugar do grupo, denotando a prática de baixos salários no total.

Trazendo para a localidade estudada, geralmente os produtos oferecidos, na cidade de Salvador, como comida de rua são: cachorro-quente, balas, biscoitos, pipoca, sorvetes, caldo de cana, pastel, água de coco e o famoso acarajé, muito apreciado pelos turistas e que representa um ícone das diversas iguarias baianas e sempre associado como uma experiência turística de estar na Bahia, tema que será discutido no próximo capítulo. Além do acarajé, no tabuleiro das baianas também são tradicionalmente vendidos, os seus acompanhamentos : vatapá, camarão seco, caruru, vinagrete, e outras opções como, abará, lelê (feito com milho amarelo), passarinha frita (baço do boi), bolo de estudante (feito com tapioca), cocada branca e preta.

Ainda sobre comidas de rua, a tendência das “Street Food” também chegou à cidade, sendo estimulada pela gestão municipal através da realização de feiras gastronômicas em praças públicas, nos finais de semana. (ASSIS,2015)

No próximo capítulo iremos descrever como se formou essa rica gastronomia, fazendo referencia às principais influencias culturais que contribuíram para a sua identidade.

### **3 A GASTRONOMIA BAIANA**

A origem da alimentação baiana constitui um amplo memorial, uma junção de várias influências que contribuíram para a sua formação.

Essa mistura de influências resultou das principais etnias participativas desse processo da culinária nacional: índio, português e o negro, que contribuíram na formação da identidade propriamente brasileira. Aliado a esse fator, a continentalidade do Brasil e a sua exposição a influencia de diferentes fluxos migratórios ao longo de sua história colaboraram para a diversificação das gastronomias regionais que apresentam significativas diferenças, nos insumos utilizados, na forma do preparo do alimento e na sua apresentação. Ao mesclar essas características étnicas, surgiu uma grande variedade de pratos e sabores regionais em todo território brasileiro com especial destaque para a culinária baiana.

Para, Lody (2013) esses fatores contribuíram para o fato da culinária baiana, em função da sua diversidade e variedade, ser conhecida como uma cozinha plural, multiétnica, tradicional, criativa e saborosa.

#### **3.1 A ORIGEM DA GASTRONOMIA BAIANA**

Na época do descobrimento, os habitantes que estavam situados no Brasil já apresentavam uma alimentação diversificada, porém dentro das possibilidades locais que contribuíram posteriormente para a evolução da culinária brasileira.

O primeiro estudo documentado pelo escrivão português Pero Vaz de Caminha registrou as suas impressões sobre a terra descoberta e as relações entre colonizadores e indígenas (MACEDO, 2008).

Os residentes do Novo Mundo<sup>9</sup>, (nome dado ao hemisfério ocidental, mas especificamente ao continente americano) tinham uma alimentação basicamente constituída de alimentos simples, primários que eles plantavam para o seu sustento, como exemplo: macaxeira (aipim), palmito, milho, batata, feijão, cará, abóbora e amendoim. O alimento preferido dos índios era a mandioca (FAGLIARI, 2005, p.112). Da mandioca eles fabricavam alguns subprodutos como beiju, tapioca, carimã, mingaus e pirões (uma papa feita com farinha de mandioca adicionada a caldos) (RADEL, 2011).

Os indígenas não plantavam consumiam as frutas que colhiam diretamente da natureza, ou seja, das árvores e conforme o seu tempo: abacaxi, abacate, tucumã<sup>10</sup>, entre outras, que eram consumidas ao natural, enquanto que açai e japurá, frutos de palmeira, eram dissolvidos em água e misturados com farinha ou tapioca (FERNANDES, 2001).

Os peixes das mais diversas qualidades eram pescados por vários métodos: com mundéus, armadilhas de palha colocadas nas calhas dos riachos, utilizando o arco e flecha com lança (os indígenas não usavam redes). Como modo de conservar esse alimento, era utilizada a técnica de moquear, que consiste em secar a carne e depois a passar pelo fogo. Antes do consumo, essa carne moqueada era submetida mais uma vez ao fogo para chegar ao ponto desejado, com o objetivo de assar mais ou simplesmente reaquecê-la (RADEL, 2011).

O condimento predileto utilizado pelos índios era a pimenta (*capsicum*), de todas as cores, que eles colocavam na hora que iam comer. A pimenta tinha o objetivo de maximizar o odor e sabor dos alimentos (RADEL, 2011).

Não gostavam de usar o sal, mesmo depois de ter sido popularizado pelos portugueses e, quando queriam utilizá-lo, eles retiravam da água do mar o das cinzas do caruru das cachoeiras<sup>11</sup> ou dos palmitos de algumas palmeiras.

---

<sup>9</sup> Nome dado ao hemisfério ocidental, mas especificamente ao continente americano. Sua origem é em função da descoberta da América (LESTER, 2012).

<sup>10</sup> Fruto de uma palmeira amazônica rica em vitamina A com 250 calorias em cada 100g.

<sup>11</sup> Planta nativa das cachoeiras que eram utilizadas para fazer sal (FONSECA, 2008).

(MACEDO, 2008). De acordo com Radel (2011, p.70) eles geralmente comiam inosso. Aos poucos, começaram a usar misturado com a pimenta já machucada que davam o nome de inquitaita. O seu uso acompanhava o peixe assado ou moqueado para ajudar na conservação de mais dias.

Os índios não usavam óleo na preparação dos alimentos, entretanto o óleo de urucum (*Bixa orellana L.*) que se destaca pela sua ampla aplicabilidade, principalmente como um dos principais fontes de corantes naturais, era muito utilizado pelos indígenas como: medicamento, tinta para pintar o corpo, para proteger contra as picadas de insetos e proteger do sol. Atualmente, o urucum vem sendo utilizado na indústria farmacêutica, cosmética e alimentícia (conhecida como colorau ou açafraão), objetivando realçar a cor em diversas preparações, principalmente em preparações de moquecas em restaurantes naturais (RADEL, 2011).

O cozimento era feito em grelhas colocadas diretamente no fogo ou dentro de um buraco na terra e coberto com folhas grandes, era uma espécie de forno subterrâneo chamado de Biaribi. Essas heranças dos hábitos indígenas foram uma contribuição importante para a alimentação brasileira. De acordo com Fagliari (2005, p.113), na atualidade, a herança indígena é mais presente e forte nas regiões Norte e Centro-Oeste, onde o uso de tais tradições por eles permanecem fortes.

Fernandes (2001) entende que outro costume alimentar indígena, que hoje seria considerado ultrajante, era a antropofagia<sup>12</sup>, praticada após rituais, principalmente pelos índios da tribo Tupinambá, pois eles acreditavam que depois da morte o corpo iria ser consumido por espíritos do outro mundo com o nome de mãe e, em seguida, reencarnavam como mãe também. Como forma de impedir essa ocorrência, eles achavam que os inimigos deveriam ser devorados ainda na terra.

A culinária portuguesa, valorizada pela sua riqueza e variedade, teve grande importância ao trazer diversos alimentos na época do descobrimento, que nas novas terras eram desconhecidos e que depois fizeram parte da nossa culinária, como: figo, laranja, limão, melão, uva, cenoura, agrião, espinafre, arroz, cana-de-açúcar. Os portugueses trouxeram as sementes e as mudas desses alimentos. Essas sementes e mudas de hortaliças que dariam temperos e as verduras e os legumes

---

<sup>12</sup> Indivíduo que come carne humana (AGNOLIN, 2002).

que seriam usados nos guisados são: gengibre, salsa, hortelã, cebola, cebolinha, alho, alface, agrião, mastruço, abóbora, pepino, nabo, berinjela e cenoura (RADEL, 2011).

Como os índios não tinham tradição na criação de animais, os mesmos foram trazidos pelos portugueses, como: boi, vaca, carneiro, ovelhas, cabras, patos, touros e gansos, sendo criados pelos negros nos quintais das casas dos brancos.

Doces à base de ovos tiveram origem também de Portugal e foram trazidos para a Bahia pelas senhoras portuguesas como os doces de ambrosia e baba de moça, também os portugueses trouxeram alimentos embutidos (presunto defumado), além de pão branco, massas folhadas. Alimentos esses que na atualidade promovem excesso de calorias e gorduras, proporcionando início de doenças crônicas não transmissíveis, tais como obesidade, hipertensão arterial, diabetes.

Segundo Radel (2012, p.14), em 1834, o Marquês de Pombal expulsou padres, freiras e monges das ordens religiosas de Portugal e algumas dessas freiras vieram para o Brasil, uma grande parte ficou em Recife e uma quantidade menor em Salvador, possibilitando que tanto o convento da Lapa e o de Santa Clara do Desterro assumissem destaque na doçaria baiana. Aliado ao conhecimento das receitas, a variedade de frutas existentes na Bahia essa expertise se expandiu também para o preparo de licores finos, ainda hoje comercializados pelas religiosas. Outra observação é em relação ao uso exclusivo de farinha de trigo na confecção dos doces em Portugal, enquanto que, na Bahia, existia uma diversidade de opções como o fubá, o amido de milho, o polvilho azedo, o polvilho seco e a tapioca.

Ainda sob a ótica do autor, contribuiu para a identidade dos doces na Bahia, além das frutas, o uso do leite de coco no lugar do leite de vaca sendo o primeiro mais barato por existir em grande quantidade na Bahia pelo seu litoral coberto de coqueirais. Essas adaptações consideradas criativas, não afetaram o produto final. O único problema apresentado era a sazonalidade das frutas, como o: abacaxi, manga, caju e umbu, que só eram produzidos no verão; o jenipapo no inverno e o cajá na quaresma, mas essa dificuldade era vencida quando se faziam as conservas (RADEL, 2011).

A terceira forte influencia na nossa culinária foi a africana que teve a sua importância não apenas pelos ingredientes usados no preparo dos alimentos, mas

pelo domínio do forno e fogão apresentado pelas escravas. Os ingredientes mais usados foram: a pimenta de forma desmedida; o típico azeite de dendê, o leite de coco, e o camarão seco. Houve também como herança africana o uso da música como incentivo para desenvolver esforços, na alegria e nos gostos pelas festas, que também se tornou peculiar do baiano (RADEL, 2006).

Em função da diversidade de influências que contribuíram para a constituição da culinária típica baiana, ela foi dividida em três vertentes principais: a cozinha sertaneja, a praiana e a africana. O baiano é um herdeiro desse patrimônio culinário das três raças formadoras de sua etnia (CASCUDO, 2004). Radel (2006) considera, ainda, que, na Bahia, a cozinha Africana agregou-se na capital, enquanto a sertaneja pelo interior e a praiana espalha-se por todo o seu litoral.

### **3.1.1 Gastronomia Sertaneja**

A cozinha sertaneja na Bahia só recebeu influência da cozinha portuguesa. Sua origem foi a mesma que a de Minas Gerais como também em todo Nordeste. Entretanto, apesar da base dos animais utilizados serem a mesma, especificamente na Bahia, a culinária sertaneja foi baseada apenas na cabra, ovelha e boi. Ao longo do tempo, foi se diferenciando tanto na sua forma de preparar quanto no uso dos ingredientes (temperos), guarnições (complementação dos pratos) e acompanhamento. Dessa maneira, a cozinha sertaneja da Bahia foi se diferenciando pela sua autonomia na forma de preparo dos alimentos, bem como na sua forma de montagem, mesmo tendo os ingredientes iguais (RADEL, 2009).

A gastronomia sertaneja apresenta um cardápio amplo de opções, porém com muitas características em comum. Geralmente, a cozinha do interior ou do sertão, nomes também dados à cozinha sertaneja, é composta de rapadura, carne do sol, milho, carnes de carneiro, cabrito e bode. Apresenta-se como uma cozinha rústica com um sotaque próprio e pouca influência dos africanos e com uma pequena presença dos portugueses. A característica do sertão baiano inova com receitas à base de pirão, farofa de água e carne seca, ingredientes fundamentais nessa culinária (RADEL, 2009).

Essa culinária é mais evidenciada no interior da Bahia, sendo utilizados como ingredientes básico o feijão de corda e a carne do sol, utilizados em diversas formas

de preparo, como: ensopados<sup>13</sup>, guisados<sup>14</sup> e refogados<sup>15</sup>. Conforme Radel (2009, p.19) é a estrutura da cozinha sertaneja, mas que não é tão divulgada como a cozinha afro-baiana mais conhecida como cozinha baiana. Pode-se dizer que a cozinha sertaneja se estende por toda a Bahia, mas tem uma presença mais fraca no litoral, onde impera a cozinha afro-baiana.

Uma das carnes mais usadas e consideradas a base dessa culinária é a carne do sol, que, em conformidade com Radel (2009, p.207), é à base da alimentação de todo sertanejo da Bahia e da caatinga do Nordeste. A maneira de preparar essa iguaria é colocando pedaços grandes de carne para salgar e, uma vez bem salgadas, são lavadas e colocadas ao sol para secar e, depois, podem conservar por um maior tempo. Essas carnes são diferentes pela sua origem: boi, carneiro, bode e porco, características dessa culinária. Sua qualidade vai variar de acordo com: um corte e de uma sangria perfeitas; o tempo de exposição ao sol e o preparo; grau de umidade do ambiente e, por fim, pelo transporte e armazenamento.

Outra carne bastante utilizada no sertão é a de cordeiro. Possui características nutritivas e saudáveis, com elevado teor de proteínas e baixo de colesterol. Juntamente com o cabrito é a carne mais consumida nos campos e nas cidades “sertanejas do mundo”. Em relação à idade do abatimento dessas carnes, na Europa é realizado quando o cordeiro esta entre 1 a 2 meses de idade e, no Brasil, entre 3 a 6 meses, sendo que, com seis meses, o couro desse animal pode ser comercializado (RADEL, 2009).

Radel (2009) considera, ainda, que o charque que iniciou a sua produção no Brasil nas cidades litorâneas do Nordeste com o objetivo de obter a conserva da carne de boi, entretanto foi no Rio Grande do Sul que essas carnes prosperaram tornando um produto com uma comercialização forte. O charque é utilizado tanto na culinária sertaneja quanto na afro-baiana e foi bastante utilizada pelos pobres e escravos que comiam em pedaços junto à sopa de mandioca.

A culinária tradicional da Chapada Diamantina é também de origem sertaneja com vários tipos de pratos típicos. No Quadro 7, são apresentados alguns deles.

---

<sup>13</sup> Método de cozimento em água fervente, sendo constituído de molho.

<sup>14</sup> Uma técnica culinária que consiste em cozinhar com base em um refogado. Também chamada de cozido.

<sup>15</sup> Método de cozimento que coloca o alimento em gordura por pouco tempo juntamente com os temperos machucados.

Quadro 7 - Principais Pratos da Culinária Regional da Chapada Diamantina

PRATOS	CARACTERÍSTICAS
Godó de Banana	Ensopado feito de carne de sol e banana verde
Farofa de Garimpeiro	Feita com carne de sol frita bem temperada, seca e prensada como uma paçoca.
Cortado de Palma	Um tipo de cacto refogada e picada em pequenos cubos. Serve acompanhada de pratos típicos como godó de banana.
Moqueca de Jaca	A jaca substitui os peixes e mariscos e na preparação são usados todos os temperos da moqueca.

Fonte: Elaborada pela autora desta pesquisa com base nos dados do Guia da Chapada Diamantina (2015).

### 3.1.2 A Gastronomia Africana

“A cultura de um povo tem como base sua linguagem, costumes, suas artes e suas culinárias.” (RADEL, 2011, p.1). Dessa maneira, a Bahia deve a sua identidade aos negros, indígenas e portugueses. Os séculos XIX e XX foram marcados pela influência africana na nossa cultura, fazendo com que essa culinária fosse uma das bases da cozinha baiana (RADEL, 2012).

Os negros que vieram para o Brasil, na sua maioria, foram originários de Angola e Guiné (LEAL, 2008, p.70). Chegaram aqui com o objetivo de trabalhar como escravos nas fazendas, explorando as terras para que os portugueses retirassem os maiores lucros e, assim, minimizar a crise financeira de que viviam na Europa.

A chegada dos negros no país tinha um direcionamento de serem comercializados como escravos, morando em senzalas para realizarem diversas funções, como por exemplo: cuidar da casa ou da plantação, principalmente de cana-de-açúcar, trazida pelos portugueses (FAGLIARI, 2005).

Para Ditadi (2000, p.24), a influência da cultura africana foi mais marcante na cidade de Salvador, apesar de se manifestar por todo o Nordeste. Os negros escolhidos para viver na cidade eram tinham mais facilidades para expressar e demonstrar a sua cultura com as preparações que produziam do que os que viviam e trabalhavam nas fazendas.

Durante a viagem, os negros eram transportados dentro dos porões dos navios, sempre acorrentados e em condições precárias, debilitados e sua alimentação era apenas de frutas da região, ricas em vitamina C. Quando estavam em poder de seus donos, recebiam alimentação sem os nutrientes necessários, pela vontade do dono e não pelos gostos dos negros, que estavam acostumados a usarem na sua terra natal.

