

A sequência de camarão como patrimônio gastronômico da Lagoa da Conceição, Florianópolis-SC, Brasil.

Matheus Quaglia Peixoto¹
ORCID: 0009-0007-7583-8974
Tiago Savi Mondo²
ORCID: 0000-0002-8929-1339

Recebido em 21.12.2022

Aprovado em 15.09.2023

RESUMO

Este trabalho objetiva investigar a sequência de camarão (SeqC), produto gastronômico muito comum em Florianópolis, especificamente do bairro da Lagoa da Conceição, observando também a relevância deste prato no contexto econômico e turístico local, na cidade de Florianópolis. A sequência de camarão, prato típico e comumente pedido em bares e/ou restaurantes de Florianópolis, cuja denotação, é, um prato, cujo camarão é apresentado de diversas maneiras e com diferentes complementos, é a pauta deste estudo. Para tanto, fez-se necessário adentrar este universo, usando de uma pesquisa de sentido qualitativa e quantitativa, com abordagens descritivas, contando com a pesquisa bibliográfica, além da pesquisa de campo para compreender e dar veracidade as questões supracitadas. O universo desta pesquisa pauta-se em frequentadores, funcionários e donos de restaurantes da Lagoa da Conceição, numa amostra de 21 pessoas. Conclui-se que a Lagoa da Conceição, bairro da cidade de Florianópolis possui um produto gastronômico identitário, a sequência de camarão, que emerge de histórias perpassadas de geração para geração, seja pela própria historicidade, bem como pelos falares de quem o conhece.

PALAVRA- CHAVE: Turismo; Patrimônio Cultural; Sequência de Camarão; Prato Típico; Produto Gastronômico.

ABSTRACT

This work aims to investigate the shrimp sequence (SeqC), a very common gastronomic product in Florianópolis, specifically in the Lagoa da Conceição neighborhood, also observing the relevance of this dish in the local economic and tourist context, in the city of Florianópolis. The sequence of shrimp, a typical dish commonly ordered in bars and/or restaurants in Florianópolis, whose denotation is a dish whose shrimp is presented in different ways and with different complements, is the subject of this study. Therefore, it was necessary to enter this universe, using a qualitative and quantitative research, with descriptive approaches, relying on bibliographical research, in addition to field research to understand and give veracity to the aforementioned questions. The universe of this research is based on regulars, employees and restaurant owners of Lagoa da Conceição, in a sample of 21 people. It is concluded that Lagoa da Conceição, a neighborhood in the city of Florianópolis, has an identitary gastronomic product, the sequence of shrimp, which emerges from stories passed down from generation to generation, either by its own historicity, as well as by the speeches of those who know it.

KEYWORD: Tourism; Cultural Heritage; Shrimp Sequence; Typical plate; Gastronomic Product.

¹ Especialista em Gestão de negócios gastronômicos, Especialista em Cultura e Sociobiodiversidade em Gastronomia e também Especialista em Educação profissional e tecnológica, é graduado em Licenciatura em História e graduando em Gestão de Turismo no Instituto Federal de Santa Catarina; matheusqp@gmail.com.

² Doutor em Administração. Professor do Instituto Federal de Santa Catarina e do Programa de Pós Graduação em Turismo da Universidade Federal Fluminense. tiago.mondo@ifsc.edu.br

INTRODUÇÃO

Ao se tratar de um tema em que se retrate a cultura, seja ela por meios distintos, como é o caso da cultura gastronômica de um “povo” (determinado lugar), pode-se afirmar que cultura é o conjunto de identidades e características de um determinado povo, conforme Silva (2017, p.60). Assim, o significado de cultura é consequência de seu momento histórico, contexto, referencial e simbologia refletida.

Ainda segundo Silva (2017), a cultura é aqui compreendida como um modo de vida característico de um determinado grupo social, inserido em um contexto histórico datado, de auto percepção e reconhecido no outro. Entre muitos aspectos que constituem o que se pode entender por cultura, aponta-se a alimentação como uma prática cultural que identifica hábitos, vivências e símbolos de alimentação característicos de determinado grupo.

Com isso, pode-se enfatizar que os hábitos alimentares constituem um elemento identitário de grupos de indivíduos, onde percebe-se que a gastronomia, enquanto preparo e consumo de alimentos revela informações da comunidade que a elabora, o que nos permite aludir que os sabores, saberes e fazeres dos alimentos representam significados do cotidiano contemporâneo e histórico de um grupo social.

A cozinha “é um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas.” (MACIEL, 2005, p. 50).

Assim, ao se tratar dos muitos aspectos que permeiam a temática abordada, aponta-se como objeto de investigação a sequência de camarão (SeqC), como um produto gastronômico identitário da cidade de Florianópolis, mais especificamente do bairro da Lagoa da Conceição.

Vale salientar que a Lagoa da Conceição fica localizada na cidade de Florianópolis, mas especificamente na ilha, a qual é uma cidade conhecida por suas belas praias e conseqüentemente, por uma culinária gastronômica voltada a frutos do mar, por exemplo. A cidade tem uma história, ela é uma obra da história, isto é, de pessoas e grupos bem determinados que realizam esta obra nas condições históricas (LEFEBVRE, 1991: 46-47).

Para tanto, vale salientar que a sequência de camarão não é um prato consumido somente em Florianópolis. No entanto, sua maior aceitabilidade e consumo, é maior neste

universo da pesquisa, o que contraria, o fato da Unesco, por exemplo, não ter incluído, a sequência de camarão como um prato representativo da cidade de Florianópolis.

Segundo a pesquisa da UNESCO (2014), destinada à inclusão do município na rede mundial de Cidades Criativas na área da Gastronomia, a sequência de camarão não foi lembrada como prato típico representativo de Florianópolis (DUPRAT; FUJITA; ANDRADE JR, 2020).

A sequência de camarão consiste em uma sequência de pratos que possuem camarão em sua composição, por exemplo: camarão empanado, camarão alho e óleo, molho de camarão, pirão, caldo de camarão, etc.

Por conseguinte, e não menos importante, este pesquisador se identifica e vive a cultura local, especialmente os aspectos ligados à alimentação e ao turismo, e, ao deparar-se com a notícia da titulação de Florianópolis como Cidade Criativa da Gastronomia, verificou e identificou que um dos elementos mais marcantes de sua memória afetiva alimentar, a sequência de camarão, não havia sido contemplada com o protagonismo que outrora presenciou.

Então, partindo desses pressupostos e premissas é que esta pesquisa foi idealizada, partindo de indagações, como, por exemplo: “ A sequência de camarão é um patrimônio gastronômico de Florianópolis-SC, Brasil ?”, tornando a problemática central deste estudo.

