

**A FESTA DO BODE REI NA PARAÍBA:
ASPECTOS CULINÁRIOS E SANITÁRIOS**

Cristiane Bezerra Libório Correia

João Pessoa, PB
2018

**A FESTA DO BODE REI NA PARAÍBA:
ASPECTOS CULINÁRIOS E SANITÁRIOS**

Dissertação apresentada ao Programa Regional de Pós-graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente, pela Universidade Federal da Paraíba, como requisito para obtenção de título de Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente. Área de concentração: Gerenciamento Ambiental.

Discente: Cristiane Bezerra Libório Correia

Orientadora: Prof^a. Dra. Flávia de Oliveira Paulino

Co-orientador: Prof. Dr. Reinaldo Farias Paiva de Lucena

Linha de Pesquisa: Gerenciamento Ambiental

Catálogo na Publicação
Seção de Catalogação e Classificação

C824f Correia, Cristiane Bezerra Liborio.

A FESTA DO BODE REI NA PARAÍBA: ASPECTOS CULINÁRIOS E SANITÁRIOS / Cristiane Bezerra Liborio Correia. - João Pessoa, 2018.

81 f.

Orientação: Flávia de Oliveira Paulino.
Coorientação: Reinaldo Farias Paiva de Lucena.
Dissertação (Mestrado) - UFPB/CCEN.

1. Cultura, comida regional, qualidade higiênico-sanita. I. Paulino, Flávia de Oliveira. II. Lucena, Reinaldo Farias Paiva de. III. Título.

UFPB/BC

CRISTIANE BEZERRA LIBÓRIO CORREIA

A FESTA DO BODE REI NA PARAÍBA: ASPECTOS CULINÁRIOS E SANITÁRIOS

Dissertação apresentada ao Programa Regional de Pós-graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente, pela Universidade Federal da Paraíba, como requisito para obtenção de título de Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente. Área de concentração: Gerenciamento Ambiental.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Flávia de Oliveira Paulino

Co-orientador: Prof. Dr. Reinaldo Farias Paiva de Lucena

Aprovado em: 03 de agosto de 2018

BANCA EXAMINADORA

BANCA EXAMINADORA



Prof.^a Dr.^a. Flávia de Oliveira Paulino

(Orientadora)



Prof. Dr. Maria Cristina Basílio

(Examinadora Interna)

Dr. José Ribamar de Farias Lima

(Examinador Externo)

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus por permitir que eu chegue ao final de mais uma etapa da vida.

Aos meus familiares na figura dos pais pelo incentivo e dedicação e do meu marido pela paciência e compreensão, nos momentos de dedicação a pesquisa.

Aos meus orientadores por me guiarem nesse caminho.

Aos colegas de turma que se dispuseram a ir realizar as atividades de campo.

Aos entrevistados, tanto aos participantes da festa quanto os trabalhadores que pararam suas atividades para doarem seu tempo respondendo a pesquisa e fornecerem material para as análises.

A Universidade Federal da Paraíba e ao Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente pela parceria e na abertura de uma turma para servidores públicos, permitindo uma oportunidade de qualificação a tantos trabalhadores.

RESUMO

As festas populares podem agir como promotoras de um desenvolvimento local sustentável, pois movimentam a economia e resgatam e difundem os valores culturais de um povo. O modo como os alimentos são consumidos e comercializados nesses eventos refletem a cultura local, porém, costumam apresentar duvidosa qualidade higiênico-sanitária. Assim, esta pesquisa tem como objetivo verificar se os alimentos comercializados na Festa do Bode Rei, que é o principal evento turístico de Cabaceiras (município no semiárido do estado da Paraíba), agem como um modo de promover o desenvolvimento social da região, através da valorização da cultura local e da utilização das espécies endêmicas da Caatinga, bem como observar o controle higiênico-sanitário nos pontos de comercialização. Para isso, foram aplicados dois questionários distintos, destinados aos comerciantes e aos participantes da festa respectivamente, e realizaram-se visitas técnicas aos estabelecimentos e análises microbiológicas dos insumos. A partir disso, verificou-se que os turistas são maioria na Festa do Bode Rei, o público prefere consumir nas barracas e a comida é um dos motivos de relevância para ir à festa, bem como ficou evidente a culinária típica da região. A festa movimenta com relevância a cadeia produtiva, porém, as espécies nativas não costumam ser utilizadas e ainda são confundidas com as exóticas. Quanto às condições higiênico-sanitárias, os aspectos físicos os restaurantes não cumpriam com o exigido pela legislação e na maioria dos locais, fixos ou não, existia um manipulador fora da conformidade. Sobre os resultados das análises, constatou-se uma melhor qualidade de água nas barracas e em ambos os locais as carnes cozidas e cruas apresentaram qualidade microbiológica que atendem à legislação brasileira. Concluiu-se neste estudo que os alimentos servidos na Festa do Bode Rei cumprem as exigências legais, porém, a qualidade da água dos estabelecimentos fixos e as práticas de manipulação precisam melhorar. No geral, a Festa cumpre seu papel de auxiliar no desenvolvimento do município de Cabaceiras e proporciona a resistência e transmissão da cultura da região.

Palavras chave: Cultura, comida regional, qualidade higiênico-sanitárias, festa popular

ABSTRACT

The popular festivals can act like promoter of sustainable local development, because it moves the economy and recover and spread the cultural values. The manner the foods are consumed and marketed on it manifests the local culture, however, its usually presents dubious hygienic-sanitary quality. Then, this research aims to explore the role of marketed foods in the Festa do Bode Rei (Goat King Festival), the principal touristic event of Cabaceiras (semi-arid city in Paraíba state), in regional social development by the valorisation of local culture and the use of Caatinga endemic species, also to observe the hygienic-sanitary control in the food marketing points. Therefore, two different surveys were applied to merchants and public respectively, and technical visits to establishment and microbiologic analysis on the stuff were carried out. From this, it was found that the tourists are the majority in the Festa do Bode Rei, the public prefers to go to the booths and the food is one of relevant reason to them to take part of the festival, it was evident the typical regional culinary as well. The festival moves significantly the supply chain, although the native species haven't been used and often they're confused with exotic species. Related to hygienic-sanitary conditions, the physical aspects of restaurants and snack bars didn't comply with the legal requirements and in the most of places, neither permanents nor booth the manipulators were in conformity. About the analysis results, the water in the booth had better quality than restaurants, in both them the meat, as raw as cooked, had microbiological quality that complies with Brazilian legislation. In conclusion, the foods served in the festival were in agreement with legal requirements, however the water quality of restaurants and the manipulation practices must became better. In general, the Festa do Bode Rei plays its role to assist the development of Cabaceiras and provides a resisting and transmission of culture.

Keywords: Culture, regional food, hygienic-sanitary quality, popular party

APRESENTAÇÃO

O referente trabalho terá seus resultados apresentados em dois capítulos no formato de artigos.

No primeiro será apresentado o Artigo científico intitulado: PERCEPÇÃO DA CULINÁRIA REGIONAL EM FESTA POPULAR NO SEMIÁRIDO DA PARAÍBA, que abordou as questões quanto à percepção da culinária pelo público, sua motivação de participação na festa e sua preferência pelo local de alimentação.

Já no segundo capítulo será apresentado o Artigo científico intitulado: ANÁLISE HIGIÊNICO-SANITÁRIO E MICROBIOLÓGICA NOS DIFERENTES ESTABELECIMENTOS DA CULINÁRIA REGIONAL EM FESTA POPULAR NO SEMIÁRIDO DA PARAÍBA - CABACEIRAS, que traz as questões higiênico-sanitárias e microbiológicas dos locais e dos produtos comercializados na festa do bode rei.

INDICE DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Entrada e estrutura da Festa do Bode Rei, Cabaceiras, Paraíba, 2017.....	25
Figura 2: Preferência dos visitantes da festa entrevistados em relação ao tipo de estabelecimento que comercializa alimentos na Festa do Bode Rei, edição 2017. Cabaceiras, Paraíba, Brasil.....	39
Figura 3: Intenção de consumo de preparos culinários pelos visitantes na Festa do Bode Rei, edição 2017, Cabaceiras, Paraíba, Brasil.	40

INDICE DE TABELAS

Tabela 1: Origem dos visitantes participantes da Festa do Bode Rei, edição 2017, Cabaceiras, Paraíba, Brasil.	36
Tabela 2: Resultado das médias obtidas nas análises microbiológicas de amostras de carne caprina crua coletadas na Festa do Bode Rei, Cabaceiras, Paraíba, 2017.	53
Tabela 3: Resultado das médias obtidas nas análises microbiológicas de amostras de carne caprina cozida coletadas na Festa do Bode Rei, Cabaceiras, Paraíba, 2017.....	54
Tabela 4: Resultado das médias obtidas nas análises microbiológicas de amostras de água coletadas na Festa do Bode Rei, Cabaceiras, Paraíba, 2017.	55

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	11
1.1. PROBLEMATIZAÇÃO.....	11
1.2. OBJETIVOS.....	13
1.2.1. Geral.....	13
1.2.2. Específicos.....	13
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	15
2.1. CABACEIRAS.....	15
2.2. ALIMENTAÇÃO, CULTURA E RESPONSABILIDADE SOCIAL.....	16
2.3. FESTAS POPULARES TRADICIONAIS – A FESTA DO BODE REI.....	20
3. METODOLOGIA.....	27
4. RESULTADOS.....	27
4.1 CAPÍTULO I.....	27
4.2 CAPÍTULO II.....	45
5. DISCUSSÃO GERAL.....	60
6. CONCLUSÃO.....	64
7. RECOMENDAÇÕES.....	65
8. REFERÊNCIAS.....	66
APÊNDICE A – FOLHA DE ROSOTO DO COMITÊ DE ÉTICA.....	72
APÊNDICE B - QUESTIONÁRIO PARA OS FREQUENTADORES DA FESTA....	73
APÊNDICE C - QUESTIONÁRIO PARA OS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS	75
APÊNDICE D – CHECK LIST PARA ANÁLISE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS.....	77
APÊNDICE E – TERMO DE CONSENTIMENTO DE LIVRE PARTICIPAÇÃO..	82

1. INTRODUÇÃO

1.1. PROBLEMATIZAÇÃO

O desenvolvimento social tem sentido bastante amplo englobando política, religião, saúde, educação, cultura e outros setores. Dentre eles a cultura é considerada responsável pela evolução da sociedade, pois refere-se aos costumes de um povo que os identifica, os quais devem ser transmitidos pelas interações da natureza e da história, de geração em geração, garantindo um sentimento de identidade e continuidade. A cultura popular envolve vários setores como pesquisa, agronegócios, turismo, lazer, alimentação e vem sendo utilizada como proposta de desenvolvimento local. O mesmo quando ocorre de maneira sustentável não movimenta apenas a economia, como eleva a qualidade de vida e a estima da população local. Uma vez que promove um reencontro a sua identidade regional pela valorização do território e dos seus produtos (LÓSSIO e PEREIRA, 2007; BRITO, SANTOS e GURGEL, 2012; REIS, 2013; MARTINS, 2014).

Uma das formas de valorização, promovendo assim o seu desenvolvimento são as festas populares, nelas ocorre um aquecimento econômico, um resgate de valores e a preservação da identidade cultural. Tal manifestação pode ser bastante benéfica, pois permite a difusão de saberes e a interação com o meio, além de praticamente não causarem graves impactos ambientais, culturais ou no cotidiano da região que a promove, uma vez que a mudança de rotina da comunidade dá-se apenas no período da festa, podendo continuar com as atividades cotidianas nos demais períodos (PEREIRA, 2006; CAPONERO e LEITE, 2010).

As festas populares costumam ser eventos de grande porte, devido à quantidade de público que participa, além de atender as necessidades econômicas, também podem transmitir a cultura de um povo para uma grande quantidade de pessoas. Os eventos são considerados uma das atividades que mais tem retorno financeiro e social a locais que os sediam, pois são considerados multiplicadores de negócios. Um turista de eventos costuma gastar três vezes mais que em outros tipos de turismo, permitindo que as pessoas da localidade não tenham de sair de seus domicílios (NEVES, 2012; GUERREIRO e BRIDI, 2015; TRIGUEIRO, 2015).

Dada a importância das festas populares no Brasil tem-se algumas de grande expressividade. Uma das festas mais famosas do Semiárido do Nordeste do Brasil, especificamente no interior do estado da Paraíba, é a Festa do Bode Rei, no município de Cabaceiras, a qual se destacou ao longo dos anos, tornando-se mais importante que a Festa de

São Bento, que tem mais de 100 anos e era considerada a mais importante da região. Tal sucesso foi em virtude de ações mercadológicas e culturais, visto que 25% da população local estão envolvidos com as atividades da caprinocultura, além do festejo do animal não estar envolvido com questões religiosas. O festejo ocorre nos primeiros dias do mês de junho, sendo constituída de quatro partes interligadas: a exposição de animais, de artesanato, shows e a culinária regional (ALVES, SOUZA e ARAÚJO, 2008; PAPES e SOUSA, 2011).

