

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
PERNAMBUCO – *CAMPUS RECIFE*  
DEPARTAMENTO ACADÊMICO DE CULTURA GERAL, FORMAÇÃO DE  
PROFESSOR E GESTÃO – DAFG  
COORDENAÇÃO ACADÊMICA DE GESTÃO DE TURISMO - CATU  
CURSO TECNOLÓGICO EM GESTÃO DE TURISMO  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**HUGO GEORGE FERREIRA GODOY  
PAULO GILBERTO CRUZ TORRES  
SEVERINO GILBERTO DA SILVA JUNIOR**

**FESTIVAL GASTRONÔMICO “CHEIO DE FOME”: Uma Viagem Pela  
Gastronomia Pernambucana**

**RECIFE  
2021**

HUGO GEORGE FERREIRA GODOY  
PAULO GILBERTO CRUZ TORRES  
SEVERINO GILBERTO DA SILVA JUNIOR

**FESTIVAL GASTRONÔMICO “CHEIO DE FOME”: Uma Viagem Pela  
Gastronomia Pernambucana**

Projeto apresentado ao Instituto Federal de Pernambuco  
(IFPE) como requisito para a conclusão do curso de  
Gestão de Turismo, orientado pela Ma. Sônia Amorim.

RECIFE  
2021

G589

2021 Godoy, Hugo George Ferreira

Festival Gastronômico "Cheio de Fome": uma viagem pela gastronomia Pernambucana./ Hugo George Ferreira; Paulo Gilberto Cruz Torres; Severino Gilberto da Silva Júnior. --- Recife: Os autores, 2021.

83f. il. Color.

Inclui Referências, anexo e apêndices.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Msc. Sônia Amorim

TCC (Curso Superior Tecnológico em Gestão de Turismo) – Instituto Federal de Pernambuco, Departamento Acadêmico de Cultura Geral, Formação de Professores e Gestão – DAFG, 2021.

1. Gastronomia. Pernambucana. 2. Valorização Cultural. 3. Festival. I. Título. II. Amorim, Sônia (orientadora). III. Instituto Federal de Pernambuco.

CDD 338.4791(21ed.)

Catálogo na fonte: Bibliotecário Cristian do Nascimento Botelho CRB4/1866

Trabalho de Conclusão de Curso aprovado. Recife, 15/04/2021.

**BANCA EXAMINADORA:**

---

Orientadora: Profa. Sônia Amorim, Ms.C – IFPE.

---

Prof. A André Luís José da Silva Ph.D – IFPE.

Examinador Interno

---

Prof<sup>a</sup> Verônica Dantas de Araújo Especialista – ADVB-PE.

Examinador Externo

## **AGRADECIMENTOS**

Gostaria de agradecer tanto ao IFPE quanto a todas as instituições de ensino pelas quais passei, CMT e Integral e aos seus professores, pois eles me deram a competência necessária para que esse momento chegasse, e especialmente a professora Sônia Amorim está que nos orienta em nosso TCC e ao prof. André Luis que me aconselhou e me tratou como amigo durante meu período de estudo na instituição.

A família que me apoiou e resistiu ao estresse gerado durante todo o período da faculdade e do TCC e por continuar me apoiando em meus projetos futuros.

Gostaria de fazer um agradecimento especial a Débora Portela, amiga e companheira que me deu forças e me apoiou quando eu me sentia só e desanimado, com sua paciência e amor pude enfrentar muitos dos meus problemas pessoais obrigado por ser quem é!

Sou grato aos meus companheiros de turma Dayane Iria, Maria Beatriz, Guilherme Pontes, Lilliam Afonso e Maryanna Sabino que foram meus colegas de classe e com suas experiências e histórias me proporcionaram aprendizados que levarei pelo resto da vida e a eles também as minhas sinceras desculpas pelas minhas falhas e decepções que posso ter lhe causado!

Gostaria de agradecer a Infraero e principalmente Roneyamar Alves, mentor e amigo durante meu estágio junto de Gabriel Agra, Isabella Pecorelli, Thais Lessa, Debora Nascimento e Estevão Karas que dividiram trabalhos e experiências comigo!

E por último mas não menos importante agradecer aos meu colegas de TCC Severino Gilberto e Paulo Gilberto que me aguentaram durante toda a faculdade em vários outros trabalhos e durante o TCC, obrigado pela paciência e pelas oportunidades que me proporcionaram com a parceria de vocês! Me desculpem também pelas minhas falhas e deficiências que com muito carinho me aconselharam! Gostaria de agradecer em especial a Lucas Campelo pois sem ele não entraria no ritmo de faculdade com tamanha velocidade e dedicação!

Hugo George Ferreira Godoy

## **AGRADECIMENTOS**

Gostaria de começar agradecendo aos meus pais, pela educação e por todo apoio que tive desde o início do curso.

Agradeço também a professora Sônia Amorim, que nos orientou nesse projeto, apesar de todas as adversidades causadas pela pandemia. Fomos muito bem guiados e orientados para a conclusão do mesmo.

Estendo o agradecimento para todos meus professores, desde o ensino fundamental até os professores do instituto Federal, que contribuíram para o meu conhecimento e para minha evolução pessoal.

Sou muito grato também aos meus amigos de curso, Dayane Iria, Guilherme Pontes, Maria Beatriz, Maryanna Sabino, Lilliam Afonso e Whithiney Julho, pessoas com quem tive a oportunidade de compartilhar a sala de aula e diversos trabalhos e projetos ao longo do curso.

Agradeço igualmente a Marieva Aparecida, por todo o apoio e conselhos ao longo da construção do TCC e durante minha jornada no Instituto Federal.

Por fim agradeço aos meus amigos e companheiros de TCC, Hugo Godoy e Severino Gilberto. Por todo apoio durante a construção deste projeto, desde a logística para conseguirmos fazer o trabalho juntos até a criação e conclusão de todos os pontos deste projeto e, a todos, meu muito obrigado.

Paulo Gilberto Cruz Torres

## AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a meus pais, que me apoiaram, educaram e me ajudaram a ser a pessoa que eu sou hoje.

Agradeço também aos meus professores, tanto do ensino médio, quanto do IFPE que me passaram muito conhecimento e experiências maravilhosas nas atividades de classe e extraclasse, que me permitiram chegar nesse momento de concluir esse curso.

As minhas amigas Karolayne Correia e Amanda Alves, que trilharam o ensino médio comigo, e nos formamos já almeçando sonhos e profissões desde cedo.

Também a meus amigos Felipe Rodrigues e Ygor Muniz que estudamos juntos por um período de 7 anos, envolvendo ensino fundamental e médio, me ajudaram muito com várias atividades e trabalhos em grupo, além é claro da forte amizade.

Aos meus amigos Bianca Ferreira, Efigênio Ferreira, Fábio Murilo e Rodrigo Muniz, que estudamos juntos e criamos uma amizade muito singular, e assim recebi muito apoio de todos durante meu período de curso, e até em meu TCC, que principalmente Efigênio e Rodrigo, me ajudaram na divulgação do questionário, o que ajudou muito.

Igualmente agradeço a Maria Beatriz que me ajudou muito durante o curso, principalmente durante o TCC, quando precisava de uma segunda opinião, ela sempre me ajudou e deu muito apoio, a minha amiga Lilliam Afonso que fez variados trabalhos comigo, me ajudou quando eu precisava nas horas boas e ruins, e mantivemos uma amizade fortíssima, assim tenho que citá-la por aqui. A meus amigos próximos da turma Dayane Iria, Guilherme Pontes, Maryanna Sabino e Whithiney Julho, sem vocês não sei como seriam os dias de aula.

A toda a turma de turismo que passamos juntos dois anos, foram vários perrengues, mas conseguimos concluir o curso. Também a turma que cursei por um período durante a noite, mesmo sem me conhecerem previamente, me ajudaram muito. Também aos monitores que tive durante o curso, me ajudaram demais. A todas as pessoas com quem estagiei, me ajudaram muito a ter uma experiência na área de trabalho.

A meus amigos e parceiros de TCC, Hugo Godoy e Paulo Gilberto, que tivemos essa ideia durante o curso, focamos e aqui estamos com o projeto concluído, e um agradecimento especial a Lucas Campelo, que fez variados trabalhos conosco, nos trouxe muito conhecimento e é um amigo querido.

E por último a nossa orientadora Sônia Amorim, que nos aguentou durante esse período de orientação e soube nos guiar sabiamente para conseguirmos concluir nosso TCC, muito obrigado.

Severino Gilberto da Silva Junior

## RESUMO

Este projeto tem como objetivo enaltecer as comidas e bebidas pernambucanas a partir da realização de um evento no Centro de Convenções de Pernambuco. Durante a realização de nosso trabalho, foram realizadas pesquisas do âmbito bibliográfico e a realização de questionário quali-quantitativo. Por meio dessas pesquisas, conseguimos perceber o quanto a proposta do evento é bem recebida pelo público e até de certa forma esperada, por isso, pensamos em um evento que possa ser um fator a mais para atrair turistas para o estado de Pernambuco, o Festival Gastronômico Cheio de Fome. Consideramos que o projeto busca trazer aos visitantes uma experiência única, com uma identidade pura pernambucana, que ressalta nossas raízes.

**Palavras-chave:** Gastronomia Pernambucana. Valorização Cultural. Festival.



## **ABSTRACT**

This project aims to enhance the food and drinks of Pernambuco from the realization of an event at the Convention Center of Pernambuco. During the performance of our work, researches were carried out in the bibliographic scope and the realization of a qualitative and quantitative questionnaire. Through these surveys, we were able to see how well the proposal of our event is well received by the public and even somewhat expected, so that one day this idea can be put into practice soon. For this reason, we thought of an event that could be an additional factor to attract tourists to the state of Pernambuco, the Gastronomic Festival Full of Hunger. We believe that the project seeks to bring visitors a unique experience, with a pure Pernambuco identity, which highlights our roots.

**Keywords:** Pernambuco Gastronomy. Cultural Valuation. Festival.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Planta baixa do Centro de Convenções de Pernambuco	49
Figura 2 - Instagram oficial do Festival	58
Figura 3 - Facebook oficial do Festival	59
Figura 4 - Twitter oficial do Festival	59

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Primeira questão do Questionário	33
Gráfico 2 - Segunda questão do Questionário	34
Gráfico 3 - Terceira questão do Questionário	35
Gráfico 4 - Quinta questão do Questionário	36
Gráfico 5 - Sexta questão do Questionário	37
Gráfico 6 - Sétima questão do Questionário	38
Gráfico 7 - Oitava questão do Questionário	39
Gráfico 8 - Décima primeira questão do Questionário	43

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Recursos Humanos	62
Tabela 2 - Recursos Materiais	62
Tabela 3 - Plano de Mídia	63
Tabela 4 - Locação do Local	63
Tabela 5 - Gasto Total do Evento	64
Tabela 6 - Projeção de Receita	65

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABIA	Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação
ABRAJET	Associação Brasileira de Jornalistas e Escritores de Turismo
ABRASEL	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
ASCAPE	Associação de Cafeterias de Especialidade de Pernambuco
CCXP	Comic Con Experience Tour
CEAGESP	Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo
CECON-PE	Centro de Convenções de Pernambuco
COVID-19	Corona Virus Disease - 2019
EMBRATUR	Agência Brasileira de Promoção Internacional do Turismo
FECOMERCIO-SP	Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado de São Paulo
FENEARTE	Feira Nacional de Negócios do Artesanato
HAIRNOR	Feira de Beleza do Nordeste
HFN	Hotel & Food Nordeste
NE2	NETV - 2ª Edição (Rede Globo)
OMT	Organização Mundial do Turismo
RMR	Região Metropolitana do Recife
SDEC	Secretaria Estadual de Desenvolvimento Econômico
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SESC	Serviço Social do Comércio
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>155</b>
<b>2. JUSTIFICATIVA</b>	<b>177</b>
<b>3. OBJETIVOS</b>	<b>22</b>
3.1 Objetivo Geral	22
3.2 Objetivos específicos	22
<b>4. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA</b>	<b>23</b>
<b>5. METODOLOGIA</b>	<b>30</b>
5.1 Pesquisa Bibliográfica	30
5.2 Observação Assistemática	30
5.3 Questionário	32
<b>6. RESULTADO DAS PESQUISAS</b>	<b>33</b>
<b>7. O FESTIVAL GASTRONÔMICO</b>	<b>467</b>
7.1 Estrutura	467
7.2 Ingressos	489
7.3 Programação do Evento	50
7.4 Processo de Realização	51
7.4.1 Oficinas	52
7.4.2 Palestra	52
7.4.3 Audiovisual	52
7.4.4 Estandes	53
7.5 Resultados Esperados do Evento	53
<b>8. ESTRATÉGIAS E PROPOSTAS</b>	<b>54</b>
<b>8.1 ATIVIDADES, AÇÕES E RECURSOS HUMANOS, FÍSICOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA OPERACIONALIZAR OS OBJETIVOS DO PROJETO</b>	<b>54</b>
8.1.1 Recursos Humanos	54
8.1.2 Recursos Materiais	55
8.1.3 Ações e Atividades	55
<b>8.2 Plano de Mídia</b>	<b>567</b>
8.2.1 Arte do Evento	60
<b>8.3 Possíveis apoios, patrocínios e Parcerias</b>	<b>61</b>
<b>9. PLANILHA ORÇAMENTÁRIA</b>	<b>62</b>
<b>10. RECEITA</b>	<b>65</b>
<b>11. CONCLUSÃO</b>	<b>66</b>

<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>67</b>
<b>APÊNDICE A — QUESTIONÁRIO</b>	<b>75</b>
<b>APÊNDICE B — PROGRAMAÇÃO ONLINE</b>	<b>78</b>
<b>APÊNDICE C — RECURSOS HUMANOS</b>	<b>80</b>
<b>APÊNDICE D — CRONOGRAMA DE DIVULGAÇÃO DO EVENTO</b>	<b>81</b>
<b>ANEXO A — ARTE DO EVENTO</b>	<b>82</b>

## 1. INTRODUÇÃO

Este projeto tem como objetivo enaltecer as comidas e bebidas pernambucanas a partir da realização de um evento no Centro de Convenções de Pernambuco, no qual elas serão protagonistas, por meio de atividades, como oficinas, palestras, exposições, apresentações audiovisuais e feiras, ampliando o conhecimento da população local e turista sobre a gastronomia típica de nosso estado, criando um sentimento de pertencimento, além disso, o evento poderá suprir essa lacuna que encontramos no que se refere a realização de eventos gastronômicos.

Durante a realização de nosso trabalho, foram feitas pesquisas de variados modos que nos ajudaram a perceber e conhecer mais sobre a área de eventos, gastronomia e cultura. Além disso, essas pesquisas puderam apurar informações de âmbito bibliográfico e também de conhecimento da opinião pública, por meio de questionários. Por meio dessas pesquisas, conseguimos perceber o quanto a proposta de nosso evento é bem recebida pelo público e até de certa forma esperada, para que um dia essa ideia possa ser colocada em prática logo em breve.

Por isso, pensamos em um evento que possa ser um fator a mais para atrair turistas para o estado de Pernambuco, o Festival Gastronômico Cheio de Fome. Um evento gastronômico focado na gastronomia de Pernambuco, que terá como objetivo apresentar as comidas e bebidas típicas, tanto para turistas quanto para a população local. Segundo Margarida Lopes Cardoso (2013) em sua dissertação “A importância dos Eventos no Turismo”

“A área de organização de eventos é fundamental para o desenvolvimento do turismo. Não nos podemos esquecer que muitas vezes existe uma deslocação pelo facto de o evento decorrer em determinado destino, mas mais tarde, esse turista pode voltar ao local, pode aconselhar a outras pessoas, dependendo se ficou agradado ou não. Existe todo um encadeamento que pode levar a futuras visitas pelas mais diversas razões.” (CARDOSO, 2013, p.73)



Sendo assim, um evento pode ser um ótimo ponto para atração de novos turistas, assim como a perpetuação de turistas que visitaram o estado por outros motivos, que não estejam relacionados a gastronomia e eventos.