Para tanto, e objetivando assim de maneira geral, este estudo baseia-se em: Verificar as origens, símbolos identitários e relevância do prato a base de camarão servido na lagoa da Conceição; bem como suas relações sociais e econômicas, com a cidade de Florianópolis, no intuito de que as respostas emergidas na pesquisa consigam demonstrar que a sequência de camarão é um dos pratos típicos mais conhecidos e quiçá um dos mais consumidos; além de apresentar mais informações acerca do exposto.

Com isso, para atingir o objetivo geral, apresenta-se, como ações procedimentais, os objetivos específicos, verificando se a sequência de camarão pode ser considerada um patrimônio cultural de Florianópolis, bem como caracterizar a sequência de camarão enquanto produto gastronômico cultural; além de revelar o processo histórico da SeqC.

Em vista do que foi mencionado, somos levados a mencionar que não há muitos materiais e literaturas que retratem o universo desta pesquisa. No entanto, foram encontradas onze referências sobre a sequência de camarão em Florianópolis. Dessa

forma, considera-se pertinente, renovar estudos investigativos, sob novos olhares, para a sequência de camarão como produto gastronômico representativo da cultura e identidade da capital catarinense.

Para tanto, este estudo parte como aporte metodológico, de uma pesquisa exploratória, baseada nas literaturas advindas e também em uma pesquisa de campo, de natureza qualitativa e quantitativa e de caráter descritivo, de onde foram emergidos os dados que foram analisados e tabulados neste estudo.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 IDENTIDADE GASTRONÔMICA

A gastronomia do Brasil é muito diversificada, tendo aculturações diretas dos índios, negros e portugueses. Com o passar dos tempos às cidades se desenvolveram e aprimoraram mais as suas culinárias, e descobriram que a gastronomia seria um bom negócio (FREUND, 2005).

Assim, pode-se enfatizar que o início da gastronomia do Brasil, data da chegada dos portugueses, o qual é descrito nas cartas de Pero Vaz Caminha, onde descreve a sua chegada e a recepção que teve pelos índios. Entre os relatos destacados pelo autor na carta, apresenta-se:

Trouxe-os logo, já de noite, ao capitão em cuja nau foram recebidos com muito prazer e festa [...] mostram-lhes um carneiro: não fizeram caso. Mostraram-lhes uma galinha; quase tiveram medo dela; não lhe queriam pôr a mão; e depois a tomaram como que espantados. Deram-lhe ali de comer: pão e peixe cozido, confeitos, fartéis mel e figos passados. Não quiseram comer quase nada, e se algumas coisas provaram, logo a lançavam fora. Trouxeram-lhes vinho numa taça; mal lhe puseram a boca; não gostaram de nada, nem quiseram mais. Trouxeram-lhe a água em uma albarrada. Não beberam. Mal a tomaram na boca, que lavaram e logo a lançaram fora [...] (FERNANDES, 2000, p.25)

Conforme descreve TRIGO (2000) nesse momento, houve a troca de alimentos entre os índios e portugueses, na qual os índios ofereciam a mandioca e o palmito, enquanto os portugueses as suas especiarias, vinhos, doces e salames. Os índios não gostaram muito do que comeram e rejeitaram, no entanto, os portugueses adoraram o que lhes foram oferecidos.

Para tanto, reitera-se que a gastronomia é o “conhecimento teórico e/ou prático acerca de tudo que diz respeito à arte culinária, às refeições apuradas, aos prazeres da

mesa”. Além do mais, a gastronomia é um importante atrativo turístico, pois gera oportunidades, fazendo com que a cidade cresça economicamente, gere mais empregos, atraia mais turistas e o mais importante é que acaba sendo conhecida nacionalmente pelo seu prato típico. FERREIRA (1999, p.974).

Alguns pesquisadores contemporâneos afirmam que a história e a memória aceleram transformações sociais que ameaçam a identidade. Nesse sentido, Burke (2008) observa que o estudo da cultura material, ou seja, dos objetos (comida, vestuário, moradia), tem se acentuado para perceber as mudanças nas relações socioculturais (observação de como é a casa, gastronomia, a cidade, os lugares e suas funções).

Esta ideia é a base para as considerações que são desenvolvidas a seguir, pois para além da significação fisiológica, o alimento, a comida, representam, códigos sociais, elementos culturais lotados de simbolismos tradicionais, identitários e representativos. “Neste sentido, a comunidade local se conhece e faz-se conhecer pelos visitantes, pois fica implícita sua memória, sua história e suas tradições culinárias”. (PECCINI, 2013, p. 216).

Vale ressaltar, que segundo as informações acima, a sequência de camarão é um prato que desvela a identidade cultural, não podendo deixar de citar que sua apropriação como elemento cultural e identitário é indissociável, uma vez que, é um prato muito consumido na região, sendo atribuídos em diferentes tipos de estabelecimentos, e apresentado de diferentes maneiras, seja ele como um prato a la carte, rodízio e outros.

Assim, segundo Segala (2003), “um povo se define pela sua cultura e pela sua gastronomia”, o que nos permite aludir ainda que, “em cada sociedade ou cultura existe um significado simbólico para a alimentação, onde a diferenciação cultural dos povos se dá pela identidade que cada um possui, onde é vista através do alimento, refletindo muitas vezes nas preferências, as aversões, identificações e discriminações de cada sociedade” (CORNER, 2004).

Cada lugar tem o seu modo de preparar os alimentos, por terem suas características culturais e símbolos de identidade. Tudo que é usado diariamente acaba ficando guardado na memória, no sabor e no odor desta cultura (CORNER, 2006). Segundo Corner; Angelo (2008, p.2) identidade é “uma referência, por ser um conjunto de maneiras de ser, de valores e de códigos dos quais as pessoas se reconhecem”.

Com isso, entende-se que a alimentação identifica e representa valores da cultura, razões econômicas, relações sociais e contexto histórico e territorialidade de uma comunidade, onde “o alimento não é um simples objeto que sacia a fome, mas, sim algo que tem significado simbólico para uma sociedade”. (SCHULDER, 2003).

2.3 TURISMO GASTRONÔMICO

O turismo gastronômico é uma forma de conhecer a cultura local, o qual é possível conhecer a história de um povo e suas várias perspectivas pela gastronomia. O turismo gastronômico está ligado à sensação e ao prazer de conhecer e saborear algo novo quando se viaja. Algumas regiões para se promover mais no turismo lançam roteiros gastronômicos para que os turistas possam estar viajando, conhecendo a cultura, a história e tradições em volta da comida (SEGALA, 2003).

Para Corner (2006, p.49) o turismo Gastronômico por ser uma realidade, vem ampliando postos de trabalho em restaurantes, bares, lanchonetes e ambulantes, trazendo uma melhoria na economia local e para a população. Segundo o Ministério do Turismo (2013), a gastronomia é muito importante para 89% dos turistas brasileiros e 97% dos estrangeiros, além de oferecer lazer aos viajantes, traz grandes possibilidades de transações para os empreendedores do segmento, onde faz-se necessário enfatizar que o alinhamento do turismo com a gastronomia se consolidou no século passado, sendo cada vez mais utilizada como ferramenta turística no anseio de manter a identidade de uma comunidade, por meio de seus costumes gastronômicos que são bem variados de uma região para outra.