A culinária trabalha com o alimento de uma maneira que envolve mais que a questão nutricional e reflete o contexto sociocultural de quem o consome tornando-se uma das atrações para o turismo de uma região. As pessoas viajam na busca de algo autêntico que tenha origem, que represente um local, um povo, buscando socializar com a cultura do outro através da alimentação. A gastronomia torna-se um modo de desenvolvimento local uma vez que estimula a manutenção da variedade de plantas e animais nativos reforçando também o orgulho da população da sua identidade - por meio das comidas típicas (MENDES, PIRES e KRAUSE, 2014; BARROCO e AUGUSTO, 2016).

O modo como os alimentos são consumidos e comercializados refletem a cultura local. O comércio informal de alimentos, também conhecido como comida de rua é caracterizada como aqueles comercializados já prontos para consumo podendo ou não ser preparado no local. É normalmente classificada como uma comida mais barata, e de duvidosa qualidade higiênico sanitária. Este último aspecto ocorre por não atender recomendações básicas tratada pela legislação como nos seguintes aspectos físicos, qualidade sanitária, controle de temperatura no armazenamento, conexão com água. Outro aspecto preocupante da higiene alimentar além do ambiente e do armazenamento é o manipulador que nem sempre tem a instrução/formação necessária para não ser um veículo transmissor de doenças (ALUKO, OJEREMI, *et al.*, 2014; RODRIGUES, 2014; SILVA, CARDOSO, *et al.*, 2014; CORTESE, VEIROS, *et al.*, 2016).

A Festa do Bode Rei - Festival de Caprinos e Ovinos da Paraíba - tem como principal personagem o animal símbolo da resistência à seca e de subsistência da região, tendo em vista que ele se adapta a períodos secos e dele se aproveita a carne o leite e o couro. O evento é repleto de atividades como a Fórmula Bode (uma corrida com os animais), a Pega Bode (uma corrida para saber quem primeiro irá pegar o caprino), shows folclóricos como pífano, cordel, quadrilha, além de uma rica culinária, tendo a carne e o leite do bode como ingrediente principal. O couro do animal é utilizado como matéria prima para o artesanato com bolsas, roupas, chapéus, brincos, entre outros (PINHEIRO, 2003; DUARTE, 2016).

Por esta pauta na principal atividade econômica do município, a caprinoovinocultura, e retratar outros aspectos culturais, como alimentação e música, o evento além de permitir uma difusão cultural oferece uma alternativa de desenvolvimento para sociedade da região a festa é de grande importância para a cidade de Cabaceiras. Ela é situada no Estado da Paraíba, na Mesorregião da Borborema e Microrregião do Cariri Oriental, apresenta clima Semiárido quente, com menos de 600 mm de precipitação média anual. Por apresentar significativos períodos de estiagem e um dos menores índices pluviométricos do país, a região acaba tendo limitações nas possibilidades econômicas que envolvem as atividades agropecuárias, tendo que utilizar-se de outras possibilidades para desenvolver tal setor como o turismo vinculado à preservação do patrimônio cultural e natural da região (PATRÍCIO e FRANCISCO, 2013; PEREIRA e SOUZA, 2013; DUARTE, 2016; COSTA, 2017).

Nos aspectos alimentícios existiria uma relação positiva entre as comidas típicas regionais e os turistas? Os mesmos preferem a comida comercializada em restaurantes em detrimento às comidas comercializadas pelas barracas informais? Essa comercialização informal tem qualidade higiênicos-sanitários inferiores, aos determinados pelas legislações vigentes, nos alimentos e/ou água? Existe um maior uso de vegetação exótica em relação a nativa na preparação dos pratos culinários comercializados no festejo?

Tais hipóteses serão averiguadas por meio de estudo com um caráter interdisciplinar por envolver aspectos culturais, ambientais e saúde pública, buscando bases teóricas e metodológicas em distintas áreas de conhecimento.

1.2.OBJETIVOS

1.2.1. Geral

Afim de sanar esses questionamentos a pesquisa objetivou verificar se a festa do Bode Rei está sendo um modo de promover o desenvolvimento social do município de Cabaceiras, através da valorização da cultura local e da utilização das espécies nativas da Caatinga.

1.2.2. Específicos

Além de verificar o vínculo existente entre os frequentadores da festa com as comidas típicas regionais, analisar se há uma predileção para as comidas comercializadas em restaurantes em detrimento das barracas informais, observar a ocorrência do controle higiênico-

sanitário nos pontos de comercialização e avaliar se as preparações são confeccionadas com espécies endêmicas da Caatinga, toda exótica ou mesmo com uma combinação delas.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1. CABACEIRAS

Cabaceiras é um município do Estado da Paraíba que se encontra na Mesorregião da Borborema, mais exatamente na Microrregião do Cariri Oriental. No seu território de 452,925 Km² encontram-se distribuídos 5.035 habitantes, que apresentam o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) em 0,611. A região exibe clima tipo Bsh - Semiárido quente, com menos de 600 mm de precipitação média anual e seu é bioma formado pela Caatinga. Este bioma existe exclusivamente da região do semiárido do Brasil e ocupa menos de 10% do seu território. A vegetação característica é predominante de arbustos e árvores ramificados, baixos, com espinhos e perdem suas folhas em épocas secas. O Semiárido brasileiro apresenta o fenômeno de seca devido à pouca precipitação pluviométrica anual de 800 mm, sua média de evaporação anual de 2.000mm, com perto de 50% de umidade relativa do ar (PATRÍCIO e FRANCISCO, 2013; ALMEIDA, MELLO, *et al.*, 2014; IBGE, 2016; SILVA, MEDEIROS e SILVA, 2016).

Apesar das condições hídricas precárias, a região do semiárido paraibano mantém aproximadamente 12% da população, com a exploração da vegetação nativa para combustível e com a criação de caprinos e ovinos que apresentam rebanhos com respectivamente 10.000 e 7.000 cabeças. Historicamente, a caprino-ovinocultura é considerada uma atividade de subsistência no nordeste do Brasil, com pouca produtividade e baixo investimento, mas atualmente o cenário é bem diferente. Sua importância vai desde razões socioculturais às econômicas em diferentes escalas, tornando-se imprescindível para o desenvolvimento regional uma vez que além do setor alimentício (carne, vísceras e leite) envolve também o manejo do couro. No nordeste brasileiro, essa pecuária iniciou no período da colonização e aumentou paulatinamente sendo atualmente responsável por aproximadamente 90% do rebanho nacional. São encontradas duas maneiras distintas de manejo para tal cultura a tradicional (quase subsistência) e a moderna (mais tecnológica). A vegetação nativa da Caatinga torna a região favorável ao manejo do animal, devido ao elevado valor nutricional que em grandes períodos de seca sustenta esse tipo de animal (NUNES, JUNIOR, *et al.*, 2014; COSTA, 2008; BATISTA e SOUZA, 2015; RIBEIRO, ARROYO-RODRIGUEZ, *et al.*, 2015; AQUINO, LEMOS, *et al.*, 2016).

O Cariri paraibano é composto de 29 municípios compondo aproximadamente 20% do território do estado, que apresentam acentuados déficits hídricos, solos rasos e muito salinos com a paisagem de Caatinga hiperxerófila. Destes municípios o que chama mais atenção é o de Cabaceiras com os menores índices pluviométricos do estado e grandes períodos de estiagem, restringindo as possibilidades agropecuárias. Assim outra possibilidade de movimentação econômica é através do turismo aliada à preservação do patrimônio cultural e natural da região (PEREIRA e SOUZA, 2013; SILVA, MEDEIROS e SILVA, 2016). Cabaceiras teve a sua formação no século XVII, apresenta uma formação arqueológica peculiar que é um dos seus atrativos turísticos com o Lajedo de Pai Mateus e a Saca de Lã. Outro destaque deste município é que o mesmo foi cenário para algumas obras cinematográficas como “Cinema Aspirinas e Urubus”, “O Auto da Compadecida”, “Romance”, essa peculiaridade fez com que ficasse conhecida como “Roliúde Nordestina” (ALVES, SOUZA e ARAÚJO, 2008; PAPES e SOUSA, 2011).

2.2. ALIMENTAÇÃO, CULTURA E RESPONSABILIDADE SOCIAL

A cultura envolve espiritualidade, intelectualidade, aspectos materiais e imateriais, além da relação afetiva com as pessoas, podendo assim caracterizar um grupo social ou uma sociedade, através do seu envolvimento com valores, crenças, tradições e modo de vida. Ao analisar a cultura de uma comunidade nota-se que a mesma é constituída de forma indissociável da sua sociedade, política e economia, construindo assim a sua identidade, a sua origem além de nortear para onde a sua população seguirá. As manifestações culturais podem ser expressas de várias maneiras como religião, arte, dança e culinária. Esta última é expressa constantemente na alimentação diária ou em festa típicas, uma vez que o alimento é uma necessidade básica do homem (GODOI, 2008; BARBOSA e BARBOSA, 2011; REIS, 2013).

Nesse contexto pode-se perceber que o alimento deixa de ser uma necessidade estritamente nutricional e passa a refletir o contexto sociocultural de quem o consome tornando-se uma atração turística da localidade que ele representa. Esse tipo de alimento, que representa uma região, é conhecido por “comida típica”, este além de conter ingredientes locais também é preparado de modo a refletir um pouco da história e dos costumes locais. A comida conhecida como típica do nordeste brasileiro tem como base o boi (carne de sol ou carne seca), o bode e o carneiro, acompanhados de macaxeira, milho, jerimum. Nas frutas tem-se o abacaxi, cajá, caju, siriguela, sapoti, goiaba, jaca, mangaba e o coco. A disponibilidade de ingredientes

costuma estar relacionado com os aspectos territoriais do mesmo, assim, conseguir dividir a cozinha paraibana, alagoana, pernambucana é algo muito difícil devido às suas proximidades geográfica e histórica, o que se consegue fazer é a divisão da parcela litorânea da sertaneja. No interior, encontra-se uma grande influência indígena com elevado consumo de milho, rapadura, farinha de mandioca, carne-de-sol, cabrito, bode e carneiro. Essa culinária é conhecida pela sua rusticidade, assim no interior paraibano encontra-se pratos substanciais como a buchada, o rubacão, a farinha, a cachaça (GODOI, 2008; CAMPOS, FERREIRA, *et al.*, 2009; MENDES, PIRES e KRAUSE, 2014).

Ainda, em relação ao tipo de alimentos consumidos, existem as plantas nativas alimentícias, atualmente elas também são conhecidas como plantas alimentícias não convencionais, tratam-se de vegetais que nascem espontaneamente da região e outrora faziam parte da refeição da comunidade onde se encontram. Atualmente não mais costumam ser consumidos pois seu uso foi substituído por espécies exóticas, introduzidas por estrangeiros, ou por produtos industrializados. O consumo de tais plantas além de garantir a sobriedade alimentar permite um enriquecimento na variabilidade da flora além de um resgate de saberes. A fim de preservar e incentivar a variedade da cultura alimentar de uma comunidade surgiu o conceito de Soberania Alimentar, nele cada povo tem o direito de definir estratégias e políticas de produção, distribuição e consumo dos alimentos a partir do respeito à cultura do mesmo. No Brasil tal respeito foi garantido pela lei nº 11.346 que trata de um panorama mais abrangente que é a Segurança Alimentar, que objetiva garantir uma alimentação nutricionalmente eficiente respeitando os costumes alimentares dos mesmos. Tal segurança permite e incentiva uma perpetuação de pequenos produtores do setor do agronegócio tradicional, favorecendo a soberania política, econômica e cultural dos mais diversos povos no país (BRASIL, 2006; CAMPOS e CAMPOS, 2007; BATISTA, 2016).

A partir dessa perspectiva nota-se que o modo como os alimentos são consumidos e comercializados também refletem a cultura local. A comida comercializada pronta ou confeccionada e vendida em estabelecimentos informais são conhecidas por comida de rua e costumam apresentar um rápido preparo e um baixo custo tornando-se acessível a toda população. No entanto apresenta uma qualidade higiênico sanitária questionável, que costuma ser devido ao não cumprimento as regras básicas a respeito das higiene e sanidade de produção e manipulação alimentar. A respeito do manipulador, pesquisas revelam que algumas vezes os responsáveis pela preparação dos alimentos não possuem formação e/ou instrução devida não transformar o alimento como um potencial veículo de doenças (ALUKO, OJEREMI, *et al.*,

2014; RODRIGUES, 2014; SILVA, CARDOSO, *et al.*, 2014; CORTESE, VEIROS, *et al.*, 2016; KOTHEA, SCHILDB, *et al.*, 2016).