Diante de todas as pesquisas que foram realizadas e citadas ao longo do projeto, pudemos perceber que existe uma certa lacuna no que se refere a realização de grandes eventos gastronômicos, temos em nosso estado o centro de convenções, um grande polo de eventos no país, que realiza por exemplo, a maior feira de artesanato da América Latina, mas não encontramos um grande evento que valorize nossa gastronomia, seja ele realizado no centro de convenções ou em qualquer outro local do estado.

Nosso projeto foi desenvolvido a partir de pesquisas bibliográficas e observação assistemática, após estas pesquisas pensamos na realização do festival gastronômico cheio de fome, para atrair novos turistas e elevar nossa cultura através da gastronomia, o último passo foi a realização do questionário, onde confirmamos junto ao público geral a necessidade e importância da realização de um evento gastronômico no centro de convenções.

Entendemos o momento difícil devido a pandemia que estamos vivenciando, assim o nosso projeto foi planejado respeitando o distanciamento social, com um evento para ser realizado num local grande e bem ventilado, além da fiscalização do uso obrigatório de máscara durante a circulação de pessoas.

## 2. JUSTIFICATIVA

Entendendo que a proposta seja um evento gastronômico com âmbito cultural em prol do turismo, é necessário trazer primeiro o conceito do turismo e em seguida as definições das áreas de Gastronomia e da área de Eventos para se ter uma noção inicial.

O turismo é uma das atividades que mais crescem no mundo, ao longo dos anos ele vem se tornando um segmento essencial para a economia dos países, no Brasil, por exemplo, o turismo rendeu R\$ 112 bilhões entre janeiro e setembro de 2019 (FecomercioSP).

Destacado logo abaixo, o conceito de turismo de acordo com a OMT (Organização Mundial do Turismo), que ressalta:

“O turismo é um fenômeno social, cultural e econômico que envolve a movimentação de pessoas para países ou locais fora de seu ambiente habitual para fins pessoais ou comerciais / profissionais. Essas pessoas são chamadas de visitantes (que podem ser turistas ou excursionistas; residentes ou não residentes) e o turismo tem a ver com suas atividades, algumas das quais envolvem despesas turísticas.” (OMT, tradução nossa).

Já a Gastronomia, é um ramo dentro da culinária que abrange todas as técnicas, práticas e conhecimentos que ajudam a construir uma alimentação com qualidade.

O termo Evento provém do latim *eventus* e admite diferentes acepções. Pode tratar-se de um acontecimento de relevo que está programado. Esse acontecimento pode ser social, artístico ou desportivo.

A área de eventos e negócios é fundamental neste crescimento do turismo, os eventos são uma ótima arma para quebrar a sazonalidade, comum ao turismo por conta das épocas de férias.

As áreas de Gastronomia e a de Eventos são umas das que mais movem dinheiro no mundo todo, e em muitas vezes se complementam com realizações de muito sucesso dentro do segmento do turismo.

Além disso, há toda uma cultura envolvida com diferentes povos onde a gastronomia foi tratada de vários modos e impactou em várias épocas.

O turismo gastronômico não significa apenas conhecer novos pratos, mas também conhecer outras formas de preparar uma mesma receita, com diferentes ingredientes e componentes. Os alimentos e os costumes culinários fazem parte também da cultura de um lugar e das tradições de um povo.

De acordo com a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (Abia), o setor de alimentação no Brasil encerrou 2018 com um faturamento de R\$ 656 bilhões no total, R\$ 13.4 bilhões a mais que no ano de 2017. Esse faturamento total teve uma participação no PIB de 9,6%, números realmente muito notáveis.

Juntando esses dados, pode-se perceber que a área de eventos gastronômicos tem um potencial enorme, ainda mais quando a cultura é incluída nesse meio, pois quando se sabe utilizar uma tríade entre Eventos, Gastronomia e Cultura, o resultado só pode ser o melhor.

Segundo pesquisas realizadas o turismo em Pernambuco vem ganhando cada vez mais força ao longo dos anos, dados da SDEC (Secretaria Estadual de Desenvolvimento Econômico), replicados pelo programa NE2, da Rede Globo Nordeste, mostram que mais de 5,9 milhões de turistas visitaram o estado no ano de 2018, e mais de 3,4 milhões visitaram Pernambuco no primeiro semestre de 2019, esses dados mostram o poder do estado na atração dos turistas, sejam eles domésticos ou estrangeiros.

Os turistas são atraídos pelos mais diversos motivos possíveis, seja pela nossa riqueza natural, com belas praias, piscinas naturais e ilhas, seja por conta da nossa diversidade cultural, por conta de datas festivas ou mesmo por conta de negócios. Todos esses turistas têm algo em comum, que é comum também a todo ser humano, a necessidade de se alimentar, e convenientemente nosso estado tem uma riqueza enorme em termos de gastronomia, são diversos pratos e bebidas típicas que fazem parte da história e do cotidiano de Pernambuco.

Pensando nisso, escolher Pernambuco para ter um evento gastronômico com âmbito cultural torna-se viável quando se percebe o quanto a história desse estado se envolve com comidas e bebidas, e o quanto isso impactou e se desenvolveu no passar dos séculos, um exemplo disto é o tradicional Bolo de Rolo, originário de Pernambuco, este foi trazido pelo portugueses ainda durante o Brasil Colônia, alguns pesquisadores como CAVALCANTI afirmam que o bolo de rolo tem suas bases no bolo de noiva português e outros autores como FERNANDES alegam que

a origem vem do bolo conhecido como bebinca. Entretanto, devido ao fato de não haver os ingredientes, os finais de ambas histórias são conhecidos e os bolos se mudaram até chegar no conhecido bolo de rolo.

Outra comida típica de origem pernambucana é o bolo Souza Leão, com sua origem na casa grande da família Souza Leão, o bolo ficou tão conhecido que até o D. Pedro II chegou a provar durante sua passagem por Pernambuco. A Cartola não pode ser esquecida já que a mesma entra com os outros dois citados anteriormente como Patrimônio Cultural e Imaterial de Pernambuco.

Depois de realizarmos pesquisas na área interessada, pudemos observar que a história da gastronomia de Pernambuco é de fundamental importância e tem um impacto muito grande em âmbito nacional, tendo esta no início dos tempos sendo influenciada por vários povos. Influência esta que utilizou e criou várias receitas e sabores, como está explicado por Jarocki (2009) em seu artigo “Circuito delícias de Pernambuco: a gastronomia como potencial produto turístico”.

“Em Pernambuco, a chegada do açúcar em torno de 1526 trouxe com ele a casa grande e a senzala, a sinhá e a negra, a negra e a índia nas cozinhas e terreiros para a mistura das receitas, dos temperos e dos sabores e construir uma culinária doce, ensopada, condimentada, colorida. Uma culinária equilibrada, sem o predomínio das 3 tradições de sua formação.”  
(JAROCKI, 2009, p. 11)

Assim, com o passar do século, várias comidas de Pernambuco se tornaram um elemento cultural muito típico, que são aclamadas tanto no estado, quanto no Nordeste, e até por todo o país.

Alguns exemplos dessa gastronomia de Pernambuco são: Bolo de Rolo, Bolo Souza Leão, Tapioca, Arrumadinho, Cartola, Pitú e Axé. O bolo de rolo, como já citado antes é uma iguaria oriunda dos portugueses, foi introduzido no Brasil unicamente pelo Estado de Pernambuco. O verdadeiro bolo de rolo, muitas vezes comparados a outros tipos de "Bolos Enrolados" como Rocamble, entre outros, tem uma receita e forma única de ser feito. Além disso, o Bolo de Rolo é patrimônio cultural e imaterial de Pernambuco.

Axé é uma bebida produzida de modo independente encontrada em Olinda, Pernambuco, Brasil. Historicamente, diz-se que essa bebida tem origem africana, mas em Olinda mesmo é que essa bebida é um sucesso já que lá ela é

produzida. Devido ao seu baixo custo, seu gosto adocicado e alto poder de embriaguez, ela é uma das bebidas mais consumidas durante o carnaval em Olinda.

Falando um pouco da Gastronomia brasileira, ela é uma mistura da cozinha de três povos: portugueses, africanos e os indígenas, sendo a portuguesa a de maior influência por ter colonizado o país. Durante o século XVIII, quando o Brasil lutava por independência, a cozinha brasileira ia aos poucos criando uma identidade própria. Em decorrência disso, Pernambuco também teve e ainda tem comidas oriundas de seu próprio estado (claro, com influência histórica de outros povos), comidas essas que foram citadas acima.

Por último, mas não menos importante, temos a Cultura. Os elementos e influências característicos na cultura brasileira, tem uma vasta expansão por indígenas, africanos, portugueses, espanhóis, italianos e japoneses, considerando os fatores da colonização e também de imigração. A cultura brasileira tem elementos como a música popular, literatura, culinária, além das festas tradicionais nacionais, como o Carnaval, entre outros.

E falando de Pernambuco, não é diferente. Com uma cultura rica, além de vários patrimônios materiais e imateriais, além de outros fatores, faz com que o estado tenha uma história forte e interessante a se conhecer. E juntar esses três elementos para criar um projeto com ótimo potencial movendo várias pessoas a conhecer a cultura Pernambucana, sejam elas turistas ou moradores.

Entretanto é válido salientar que no ano em qual estamos, 2020, o mundo entrou em estado de pandemia global devido ao vírus COVID-19, este momento pode ser considerado histórico e incomum, com isso muitos serviços tiveram que se adaptar para sobreviver, assim, optando pelo serviço online para continuar atendendo seus clientes, restaurantes e farmácias fazem entregas delivery, os serviços ligados a beleza fechados, escolas e faculdades fechados, e o turismo como qualquer outra linha sofreu suas perdas com os cancelamentos de viagens, aeroportos fechados, hotéis enfrentando cancelamentos entre outros.

De acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), o setor de Eventos foi afetado em 98% pela pandemia devido ao COVID-19, com isso podemos perceber o nível em que o setor foi prejudicado e mostra o quanto necessita se reerguer, tanto diminuindo o número de pessoas levando em consideração o tamanho do espaço e distanciamento social, como também algumas empresas e pessoas já estão se reinventando quanto a isso, como podemos ter o

exemplo do SESC que realizou uma excursão virtual durante a pandemia, onde até um dos criadores deste TCC participou do planejamento de execução desse projeto. Ou seja, os eventos estão tentando se manter, reinventando da forma que podem. Desta maneira o evento pode se adaptar para a proposta online ou da forma original respeitando o plano de convivência do Governo de Pernambuco.

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1 Objetivo Geral**

- Realizar um evento com a finalidade de enaltecer as comidas e bebidas pernambucanas, desenvolvendo assim um sentimento de consideração e admiração maior do público do evento, com a gastronomia do estado.

#### **3.2 Objetivos específicos**

- Oportunizar aos comerciantes e empreendedores locais, que exponham seus produtos e marcas para o público visitante e o público local;
- Estimular a conscientização ao público do evento sejam eles moradores ou turistas, sobre a importância e poder da gastronomia pernambucana;
- Apresentar através de feiras, oficinas, palestras, apresentações audiovisuais e exposições as comidas e as bebidas locais para que elas tenham o reconhecimento que merecem;
- Influenciar o Turismo gastronômico apegando a gastronomia local de Pernambuco.

#### 4. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Diante de todas as pesquisas realizadas pelo grupo, utilizando textos como o de Soraya Souza onde ela afirma que eventos são importantes, não só por amenizar a questão da sazonalidade que costuma afetar o turismo mas que também segundo Souza (2004) “utilização dos equipamentos e serviços turísticos das regiões promotoras do mesmo, bem como para divulgação de seus diversos atrativos”. Ao se tratar da gastronomia, é importante salientar que assim como a moda, ela tem uma identidade própria que reflete os hábitos e costumes de um povo, assim como afirma Cunha (2011) “Uma vez que as escolhas alimentares são incorporadas ao processo de desenvolvimento que as sociedades passam, fica claro que os hábitos alimentares terminam por contribuir na formação da identidade social dos povos”, e também assim como Gimenes (2011) complementa em seu texto de reflexão de turismo e gastronomia:

“A gestão e o consumo de bares, restaurantes e similares (em seus mais diversos aspectos); o papel destes estabelecimentos na oferta de lazer e entretenimento de um destino turístico; a questão dos pratos típicos (envolvendo aspectos concernentes às tradições alimentares) e seu uso turístico; o desenvolvimento de polos de turismo gastronômico propriamente ditos e ainda as várias formas de operacionalização de atrativos gastronômicos.” (GIMENES, 2011, p. 4)

Desta forma, pudemos notar que existe uma grande lacuna no que se refere à realização de eventos que tenham como principal objetivo expor e valorizar a gastronomia regional. Nas buscas realizadas pela equipe foram encontrados vários eventos gastronômicos, porém nenhum deles tem os seus objetivos semelhantes aos objetivos propostos neste projeto.

Um dos eventos encontrados nas pesquisas foi o Festival Gastronômico Pernambuco Bom de Mesa, realizado em alguns restaurantes do estado, os restaurantes que participam deste evento precisam estar associados à Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança, ou seja, isto restringe a quantidade de participantes.

A Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança, fundada em 04 de março de 1994, em Petrópolis-RJ, tem a proposta de representar um grupo de restaurantes que prima pela excelência e qualidade nos serviços, promovendo e divulgando a



diversidade do setor através das peculiaridades regionais e do associativismo. Atualmente com sede em Tiradentes-MG, possui associados em todas as regiões brasileiras, contando com uma rede de chefs e empresários de grande representatividade no país.

Outro evento pesquisado foi o Circuito Delícias de Pernambuco, que tinha como objetivo unir os festivais gastronômicos que já aconteciam no estado, em um único evento, ampliando a visibilidade e diversidade da gastronomia pernambucana. O evento foi de iniciativa do Sebrae, que também teve alguns apoiadores, sendo eles: Senac (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial), Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) e a Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança.

Também era planejado que esse circuito provocasse uma melhoria do setor gastronômico no interior, capacitando o empresariado e equipes. Além disso o circuito tinha 6 etapas:

- 1- Lançamento do Circuito de Delícias de Pernambuco em Recife;
- 2- Definição do calendário para cada município;
- 3- Inscrição das empresas e venda de cotas em cada município;
- 4- Início do programa de capacitação das empresas em cada município;
- 5- Realização do festival;
- 6- Auditoria e resultados do festival.

Para participar, o restaurante deveria criar um prato e uma sobremesa exclusiva, de acordo com o tema sugerido ou acordado, que remetesse à cultura local. O roteiro contou com 8 festivais, sendo 2 deles em Recife, 1 dividido em Serra Talhada e Triunfo, e os outros 5 em Caruaru, Garanhuns, Gravatá, Ipojuca e Petrolina. O circuito ocorreu entre maio e novembro. Em 2006 participaram 135 empresas. Já em 2007 eram esperados cerca de 150 restaurantes, porém não foram encontradas maiores informações sobre o circuito deste ano e nem nos anos posteriores.