Nesse contexto, a gastronomia aliada ao turismo torna-se um atrativo e um produto turístico que vem sendo explorado por várias localidades. Sendo muito importante, pois proporciona oportunidades, e várias possibilidades para o crescimento de uma determinada região (BARROCO, 2008).

Para tanto, faz necessário ressaltar a Sequência de Camarão (*SeqC.*), que é um prato típico local, o qual consiste em uma sequência de pratos que possuem camarão em sua composição, indo desde a camarão empanado, camarão alho e óleo, molho de camarão, pirão, peixe empanado, lula empanada, bolinho de peixe, arroz e batata frita, e outros, e pode ter a opção de camarão com casca ou sem casca, pequeno, médio ou

grande, o qual geralmente, uma sequência serve duas pessoas e chegam a custar de R\$ 70,00 a 220,00.

Figura 2: Sequência de Camarão na Lagoa da Conceição



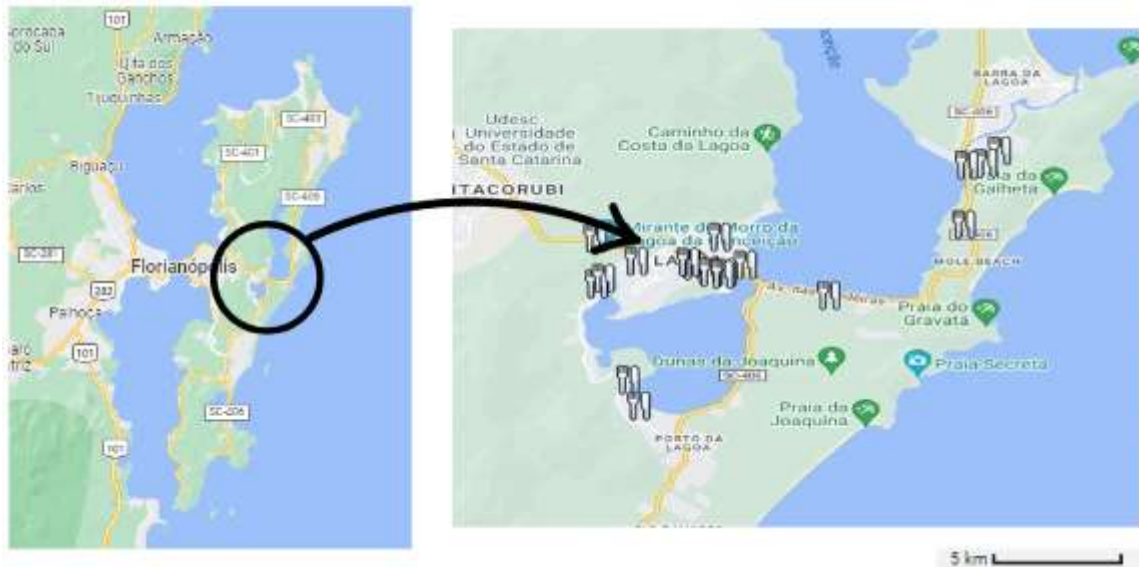
Fonte: <https://guiafloripa.com.br/> - Foto: Boni Gastronomia Ilheu/2020.

3. TRILHANDO OS CAMINHOS METODOLÓGICOS

O estudo se configura em uma pesquisa qualitativa e quantitativa, que segundo Silva (2000, p.20) é “uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, isto é, um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade do sujeito que não pode ser traduzido em números”.

O método de abordagem foi o descritivo, tendo em vista que o objetivo do trabalho foi investigar a sequência de camarão (SeqC), como um produto gastronômico identitário da cidade de Florianópolis, mais especificamente do bairro da Lagoa da Conceição, o qual segundo Ghedin (1965, pg. 118) esse método “compreende o ser humano como transformador e criador de seus contextos”. Em vista disso, ressalta-se sobre o bairro conhecido como Lagoa da Conceição, localizado na cidade de Florianópolis/SC, onde tem como registros gastronômicos, um prato típico à base de sequência de camarão.

Figura 1- Restaurantes na Lagoa da Conceição



Fonte: Google Maps,2022.

Sob o ponto de vista de sua natureza, a pesquisa classifica-se como uma pesquisa aplicada, com o objetivo de “gerar conhecimento para aplicação prática, dirigidos à solução de problemas específicos”, é o que nos diz Silva (2000, p.18). Envolve verdades e interesses locais, uma vez que conduz a maior familiaridade com o problema com vistas a torná-lo explícito ou construir hipóteses. Por conseguinte, é possível classificá-la como estudo de caso.

De acordo com Lakatos e Marconi (1991, pag. 43): “a pesquisa pode ser considerada um procedimento formal com método de pensamento reflexivo que requer um tratamento científico e se constitui um caminho para se conhecer a realidade ou para descobrir verdades parciais”. Significa muito mais do que apenas procurar a verdade: é encontrar respostas para questões propostas, utilizando o método científico.

O objeto de estudo foi realizado a um universo de frequentadores, pescadores (uma parte dos camarões que compõe a sequência, ainda são vendidos por pescadores locais), funcionários e donos de restaurantes, tendo como base entrevistas e questionários a uma amostra de 21 (vinte e uma) pessoas (sendo pescadores, clientes e donos e frequentadores dos restaurantes locais) de onde suscitou-se e realizou-se a pesquisa. Segundo Lakatos e Marconi (1991, p.163) amostra é “uma parcela convenientemente selecionada do universo (população); é um subconjunto do universo”. Uma das limitações do estudo é o tamanho

da amostra, porém, justificamos o fato de serem relativamente poucos restaurantes na região (em torno de 20) que servem o prato.

O instrumento de coleta de dados foi o questionário, aplicado com pescadores, clientes e gestores e estão disponíveis como documento suplementar desse artigo.

Vale salientar, que os estabelecimentos que serviram para dar base e veracidade não foram escolhidos aleatórios, mas, sim por estarem todos localizados no bairro da Conceição e apresentarem uma rotatividade de pessoas.

Não se pode deixar de mencionar que a escolha do universo da pesquisa, partiu justamente da incredulidade, em não ter a cidade de Florianópolis, sido escolhida pela Unesco, como uma cidade que reconhecida por sua gastronomia, em relação a sequência de camarão.

Para tanto, a entrevista foi desenvolvida através de perguntas abertas e fechadas, bem como, utilização de questionários elaborados com base na comunidade local e estudos culinários sobre diversos autores (Carneiro, 2003; Petrini, 2009; Dória, 2009; Barbosa, 2009), os quais foram analisados a partir de tabulações, gráficos e materiais externos advindos das respostas dos entrevistados, o que possibilitou uma visão mais detalhada do objeto de estudo.