Além da falta de treinamento dos manipuladores, a precária infraestrutura não só compromete o preparo e o armazenamento dos alimentos como também não oferece condições adequadas para que os consumidores façam a mínima higiene das mãos antes de alimentar-se, podendo o próprio consumidor ser um vetor de doenças, através da auto contaminação. Tais contaminações podem ter origem bacteriana, viral, parasitária ou química e podem resultar em mais de 200 tipos diferentes de enfermidades, como intoxicações e infecções alimentares (OKOJIE e ISAH, 2014; QURESHI, VAIDA e AZIM, 2015).

Tais patogenidades podem ser evitadas quando são tomadas algumas atitudes básicas de higiene, como a lavagem das mãos, uma vez que *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus* encontram-se nas mesmas e são indicadores sanitários juntamente com a *Salmonella sp.* e *Bacillus cereus*. Geralmente a falta de higiene está ligada à falta de treinamento do manipulador, o que acarreta outros erros de manipulação como cocção incorreta, falta de manutenção adequada de temperatura além de escolha incorreta de matérias-primas, tais fatores podem comprometer a qualidade do produto final. Tal deficiência pode ocorrer por parte dos manipuladores, que não buscam aperfeiçoamento ou por parte dos órgãos fiscalizadores que não promovem ou não divulgam as ações educativas (ALMEIDA, PAULA, *et al.*, 2013; SOUZA, SANTOS, *et al.*, 2015; MAGALHÃES, CARVALHO, *et al.*, 2016).

Para evitar surtos de Doenças Transmitidas por Alimento (DTA) a legislação brasileira tem um Regulamento Técnico Sobre Padrões Microbiológicos Para Alimentos, RDC N° 12, que define as quantidades máximas de microrganismos que afetam a saúde do homem. Nela temos padrões para carnes crua, refrigerada e congelada quanto a Coliformes e *Salmonella sp.*, e para as carnes cozidas tem-se os Coliformes, Estafilococos coagulase positiva, *Clostridium* sulfito redutor e *Salmonella sp.* (BRASIL, 2001). Para a verificação da qualidade da água tratada existe a Portaria N° 2.914 que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, utilizado para isso valores de referência de Coliformes totais e *E. coli* (BRASIL, 2011).

A relação desses microrganismos com os referidos alimentos envolve as características higiênico-sanitárias. Isso ocorre por exemplo com os Coliformes, que são encontrados nas fezes e que por vezes contaminam a água. Por sua vez, a água ao não ser tratada, torna-se um vetor para alimentos crus e utensílios que são lavados com a mesma. Dentro do grupo Coliformes tem-se a *E. coli*, comumente encontrada no trato gastrointestinal de ruminantes domesticados,

e que pode contaminar carnes processadas, leite não pasteurizado, água, vegetais minimamente processados, etc. Tal patógeno pode ser responsável por diarreia, febre e doença crônica nos rins, entre outros. Outro microrganismo encontrado em vegetais crus é a *Salmonella sp.*. Esta bactéria pode estar presente em carnes, frango cru e ovos, e costuma ser uma das causadoras de transtornos gastrointestinais, causando diarreia, náusea, dor abdominal, vômito, cefaleia e febre tifoide. Porém, nem só os alimentos crus podem ser responsáveis por doenças. O *clostrídeo sulfito redutor* pode contaminar carnes cozidas, frutos do mar e aves preparadas e é causador de dores abdominais intensas, diarreia e náusea. Além dos alimentos, o próprio manipulador pode ser responsável pela contaminação dos alimentos. Um exemplo desta situação é a bactéria *estafilococos coagulase positiva*, que pode ser encontrada no ar, nas vias aéreas do ser humano e de outros animais, assim como nas proximidades das aberturas naturais e da pele e é causadora de náusea, cólicas abdominais, vômito, diarreia, sudorese (JAY, 2009; FORSYTHE, 2013). As relações apresentadas dos diferentes microrganismos reforçam a importância na observação de manipulação dos alimentos, pois os mesmos possuem uma relação direta com a saúde do homem.

A fim de garantir a qualidade na fabricação de alimentos a Agência Nacional de Vigilância Sanitária publicou a Resolução RDC nº 216 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Nela observa-se que as instalações devem apresentar fluxo contínuo com separação física para evitar contaminação cruzada; piso, parede e teto recoberto de material liso e lavável sem avarias; abertura para áreas externas protegidas com telas removíveis para lavagem, portas com fechamento automático; abastecimento com água correte e rede de esgoto ou fossa séptica com ralos, instalações elétricas embutidas ou protegidas, com luminárias protegidas; instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com a área de produção; lavatórios exclusivos para as mãos nas áreas de produção; equipamentos, móveis e utensílios que entrem em contato com alimento com superfície lisa, impermeável e lavável; deve ser utilizado água potável para manipulação de alimento, em caso de abastecimento alternativo o mesmo deve ter sua sanidade atestada semestralmente (BRASIL, 2004).

A mesma legislação prevê também regras a serem seguidas pelos manipuladores: controle de saúde, os que estiverem doentes ou com lesão devem ser afastados da área de produção; utilizar uniformes compatíveis, conservados e limpos tendo a sua troca no mínimo diária; lavar as mãos ao chegarem ao trabalho e após interrupções do serviço; manter os cabelos presos e protegidos por redes, touca; não é permitido o uso de barba; unhas curtas sem esmalte

ou base; é proibido na manipulação uso de maquiagem e adornos. Já a respeito das matérias primas ela recomenda que os produtos perecíveis (aptos a estragar em temperatura ambiente) devem ficar fora da refrigeração o tempo mínimo necessário para a sua manipulação; quando um insumo não for utilizado em sua totalidade o mesmo deve ser armazenado a temperatura adequada e identificado como nome, data de fracionamento e validade fora da embalagem original. Após serem submetidos a cocção os alimentos devem ser mantidos a no mínimo 60°C por no máximo 6h (BRASIL, 2004). Respeitar a legislação faz com que o comerciante tenha uma maior segurança no produto comercializado além de garantir ao cliente que o mesmo não terá problemas ao consumir os mesmos.

2.3. FESTAS POPULARES TRADICIONAIS – A FESTA DO BODE REI

A culinária típica, por ser um reflexo de um povo através do seu preparo e comercialização, tem-se tornado um dos motivos do turismo num ramo conhecido como turismo gastronômico. Essa modalidade turística é denominada, pelo Ministério do Turismo brasileiro, como parte do turismo cultural, que tem sítio histórico, música, danças, festas, artesanato, produtos e gastronomia típicos como as suas principais atrações. Assim o turista gastronômico vai até uma localidade no intuito de encontrar uma comida típica da região, aquela que representa a identidade da mesma pois valorizam a cultura em toda a sua amplitude e peculiaridade procurando itens, materiais e imateriais, que demonstrem a memória e identidade local. O turista gastronômico além de procurar restaurantes, produtores e festivais que envolvam a gastronomia (DUTRA, 2004; LÓSSIO e PEREIRA, 2007; BRASIL, 2008; RODRIGUES, 2014; BARROCO e AUGUSTO, 2016; BEBER e GASTAL, 2017)

Os eventos gastronômicos são um dos atrativos turísticos mais importantes por envolverem as pessoas com os seus sentimentos devido a seus aspectos culturais que remetem ao passado. Com isso, o turista, aprovando a culinária, sente-se atraído por compartilhar essa sensação, voltando com outras pessoas ao local para mostrar a amigos e familiares os pratos consumidos. Por isso, os eventos que envolvem bebidas e comidas tradicionais costumam atrair um público diverso. Dentre esses eventos, tem-se como exemplo clássico as festas populares, pois elas são um modo de socialização entre as pessoas possibilitando que as mesmas tenham o conhecimento a respeito de comunidade. Em relação às festas populares, pode-se subdividi-las em quatro ramos distintos: a) as Festas Privadas que observam os acontecimentos na vida das pessoas como aniversário, casamento; b) as Ecofestas, que envolvem acontecimento

“astronômicos” ou de estação relacionados a rituais antigos que envolviam manutenção ou obtenção do alimento; c) as Festas Teológicas, que são as que celebram fatos ligados a religião; e d) as Festas Seculares, relacionadas aos fatos importantes da região (MASCARENHAS e GÂNDARA, 2012; GUERREIRO e BRIDI, 2015; MUNCHEN e GARCIA, 2015; TRIGUEIRO, 2015; NEVES, 2016).

As ecofestas que são relacionadas com as atividades de colheita foram, em algumas regiões, mescladas com as questões religiosas. Um dos exemplos é a Festa dos Mortos que ocorre no México. Inicialmente os Maias e os Astecas utilizavam o festejo para celebrar os mortos na mesma época da colheita. Depois que os católicos participaram da colonização da América-espanhola, a festividade passou a ser comemorada nos dias 01 e 02 de novembro, mantendo apenas a perspectiva religiosa (VILLASENOR e CONCONE, 2012). A mesma situação foi analisada com frequência na Europa, como nas festas juninas. Tal festejo ocorre atualmente em honra a três santos católicos: Santo Antônio (13/06), São João (24/06) e São Pedro (29/06). Porém, neste tipo de festa, em seu símbolo mais icônico, a fogueira, verifica-se que a mesma já existia nessa época e era utilizada como uma forma de homenagear os deuses da fertilidade em homenagem ao final do inverno e à boa colheita por povos pagãos. Com o domínio do cristianismo na Europa, os elementos e a festa foram relacionadas com a religião. Sendo assim, a fogueira passou a ser relacionada com o nascimento de São João, sendo assim propagada nos países que tiveram domínio católico, como o Brasil, que atualmente já mesclou com elementos de cada região (OLIVEIRA, ROMERA e MARCELINO, 2011).

As festas teológicas trazem a mistura da religiosidade com a cultura da comunidade, tais misturas fazem com que as festas de cunho religiosos também tenham o seu lado profano, uma vez que mescla harmoniosamente os aspectos religiosos com os comerciais. Muito são os exemplos dessas festas, dentre elas tem-se a Procissão de Nosso Senhor dos Passos em São Cristóvão (SE) que tem duração de dois dias e ocorre no período da quaresma, quinze dias antes da Semana Santa. Nela ocorre uma grande romaria com a imagem de Nosso Senhor dos Passos, que relembra o seu caminho da crucificação, havendo ainda o encontro com a imagem de Nossa Senhora das Dores (ARAGÃO e MACEDO, 2013). A religiosidade também está presente na Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara (MA) que acontece geralmente no mês de maio e vai até à véspera da Ascensão ao domingo de Pentecoste, nesses treze dias além das procissões com as Caixeiros (mulheres geralmente idosas) cantando ocorre uma elevação no turismo e na economia local (CARVALHO, 2016).

Algumas festas tiveram inicialmente um envolvimento com a religiosidade e depois tornaram-se totalmente seculares, como o Festival do Vinho em Varre-Sai (RJ). Essa festa trata da produção e comercialização de vinho de jabuticaba, que nos seus primórdios ocorria no mês de outubro para homenagear a Lira Santa Cecília. Atualmente ocorre no último domingo de julho devido às férias escolares (REIS, TIRANDENTES e BELLAN, 2008).

Dentre tantos festejos que enfatizam os fatores regionais, tem-se o Festival da Lula em Arraial do Cabo (RJ). Trata-se de um festival gastronômico que ocorre durante cinco dias do mês de abril e envolve a pesca do molusco local, com presença de barracas comercializando pratos confeccionados com o pescado (NEVES, 2016). Outra festividade que diminuiu o seu foco religioso e tomou um apelo comercial maior é o Natal Luz, na cidade de Gramado (RS). O evento que retrata o tema natalino com um espetáculo de luzes, inicialmente era organizado pela população, mas atualmente a organização da festa é realizada por uma autarquia da Prefeitura de Gramado. Esse fato motivou outras preocupações, como por exemplo questões ambientais, uma vez que a organização utiliza materiais recicláveis para a decoração de todos os locais em que ocorre o evento (GEVEBR, VIDAL e NANDI, 2014).

Outra festa de cunho religioso que mudou um pouco das suas características por preocupações ambientais foi a Festa de Iemanjá, que ocorre no dia 02 de fevereiro, na cidade de Salvador, Bahia. As oferendas com mais entregas no mar são colares, espelhos, perfumes e flores. No entanto, as flores estão se tornando cada vez mais preferência entre os participantes, que justificam que a mesma polui menos que os demais objetos por se tratar de um produto natural. Ainda assim, a festa não perdeu o seu sentido primeiro que é a religiosidade (BELO, 2017). Essas alterações nos eventos ocorrem de diferentes maneiras. Um exemplo é a Oktoberfest, que ocorre em Blumenau, Santa Catarina, no mês de outubro. É uma festa secular onde ocorre a valorização à cultura germânica trazida pelos imigrantes alemães que já têm uma festa com o mesmo nome em Munique (Alemanha). A primeira edição da festividade brasileira ocorreu logo depois de uma enchente, tornando-se uma alternativa de reconstrução econômica da região. Depois de algumas edições passou a ter um apelo comercial muito maior que o cultural, mas apesar dessa fase atrair um maior público a festa voltou às suas raízes de divulgação dos costumes dos povos alemães. Durante um bom tempo a cerveja era o principal foco do evento, com a revalorização cultural, outros aspectos como música, culinária, artesanato passaram a fazer parte importante do evento (SILVA, MANTOVANELI JÚNIOR e SAMPAIO, 2014; MORETTI, ZUCCO e POZO, 2016).