Existe também o Concurso “Comida di Buteco”, que é realizado em mais de 20 cidades em todo o país, e uma destas cidades é o Recife. Este concurso premia os melhores “butecos” das cidades participantes, o melhor “buteco” da cidade é

eleito pelo público, e o melhor de cada cidade vai para competição nacional, onde são julgados por especialistas.

Este concurso surgiu em 1999, no intuito de elevar locais pouco conhecidos pela população, direcionado a clientes que almejam uma boa comida a baixo custo. A cada ano são 16 concursos acontecendo simultaneamente no país. O concurso tem seus votos computados em urnas com notas de zero a dez. Os itens avaliados são Petisco (70% da nota global) e os 30% restantes ficam distribuídos igualmente entre: atendimento, higiene do local e temperatura da bebida.

Todos os eventos citados acima têm entre os seus objetivos valorizar a gastronomia regional, algo que é de extrema importância, pois a gastronomia é uma das principais características culturais de uma população, e realizar eventos que busquem expor e enaltecer nossa cultura é essencial para que a mesma seja preservada e perpetuada, por isso a proposta deste projeto é a realização de um evento que faça exatamente isso.

Além de eventos que visam valorizar a gastronomia regional, foram pesquisados também eventos que ocorrem no Centro de Convenções de Pernambuco, local onde pretendemos realizar o evento proposto neste projeto.

O Centro de Convenções de Pernambuco também conhecido como CECON-PE teve sua construção iniciada em meados de 1978, sua arquitetura foi escolhida democraticamente através de um concurso feito no ano de 1977 pelo governo de Pernambuco onde os arquitetos Guilherme Zamoner, Joel Ramalho e Leonardo Tossiaki foram os vencedores. Em 1979 o pavilhão de exposições já iniciou o seu funcionamento e em 1982 o CECON-PE foi eleito pela terceira vez consecutiva o melhor centro de convenções do Brasil, eleito pela Associação Brasileira de Jornalistas e Escritores de Turismo (ABRAJET), se tornando importante futuramente não só para o estado de Pernambuco mas para toda região Norte/Nordeste já que o mesmo se tornou centro de muitos eventos que visavam o encontro dessas regiões.

Um dos eventos buscados é o Agrinordeste, o maior evento de agricultura do Norte e Nordeste, o evento foi criado no ano de 1993 e foi se expandindo ao longo dos anos, o evento tem como objetivo proporcionar uma maior interação do meio rural com a sociedade urbana, além de valorizar o potencial dos produtores da região Norte e Nordeste, o evento já está na sua vigésima sexta edição e conta com o público médio de cinco mil pessoas por realização. Ele ocorre durante três dias, e é dividido em três áreas: Feira de Produtos do Campo, Espaço sabor rural, que é

direcionado a gastronomia típica do interior de Pernambuco, e ciclo de palestras sobre a área da agricultura.

Outro evento que faz parte do calendário pernambucano é a Fenearte, a maior feira de artesanato da América Latina, e também um dos maiores eventos realizados no país. A feira já está na sua vigésima edição, e a sua realizada de 2018 recebeu um público de mais de 300 mil pessoas e movimentou cerca de R\$ 40 milhões durante seus doze dias de evento. Devido ao decreto de calamidade pública imposto pelo governo de Pernambuco no dia 20 de março de 2020 com isso, a Fenearte 2020 foi cancelada seguindo o plano de convivência e o bom senso, esta teria sido a sua 21ª edição.

Realizar um evento é valoroso, pois os eventos são muito importantes para o turismo, eles se constituem em uma ótima maneira de diminuir a sazonalidade, que é comum na atividade turística, além do que, segundo a Pesquisa de Impacto Econômico dos Eventos Internacionais Realizados no Brasil, feita pelo Agência Brasileira de Promoção Internacional do Turismo (EMBRATUR), os turistas de eventos gastam cerca de quatro vezes mais do que os turistas de lazer.

Além da importância econômica demonstrada anteriormente, os eventos tem também uma grande importância social, eles podem influenciar a maneira de pensar de quem participa, ademais, estas atividades provocam uma mistura de sentimentos, um evento que vise valorizar a gastronomia regional pode trazer um sentimento de pertença para os moradores que participem dele, além de plantar um senso de admiração nos turistas.

Assim, percebe-se que as comidas e bebidas de Pernambuco tem muito a oferecer e suas particularidades fortalecem muito a sua cultura. E essa conexão de gastronomia e cultura faz com que turistas e moradores se interessem pelas características do local e suas especialidades, como foi explicado por Cunha e Oliveira (2011) a seguir:

"Na maioria das vezes o turista vai a um restaurante com o objetivo de saciar a fome, nesse momento ele tem a oportunidade de saborear um alimento típico de onde se encontra e também conhecer um pouco da cultura desse local através de sua gastronomia." (CUNHA; OLIVEIRA, 2011, p. 2)

Além do fato de que a gastronomia é um produto turístico muito requisitado por mais que seja um ramo singular, a cultura está inserida de forma intrínseca, como é explanado por Pinto e Baptista (2016):

“A gastronomia pode ser percebida como um produto e como um atrativo determinante no ponto de vista turístico, pois ela aumenta as possibilidades de explorar as culturas de cada região. É possível notar que com a evolução natural do ser humano, a sua rotina e sua cultura foram se ampliando, assim como a sua alimentação.” (PINTO; BAPTISTA, 2016, p. 1)

Pensamos em um festival onde as comidas e as bebidas pernambucanas sejam protagonistas, e a partir deste protagonismo passem a ser mais valorizadas como um importante elemento da cultura regional. Fazer também um trabalho de conscientização que envolva moradores locais e turistas, além de elevar comerciantes e empreendedores locais que comerciem a gastronomia oriunda de Pernambuco. Gastronomia essa que será apresentada através de várias atividades singulares, citadas mais abaixo nos Objetivos.

A gastronomia pernambucana é cheia de tempero e sabor, com isso a mesma possui uma identidade única e composta de diversos sabores diferenciados. As comidas e bebidas típicas estão sempre em demanda nos restaurantes, bares e outras localidades, essa gastronomia típica pode ser conhecida como a "cozinha popular", essa que está sendo muito levada a programas televisivos onde é utilizada para preparação e análise, análise essa realizada por especialistas da área, isso é citado por Santos e Bastos (2016):

"Nesse contexto, aponta-se a valorização da cozinha popular, resgatada com o intuito de consolidá-la. Por vezes, esse resgate é documentado em livros, nos festivais gastronômicos, promovidos por autoridades locais, ou até mesmo propalado por chefs de cozinha.” (SANTOS; BASTOS, 2016, p. 618)

A gastronomia tem um enfoque social como já estudado por Gilberto Freyre, este renomado sociólogo escreveu uma obra chamada “Açúcar” de 1939, no qual traz algumas receitas, faz uma análise e ajuda a entender de como se criou essa identidade nacional que se formou na época do Brasil Colônia onde a indústria açucareira era o auge econômico.

Com isso, o evento vem para que a gastronomia pernambucana seja ainda mais vista como produto turístico do que já é atualmente e que deve ser apreciada com o reconhecimento que merece.

Assim, tem-se o evento como uma saída alternativa para não apenas prestigiar a gastronomia pernambucana, mas também para movimentar a economia no período de baixa estação já que Pernambuco tem como principal tipo de turismo o de Sol e Praia, como afirmou Albuquerque (2003, p.32) “A sazonalidade é consequência do turismo de massa, o que caracteriza a atividade turística nas regiões litorâneas” e como já citadas, os eventos são criados para lutar contra esse movimento.

Sobre o tipo de utilização de eventos durante o período de baixa estação, isso é citado por Albuquerque (2003) a seguir:

“O turismo de eventos é também conhecido como o turismo de baixa estação por ser responsável por manter em movimento as atividades no setor durante os meses em que o turismo de lazer é mais fraco, gerando grandes valores, uma vez que os turistas de eventos geralmente dispõem de mais recursos financeiros nas viagens.” (ALBUQUERQUE, 2003, p. 35).

Eventos, Gastronomia e Cultura têm pesos de importância histórica de grande porte, sendo essencial ressaltar alguns feitos. Na categoria de Eventos é interessante lembrar do primeiro baile de máscaras (este originário da Europa) realizado no Brasil, que ocorreu no Rio de Janeiro, mais exatamente no Hotel Itália no ano de 1840. Tem-se noção de ser um dos primeiros eventos organizados realizados no Brasil, mas que tem suas características firmes até os dias atuais no Carnaval.

É bom lembrar também sobre o Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes, que acontece todos os anos desde 1998. É uma das maiores referências de cultura gastronômica do país, onde o evento envolve programação de atrações artísticas, culturais e culinárias. É importantíssimo como referência para outros eventos gastronômicos.

Esse sentimento causado pelos eventos é afirmado por Hevellyn e Helen (2007, p.2) destacando que “Ao participar de eventos o ser humano enriquece a sua vida emocional e social, educa seus sentidos, prioriza seu olhar, adquire uma nova visão do mundo, absorve novos conhecimentos e vivem novas experiências”.

A proposta realizada neste projeto é de um evento na área da gastronomia porque o estado de Pernambuco se destaca na mesma, existe uma grande riqueza de pratos típicos, que tem ligação com a história do estado. Encontra-se uma grande variedade de pratos típicos de origem indígena, afro-brasileira e europeia. A valorização destes pratos está diretamente ligada à valorização da cultura pernambucana, pois os mesmos fazem parte de toda a história do estado.

Atualmente o estado de Pernambuco se constitui em um dos principais polos gastronômicos do país, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), Recife ostenta o título de primeiro polo gastronômico do Nordeste, e terceiro do Brasil, atrás de São Paulo e Rio de Janeiro apenas.

Estes dados demonstram que Pernambuco tem um grande potencial na área da gastronomia, porém a existência de um evento onde os pratos típicos do estado sejam protagonistas fará com que este potencial aumente mais ainda, além do mais, dar protagonismo a pratos típicos pode também fazer com que pequenos comerciantes e cozinheiros se destaquem no exercício de suas profissões.

O evento proposto neste projeto será realizado no Centro de Convenções de Pernambuco (CECON-PE), que fica localizado na Avenida Professor Andrade Bezerra em Olinda, próximo a casas de shows e shopping centers, e a 12 quilômetros do Aeroporto Internacional Gilberto Freyre.

O Centro de Convenções é o espaço que oferece a melhor estrutura para realização de eventos no estado, o local tem capacidade para receber seis mil pessoas sentadas, em várias acomodações, entre elas dois teatros, três auditórios, além de dez salas de convenções.

Existe também uma área de pavilhões com mais de 18.000m<sup>2</sup>, área externa que tem mais de 30.000m<sup>2</sup> e estacionamento com vaga para cerca de 2.500 veículos.

## **5. METODOLOGIA**

Para a concepção do projeto que tem como objetivo realizar um evento que vise valorizar a gastronomia regional foram utilizados alguns métodos e técnicas, assim foi coletado o máximo de informação possível, comprovando que a ideia do projeto é adequada à realidade da cidade e do tema proposto.

Nos utilizamos da pesquisa exploratória que se baseia no processo de pesquisa pela experiência. Isso é explanado por Cervo, Bervian e Da Silva (2007) a seguir:

“A pesquisa exploratória realiza descrições precisas da situação e quer descobrir as relações existentes entre seus elementos componentes. Esse tipo de pesquisa requer um planejamento bastante flexível para possibilitar a consideração dos mais diversos aspectos de um problema ou de uma situação. Recomenda-se a pesquisa exploratória quando há pouco conhecimento sobre o problema a ser estudado.” (CERVO; BERVIAN; DA SILVA, 2007).

A seguir serão listados os métodos e técnicas que utilizamos para colher informações e dados para a criação do projeto.

### **5.1 Pesquisa Bibliográfica**

Um dos procedimentos metodológicos que foram utilizados é o da revisão bibliográfica, segundo Gil (2008 pg. 50), “é desenvolvida a partir de material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos.” e nós usamos para temas que estão ligados direta ou indiretamente à área de eventos, gastronomia, cultura e lazer. Fizemos esta pesquisa em vários livros registrados em nossas referências, e também buscamos informações de alguns sites.

### **5.2 Observação Assistemática**

Esse tipo de técnica segundo Lakatos e Marconi(2003) “consiste em recolher e registrar os fatos da realidade sem que o pesquisador utilize meios técnicos especiais ou precise fazer perguntas diretas” sendo assim de forma casual, que motivaram a nossa escolha pelo local. A partir da nossa pesquisa de campo,

relataremos a seguir a experiência de nossos integrantes em alguns dos eventos que foram realizados no Centro de Convenções.

No ano de 2017 no mês de abril aconteceu a Comic Con Experience Tour edição Nordeste (CCXP) esse evento aconteceu no centro de convenções e utilizou todo o ambiente disponível, evento teve sua atividade entre os dias 13 e 16 de abril e foi esperado entre 60 a 80 mil pessoas. Apesar de ser esperado tantas pessoas, o local comportou bem todas elas e houve uma boa organização local, separando bem os locais que precisavam de um pouco mais de privacidade e espaço, como a área dos artistas onde eles poderiam fazer suas artes, assinaturas entre outras para os seus fãs. A área da alimentação era a mais afastada assim, evitando que os cheiros dos alimentos ficasse espalhado pela local dessa forma sem incomodar o público, foi utilizado também os auditórios tanto para filmes tanto para conversas, apresentações, oficinas entre outras, dentro do evento ainda tinha lojas de roupas, lojas famosas como Disney, Warner, Mundo Geek, Omelete, todos eles vendendo seus produtos destacando o Omelete que fazia entrevista com famosos enquanto de fundo ficava o evento, o evento contou também com um estande da prefeitura do Recife, onde encaixou robótica e projetos que mostravam o futuro da cidade.

Também durante o evento AutoNor realizado de 11 a 14 de Setembro em 2019, foi uma feira de tecnologia automotiva do nordeste. Nele pudemos perceber sobre algumas características do local que facilitam a execução do evento, como a distribuição dos locais onde estavam colocados os estandes, tinha uma facilidade de locomoção e de onde ir, do público, devido a organização do evento, seja de um canto ao outro do Cecon. As exposições principais podiam ser localizadas logo ao entrar no local, e sobre o momento de entrada, todas as passagens estavam ativas com segurança reforçada e atenta na espera da credencial.

Com esses fatores, nós constatamos que o local tem um ótimo potencial para alcançar o público local e também turista, devido a ser referência por ser realizado variados eventos de ótima qualidade e por se localizar de forma central e acessível, facilitando assim a possibilidade de uma boa presença de público.

No ano de 2019, no mês de Julho, aconteceu a 20ª edição da Fenearte, a maior feira de artesanato da América Latina, o evento foi realizado entre os dias 03 e 14 de julho, segundo o G1, a expectativa foi de receber mais de 300 mil pessoas nos 12 dias de evento, mesmo com a grande quantidade de público, pudemos notar que o espaço comporta muito bem todos, desde o estacionamento até a parte interna do



local, com uma ótima divisão de estandes e grandes corredores para facilitar a movimentação das pessoas.

Observar um evento como a Fenearte foi de suma importância para o grupo, pois no planejamento do Festival Gastronômico Cheio de Fome pensamos em atividades que foram realizadas na Fenearte, como as palestras, utilizando os espaços dos auditórios e os estandes, que representam grande parte do evento.

### 5.3 Questionário

O questionário foi disponibilizado para ser respondido na plataforma Google Formulários. A criação, divulgação e coleta das respostas se preservou de forma online, respeitando o distanciamento social em prol da saúde pública. A coleta dessas respostas foi durante um período de 15 dias, totalizando um universo de 158 respostas; sendo respondido por pessoas de Pernambuco e de outros estados do Nordeste. Nossa escolha de público para responder o questionário foi para o público em geral, já que criamos um evento para ser visitado por todos que tiverem vontade de conhecer.