Assim, aplicou-se o questionário na comunidade local da Lagoa da Conceição, em Florianópolis, entre os meses de agosto e setembro de 2022, os quais através das respostas, estas puderam ser coletadas, observadas e analisadas, e depois transformadas em tabulações e/ou gráficos.

4.RESULTADOS E DISCUSSÕES

Iniciamos este trabalho indagando sobre a sequência de camarão (*SeqC*), como um produto gastronômico identitário da cidade de Florianópolis, mais especificamente, do bairro da Lagoa da Conceição. Antes, sobretudo, faz-se necessário adentrar no universo da pesquisa, para que se entenda sobre tais postulações e/ou características que o permeiam.

Em entrevista através do aplicativo Instagram, no que diz respeito a sequência de camarão, Corrêa e Mello foram enfáticos:

Sequência de Camarões é originária daqui e comercializada pela primeira vez pelo Sr Andriano Adrião de Oliveira. A sequência perdeu força por conta do declínio da pesca nas lagoas e estuários próximos, introdução de novos pratos e ingredientes (infelizmente as gratinadas com generosas porções de queijos). Moquecas e “coquilles” são exemplos de pratos que foram muito bem recebidos. No caso da moqueca, rapidamente rivalizou com a sequência[...]A ostra também contribuiu brilhantemente para a “modernização “ dos cardápios da região.) (CORRÊA e MELLO, 2021, p.280).

Com isso, é preciso conhecer sobre o espaço em questão, onde o foco desta pesquisa parte com indagações que permeiam este cenário. Visando conhecer um pouco mais deste ambiente e ressaltar um pouco de seu contexto histórico é que se partiu de pressupostos e premissas que pudessem viabilizar tais indagações, tais como o cenário atual, por exemplo da Lagoa da Conceição até chegar o foco sobre a sequência de camarão dentro do mesmo contexto.

Vale salientar que a Lagoa da Conceição fica localizada na cidade de Florianópolis, mas especificamente na ilha, a qual é uma cidade conhecida por suas belas praias e conseqüentemente, por uma culinária gastronômica voltada a frutos do mar, por exemplo.

A cidade tem uma história, ela é uma obra da história, isto é, de pessoas e grupos bem determinados que realizam esta obra nas condições históricas (LEFEBVRE, 1991: 46-47).

Em vista disso, determinemos o universo da pesquisa como um local visivelmente regado as suas tradições, cultura perpassada de geração para geração com características que perduram até os dias atuais, como é o caso sobre o início da prática da pesca de camarão, onde subtende-se que a memória de uma cidade é também a memória de seus habitantes.

Segundo Piazza (1983), no litoral catarinense situavam-se os indígenas da grande nação tupi-guarani, da ‘língua geral’ e que, regionalmente, vão ser denominados de ‘os Carijós’. Por conseguinte, estes povoadores pré-históricos, de origem tupi-guarani, pertencem a denominada “fase Jurerê”, com ampla produção de cerâmica, aproveitamento de peças líticas e obras pictóricas distribuídas por todo o litoral da Ilha de Santa Catarina e ilhas maiores do arquipélago, principalmente como a do Arvoredo, no norte, e Campeche no leste (CORREA, 2004:23).

Em relação ao povoado da Ilha de Santa Catarina, este foi elevado à categoria de Vila em 26 de março de 1726, com a denominação de Vila de Nossa Senhora do Desterro,

onde a partir de então, teve início o processo imigratório português, com a vinda de moradores do Arquipélago dos Açores, segundo CORREA (2004).

Para Casal (1976) com a vinda dos colonizadores açorianos a partir de 1746 são estabelecidas sete freguesias: São José, São Miguel, Nossa Senhora do Rosário, Santa Ana, no continente. Já na ilha: Nossa Senhora da Conceição, Nossa Senhora da Lapa e Nossa Senhora das Necessidades.

Em 1746 começam a chegar os primeiros imigrantes açorianos à Ilha de Santa Catarina. Alguns se estabelecem junto ao assentamento de Nossa Senhora da Conceição, oficializando a Freguesia de Nossa Senhora da Conceição da Lagoa em 19 de junho de 1750, onde RIAL (1987), descreve a busca desde moradores em áreas próximas as lagoas, e seus meios de transporte, alimentação e os afazeres domésticos eram sempre relacionados às águas da lagoa.

Assim, a vida familiar e de seus membros se dava em função destas atividades: a pesca e a agricultura, ambas determinando espaços e subespaços. A pesca, como trabalho, era a atividade de maior significação e abrangência na vida social, a qual envolvia atividades preliminares, e ou paralelas, que normalmente eram feitas nos ranchos ou casas.

Para Cabral (1972,p.96):

Até a segunda metade do século XX estas atividades tinham grande importância para a vida social na comunidade da Lagoa. Este ofício se iniciava antes dos 10 anos de idade com a ajuda nos trabalhos complementares. Já a iniciação propriamente dita se dava a partir desta idade com o acompanhamento aos pais e irmãos quando iam para o 'mar'. O conhecimento transmitido passava pela construção de instrumentos para a pesca, como a bernunça, tarrafa, redes e até mesmo canoas. A partir dos 15 anos os jovens iam pescar individualmente, pois já possuíam todos os instrumentos de pesca; ou optavam pela pesca industrial nos períodos de inverno quando iam para o Rio Grande. Na Lagoa o trabalho da pesca era feito coletivamente quando do uso de redes de captura, que consistiam em cerco e arrastão. Ou era feito individualmente na pesca do camarão com o uso de bernunça ou 'puçá', ou ainda na pesca de peixes com a 'tarrafa'. (CABRAL, 1972, p.96).

Este regime natural conferia características especiais às águas da Lagoa da Conceição (oceano/salgada – chuva/doce); e favoreciam o aparecimento de espécies migratórias como, por exemplo, o Badejo, Camarão, Bagre, Tainha e Garopeba. Para Ferreira (1994), além da pesca com canoas, pescava-se, como ainda hoje, 'à vau', ou seja, tarrafeando a pé com água no máximo, até a cintura, o que facilitava a extração de frutos do mar, como: mariscos, ostras, berbigão, caranguejo, siri, caramujo, etc...

Assim, a tradição da pesca passou de filho para filho, de geração para geração, o que nos remete a entender sobre a dicotomia do camarão em mesa Florianopolitana, até de forma mais específica na Lagoa da Conceição, possível através da pesquisa bibliográfica feita até aqui.

Segundo o GuiaFloripa (2020) desde o século XX até a atualidade esta região ganha destaque por seus exímios pratos à base de camarão, tendo ainda no século XX como principal prato, o caldo de camarão, e para saborear um típico caldinho, a espera podia ser longa, às vezes era até necessário chamar o dono em sua própria casa para que ele fosse cozinhar.