Cascudo (2004, p.374) acrescenta que os negros nascidos no Brasil usavam os produtos da terra que recebiam do feitor e só depois foi possível semearem, o que se tornara habitual: milho, feijão, batata, amendoim, macaxeira, bem como os alimentos que tinham no solo africano: bananas, inhames, quiabos e cocos.

Os negros eram obrigados a utilizar a alimentação que aqui era encontrada, mas com a vinda deles foram trazidos também alguns alimentos da África, tais como: quiabo, inhame, gengibre, erva doce, açafraão, gergelim, amendoim, melancia, banana e coco. Assim, essas novas preparações foram incluídas na alimentação brasileira. Depois da vinda da palmeira do dendê, o azeite produzido por essa planta foi acrescentado nas preparações que eram feitas pelos africanos, com a intenção de dar cor, gosto e aroma. Esse tipo de preparação foi apreciado pelos brancos sendo levada pelas escravas, que trabalhavam na cozinha da casa grande, e, assim, foi sendo propagado pelo país. Apesar de a presença africana ter sido uma realidade em todo o país, eles influenciaram de forma mais categórica quatro estados do território brasileiro: Maranhão, Rio de Janeiro a Minas Gerais e Bahia. (LEAL, 2008).

O africano usava o azeite de dendê também com a finalidade de deixar a pele protegida, brilhante, realçando o corpo para os movimentos da dança, e de dourar a pele dos negros quando estavam desbotados.

Os pratos elaborados pelos africanos que incluía o azeite de dendê, na grande maioria das suas preparações consideradas como herança culinária do estado da Bahia. A grande produção de dendê no Brasil sempre foi maior no recôncavo. Atualmente, a sua produção concentra-se na Amazônia, entretanto é na Bahia, especialmente em Salvador, que mais divulga esse ingrediente nos seus pratos culinários. Segundo Fernandes (2001), quando se fala em azeite na Bahia lembra-se do dendê e quando quer falar do outro tipo de azeite denomina-o de doce.

A cozinha afro-baiana apresenta suas histórias também nos terreiros de candomblé, onde os Orixás eram homenageados através de banquetes, rituais exigidos pelo culto e cada orixá tinha sua própria comida. Temos como exemplos o Quadro 8 abaixo.

Quadro 8 - Os Orixás e as suas oferendas

ORIXÁS	SUA REPRESENTAÇÃO NA UMBANDA	ALIMENTOS OFERECIDOS
Ogun	Dono dos caminhos e das encruzilhadas.	Galinha d'angola Galinha de Guiné
Oxossi	Dos verdes, das matas e das caças.	Milho e coco
Iemanjá	Padroeira dos pescadores.	Arroz com mel e milho
Omulu	Considerado médico dos médicos	Milho
Oxum	Rainha da Água doce	Feijão
Iansã	Senhora dos ventos e das tempestades	Farinha de mandioca, acarajé, caruru.
Exu	Orixá bravo e guerreiro	Pimenta, cachaça, farofa e dendê.

Fonte: Elaborada pela autora desta pesquisa (2015) com base nas informações de Ribeiro (2009).

Existem festas dos santos como São Cosme e São Damião em setembro e Santa Bárbara em dezembro, onde são servidos de forma tradicional: caruru, vatapá, feijão fradinho, Efó, feijão preto no azeite, “*Ochin-chin*” de galinha, arroz branco, abará, rapadura e rolete de cana. O efó é um refogado feito com os temperos tradicionais, como dendê e pimenta, em uma planta chamada de língua de vaca, trazida de Portugal, sendo substituída na atualidade por taioba ou espinafre.

Dentro dos atrativos e elementos de maior difusão da cozinha baiana, temos como ícone o acarajé, conhecido internacionalmente e sendo o mais popular das comidas da cozinha africana da Bahia, considerada especialidade gastronômica da culinária afro-brasileira com mais de 300 anos de existência. Introduzido no Brasil nos tempos da colonização, trazido pelos escravos e que se incorporou muito bem à cultura, ao paladar e à gastronomia baiana (SILVA; TORALLES, 2011).

Sendo indissociável da cultura do candomblé e da história dos africanos no Brasil, o acarajé é vendido em tabuleiros de rua pelas chamadas “baianas”, com uma indumentária característica impecável: torço ou turbante, bata, fios de contas dos orixás, pano da costa, sendo declarada como patrimônio cultural do Brasil, em 2012. Essa iguaria pode ser servida pura ou recheada com outras preparações como: vatapá (feito com pão ou farinha do reino ou farinha de milho ou pó de arroz,

camarão, leite de coco e azeite de dendê), vinagrete (tomate, cebola), camarão e algumas vezes com o caruru- preparação feita com o quiabo (SILVA; TORALLES, 2011).

O acarajé é uma palavra composta da língua iorubá: acará (bola de fogo) e jê (comer), ou seja, “comer bola de fogo”. Um bolinho feito essencialmente com feijão fradinho preparado de forma artesanal e frito no azeite de dendê fervente. Essa receita é originada da África e foi trazida para o Brasil pelos escravos dessa região. Muitas dessas preparações africanas são, hoje, preparadas para serem oferecidas aos deuses do candomblé, como é caso do acarajé, que é chamado também de comida de santo, onde é lembrada nas festas de Oiá, Iansã um orixá mulher que ensinou todas as outras mulheres a fazer acará com a intenção de ajudar na independência financeira dessas mulheres e assim criar seus próprios filhos (QUERINO, 2011, p.19). Além do acarajé, nos tabuleiros da baiana tem cocada branca, cocada preta e bolinho de estudante (preparado com tapioca, coco e frito no óleo quente). Essas iguarias não são quantificadas para fazerem parte da economia da cidade ou estado.

Santos (2012) argumenta, ainda, que, o acarajé não ficou apenas como um alimento ritual de oferendas para os Orixás, mas alcançou as ruas de Salvador, sendo hoje vendido em muitas cidades do Brasil. Considera-se um alimento “quente” quando é acrescido de pimenta, condimento essencial de uma cozinha marcada pelas cores vibrantes e cheiros peculiares.

Outro alimento de que o africano fazia uso e que atualmente é preparado pelos seus descendentes com a mesma perfeição é o arroz de hauça, um prato típico da culinária do nordeste do Brasil, especialmente na Bahia. Seu cozimento é realizado sem sal e deixa ficar bem cozido até desmanchar. Geralmente é consumido com molho de pimenta malagueta, cebola e camarão (QUERINO, 2011).

### **3.1.3 Gastronomia Praiana**

Da miscigenação e a adaptação entre as cozinhas africanas, indígena e portuguesa é que constituiu a cozinha praiana, caracterizada por utilizar o leite de coco, junto com o alho, a cebola, o limão, a pimenta e o azeite de dendê, que constituem a base do tempero da cozinha praiana da Bahia. De acordo com Radel

(2009, p.18), “a cozinha baiana é a mais importante do Brasil”. Sua explicação vem da variedade de pratos que a compõem com excelente qualidade.

Ainda na colaboração de Radel (2011, p.2), a cozinha praiana da Bahia foi a que menos sofreu na sua adaptação aos costumes portugueses, embora tenha continuado mais indígena do que portuguesa, utilizando como base os frutos do mar. Considerada, hoje, como uma cozinha simples, de pratos poucos, rebuscada, de fácil preparo, mas de grande sabor.

Para Jesus (2004, p.11), “os segredos dos sabores da Bahia implicam também na observação do movimento da tradição e da modernidade”. Assim, vemos o surgimento de novas cozinheiras e a reinvenção gastronômica e ocupacional da cozinha baiana.

Nessa culinária, são utilizados diversos ingredientes e condimentos considerados como fundamentais em variadas preparações (moquecas de peixes, camarões, lagostas, siris entre outros) e que também são básicas (castanhas de caju, salsa, cebolinha, azeite de dendê, leite de coco e pimenta). Entretanto, é necessário muito talento no preparo desses pratos, pois precisa saber exatamente a quantidade correta a ser utilizada. Para Cascudo (2004, p.371), o cheiro da comida é importante na formação do gosto, pois cada alimento, líquido ou sólido denuncia sua presença pelo odor, anúncio fluido inconfundível. Dessa forma, a cozinha praiana da Bahia ainda mexe com os sentidos do homem pela sua cor, pelo seu odor e pelo seu sabor. A cozinha praiana da Bahia continua na sua simplicidade pescando apreciadores, ela que nasceu da pesca (RADEL, 2011, p.9).

Querino (2011, p.15) destaca a cozinha baiana como um dos nossos patrimônios culturais e, assim, a arte culinária na Bahia constitui um imenso memorial. Para essa mistura, na formação da cozinha brasileira, que veio da fusão entre as cozinhas indígenas, africanas e portuguesas estabelecendo áreas de etnogastronomia, ou seja, a cozinha baiana é considerada multicultural. Em comum acordo, Correa et al (2003, p.53) considera a cozinha baiana uma das mais ricas do país por “ter o remelexo e os contornos do negro africano e são retratados nas obras de Jorge Amado com um toque sutil de preservação de identidade.”

Azevedo e Coelho Neto (2010, p.93), nas suas contribuições, ressaltam o peixe como a principal opção de alimentação e sobrevivência deixada pela herança

indígena, ficando como uma marca do Nordeste, tanto nos momentos de farturas quanto nos de estiagens.

O pescado é denominado como animal aquático, obtido tanto de água doce quanto de água salgada, por diferentes processos de captura ou pesca. Na alimentação, são classificados em: peixes, moluscos, crustáceos e quelônios (PESCADOR, 2006, p.8).

Quanto à comercialização, Pescador (2006) lembra que pode ser *in natura* ou industrializado. A forma *in natura* é considerada quando da utilização do pescado que acabou de ser capturado, sendo submetido ou não pela refrigeração. Essa forma de conservação pode ser por resfriamento com gelos ou serem sujeitos a temperaturas abaixo de 18°C. A industrialização é um processo pelo qual o pescado sofre de forma mais elaborada, como: filé, defumado, pasta, enlatado e óleo.

No industrializado, Feltes et al (2009, p.670) contribui dizendo que para ocorrer esse processo, o peixe, passa por diversas etapas, como: obtenção, conservação, processamento, embalagem, transporte e, por fim, a sua comercialização. Uma adequada tecnologia aplicada na produção de peixes proporciona maior produtividade, redução de custo nesse processamento e resulta em maior lucro para o empreendedor.

O pescado tem sua importância nutricional por ser um alimento rico em proteínas, vitaminas, minerais e ácidos graxos essenciais. Proteína de alto valor biológico, considerado importante pelas suas funções construtoras e imunológicas, contendo aminoácidos essenciais que são as estruturas mais simples desse nutriente e que não sintetizados pelo organismo humano, por isso devem ser ingeridos através da alimentação. As vitaminas, nutrientes reguladores por auxiliarem as reações enzimáticas e participarem do metabolismo dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios), encontram-se em quantidade satisfatórias e como exemplos temos a Tiamina (B1), cianocobalamina (B12) e niacina (B3). Os minerais também considerados alimentos reguladores e controlam a composição dos fluidos orgânicos, temos como representantes: zinco, fósforo, ferro, cálcio e Iodo. Os lipídios são representados pelos ácidos graxos essenciais, denominados de ômega 3 (alfa-linolênico) que não são sintetizados pelo organismo e devem ser ingeridos pelos alimentos, de preferência os peixes de água profunda,

como salmão, sardinha, cavala, arenque e atum, pois os cultivados em cativeiros são alimentados com rações comerciais e, portanto, apresentam teores reduzidos do nutriente ômega-3. A importância dessa gordura é na diminuição dos níveis séricos de triglicérides e colesterol *Low Density Lipoproteins (LDL)*, considerado ruim pelo fato de proporcionar a adesão da gordura na parede das artérias e aumentar a concentração do *High Density Lipoproteins (HDL)* que é responsável pelo transporte reverso do colesterol, diminuindo essa agregação plaquetária.

A atividade de pesca industrial costeira no Brasil, segundo o Ministério de Pesca e Aquicultura (MPA, 2011), tem apresentado dificuldades devido a alguns motivos: defasagem tecnológica, excesso de esforço da pesca e, até mesmo, na baixa qualidade do produto pesqueiro. Vale ressaltar que esse segmento da pesca no Brasil é considerado de grande importância social e econômica para os municípios litorâneos e que fornecem matéria-prima para as grandes indústrias de centros de distribuição de alimentos, onde os principais pontos de desembarque são os seguintes municípios, em ordem de relevância: Belém, Camocim (Ceará) Natal, Vitória, Rio de Janeiro, Santos, Itajaí e Rio Grande (MPA, 2011).

Os peixes podem ser classificados também de acordo com a sua procedência: peixes de águas doces e peixes de águas salgadas. Para o seu preparo são necessários alguns ingredientes mais utilizados pela culinária praiana, como: o azeite de dendê, leite de coco, camarão seco e o coentro, os quais serão abordados abaixo.

O dendezeiro (*Elaeis guineenses Jaquim*) é uma palmeira originária da África, que foi trazida na época do descobrimento pelos portugueses no século XVII, através do tráfico de escravos e teve uma boa adaptação pelo clima ser semelhante das terras africanas. O fruto do dendê produz dois tipos de óleos: óleo de dendê ou de palma e o óleo de palmiste, que é similar ao óleo de coco e de babaçu. Na atualidade, o Brasil fica no 11º lugar como produtor mundial, sendo o Pará o principal produtor, com 70% da produção nacional. Os estados da Bahia e Amapá vêm em seguida, apesar do clima baiano ser considerado mais propício para o cultivo da planta (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA; CONAB, 2006, p.3).

O azeite de dendê é o ingrediente emblemático da cozinha africana da Bahia. Ingrediente mais evidente das comidas de azeite, o dendê funciona como uma

marca da identidade baiana. Inicialmente, foi utilizado para fins de iluminação, mas que depois foi sendo utilizado no preparo de alimentação e aos poucos foi substituindo o uso do azeite de oliva nas preparações, tanto por razões econômicas (aumento do preço do azeite de oliva no mercado internacional) quanto por razões logísticas (irregularidades no transporte do azeite de oliva devido às guerras europeias (RADEL, 2006).

Entre os óleos vegetais, o dendê contém a maior concentração de carotenoides com atividade de vitamina A, onde o principal deles é o  $\beta$  caroteno, que possui uma maior capacidade de conversão em vitamina A, em torno de 60%. Por essa razão, está sendo utilizado como enriquecimento de alimentos para serem utilizados em comunidades com carência desse nutriente que, mesmo quando utilizados em quantidades mínimas, mostra eficácia (RODRIGUES; SILVA; PINTO; SZARFARC, 2011, p.54).

Ainda os mesmos autores, chamam a atenção para o fato de que entre os óleos vegetais mais consumidos, o dendê é o que contém maior concentração de carotenoides com atividade de vitamina A.

Segundo Radel (2006), a composição do azeite de dendê além dos carotenóides, tem 51% de ácidos graxos insaturados e 49% de ácidos graxos saturados, e pela sua origem vegetal é livre em colesterol. O risco de contribuir para doenças coronárias é mínimo, pois o seu uso pode elevar o fator HDL que é um fator de proteção para o coração e reduzir o LDL que é a porção agressora ao coração por favorecer a formação de placas de ateroma. Outros componentes existentes no azeite são as substâncias tocoferol e tocotrienóis, considerados nutrientes essenciais antioxidantes no organismo humano, utilizados pelas suas características funcionais, ajudando na prevenção das doenças, como câncer e doenças cardíacas e ajuda nos efeitos do envelhecimento.

Apesar de o Estado da Bahia possuir excelentes condições climáticas e solo favorável para o desenvolvimento do dendê, os principais motivos para a sua baixa produtividade são a falta de mão de obra especializada e a carência de recursos tecnológicos (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA; CONAB, 2006, p.3).

Outro item utilizado no preparo dessa culinária é o leite de coco, cuja utilização inicial foi como forma de adaptação à culinária portuguesa em algumas

preparações, como: ensopados, escaldados, em substituição ao leite de vaca, bem como em sobremesas: cocada, arroz doce, mungunzá, pamonha, cuscuz, mingau e beiju.

O coqueiro é uma planta pertencente à família *Palmae*, uma das mais importantes famílias da classe *monocotyledoneal*. O coco, produto do coqueiro, é originário do sudeste da Ásia, típico de região com clima tropical e o seu desenvolvimento acontece principalmente ao longo do litoral, tendo a região Nordeste como o destaque de produção no Brasil. Os produtos do coco mais utilizados nas práticas culinárias são: leite de coco e coco ralado, considerado uma das principais oleaginosas e possui grande importância nutricional (FONTENELE, 2005, p.3). Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2000), a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 83 de 15 de setembro de 2000 define o leite de coco como uma emissão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por processos mecânicos.

A produção do coco participa com uma parcela significativa na importância econômica e social por ser uma atividade que gera empregos e rendas, empregando mão-de-obra de forma permanente o ano todo. Segundo Chammas (2013), a Bahia é responsável por 34% de toda produção de coco do país, o que significa que todos os anos são colhidos 624 milhões desses frutos. Entretanto, há apenas uma indústria de beneficiamento de coco instalada no Estado da Bahia. em 2013, mas que, por enquanto, só comercializa a água de coco.