Quando se trata de cultura brasileira, uma das festas mais importantes é o carnaval. Tal festejo é considerado por outros povos como a identidade do povo brasileiro, juntamente com o futebol, o café e a pobreza. A origem da festa não é bem definida, mas o que se defende é que os bailes de máscaras são uma influência do carnaval de Veneza trazido pelos portugueses; já as comemorações nas ruas, conhecidas como mela mela, teriam começado com os festejos que os brasileiros (colonos) fizeram com a chegada da corte da Família Real. Atualmente, por se tratar de um país tão extenso, existem diferentes formas de comemorações nas distintas partes do Brasil. As regiões de maior destaque na comemoração do carnaval são o Sudeste e o Nordeste. Na primeira, o grande destaque é do desfile das escolas de samba; já na segunda, a animação vem dos trios elétricos e das orquestras de frevo. Mas em sua grande maioria o imaginário é muito bem trabalhado. Assim, durante os quatro dias de festa as pessoas se fantasiam e tornam-se o que quiserem, fugindo de suas realidades cotidianas (DELGADO, 2012).

Dentre as festas populares mais expressivas no nordeste brasileiro tem-se o São João. Apesar da data comemorativa do referido santo ocorrer no dia 24 de junho, feriado na região, em algumas localidades o festejo perdura todo o mês de junho. Geralmente as músicas mais encontradas são o forró, xote e baião, além das atividades culturais como danças de quadrilha, casamento caipira, bumba meu boi, marchinhas e brincadeiras, como pescaria, “rabo no burro” e acertar bolas dentro da boca do palhaço. Já as comidas consumidas costumam ser são quentão, pipoca, pinhão, paçoca, canjica, cocada, arroz-doce, pé-de-moleque, pamonha, mungunzá, milho assado ou cozido (MENEZES, 2012; BUSARELLO, 2016; MACHADO, 2017; VIVER BEM, 2018).

Em algumas cidades o festejo de São João é mais divulgado, como na cidade de Senhor do Bonfim, na Bahia, que é conhecida como capital baiana do forró e é onde ocorre a “Guerra das espadas”. Trata-se de um show pirotécnico com mais de 150 anos onde canudos de papelão com pólvora são acesos e soltos na rua de forma aleatória, deixando um rastro luminoso. Atualmente tal prática encontra-se proibida por lei por comprometer a segurança dos envolvidos (MENEZES, 2012; BUSARELLO, 2016; MACHADO, 2017; VIVER BEM, 2018).

Outra cidade de expressiva relevância na comemoração do São João é Mossoró, no estado do Rio Grande do Norte. Neste local é relatado a existência do “burro-táxi”, sendo as carroças o meio de transporte no corredor cultural. Além disso, encontra-se ainda o “pau de arara eletrônico” que além de transportar pessoas conta com serviço de bar e “Disc Jockey” (DJ). Outra cidade que trouxe inovações no festejo junino de São João foi Aracaju, capital de

Sergipe. Na localidade é relatado o Forró Caju, cujos frequentadores possuem professores de dança disponíveis para ensiná-las a dança mais contemplada na cidade, que é o forró (MENEZES, 2012; BUSARELLO, 2016; MACHADO, 2017; VIVER BEM, 2018).

O ritmo do forró é tão representativo que uma das cidades mais conhecidas em relação aos festejos juninos se intitula “Capital do forró”. Trata-se de Caruaru, no interior do estado de Pernambuco, que apresenta seis pólos de lazer na festa, dentre eles o museu dedicado ao cantor Luiz Gonzaga e o Pátio de eventos intitulado Parque de Eventos Luiz “Lua” Gonzaga. A culinária típica comercializada na festa costuma ser baseada no milho e nas chamadas “comidas gigantes”, como o maior cuscuz do mundo, pamonha gigante, maior pé-de-moleque do mundo, entre outros. Outra atração característica é a queima da fogueira gigante no largo do convento. No entanto, a cidade pernambucana é muito comparada com uma outra do estado vizinho, a paraibana Campina Grande (CARVALHO, 2017; MERIEVERTON, 2018).

Campina Grande, está situada no planalto da Borborema, no interior do estado da Paraíba. Desde 1983 a festa deixou de ser organizada exclusivamente pela população para ter participação da prefeitura, tornando-a em um evento turístico conhecido como “Maior São João do Mundo”. Suas atrações deixaram de ser espalhadas pelos bairros do município para concentrarem-se num espaço único, na área central da cidade, conhecido popularmente como “Palhoção”. Outra mudança foi a construção do Parque do Povo, um espaço que comporta até 100 mil pessoas/noite de festa e dispõe de espaço físico para 400 barracas de artesanato e comidas, que não são apenas típicas. O espaço apresenta também uma réplica da cidade de Campina Grande e dispõe de uma grande fogueira, construída de material reciclável. Durante o São João de Campina Grande as atividades não estão restritas apenas ao período noturno. Em alguns dias, no período matutino, uma das atrações é o Trem do Forró, que percorre um trecho de Campina Grande até o distrito de Galante. Neste trem existe a presença de um trio de forró em cada vagão que cantarola durante todo o percurso para os turistas dançarem no próprio vagão e, ao chegar no destino brindam os participantes da festa com cantorias de músicas típicas e apresentação de quadrilhas juninas (MENEZES, 2012).

Uma outra festa relevante para o semiárido paraibano brasileiro é a Festa do Bode Rei, realizada no município de Cabaceiras. A festividade costuma acontecer no primeiro final de semana do mês de junho e no ano de 2017 houve a 19ª edição da festa. Nesta edição houve uma expectativa de público de 60 mil pessoas, além de geração de 850 empregos diretos. Só o artesanato local rendeu uma arrecadação de aproximadamente R\$200 mil, através de uma parceria da Prefeitura de Cabaceiras com o Sebrae (COSTA, 2017). Tal sucesso deu-se em

virtude de ações mercadológicas e culturais, visto que 25% da população local está envolvida com as atividades da caprinocultura. Para a região o festejo é uma maneira de movimentação econômica, tendo em vista que o índice pluviométrico da mesma é um dos menores do país, o que restringe as possibilidades de cultivo e de criação animal. Dessa forma, umas das possibilidades de movimentação econômica são o turismo rural (o Lajedo de Pai Mateus e a Saca de Lã) e os eventos. A Festa do Bode Rei é repleta de atividades que possuem como sua figura principal o bode. Dentre as atividades que ocorrem na festa pode-se destacar a escolha da rainha da festa, a competição da cabra leiteira, a fórmula bode e o pega bode (PINHEIRO, 2003; ALVES, SOUZA e ARAÚJO, 2008; PAPES e SOUSA, 2011; DUARTE, 2016).

A Fórmula Bode é uma competição onde alguns bodes são delimitados por uma cerca, de um lado e do outro, e são organizados em formato de pista de corrida. Após dada a largada os proprietários correm atrás dos animais guiando-os com as mãos, sem tocá-los, até um ponto de chegada pré-estabelecido. Ganha a competição o animal que cruzar a linha de chegada em primeiro lugar. No Pega Bode, a atividade consiste em soltar alguns animais em uma área da caatinga cercada e já com os animais soltos e livres, ganha a competição aquele indivíduo que conseguir correr e segurar o bode primeiro. Além dessas duas atividades típicas, a festa do Bode Rei também conta com shows folclóricos e possui uma rica culinária tendo a carne e o leite caprino como ingredientes principais. Ainda na festa, também se utiliza o couro do animal como matéria prima para o artesanato com bolsas, roupas, chapéus, brincos, entre outros. A Festa do Bode Rei acontece anualmente, entre o final de maio e o início de junho, e é constituída de quatro partes interligadas: a exposição de animais, a exposição do artesanato, os shows artísticos e a culinária regional (PINHEIRO, 2003; ALVES, SOUZA e ARAÚJO, 2008; DUARTE, 2016). Na Figura 1 pode-se observar a entrada e a estrutura geral da Festa do Bode Rei, no interior da Paraíba.

Figura 1: Entrada e estrutura da Festa do Bode Rei, Cabaceiras, Paraíba, 2017



Fonte: Acervo pessoal. Cabaceiras, Paraíba, 2017.

Na festa do Bode Rei alguns elementos decorativos da cultura e das festas da região estão presentes, como o bode e as bandeiras coloridas. Observa-se também que algumas festas que retratam a cultura popular são mesclas de tradições religiosas e econômicas sendo assim conhecidas por festas populares. Elas são consideradas um evento de grande porte, devido ao elevado número de pessoas que participam. Assumem também um caráter cultural, pois têm como uma das principais funções a transmissão da cultura de um povo, fomentando economicamente a região que a sedia. Isso ocorre porque os eventos são considerados uma das atividades que mais trazem retorno financeiro e social para o local onde ocorre a mesma, pois são considerados multiplicadores de negócios. Um outro adepto das festas populares é o turista de eventos, que costuma gastar três vezes mais que outros tipos de turistas. Isso permite que as pessoas da localidade não tenham de sair de seus domicílios em busca de emprego e renda, pois conseguem, durante o período do festejo, uma renda suficiente para sustentar-se por um bom período do ano (OLIVEIRA, CAMPOS, *et al.*, 2011; NEVES, 2012; GUERREIRO e BRIDI, 2015; TRIGUEIRO, 2015; BEBER e GASTAL, 2017).

3. METODOLOGIA

A fim de atender as recomendações do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente, a metodologia utilizada na pesquisa será apresentada nos dois artigos subsequentes.

4. RESULTADOS

Os dados obtidos nesta pesquisa serão trabalhados em dois artigos: o primeiro abordará a percepção da culinária pelo público, sua motivação de participação na festa e sua preferência pelo local de alimentação. O segundo artigo tratará as questões higiênico-sanitárias e microbiológicas dos locais e dos produtos comercializados na Festa do Bode Rei.

4.1 CAPÍTULO I

PERCEPÇÃO DA CULINÁRIA REGIONAL EM FESTA POPULAR NO SEMIÁRIDO DA PARAÍBA, BRASIL

RESUMO

A festa do bode rei é um importante festival popular no estado da Paraíba. A culinária regional desempenha um relevante papel no festival, cujo principal elemento é o caprino e derivados. O estudo objetiva investigar se os alimentos comercializados no festival promovem o desenvolvimento social e a recuperação dos costumes regionais, se espécies nativas de caatinga são utilizadas. Portanto, dois inquéritos foram aplicados aos comerciantes e ao público. Os resultados mostram que o público é formado pelos turistas principalmente e a comida é uma das razões mais relevantes para a participação, que expressam a culinária típica e utilizam ingredientes locais. Mas, as espécies nativas não foram utilizadas. Verificou-se que a maioria das pessoas prefere barracas para restaurante ou lanchonetes. Os mesmos não são operados por vendedores locais. Finalmente, o evento desempenha o seu papel para ajudar o desenvolvimento, além da transmissão cultural.

Palavras-chaves: Comida regional, cultura paraibana, festa do Bode Rei, nordeste brasileiro.

ABSTRACT

The Festa do Bode Rei is one important popular festival in the Paraíba state. The regional cuisine plays a relevant role in the festival, whose main element is the goat and derivatives. The objective study is to investigate if the foods marketed in festival has promoted the social development and the recovery of regional customs, if native caatinga species has been used. Therefore, two surveys were applied to merchants and public. The results show the public is formed by tourists mainly and the food is one of most relevant reason to participation, which express the typical culinary and utilize local ingredients. Yet, the native species haven't been used. It was verified most people prefers booth to restaurant or cafe. The same aren't operated by local vendors. Finally, the event plays its role to assist the development, in addition of the cultural transmission.

Keywords: Regional food, Paraíba culture, Festa do Bode Rei, Brazilian northeast

RESUMEN

La Festa do Bode Rei es una importante fiesta popular en el estado de Paraíba. La gastronomía regional desempeña papel relevante en festival, cuyo elemento principal es el caprino y derivados. El estudio objetivo es investigar si los alimentos comercializados en festival han fomentado el desarrollo social y la recuperación de las costumbres regionales, si se ha utilizado especie nativa Caatinga. Tan, dos encuestas fueron aplicadas a los comerciantes y al público. Los resultados muestran que el público está formado por turistas principalmente y la comida es una de las razones más relevantes para la participación, que expresan la típica culinaria y utilizan ingredientes locales. Pero, las especies nativas no han sido usadas. Se verificó que la mayoría de la gente prefiere cabinas a restaurantes o cafeterías. Las mismas no son operadas por vendedores locales. Finalmente, el evento juega su papel para ayudar al desarrollo, además de la transmisión cultural.