Ainda seguindo o GuiaFloripa (2020), durante a espera, eram servidos camarões preparados mais rapidamente e pescados na própria Lagoa, geralmente ao bafo e ao alho e óleo, pois primeiro, vinha o camarão frito, depois ao bafo, ou seja, cozido no vapor, e, finalmente, o caldo propriamente dito, que era feito com os mais variados tipos de tempero, salsa, cebolinha verde, alfavaca, coentro, orégano, louro, cebola, alho e tomate, sendo servido acompanhado somente de farinha, por exemplo, o que nos remete a pensar que daí surgiu a sequência do camarão.

Trazendo esta perspectiva para os dias atuais, ressalta-se sobre Florianópolis, conhecida como a Ilha da Magia, apelido carinhoso dado graças a sua cultura e lendas, fazendo jus aos títulos que lhe são atribuídos também pelo turismo gastronômico.

Conforme o GuiaFloripa (2020), desde o dia dois de dezembro de 2014, Florianópolis integra um seleto grupo que atualmente é composto por 246 membros, abrangendo sete áreas criativas: Artesanato e Arte Popular, design, cinema, gastronomia, Literatura, Música e Artes, onde a Rede Mundial de Cidades Criativas da Unesco une cidades que reconhecem e apoiam a criatividade como estratégia impulsionadora do desenvolvimento sustentável, por meio de parcerias mundiais, o qual o título Cidade Unesco da Gastronomia gera visibilidade internacional e tem potencial para incrementar o setor turístico-gastronômico local, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região.

E ainda, todos esses pratos com essas iguarias, podem ser encontrados com facilidade nos diversos polos gastronômicos da cidade, como Santo Antônio de Lisboa, Ribeirão da Ilha, Coqueiros, Lagoa da Conceição e é claro, no Mercado Público Municipal. Além disso, essa fartura alimentar, que atrai turistas e paladares de todos os

cantos do Brasil e do mundo, também são festejados nos tradicionais eventos gastronômicos anuais como a Fenastra e o Berbigão do Boca, que tem por objetivo estimular o turismo e demonstrar aos participantes uma parte da história e tradições da ilha.

Em vista disso, e todo contexto citado acima, este estudo parte das indagações de investigar sobre a sequência de camarão no bairro da Lagoa da Conceição, onde objetiva evidenciá-lo como um produto gastronômico identitário da cidade de Florianópolis.

Dados coletados em campo:

Em vista disso, foi feito uma entrevista com uma amostra de 21 pessoas, sendo estes, entre frequentadores, funcionários e/ou donos de restaurantes, bares ou lanchonetes do bairro da Lagoa da Conceição, onde puderam responder algumas questões emergidas ao longo deste estudo, para que assim pudessem subsidiar e dar veracidade a este estudo, onde se deve refletir segundo (ANSARAH; NUNES, 2007), que por existir uma grande variedade de culturas, a comida brasileira está se tornando um novo atrativo turístico para diversas cidades.

Das 21 pessoas entrevistadas: 13 eram mulheres com idade aproximada de 21 a 62 anos, sendo que das 13, 06 funcionárias de bares e/ou restaurantes, com nível de escolaridade de Ensino médio a Pós-graduação, 04 frequentadoras (clientes) com nível de escolaridade de Ensino médio a Pós-graduação, e 03 que eram proprietárias dos estabelecimentos, com nível de escolaridade de Ensino médio.

Em relação aos outros 08 restantes, estes foram classificados entre pescadores, clientes, donos e funcionários de estabelecimentos, sendo 02 pescadores com idade entre 38 e 59 anos, ambos analfabetos; 02 clientes, com idade entre 25 a 30 anos, ambos com graduação; 02 donos de restaurantes, com idade entre 45 a 55 anos, ambos com Ensino médio e 02 funcionários, com idade de 24 a 32 anos um com ensino médio e outro com pós-graduação.

A priori, indagou-se sobre a localização do restaurante/bar/lanchonete, objetivando compreender mais sobre este universo em questão. Assim, de uma amostra de 21 pessoas, 20 responderam que sim, o qual apenas 01 respondeu que não. Também foi feito um levantamento para entender sobre a questão de como a sequência de camarão é relevante para o contexto econômico e turístico, os quais, em uma escala de 0 a 10, onde 0 significa

não concordar, de 01 a 06 concordar parcialmente e 07 a 10 concordar plenamente, conforme o quadro abaixo.

Tabela 1: Você considera que a Sequência de Camarão é relevante para o contexto econômico e turístico de Florianópolis?

RESPOSTA	NÚMERO DE PESSOAS
Sim, muito relevante.	11
Sim, parcialmente.	06
Não souberam ou não quiseram responder.	04

Fonte: Próprio autor (2022).

Conforme a tabela acima, pode-se ter uma percepção de que, dos 21 entrevistados, 11 concordam e consideram que a Sequência de Camarão é relevante para o contexto econômico e turístico de Florianópolis, 06 concordam parcialmente e 04 não souberam ou quiseram responder.

Por conseguinte, buscou-se entender sobre a Sequência de Camarão ser considerada um recurso importante para o turismo de Florianópolis, de onde numa escala de 0 a 10, onde 0 significa não concordar, de 01 a 06 concordar parcialmente e 07 a 10 concordar plenamente, conforme o quadro abaixo.

Tabela 2: Você considera que a Sequência de Camarão é recurso importante para o turismo de Florianópolis?

RESPOSTA	NÚMERO DE PESSOAS
Sim, importante.	15
Sim, parcialmente.	04
Não souberam ou não quiseram responder.	02

Fonte: Próprio autor (2022).

Assim, conforme a tabela acima, pode-se ter uma percepção de que, dos 21 entrevistados, 15 concordam e consideram que a Sequência de Camarão é um recurso

importante para o turismo de Florianópolis, 04 concordam parcialmente e 02 não souberam ou quiseram responder.

Em seguida, foi aplicado a pergunta sobre como estes avaliam os preços cobrados em relação ao prato Sequência de Camarão em relação a outros, seja a outros pratos, ou ao mesmo prato, mas em outros lugares fora de Florianópolis, onde numa escala de 0 a 10, onde 0 a 3 significa muito barato, de 04 a 07 mediano e 08 a 10 caro ou muito caro, conforme o quadro abaixo.

Tabela 3: Como você avalia os preços cobrados em relação ao prato Sequência de Camarão em relação a outros?

RESPOSTA	NÚMERO DE PESSOAS
Muito caro.	05
Preço médio.	12
Barato.	03
Não soube dizer.	01

Fonte: Próprio autor, (2022).