De acordo com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), o Brasil, apesar de grande produtor, vem importando coco seco desidratado de outros países pelo fato de gerar uma queda de preços no mercado nacional em virtude dos subsídios que esses países oferecem a cadeia produtiva de coco (MARTINS; JESUS JUNIOR, 2011). Inicialmente, essa prática teve como objetivo atender à demanda da indústria de alimentos e de processamento, mas foi continuado devido aos significativos lucros alcançados. Contudo, essa atividade proporciona uma desestruturação da cocoicultura nacional, diminuindo empregos, preços e desestimulando produtores. A Indonésia é o principal exportador de coco para o Brasil, seguida de Filipinas e Vietnã, apesar de a geografia e clima do Brasil permitirem que a cultura do coco pudesse ser realizada durante o ano todo, com a

capacidade de propiciar ao produtor um fluxo contínuo de receita ao longo da vida produtiva do coqueiro.

O camarão seco, outro ingrediente, foi inicialmente usado em preparações como frigdeira de siri e caranguejo, sendo uma invenção praiana, sob a influência indígena, embora eles não utilizassem misturados nos alimentos eles assavam e comiam com farinha de mandioca (RADEL, 2011, p.14). Entretanto, deve-se ter cuidado na escolha, pois precisa apresentar na sua casca vestígios líquidos visquentos. Sua casca deve ser marrom avermelhado e brilhante. Quando encontra a cabeça separada do corpo ou sem a cabeça, é sinal de camarão velho e muito manuseado.

O coentro (*coriandrum sativum L.*) é uma *olerácea* anual, herbácea, pertencente à família das umbelíferas. Considerado excelente condimento com sabor e aroma característicos, é utilizado nas preparações da cozinha praiana e uma das hortaliças mais populares da culinária nordestina, constituindo-se em uma boa fonte de cálcio, ferro, vitamina C e pró-vitamina A.

A gastronomia praiana abrange além da culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados. Assim, o intuito desse trabalho é avaliar a importância da cadeia produtiva dos ingredientes utilizados no preparo dos pratos típicos baianos, como as moquecas de camarões, peixes, (ilustrados no Quadro 9), os pratos complementares como vatapá, caruru, que podem contribuir na economia da cidade do Salvador. Para Radel (2011, p.76), cozinha praiana “é o resultado da adaptação da cozinha portuguesa aos produtos locais (do litoral) com grande influência indígena e alguma influência africana”.

Quadro 9 - Exemplos de pratos culinários praianos

Cidade	Preparações	Características
Salvador	Moqueca de peixe	Caracterizado como um cozido de peixes sendo os mais usados são: badejo, robalo, beijupirá, pescada. Ingredientes indispensáveis: leite de coco, azeite de dendê, coentro.
	Moqueca de camarão	Caracterizado como um cozido de camarão. Ingredientes indispensáveis: leite de coco, azeite de dendê, coentro.
	Casquinha de siri	Caracterizado como crustáceos para essa preparação é necessário fazer um catado da carne dentro da sua casca. Os ingredientes usados: leite de coco, coentro, azeite de dendê.
	Vatapá	Prato típico da culinária da Bahia. No seu preparo, inclui-se: pão, amendoim, castanha, coentro, cebola, azeite de dendê e leite de coco. Sua consistência é pastosa, semelhante a de um pirão.
	Caruru	Prato típico da culinária baiana, originário da culinária africana. Os ingredientes utilizados na sua preparação, são: quiabo, camarão seco, azeite de dendê, amendoim e castanha.

Fonte: Elaborado pela autora desta pesquisa (2015).

Apesar de a relação entre a gastronomia e o turismo já ter sido bastante explorada e explicada, ela apenas se concretiza através dos estabelecimentos que oferecem esse tipo de serviço para as pessoas da localidade quanto aos turistas. Existe uma série de estabelecimentos que fornecem alimentação, mas esse estudo se concentrou na contribuição para a economia formal dos restaurantes de gastronomia típica e os seus reflexos na economia da cidade de Salvador.

#### 4 O SEGMENTO DE RESTAURANTES NA CADEIA PRODUTIVA DA GASTRONOMIA TÍPICA

Comer fora de casa sempre foi uma necessidade para aquelas pessoas cuja atividade as impossibilitavam de estar de volta ao lar para saciar a fome. Conforme já mencionado, de acordo com o Anuário Brasileiro de Alimentação Fora do Lar (2013), o segmento brasileiro de *food service*, formado por restaurantes, padarias, hotéis e outros agentes que oferecem refeições fora do lar, tem obtido números importantes nos últimos anos, com crescimento de 15% ao ano, entre 2006 e 2013.

O restaurante, como é conhecido nos dias de hoje, só veio aparecer no final do século XVIII, onde pequenos estabelecimentos vendiam caldos restauradores, ao longo das estradas, principalmente para as pessoas debilitadas (BRAGA, 2008). Atualmente, verifica-se uma proliferação de restaurantes com diversas especificações, que precisam produzir uma alimentação com qualidade, bons preços para que, assim, possam construir uma rentabilidade para garantir sua permanência no mercado, satisfazer as necessidades dos clientes e também as expectativas do empreendedor.

Os restaurantes se constituem no principal tipo de estabelecimento associado à contribuição da gastronomia típica para a economia. Todavia, essa contribuição não se restringe ao faturamento direto do segmento ou ao seu impacto para a geração de renda, através do pagamento de salários, juros, lucros e alugueis<sup>16</sup>. Em uma economia sem vazamentos<sup>17</sup>, tudo que é consumido pelos restaurantes seria produzido e comprado localmente, representando um segundo ciclo de circulação deste ganho inicial, feito pelo cliente.

O impulso que esses empreendimentos podem gerar em uma dada economia local, mediante o seu consumo intermediário, ou seja, do efeito multiplicador de suas compras de mercadorias e serviços, se constitui em uma dimensão menos conhecida e estudada, e que será analisada neste capítulo. Para tanto, será abordado o conceito de cadeia produtiva e a sua aplicação ao setor de serviços, mais especificamente no segmento de restaurantes de gastronomia típica de Salvador.

---

<sup>16</sup> Esses são componentes clássicos considerados no cálculo da renda.

<sup>17</sup> Entende-se por vazamentos todos os gastos que, por falta de diversificação das economias locais, tem que ser feitos em outras localidades, e que são considerados importações.

#### 4.1 NATUREZA E TIPOS DE RESTAURANTES.

Segundo o Serviço Brasileiro de Apoio as Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE, 2015) restaurante é caracterizado como um estabelecimento comercial onde se preparam e servem refeições, sobremesas, sucos e refrigerantes. Essa produção de alimentos (comidas em geral) não o torna uma indústria para fins de legislação ambiental, mesmo quando o restaurante adquiriu produtos industrializados de terceiros para revenda. Assim, o restaurante atua na produção, quando comercializa a sua própria fabricação para vendas aos consumidores, e como revendedor, quando comercializa produtos industrializados.

A Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) é uma distribuição oficial adotada pelo sistema estatístico nacional do Brasil, permitindo averiguar os códigos das atividades econômicas pelos órgãos federais, estaduais e municipais objetivando a sua padronização (BRASIL, 2015). Esses códigos das unidades produtivas do país são cadastrados e registrados pela administração pública, em especial na área tributária, contribuindo para a melhoria da qualidade dos sistemas de informações e dando suporte para as ações e decisões do Estado.

No que refere à alimentação, as especificações com vários códigos para esse ramo de serviço comercial e suas atividades econômicas, de acordo com o CNAE, vide Tabela 1.

Tabela 1- Atividade Econômica e Códigos

ATIVIDADE ECONÔMICA	CÓDIGOS
Cantina	55.23-9
Estabelecimentos hoteleiros	55.13-1
Fornecimento de comida preparada	55.24-7
Lanchonetes e similares	55.22-0
Outros serviços alimentação	55.29-8
Outros serviços de alojamento	55.19-0
Restaurantes e estabelecimento de bebidas com serviço completo	55.21-2

Fonte: Elaborado pela autora desta pesquisa com as informações do CNAE (BRASIL, 2015).

Restaurante pode ser definido como estabelecimento que fornece alimentação e bebidas ao público mediante pagamento (SAVARIM, 2009). Segundo Savarim (2009), um senhor chamado de *Boulangier*, com a intenção de criar

alternativas de enriquecer e recuperar financeiramente a França, foi considerado o responsável pelo surgimento do primeiro restaurante que se deu em 1766, em um local situado na “*rue dê Poulies*” em Paris.

Em meados do século XX, com o advento do Turismo de massa<sup>18</sup>, é surpreendente a proliferação de restaurantes mediante necessidade da clientela.

De acordo com Meirelles (2006, p.130), o serviço é trabalho em processo, trabalho em ação. Ele refere que produto é o resultado desse processo.

Segundo Costa e Spínola (2012, p.41), os serviços constituem atividades, frequentemente de consumo imediato e não estocáveis. O Turismo gastronômico pode ser classificado como um segmento do setor de serviço e apresenta diversas classificações na literatura. Meirelles (2006, p.33) considera, ainda, que o serviço de alimentação seja classificado como transformação, por, na sua essência, realizar trabalho necessário à transformação de insumos e matérias-primas em novos produtos, que seria a alimentação pronta. Outra classificação é feita pela Pesquisa Anual de Serviço (PAS) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2015) onde o serviço de alimentação é considerado serviço prestado à família.

De acordo com a argumentação de Almas (2013, p.206), existe uma preocupação para definir e classificar serviços, não apenas para estabelecer diferenças entre serviços e bens, mas pelo seu desempenho no impacto econômico.

Dentro da classificação do Setor de serviços, temos o de alimentação, que para ser oferecida faz-se necessária a implantação estabelecimentos específicos como os restaurantes.

Fonseca (2004, p.20) defende, ainda, que existem várias categorias de restaurantes caracterizados como: tradicional, internacional, gastronômico, de especialidades (*grill, brasserie, Fusion Food*, coletividades e típicos).

O restaurante tradicional tem como objetivo servir um público eclético e possui um cardápio com preparações tradicionais e de aceitação geral. O tipo ***Internacional*** possui cardápios com preparações conhecidas e consagradas internacionalmente, da mais simples até a mais sofisticada.

---

<sup>18</sup> É chamado assim pelo grande de volume de pessoas que viajam em grupos ou individualmente para os mesmos lugares, geralmente nas mesmas épocas do ano (RUSCHMANN, 2008).

O gastronômico caracteriza-se pela presença de um chef renomado que elabora um cardápio criativo e arrumado.

Os de especialidades podem apresentar diversos tipos: **Grill**, especializados em grelhados; **Brasserie**, restaurantes de casas e bebidas ao mesmo tempo; **Fusion Food**, culinária que mistura elementos de várias culturas, considerada cozinha de laboratório; **Fast Food**, que se diferencia como serviço e comida rápida.

Coletividades distinguem-se por serem geralmente situados em prédios, complexos industriais e comerciais, com o objetivo de fornecer alimentação aos empregados dessas empresas. Por ser uma clientela cativa, a responsabilidade é muito maior. Por ter uma grande quantidade de empregados, a alimentação deve ser supervisionada por profissionais Nutricionistas para que seja fornecida de maneira segura, uma refeição balanceada com quantidades exatas de nutrientes necessários para que os empregados exerçam as suas atividades com segurança e qualidade.

Típicos, objeto desse estudo, é o tipo que pode apresentar variações, como de um país específico com a sua culinária; como gênero específico macrobiótico ou vegetariano e o Regional que apresenta elementos da sua localidade, como nesse estudo, a baiana (FONSECA, 2004).

Outra classificação dos tipos de restaurantes a elaborada por Torres (2002, p.3) apresenta: **Restaurante Gourmet**, que oferecem pratos finos e atrativos para um grupo seleto de clientes, onde tanto o serviço quanto o preço das preparações são de acordo com cada prato; **Restaurante Especializado**, o qual oferece um cardápio especial ou típico em um determinado tipo de alimento ou de uma localidade; **Restaurante tipo familiar**, caracterizado por servir pratos caseiros com preços módicos, acessíveis às famílias - tendo como particularidade a confiança; e **Restaurante de Conveniência**, cujo principal atributo é um serviço rápido ideal para clientes que têm pressa, por um preço mais econômico.

Colaborando com essa classificação, Walker (2002, p.210) traz a classificação dos restaurantes com duas categorias: **restaurantes de serviço completo** e **restaurantes especializados**. Os de serviço completo são os que oferecem uma extensa seleção de itens do cardápio e são considerados, na sua maioria, de natureza independente. O de especialidade tem uma denominação que

abrange vários tipos, onde incluem: os *fast-food*, serviço rápido, étnicos, temáticos e os informais.

Outra classificação para restaurantes é dada por tipos de serviços que oferecem ao público, como: **Serviço de Balcão**, onde os clientes são servidos pelo garçom, mas ficam sentados separados pelo balcão; **Auto-serviço**, também chamado de buffet, onde os alimentos ficam expostos em uma mesa e os clientes é que escolhem o que desejam e vão à mesa com a bandeja; **Para Viagem**, nesse serviço o cliente escolhe o que vai querer e leva acondicionados em vasilhas próprias, que tenham a capacidade de conservar a temperatura e, assim, manter a segurança do alimento; **Serviço de mesa**, onde o cliente é servido pelo garçom diretamente a mesa (TORRES, 2002).

Por conseguinte, a colaboração de Zanella (2007, p.69) é que muitos restaurantes adotam os serviços “à **la carte**”; “**Self-service**” e “**Churrascaria**”. O *la carte* caracteriza-se por servir pratos constantes do cardápio. O importante desse serviço é a carta de menu ou cardápio, como também pode ser chamado, que é um instrumento de apresentação ou pratos e bebidas aos clientes.

Ainda sobre o autor e o **serviço à la carte**, pode-se ter duas formas de atendimento: à francesa ou à inglesa. O serviço à francesa é caracterizado pelo fato de que o próprio cliente se serve do alimento que é oferecido pelo garçom em uma bandeja pelo lado esquerdo do cliente. Já o serviço à inglesa tem uma classificação de direto e indireto. No direto, o garçom coloca o prato vazio na mesa do cliente pelo lado direito e a seguir pelo lado esquerdo serve o alimento. No indireto, o garçom apresenta ao cliente, pelo lado esquerdo, a travessa e coloca em uma mesinha e depois serve ao cliente. O **self-service** constitui um sistema de serviço rápido sem a necessidade de um garçom, que pode ser praticado por duas modalidades: por peso ou quilo e preço fixo. No sistema de preço fixo, é facultado ao cliente consumir qualquer tipo e quantidade de alimento do *buffet*, pagando um valor previamente estipulado. Por sua vez, na modalidade por peso ou quilo, o cliente, após servir-se das variedades do *buffet*, apresenta o prato para ser pesado e pagar correspondente ao cálculo do peso. O outro tipo que seria a **churrascaria**, que pode operar com um serviço *à la carte* ou rodízio, caracterizado pela oferta de uma variedade de produtos, fartura e um serviço ágil, com um valor estabelecido antecipadamente.

Em conformidade com Walker (2002, p.242) outra definição de serviços seria à francesa; à russa; americano.

**O serviço à francesa** é um estilo geralmente servido em restaurante de alta gastronomia que completa a elegância do ambiente, realizado por uma equipe requintada e formal.

**O serviço à russa** é um estilo onde a comida é preparada, cortada e arrumada na bandeja de servir, ainda na cozinha, e, depois, o garçom vai à mesa do cliente e coloca a comida no prato com o garfo e faca, simbolizando uma tesoura.

**O serviço americano** pode ser considerado uma versão simplificada do serviço russo, onde a comida é preparada e cortada na cozinha, mas é montada em pratos individuais que são servidos pelos garçons aos clientes.

Além de conhecer ou entender as classificações e tipos de restaurantes, deve-se compreender também os motivos que levam as pessoas a buscar e escolher o tipo de estabelecimentos. Dentro desses motivos, temos:

**a) Status** - principalmente em restaurantes que são frequentados por pessoas famosas; Ambiente escolhido por um estilo inovador;

**b) Clima** - observa-se o estilo de funcionários, ambiente, música e os frequentadores; cardápio, por apresentar preparações interessantes;

**c) Curiosidade**- por ser uma novidade ou inovação;

**d) Preço**- item importante na escolha, principalmente aliando preço x qualidade;

**e) Estilo de serviço**- geralmente, quando se tem um aspecto diferenciado e por fim Chefe de cozinha-a presença de um chef famoso e que apresenta um bom trabalho (TORRES, 2002).

Após a classificação dos tipos de restaurantes, leva-se em consideração os pratos que os compõem, que devem ser equilibrados, variados e adequados para cada especialidade. Assim, o gerenciamento das compras e o depósito dos insumos utilizados nessas preparações estão vinculados à cadeia de fatores que determinam o sucesso ou fracasso de um restaurante (TORRES, 2002).