Se utilizando da técnica de observação direta extensiva mais especificamente questionário que como aponta Lakatos e Marconi(2003) deve ser respondido por escrito e sem a presença do entrevistado para finalidade de pesquisa, que foi divulgado e respondido durante o período de 22/10/2020 a 06/11/2020, obtivemos respostas variadas do tipo qualitativo que segundo Vieira:

“o pesquisador busca, basicamente, levantar as opiniões, as crenças, o significado das coisas nas palavras dos participantes da pesquisa. Para isso, procura interagir com as pessoas, mantendo a neutralidade. Não se pretende que a pesquisa qualitativa seja generalizável, mas exploratória. (VIEIRA, 2008, p. 99)”

E do tipo quantitativo que também segundo Vieira(2008 p. 99) “busca classificar, ordenar ou mediar as variáveis para descrevê-las ou para estabelecer associações e relações entre elas” sendo assim, segue os resultados da pesquisa.

## 6. RESULTADO DAS PESQUISAS

O questionário foi utilizado no método quali quantitativo com 12 questões, sendo 8 quantitativas e 4 qualitativas, além de ter sido respondido por 158 pessoas.

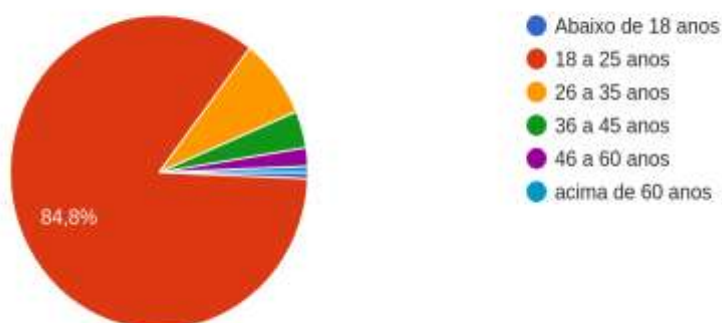
- QUESTÃO Nº 1

Na primeira questão buscamos pessoas de variadas faixas etárias, mas a maioria que respondeu este questionário foram pessoas de 18 a 25 anos (84,8% do total de pessoas que responderam), como mostra o gráfico abaixo.

**Gráfico 1 - Primeira questão do Questionário**

Qual sua faixa etária ?

158 respostas



Fonte: Google Formulários, 2020.

Das outras faixas, 8,2% foram pessoas de 26 a 35 anos, 3,8% foram pessoas de 36 a 45 anos, 1,8% foram pessoas de 46 a 60 anos, e teve porcentagem correspondente a 0,6% (cada uma) as categorias abaixo de 18 anos e acima de 60 anos.

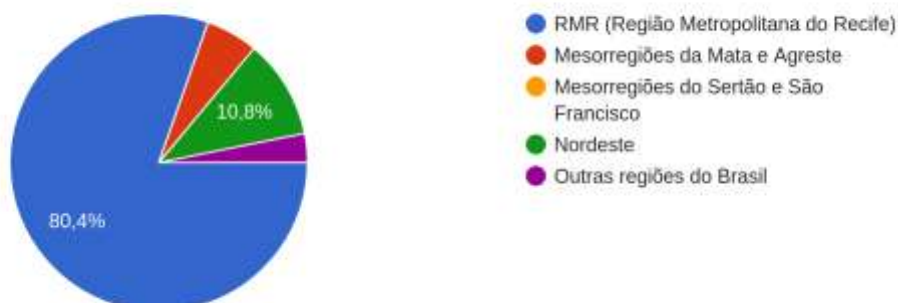
- QUESTÃO Nº 2

Da segunda questão, tentamos buscar opiniões de pessoas de variadas regiões para poder entender de uma forma geral as opiniões sobre o evento gastronômico proposto por nós.

## Gráfico 2 - Segunda questão do Questionário

Qual seu local de moradia ?

158 respostas



Fonte: Google Formulários, 2020.

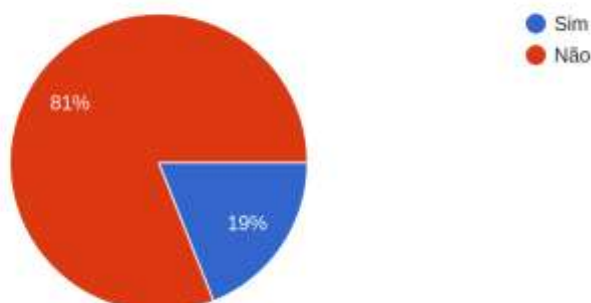
A grande maioria foram de pessoas da RMR (Região Metropolitana do Recife) 80,4%, ou seja, de pessoas bem próximas ao Centro de Convenções de Pernambuco. De pessoas de outros estados do Nordeste, foi correspondente a 10,8% das respostas. 5,7% das respostas, foram de pessoas das Mesorregiões da Mata e Agreste. 3,2% foram de pessoas de outras regiões do Brasil, e infelizmente não conseguimos obter respostas de pessoas das Mesorregiões do Sertão e São Francisco.

- QUESTÃO Nº 3 e Nº 4

De acordo com a terceira questão, 81% dessas pessoas não participaram de algum evento gastronômico, que é um número muito grande considerando que em âmbito de Brasil e Pernambuco, ocorrem vários eventos dessa categoria, como já foi explanado acima na fundamentação teórica.

### Gráfico 3 - Terceira questão do Questionário

Já participou de algum evento gastronômico ?  
158 respostas



Fonte: Google Formulários, 2020.

A questão nº 4 é dependente das pessoas que responderam sim na pergunta anterior. Esta foi uma pergunta aberta, que abordava qual evento gastronômico a pessoa teria participado, as respostas foram bem interessantes.

O concurso “Comida di Buteco” foi citado 3 vezes, sendo uma das pessoas citando este evento ocorrido em Minas Gerais, as outras respostas correspondentes a esse evento serão colocadas a seguir:

- “Festival comida de boteco”
- “Comida de buteco e Salão de Bebidas de PE”
- “Comida Di Buteco aqui em BH. Circuito Gastronômico também.”

Além dele, foram citados também o Salão Internacional de Bebidas que é um evento recente que começou em 2018 e já teve duas edições. Já em 2020, não tivemos notícia de acontecimento deste evento, que provavelmente sofreu algum retardo temporário devido a pandemia na qual estamos vivendo.

Duas pessoas citaram o Festival da Tapioca no Alto da Sé, que já teve 3 edições e é organizado pela Secretaria de Patrimônio, Cultura, Turismo e Desenvolvimento Econômico de Olinda. Não tivemos notícias sobre o acontecimento deste evento até o momento em 2020.

Também foi citado o Festival “Eu Amo Café” que foi realizado pela Associação de Cafeterias de Especialidade de Pernambuco (Ascape) em Recife, Olinda e Jaboatão dos Guararapes.

Além desses, explicados acima citaram também:

- HFN (Hotel & Food Nordeste);
- Restaurant Week;
- Feira Gastronômica organizada pela ETEC de São José do Rio Preto-SP;
- Feira Gastronômica Ceagesp-SP;
- Feira Latino-americano de Churros;
- Circuito de Delícias de Pernambuco;
- Festa da Colônia de Gramado.

Diante de todos os eventos citados pelas pessoas em nosso questionário, podemos perceber que nenhum demonstra ter uma proposta igual ou parecida a de nosso evento, o que deixa ele inovador e mais destacado.

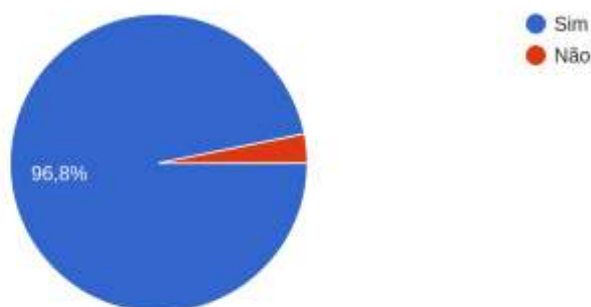
- **QUESTÃO Nº 5**

A quinta questão demonstra que 96,8% das pessoas que responderam, tem interesse em participar do festival com a nossa proposta.

#### **Gráfico 4 - Quinta questão do Questionário**

Você teria interesse em participar de um festival que tivesse foco na valorização da gastronomia típica de Pernambuco ?

158 respostas



Fonte: Google Formulários, 2020.

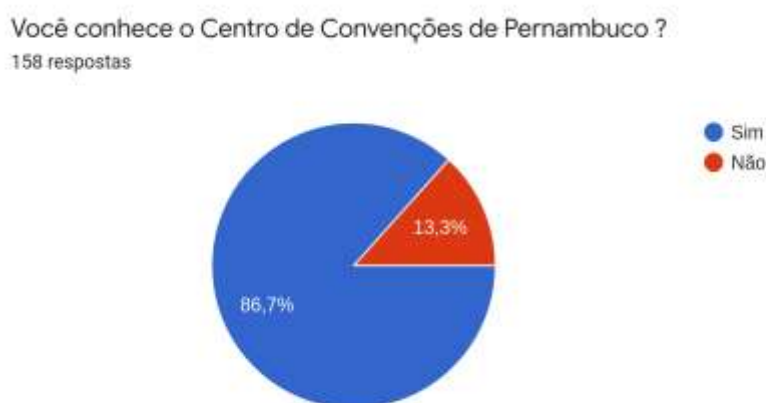
Com porcentagem correspondente a 3,2%, foram 5 pessoas que responderam que não teriam interesse. Porém, estas mesmas 5 pessoas, conhecem

o Centro de Convenções de Pernambuco e todas o avaliaram positivamente, porém elas não conhecem quais são as comidas e bebidas típicas do nosso estado.

- QUESTÃO Nº 6

Nessa questão, perguntamos se o público conhecia o Centro de Convenções, pois mesmo que seja bem localizado, ainda tem algumas pessoas que não o conhecem.

**Gráfico 5 - Sexta questão do questionário**



Fonte: Google Formulários, 2020.

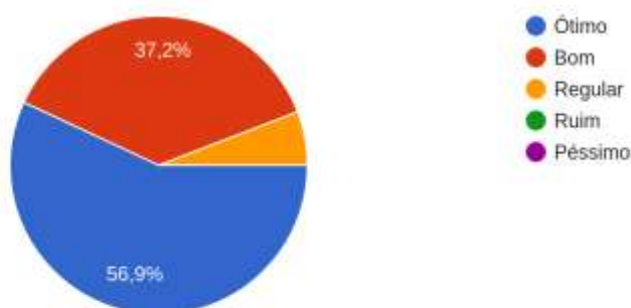
86,7% dessas pessoas conhecem o Centro de Convenções de Pernambuco, enquanto que 13,3% ainda não o conhecem.

- QUESTÃO Nº 7

Esta questão é uma pergunta dependente dos 86,7% que responderam “Sim” à pergunta anterior, indagando sobre como a pessoa avalia o espaço para a realização de um evento de grande porte.

### Gráfico 6 - Sétima questão do Questionário

Se sim, como você avalia o espaço para a realização de um evento de grande porte ?  
137 respostas



Fonte: Google Formulários, 2020.

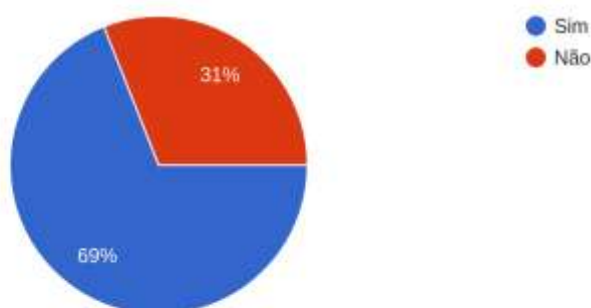
Com esse resultado, obtivemos ótimos resultados, com 56,9% avaliando o espaço como “Ótimo”, 37,2% avaliando o espaço como “Bom”, além de ter também 5,8% avaliando o espaço como “Regular”. As opções “Ruim” e “Péssimo” não foram escolhidas pelo público.

- QUESTÃO Nº 8 e Nº 9

A oitava questão foi “Você sabe quais são as comidas e bebidas típicas de Pernambuco?”, em que 69% das pessoas responderam que “Sim” e que 31% respondeu que “Não”.

### Gráfico 7 - Oitava questão do Questionário

Você sabe quais são as comidas e bebidas típicas de Pernambuco ?  
158 respostas



Fonte: Google Formulários, 2020.

Apesar de a maioria responder “Sim”, 31% continua sendo um número expressivo de pessoas que não sabem as comidas e bebidas típicas de Pernambuco.

A nona questão é uma pergunta dependente da oitava, que pergunta aos 69% das pessoas que responderam “Sim”, quais são essas comidas e bebidas típicas de Pernambuco que elas conhecem. Porém, muitas dessas pessoas que responderam, colocaram comidas e bebidas que não são típicas de Pernambuco, o que demonstra uma leve falta de conhecimento sobre a gastronomia oriunda de nosso estado.

O que nos leva a crer que o nosso evento seria de uma ajuda tamanha a população para eles conhecerem melhor as nossas raízes, a história de cada comida e bebida, como ela teve início, e vários outros fatores, pois aprendendo e repassando e confirmando esse conhecimento cada vez mais, poderemos preparar mais a população pernambucana e até informar melhor os turistas que forem visitar futuramente o estado, seja para ir ao nosso evento, ou para outra qualquer atividade turística, e que, chegado o momento em que esse turista for a um restaurante, barzinho ou qualquer outro estabelecimento gastronômico atrás de uma comida típica do estado, que o dono e seus funcionários o possam informar corretamente e o servir da melhor forma.

Em relação às comidas, todas elas foram citadas (o Bolo de Rolo em mais frequência), porém nas bebidas a cachaça foi citada pouquíssimas vezes, enquanto que Axé foi citado apenas uma vez.



- QUESTÃO Nº 10

Na décima questão perguntamos “Qual sua opinião sobre a realização de um festival que valorize a gastronomia típica de Pernambuco ?” e obtivemos 130 respostas. Todos responderam de forma positiva, em apoio a ideia destacada na pergunta e abaixo iremos salientar as respostas mais interessantes que obtivemos.

- “É uma ideia fantástica e que pode impulsionar o turismo na região e ainda fortalecer a cultura entre os moradores do Pernambuco.”
- “Contribui bastante para a valorização da cultura local, pois proporciona que outras pessoas conheçam a riqueza gastronômica que possui em Pernambuco.”

É interessante ver como o nosso evento pode ter esse impacto no turismo de nosso estado e na nossa população, que tanto prezamos por nossa cultura, mas vários ainda não tem noção de nossas raízes na gastronomia, e nosso evento vem para preencher essa lacuna.

- “Acho ótimo, super interessante, além de explorar comidas típicas de nossa região, da pra comer e experimentar coisas que não conhecemos.”
- “Muito importante, não apenas para os moradores locais apreciarem mais da própria culinária regional, mas também para o conhecimento de pessoas que nasceram em outras regiões e passaram a viver em Pernambuco.”
- “Uma ótima ideia, pois tem gente que vem de fora de Pernambuco e nunca experimentou nada daqui.”

Destacado com essas duas respostas acima alguns fatores. Além do fato de alguma pessoa não conhecer tal comida típica de nosso estado, o evento vai permitir que a pessoa possa degustar e conhecer mais. E ainda tem essa característica de que várias pessoas que moram em Pernambuco, não nasceram no estado. Levar essa oportunidade a eles de também conhecerem nossas raízes gastronômicas é algo importante para a valorização de nossa comida.