Palabras claves: Comida regional, cultura paraibana, fiesta del Bode Rei, nordeste brasileño.

INTRODUÇÃO

Cultura é definida como os costumes de um povo, transmitidos por interações naturais e históricas, de geração em geração, garantindo a identidade dos mesmos além de orientar para onde uma população seguirá. Ela tem como base de sua formação a sociedade, política e economia, uma depende da outra de maneira indissociável. A cultura popular envolve vários setores como pesquisa, artesanato, agricultura, pecuária, lazer, alimentação e é utilizada como proposta de desenvolvimento regional. Quando isso ocorre de forma sustentável não movimentam apenas a economia, mas também eleva a qualidade de vida da população local, pois promove um reencontro com a identidade regional pela valorização do território e dos seus produtos (LÓSSIO e PEREIRA, 2007; GODOI, 2008; BRITO, SANTOS e GURGEL, 2012; REIS, 2013; MARTINS, 2014).

Uma forma de divulgação do lugar e da cultura são as festas populares, nas quais ocorre uma movimentação econômica por meio do resgate de valores e da preservação cultural. Esse tipo de festa pode ser bastante benéfico pois permite difusão de saberes, interação com o meio e não causa significativos impactos ambientais, culturais e no cotidiano da região. Esses impactos sociais e culturais não são significativos uma vez que a mudança de rotina da comunidade ocorre apenas durante o festejo, podendo a comunidade continuar com suas atividades rotineiras nos demais períodos (PEREIRA, 2006; CAPONERO e LEITE, 2010).

Uma das festas populares mais famosas do semiárido do Nordeste do Brasil é a Festa do Bode Rei, que ocorre no município de Cabaceiras, localizada na mesorregião da Borborema, no estado da Paraíba. Essa festa destacou-se ao longo dos anos e tornou-se tão importante quanto outros festejos tradicionais do Estado, atraindo uma média de público de 60 mil pessoas e gerando em torno de 850 empregos diretos e indiretos (DUARTE, 2016; COSTA, 2017).

Tal sucesso ocorreu devido a ações mercadológicas e culturais, visto que 25% da população local exerce atividades na caprinocultura. Para a região o festejo é relevante pois proporciona movimentação econômica tendo em vista que o índice pluviométrico da mesma é um dos menores do país, o que restringe as possibilidades de cultivo e de criação animal. Dessa forma, umas das possibilidades de movimentação econômica são o turismo rural (Lajedo de Pai Mateus e Saca de Lã) e os eventos. A Festa do Bode Rei é repleta de atrações que possuem como sua figura principal o bode. Dentre as atividades que ocorrem na festa pode-se destacar a escolha da rainha da festa, a competição da cabra leiteira, a fórmula bode e o pega bode

(PINHEIRO, 2003; ALVES, SOUZA e ARAÚJO, 2008; PAPES e SOUSA, 2011; DUARTE, 2016).

Um ponto que se faz importante no contexto das festas populares é a culinária regional. Esse tipo de culinária é o reflexo da alimentação da população, podendo alguns componentes estar mais presentes na forma cotidiana e outros, mais em atividades festivas. A comida conhecida com típica da região nordeste brasileira tem como base o boi (carne seca e carne de sol), o carneiro e o bode, a macaxeira, o milho e o jerimum. Dentre as frutas, destacam-se o abacaxi, o caju, a goiaba, o sapoti, o cajá, entre outras. Diferenciar as cozinhas de Pernambuco, Alagoas e Paraíba é um desafio, uma vez que é comum que nesses três estados brasileiros a culinária seja dividida em “comida sertaneja” e “comida litorânea”. No interior da Paraíba, alvo desta pesquisa, a comida sertaneja é fortemente marcada pela rusticidade, incluindo alimentos como rapadura, rubação, farinha de mandioca, bode, e cachaça (aguardente de cana-de-açúcar) como bebida (GODOI, 2008; CAMPOS, FERREIRA, *et al.*, 2009; MENDES, PIRES e KRAUSE, 2014).

O modo como os alimentos são consumidos e comercializados também refletem a cultura local. Dentro os modos de preparação e comercialização de alimentos têm-se a informalidade, fora de uma estrutura física fixa, ela é caracterizada por se de rápido preparo, baixo custo e de qualidade higiênico-sanitário duvidosa. Essa última característica pode ocorrer tanto pela falta de estrutura adequada quanto pelo manipulador que nem sempre tem formação ou instrução adequada para tal atividade tornando-se um contaminador em potencial dos alimentos que conseqüentemente podem transmitir doenças aos consumidores (ALUKO, OJEREMI, *et al.*, 2014; RODRIGUES, 2014; SILVA, CARDOSO, *et al.*, 2014; CORTESE, VEIROS, *et al.*, 2016).

A respeito da estrutura física, quando a mesma é precária afeta toda a cadeia produtiva, desde o preparo até o armazenamento, além de oferecer condições aos consumidores condições mínimas para realização da higienização das mãos, permitindo que o mesmo se auto contamine. A conseqüência dessa contaminação é a toxinfecção alimentar que pode ser mais de 200 tipos diferentes de enfermidades de origem viral, parasitária ou bacteriana (OKOJIE e ISAH, 2014; QURESHI, VAIDA e AZIM, 2015).

Nesse contexto da alimentação, a Festa do Bode Rei tem como principal personagem o animal conhecido como referência da resistência à seca e de sustento econômico da região. O caprino adapta-se a longos períodos secos e ainda fornece a carne, o leite e o couro. No nordeste brasileiro, a criação deste animal iniciou-se na época da colonização e permanece ainda nos

dias atuais exercendo grande importância no cenário agropecuário, representando quase 90% do rebanho nacional da ovinocaprinocultura. Além das questões históricas, a Caatinga, vegetação nativa da região, tem elevado valor nutricional para esse animal, principalmente em grandes períodos de seca, o que torna a região favorável ao manejo da caprinocultura (PINHEIRO, 2003; COSTA, 2008; PEREIRA e SOUZA, 2013; BATISTA e SOUZA, 2015; RIBEIRO, ARROYO-RODRIGUEZ, *et al.*, 2015; AQUINO, LEMOS, *et al.*, 2016; DUARTE, 2016; SILVA, MEDEIROS e SILVA, 2016; NUNES, JUNIOR, *et al.*, 2014).

O objetivo geral desta pesquisa foi verificar se a Festa do Bode Rei no município de Cabaceiras, na Paraíba, está sendo um fator de desenvolvimento social e valorização da cultura local através da culinária e da utilização das espécies nativas da Caatinga. Objetivou-se também analisar a origem e o comportamento do frequentador da festa, suas motivações e o tipo de consumo que faz no local, especialmente em relação à culinária.

METODOLOGIA

Cabaceiras é um município do estado da Paraíba, situado na região do Semiárido do Nordeste Brasileiro, distante aproximadamente a 180Km da capital do estado, a cerca de 300m do nível do mar e na região geográfica do Baixo Planalto da Borborema. O município está localizado no bioma da Caatinga e apresenta os menores índices pluviométricos do país, o que restringe as possibilidades agropecuárias. Outra possibilidade de movimentação econômica é o turismo ecológico e de eventos praticado na região. Dentre elas, tem-se a festa do Bode Rei que gera 850 empregos diretos e indiretos e apresenta um público de 60 mil pessoas. Um dos seus destaques é a comercialização de caprinos e ovinos, além do turismo rural e atividades de entretenimento com shows, competições e a venda de alimentos típicos a base de bode (PAPES e SOUSA, 2011; DUARTE, 2016; COSTA, 2017)

Em relação aos métodos, a pesquisa foi realizada a partir de duas técnicas, uma conhecida por bola de neve ou “snowball sampling” (BIERNACKI e WALDORF, 1981), e outra através da abordagem aleatória de entrevistados (LAKATOS e MARCONI, 2002), apresentando assim uma abordagem quali-quantitativa. Para a realização da pesquisa foram adotadas duas técnicas: Para a aplicação de questionários nos estabelecimentos comerciais, que trabalham com alimentos prontos para consumo da cidade de Cabaceiras, foi utilizada a técnica de bola de neve. Ela consiste em visitar um primeiro estabelecimento e a partir dele outro, mediante indicação do visitado e assim sucessivamente, até esgotar-se todos os

estabelecimentos. Já na entrevista dos participantes da festa, a técnica escolhida utilizada foi a abordagem aleatória. Para sua realização foram abordados os atores de forma aleatória nas proximidades dos polos onde ocorria o festejo como praças e ruas da cidade. Os entrevistados participavam da pesquisa, mediante consentimento do mesmo, respondendo um questionário semi-estruturados que foi utilizado como instrumento de pesquisa.

Depois de definidas as técnicas a serem utilizadas a pesquisa foi dividida em duas etapas: visita aos estabelecimentos comerciais; e entrevistas nas praças e ruas da cidade. Durante a primeira etapa foram visitados 21 estabelecimentos, sendo 13 barracas temporárias e oito restaurantes e/ou lanchonetes fixos na cidade. Os responsáveis diretos dos respectivos estabelecimentos foram os escolhidos para responder os questionários. As questões indagadas foram contextualizadas no seguinte viés: tipos de alimentos mais comercializados durante a festa, origem dos ingredientes utilizados para a confecção dos mesmos, se os suprimentos usados nos pratos são nativos ou exóticos, dentre outros.

A segunda parte da pesquisa ocorreu através das entrevistas com os participantes da festa. Dentre os participantes existia a população local, que reside na própria cidade, e a população externa, que reside em outros municípios, dentro ou fora do estado da Paraíba podendo assim ser divididos em dois tipos de público. A partir desta distinção os entrevistados foram divididos entre pessoas habituadas com as comidas da região e as que se deparam com novos sabores durante o evento. A fim de garantir a qualidade dos dados em uma população mais homogênea (20/80) foi determinado um erro amostral de 5% com a margem de confiança de 95% optou-se pela aplicação de 283 questionários semi-estruturados com participantes da festa, durante o período do evento. Para definição desta quantidade foi utilizada a determinação de amostra aleatória simples, uma vez que a probabilidade de escolha era igual para todos os entrevistados. Para isso, utilizou-se a equação: $n = \frac{N \cdot Z^2 \cdot p \cdot (1-p)}{Z^2 \cdot p \cdot (1-p) + e^2 \cdot (N-1)}$, onde:

n = amostra, N = população, Z = variável normal padronizada associada ao nível de confiança, p = verdadeira probabilidade do evento, e = erro amostral.

Para a realização das entrevistas e aplicação dos questionários com comerciantes e frequentadores da festa foram respeitadas as orientações da Resolução N°510/2016 do Ministério da Saúde (BRASIL, 2016), que trata sobre procedimentos éticos para pesquisas envolvendo seres humanos. A autorização para a coleta de dados e sua participação na pesquisa ocorreu pela leitura e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, por parte de todos os participantes. A aprovação da pesquisa ocorreu através do Comitê de Ética em

Pesquisa com Seres Humanos (CEP) do Hospital Lauro Wanderley da Universidade Federal da Paraíba, sob número de protocolo CEP/HULW nº 297/11.

Os dados obtidos foram submetidos ao teste de hipóteses com 5% de erro, no software SPSS 20.0 (GUIMARÃES, 201-).

RESULTADOS

No início das entrevistas com os comerciantes foi indagado qual era a origem dos trabalhadores que utilizam as barracas montadas pela prefeitura, uma vez que os dos estabelecimentos locais são geridos pelos moradores do município. Verificou-se que dos 13 vendedores informais cadastrados pela prefeitura, apenas dois (15,38%) eram da região, sendo um de Cabaceiras e o outro de Boqueirão. De acordo com Dutra (2004), a prefeitura faz o cadastro com comerciantes locais e das regiões vizinhas, para que os mesmos recebam a concessão pelas barracas. Por esse motivo, a maioria (84,62%) dos vendedores cadastrados não só eram de outras regiões da Paraíba, mas pertenciam inclusive a outros estados, como Pernambuco, Rio Grande do Norte e Ceará. Esses dados são relevantes, pois mostram que, apesar de haver movimentação da economia, os moradores do município têm pouco envolvimento e participação no ramo alimentício, para este tipo de atividade temporária. Com isso, perdem oportunidades de geração e/ou aumento de renda na época do evento.