Colaborando, Walker (2002, p.205) explica que o cardápio pode ser o elemento mais importante para o sucesso de um restaurante, devendo ser harmonioso com a classificação implementada e basear-se nas expectativas do cliente. Portanto, deve levar em consideração tanto as necessidades quanto aos desejos da clientela.

De acordo com exemplos de duas preparações indispensáveis no cardápio de gastronomia típica, os insumos utilizados estão ilustrados nos Quadros 10 e 11 abaixo, que mostram as receitas mais requisitadas nesse segmento de restaurante com a procedência de seus fornecedores.

Quadro 10 - Receita de Moqueca de Peixe (06 pessoas)

INGREDIENTES	QUANTIDADES	PROCEDÊNCIA
Peixe em postas (badejo)	2 e ½ kg	Pará Santa Catarina Fortaleza
Azeite de dendê	½ copo	Nilo Peçanha
Leite de coco	½ copo	Maceió
Alho	8 dentes	São Paulo Simões filho
Cebolas grandes	04 unidades	São Paulo Simões filho
Pimentões grandes	02 unidades	São Paulo Simões filho
Tomates grandes	04 unidades	São Paulo Simões filho
Sal	Quantidade suficiente	Varejo
Limões	10 unidades	São Paulo Simões filho
Coentro	01 molho	São Paulo Simões filho
Pimenta-de-cheiro	03 unidades	Varejo

Fonte: Elaborado pela autora desta pesquisa (2015) com bases em Radel (2011).

Quadro 11 - Receita de Moqueca de camarão (06 pessoas)

INGREDIENTES	QUANTIDADES	PROCEDÊNCIA
Camarão	1 e ½ kg	Valença Rio Grande do Norte
Limão	01 unidade	São Paulo Simões filho
Alho	03 dentes picados	São Paulo Simões filho
Azeite de dendê	01 xícara	Nilo Peçanha
Cebolas	2 unidades picadas	São Paulo Simões filho
Pimenta malagueta	01 unidade picada	São Paulo Simões filho
Tomates	03 unidades picadas	São Paulo Simões filho
Sal	Quant. Suficiente	Varejo
Coentro	02 ramos	São Paulo Simões filho
Coco	Extrato grosso de coco	Maceió

Fonte: Elaborado pela autora desta pesquisa (2015) com bases em Radel (2011).

#### 4.2 O CONCEITO DE CADEIA PRODUTIVA E SEU AJUSTE PARA O SETOR DE SERVIÇOS

Cadeia produtiva, segundo Prochnik (2002, p.1), é um importante instrumento usado nos estudos da economia, onde rastreamos todo o processo ou etapas por que passam todos os insumos que serão transformados, finalizando em um produto comercializável. Geralmente, o termo cadeia produtiva vem sempre acompanhado de um complemento no setor industrial.

Ainda de acordo com Prochnik (2002), a cadeia produtiva é um conjunto de etapas consecutivas pelas quais passam, e vão sendo transformados e/ou transferidos, os diversos insumos.

Carneiro et al (2010, p.3) chama a atenção para o fato de que

O conceito de cadeia produtiva surgiu na década de 60, na França, significando fileira (*filiere*), isto é, um conjunto de etapas aonde os insumos vão sendo transformados e transferidos". É, em síntese, um conjunto de atividades por onde um produto, bem ou serviço, percorre e é alterado em uma sucessão de operações interligadas por setores, desde a extração da matéria-prima até o cliente final, passando ou não por intermediários e todos influenciam no preço final do produto.

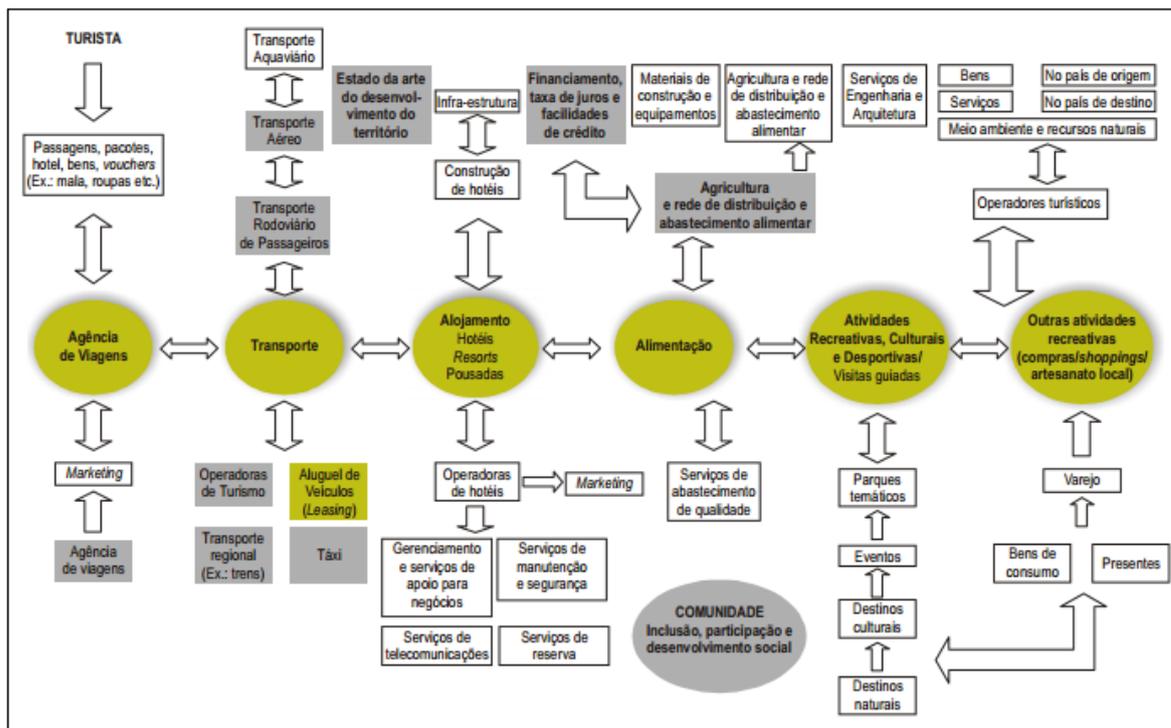
Para Nantes e Leonelli (2000, p.62), em uma cadeia de produção ocorre uma representação de um conjunto de relações comerciais que se estabelecem em todas as suas etapas. É importante lembrar que o produto final que será utilizado por seu consumidor, geralmente pessoas especialistas, demonstram sua capacidade competitiva (de baixo custo, excelente qualidade).

A capacidade da manutenção de um cliente é de suma importância para a permanência de um restaurante e, para isso, é necessário, além da escolha de um cardápio especial, uma organização do mesmo com a inclusão de uma variedade de pratos que contenham ingredientes que chamem a atenção do cliente, pela sua palatabilidade, como também pelo seu custo acessível e, dessa maneira, consiga fidelizar os clientes. Pode-se dizer que o restaurante, como prestador de serviços para uma população, tem como força motriz a conquista por novos clientes e, assim, permanecer nessa concorrência.

Na cadeia produtiva industrial, percebe-se que tem uma relação de precedência, ou seja, é um processo de movimento com uma sequência de que deve acontecer desde a primeira etapa que diz respeito ao fornecedor de matéria prima até a última etapa que é o consumidor.

A aplicação do conceito e o desenvolvimento metodológico do tema revelam que esse modelo pode ser aplicado para as atividades produtivas de outra natureza. O estudo sobre o Turismo, por exemplo, se apropriou deste conceito de cadeia produtiva, trazendo-o para o segmento dos serviços e, nessa abordagem, pode-se perceber os diferentes estágios dos serviços turísticos. Todavia, a diferença primordial é que na cadeia industrial se tem uma sequência de fases enquanto na do Turismo estas fases não são dependentes, ou seja, não acontecem de forma obrigatória e sequenciada. O turista não precisa passar por todas as etapas ou, em outras palavras, consumir todos os serviços. Ele pode comprar as passagens e não comprar hospedagens, passeios, entre outros. Na Figura 2, pode-se visualizar toda a cadeia produtiva do Turismo e perceber que são etapas interdependentes e que se relacionam. O restaurante, objeto desse estudo, se encontra na etapa da alimentação

Figura 2 - Cadeia produtiva do Turismo



Fonte: Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (2008).

#### 4.3 APLICAÇÃO DO CONCEITO DE CADEIA PRODUTIVA NA ANÁLISE DA GASTRONOMIA TÍPICA PRAIANA

Cadeia produtiva, de acordo com Castro, Lima e Cristo (2002, p.16), “é o conjunto de componentes interativos, incluindo os sistemas produtivos, fornecedores de insumos e serviços, industriais de processamento e transformação, agentes de distribuição e comercialização, além de consumidores finais”.

Prochnik (2002) argumenta, ainda, que esses insumos são transformados ao passarem por diversas etapas consecutivas, que configuram uma cadeia produtiva e resultam da crescente divisão do trabalho e maior interdependência entre os agentes econômicos, constituindo, assim, a ferramenta mais comum nos estudos econômicos.

Trazendo esse conceito de cadeia produtiva para o objeto de estudo, que são os restaurantes, implica em compreender a dinâmica de cada atividade que são inter-relacionadas em séries de produção, transformação e produto final. Nesse caso, é importante estudar todas as transformações que sofrem os insumos

destinados ao preparo dos pratos que pertencem ao cardápio e que devem ser apreciados pelo cliente.

A gestão da cadeia dos insumos utilizados no processo da culinária típica torna-se bastante especializada e é influenciada por inúmeros fatores, tais como: o processo de compras dos peixes e demais ingredientes que são de grande perecibilidade e irregularidade tanto na produção desses insumos quanto em relação aos fornecedores. Esses produtos são perecíveis e precisam ser conservados para não perderem suas características organolépticas, como cheiro, cor e consistência, o que comprometeria a sua qualidade. Os frutos do mar, por exemplo, são produtos extremamente perecíveis. Eles se mantêm bem sob refrigeração por três a cinco dias.

Em relação ao peixe que é um dos ingredientes principais na gastronomia típica ele é originado de pesca artesanal ou pesca industrial sendo repassado para a indústria pesqueira que fará o seu processamento seja apenas embalando ou até transformando em filé. Após essa etapa, os peixes são transportados para um distribuidor, que faz um estoque, distribuindo aos consumidores finais, que são os restaurantes, de acordo com a demanda.

Na preparação dos pratos da gastronomia praiana da Bahia encontra-se a presença de elementos básicos que são destinados ao processamento dessas preparações, a exemplo de camarões, lagostas, peixes, mariscos, leite de coco, alho, cebola, sal, limão, temperos verdes, em especial o coentro, pimenta e azeite de dendê. A qualidade da matéria-prima é fundamental para um bom produto final.

A definição da cadeia produtiva do segmento de gastronomia típica partiu da análise do cardápio dos restaurantes pesquisados. Os Quadros 10 e 11 mostram dois cardápios considerados importantes da gastronomia típica praiana com os seus ingredientes utilizados. Para a construção dessa cadeia, representada na Figura 3, buscou-se, na primeira etapa, identificar os grupos de insumos mais representativos com base nas características da culinária praiana, já apresentadas. Em seguida, junto aos entrevistados, os fornecedores destes insumos, com a identificação de sua natureza, ou seja, se se tratavam de produtores, cooperativas, distribuidores ou estabelecimentos comerciais atacadistas ou varejistas. Por fim, estes fornecedores

foram procurados com o intuito de se identificar, sucessivamente, as suas fontes de fornecimento e se de tentar fechar a cadeia.

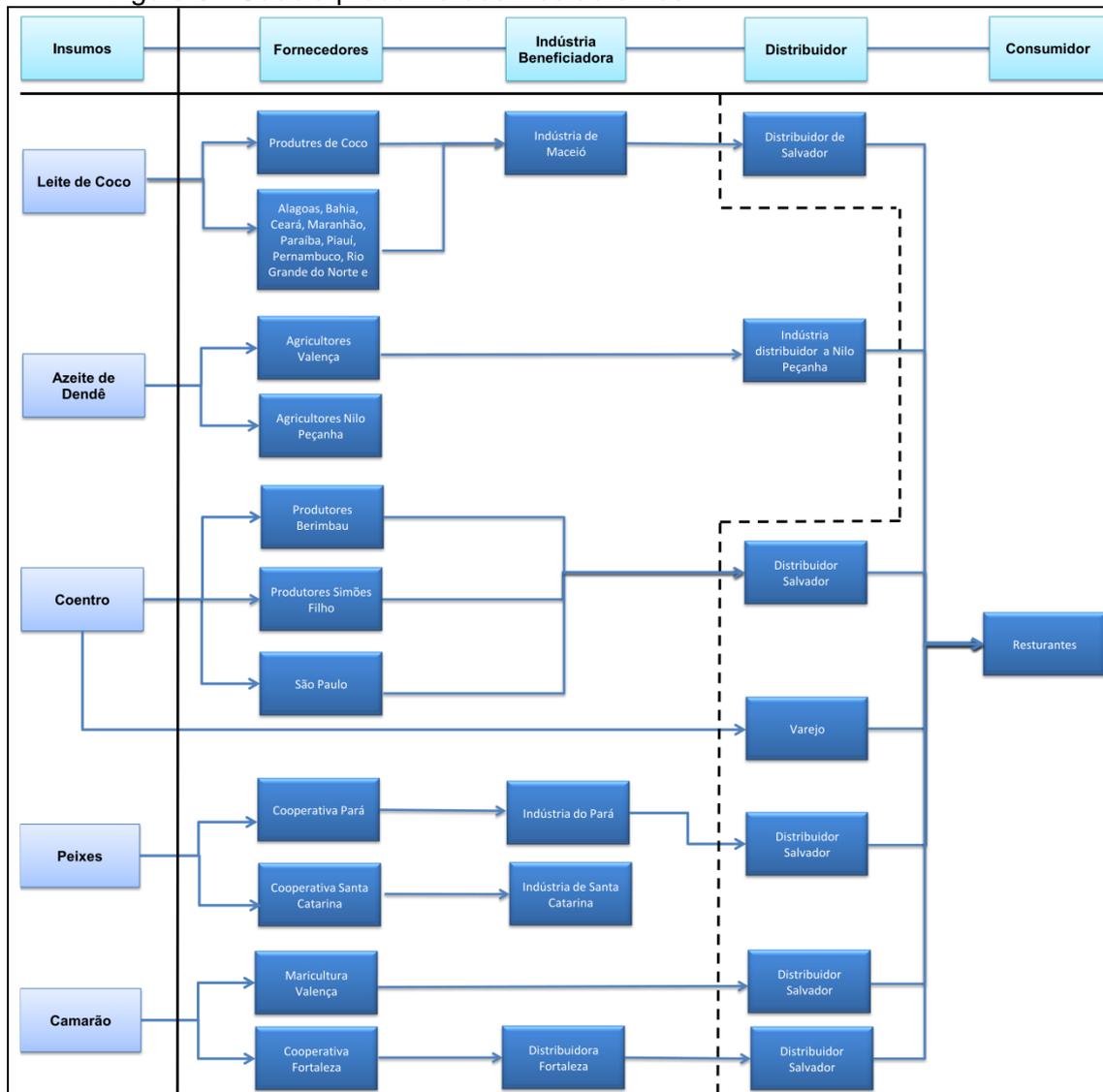
Em sua maioria, os peixes vêm de Santa Catarina e do Pará, responsável por 95% do abastecimento. Segundo Mourão et al (2009, p.498), o litoral amazônico, que inclui a costa dos Estados do Pará, Amapá e Maranhão, possui uma vocação natural para a exploração dos recursos pesqueiros. Ao chegarem à indústria pesqueira, são tratados e embalados na forma de filé ou postas e vendidos para o distribuidor em Salvador, que fornece aos restaurantes.

Apenas um dos nove restaurantes entrevistados continua com o seu abastecimento pelos pescadores da ilha de Itaparica, conforme entrevista com o dono do mesmo.

O fornecimento de camarão para esses restaurantes é de mariculturas localizadas em Valença (Bahia), São Paulo, Rio Grande do Norte e depende da qualidade e localizadas tamanho dos mesmos.

O fornecimento dos temperos verdes, como o coentro, tem o seu abastecimento das cidades de Simões Filho, Berimbau, entretanto quando estão fora do padrão: quantidade e/ ou qualidade suficientes, vem de São Paulo. Contudo, os estabelecimentos caracterizados como de pequeno porte realizam as suas compras em feiras, como Sete Portas, Água de Meninos e no Centro de Abastecimento de Salvador (Ceasa).

Figura 3 - Cadeia produtiva dos Restaurantes



Fonte: Elaborado pela autora desta pesquisa (2015).

## 5 IDENTIFICANDO OS REFLEXOS DA GASTRONOMIA TÍPICA NA ECONOMIA DE SALVADOR

Soares et al (2010, p.918) confirmam que a competitividade é influenciada por uma grande quantidade de fatores inter-relacionados, como: tecnologia disponível e a forma como é aplicada nos preços de insumos de produção, custos de transportes e na escolha dos fornecedores.