- “Acho perfeito, gostaria muito de conhecer mais sobre as comidas típicas, receitas e aprender receitas.”

Isso é algo que vai acontecer em nosso evento. Todas as comidas típicas terão suas oficinas explicando a sua história, além de o público poder ver a sua receita e aprender. É importante levar esse conhecimento ao público que, a quem tiver coragem, poderá depois tentar fazer essa comida em sua própria casa.

- “acharia muito viável, como percebi agora, não tenho conhecimento sobre a gastronomia pernambucana, pois ao digitar os tipos, fiquei com dúvida se pernambucana ou nordestina.”
- “Necessário, pois pessoas como eu acham que sabem sobre a cultura gastronômica pernambucana, mas na hora de mencionar algo específico é um pouco difícil.”

Essas respostas são muito interessantes pelo motivo dito acima. Percebemos em muitas das respostas da questão nº 9 que as pessoas escreviam sobre comidas nordestinas que são consumidas aqui em Pernambuco, porém elas não são de origem Pernambucana e é isso que queremos trazer aqui. Comidas realmente pernambucanas, que tiveram sua origem no nosso estado, e com essa situação da gastronomia hoje ser muito diversificada, algumas pessoas acabam sem saber realmente qual comida é mesmo de Pernambuco.

- “Sempre é bom valorizar o que é da nossa terra e passar esse valor para quatro cantos do Brasil e pelo mundo.”

A maravilha que é para nosso estado a valorização de nossa cultura em todas as suas categorias é algo majestoso, e não seria diferente com a gastronomia. Com todo o Brasil conhecendo o valor de nossa gastronomia típica, isso provocaria uma vontade maior de visita a nosso estado, para provar a comida feita em Pernambuco, de Pernambuco. Bares e Restaurantes seriam os mais beneficiados, e isso iria incentivar eles a focar ainda mais nas comidas originárias de nosso estado.

Abaixo, algumas das outras respostas que tivemos:

- “Seria muito top, enaltecer a nossa cultura, além de mostrar para possíveis turistas o melhor da nossa terrinha.”
- “Seria muito importante para as novas gerações que estão chegando, conhecer e valorizar nossa gastronomia.”
- “Muito importante, visto que divulga e valoriza a gastronomia pernambucana, mostra a variedade que existe nos pratos típicos de Pernambuco e transmite conhecimento aos demais indivíduos sobre o que está presente no nosso estado.”
- “Seria uma forma de exaltar a cultura, e mostrar que além de beleza Pernambuco tem também uma gastronomia marcante pra quem quiser conhecer um lugar através do paladar.”
- “Além de fazer com que pessoas da própria região experimente comidas que talvez nem soubesse que existia ou que era típica. O projeto também atrairia turistas de outros locais que buscam conhecer também a culinária do local visitado. Além de alavancar o comércio gastronômico da região.”
- “Excelente iniciativa! É de extrema importância exaltar sua cultura e repassar as novas gerações para que a mesma não caia no esquecimento.”
- “É sempre bom a valorização da cultura regional, e como eu mesmo não tenho muito conhecimento sobre nossa cultura regional, é ideal a normalização de eventos como esse, principalmente gastronômicos, que ao meu ver, são poucos.”

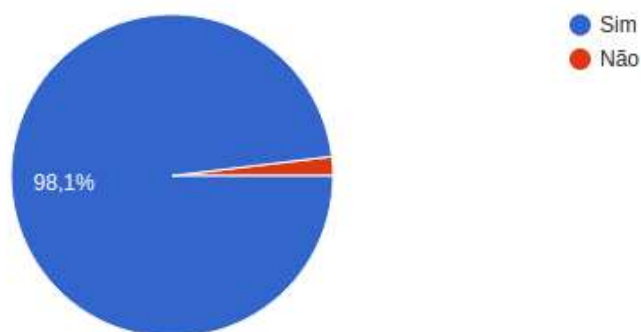
- QUESTÃO Nº 11

Na décima primeira questão, perguntamos diretamente falando dos métodos que serão utilizados durante o evento para levar conhecimento ao público.

### Gráfico 8 - Décima primeira questão do Questionário

Você acha interessante aprender mais sobre a gastronomia típica de Pernambuco, através de feiras, oficinas, palestras, apresentações audiovisuais e exposições ?

158 respostas



Fonte: Google Formulários, 2020.

Sobre essa pergunta, 98,1% do público respondeu de forma positiva, aceitando e aprovando a ideia de conhecer mais sobre a gastronomia típica de Pernambuco através de feiras, oficinas, palestras, apresentações audiovisuais e exposições.

- QUESTÃO Nº 12

Na décima segunda questão, chegando ao fim de nosso questionário, nós perguntamos “Qual sua opinião sobre a conscientização da importância e do poder da gastronomia pernambucana através de um evento como o proposto?”. Nessa questão obtivemos 114 respostas e abaixo iremos ressaltar algumas delas.

- “Nossa gastronomia é única e singular, tenho certeza que um evento como esse traria/ trará ainda mais importância para tal.”

É fato, que nós criadores deste projeto queremos o mesmo que foi dito acima. Que nosso evento traga mais importância para a nossa gastronomia, para que ela seja ainda mais valorizada do que ela já é.

- “A gastronomia é muito atrativa e poderosa, com ela é possível alcançar muitas pessoas e levar conhecimento cultural.”
- “Eventos deste tipo permite que não só outras pessoas conheçam a riqueza da gastronomia, mas como os próprios Pernambucano que muita vezes conhece pouca coisa sobre a sua cultura, e a partir desse conhecimento possa valorizar ainda mais.”

Esta conexão entre Gastronomia e Cultura tem um cenário muito amplo, e aqui em Pernambuco não poderia ser diferente. A história de cada comida e bebida nos faz lembrar e conhecer muito do que aconteceu a nossos ancestrais que viveram em épocas passadas, em que nossa gastronomia acabou se originando e se fortaleceu até os dias atuais, confirmando ser uma identidade cultural de nosso estado.

- “Muito bom, existem pessoas que não conhecem da culinária pernambucana, além de fortalecer o conhecimento dos pernambucanos também.”
- “A conscientização da importância e do poder da gastronomia é necessária, pois a cultura de cada região do país é vasta e possui diversas singularidades que devem ser exploradas e, sempre que possível, colocadas em evidência através de eventos como o proposto.”
- “É de suma importância um evento voltado para a gastronomia pernambucana, pois valoriza não só as comidas típicas, como a importância da atuação profissional.”

Essa falta de conhecimento sobre a nossa gastronomia nos faz lembrar de o quanto é importante ter um evento que recorde e informe aos pernambucanos sobre a nossa gastronomia. As respostas acima afirmam e apoiam a ideia da conscientização da importância e do poder de nossa gastronomia típica.

Abaixo iremos ressaltar algumas respostas interessantes que foram respondidas em nosso questionário pela questão nº 12:

- “É uma excelente ideia que visará promover nossa culinária e cultura gastronômica afirmando a cultura e atraindo novos "adeptos" em busca do sabor de Pernambuco.”
- “Percebi que se faz necessário, pois sou pernambucana mas, alguém perguntar quais as comidas tipicamente pernambucana, eu titubeei ao responder, pois não tenho autoridade para tanto.”
- “Por ser considerado um polo gastronômico é de extrema importância trazer ao público o que Pernambuco tem para oferecer, a gastronomia é um área linda uma vez que praticamente toda ocasião de reuniões, comemorações e boas lembranças estão bastante atreladas com comidas e bebidas que estão ali pra complementar e trazer brilho ao momento.”
- “A comida de um local é algo muito forte para a caracterização da sua cultura. Então é bastante válido que isso seja promovido de forma incisiva para que possamos adquirir o sentimento de pertencimento daquele lugar.”
- “Acho que faz com que mais pessoas valorizem nossa cultura. Gera visibilidade para chefes não tão conhecidos, descobrir novos talentos. Fazer com que pessoas de fora tenham vontade de conhecer e provar.”
- “É bacana a idéia de informar por vezes, pessoas que nasceram e desconhecem muito da riqueza culinária que o próprio estado tem. Principalmente com feiras, demonstrando.”
- “Enaltecer o nosso estado e mostrar nossa cultura é sempre importante, principalmente aumentar a rentabilidade do estado quanto a Gama turística que é mais bem aproveitada com relação ao litoral, o estado não tem um foco na riqueza gastronômica que podemos oferecer aos turistas. Um evento como esse só iria valorizar ainda mais, proporcionando um grande leque de opções.”
- “É fundamental em diversos sentidos para a população pernambucana e para os que trabalham na área em Pernambuco. Beneficia a cultura pernambucana, transmite aprendizado para os visitantes, costumes são mantidos de geração em geração, valoriza as comidas típicas de Pernambuco, reconhecimento para aqueles que trabalham na gastronomia pernambucana, entre outros. É essencial.”

## 7. O FESTIVAL GASTRONÔMICO

### 7.1 Estrutura

- Será realizado no Centro de Convenções;
- Será um evento de grande porte sendo esperado de 2000 a 3000 pessoas;
- Terá data fixa (periodicidade determinada);
- Tem a idéia de acontecer anualmente durante um período de 3 dias;
- Terá horário diário de 08 horas;
- Reunirá estandes com exposições e vendas de comidas e bebidas típicas de Pernambuco;
- Oficinas do modo de preparação da culinária regional;
- Degustação controlada (cada pessoa só poderá degustar 1 vez por cada estande);
- Terão restaurantes com suas marcas e comidas com patrocínio;
- Programação diferenciada (que disponibiliza de oficinas, palestras, experiência audiovisual, além dos estandes) que traga o público alvo em todos os dias do evento;
- Rápida palestra e mostra audiovisual para o público visitante com o objetivo de conscientização da culinária local;

O local a ser utilizado para a realização do evento será o Centro de Convenções de Pernambuco, local de referência para a realização de eventos, sejam eles de várias modalidades diferentes.

Os espaços que serão utilizados desse local serão todos em área coberta, cortando assim a possibilidade de que a chuva possa atrapalhar a realização do evento.

O valor de caução citado foi uma porcentagem de 20% acima do valor total da locação, que é pago caso haja algum imprevisto no local, como quebra de materiais, ou algum dano específico que tenha acontecido. Caso não haja algum problema durante a realização do evento, o valor de caução pago volta ao realizador que pagou para utilizar o local.

Os espaços a serem utilizados serão:

- **Auditório Tabocas:**

- Capacidade: 800 pessoas;
- Altura: 2,90 metros;
- Dimensão: 678 m<sup>2</sup>

- **Pavilhão Ala Sul:**

- Altura: 7,30 metros;
- Dimensão: 9.630 m<sup>2</sup>.

- **Sala 1 – Olinda:**

- Capacidade: 100 pessoas;
- Dimensão: 113 m<sup>2</sup>.

- **Sala 2 – Garanhuns:**

- Capacidade: 100 pessoas;
- Dimensão: 113 m<sup>2</sup>.

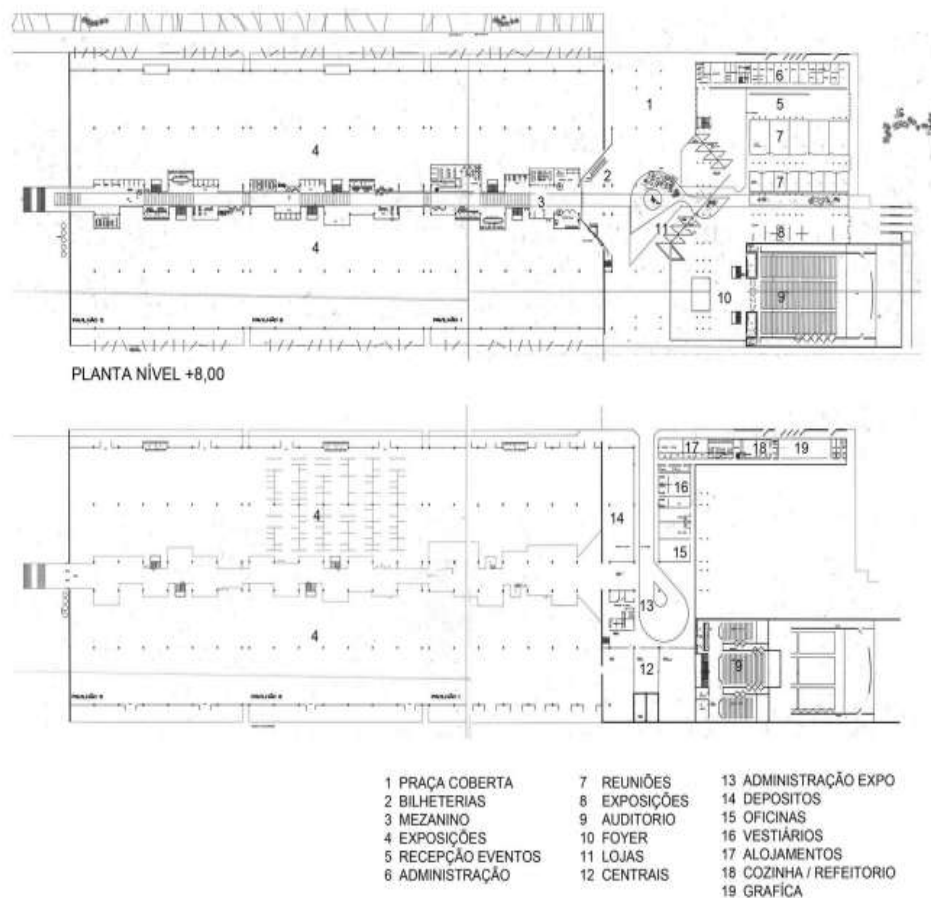
- **Sala 3 – Gravatá:**

- Capacidade: 100 pessoas;
- Dimensão: 113 m<sup>2</sup>.

Na página seguinte temos a planta baixa do local a ser utilizado.



**Figura 1 - Planta baixa do Centro de Convenções de Pernambuco**



Fonte: Site oficial do Cecon-PE, 2020.

## 7.2 Ingressos

- Terá um valor de R\$ 20,00 a inteira por dia do evento;
- A meia custará R\$ 10,00 e será válida para crianças (até 11 anos) e idosos (acima de 60 anos);
- Terá também a opção de um pacote combo com a opção de compra válida para os 3 dias que será feita apenas durante os dias anteriores ao evento, que custará R\$ 40,00.

O preço dos ingressos foi definido pelo número de receita que planejamos adquirir no evento, pelo o que foi visto no orçamento, definimos esses valores acima.

Além disso, estabelecendo o valor por R\$ 20,00 a inteira e R\$ 10,00 a meia, para ficar mais acessível ao público que se interessar pelo evento. Além de claro, criar o pacote combo que é uma promoção limitada e com venda antecipada para quem quiser ir ao evento nos 3 dias de sua realização.