Conforme a tabela acima, pode-se perceber que, dos 21 entrevistados, 05 relataram achar o preço do prato Sequência de Camarão caro ou muito caro, 12 relataram achar um preço médio, 03 relataram achar barato e 01 não souber ou quis responder.

Para tanto, alguns entrevistados, contribuíram ao dar suas opiniões e sugestões quando indagado sobre a temática abordada, onde E1/M/37 (codinome para resguardar a identidade dos entrevistados/sexo/idade), relatou que: *“Eu acho a sequência de camarão um prato deliciosíssimo. Acho sim, importante que as pessoas conheçam o processo deste prato até chegar em suas mesas, pois um prato deve ser levado em consideração em muitos aspectos, cultural, histórico, origem, sabor, e em tudo que puder agregar ao mesmo.”* (E1/M/37, 2022).

Em vista a fala acima, o entrevistado retrata a sua opinião quando perguntado ao mesmo sobre a sequência de camarão (SeqC), como um produto gastronômico identitário

da cidade de Florianópolis, mais especificamente do bairro da Lagoa da Conceição. E, ainda completou que: *“Recentemente, a UNESCO tombou alguns pratos como patrimônio cultural, e, é muito triste que um prato tão relevante, culturalmente e historicamente para os florianopolitanos nem se quer ter sido cogitado, haja vista, ser um prato de alto consumo e demanda nos restaurantes locais, sendo apreciado por milhares de turistas que o buscam, bem como apreciado pela população local, seja nos restaurantes mais refinados aos mais simples.”* (E1/M/37, 2022).

Assim, assumindo uma postura, onde o foco do estudo trata em entender se a sequência de camarão faz parte da cultura gastronômica da Lagoa de Conceição, é que se fez as indagações aos entrevistados, de onde as respostas foram de maneira unânimes, ressalta-se a de: Para E2/M/34: *“É uma questão de lógica, culturalmente, historicamente, que o bairro da Lagoa da Conceição não agrega só os valores tradicionais perpassados de pai para filho, como visto em muitas profissões, principalmente em relação aos pescadores, mas como na questão culinária, por exemplo. Minha avó sempre dizia, que os melhores pescados, estavam neste bairro, e que se você tivesse em sua mesa uma comida vinda de lá você tinha fartura. Eu acho muito importante que as pessoas pudessem conhecer um pouco mais, principalmente, os pratos tradicionais vindos de lá, o caldinho, a sequência de camarão que por muitas vezes, foi motivo de festejos locais a muito tempo. Hoje a sequência de camarão, não só faz parte da cultura gastronômica, mais ela denota a identidade de quem se criou neste bairro e quando eu penso na Lagoa da Conceição eu penso naquele parto delicioso de Sequência de camarão.”* (E2/M/34, 2022).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo nos permitiu adentrar o universo da cultura, da gastronomia, do turismo e principalmente da identidade de um povo, onde por meio desta pesquisa, foi notório que todos esses aspectos citados acima formam um laço indissociável, que em si, são um conjunto de fatores que agregam e dão valor a vida do ser humano.

Esta pesquisa também nos permitiu concluir que a Lagoa da Conceição, bairro da cidade de Florianópolis possui produto gastronômico identitário, onde emerge, seja de histórias perpassadas pela geração, seja pela própria historicidade, bem como pelos falares de quem o conhece.

Assim, com base em todas as informações advindas e tabuladas, somos levados a crer, como a sequência de camarão faz parte da cultura gastronômica da Lagoa de Conceição, onde não se pode deixar de mencionar um fator importante, que é o fato da mesma ter a sua relevância e importância como um produto gastronômico e cultural.

Salienta-se ainda, que este estudo, contribuiu de forma significativa não só para o crescimento do pesquisador em questão, mas também agregou informações e os valores de ordem social, os quais hoje, podem ser percebidos ao caminhar pela Lagoa da Conceição.

Espera-se ainda, que no meio acadêmico, haja mais pesquisas sobre o assunto, e o mesmo suscite mais questionamentos para que o assunto possa ser abordado e visto por outro viés, ressaltando a sua importância para a sociedade como um todo, haja vista que não há muitas literaturas e/ou estudos que permeiam este universo, sendo escassos os materiais que possam ajudar a embasar e dar veracidade a qualquer pesquisa.

Sugere-se que esse prato tão apreciado em Florianópolis seja também foco de valorização ainda maior para a comunidade local e que cada vez mais a gastronomia seja uma forma de se ampliar o patrimônio cultural e turístico das comunidades.

Portanto, este trabalho, cumpriu com as respostas para as indagações emergidas, pois evidenciou fatores que permitiram adentrar neste universo, compreender, entender e promover mais informações sobre o que levou a este pesquisador a escolher a temática, como proposta de estudo e pesquisa.

REFERÊNCIAS

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis; NUNES, Cristiane. Hospitalidade nos serviços de alimentação como diferencial na prestação de serviços. In: VII **Encontro dos Núcleos de Pesquisa em Comunicação – NP Comunicação, Turismo e Hospitalidade**. Santos, 2007. Disponível em: <http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2007/resumos/r2306-1.pdf>. Acesso em: 26 jun. 2022.

BARROCO, Lize Maria Soares; BARROCO, Hélio Estrela. A importância da Gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. **Revista Eletrônica TURYDES**, v.1, n.2, 2008. Disponível em: <https://www.eumed.net/rev/curydes/02/sbb.htm>. Acesso em: 26 jun. 2022.

BURKE, P. **O que é história cultural?** Jorge Zahar Editora, Rio de Janeiro.2008.

CABRAL, Oswaldo Rodrigues. **Nossa Senhora do Desterro, Memória I,, II e III.** Florianópolis: UFSC, 1972.

CANEDO, Daniele. Cultura é o que? Reflexões sobre o conceito de cultura e a atuação dos poderes públicos. **ENECULT**, n. V. 2009, Salvador, p. 1-14. Disponível em: <http://www.cult.ufba.br/enecult2009/19353.pdf>. Acesso em: 13 jun. 2022.

CASAL, Aires de. **Corografia Brasílica (1754? – 1821).** Editora Hatiaia, São Paulo: EDUSP, 1976.

CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, p. 18-27, 2016. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7389>. Acesso em: 14 jun. 2022.

CORRÊA, Narbal de Souza; MELLO, Almicar D'Avila de. **E vem do mar: breve história dos alimentos e da culinária da Ilha de Santa Catarina.** 2 ed. Florianópolis: Lilás, 2021. 280 p. Disponível em: https://issuu.com/lilas_editora/docs/livro_2_edicao. Acesso em: 16 dez. 2022.

CORNER, Dolores Martin Rodriguez. A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural. IN: **IV Seminário de pesquisa em Turismo do Mercosul.** Caxias do Sul, 7 e 8 Jun. 2006. Disponível em: [https://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio/pdf/Artigo4_v7_n11_jul_ago_set2010_Patrimonio_UniSantos_\(PLT_33\).pdf](https://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio/pdf/Artigo4_v7_n11_jul_ago_set2010_Patrimonio_UniSantos_(PLT_33).pdf). Acesso em 11 jun. 2022.