As exigências de mercado em todos os setores, inclusive da Alimentação, são crescentes e envolvem dois pontos importantes e fundamentais para a base de redução de desperdício no negócio de restaurante: custos e qualidade.

Para atender bem às necessidades dos clientes, o produto final oferecido deve ter qualidade, importante ressaltar a relevância de ter fornecedores qualificados para oferecer todo o suporte às estratégias organizacionais de seus contratantes. Quanto maior for o número de fatores de avaliação, maior a complexidade no processo decisório. Uma avaliação baseada apenas na comparação de preços pode comprometer a qualidade das mercadorias que sequênciamente prejudicam o produto final e dessa forma deixam a empresa fora da competitividade (VIANA; ALENCAR, 2010).

### 5.1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS DA PESQUISA

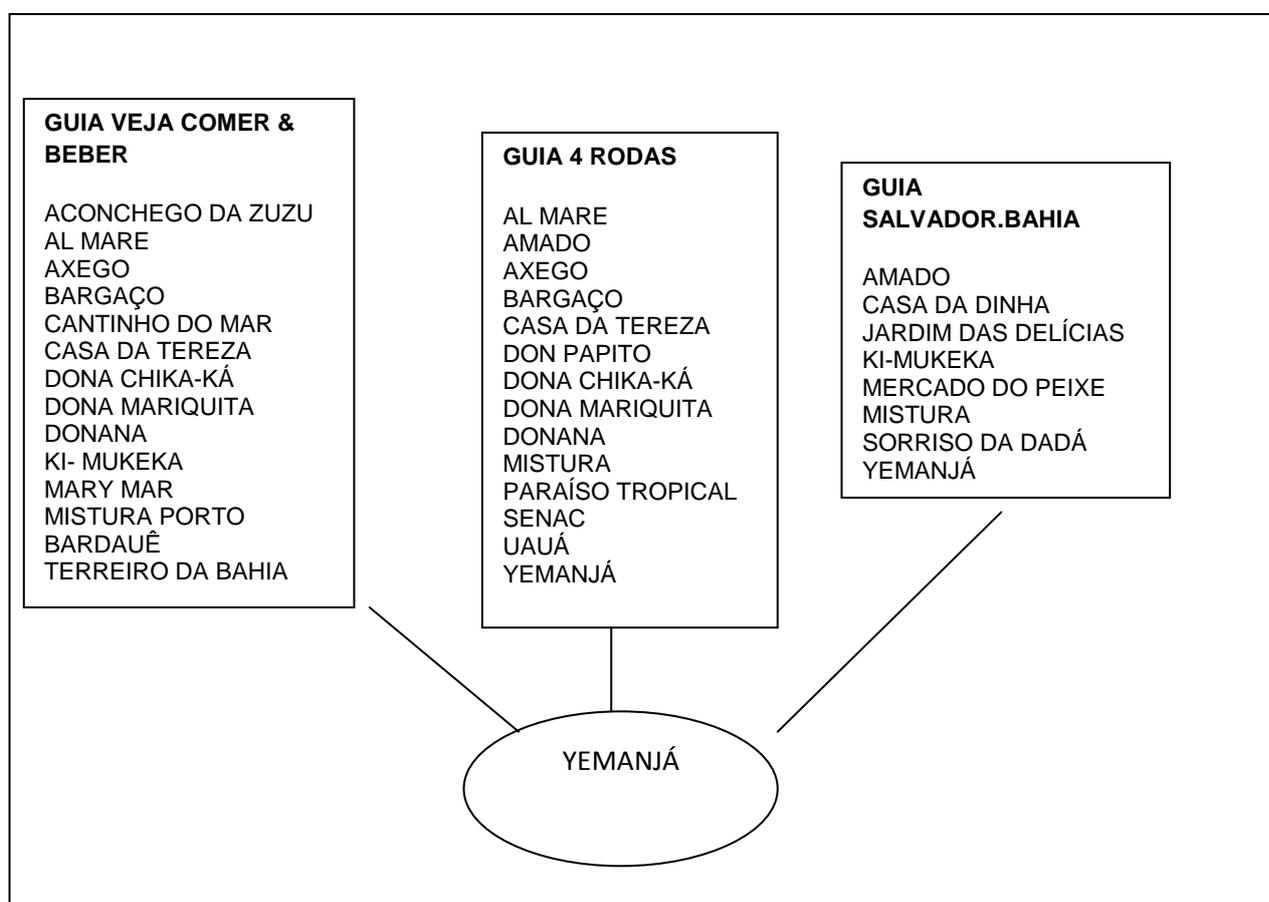
A fim de estudar a contribuição econômica da gastronomia típica praiana da cidade de Salvador, foi realizada uma pesquisa nos restaurantes intitulados como típicos, escolhidos através da internet com base nos Guias mais utilizados: *Guia Quatro Rodas* (2014), *Revista Veja Comer & Beber* (2014) e o *Guia Salvador-Bahia.com* (2014).

A escolha dos restaurantes considerados de comida típica foi através dos apontamentos publicitários e propaganda desses Guias escolhidos, usando como critério de inclusão de os restaurantes que aparecessem em dois dos três Guias, chegando a um resultado de nove restaurantes.

Após essa etapa realizada, foram iniciadas as entrevistas através de um questionário padronizado e estruturado, onde foram avaliados os cinco itens: 1)

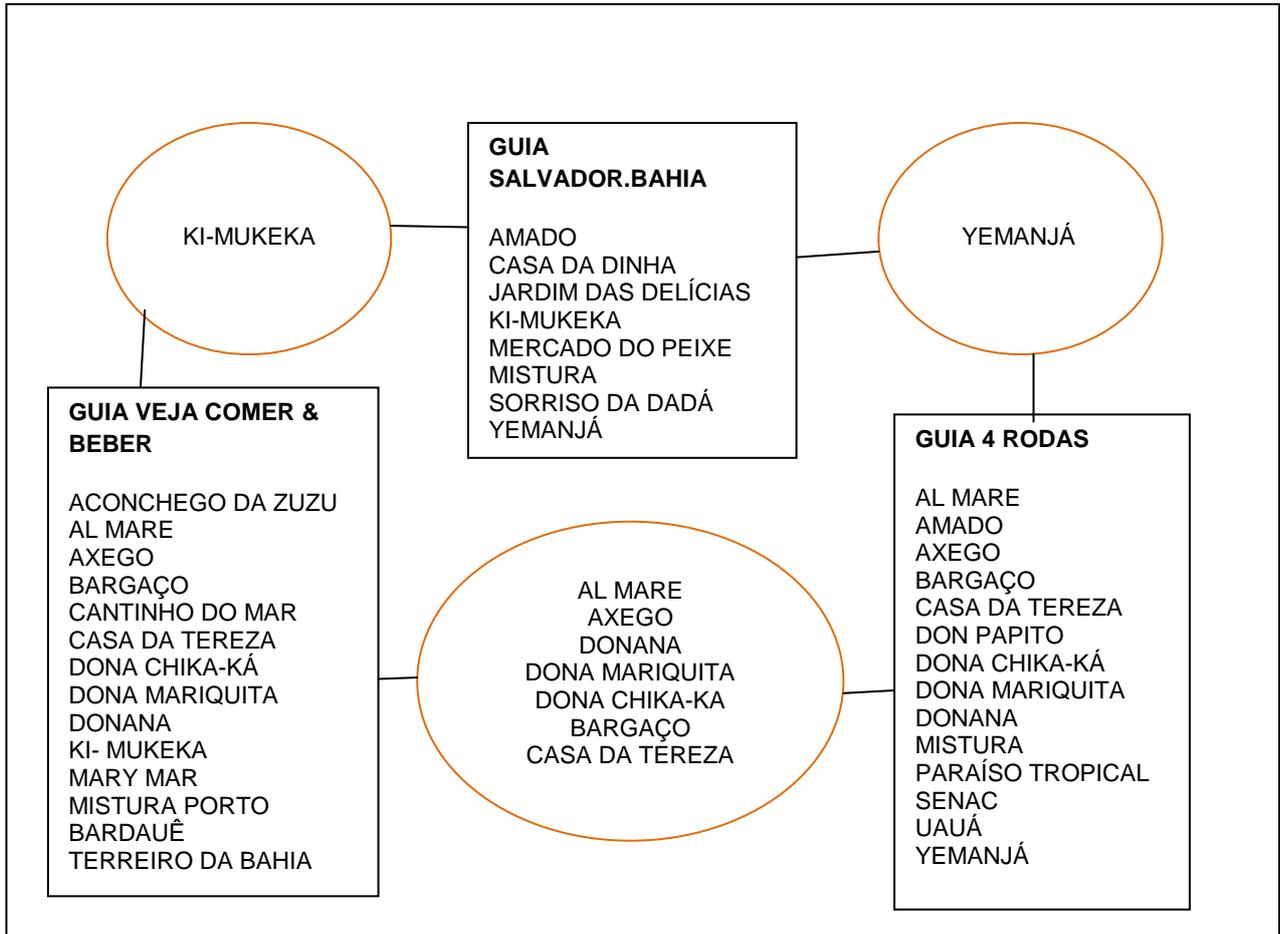
caracterização do porte dos restaurantes através dos números de funcionários; 2) análise da participação de turista no público geral desses restaurantes; 3) percentual da comida típica praiana do cardápio; 4) tipos de peixes que são trabalhados nos cardápios; os serviços terceirizados. Por fim, foram entrevistados os fornecedores dos insumos utilizados na preparação dessa culinária típica praiana, para avaliar a sua contribuição na economia de Salvador. Os resultados obtidos serão discutidos nos tópicos a seguir. Encontra-se na Figura 3 os restaurantes apontados por cada Guia pesquisado como resultado da interseção dos mesmos.

Figura 4 - Restaurantes de culinária típica apresentado pelos Guias 1ª escolha



Fonte: Elaborado pela autora desta pesquisa (2015).

Figura 5 - Restaurantes de culinária típica apresentado pelos Guias 2ª escolha



Fonte: Elaborado pela autora desta pesquisa (2015).

Na Figura 6 pode-se visualizar a localização dos restaurantes da pesquisa.

Figura 6 - Localização dos restaurantes pesquisados



Fonte: Elaborado pela autora desta pesquisa (2015), a partir de dados do Google Imagens e Thico Barros (2015).

## 5.2 PERFIL DO SETOR E AMOSTRA ESTUDADA

No planejamento para a instalação e permanência de um restaurante deve-se fazer previsão para as alternativas e condições de operacionalização, tendo como atenção especial os investimentos, retorno de capital, aplicação de instrumentos que possam controlar custos, preços, margem de lucro e desempenho de vendas. (ZANELLA, 2007).

De acordo com o Ministério do Trabalho e Emprego (MTE, 2015) e a Relação Anual de Informações Sociais (RAIS) (MTE, 2014), entre os anos de 2011 e 2012, o número de restaurantes em Salvador cresceu 24%, passando de um total de 2782 estabelecimentos para 2927, no último ano, o que mostra a Tabela 2 abaixo.

Tabela 2 - Estabelecimentos, segundo a classe de atividade econômica dos Restaurantes, por tamanho de empresa- Salvador, Bahia- 2008-2012

Ano	Tamanho da Empresa								
	Micro	%	Pequena	%	Média	%	Grande	%	Total
2008	1.756	74,6	494	21	50	2,1	55	2,3	2.355
2009	1.870	74,1	566	22,4	46	1,8	43	1,7	2.525
2010	1.935	73,2	627	23,8	48	1,8	33	1,2	2.643
2011	2.049	73,7	663	23,9	46	1,7	24	0,9	2.782
2012	2.169	74,1	694	23,7	52	1,8	12	0,4	2.927

Fontes: Ministério do Trabalho e Emprego (MTE, 2015). Relação Anual de Informações Sociais (RAIS)- 2008-2012 (MTE, 2014).

Nota: Dados Sistematizados (2014).

Ao analisar a distribuição destes empreendimentos por porte, percebe-se que houve um aumento do número 413 estabelecimentos de microempresas, de 2008 a 2012, o que corresponde a 23,5% e pode ser explicado pela legalização desses pequenos empresários. As micro e pequenas empresas, que representavam 96%, em 2008, passaram a 98%, em 2012, com um aumento de 24,3%. Entretanto, segundo o Ministério do Trabalho e Emprego (MTE, 2015) e a Relação Anual de Informações Sociais (RAIS) (MTE, 2014), as médias e grandes empresas não tiveram o mesmo sucesso. As médias ainda tiveram um crescimento pequeno em relação às já citadas, correspondendo a 4%, não sendo significativo. As grandes

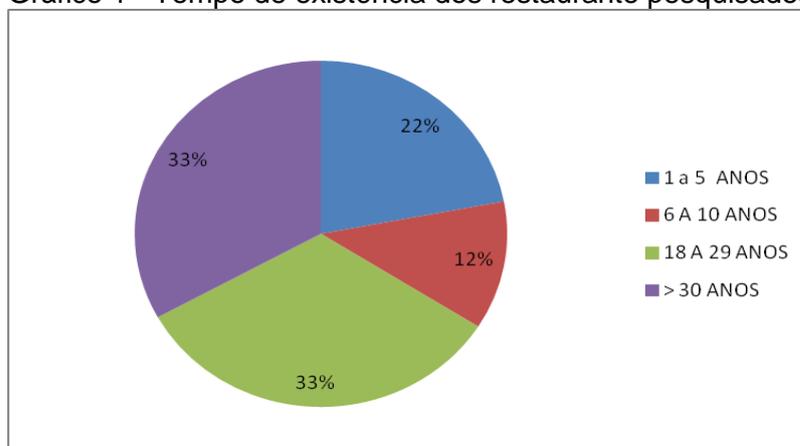
empresas deram uma reduzida no número de estabelecimentos, desde 2008, com 43 estabelecimentos.

O número de empregados e o faturamento bruto anual são os critérios mais utilizados para definir o porte das empresas. Trabalhou-se com a primeira classificação, uma vez que não foi possível obter as informações sobre o faturamento das empresas, pois as pessoas entrevistadas recusaram a dar informações desse item do questionário. De acordo com o SEBRAE (2015) uma microempresa é caracterizada por ocupar até nove funcionários; uma Empresa de pequeno porte tem entre 10 e 49 funcionários; já uma empresa de médio porte possui entre 55 e 99 funcionários; e as empresas de grande porte têm acima de 99 funcionários.

No que tange à amostra deste estudo, quanto à distribuição dos estabelecimentos por porte, 33% são considerados como médias e grandes empresas, enquanto que 67% são classificados como pequenas empresas. Nos considerados como pequenas empresas, o quadro de funcionários é composto por pessoas da família, com o objetivo de reduzir custos trabalhistas e, dessa forma, permanecer no mercado. Esse cenário é compatível com o apresentado na Tabela 2.

Nessa pesquisa, o tempo de existência dos restaurantes pode ajudar na interpretação da manutenção do lucro nesse ramo de serviço onde observou-se que 33% têm entre 18 e 29 anos e 33% acima de 30 anos, confirmando se tratar de um segmento tradicional no âmbito da gastronomia.

Gráfico 1 - Tempo de existência dos restaurante pesquisados, Salvador



Fonte: Elaborado pela autora desta pesquisa (2014).

De acordo com o SEBRAE (2015), para a escolha de profissionais que irão trabalhar no empreendimento, deve-se seguir um plano de seleção devidamente implantado para que não ocorram falhas e assim acontecer de encontrar pessoas incapacitadas para ocupar os diversos cargos que existem em um restaurante.

Além do porte do empreendimento, para determinar a quantidade certa de funcionários, deve observar também o tipo de serviço que será oferecido e o seu horário de funcionamento, para que possa minimizar os custos sem perder a eficiência do serviço.

Ao analisar a Tabela 3, podemos verificar que, em 2012, segundo os dados do MTE e a RAIS havia uma quantidade de 25.161 empregos formais com uma massa salarial total de R\$ 25.161, distribuídos em: 27% nas microempresas, 54% nas pequenas, 13% nas médias e 6% nas grandes empresas, sendo compatível com os dados apresentados pela pesquisa que foram 55% de pequenas empresas (MTE, 2014, 2015).