### **7.3 Programação do Evento**

Sexta-Feira:

10:00h - Cerimônia de Abertura

10:00h às 10:30h - Horário de Inscrição nas Oficinas

10:30h às 11:10h - Palestra sobre Gastronomia Pernambucana (Auditório Tabocas)

11:10h às 12:00h - Degustação nos estandes dos Restaurantes

12:00h às 13:00h - Almoço

13:15h às 14:15h - Palestra sobre o Bolo Souza Leão

14:20h às 15:00h - Oficina sobre o Bolo Souza Leão

15:15h às 16:15h - Palestra sobre a comida Cartola

16:20h às 17:00h - Oficina sobre a comida Cartola

17:00h às 17:30h - Tempo livre para compras nos estandes

17:35h às 18:00h - Encerramento do 1º dia de evento

Sábado

10:00h às 10:30h - Horário de Inscrição nas Oficinas

10:30h às 11:10h - Palestra sobre Gastronomia Pernambucana (Auditório Tabocas)

11:10h às 12:00h - Degustação nos estandes dos Restaurantes

12:00h às 13:00h - Almoço

13:15h às 14:15h - Palestra sobre a bebida Axé

14:20h às 15:00h - Oficina sobre a bebida Axé

15:15h às 16:15h - Palestra sobre a Arrumadinho

16:20h às 17:00h - Oficina sobre a Arrumadinho

17:00h às 17:30h - Tempo livre para compras nos estandes

17:35h às 18:00h - Encerramento do 2º dia de evento

## Domingo

10:00h às 10:30h - Horário de Inscrição nas Oficinas

10:15h às 11:00h - Palestra sobre a Tapioca

11:00h às 11:40h - Oficina sobre a Tapioca

11:40h às 12:20h - Degustação nos estandes dos Restaurantes

12:20h às 13:20h - Almoço

13:35h às 14:35h - Palestra sobre a Pitú

14:40h às 15:20h - Oficina sobre a Pitú

15:35h às 16:35h - Palestra sobre o Bolo de Rolo

16:40h às 17:20h - Oficina sobre o Bolo de Rolo

17:20h às 17:40h - Tempo livre para compras nos estandes

17:40h às 18:00h - Encerramento do evento

Sujeito a ajustes caso o evento seja transposto para a forma online devido a pandemia (Apêndice B). Nesta situação os apresentadores iriam presentear alguns participantes com voucher para seus respectivos restaurantes, dessa forma se tornando mais dinâmico.

Obs: As apresentações Audiovisuais e os Estandes estarão disponíveis durante todo o evento.

### **7.4 Processo de Realização**

Evento será realizado no Centro de Convenções, com realização na Ala Sul dos Pavilhões de Feiras, que tem uma altura de 7,30 metros e uma dimensão de 9.630 metros quadrados e também de três salas para a realização das oficinas, com capacidade para 100 pessoas cada sala.

Ocorrerá de Sexta-feira a Domingo (definimos esses dias após análise de experiência própria no Centro de Convenções, concluímos que nesses dias seria a melhor forma de atrair o público a participar do evento), com oficinas que possam ensinar pessoas a saberem fazer comidas regionais típicas, para os visitantes que se interessarem.

Terá anúncio audiovisual dos restaurantes que estarão com seus estandes, esses que mostrarão os pratos e darão opção para venda desses mesmos com preparação na hora.

A programação que vai se reservar entre Oficinas, Palestras, Audiovisual, Estandes, entre outros.

#### 7.4.1 Oficinas

As Oficinas terão um horário de 40 minutos com capacidade para 100 pessoas. No primeiro dia será 1 comida e 1 bebida sendo apresentada, cada uma terá 3 oficinas. No segundo dia serão 2 comidas e 1 bebida apresentadas, cada uma terá 3 oficinas. E no terceiro dia terá também 2 comidas e 1 bebida a serem apresentadas, cada uma terá 3 oficinas.

Nessas Oficinas, cada uma terá um tema específico de uma comida, categoria ou algo do tipo, onde a pessoa vai aprender como fazer e preparar o prato, aprenderá também um pouco sobre a história dessa comida/categoria e aprenderá seus benefícios que traz a saúde humana.

#### 7.4.2 Palestra

Ocorrerão palestras educativas de um modo geral sobre as comidas e bebidas do estado de Pernambuco, trazendo à tona sua história, as relações culturais das comidas e bebidas com o povo pernambucano, e sua demanda nos dias atuais.

#### 7.4.3 Audiovisual

Terão telões, ou telas de projeção que mostrarão curiosidades sobre as comidas e bebidas, conteúdo esse que não será apresentado durante as oficinas ou as palestras.

#### 7.4.4 Estandes

Além disso, também terá a degustação que ocorrerá momentos antes do horário de almoço, para quem se interessar por algum prato disponível, ela só poderá ocorrer 1 vez por pessoa em cada Estande, controle esse feito pelo número de série que cada um terá em sua pulseira.

#### 7.5 Resultados Esperados do Evento

Levando em conta a organização, o marketing, planejamento estratégico do evento que entra em vários âmbitos de alta demanda no mercado turístico que se situa diretamente na área de Eventos e da Gastronomia, a junção dessas áreas para realização do festival em Pernambuco traz:

- Expectativa de público visitante 5.000 pessoas em cada um dos 3 dias;
- Uma grande repercussão do evento após ele ter acontecido, com críticas positivas;
- Maior engajamento pós-evento da população local em conhecer as comidas que são de Pernambuco, alcançando com êxito assim o Objetivo Geral almejado inicialmente antes do acontecimento do evento;
- Crescimento do evento para a sua 2<sup>o</sup> edição no ano seguinte em questão de reconhecimento, que pode estender-se a âmbito nacional e internacional, aumentando assim nas edições seguintes cada vez mais a visitação turística do estado, trazendo mais dinheiro e mais visibilidade para a Gastronomia do estado;
- Satisfação dos restaurantes que expuseram suas comidas e bebidas, além de suas marcas, com os organizadores e também com o público.

## 8. ESTRATÉGIAS E PROPOSTAS

### 8.1 ATIVIDADES, AÇÕES E RECURSOS HUMANOS, FÍSICOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA OPERACIONALIZAR OS OBJETIVOS DO PROJETO

Para a realização do evento proposto neste projeto serão necessárias uma certa quantidade de recursos, sejam eles humanos, físicos e materiais, diante das ideias que a equipe pensa para a produção do evento estes serão os recursos necessários:

#### 8.1.1 Recursos Humanos

- **Editor de Vídeo:** Irá montar os vídeos sobre as comidas típicas que serão mostradas durante o evento além de pequenos vídeos editados sobre o evento.
- **Operador de Montagem:** Profissional que irá realizar a montagem e desmontagem dos estandes e também ajudará no processo operacional de todo o evento nos materiais que serão usados.
- **Seguranças:** Ficarão localizados em pontos estratégicos para conseguirem manter o andamento do evento sem maiores preocupações, estes poderão ser terceirizados.
- **Fiscal:** Serão aqueles que ficarão checando o desenrolar do evento para facilitar a administração e seu andamento durante os dias, como observar a limpeza do ambiente, pessoas perdidas, piso molhado, entre outros
- **Operador de Ingressos:** Ficará responsável pela distribuição e venda dos ingressos na entrada do local.
- **Supervisor:** Ficará responsável por todo o evento se certificando que tudo está acontecendo como planejado, sendo a autoridade máxima nas tomadas de decisões.

- **Sub-Supervisor:** Ficará responsável por filtrar e solucionar as situações adversas que surgirem no evento tendo em mente que o supervisor não poderá suportar toda a carga do evento sozinho.

#### 8.1.2 Recursos Materiais

- Aparelhos de som;
- Estandes;
- Extensões;
- Microfones;
- Projetor de Slides;
- Pulseiras para controle de entrada;
- Banners;
- Cartazes;
- Porta-Banners;
- Pedestal para microfone.

#### 8.1.3 Ações e Atividades

- Ocorrerá a contratação de um editor de vídeo que montará clipes sobre as comidas típicas.
- Acontecerá da mesma maneira a contratação de operadores de montagem, que ficarão responsáveis por montar e desmontar toda a estrutura do evento.

- O evento precisará de seguranças que terão como função controlar o evento, para que ele ocorra na sua normalidade.
- Serão colocados também supervisores de checagem, que ficarão monitorando o evento para facilitar a sua administração.
- Ocorrerá a contratação de supervisores de bilheteria, que cuidarão da distribuição e venda de ingressos no local.
- O recurso físico será o Centro de Convenções, que é o local mais adequado para a realização do tipo de evento pensado neste projeto.
- Entre os recursos materiais necessários para a realização do evento estão os alimentos e bebidas, que serão preparados e servidos para degustação.
- Para o evento ser realizado precisaremos de aparelho de som, para serem utilizados nas apresentações culturais e na apresentação dos clipes sobre os pratos típicos.
- Também serão necessários estandes, onde as exposições vão ser realizadas.
- Existirá também a necessidade de extensões, para os aparelhos eletrônicos serem ligados, e para as possíveis necessidades dentro do evento.
- Será preciso a utilização de materiais de cozinha, para serem usados nas oficinas.
- O evento precisará de microfones e pedestais para serem utilizados pelos artistas nas apresentações culturais e para outras possíveis necessidades no decorrer do evento.
- Também será utilizado projetor de slide para que os vídeos sobre os pratos típicos sejam rodados durante o evento.



- Serão necessárias pulseiras, que serão utilizadas para controle na entrada do evento, e também para as oficinas.
- Será preciso também os materiais de divulgação, entre eles os banners e porta-banners que serão utilizados para propagar o evento.
- Também serão utilizados cartazes que serão colados em locais estratégicos para que o evento seja maior divulgado.
- Entre as ações, estão previstas a realização de palestras sobre as comidas e bebidas do estado de Pernambuco.
- Está prevista também a realização de mostras audiovisuais, que terão como tema também as comidas e bebidas típicas.
- Também estão previstas as exposições que serão feitas nos estandes, onde serão apresentadas as comidas típicas para degustação.
- Serão feitas oficinas onde se ensinará o modo de preparo de várias comidas típicas do estado.

## **8.2 Plano de Mídia**

A principal plataforma de comunicação com o público alvo do evento serão as redes sociais, com enfoque no Instagram, Twitter e Facebook, todos os perfis relacionados ao evento vão ser administrados pelos coordenadores do evento, com posts regulares, alguns deles impulsionados pela própria plataforma, e conteúdos atrativos para que o público se sinta cativado a participar do evento, utilizaremos as redes sociais como principal plataforma, pois as mesmas são a maneira mais rápida e econômica de se alcançar um maior público.

Também serão utilizados materiais gráficos para a divulgação do evento, preferencialmente usaremos banners, que tem um potencial de atração para leitura

maior, além de que os banners ajudariam nas negociações por patrocínio, pois fazer com que a marca que apoie/patrocine o evento apareça em todos os banners produzidos aumenta a possibilidade de que as marcas aceitem apoiar ou patrocinar o evento.

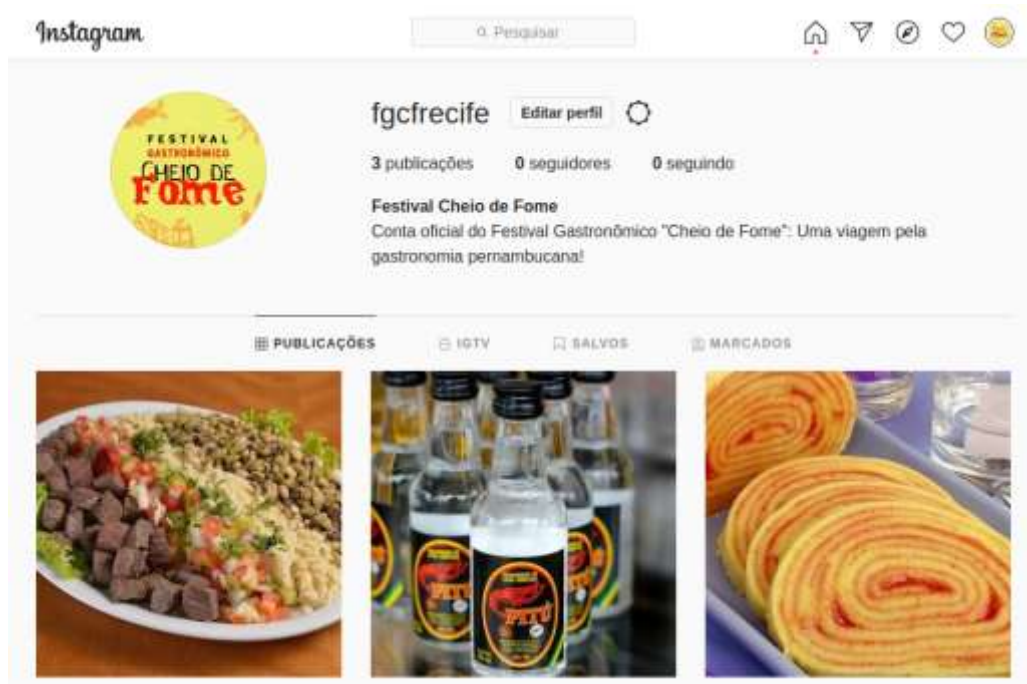
Ao fim do evento vamos disponibilizar todos os banners utilizados na divulgação para reciclagem, para que os mesmos possam ser aproveitados na confecção de outros materiais, como ecobags, vasos de plantas, estojos, outra alternativa e talvez a mais viável, a confecção dos banners para papel semente. Assim podemos deixar o evento ainda mais saudável na questão ambiental.

Não serão usados panfletos, folhetos e similares, porque estes materiais além de ter um custo de produção alto, muitas vezes são ignorados pelas pessoas que o recebem, sendo até descartados de forma incorreta, ou seja, a utilização desses meios de divulgação além de não contribuir para a disseminação do evento acaba também poluindo as ruas da cidade. Algo que vai contra os ideais do evento, pois, como citado anteriormente, teremos uma preocupação ambiental na realização do evento, seja na operação do mesmo, ou na divulgação, como neste caso.

Abaixo, deixaremos a identidade visual das redes sociais que iremos usar para divulgar o evento:

- Instagram

**Figura 2 - Instagram oficial do Festival**



Fonte: Criação do Grupo, 2020.

- Facebook

Figura 3 - Facebook oficial do Festival



Fonte: Criação do Grupo, 2020.

- Twitter

Figura 4 - Twitter oficial do Festival



Fonte: Criação do Grupo, 2020.

### 8.2.1 Arte do Evento

A arte do evento foi toda projetada pensando na cultura pernambucana e em imagens e cores que juntas fizessem com que ocorresse uma ligação no subconsciente da pessoa que vê. Evitamos colocar fotos de alimentos para evitar que o evento fosse confundido de alguma forma com um restaurante, sendo assim as imagens como o peixe e as frutas foram usadas não só pela representação dos alimentos mas também foram inseridas de uma forma que lembrasse o literatura de cordel, a fonte que foi escolhida foi uma moderna onde está escrito no “festival gastronômico” e uma de Xilogravura que é uma técnica feita após queimar os relevos da madeira e que também pode ser muito encontrado no cordel, neste caso foi representado na frase “Cheio de Fome”. A escolha das cores foi feita de uma como uma referência ao livro "Círculo de Fogo" do autor pernambucano Ariano Suassuna, além disso toda a parte de fundo amarelada foi feita para criar uma textura de tecido. As cores escolhidas para esta imagem foram cores quentes como o amarelo que segundo a Psicologia das Cores de Heller(2013)

“Para que o amarelo atue tão alegremente, ele precisa sempre da companhia do vermelho e do laranja. Amarelo-laranja-vermelho é o tríptico acorde típico do prazer e de tudo que o cerca: ele é o acorde → da alegria de viver, → da atividade, → da energia → da animação clamorosa. (HELLER, 2013)”

Já o vermelho ainda seguindo a psicologia das cores de Heller o “Vermelho é a cor simbólica de todas as atividades que exigem mais paixão do que compreensão”. Já quanto a cor preta foi escolhida pela designer também pela fala de Heller(2013) que afirma que:

“Tudo que quisesse ganhar a aparência de ser tecnicamente moderno se tornou preto: televisores, aparelhos de som, câmeras fotográficas e relógios de pulso. As cores deveriam desaparecer, para que a técnica passasse ao primeiro plano. (HELLER, 2013)”

Assim também dando um ar moderno que como foi citado anteriormente na frase “Festival Gastronômico” se utiliza de uma letra moderna.