A mesma situação também foi relatada por Neves (2016) no Festival da Lula em Arraial do Cabo (RJ), onde os pescadores não são os responsáveis pela parte de confecção alimentar e sim pessoas que já trabalham e têm experiência no ramo de alimentação em festas populares. Nesse mesmo estudo, os profissionais responsáveis pela captura da matéria prima relataram que o investimento financeiro na preparação dos pratos era vantajoso e que preferiam continuar apenas com a comercialização das lulas. Já na festa do Bode Rei, alguns comerciantes locais informaram que um dos motivos que atrapalham a maior participação popular nessa área é o valor do aluguel cobrado pela prefeitura. Segundo os entrevistados, a participação de comerciantes de outros estados faz com que os preços dos alimentos sejam elevados, uma vez que os mesmos necessitam cobrar valores maiores sobre os produtos para justificar o deslocamento até Cabaceiras.

Apesar da modesta participação direta dos populares no setor alimentício não significa que os mesmos não participem de forma indireta neste setor do evento, uma vez que a festa tem como principal personagem o bode, que é uma das maiores movimentações econômicas da

região. A partir dessa perspectiva estima-se que foram comercializadas cinco toneladas da carne do animal na edição de 2017 (GLOBO, 2017), cuja obtenção do mesmo pode ocorrer das mais diversas formas.

Dos 21 estabelecimentos que trabalham com alimentação pronta para consumo, a feira livre é a opção de cinco comerciantes (23,8%), enquanto três (14,3%) adquirem os alimentos de fornecedores. Outros três (14,3%) fazem negócio com os marchantes, que foi descrita como a pessoa que abate e separa os diversos cortes do animal. Negociar diretamente com o criador é a escolha de quatro comerciantes (19%); dois (9,5%) informaram que também são criadores de caprino/ovinos e apenas uma pessoa (4,8%) afirmou adquirir o produto em supermercado. Apenas três dos entrevistados (14,3%) não informaram onde adquiriam a matéria prima.

A origem dos animais utilizados costuma ser dos criadores da região e o abate também ocorre no local. Em passagem no matadouro municipal de Cabaceiras os trabalhadores informaram que a quantidade de abates realizados no dia que antecede a festa e nos dias correntes aumenta de forma considerável, em mais que o dobro dos dias comuns. Por se tratar de um local público, o mesmo está disponível para o uso de todos, sendo pago apenas a pessoa que abate, limpa e corta o caprino.

Apesar do bode ser o elemento principal nesta festa, uma preparação necessita de outros ingredientes. De acordo com Neves (2016), esses outros comércios paralelos movimentam vários setores da economia da região. Os demais ingredientes utilizados na preparação das comidas consumidas na festa, como verduras e legumes, costumam ser obtidos de produtores locais por 17 comerciantes (81%). Tais ingredientes podem ser oriundos da região (nativos) ou introduzidos na mesma (exóticos). Apesar de 12 comerciantes indicarem que fazem uso de plantas nativas, percebeu-se que os mesmos não sabiam diferenciá-las, pois citavam temperos exóticos à Caatinga como coentro e cebolinha, que são originárias do sul da Europa, norte da África e Mediterrâneo; e Sibéria e Mongólia respectivamente, mas já se encontram na região há longo tempo (CASAGRANDE, 2013).

Essa mistura de conceitos e origens é muito comum quando uma planta já está sendo utilizada na localidade por várias gerações e também quando as plantas nativas são substituídas pelas exóticas, fato muito frequente em ex-colônias (BATISTA, 2016). A obtenção de boa parte dos produtos utilizados na confecção dos alimentos é do próprio município de Cabaceiras. Apenas um dos comerciantes relatou que, por se morador da cidade vizinha de Boqueirão-PB, é de lá que traz todos os seus insumos.

Baseado em tais informações pode-se perceber que, apesar da comunidade não participar de maneira expressiva na comercialização de alimentos nas barracas montadas em um dos polos da festa, eles se envolvem indiretamente uma vez que os alimentos vendidos durante o evento promovem uma elevação no mercado agropecuário da região, valorizando seus manejos tradicionais.

Além da origem dos ingredientes, a origem das receitas também é de grande importância quando se trata de preparações tradicionais. De acordo com Muchen e Garcia (2015), é a preservação das receitas que atrai o turista para as festas tradicionais, pois o mesmo nota a culinária como reflexo da cultura regional. De acordo com 15 comerciantes (71,4%), as receitas utilizadas no festejo são oriundas da própria família, enquanto quatro comerciantes (19%) são os autores das próprias receitas. Apenas um entrevistado (4,8%) recorreu a livros e a mesma quantidade (4,8%) fez uso da internet para tal fim. Percebe-se assim que as preparações comercializadas na Festa do Bode Rei são em sua maioria de origem tradicional. Isso permite que os participantes da festa percebam um pouco do cotidiano alimentar da região. Tal fato também foi relatado por Carvalho (2016), ao estudar a Festa do Divino Espírito Santo, em Alcântara, Maranhão. Nela os turistas e visitantes conhecem o cotidiano local além do estilo de vida e da gastronomia. Porém em Alcântara, diferente de Cabaceiras, os alimentos e bebidas típicas são comercializados por moradores que aproveitam a ocasião para incrementar a renda familiar.

Todo o alimento adquirido é utilizado para o consumo do público frequentador da festa, que é originário das mais diversas regiões. Dos 283 participantes entrevistados, apenas 55 são moradores de Cabaceiras (19,43%). A maioria dos frequentadores (80,57%) são oriundos de outros municípios e estados. Esse dado mostra a relevância desta festa que, mesmo distante da capital do estado, mobiliza grande público. Ao atrair público externo nessa magnitude, a festa popular não só tem a oportunidade de reforçar hábitos e costumes locais, como também divulga a região e sua cultura para outros estados e regiões. Sob o ponto de vista cultural esse dado é importante pois fortalece a cultura do município, estimulando a continuidade do evento em anos subsequentes. De acordo com Guerreiro e Bridi (2015), esse dado é esperado para festas populares onde ocorre uma grande movimentação de participantes. Em relação à origem dos visitantes frequentadores estes foram oriundos das duas maiores cidades paraibanas, João Pessoa e Campina Grande, como pode ser observado na tabela 1.

Tabela 1: Origem dos visitantes participantes da Festa do Bode Rei, edição 2017, Cabaceiras, Paraíba, Brasil.

Localidade	Quantidade	Porcentagem
João Pessoa - PB	78	27,6
Campina Grande - PB	28	9,9
Boqueirão - PB	12	4,2
Queimadas - PB	10	3,5
Cabedelo - PB	7	2,5
Condado - PE	6	2,1
Santa Rita - PB	6	2,1
Araçagi - PB	5	1,8
Pernambuco	4	1,4
Recife - PE	4	1,4
Rio de Janeiro - RJ	4	1,4
Santa Cruz - PE	4	1,4
São Paulo - SP	4	1,4
Caicó - RN	3	1,1
Massaranduba - PB	3	1,1
Olinda - PE	3	1,1
Pirpirituba - PB	3	1,1
Bonito de Santa Fé - PB	2	,7
Brasília - DF	2	,7
Goiana - PE	2	,7
Lucena - PB	2	,7
Mamanguape - PB	2	,7
Salgado de São Félix - PB	2	,7
Santo André - PB	2	,7
São Domingos Cariri - PB	2	,7
Boa Vista - PB	1	,4
Bom Jardim - PE	1	,4
Caruaru - PE	1	,4
Catuité - PB	1	,4
E.U.A.	1	,4
Guarabira - PB	1	,4
Mari - PB	1	,4
Minas Gerais	1	,4
Mossoró - RN	1	,4
Natal - RN	1	,4

Paudalho - PE	1	,4
Pombal - PB	1	,4
Porto Seguro - BA	1	,4
Ribeirão - PB	1	,4
São João do Cariri - PB	1	,4
Sapé - PB	1	,4
Taquaritinga do Norte - PE	1	,4
Não informaram	11	3,9
Total	228	80,6

FONTES: Dados da pesquisa

Observou-se que 78 entrevistados (27,56%) eram oriundos da capital João Pessoa e apenas 28 (9,89%) eram de Campina Grande, que é uma cidade importante para o estado da Paraíba e fica mais próxima do festejo que a capital. Em relação à frequência de visita à Festa do Bode Rei, mais da metade dos entrevistados (54,41% ou 154 pessoas) afirmaram não ser a primeira vez que visitavam o evento. Desses, 103 afirmaram não residir no município sede da festa. Esse elevado índice de retorno pode ser um dos responsáveis pelo aumento da expectativa de público do evento ter aumentado em 20% dos 50 mil em 2016 (DUARTE, 2016) para 60 mil em 2017 (COSTA, 2017). Tal variação ocorre em praticamente todas as festas, pois a cada edição as mesmas ficam mais conhecidas e popularizadas (SILVA, MANTOVANELI JÚNIOR e SAMPAIO, 2014). Esse fato pode ser responsável pela continuidade da mesma, permitindo que os moradores tenham uma maior segurança de continuidade e de perpetuação dos seus costumes.

Na análise estatística, pelo teste de hipóteses, da comparação do índice de retorno entre os moradores e os turistas, o resultado apresentou-se significativo ($p < 0,05$), indicando que os moradores de Cabaceiras e cidades vizinhas frequentam mais a festa do que os turistas, com diferenças estatisticamente significativas entre os dois grupos. Tal fato ocorre devido aos moradores não precisarem de grande esforço de deslocamento e hospedagem para participação da festa. Durante a pesquisa foi percebido que a cidade de Cabaceiras é carente de uma rede hoteleira capaz de absorver o impacto da festa e os visitantes. Este fato pode dificultar a presença de turistas de regiões mais distantes, os quais necessitam de oferecimento de vagas e hotéis para repouso e descanso.

Quando questionados sobre a principal motivação para frequentar a festa, o lazer foi o item mais citado, sendo a opção de 146 entrevistados (51,59%). Destes, 46 ainda afirmaram que só retornam à festa anualmente por motivos de lazer. O lazer e descanso, também foram

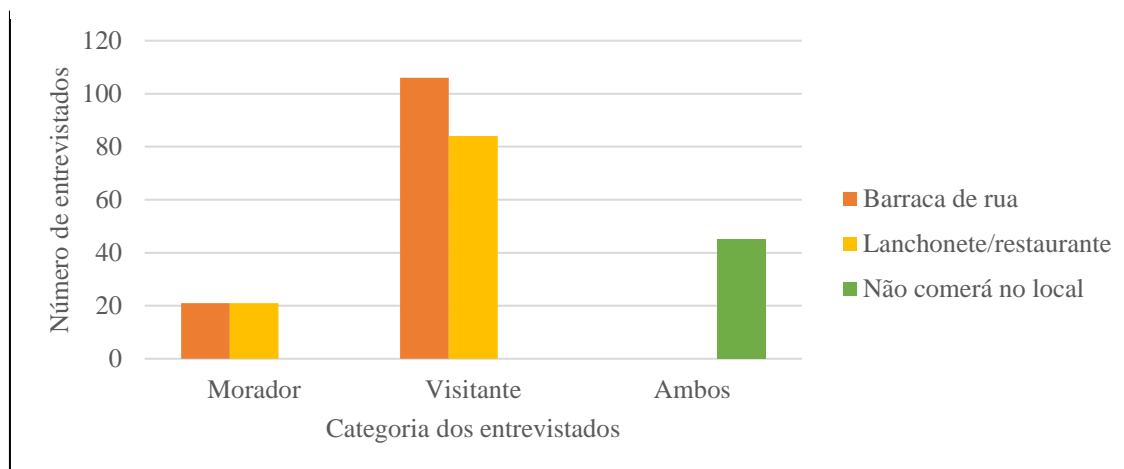
observados por Neves (2016) como principais motivações do turista para participação no Festival da Lula, em Arraial do Cabo, estado do Rio de Janeiro. Ainda nesse evento, foi observada a presença de turistas chamados “gourmets”. Esses buscavam o alimento como principal atrativo no evento, embora a lula não seja considerada um item da gastronomia local.

A alimentação propriamente dita foi a terceira motivação de participação, citada por 51 entrevistados (18%). A segunda motivação para participação na festa foram os negócios, citados por 60 entrevistados (21,2%). Ao dividir os participantes em moradores e turistas, tem-se os negócios como principal motivação de participação para o primeiro grupo com 26 moradores (43,63%), seguido do lazer para 18 moradores (19,78%). No entanto, no segundo grupo o lazer é a principal motivação de participação, revelado por 131 turistas (57,45%), seguida da alimentação, citada por 44 turistas (19,29%).

Ao analisar estatisticamente os dois públicos, a respeito da comida ser uma motivação de participação das festas, observa-se que o resultado foi significativo ($p < 0,05$), indicando que moradores frequentam mais a festa devido à comida do que os turistas. Já em relação à comida sendo um motivo de retorno, o resultado não foi significativo ($p > 0,05$), indicando que não há diferenças entre os moradores e os turistas no que diz respeito à vontade de retornar à festa para comer bode e seus derivados. Porém, de acordo com Munchen e Garcia (2015), para o turista que procura lazer, a gastronomia típica é um dos fatores de relevância como atrativo. A partir deste conceito pode-se perceber que a alimentação passa a ser uma das principais motivações de participação e retorno, pois a mesma faz parte do conceito de entretenimento e lazer.