Tabela 3 - Variáveis, descritivas do emprego formal, segundo a classe de atividade econômica de Restaurantes, por tamanho da empresa-Salvador, Bahia- 2012

Variáveis	Tamanho da Empresa				
	Micro	Pequena	Media	Grande	Total
Estoque de Emprego	6.765	13.552	3.262	1.582	25.161
Massa Salarial* (R\$)	5.067.205	11.658.656	3.133.216	1.304.882	21.163.959
Remuneração					
Mínima (R\$)	201,61	186,86	212,38	198,50	186,86
Média (R\$)	749,03	860,29	960,52	824,83	841,14
Máxima (R\$)	6.903,79	10.368,00	8.266,66	8.365,35	10.368,00

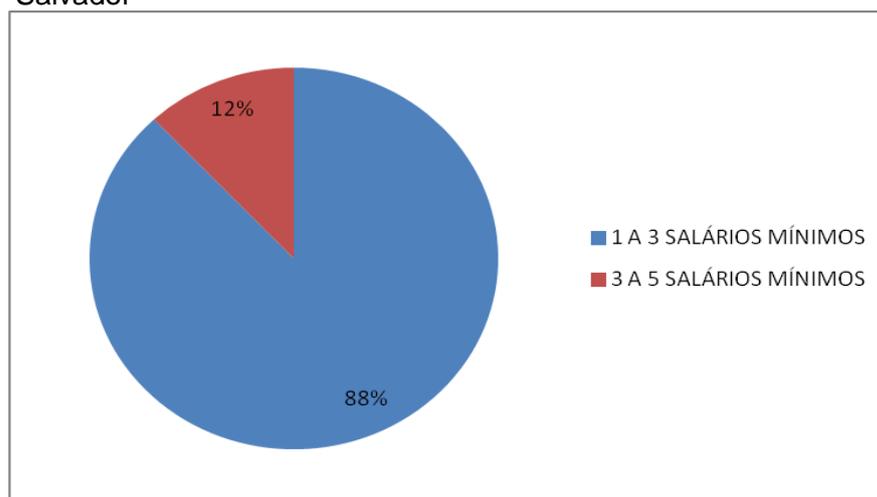
Fonte: Ministério do Trabalho e Emprego (MTE). Relação Anual de Informações Sociais (RAIS)-2012.  
 Notas: \* É o resultado do produto entre a remuneração média dos empregados e o número de empregos. Na RAIS, as informações de remuneração excluem o 13º salário (MTE, 2015).  
 Dados sistematizados (2014).

Knight e Kotschevar (2005, p.154) considera que os custos de mão-de-obra estão entre as despesas mais voláteis a serem administradas pelo operador de uma empresa de alimentos, considerando o aumento de salários, sindicalização, benefícios e do salário mínimo.

A contratação dos funcionários para os serviços prestados dos restaurantes devem seguir ao regime da Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT), que dizem que o funcionário deve ter a sua carteira de trabalho assinada com o salário mínimo, mas não pode ser inferior ao piso da categoria específica (BRASIL; FREITAS; MIRANDA, 2000).

Em relação ao salário pago aos empregados, o Gráfico 2 demonstra que : 88% da mão de obra ocupada nestes estabelecimentos auferem de 1 a 3 salários mínimos e apenas 12% de 3 a 5 salários mínimos, o que apesar de baixos estão de acordo com a remuneração média do setor de restaurantes segundo pesquisa realizada na RAIS-2012 (MTE, 2014, 2015).

Gráfico 2 - Valor de Salários pagos pelos Restaurantes pesquisados, Salvador



Fonte: Elaborado pela autora desta pesquisa (2015).

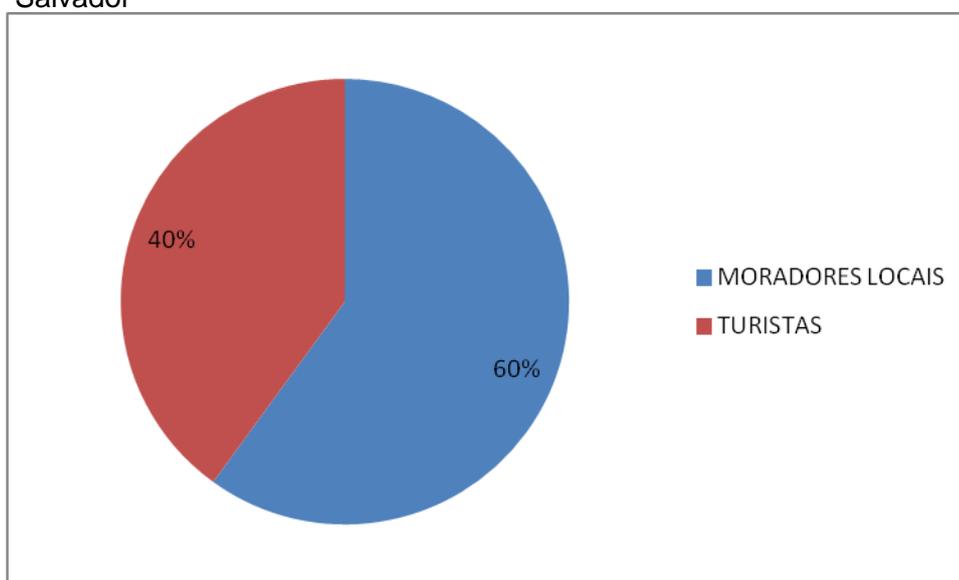
### 5.3 PARTICIPAÇÃO DE TURISTAS NO FATURAMENTO DO RESTAURANTE

O Turismo promove deslocamento humano e a alimentação fica como ponto de referência para alguns turistas, sendo, muitas vezes, a principal motivadora do deslocamento.

Fala-se sobre o reconhecimento da gastronomia típica de Salvador como produto turístico e patrimônio valorizado da identidade do destino e experiência, pois se acredita que as pessoas ao saírem de suas residências para conhecerem outras localidades utilizam diversos serviços e, dentre eles, a alimentação. Dessa forma, acredita-se que um restaurante de gastronomia típica fosse mais frequentado por

turistas pelo fator cultural, do conhecimento da gastronomia da cidade visitada, contudo, esse não foi o resultado na pesquisa. Percebeu-se que a demanda dos turistas não é tao significativa para os estabelecimentos, ficando, em sua maioria, entre 10 a 40% do publico total, o que pode ser verificado no Gráfico 3. Surpreendentemente, estes resultados se verificam também nos restaurantes localizados em zonas turísticas como o Pelourinho, uma vez que os empresários alegam ter a sua freqüência prejudicada pela falta de segurança em seus arredores.

Gráfico 3 - Frequentadores dos restaurantes de Gastronomia Típica pesquisados, Salvador



Fonte: Elaborado pela autora desta pesquisa (2015).

#### 5.4 PARTICIPAÇÃO DE COMIDA TÍPICA PRAIANA NO CARDÁPIO DO RESTAURANTE

Para a escolha de um cardápio de um restaurante deve-se fazer um estudo minucioso e uma pesquisa de mercado, levando em consideração alguns fatores, como: o perfil dos clientes atuais e os potenciais; dias e horários de funcionamento do estabelecimento; processos de estocagens e conservação dos alimentos; disponibilidade e pronta entrega dos insumos pelos fornecedores (ZANELLA, 2007).

Ainda na opinião do autor acima, o cardápio deve apresentar, além de uma variedade de pratos, opções de preparações, formas de apresentação diferentes.

Na especialidade de restaurante típico praiano, o cardápio tem uma grande importância para o sucesso e Braga (2008, p.163) argumenta, ainda, que o cardápio é fundamental e deve ser fiel ao seu propósito.

Sobre cardápio, Knight e Kotschevar (2005, p.50) colabora dizendo que é o principal instrumento de venda de uma operação. Ele determina quais os itens que devem ser comprados para sua confecção, seus custos, as exigências de pessoal da operação e das instalações e qualquer outro tipo de serviço que será oferecido.

Knight e Kotschevar (2005) defendem, ainda, que uma vez definido o público-alvo e identificadas as suas necessidades, começa o planejamento de cardápio. Outra observação a ser feita em relação ao planejamento é que o mesmo deve satisfazer as necessidades administrativas dos restaurantes (compras, estoques, preparações e serviço). Além da preocupação de atrair a clientela, é importante analisar a produção dos itens e as limitações impostas pela disponibilidade de alimentos, equipamentos, pessoal e custos.

No planejamento de um cardápio, exige-se um conhecimento de culinária para que seja possível fazer a combinação correta do prato principal com as entradas às guarnições ou acompanhamento e, por fim, as sobremesas. Quem elabora o cardápio deve conhecer o público que vai atender (BRAGA, 2008).

Por esse motivo, muitos restaurantes, de acordo com Maricato (2006, p.132), acreditam que uma menor quantidade de itens em um cardápio pode favorecer a economia de espaço, redução no estoque, diminuição dos riscos de perdas da qualidade, por serem alimentos perecíveis e por conta do prazo de validade dos produtos.

Knight e Kotschevar (2005) argumentam, ainda, que restaurantes e outras operações do tipo comerciais podem enfrentar problemas em relação à disponibilidade sazonal (especialmente frutos do mar e produtos frescos). o preço desses produtos pode variar consideravelmente, obrigando até a diminuir as seleções desejadas para os seus cardápios.

Um bom planejamento é importante a respeito da sazonalidade dos insumos para que não falem e, assim, seja necessário retirar a preparação do cardápio, principalmente nesse objeto de estudo que é a gastronomia praiana, onde se servem frutos do mar. Deve-se atentar também para os períodos da pesca proibida, ou seja, o defeso, como no caso da lagosta, que entre os pescados é o mais ameaçado sendo sua captura feita no litoral dos estados do Espírito Santo ao Amapá.

Essa situação deve ser revertida e devem ser tomadas medidas através de ordenamento pesqueiro, estabelecendo épocas de defeso e o tamanho mínimo que devem ser capturadas, garantindo que a lagosta atinja sua fase adulta e já tenha se reproduzido pelo menos uma vez.

O defeso é definido como uma parada da pesca, geralmente de dezembro a maio, com o objetivo de proteção da lagosta no período da sua reprodução estabelecida pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA). (MMA-MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, 2015).

O planejamento e o desenho de um cardápio devem ter o objetivo de atrair os clientes aos restaurantes e encorajar o seu retorno. O seu desenho deve comunicar as habilidades da operação para satisfazer as necessidades de um mercado específico (KNIGHT; KOTSCHEVAR, 2005).

Nesse ramo de restaurante, com consumidores cada vez mais exigentes, faz-se necessário que o cardápio seja produzido como uma verdadeira especialidade de alta gastronomia, com um nível elevado de atendimento prestado em função da concorrência crescente de estabelecimentos da rede.

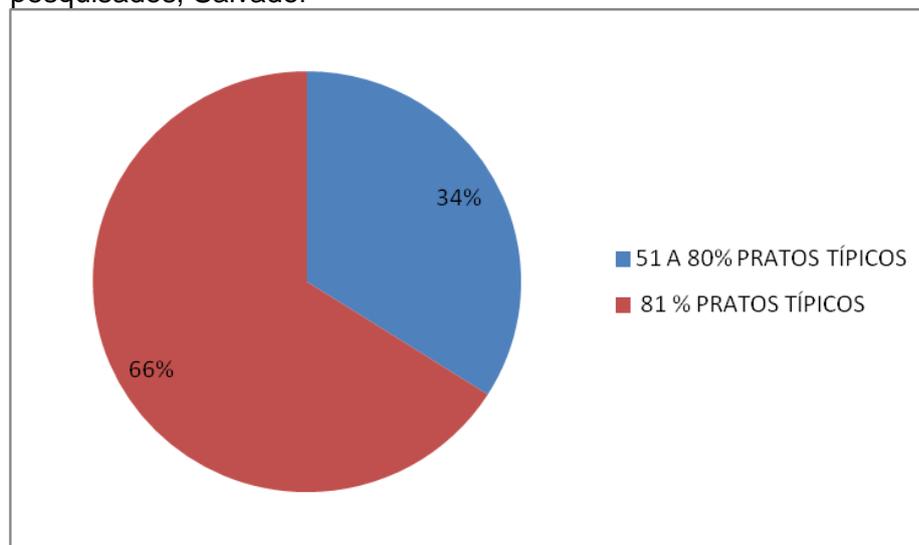
Em todos os restaurantes pesquisados, há um predomínio da culinária praiana nos cardápios, fato que justifica a sua classificação no ramo da culinária típica. Em um cardápio de gastronomia típica, há presença de pratos a base de pescados, como peixes, camarões incrementados com leite de coco e azeite de dendê em forma de moquecas, ou sem o azeite, considerado como ensopados. Outros pratos também são considerados típicos: vatapá<sup>19</sup>, caruru<sup>20</sup>. No estudo em questão, representado no Gráfico 4, foi observado que 34% dos restaurantes apresentam 51 a 80% de pratos típicos no seu cardápio e 66% apresentam mais de 81%. Outros pratos que também pertencem a esses restaurantes são as carnes e aves para as pessoas que apresentam problemas de saúde, como alergia a frutos do mar, colesterol elevado, ou simplesmente não gostem dessa culinária.

---

<sup>19</sup> Prato a base de pão, leite de coco, camarão seco, azeite, castanhas e amendoim.

<sup>20</sup> Prato a base de quiabo, camarão, castanhas, amendoim e azeite de dendê.

Gráfico 4 - Percentual de comida típica fornecida pelo cardápio dos restaurantes pesquisados, Salvador



Fonte: Elaborado pela autora desta pesquisa (2015).

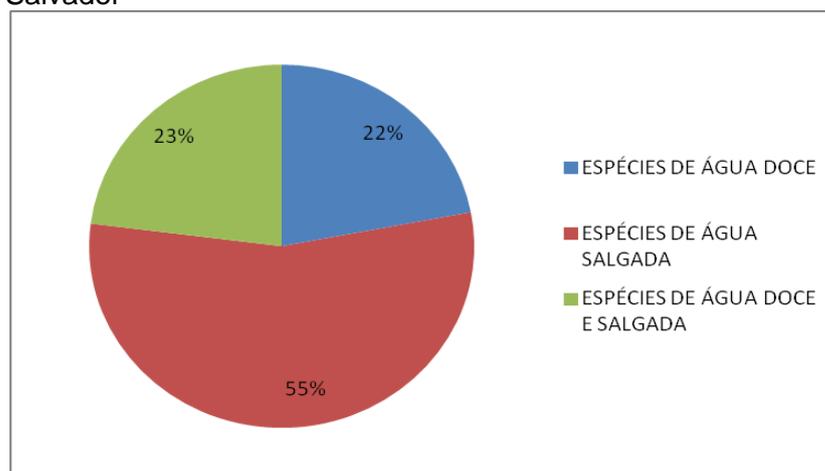
## 5.5 FORNECEDORES DE INSUMOS

Segundo Andrade, Bispo e Druzian (2009, p.721), a apreciação dos peixes, camarões, que são matérias-primas dos pratos elaborados pela gastronomia típica baiana, além de leite de coco, azeite de dendê, coentro, têm relevância na Bahia, pelas suas características geográficas de extensa zona costeira.

A piscicultura de água doce é uma atividade que vem se mostrando mais promissora na produção de pescado e tem a Tilápia, uma das espécies mais cultivadas e comercializadas no mundo.

Quanto ao tipo de peixe utilizado, 22% dos entrevistados utilizam as espécies de água doce e 55% os de água salgada, segundo o Gráfico 5. Dentre os peixes de água doce, a tilápia é o mais utilizado pelos restaurantes. É uma espécie de peixe ciclídeo de água doce e são fáceis de serem mantidas em cativeiro. Sua carne é bastante apreciada por ser leve e saborosa. Já pescada amarela, representante dos peixes de água salgada mais utilizados, é uma espécie de águas tropicais e subtropicais da costa Atlântica da América do Sul. No Brasil, ocorre em todo litoral.

Gráfico 5 - Espécies de peixes utilizados nos Restaurantes pesquisados, Salvador



Fonte: Elaborado pela autora desta pesquisa (2015).

Dentre os peixes mais utilizados nos restaurantes de gastronomia típica, foi elaborada um quadro com os tipos mais utilizados nos restaurantes pesquisados, presente no Quadro 12 abaixo.

Quadro 12 - Tipos de Peixes utilizados pelos Restaurantes pesquisados

RESTAURANTES	TIPOS DE PEIXES UTILIZADOS
Al Mare	Badejo
	Robalo
	Filé de salmão
Axego	Arraia
	Vermelho
Bargaço	Pescada Amarela
	Vermelho
	Salmão
Donana	Badejo
	Beijupirá
	Arraia
Dona Mariquita	Pescada amarela
Dona Chikaka	Dourado
Ki Mukeka	Badejo
	Pescada Amarela
Yemanjá	Pescada Amarela
	Salmão

Fonte: Elaborado pela autora desta pesquisa (2015).

## 5.6 SERVIÇOS DE TERCEIRIZADOS

Segundo Torres (2002, p.155), um restaurante como qualquer empresa, necessita programar medidas estratégicas para assegurar o sucesso de um negócio. Procedimentos contábeis adequados podem garantir registros financeiros seguros.

Em relação aos serviços terceirizados, onde a empresa contrata os serviços de um trabalhador a outra empresa não gerando vínculo empregatício com o trabalhador foi observado nessa pesquisa que os serviços investigados foram: contabilidade, segurança, limpeza, contabilidade e marketing, sendo o mais utilizado por esses restaurantes avaliados foi a contabilidade mostrando 33% e os demais serviços em conjunto são: 11% segurança e contabilidade, 22% contabilidade e marketing, 11% limpeza e contabilidade, 11% manobrista, segurança e contabilidade e 11% segurança e marketing.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Gastronomia típica apresenta importância como um produto cultural, sendo valorizada como um patrimônio histórico e, dessa maneira, contribui para que as pessoas sintam-se atraídas para a visita de lugares representativos, como é o caso da cidade de Salvador.