_____. A Gastronomia Étnica no Turismo Gaúcho. **Revista eletrônica COEAE.** Patrimônio: Lazer & Turismo. Março /2004. ISSN: 1806-700X. Disponível em: <https://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio/artigos822d.html?cod=1>. Acesso em 11 jun. 2022.

_____; ANGELO, Elis R. Barbosa. O Patrimônio Cultural Imaterial sob a perspectiva da Gastronomia. IN: **V Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul- Semintur.** Caxias do Sul, 27 e 28 jun. 2008. Disponível em: https://www.ucs.br/ucs/tpI/SeminTur%20/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_5/trabalhos/arquivos/gt13-05.pdf. Acesso em 26 jun. 2022.

CORRÊA, Carlos Humberto P. **História de Florianópolis – Ilustrada.** Florianópolis: ed. Insular, 2004.

DUPRAT, Mariana Falcão Leal Brotero; FUJITA, Dennis Minoru; ANDRADE JR., Heitor Franco de. Avaliação da oferta de pratos típicos e qualidade de restaurantes de cozinha local de Florianópolis/SC com o auxílio de ferramentas online. **Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 4, n. 2, p. 116-127, mar. 2016. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/81_CA_artigo-revisado.pdf. Acesso em: 23 jun. 2022.

FERNANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica através do Brasil.** São Paulo: SENAC, 2000.

FERREIRA, Aurélio B.de H. **Novo Aurélio**: O dicionário da Língua Portuguesa, século XXI. 3. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.

FERREIRA, Sérgio L. **O banho de mar na ilha de Santa Catarina**. Dissertação de mestrado em história, UFSC, 1994.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e Bebidas**: Uma Visão Gerencial. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2005.

GEERTZ, C. A. **Interpretação das culturas**. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro. 1989.

GHEDIN, Evandro, 1965 – **Questões de método na construção da pesquisa em educação** / Evandro Ghedin, Maria Amélia Santoro Franco – 2. ed. – São Paulo: Cortez, 2011.

GIL, Antônio Carlos Gil. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 3. Ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GONSALVES, Elisa Pereira. **Conversas Sobre Iniciação à Pesquisa Científica**. 5. ed. Campinas: Alínea, 2011.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1991.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, f. 152, 2005. 306 p. cap. 2, p. 49-55. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf>. Acesso em: 12 jun. 2022.

PECCINI, Rosana. A Gastronomia e o Turismo. **Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 2, p. 206-217, abril-jun 2013. Disponível em: http://ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1734/pdf_114. Acesso em: 2 jun. 2022.

PIAZZA, Walter Fernando. **Santa Catarina**: Sua história. Ed. da UFSC ed. Lunardelli, 1983.

RAPOUSO, Alexandre. **Turismo no Brasil**: um guia para o guia. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2002.

RIAL, Carmem F. **O mar de dentro**. UFSC, dissertação antropologia, 1988.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SEGALA, Luiziane Viana. Gastronomia e Turismo cultural. Revista Eletrônica de Turismo: 2003. Disponível em: file:///C:/Users/User/Downloads/LUIZIANE_turismo%20em%20centros%20historicos.pdf . Acesso em 10 jun. 2022.

SILVA, E. L. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. Programa de pós-graduação em Engenharia de Produção, Universidade de Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2000.

SILVA, A. et al. *Sociologia em movimento*, vol. único – 2 ed. São Paulo: Moderna, 2017. p. 60.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Alimentos e Bebidas**. In: *Viagem na Memória: Guia Histórico das viagens e do Turismo no Brasil*. São Paulo: Senac, 2000, p.165-180.

APÊNDICE

QUESTIONÁRIO APLICADO AOS CLIENTES

1ª Pesquisa – Qualidade em Serviços.

Caracterização do cliente

Gênero () Feminino () Masculino () Outro:

Idade: _____

Qual bairro em que mora? _____

Cidade em que reside? _____

Com que frequência vai ao restaurante?

1() 1 vez na semana

2() 2 vezes na semana

3() 3 vezes ou mais na semana

4() Ocasões especiais

2. Avaliação da qualidade do restaurante:

O questionário do modelo de Kano, apresenta questões feitas de forma positiva (funcionais) e negativas (disfuncionais) para o cliente responder com base em uma escala de 5 níveis, onde segundo a Legenda:

1() – Péssimo/ Não recomendaria

2() – Regular/ Recomendaria

3() - Bom/ Recomendaria

4() - Ótimo/ Recomendaria

5() - Excelente/ Recomendaria

3. Avaliação em relação ao cardápio:

O questionário do modelo de Kano, apresenta questões feitas de forma positiva (funcionais) e negativas (disfuncionais) para o cliente responder com base em uma escala de 5 níveis, onde segundo a Legenda:

1() – Péssimo/ Não recomendaria

2() – Regular/ Recomendaria

3() - Bom/ Recomendaria

4() - Ótimo/ Recomendaria

5() - Excelente/ Recomendaria

4. Avaliação em relação ao prato Sequência de Camarão:

O questionário do modelo de Kano, apresenta questões feitas de forma positiva (funcionais) e negativas (disfuncionais) para o cliente responder com base em uma escala de 5 níveis, onde segundo a Legenda:

1() – Péssimo/ Não recomendaria

2() – Regular/ Recomendaria

3() - Bom/ Recomendaria

4() - Ótimo/ Recomendaria

5() - Excelente/ Recomendaria

5-Com que frequência pede Sequência de Camarão?

1() Nunca

2() Raramente

3() Quase sempre

4() Sempre

De maneira geral, dê uma nota para este estabelecimento, onde 0 representa totalmente insatisfeito e 10 totalmente satisfeito:

() 0 () 1 () 2 () 3 () 4 () 5 () 6 () 7 () 8 () 9 () 10

Você recomendaria este restaurante? () Sim () Não

Motivo: _____

Você retornaria a este restaurante? () Sim () Não

Motivo: _____

OBS: Em relação ao restaurante, bem como ao prato de Sequência de Camarão, faça uma breve descrição sobre os mesmos.

OBRIGADA PELA SUA PARTICIPAÇÃO!!!

Esta pesquisa faz parte do trabalho de conclusão de Curso de Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia. Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), *Campus* Florianópolis-Continentes, realizado pelo discente Matheus Quaglia Peixoto.

Data: ____, de _____ de _____.

Florianópolis-SC.