Todo esse público que busca eventos festivos em algum momento irá alimentar-se e as opções oferecidas eram os restaurantes/lanchonetes locais ou as barracas montadas nas calçadas e ruas do local do festejo. Quando se tratava de preferências em relação ao tipo de estabelecimento para consumo alimentar, 127 entrevistados (44,87%) disseram alimentar-se em barracas, 105 (37,10%) optavam pelas lanchonetes e restaurantes, 45 pessoas (15,90%) afirmaram não se alimentar no local e apenas seis entrevistados (2,13%) não fazia distinção na escolha entre os dois tipos de local para alimentação. Esses dados podem ser observados na Figura 1.

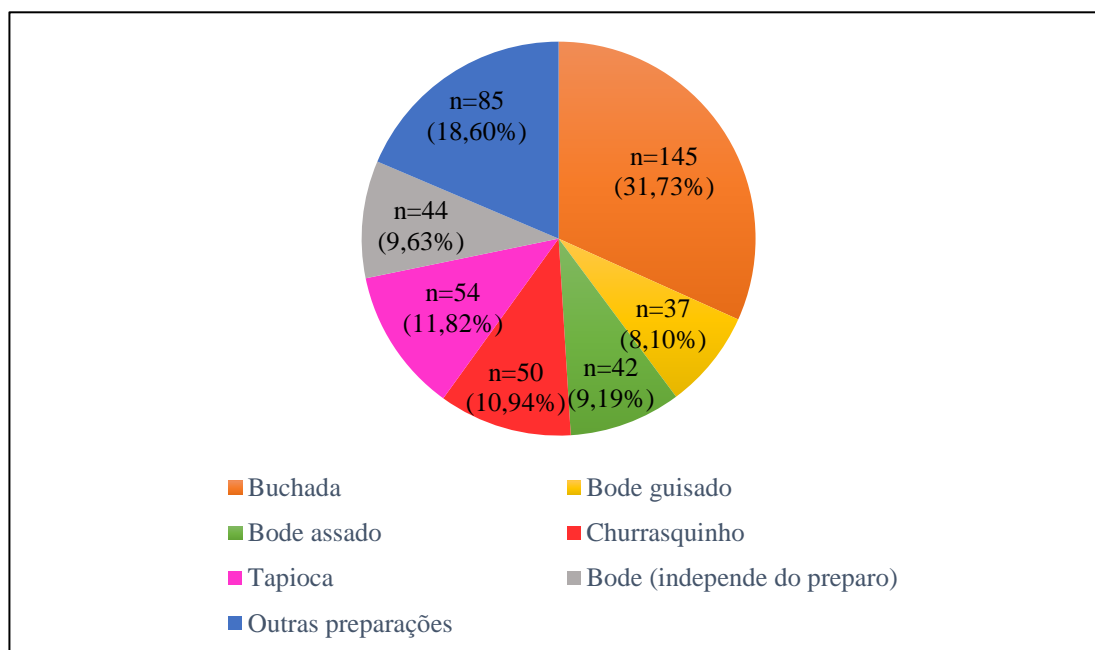
Figura 2: Preferência dos visitantes da festa entrevistados em relação ao tipo de estabelecimento que comercializa alimentos na Festa do Bode Rei, edição 2017. Cabaceiras, Paraíba, Brasil.



Ao realizar a análise estatística verificou-se que a diferença da média da escolha dos dois grupos não foi significativa ($p > 0,05$), indicando que não existe diferença de preferências entre moradores e os turistas no que diz respeito a preferir barracas ou lanchonetes. Isso faz com que ambas as modalidades de estabelecimento atendam a todos os públicos. Nos trabalhos de Carvalho (2016) e Neves (2016) não houve distinção entre os estabelecimentos que os participantes da festa iriam se alimentar, em ambos os trabalhos os autores falam apenas das barracas montadas na rua para os eventos.

Para atender toda a demanda culinária da festa, os comerciantes necessitam de quantidades elevadas de alimentos e insumos. A maioria dos comerciantes, independentemente do tipo de estabelecimento que comercializa alimentos, relatou que a carne de bode é o principal atrativo para a culinária no evento. Este dado comprova que o caprino e seus produtos derivados possuem lugar de destaque no evento. A presença do caprino e seus derivados fortalece a tradição e os costumes daquela sociedade e, conseqüentemente, a soberania alimentar da região. Esta afirmação confirma-se pelos dados que podem ser vistos na Figura 2. Porém, nem sempre esse respeito às tradições locais é mantido em grandes eventos. Na Oktoberfest, realizada anualmente em Blumenau, em Santa Catarina, algumas das suas edições apresentou uma maior ênfase em outras atrações do que as ligadas à cultura alemã, conforme relatado por Silva e colaboradores (2014).

Figura 3: Intenção de consumo de preparos culinários pelos visitantes na Festa do Bode Rei, edição 2017, Cabaceiras, Paraíba, Brasil.



Os dados da Figura 2 revelam que 58,65% dos entrevistados afirmaram que iriam consumir algum tipo de preparo culinário em que a carne de bode estivesse presente. Estes valores reforçam ainda mais a soberania alimentar de região e comprovam que o bode, principal atrativo e que dá nome à festa, é fortemente apreciado pelos frequentadores. Essa elevada procura pelo bode não se dá apenas porque a festa tem o mesmo como principal personagem, pois 78,1% dos entrevistados (n=221) informaram que gostam muito ou gostam da carne do bode, 3,5% (n=10) afirmaram que não gostam, 8,5% detestam (n=24) e 9,2% (n=29) são indiferentes ao sabor do caprino.

Apesar de haver respeito às tradições culinárias e os preparos culinários terem um valor elevado para as barracas, constatou-se que as mesmas são apresentadas de forma muito rústica, abrindo uma lacuna à confecção de pratos com apresentações mais elaboradas. Faz-se necessário que haja um equilíbrio entre a apresentação estética da barraca e o preparo culinário que é servido, para que o turista ou morador visitante da festa possa se sentir atraído e dar o devido valor à comida que é comercializada no festejo.

Ao realizar um comparativo estatístico pela diferença de médias entre os moradores e os turistas em relação à apreciação da carne de caprino, o resultado foi significativo ($p < 0,05$), indicando que moradores apreciam mais a carne de bode do que os turistas. Essa diferença pode ser decorrente da cultura alimentar da região, uma vez que o caprino faz parte da cultura

alimentar da comunidade, sendo ofertada desde cedo para consumo, havendo uma naturalidade em seu consumo na região.

Apesar da preferência dos moradores a respeito da apreciação de sabor, não foram percebidas diferenças de frequência de consumo de carne de bode entre os dois públicos, uma vez que o resultado não foi significativo ($p > 0,05$) para o teste de hipóteses. A partir dessa informação pode-se constatar que as pessoas que frequentam a Festa do Bode Rei são consumidoras habituais do bode e seus derivados, podendo esse fato ser também uma das motivações indiretas de participação do evento.

A partir dessa perspectiva foi indagado aos participantes se os mesmos estariam dispostos a provar novas preparações à base do animal. Verificou-se que 83,7% dos entrevistados informaram que estariam abertos a novos sabores da carne caprina. Ao dividir o grupo de entrevistados para análise estatística, o resultado não foi significativo ($p > 0,05$), indicando que não há diferenças entre os moradores de Cabaceiras e cidades vizinhas e os turistas no que diz respeito à disposição para comer se houvesse mais pratos à base de carne de bode na festa. Tal fato pode ocorrer porque ambos os públicos apreciam e consomem o animal frequentemente.

CONCLUSÃO

A Festa do Bode Rei reflete a cultura do bode no município de Cabaceiras. Concluiu-se que os turistas são a maior parte de participantes da mesma e o lazer/entretenimento oferecido por essa festa é a principal motivação para participação e retorno das pessoas.

A culinária típica da região do semiárido nordestino é encontrada no evento, promovendo uma disseminação cultural. Como praticamente tudo que é consumido na festa é oriundo da região, pode-se dizer que a festa movimentava muitos setores e não somente o de criação de caprino. Porém as espécies nativas não costumam ser utilizadas e costumam ser confundidas com as exóticas, que já são produzidas por um longo período na região.

A maior parte das pessoas que participa da festa do Bode Rei não são do município de Cabaceiras, apesar da população local ter uma maior taxa de retorno. De um modo geral, os participantes preferem as barracas montadas na rua do que estabelecimentos fixos. Porém, ao analisar os dois grupos de frequentadores (turistas e moradores da região), não há diferença estatística entre eles. Da mesma forma, não existe diferença na frequência de consumo do

animal no cotidiano dos dois grupos, apesar dos moradores apreciarem mais o caprino do que os visitantes.

Conclui-se que a Festa do Bode Rei cumpre seu papel de auxiliar no desenvolvimento do município de Cabaceiras-PB, proporcionando movimentação da economia, geração de emprego temporário e renda, além de ser um modo de resistência e transmissão da cultura da região.

REFERÊNCIAS

ALUKO, O. O. et al. Evaluation of Food Safety and Sanitary Practices Among Food Vendors at car Parks in Ile Ife, Southwestern Nigeria. **Food Control**, v. 40, p. 165-171, 2014.

ALVES, J. J. A.; SOUZA, E. N. D.; ARAÚJO, M. A. D. Estudo Descritivo da Tipologia Turística do Município de Cabaceiras – Paraíba. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 8, n. 3, p. 86-103, 2008.

AQUINO, R. S. D. et al. A Realidade da Caprinocultura e Ovinocultura no Semiárido Brasileiro: Um Retrato do Sertão do Araripe, Pernambuco. **Publicação em Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 10, n. 4, p. 271-281, abr 2016.

BATISTA, M. D. S. **Espécies vegetais nativas da flora do Brasil utilizadas na alimentação da região Nordeste**: diversificando a dieta e a produção agrícola. Brasília: Univesidade de Brasília, 2016.

BATISTA, N. L.; SOUZA, B. B. D. Caprinocultura no Semiárido Brasileiro - Fatores Limitantes e Ações de Mitigação. **Agropecuária Científica no Semiárido**, v. 11, n. 2, p. 01-09, abr –jun 2015.

BIERNACKI, P.; WALDORF, D. Snowball sampling: problems and techniques of chain referral sampling. **Sociological Methods & Research**, v. 10, p. 141-163, 1981.

BRASIL. Resolução nº 510 do Plenário do Conselho Nacional de Saúde. **Ministério da Saúde**, 2016.

BRITO, L. M. P.; SANTOS, M. É. D. L.; GURGEL, F. F. Desenvolvimento Local E “O Maior São João Do Mundo”. **Encontro de Administração Pública e Governo**, Salvador/BA, 2012.

CAMPOS, R. F. F. et al. Gastronomia Nordestina: na mistura de sabores brasileiros. **XI Encontro de Iniciação à Docência**, 2009.

CAPONERO, M. C.; LEITE, E. Inter-Relações entre Festas Populares, Políticas Públicas, Patrimônio Imaterial e Trismo. **Patrimônio: Lazer & Turismo**, Santos/SP, v. 7, n. 10, p. 99-113, abr.-mai.-jun 2010.

CARVALHO, K. D. Análise do potencial turístico da Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara, Maranhão, Brasil. **Turismo & Sociedade**, v. 9, p. 1-18, 2016.

CASAGRANDE, V. (Ed.). **Manual Natureza Ervas e Temperos**. São Paulo: Europa, 2013.

CORTESE, R. D. M. et al. Food Safety and Higiene Practices of Vendors During the Chain of Street Food Production in Florianopolis, Brazil: A cross-sectional study. **Food Control**, v. 62, p. 178-186, 2016.

COSTA, R. G. Caracterização do Sistema de Produção Caprino e Ovino na Região Semi-Árida do estado da Paraíba. **Arch. Zootec**, v. 57, p. 195-205, 2008.

COSTA, V. Festa do Bode Rei movimentou economia de Cabaceiras. **Agência Sebrae de Notícias**, 04 jun. 2017. Disponível em: <<http://www.pb.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/PB/festa-do-bode-rei-movimentou-economia-de-cabaceiras,cae5339e70a6c510VgnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em: 21 jun. 2017.

DUARTE, T. A Terra em que o Bode é Rei. **A União**, p. 24, 21 maio 2016.

GLOBO. Festa do Bode Rei, na PB, estima vender quase cinco toneladas de carne em três dias, 2017. Disponível em: <<http://g1.globo.com/pb/paraiba/sao-joao/2017/noticia/festa-do-bode-rei-na-pb-estima-vender-quase-cinco-toneladas-de-carne-em-tres-dias.ghhtml>>. Acesso em: 21 jun. 2017.

GODOI, E. D. S. **A Produção da Identidade Paraibana na Propaganda da Culinária Nordestina**. Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa. 2008.