Durante essas viagens, seja com o objetivo cultural, de trabalho, lazer ou aventura, a alimentação é um fator importante, pois, além da necessidade biológica, desperta o interesse pela história região visitada.

O resultado que se buscou encontrar nesta dissertação foi o quanto a gastronomia típica pode contribuir na economia da cidade de Salvador, este, todavia, não foi satisfatório. Para obter esse resultado, foi realizada uma pesquisa que buscou estudar 9 (nove) restaurantes caracterizados como de gastronomia típica, através da classificação constante de três grandes guias da cidade: *Guia Quatro Rodas* (2014), *Revista Veja Comer & Beber* (2014) e o *Guia Salvador-Bahia.com* (2014).

Assim a partir dos resultados obtidos neste estudo com relação a contribuição da gastronomia típica para a economia da cidade de Salvador, conclui-se que em relação à renda dos funcionários que trabalham nos estabelecimentos de gastronomia típica em Salvador, foi encontrado que, conforme se apurou para o setor como um todo, o nível de remuneração dos funcionários é baixa, com 88% recebendo de 1 a 3 salários mínimos. Embora baixo, o resultado é compatível com a pesquisa de remuneração média de restaurantes realizados pelo MTE e RAIS. No que se refere à contribuição na geração de empregos, encontrou-se que 33% dos restaurantes pesquisados são considerados de médio porte com 55 a 99 funcionários, e 67% são consideradas como pequeno porte com 10 a 49 funcionários.

Em referência a cadeia produtiva dos insumos utilizados pelos estabelecimentos de gastronomia típica e sobre os fornecedores dos insumos, um dado bastante interessante, apesar das dificuldades encontradas nesse quesito da pesquisa, é que a maioria dos fornecedores desses insumos são de fora da cidade e de outros estados, a exemplo Ceará, Pará, Santa Catarina, São Paulo, contrariando toda a lógica pelo fato da Bahia ter uma imensa costa litorânea. As

explicações fornecidas foram diversas, a exemplo: a produção local é insuficiente para abastecer todos esses restaurantes, bem como a qualidade dos mesmos; determinadas espécies de peixes habitam águas muito geladas que não é o nosso caso; números de pescadores insuficientes; inexistência de cooperativas pesqueiras em Salvador; falta de apoio do governo. Entretanto, existe o programa PROFROTA, desde 2004, que tem o objetivo de melhorar o setor pesqueiro do país, onde foram contempladas, no ano passado de 2014, as cooperativas de Camaçari e Itacaré com quatro embarcações pesqueiras chamadas de “Atuneiros”, que possuem porão de pescado refrigerado, túnel de refrigeração rápida para pré-congelamento e câmara para armazenamento de iscas, além da capacidade para acomodar até 11 pessoas. A primeira embarcação chegou em novembro de 2014 e ficará na Ribeira. Conterá também com o treinamento de 50 pescadores para utilizá-la. Ainda não tem data para a entrega das outras embarcações, entretanto já se pode vislumbrar uma melhoria nesse cenário (MPA, 2014).

No que se diz respeito ao fornecimento do hortifruti utilizados também no preparo dos pratos de culinária típica praiana, de acordo com a pesquisa, parte deste fornecimento vem de agricultores localizados em Simões Filho e na cidade de Berimbau. Os restaurantes que foram considerados de pequeno porte fazem o seu abastecimento nas feiras livres da cidade, como exemplo a sete portas, água de meninos ou no centro de abastecimento de salvador a CEASA ou nos próprios supermercados da cidade, ou seja, onde os preços estiverem mais baixos.

O fornecimento do leite de coco é feito através de uma indústria localizada em Maceió, que compra a matéria prima dos produtores de toda a região Nordeste, Bahia, Sergipe, Alagoas, Pernambuco, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba.

O azeite de dendê é fornecido por uma indústria localizada em Nilo Peçanha, que recebe a matéria-prima da própria cidade e também de Valença para produzir o azeite e, assim, distribuir para os restaurantes.

Na análise do nível de dependência destes estabelecimentos em relação à atividade turística, conclui-se que apesar da gastronomia típica praiana ser considerada por diversos autores como uma demanda por parte dos turistas, nessa pesquisa foi demonstrado que os frequentadores desses estabelecimentos são, na sua maioria, os moradores locais, sendo que apenas 40% são de turistas, negando,

portanto, uma impressão prévia que se possa ter sobre a sua conexão com o turismo gastronômico. Este fato pode ser explicado, de acordo com os entrevistados, pela diminuição do fluxo turístico da cidade e pelo aumento da violência urbana. Os restaurantes localizados no Pelourinho, considerado em dos principais pontos turísticos de Salvador, foram os que tiveram um percentual menor de frequência de turista, os proprietários acreditam que os turistas se sentam inseguros, visto que o policiamento tem sido de forma precária, somente até às 22h.

No que concerne aos cardápios oferecidos nestes restaurantes, observa-se que a maioria deles apresenta 81% de preparações consideradas típicas, o que se é esperado pelo perfil dos mesmos e também considerado como o principal instrumento de vendas dessa operação. Além de ser uma ferramenta de atração a esse tipo de público consumidor. Os pratos representativos são as famosas moquecas de peixes, camarões seguidos de preparações e ensopados, como também com os acompanhamentos: vatapá, caruru e pirão.

Diante desse cenário apresentado, podemos concluir que esse reflexo é muito pequeno para o que poderia ser. O turismo é uma vocação da cidade de Salvador, a gastronomia típica é um dos principais elementos do produto turístico de Salvador sendo pouco explorado pelo marketing, embora esteja no imaginário das pessoas e faça parte da identidade da Cidade. Como é possível que em uma cidade cuja gastronomia é conhecida internacionalmente através das obras de Jorge Amado sua representatividade econômica seja tão pequena?

Assim, sendo uma das poucas vocações naturais da Cidade e que deveria ser objeto de mais atenção por parte dos empresários que lidam com isso e observamos que não existem inovações nesse segmento como, por exemplo: apresentados em canais de televisão, cursos de gastronomia realizados por chef's, competições de melhores pratos tanto na aparência quanto no sabor. Além do que percebemos nos restaurantes de gastronomia típica sempre os mesmos pratos, apresentações sem atratividade, variações, inovações para chamar a atenção dos turistas que muitas vezes retornam a cidade, mas por já conhecer alguns pratos não sentem vontade de retornar ao restaurante e dessa forma torna-se evidente que ao invés de abrirem novos restaurantes típicos, estão fechando e isso é emblemático com a situação do segmento.

Diante dos resultados obtidos com a baixa participação do turista nos restaurantes típicos, insumos e ingredientes sendo comprados fora, baixa geração de emprego pela quantidade pequena de restaurantes, dificuldade da definição do que é a gastronomia típica e dos baixos salários pagos, conclui-se que é muito pequena essa contribuição para a economia. Salvador poderia ser um polo de gastronomia no Brasil e não se utiliza isso como um diferencial. Cabe um planejamento de como usar a gastronomia típica como atrativo turístico criando até mesmo um roteiro específico que envolva comida regional e cultura atraindo assim os turistas para a cidade querendo conhecer as maravilhas que a gastronomia típica oferece. Repensar a sua apresentação atual e estudar novas formas de ressaltá-la através de criação de novos pratos, novas apresentações, criação de festivais, degustações com palestras sobre a história de sua origem, pode ser uma saída modesta para melhorar esse cenário atual que foi demonstrado neste estudo.

## REFERÊNCIAS

ABIA - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO. **Para acertar na receita**. 2012. Disponível em: <<http://abia.org.br/vst/abia.htm>> Acesso em: 10 out. 2014.

ABRASEL - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. [Portal]. 2015. Disponível em: <[www.abrasel.com.br](http://www.abrasel.com.br)> Acesso em: 10 jan. 2015.

AGNOLIN, Adone. Antropofagia ritual e identidade cultural entre os tupinambás. **Revista Antropologia**, São Paulo, v.45, n.1, p.131-185, 2002.

ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR. **Anuário brasileiro de alimentação fora do lar**. 2013. Disponível em: <[http://issuu.com/aforadolar/docs/anu\\_rio\\_da\\_alimenta\\_o\\_fora\\_do\\_l](http://issuu.com/aforadolar/docs/anu_rio_da_alimenta_o_fora_do_l)> Acesso em: 5 jan. 2015.

ALMAS, Rondinaldo Silva das. Dinâmica das atividades de serviços na Bahia: aplicação do método diferencial-estrutural para o período 2000-2010. **Revista Desenharia**, Salvador, v.10, n.18, p.199-230, set. 2013.

ALMEIDA, Daniela Gomes; SANTOS, R. J.; GUEDES, K. C. F. **Culinária mineira e turismo gastronômico em Uberlândia: história, metamorfoses e perspectivas**. Uberlândia: [s.n.], 2008.

AMARAL, Carmélia. **As cidades e o turismo**. Turismo Cultural. Salvador: UNIFACS, 2007

ANDRADE, Graciele de Queiroz; BISPO, Eliete da Silva; DRUZIAN, Janice Izabel. Avaliação da qualidade nutricional em espécies de pescado mais produzidas no Estado da Bahia. **Revista Ciência e Tecnologia**, Campinas, v.29, n.4, p.721-726, out.-dez. 2009.

ANDRADE, Jailson et al. **Atlas da culinária na Bahia de Todos os Santos**. Salvador: Edufba, 2013.

ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução-RDC, nº83 de 15 de setembro de 2000. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de leite de coco. **D.O.U**, 19 set. 2000. Disponível em: <[www.anvisa.gov.br/anvisalegis/resol/12\\_78\\_leite\\_coco.htm](http://www.anvisa.gov.br/anvisalegis/resol/12_78_leite_coco.htm)>. Acesso em: 20 set. 2014.

ASSIS, Paula Janay. Feira de gastronomia é inaugurada na Pituba. **A Tarde**. Salvador, 6 dez. 2014. Disponível em: <<http://atarde.uol.com.br/bahia/salvador/noticias/1644487-feira-de-gastronomia-e-inaugurada-na-pituba>> Acesso em: 5 jan. 2015.

AZEVEDO, Marcelo; COELHO NETO, Ernani. Turismo, imagem territorial e gastronomia: o valor simbólico da comida na atratividade de destinos turísticos brasileiros. **Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo**, Salvador, v. 5, n. 2, p.1-13, jun. 2010.

BAHIA. **Guia turístico Chapada Diamantina. Culinária regional**. 2015. Disponível em: <<http://www.guiachapadadiamantina.com.br>> Acesso em: 9 jan. 2015.

BARCZSZ, Débora Silvestre; AMARAL, Franciely Azarias. Turismo gastronômico: a percepção do turista na 18ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco de Campo Mourão Estado do Paraná. **Patrimônio: Lazer& Turismo, Revista eletrônica**, Paraná, v.7, n.11, p.66-98, jul.-ago.-set. 2010. Disponível em: <[http://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio/pdf/Artigo4\\_v7\\_n11\\_jul\\_ago\\_set2010\\_Patrimonio\\_UniSantos\\_\(PLT\\_33\).pdf](http://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio/pdf/Artigo4_v7_n11_jul_ago_set2010_Patrimonio_UniSantos_(PLT_33).pdf)> Acesso em: 10 jun. 2015.

BARROCO, Lize Maria Soares. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. **Revista de investigación em turismo y desarrollo local**, v.1, n.2, mar. 2008.

BENI, Mario Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 5. ed. São Paulo: SENAC, 2001.

BIAGIO, Luiz Arnaldo; BATOCCHIO, Antonio. **Plano de negócios**: estratégia para micro e pequenas empresas. Barueri-SP: Manole, 2005.

BRAGA, Roberto. **Gestão da gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo: Senac, 2008.

BRASIL. Ministério da Fazenda. **Classificação Nacional de Atividades Econômicas / CNAE**. Disponível em: <http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/CNAEFiscal/cnaef.htm> Acesso em: 10 jun. 2015.

BRASIL. [Consolidação das Leis do Trabalho]; FREITAS, Vlademir de; MIRANDA, Sandra Julien. **CLT com as alterações introduzidas pelas Leis ns.9.957 e 9.958 de 12-1-2000**. São Paulo: Rideel, 2000.

BRAZ, Kenia Cunha; VEIGA, Leidimar Oliveira. **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. Anápolis: Universidade Estadual de Goiás - UEG, 2009.

CARDOSO, Jaqueline de Fátima. Custos e preço de venda: um estudo em restaurante à la carte. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v.8, n.2, p.103-120, jul.-dez. 2011.

CARNEIRO, Nathália Cristina Monteiro et al. Cadeia Produtiva Congelado no Estado do Pará: Uma abordagem logística. In: ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO MATUREZA E DESAFIOS DA ENGENHARIA DE PRODUÇÃO: COMPETITIVIDADE DAS EMPRESAS, CONDIÇÕES DE TRABALHO, MEIO AMBIENTE, 30., 2010, São Carlos-SP. **Anais...** 2010.

CASCUDO, Luis da Câmara. **A história da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Antônio Maria Gomes; LIMA, Suzana Maria Valle; CRISTO, Carlos Manuel Pedrosa Neves. Cadeia produtiva: marco conceitual para apoiar a prospecção tecnológica. In: SIMPÓSIO DE GESTÃO DA INOVAÇÃO TECNOLÓGICA, 22., 2002, Salvador. **Anais...** 2002.

CHAMMAS, Priscila. Grupo Aurantiaca produzirá além de manta, água de coco até 2014. **Correio**, Salvador, Economia, 24 jul. 2013.

COELHO NETO, Ernani; URIAS, Leandro. Personalidade gastronômica e destinos turísticos: avaliação dos canais de comunicação na projeção dos atrativos gastronômicos no nordeste brasileiro. **Turismo em Análise**, v.22, n.2, p.322-340, ago. 2011.

COOPER, Chrie et al. **Turismo: princípios e práticas**. Tradução Roberto Cataldo Costa. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

CORREA, Regina H. M. A et al. Bahia com pimenta: um estudo comparado da tradução da culinária de D. Flor para o francês, o inglês e o espanhol. **Revista de Estudos Literários**, v. 3, p.52-68, 2003.

COSTA, Paulo Patrício; SPINOLA, Noélio Dantaslé. Tempero baiano: análise do setor de restaurantes na cidade do Salvador. **Revista de Desenvolvimento Econômico - RDE**, Salvador, v.14, n. 26, p.39-50, dez. 2012.

CRUZ, Mércia Socorro Ribeiro; EDMEE, Luíza. Gastronomia como atrativo turístico cultural: uma análise da potencialidade do sul da Bahia. In: CULTUR – SEMINÁRIO DO NÚCLEO DE PESQUISA EM CULTURA E TURISMO DA UESC, 2., SEMINTTUR, 4., 2008, Ilhéus. **Anais...** Ilhéus: UESC, 2008.

DIAS, Eliomar Tavares et al. Saboreando: uma forma de preservar a identidade cultural Seridoense. **Revista Global Tourism**, v.5, n.2, dez. 2009.

DITADI, Carlos Augusto Silva. **Multissabores: a formação da gastronomia brasileira**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2000.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.

FELTES, Maria M. C. et al. Alternativas para a agregação de valor dos resíduos da industrialização de peixe. **Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental**, Campina Grande, v.14, n.6, p.667-677, dez. 2009.

FERNANDES, Coloca Sílvia. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 9. ed. São Paulo: Senac, 2001.

FONSECA, Dante Ribeiro. A pesca da Amazônia: da pré-colônia ao mundo colonial (séculos XVII ao XIX). **Revista Saber Científico**, v.1, n.2, p.201-222, jul./dez. 2008.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 3. ed. São Paulo: Senac, 2004.

FONTENELE, Raimundo Eduardo Silveira. Cultura do coco no Brasil: caracterização do mercado atual e perspectivas futuras. In: CONGRESSO DA SOBER INSTITUIÇÕES, EFICIÊNCIA, GESTÃO E CONTRATOS NO SISTEMA AGROINDUSTRIAL, 43., 2005, Ribeirão Preto. **Anais...** Ribeirão Preto: Sociedade Brasileira de economia e Sociologia Rural, 2005.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo (SP): Senac, 2007.

FREDERICO, Renata Leite Raposo; MODOLO, Cristiane Machado. Identidade cultural nas imagens da mídia especializada em gastronomia. In: FÓRUM DA DIVERSIDADE E IGUALDADE: CULTURA, EDUCAÇÃO E MÍDIA, 2007, Bauru. **Anais...** 2007.

FREITAS, José. Comercio ambulante de alimentos versus Qualidade Higienico Sanitária. **Revista Higiene Alimentar**. nov.2010.

FURTADO, Fábio Luiz. A gastronomia como produto turístico. **Revista Turismo**, dez. 2004

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo, Atlas, 2008.

GOMES, Tatiana Silva. A importância da preservação do patrimônio cultural: os museus e as escolas. **Revista Brasileira de Arqueometria**, v.3, ed. Esp., 2011.