### 8.3 Possíveis apoios, patrocínios e Parcerias

Como possíveis apoiadores podemos ressaltar o grupo Julietto, este que é pernambucano, poderão ceder alguns dos seus acadêmicos, funcionários em treinamentos para ajudar na preparação dos pratos em contrapartida esses recursos humanos se utilizarão de fardas que apareceram o nome de sua empresa, além de seus logos figurarem nos painéis do evento.

A Pitú famosa marca de cachaça genuinamente pernambucana, podem nos apoiar com garrafas e com receitas que utilizem da sua cachaça em troca de um forte trabalho de marketing fazendo promoção de seu nome além de um estande único para si, já que essa empresa em especial tem muita força no mercado nacional e internacional.

O SENAC poderá nos apoiar com os alunos do curso de Bartender, desta forma ambos ganham, já que os alunos receberão experiência com o público e um salário pelos seus serviços, além de divulgar o próprio curso e importância do SENAC enquanto o evento recebe mão de obra para a preparação dos Drinks.

A Casa dos Frios pode nos apoiar com uma grande variedade de bolos de rolos, que são muitos procurados pelos turistas no aeroporto do Recife, por ter um bolo diferenciado, em troca, a casa dos frios vai ter um quiosque exclusivo para ela além dos logos figurarem nos painéis.

Quanto aos restaurantes locais, todos que decidirem aderir ao evento terão os logos divulgados em todos os painéis e marcas divulgadas durante todos os dias de evento.

Outro possível apoiador para o evento seria a prefeitura do Recife, que poderia colaborar com alguns materiais e também com os recursos humanos, em contrapartida a logomarca da prefeitura seria inserida em todos os materiais gráficos de divulgação do evento, também seriam inseridas nas redes sociais do evento.

Além desses possíveis patrocinadores já citados, instituições de ensino que são ligadas a gastronomia poderiam ser parceiras do evento, fornecendo principalmente recursos humanos para as palestras e oficinas, em troca estas instituições seriam amplamente divulgadas durante todo o evento.

## 9. PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

Nesta planilha é colocado o valor de receita e os custos baseados nos 5 dias de evento planejado. Os custos dos recursos humanos foram baseados no piso salarial de cada profissional no mercado de trabalho.

### GASTOS:

**Tabela 1 - Recursos Humanos**

<b>RECURSOS HUMANOS</b>			
<b>Profissionais</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>
Editor de Vídeo	1	R\$ 88,00	R\$ 88,00
Operador de Montagem	30	R\$ 112,00	R\$ 6.720,00
Segurança	200	R\$ 65,00	R\$ 13.000,00
Fiscal	15	R\$ 53,00	R\$ 2.385,00
Operador de Ingressos	10	R\$ 53,00	R\$ 1.590,00
Supervisor	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Sub-Supervisor	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00
<b>TOTAL:</b>			<b>R\$ 23.783,00</b>

Fonte: Autoria própria, 2020.

**Tabela 2 - Recursos Materiais**

<b>RECURSOS MATERIAIS</b>			
<b>Objetos</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>
Aparelhos de Som	2	R\$ 200,00	R\$ 400,00
Estande Portátil	20	R\$ 350,00	R\$ 7.000,00

Microfone	8	R\$ 85,00	R\$ 680,00
Projektor de Slides	4	R\$ 650,00	R\$ 2.600,00
Pulseiras	3.000	R\$ 0,20	R\$ 600,00
Pedestal para Microfone	8	R\$ 40,00	R\$ 240,00
<b>TOTAL:</b>			<b>R\$ 11.520,00</b>

Fonte: Autoria própria, 2020.

**Tabela 3 - Plano de Mídia**

<b>PLANO DE MÍDIA</b>			
<b>Objetos</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>
Banners	10	R\$ 70,00	R\$ 700,00
Porta-Banners	10	R\$ 60,00	R\$ 600,00
<b>TOTAL:</b>			<b>R\$ 1.300,00</b>

Fonte: Autoria própria, 2020.

**Tabela 4 - Locação do Local**

<b>LOCAÇÃO DO LOCAL</b>			
<b>Local</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>
Auditório Tabocas	1	R\$ 10.650,00	R\$ 10.650,00
Pavilhão Ala Sul	1	R\$ 83.010,87	R\$ 83.010,87
Salas	3	R\$ 2.910,00	R\$ 8.730,00
Montagem e Desmontagem	2 (dias)	R\$ 13.533,65	R\$ 27.067,30
Caução			R\$ 25.851,65

<b>TOTAL:</b>	<b>R\$ 155.309,82</b>
---------------	-----------------------

Fonte: Autoria própria, 2020.

**Tabela 5 - Gasto Total do Evento**

<b>GASTO TOTAL DO EVENTO</b>	
Recursos Humanos	R\$ 23.783,00
Recursos Materiais	R\$ 11.520,00
Plano de Mídia	R\$ 1.300,00
Locação do Local	R\$ 155.309,82
<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>R\$ 191.912,82</b>

Fonte: Autoria Própria, 2020.



## 10. RECEITA

Nós projetamos um percentual para venda de cada categoria listada abaixo (Inteira, Meia e Pacote Combo) conjuntamente baseando-se nos 3 dias de evento, que: 60% do público total irá adquirir o ingresso da categoria Inteira de forma singular, com previsão correspondente a 3 dias do evento (60 reais por pessoa). 20% do público total irá adquirir o ingresso da categoria Meia, com previsão correspondente a 3 dias de evento (30 reais por pessoa) e também 20% do público total irá adquirir o ingresso do Pacote Combo, que vale para os 3 dias de evento (40 reais por pessoa).

**Tabela 6 - Projeção de Receita**

<b>PROJEÇÃO DE RECEITA</b>		
<b>Tipo</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Receita Total</b>
Inteira	3.000	R\$ 180.000,00
Meia	1.000	R\$ 30.000,00
Pacote Combo	1.000	R\$ 40.000,00
<b>TOTAL:</b>		<b>R\$ 250.000,00</b>

Fonte: Autoria própria, 2020.

## LUCRO FINAL

**R\$: 58.087,18**

## 11. CONCLUSÃO

Enfim, este projeto planeja a realização de um evento que valorize a gastronomia pernambucana, fortalecendo o mercado para os donos de bares e restaurantes locais e levando conhecimento à população local e aos turistas.

Entendemos que nosso projeto, além de importante para nós criadores, também poderá ajudar muito na área do turismo, e em suas respectivas subcategorias de Eventos, Gastronomia e Cultura, fortalecendo este setor no estado, além de incentivar o trabalho na população local.

Compreendemos que nossos objetivos tanto o geral, como os específicos, serão alcançados já durante o projeto sendo posto em prática, já que ele consta e segue plenamente de acordo com o planejamento do evento.

Por meio das pesquisas de mercado que envolve o piso salarial dos funcionários, gastos com materiais para a o acontecimento do evento, locação do local para realização, além da forma de receita, que foi citada e explicada acima, concluimos que o nosso projeto é viável tanto no âmbito financeiro, quanto no âmbito educacional. Viabilidade financeira esta, que foi mostrado neste projeto, tendo um lucro final de R\$ 58.087,18, que poderão ser investidos em próximas edições do evento.

Apesar de a pandemia ter nos colocado essa nova realidade focando-se dentro do turismo, e em realização de eventos, nosso projeto tem condições de ser realizado, respeitando as medidas de distanciamento social, mantendo a saúde de todos no local.

Por fim, podemos concluir que nosso projeto do Festival Gastronômico “Cheio de Fome”, busca trazer aos visitantes uma experiência única, com uma identidade pura pernambucana, que vem das raízes de nossa terra, com destinos que aguçam os cinco sentidos humanos, desde o momento de ver a comida sendo preparada, até ela ficar pronta, além de ouvir e saber o som que cada comida tem ao ser preparada ou mastigada, tocar e sentir a textura, sentir o cheiro tão bom que estimula nossa vontade de comer, até o precioso momento em que o paladar é apresentado com o sabor maravilhoso da gastronomia pernambucana.

## REFERÊNCIAS

ABRASEL lança guia com bares e restaurantes de Pernambuco. **Abrasel**, 2019. Disponível em: < <https://abraseel.com.br/noticias/noticias/abraseel-lanca-guia-com-bares-e-restaurantes-de-pernambuco/>>. Acesso em: 11 jun. 2019.

ALBUQUERQUE, Soraya de Sousa de. **Turismo de Eventos: A importância dos eventos para o desenvolvimento do turismo**. Disponível em: < [http://bdm.unb.br/bitstream/10483/438/1/2004\\_SorayaSousaAlbuquerque.pdf](http://bdm.unb.br/bitstream/10483/438/1/2004_SorayaSousaAlbuquerque.pdf)>. Acesso em: 14 jun. 2019.

ARRUMADINHO de charque (Pernambuco). **Cozinha Tradicional**, 2012. Disponível em: <<https://www.cozinhatradicional.com/arrumadinho-de-charque-pernambuco/>>. Acesso em: 28 mar. 2020.

ASSOCIAÇÃO BOA LEMBRANÇA. **Revista boa lembrança**. Disponível em: < <http://boalembanca.com.br/index.php/noticia/revista-boa-lembranca-01-2019/806>>. Acesso em: 12 jun. 2019.

BARBOSA, Virgínia. Bolo Souza Leão. **Pesquisa Escolar Fundaj**, 2008. Disponível em: <[http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com\\_content&view=article&id=488](http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=488)>. Acesso em: 18 mar. 2020.

BIENAL internacional do livro reúne mais de 100 expositores em Olinda. **G1**, 2019. Disponível em: <<https://g1.globo.com/pe/pernambuco/o-que-fazer-no-recife/noticia/2019/10/02/bienal-internacional-do-livro-reune-mais-de-100-expositores-em-olinda.ghtml>>. Acesso em: 19 nov. 2020.

BOLO souza leão: um pedaço da história de Pernambuco. **Veja São Paulo**, 2011. Disponível em: <<https://vejasp.abril.com.br/blog/quentinhas/bolo-souza-leao-um-pedaco-da-historia-de-pernambuco/>>. Acesso em: 25 mar. 2020.

CARDOSO, Margarida Lopes. **A Importância da organização de eventos no turismo**. Orientador: Prof. Dr. Pedro Quelhas Brito. 2013. 82 f. Dissertação (Mestrado em Turismo) - Faculdade de Letras, Universidade do Porto, Belo Horizonte, 2013. Disponível em: <<https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/72705/2/000224854.pdf>>. Acesso em: 9 nov. 2020.

CAVALCANTI, Leticia. Bolo de rolo não é rocambole. **Folha de Pernambuco**, 2017. Disponível em: <<https://www.folhape.com.br/sabores/bolo-de-rolo-nao-e-rocambole/42541/>>. Acesso em: 11 abr. 2020.

CECON. **Centro de Convenções de Pernambuco**. Disponível em: <<http://www.cecon.pe.gov.br/>>. Acesso em: 12 jun. 2019.

CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A.; DA SILVA, Roberto. **Metodologia Científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

COMIDA DI BUTECO. **Recife**. Disponível em: <<http://www.comidadibuteco.com.br/recife/>>. Acesso em: 13 jun. 2019.

COUTINHO, Hevellyn Pérola Menezes; COUTINHO, Helen Rita Menezes. Turismo de eventos como alternativa para o problema da sazonalidade turística. **Revista Eletrônica Aboré**, Ed. 3, 2007. Disponível em: <<http://www.unirio.br/cch/escoladeturismologia/pasta-virtuais-de-docentes/joice-lavandoski/turismo-e-producao-de-eventos/textos-de-leitura-obrigatoria/leituras-para-aula-dia-27-3-19/Coutinho%20e%20Coutinho.%20Turismo%20de%20eventos%20e%20sazonalidade.%202007.pdf>>. Acesso em 12 jun. 2019

CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. Disponível em: <<http://portaleducacao.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-content/uploads/2011/07/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-HIST%C3%93RICO-CULTURAL1.pdf>>. Acesso em: 12 jun. 2019.

ENTENDA o impacto da pandemia no setor de eventos. **SEBRAE**, 2020. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/entenda-o-impacto-da-pandemia-no-setor-de-eventos,424ba538c1be1710VgnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em: 05 nov. 2020.

FEIRA Artesanal Nordeste oferece mais de 4 mil vagas em capacitações e palestras. **G1**, 2019. Disponível em: <<https://g1.globo.com/pe/pernambuco/noticia/2019/04/03/feira-artesanal-nordeste-oferece-mais-de-4-mil-vagas-em-capacitacoes-e-palestras.ghtml>>. Acesso em: 19 nov. 2020.

FENEARTE tem venda de ingressos descentralizada e esquema especial de transporte. **G1**, 2019. Disponível em: <<https://g1.globo.com/pe/pernambuco/fenearte/2019/noticia/2019/07/03/fenearte-tem-venda-de-ingressos-descentralizada-e-esquema-especial-de-transporte.ghtml>>. Acesso em: 27 out. 2020

FENEARTE 2018 movimenta R\$ 43 milhões e tem 320 mil visitantes. **Jornal do Comercio**, 2018. Disponível em: <<https://jconline.ne10.uol.com.br/canal/economia/noticia/2018/07/15/fenearte-2018-movimenta-r-43-milhoes-e-tem-320-mil-visitantes-347149.php>>. Acesso em 23 jun. 2019.

FENEARTE 2019 conta com 5 mil expositores de 36 países. **Rádio Jornal**, 2019. Disponível em: <<https://radiojornal.ne10.uol.com.br/noticia/2019/07/03/fenearte-2019-Conta-com-cinco-mil-expositores-de-36-paises-172230>>. Acesso em: 19 nov. 2020.

FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

FESTIVAL da Tapioca vai até domingo em Olinda. **Diário de Pernambuco**, 2019. Disponível em:

<<https://www.diariodepernambuco.com.br/noticia/vidaurbana/2019/11/festival-da-tapioca-vai-ate-domingo-em-olinda.html>>. Acesso em: 09 nov. 2020.

FESTIVAL 'Eu Amo Café' oferece combos de bebidas e sobremesas no Recife, Olinda e Jaboatão. **G1**, 2019. Disponível em: <<https://g1.globo.com/pe/pernambuco/o-que-fazer-no-recife/noticia/2019/11/04/festival-eu-amo-cafe-oferece-combos-de-bebidas-e-sobremesas-no-recife-olinda-e-jaboatao.ghtml>>. Acesso em: 09 nov. 2020.

FESTIVAL gastronômico reúne chefs de todo o país em restaurantes de Pernambuco. **G1**, 2018. Disponível em: <<https://g1.globo.com/pe/pernambuco/noticia/festival-gastronomico-reune-chefs-de-todo-o-pais-em-restaurantes-de-pernambuco.ghtml>>. Acesso em: 12 jun. 2019.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 2008. Disponível em: <<https://ayanrafael.files.wordpress.com/2011/08/gil-a-c-mc3a9todos-e-tc3a9nicas-de-pesquisa-social.pdf>>. Acesso em: 08 nov. 2020.

GIMENES, M. H. S. G. **Uma breve reflexão sobre o lugar da gastronomia nos estudos sobre turismo realizados no Brasil**. Turismo & Sociedade. Curitiba, v. 4, n. 2, p. 425-431, outubro de 2011.