QUESTIONÁRIO APLICADO AOS PESCADORES

1.Nome Completo do entrevistado: _____

2.Apelido _____

2.1 Gênero:

 Masculino Feminino Outro

2.2 Nacionalidade: _____

2.3 Naturalidade: _____

2.4 Data de nascimento: _____

2.5 Nome COMPLETO da Mãe: _____

2.6 Nome COMPLETO do Pai: _____

2.7 Nome COMPLETO do(a) Cônjuge ou
companheiro(a) _____

2.8 Quantas pessoas fazem parte da sua família (núcleo familiar) INCLUINDO VOCÊ? _____

2.9 Grau de escolaridade:

 Não sabe ler nem escrever Só escreve o nome Ensino fundamental incompleto Ensino fundamental completo Ensino médio incompleto Ensino médio completo Curso Técnico Ensino Superior incompleto Ensino Superior completo Pós graduação incompleta Pós graduação completa

2.10 Quais desses documentos possui?

-)RG - Identidade
-)CPF
-)NIS ou NIT ou PIS ou PASEP
-)Certidão nascimento
-)Certidão de casamento
-)Título de eleitor
-)DAP
-)RGP - Registro Geral de Pesca
-)Não possui documentos
-)outros

2.11 Associado à algum desses órgãos?

-)Colônia de pesca ou Colonizado
-)Associação
-)Cooperativa
-)Sindicato
-)Sem associação
-)outros:

2.12 Possui algum benefício social ou de saúde?

-)Aposentadoria
-)Pensão
-)Pensão alimentícia
-)Bolsa família
-)Seguro desemprego
-)Seguro Saúde
-)Seguro Defeso
-)não possui nenhum benefício
-)Outros

3.0 Pesca

3.1 Qual sua atuação na pesca?

-)Captura
-)produção e manutenção de petrechos
-)carpintaria naval
-)mecânica



- beneficiamento
- comercialização
- outros

3.2 Quais suas outras fontes de renda depois da pesca?

- Agricultura
- Comércio
- Turismo
- Artesanato
- Construção civil
- Serviços gerais
- Outros aberto

3.3 Com quantos anos você começou a pescar? _____

3.4 Com quem aprendeu a pescar?

- pai
- mãe
- tia
- tio
- irmã (o)
- cônjuge / companheiro (a)
- avó
- avô
- nenhum
- outro

3.5 Você pesca (captura) só ou acompanhado? _____

3.6 Há pescadores na sua família (núcleo familiar)?

- sim
- não

3.7 Quantas pessoas da sua família (núcleo familiar) são pescadores? _____

3.8 Quais pessoas da sua família (núcleo familiar) realizam pescarias? _____

- pai
- mãe

- tia
- tio
- irmã (o)
- cônjuge / companheiro (a)
- avô
- avó
- nenhum
- outros aberto

3.9 Qual o tipo de atuação sua família realiza em pescarias?

- Captura
- produção e manutenção de petrechos
- carpintaria naval
- mecânica
- beneficiamento
- comercialização
- nenhuma atuação
- outros aberta

3.10 Quantos dias no mês você pesca? _____

3.11 Quanto você pega (captura), em média de pescado por cada pescaria? _____

3.12 Qual unidade de medida informada pelo pescador (quilo, lata, unidade, etc.)? _____

3.13 Do total que você pega (captura), quanto você usa para o consumo de sua família, por cada pescaria? _____

3.14 Do total que você pega (captura), quanto você vende, por cada pescaria? _____

3.15 Quanto você GANHA em média por pescaria? _____

3.16 Quanto você GASTA em média por pescaria? _____

3.17 Para quem você vende?

- Compradores no local de desembarque
- Associação, cooperativa ou colônia
- Casas da região
- Bares e Restaurantes
- Peixarias locais
- Atravessadores ou pombeiros
- Outros aberta

3.18 COMO o pescado é armazenado?

-)Salgado
-)Defumado
-)Congelado no gelo
-)Outros

3.19 ONDE o pescado é armazenado?

-)Associação, cooperativa ou colônia
-)Frigorífico
-)Casa do pescador
-)Unidade de beneficiamento
-)Outros

3.20 A pesca que você faz é?

-)embarcada
-)desembarcada embarcada/desembarcado

4.0 Quais as duas (2) principais pescarias você mais realiza?

-)Redes de emalhar
-)Redes de arrasto
-)Tarrafas
-)Linhas
-)Mergulho
-)Armadilhas
-)Currais e similares
-)Mariscagem
-)Caranguejos Jereré/jererê
-)Outros

OBS: Em relação a pesca de camarão, faça uma breve descrição sobre a pesca/captura dos mesmos.

OBRIGADA PELA SUA PARTICIPAÇÃO!!!

Esta pesquisa faz parte do trabalho de conclusão de Curso de Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia. Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), *Campus* Florianópolis-Continente, realizado pelo discente Matheus Quaglia Peixoto.

Data: ____, de _____ de _____.

Florianópolis-SC.

QUESTIONÁRIO APLICADO AOS RESTAURANTES

Caracterização do restaurante

- () Área urbana
() Área perímetro de litoral
() Área rural

Qual bairro? _____

Cidade? _____

1.Quanto tempo está ativo? _____

2.Há quanto tempo está fixado neste endereço? _____

3.Quantos funcionários trabalham no ambiente? _____

4.Quantos e quais são os dia de funcionamento? _____

5.Qual dia o restaurante apresenta maior demanda? _____

6.No período de pandemia(lockdown), classifique em 03 níveis a busca por esse serviço:

- () alta demanda
() média demanda
() baixa demanda

7.Em relação ao cardápio oferecido, este apresenta diversidade e aceitação aos clientes?

totalmente satisfatório

satisfatório

pouco satisfatório

regular

nada satisfatório

8. Em relação ao prato Sequência de Camarão, qual o nível de aceitabilidade?

totalmente satisfatório

satisfatório

pouco satisfatório

regular

nada satisfatório

9. Ainda em relação ao prato Sequência de Camarão, qual o nível de demanda de pedidos?

alta demanda

média demanda

baixa demanda

10. Em relação aos ingredientes para o prato de Sequência de Camarão, este:

São comprados diretamente dos pescadores.

São comprados em feiras.

São comprados em empresas regulamentadas pela ANVISA.

11. Há quanto tempo o prato de Sequência de Camarão é servido neste ambiente?

de 01 a 05 anos

de 06 a 10 anos

de 11 a 20 anos

de 21 a 35 anos

mais de 35 anos

12. Em uma escala de 0 a 10, onde 0 representa totalmente insatisfeito e 10 totalmente satisfeito, retrate o nível de satisfação dos clientes ao pedir a Sequência de Camarão

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

OBS: Em relação ao prato Sequência de camarão, faça uma breve descrição sobre o mesmo.

OBRIGADA PELA SUA PARTICIPAÇÃO!!!

Esta pesquisa faz parte do trabalho de conclusão de Curso de Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia. Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), *Campus* Florianópolis-Continente, realizado pelo discente Matheus Quaglia Peixoto.

Data: ____, de _____ de _____.

Florianópolis-SC