GRANGEIRO, Leilson Costa; NEGREIROS, Maria Zuleide; SANTOS, Allysson Pereira; COSTA, Livia Maciel; SILVA, Antonia Rosimeire da Cruz;

GRECHINSK, Paula Turra; CARDOZO, Poliana Fabíula. A gastronomia eslava em Irati como possibilidade de atrativo turístico. **PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Universidade de La Laguna**, v. 6, n.2, p. 361-375, 2008.

GRUNEWALD, Rodrigo de Azevedo. Turismo e etnicidade. **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, ano 9, n.20, p.141-159, out. 2003.

GUIA QUATRO RODAS. [Portal]. 2014. Disponível em: <<http://viajeaqui.abril.com.br/cidades/br-ba-salvador/onde-comer>>. Acesso em: 10 out. 2014.

GUIA REVISTA VEJA COMER & BEBER. [Portal]. 2014. Disponível em: <<http://gastronomiasalvador.com.br/veja-salvador-comer-beber-20132014-elege-os-melhores-da-gastronomia/>>. Acesso em: 10 out. 2014.

GUIA SALVADOR BAHIA.COM.BR. [Portal]. 2014. Disponível em: <<http://www.guiasalvadorbahia.com.br/gastronomia-baiana/>>. Acesso em: 10 out. 2014.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Economia do turismo: uma perspectiva macroeconômica – 2003-2009**. Rio de Janeiro: IBGE, 2012.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa **Anual de Serviço (PAS)**. Disponível em: <[http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/pesquisas/pesquisa\\_resultados.php?id\\_pesquisa=29](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/pesquisas/pesquisa_resultados.php?id_pesquisa=29)> Acesso em: 10 jan. 2015.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. [Portal]. Disponível em: <www.ibge.gov.br/> Acesso em: 10 jan. 2015.

IBOPE - INSTITUTO BRASILEIRO DE OPINIÃO PÚBLICA E ESTATÍSTICA. [Portal]. 2015. Disponível em: <www.ibope.com.br/> Acesso em: 10 jan. 2015.

IPEA - INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. [Portal]. Disponível em: <www.ipea.gov.br/> Acesso em: 10 jan. 2015.

JESUS, E. V. A essência do sabor brasileiro: segredos da Bahia. **O Sabor do Brasil**, Brasília, p. 7- 2, fev. 2004.

KADOTA, Décio K. ; RABAHY, Wilson Abrahão. Conta satélite de turismo no Brasil: método de avaliação do impacto econômico do turismo. **Revista Turismo em Análise**, São Paulo, v.14, n.1, p. 65-84, maio 2003.

KASHIMOTO, Emilia Mariko; MARINHO, Marcelo; RUSSEFF, Ivan. Cultura, identidade e desenvolvimento local: conceitos e perspectivas para regiões em desenvolvimento. **Revista Internacional de Desenvolvimento Local**, v.3, n.4, p.35-42, mar. 2002.

KNIGHT, John B.; KOTSCHEVAR, Lendal H. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. São Paulo: Roca, 2005.

LAGE, Beatriz Helena Gelas; MILONE, Paulo Cesar. **Turismo na economia**. São Paulo: Aleph, 2006.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina Andrade. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

LEITE, Lidia Aguilar. A gastronomia corumbaense, características e aspectos históricos. In: SIMPÓSIO SOBRE RECURSOS NATURAIS E SÓCIO-ECONOMICOS DO PANTANAL – SUSTENTABILIDADE REGIONAL, 4., 2004, Corumbá/MS. **Anais...** 2004.

LESTER, Toby. **A quarta parte do mundo**: a corrida aos confins da Terra e a épica história do mapa que deu nome à América. Tradução de Carlos Leite da Silva. Rio de Janeiro: Objetiva, 2012.

LODY, Raul. **Bahia bem temperada**: cultura gastronômica e receitas tradicionais. São Paulo: SENAC, 2013.

LUCENA, Rafaella Rayane Macedo. Crescimento e produtividade de coentro e rabanete em função da época de estabelecimento do consórcio. **Ciênc. agrotec.** Lavras, v.32, n.1 p. 55-60, jan./fev. 2008.

MACEDO, Isabella Santos. **Turismo, gastronomia e internet**: análise da representatividade da gastronomia em sites informativos de turismo no município de Salvador-Ba. São Paulo: UNESP, 2008.

MAGRI, Juliana Maria. **Aplicação do Método QFD no setor de serviços**: estudo de caso em um restaurante. 2009. Monografia (Graduação em Engenharia de Produção)- Universidade Federal de Juiz de Fora, 2009.

MARIANI, Milton Pasquoto et al. **Avaliação do sistema turístico no Estado de Mato Grosso do Sul**: Região dos Lagos. Rio Branco: Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 2008.

MARIANI, Milton Augusto Pasquotto; SORIO, André; ARRUDA, Dyego de Oliveira. Carne ovina, turismo e desenvolvimento local: potencialidades para o Mato Grosso do Sul. **Interações**, Campo Grande, v.12, n.1, p.31-39, jan./jun. 2011.

MARICATO, Percival. **Panorama atual do mercado de restaurantes no Brasil. Gastronomia e restaurantes**: globalização, mercado e tendências. Brasília: Senac, 2006.

MARTINS, Carlos Roberto; JESUS JUNIOR, Luciano Alves de. **Evolução da produção de coco no Brasil e o comércio internacional**: Panorama 2010. Brasília: EMBRAPA, 2011. Disponível em: <[www.cpatc.embrapa.br/publicacoes\\_2011/doc\\_164.pdf](http://www.cpatc.embrapa.br/publicacoes_2011/doc_164.pdf)> Acesso em: 20 set. 2014.

MEIRELLES, Dimária Silva e Limeira. O conceito de serviço. São Paulo: **Revista de Economia Política**, v. 26, n. 1, p.119-136, jan.-mar. 2006.

MENDONÇA, Gismália Marcelino. **Manual de normalização para apresentação de trabalhos acadêmicos**. 2. ed. Salvador: UNIFACS, 2011.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA; CONAB - COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. **Dendeicultura da Bahia**. 2006. Disponível em: <[www.conab.gov.br/conabweb/download/.../dendeicultura\\_na\\_bahia.pdf](http://www.conab.gov.br/conabweb/download/.../dendeicultura_na_bahia.pdf)> Acesso em: 20 dez. 2014.

MINISTÉRIO DA CULTURA. **Patrimônio**: práticas e reflexões. Brasília, 2007

MMA - MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. **Consumo legal de pescados**: lagosta. 2015. Disponível em: <[http://www.mma.gov.br/estruturas/205/\\_arquivos/lagosta\\_livrinho\\_205.pdf](http://www.mma.gov.br/estruturas/205/_arquivos/lagosta_livrinho_205.pdf)> Acesso em: 7 jan. 2015.

MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2010.

MOURÃO, Keila Renata Moreira et al. Sistema de produção pesqueira pescada *Amarela-cynoscion acoupa lacepede*(1802): um estudo de caso no Litoral Nordeste do Pará-Brasil. **B. B. Inst. Pesca**, São Paulo, v.35, n.3, p. 497 - 511, 2009.

MPA - MINISTÉRIO DE PESCA E AQUICULTURA. **Pesca industrial**. Brasília, 2011.

MPA - MINISTÉRIO DE PESCA E AQUICULTURA. **Terminal pesqueiro de Salvador recebe embarcação do Profrota**. Brasília, 2014.

MTE - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. [Portal institucional]. 2015. Disponível em: <<http://www.mte.gov.br>> Acesso em: 19 jan. 2015.

MTE - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. **Relação Anual de Informações Sociais – RAIS**. Disponível em: <<http://portal.mte.gov.br/rais/>> Acesso em: 9 jan. 2014.

MTUR - MINISTÉRIO TURISMO. **Marcos conceituais**. Brasília, 2001. Disponível em: <[http://www.turismo.gov.br/turismo/o\\_ministerio/publicacoes/cadernos\\_publicacoes/14manuais.html](http://www.turismo.gov.br/turismo/o_ministerio/publicacoes/cadernos_publicacoes/14manuais.html)> Acesso em: 20 dez. 2014.

MTUR - MINISTÉRIO TURISMO. [Portal institucional]. 2015. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br>> Acesso em: 9 jan. 2015.

MTUR - MINISTÉRIO TURISMO. **Turismo cultural: orientações básicas**. 3. ed. Brasília, 2010.

NANTES, José Flávio Diniz; LEONELLI, Fabiana Cunha Viana. A estruturação da cadeia produtiva de vegetais minimamente processados. **Rev. FAE**, Curitiba, v.3, n.3, p.61-69, set./dez. 2000.

OMT - ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Introdução ao turismo**. São Paulo: Roca, 2001.

PARANAGUÁ, Márcia Meneses de Melo. **Gastronomia e segurança alimentar. Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: SENAC, 2006. v.1.

PESCADOR, Rosane. **Aspectos nutricionais dos lipídios no peixe: uma revisão e literatura**. 2006. Monografia. (Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar)- Universidade de Brasília - UNB, Brasília, 2006.

PIGATTO, Gessuir; NISHIMURA, Julian Roberto. Comportamentos dos vendedores de comida de rua: análise das estratégias de aquisição de insumos e controle dos custos. In: CONGRESSO NACIONAL DE EXCELÊNCIA EM GESTÃO, 7., 2011. **Anais...** 2011.

PINHEIRO, Alves; LEITE, Ângelo Antônio Macedo; OLIVEIRA, Mariana Santos Almeida. Avaliação da qualidade percebida em um restaurante temático-típico. **Revistas gerenciais**, São Paulo, v.7, n.1, p.53-59, 2008.

PORTAL DO EMPREENDEDOR – MEI. [Portal institucional]. 2015. <<http://www.portaldoempreendedor.gov.br/mei-microempreendedor-individual>> Acesso em: 9 jan. 2015.

PROCHNIK, Victor. **Cadeias produtivas e complexos industriais**. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

QUERINO, Manoel. **A arte culinária na Bahia**. 3. ed. Salvador-Ba: Martins Fontes, 2011.

RADEL, Guilherme. **A cozinha africana da Bahia**. Salvador: [s.n.], 2006.

RADEL, Guilherme. **A cozinha africana da Bahia**. 2. ed. Salvador: [s.n.], 2012.

RADEL, Guilherme. **A cozinha praiana da Bahia**. 2. ed. Salvador: [s.n.], 2011.

RADEL, Guilherme. **A cozinha sertaneja da Bahia**. 3. ed. Salvador: [s. n.], 2009.

RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. Comida e religiosidade: dos cultos afro brasileiros para a história da alimentação brasileira. In: SEMANA DE HUMANIDADES UFRN, 2009, Natal. **Anais...** 2009.

ROBERTSON, Margaret Hart. **A participação Democrática e o Turismo Cultural**: Escutando a voz do povo. Turismo Cultural. Salvador: UNIFACS, 2007

RODRIGUES, Patrícia Helena Cravo; SILVA e PINTO, Maria Elisabeth Machado; SZARFARC, Sophia Cornbluth. O uso de azeite de dendê na fortificação de alimentos. **Segurança alimentar e nutricional**. Campinas- SP, v. 18, n. 2, p. 53-59, 2011.

RUSCHMANN, Doris. **Turismo e planejamento sustentável. A proteção do meio ambiente**. 14. ed. Campinas-SP: Papirus, 2008.

SANTOS, Melina Valério et al. Os restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa. **Rev.Nutr.**, Campinas, jul./ago. 2011.

SANTOS, Vagner José Rocha. **O acarajé e os estudos sobre a cozinha baiana**: breve revisão bibliográfica. Salvador: UFBA, 2012.

SAVARIN, Brillat Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

SCHLÜTER, Regina. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SEBRAE - SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO AS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. [Portal]. 2015. <[www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)> Acesso em: 9 jan. 2015.

SILVA, Kamila Neves; TORALLES, Katia Karam. **A inserção e a diversificação do acarajé na culinária baiana**. Anápolis: Universidade Estadual de Goiás, 2011.

SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri: Manole, 2005.

SOARES, Naisy Silva et al. Competitividade da cadeia produtiva da madeira de eucalipto no Brasil. **Revista Árvore**, Viçosa-MG, v.34, n.5, p.917-928, 2010.

SPÍNOLA, Carolina. **Alguns passos na transformação da estreita ponte entre a herança cultural e desenvolvimento**. Turismo Cultural. Salvador: UNIFACS, 2007

TALENTO, Luiza. **Entendimento sobre a gastronomia**: Entrevista. [set. 2014]. Entrevistador: Jessica Andrade. Salvador: UNIFACS, 2014. Entrevista concedida pela Coordenadora do Curso de Gastronomia da UNIFACS Universidade Salvador, à autora desta pesquisa.

TORRES, Francisco de Lá. **Administração hoteleira**: parte II. Alimentos e bebidas. São Paulo: Roca, 2002.

TREVIZAN, Fernanda Kiyone Fatori. Cultura, gastronomia e turismo: desenvolvimento local: estudo de caso da III Festa da Farinha de Anastácia In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL EXPERIÊNCIAS DE AGENDAS 21: OS DESAFIOS DO NOSSO TEMPO, 2009, Ponta Grossa-PR. **Anais...** 2009.

TURMINA, Carla; MARQUETTO, Rut Maria Friedrich. Potencialidade turística gastronômica com base no diferencial competitivo: caso da Confeitaria Copacabana /Santa Maria/RS. **Disciplinarum Scientia**. Santa Maria, v.7, n.1, p.103-115, 2011.

VASCONCELOS, Deisy Lucio **Restaurantes**: evolução do setor e tendências atuais. 2006. 40f. Monografia (Curso de Especialização em Gastronomia e Segurança)- Universidade de Brasília – UNB, Brasília, 2006.

VIANA, Joana Coelho; ALENCAR, Luciana Haziu. Análise do processo de seleção e avaliação de fornecedores em indústrias do setor de alimentos: um estudo de caso múltiplo. In: ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO MATURIDADE E DESAFIOS DA ENGENHARIA DE PRODUÇÃO: COMPETITIVIDADE DAS EMPRESAS, CONDIÇÕES DE TRABALHO, MEIO AMBIENTE, 30., 2010, São Carlos-SP. **Anais...** 2010.

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. Barueri-SP: Manole, 2002.

WALKER, John R.; LUNDBERG, Donald E. **O restaurante**: conceito e operação. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

ZANELLA, Luis Carlos. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.

## APÊNDICE A - Questionário



**UNIFACS**  
UNIVERSIDADE SALVADOR  
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES\*

### PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL E URBANO – PPDRU

#### MESTRADO EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL E URBANO

#### QUESTIONÁRIO:

1- ANO DE CRIAÇÃO:\_\_\_\_\_

2- QUANTIDADE DE FUNCIONÁRIO\_\_\_\_\_

PORTE: PEQUENO (    )    MÉDIO (    )    GRANDE (    )

3- REDE (    )    INDEPENDENTE (    )

**4- QUAL O % DE PARTICIPAÇÃO DE TURISTAS NO FATURAMENTO DO PÚBLICO DO RESTAURANTE:**

- a) ATÉ 10%
- b) 10 A 20%
- c) 21 A 40%
- d) 41 A 60%
- e) 61 A 90%
- f) ACIMA DE 91%

**5- QUAL O % DA PARTICIPAÇÃO DA COMIDA TÍPICA PRAIANA NO CARDÁPIO DO RESTAURANTE:**

- a) ATÉ 20%
- b) 21 A 50%
- c) 51 A 80%
- d) ACIMA DE 81%

**6- SALÁRIO MÉDIO DOS FUNCIONÁRIOS:**

- a) FORMAIS:\_\_\_\_\_
- b) % DE CHEFIA\_\_\_\_\_
- c) % DE SUPERVISOR\_\_\_\_\_

d) TEMPORÁRIO EM ALTA ESTAÇÃO \_\_\_\_\_

**7- FATURAMENTO:**

- a) MENSAL EM BAIXA ESTAÇÃO \_\_\_\_\_
- b) MENSAL EM ALTA ESTAÇÃO \_\_\_\_\_

**8- FORNECEDORES DE PEIXES:**

- a) QUAIS OS TIPOS DE PEIXES UTILIZADOS**
- b) AGUA DOCE
- c) AGUA SALGADA

**9- FORNECEDORES DE MARISCOS:**

- a) CAMARÃO
- b) LAGOSTA
- c) CARANGUEJO
- d) SIRI
- e) OSTRAS

**10-FORNECEDORES DE CARNES:**

- a) BOVINA
- b) AVES

**11-FORNECEDORES DE CEREAIS E LEGUMINOSAS:**

- a) ARROZ
- b) MACARRÃO
- c) FEIJÃO

**12-FORNECEDORES DE BEBIDAS:**

- a) REFRIGERANTES
- b) CERVEJAS
- c) VINHOS
- d) POLPAS
- e) DESTILADAS ( VODCA E WHISKY)

**13-FORNECEDORES DE HORTI:**

**14-SERVIÇOS TERCEIRIZADOS:**

- a) MANOBRISTA
- b) SEGURANÇA
- c) LIMPEZA
- d) CONTABILIDADE

e) MARKETING

**15-DE QUE MANEIRA VOCE AVALIA ESSES SERVIÇOS?**