GLOSSARY of Tourism Terms. **UWNTO**, 2008. Disponível em: <<https://www.unwto.org/glossary-tourism-terms>>. Acesso em: 03 dez. 2020

HAIRNOR - 10ª edição da maior feira de beleza do nordeste. **Sympla**, 2019. Disponível em: <[https://www.sympla.com.br/hairnor---10-edicao-da-maior-feira-de-beleza-do-nordeste\\_\\_451540](https://www.sympla.com.br/hairnor---10-edicao-da-maior-feira-de-beleza-do-nordeste__451540)>. Acesso em: 19 nov. 2020.

HELLER, Eva. **A psicologia das cores**: como as cores afetam a emoção e a razão. São Paulo: Gustavo Gili, 2013. 541 p. Tradução de: Maria Lúcia Lopes da Silva; Título original: Wie farben auf Gefühl und Verstand wirken: Farbpsychologie, Farbsymbolik, Lieblingsfarben, Farbgestaltung. Disponível em: <<https://lelivros.love/book/baixar->

livro-a-psicologia-das-cores-eva-heller-em-pdf-epub-e-mobi-ou-ler-online/>. Acesso em: 30 out. 2020.

HFN - Hotel & Food Nordeste 2019 vai realizar o Gourmet Experience. **Revista Fácil**, 2019. Disponível em: <<http://www.revistafacil.com.br/2019/09/hfn-hotel-food-nordeste-2019-vai.html>>. Acesso em: 19 nov. 2020.

INDÚSTRIA de alimentos cresce 6,7% em 2019. **Abia**, 2020. Disponível em: <<https://www.abia.org.br/releases/industria-de-alimentos-cresce-67-em-2019>>. Acesso em: 20 mar. 2020.

JAROCKI, I. M. Circuito delícias de Pernambuco: a gastronomia como potencial produto turístico. **Revista Turismo em Análise**, v. 20, n. 2, p. 321-344, 1 ago. 2009.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003. Disponível em: <[http://docente.ifrn.edu.br/olivianeta/disciplinas/copy\\_of\\_historia-i/historia-ii/china-e-india/at\\_download/file](http://docente.ifrn.edu.br/olivianeta/disciplinas/copy_of_historia-i/historia-ii/china-e-india/at_download/file)>. Acesso em: 03 dez. 2020.

LAPORTA, Tais. Indústria de alimentos faturou R\$ 656 bilhões em 2018. **G1**, 13 de fev. 2020. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/noticia/2019/02/13/industria-de-alimentos-faturou-r-656-bilhoes-em-2018.ghtml>>. Acesso em: 20 mar. 2020.

MARTINS, Mirella. Cartola: paixão dos pernambucanos. **UOL**, 2016. Disponível em: <<https://blogs.ne10.uol.com.br/social1/2016/02/27/cartola-paixao-dos-pernambucanos/>>. Acesso em: 21 nov. 2020.

O Evento. **AGRINORDESTE**, 2018. Disponível em: <<http://agrinordeste.com.br/2018/o-evento/>>. Acesso em 23 jun. 2019.

OBA, Leonardo Tossiaki. **Centro de convenções de Pernambuco**. Disponível em: <[https://docomomo.org.br/wp-content/uploads/2016/08/OBR\\_84.pdf](https://docomomo.org.br/wp-content/uploads/2016/08/OBR_84.pdf)> Acesso em: 03 dez. 2020.

PEDRON, Maria Luiza Mendes; SOUZA, Reginaldo Adriano de. **Festival gastronômico em cidade da Zona da Mata de Minas Gerais: Impactos nos empreendimentos envolvidos.** Disponível em: <<http://pensaracademico.facig.edu.br/index.php/repositoriofcc/article/view/875/770>>. Acesso em: 28 mar. 2019.

PESQUISA mostra que pandemia do coronavírus afetou 98% do setor de eventos. **Globo**, 2020. Disponível em: <<https://revistapegn.globo.com/Banco-de-ideias/Diversao-e-turismo/noticia/2020/04/pesquisa-mostra-que-pandemia-do-coronavirus-afetou-98-do-setor-de-eventos.html>>. Acesso em: 05 nov. 2020.

PINTO, Pollyana Everdosa. BAPTISTA, Thamyra Rebeka. **Turismo Gastronômico: Um Estudo Da Cultura Do Alcool Sob A Perspectiva Do Imaginário.** Disponível em: <<http://festivaldascataratas.com/forum-turismo/anais/2017/gt10-gastronomia/12-turismo-gastronomico-um-estudo-da-cultura-do-alcool-sob-a-perspectiva-do-imaginario.pdf>>. Acesso em: 05 mar. 2019.

QUANTO custa um stand numa feira ?. **Media Marketing**, 2019. Disponível em: <<https://www.mediamarketing.com.br/blogs/news/quanto-custa-um-stand-em-feira>>. Acesso em: 29 out. 2020.

QUASE 6 milhões de turistas visitaram Pernambuco em 2018. **Globoplay**, 2019. Disponível em: <<https://globoplay.globo.com/v/7876039/>>. Acesso em: 09 nov. 2020.

RECEITAS do mundo: Tapioca pernambucana. **Turista Imperfeito**, 2017. Disponível em: <<https://www.turistaimperfeito.com/receitas-do-mundo-tapioca-pernambucana/>>. Acesso em: 17 out. 2020.

SAIBA como contratar uma equipe de segurança para eventos. **Lets**, 2018. Disponível em: <<https://lets.events/blog/seguranca-para-eventos/>>. Acesso em: 27 out. 2020.



SANTOS, Franksley Gomes dos; BASTOS, Sênia. O Papel do Festival Gastronômico de Taquaruçu na Definição da Gastronomia de Tocantins/TO. **Revista Turismo: Visão e Ação**. Balneário Camboriú, vol.18, nº 3, p. 611-632, Set-Dez, 2016.

SESC realiza excursão virtual a pontos de cultura de Arcoverde. **SESC**, 2020. Disponível em: <<https://www.sescpe.org.br/2020/07/13/excursao-virtual-arcoverde/>>. Acesso em: 17 out. 2020.

SETUR. **Culinária**. Disponível em: <[http://www2.setur.pe.gov.br/web/empetur\\_old/culinaria](http://www2.setur.pe.gov.br/web/empetur_old/culinaria)>. Acesso em: 11 jun. 2019.

SILVA, Bruno. Comic Con Experience estreia no Nordeste em 2017. **Omelete**, 2016. Disponível em: <<https://www.omelete.com.br/comic-con-2/comic-con-experience-estreia-no-nordeste-em-2017>> Acesso em: 03 dez. 2020

TENDÊNCIAS para casamentos é tema de evento no Centro de Convenções. **Folha de Pernambuco**, 2019. Disponível em: <<https://www.folhape.com.br/noticias/tendencias-para-casamentos-e-tema-de-evento-no-centro-de-convencoes/107519/>>. Acesso em: 19 nov. 2020.

TURISMO brasileiro deve fechar 2019 com faturamento de mais de R\$ 150 bilhões. **Fecomercio**, 2019. Disponível em: <<https://www.fecomercio.com.br/noticia/turismo-brasileiro-deve-fechar-2019-com-faturamento-de-mais-de-r-150-bilhoes>>. Acesso em: 22 nov. 2020.

TURISTAS de negócios gastam 4 vezes mais que turistas de lazer. **UNIDOMBOSCO**, 2018. Disponível em: <<https://www.domboscoead.com.br/pos-graduacao/noticias/turistas-de-negocios-gastam-4-vezes-mais-do-que-turistas-de-lazer-aponta-estudo/430>>. Acesso em: 10 jun. 2019.

VIEIRA, Sonia. **Como escrever uma tese**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008. Disponível em:

<[https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4386942/mod\\_resource/content/1/Vieira\\_Cap7.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4386942/mod_resource/content/1/Vieira_Cap7.pdf)>. Acesso em: 22 nov. 2020.

ZAGO, Andréa Prado; SALES, Gabriela Arantes Ferreira de; OLIVEIRA, Patrícia Ferreira de. Eventos Culturais e Stakeholders: **a gastronomia como fator promocional do turismo no Festival Revelando São Paulo**, SP. Rosa dos Ventos. Caxias do Sul, 5(2), p. 333-348, abril-jun, 2013.

## APÊNDICE A — QUESTIONÁRIO

Qual sua faixa etária ?

- Abaixo de 18 anos
- 18 a 25 anos
- 26 a 35 anos
- 36 a 45 anos
- 46 a 60 anos
- acima de 60 anos

Qual seu local de moradia ? \*

- RMR (Região Metropolitana do Recife)
- Mesorregiões da Mata e Agreste
- Mesorregiões do Sertão e São Francisco
- Nordeste
- Outras regiões do Brasil

Já participou de algum evento gastronômico ? \*

- Sim
- Não

Se sim, comente qual foi este evento.

Texto de resposta longa

---

Você teria interesse em participar de um festival que tivesse foco na valorização da gastronomia típica de Pernambuco ?

Sim

Não

Você conhece o Centro de Convenções de Pernambuco ? \*

Sim

Não

Se sim, como você avalia o espaço para a realização de um evento de grande porte ?

Ótimo

Bom

Regular

Ruim

Péssimo

Você sabe quais são as comidas e bebidas típicas de Pernambuco ? \*

Sim

Não

Se sim, comente quais você conhece.

Texto de resposta longa

---

Qual sua opinião sobre a realização de um festival que valorize a gastronomia típica de Pernambuco ?

Texto de resposta longa

---

Você acha interessante aprender mais sobre a gastronomia típica de Pernambuco, através de feiras, oficinas, palestras, apresentações audiovisuais e exposições ?

Sim

Não

Qual sua opinião sobre a conscientização da importância e do poder da gastronomia pernambucana através de um evento como o proposto?

Texto de resposta longa

---

Fonte: Autoria própria, 2020.

## APÊNDICE B — PROGRAMAÇÃO ONLINE

### **PROGRAMAÇÃO: SEXTA-FEIRA**

- 10:00h - Cerimônia de Abertura
- 10:10h às 10:50h - Palestra sobre Gastronomia Pernambucana
- 11:00h às 11:20h - Apresentação dos Restaurantes Parceiros do evento
- 11:30h às 12:30h - Palestra sobre o Bolo Souza Leão
- 12:30h às 13:00h - Almoço
- 13:10h às 13:50h - Oficina sobre o Bolo Souza Leão
- 14:00h às 15:00h - Palestra sobre a comida Cartola
- 15:10h às 15:50h - Oficina sobre a comida Cartola
- 15:55h às 16:00h - Apresentação da Programação do dia seguinte
- 16:00h às 16:20h - Encerramento do 1º dia de evento

### **PROGRAMAÇÃO: SÁBADO**

- 10:10h às 10:50h - Palestra sobre Gastronomia Pernambucana
- 11:00h às 11:20h - Apresentação dos Restaurantes Parceiros do evento
- 11:30h às 12:30h - Palestra sobre a bebida Axé
- 12:30h às 13:00h - Almoço
- 13:10h às 13:50h - Oficina sobre a bebida Axé
- 14:00h às 15:00h - Palestra sobre a Arrumadinho
- 15:10h às 15:50h - Oficina sobre a Arrumadinho
- 15:55h às 16:00h - Apresentação da Programação do dia seguinte
- 16:00h às 16:20h - Encerramento do 2º dia de evento

## **PROGRAMAÇÃO: DOMINGO**

10:10h às 11:10h - Palestra sobre a Tapioca

11:10h às 11:50h - Oficina sobre a Tapioca

12:00h às 12:20h - Apresentação dos Restaurantes Parceiros do evento

12:20h às 12:50h - Almoço

13:00h às 14:00h - Palestra sobre a Pitú

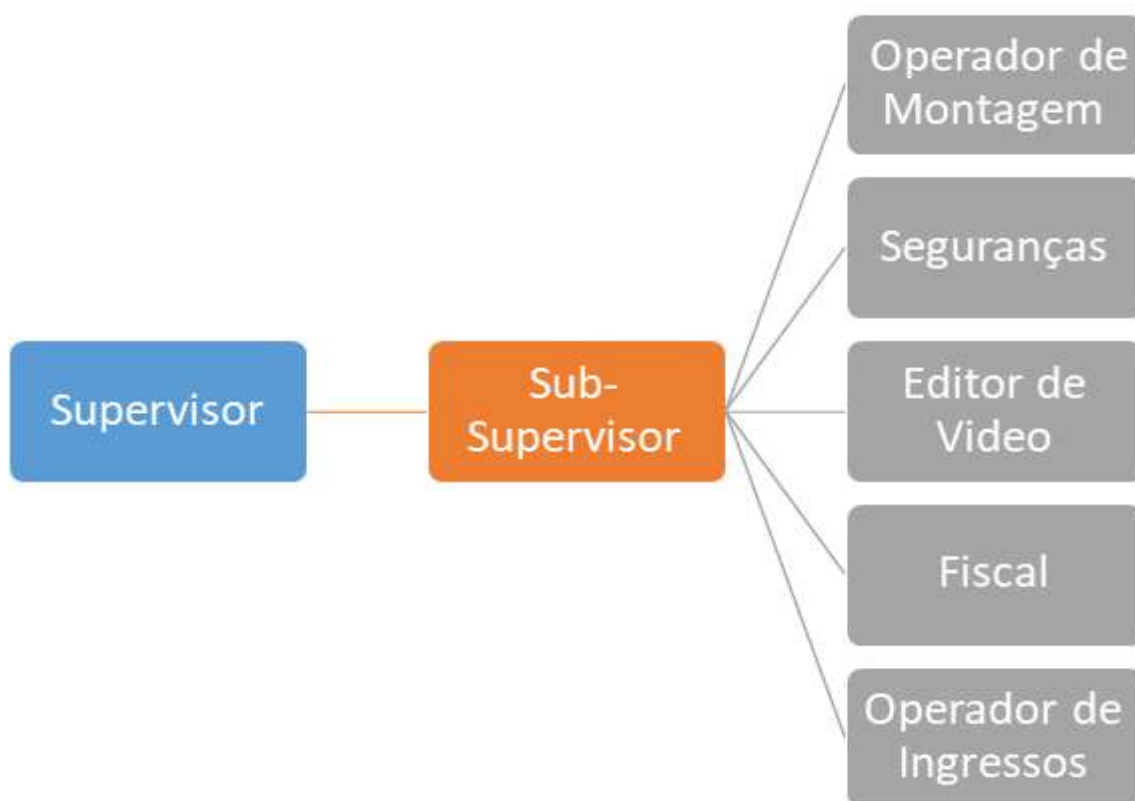
14:10h às 14:50h - Oficina sobre a Pitú

15:00h às 16:00h - Palestra sobre o Bolo de Rolo

16:10h às 16:50h - Oficina sobre o Bolo de Rolo

16:50h às 17:20h - Encerramento do evento

Fonte: Autoria própria, 2020.

**APÊNDICE C — RECURSOS HUMANOS**

Fonte: Autoria própria, 2020.



**APÊNDICE D — CRONOGRAMA DE DIVULGAÇÃO DO EVENTO**

CRONOGRAMA DE DIVULGAÇÃO DO EVENTO	
Tipo de Divulgação	Descrição
Divulgação via Redes Sociais	Durante todo o ano, com publicações temáticas e promoção de parceiros do evento
Divulgação Física - Via Banners e Cartazes	Sempre com antecedência de 6 meses em relação a data da realização do evento

Fonte: Autoria própria, 2020.

## ANEXO A — ARTE DO EVENTO



Fonte: Designer Yasmin Godoy, 2020.