GUERREIRO, B.; BRIDI, G. Eventos Gastronômicos como Vetores para o Desenvolvimento Turístico. Um Estudo de Caso da FENADOCE Pelotas - RS. **Fólio - Revista Científica Digital - Jornalismo, Publicidade e Turismo**, n. 1, 2015.

GUIMARÃES, J.-B. D. S. **Apostila: Análise Estatística Utilizando o SPSS - Guia prático de comandos**. Salvador: [s.n.], 201-. Disponível em: <<http://www.prograd.uff.br/estatistica/sites/default/files/Apostila-SPSS.pdf>>. Acesso em: 30 out. 2017.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

LÓSSIO, R. A. R.; PEREIRA, C. M. **A Importância da Valorização da Cultura Popular para o Desenvolvimento Local**. III Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura. Salvador- BA: Faculdade de Comunicação/UFBA. 2007.

MARTINS, S. A Experiência da Modernidade e o Patrimônio Cultural. **Revista de Estudos e Investigações Antropológicas**, v. 1, n. 1, 2014.

MENDES, M. D. C.; PIRES, P. D. S. D. S.; KRAUSE, R. W. Relevância da Gastronomia em Restaurantes Temáticos: Um Estudo de Caso em Balneário Camboriú, SC. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 6, n. 1, p. 66-75, jan-mar 2014.

MUNCHEN, J.; GARCIA, R. K. D. O. O Interesse Dos Viajantes Pelos Elementos Gastronômicos Do Turismo. **Revista Conhecimento Online**, v. 1, p. 94-103, 2015.

NEVES, A. A. D. Uma reflexão sobre a importância de um festival gastronômico como recurso turístico: um estudo do festival da lula em Arraial do Cabo (RJ). **Caderno de Gestão e Empreendedorismo**, v. 4, n. 3, p. 58-70, Set.-Dez. 2016.

NUNES, O. L. D. S. B. et al. Uso do Efeito Macho Associado a Diferentes Durações de Estação de Monta em Caprinos no Semiárido Pernambucano. **Acta Scientiae Veterinariae**, v. 42, 2014.

OKOJIE, P. W.; ISAH, E. C. Sanitary Conditions of Food Vending Sites and Food Handling Practices of Street Food Vendors in Benin City, Nigeria: Implication for Food Hygiene and Safety. **Journal of Environmental and Public Health**, 2014.

PAPES, A. C.; SOUSA, J. M. D. Cabaceiras: a Cidade Turística no Cariri da Paraíba. **Informe Gepec**, Toledo, v. 15, n. 2, p. 118-133, jul./dez 2011.

PEREIRA, R. A. **A Integração das Várias Formas de Turismo como Fator para o Desenvolvimento para os Cariris Velhos**. IX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica e V Encontro Latino Americano de Pós-Graduação. Paraíba: Universidade do Vale do Paraíba. 2006. p. 11615-1618.

PEREIRA, R. R.; SOUZA, A. D. O. O Discurso da Estiagem como Fator Limitante ao Crescimento Econômico: Um Estudo de Caso na Cidade de Cabaceiras -PB. **Revista Geonorte**, v. 7, p. 503-519, 2013.

PINHEIRO, A. Cabra da Peste: Cabaceiras, na Paraíba, Coroa Bode em Festa Popular. **Folha de São Paulo**, 29 maio 2003. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/fsp/turismo/inde19052003.htm>>. Acesso em: 24 jan. 2017.

QURESHI, S.; VAIDA, N.; AZIM, H. Hygiene practices and food safety knowledge among street food vendors in Kashmir. **International Journal of Scientific Research**, v. 4, 2015.

REIS, M. Infância e Cultura. **Pedagogia em Ação**, v. 3, n. 1, p. 5-14, abr 2013.

RIBEIRO, E. M. S. et al. Chronic Anthropogenic Disturbance Drives the Biological Impoverishment of the Brazilian Caatinga Vegetation. **Journal of Applied Ecology**, v. 52, p. 611–620, 2015.

RODRIGUES, B. F. O Comércio de Comida de Rua no Centro Histórico de Salvador – BA: Caracterização da Oferta de Alimentos e Aspectos Higiênico-Sanitários. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 21, n. 1, p. 347-358, 2014.

SILVA, L. F. D.; MANTOVANELI JÚNIOR, O.; SAMPAIO, C. A. C. Desenvolvimento turístico regional: Governança e territorialidade no caso da Oktoberfest Blumenau (Santa Catarina, Brasil). **Turismo & Sociedade**, v. 7, p. 156-173, 2014.

SILVA, S. A. D. et al. Street Food on the Coast of Salvador, Bahia, Brazil: A Study From the Socioeconomic and Food Safety Perspectives. **Food Control**, v. 40, p. 78-84, 2014.

SILVA, S. D.; MEDEIROS, V. P.; SILVA, A. B. Tecnologias Sociais Hídricas para Convivência com o Semiárido: O caso do Assentamento Rural do Município de Cabaceiras - PB. **Holos**, v. 1, p. 295-309, 2016.

4.2 CAPÍTULO II

ANÁLISE HIGIÊNICO-SANITÁRIO E MICROBIOLÓGICA NOS DIFERENTES ESTABELECIMENTOS DA CULINÁRIA REGIONAL EM FESTA POPULAR NO SEMIÁRIDO DA PARAÍBA - CABACEIRAS.

RESUMO

A culinária típica é um dos elementos trabalhados nas festas populares como forma de expressão cultural, não obstante uma preocupação nesse aspecto é a condição higiênico-sanitária dos alimentos e do ambiente onde são servidos. Uma das festividades mais conhecida do estado da Paraíba é a Festa do Bode Rei, no município de Cabaceiras, e nela encontram-se dois tipos de estabelecimento que trabalham com alimentação para consumo imediato: os fixos

na cidade, que trabalham durante todo ano – restaurantes e lanchonetes – e as barracas informais montadas e alugadas pela prefeitura, que atendem apenas ao evento. A pesquisa tem por objetivo verificar a qualidade dos produtos alimentícios, prontos para consumo, comercializados na Festa do Bode Rei, além de observar a ocorrência do controle higiênico-sanitário nos pontos de comercialização. Para tal, foram identificados todos os estabelecimentos que comercializaram comida na Festa do Bode rei de 2017, através da técnica bola de neve, onde foram realizadas visitas técnicas *in loco* e coletadas amostras de água, carne cozida e carne crua para análise microbiológica. Tanto as visitas quanto as análises seguiram as recomendações dos órgãos brasileiros de regulação sanitária (MS, ANVISA, MAPA). Foram identificados vinte e um estabelecimentos, dos quais treze eram barracas informais e oito eram fixos. Em ambos foram encontradas desconformidades, tanto na parte física quanto nas vestes e manejo dos manipuladores. Nas amostras da carne crua em ambos os locais foi detectada presença de coliformes dentro dos padrões da legislação, já as carnes cozidas não estavam contaminadas. Das amostras de água, os estabelecimentos que apresentaram melhor qualidade foram as barracas, já em alguns estabelecimentos fixos foram encontradas a presença de coliformes totais, sendo inapropriada para consumo humano. Concluiu-se que os manipuladores em geral não se adequaram às melhores práticas e que os estabelecimentos permanentes precisam dar maior atenção à qualidade da água usada nos processos.

Palavras-chaves: Estabelecimento de alimentação, qualidade higiênico-sanitária, Festa do Bode Rei

ABSTRACT

The typical culinary is one of cultural elements presents on folk festivals, regardless of matter a worry is the hygienic-sanitary condition of the foods and of environment where it's served. The *Festa do Bode Rei* (Goat King Festival), that takes place in Cabaceiras city, is one of the most famous festivals in the Paraíba state with repercussion in the neighbouring, where there are two kinds of establishment that market food for immediate consume: the permanent ones, which work all the year round – restaurants and snack bars –, and the temporary ones, which work just during the event – booth built and rented by prefecture. The aim of this research is to analyze the food products quality for eat immediately in the *Festa do Bode Rei*, in the year 2017, and to verify the hygienic-sanitary control on the marketing points. For this, all those establishment was identified by 'snowball method', in wich there were technical visits *in loco*.

Samples of water, raw meat and cooked meat were collected for microbiological analysis as well. Both technical visit and analysis followed instructions of Brazilian sanitary regulatory agencies (MS, ANVISA, MAPA). There were twenty-one food establishments in the festival, thirteen booths and eight permanent, in both as the physical structure as the manipulators there was discordance with good practices. The results of microbiological analysis related to raw meat evidenced number of coliforms in agreement to sanitary limits and the cooked meat also wasn't contaminated. On the other hand, the water samples of booth had better quality than water of restaurants or snack bars, more than that in some permanent establishment was found water inappropriate for human consumption due to total coliforms contamination. In conclusion, the workers hadn't suit to the best practices yet and the permanent establishment must pay more attention to the water quality used in process.

Keywords: Food establishment, hygienic-sanitary quality, Festa do Bode Rei

INTRODUÇÃO

A alimentação apesar de diretamente envolvida as questões nutricionais a mesma reflete questões socioculturais de uma comunidade ou localidade tornando-se, assim, um referencial turístico para a região. Tal fato torna-se importante uma vez que as pessoas viajam pelas mais diversas razões, uma delas é a busca por conhecer algo diferente da sua realidade, que seja autêntico e tenha origem, que represente um local e um povo. Através da socialização com a cultura do outro através da alimentação, assim a gastronomia torna-se um modo de desenvolvimento local, estimulando a manutenção da variedade de produtos que são consumidos reforçando também o orgulho da população da sua identidade e cultura por meio das comidas típicas (MENDES, PIRES e KRAUSE, 2014; BARROCO e AUGUSTO, 2016).

Por estarem relacionadas diretamente relacionada as questões socioculturais, a comida típica tornou-se um dos principais elementos nas manifestações festivas, pois a festa popular tem como principal objetivo apresentar a cultura de um povo além de beneficiar economicamente a região que o promove. Uma vez que os eventos são considerados uma das atividades que apresentam um elevado retorno socioeconômico as suas localidades sede, sendo considerados multiplicadores de negócios. A pessoa que frequenta um evento é conhecido como turista de eventos, eles costumam ter um gasto três vezes mais que em outros tipos de turismo, com isso as pessoas da localidade não necessitem de sair de seus domicílios para trabalhar

(OLIVEIRA, CAMPOS, *et al.*, 2011; NEVES, 2012; BEBER e GASTAL, 2017; GUERREIRO e BRIDI, 2015; TRIGUEIRO, 2015).

A partir desse contexto que as festas populares se tornaram tão importantes na manutenção de regiões onde existe algum fator limitante para o desenvolvimento por recursos naturais como a seca que aflige o Cariri paraibano (PEREIRA, 2006).

Uma das festas mais conhecidas e prestigiadas do Semiárido do Nordeste do Brasil, especificamente no interior do estado da Paraíba, é a Festa do Bode Rei, ocorre no município de Cabaceiras. Esta festa tem-se destacado ao longo dos anos, tornando-se mais importante que a centenária Festa de São Bento, considerada a mais importante da região. O sucesso da festa do Bode Rei deve-se a questões mercadológicas e culturais, uma vez que 25% da população local encontram envolvidos com as atividades da caprinocultura. O festejo acontece rotineiramente nos primeiros dias do mês de junho, sendo constituída de quatro partes interligadas: exposição de animais, exposição de artesanato, shows e parque com itens da culinária regional, oferecida em barracas na praça de eventos e nos estabelecimentos locais (ALVES, SOUZA e ARAÚJO, 2008; PAPES e SOUSA, 2011).

A Festa do Bode Rei, também denominada de Festival de Caprinos e Ovinos da Paraíba, apresenta como astro principal o animal que é considerado símbolo da região, devido à sua resistência à seca e sua importância mercadológica e cultural, uma vez que dele se utiliza tanto a carne, quanto o leite e o couro. O evento, que tem um público estimado de 60 mil pessoas, é repleto de atividades como a Fórmula Bode (uma corrida com os animais), o Pega Bode (uma corrida para saber quem captura o bode primeiro), shows folclóricos como pífano, cordel, quadrilha, além de uma rica culinária que tem na carne e no leite caprinos os principais ingredientes para os pratos comercializados durante o festejo (PINHEIRO, 2003; DUARTE, 2016; COSTA, 2017).

A maneira que os alimentos são preparados e vendidos fazem parte da cultura de uma comunidade. A comercialização informal de comida, também conhecida como comida de rua, é aquela vendida fora de estrutura fixa, podendo ou não ser preparada no local. Esse tipo de refeição costuma ter um custo baixo e ser considerada de qualidade duvidosa sob a ótica da higiene sanitária. Uma vez que a falta de estrutura física em concordância com a legislação como controle de temperatura no armazenamento, conexão com água para higienização das mãos do manipulador e dos clientes que podem se auto contaminar. Além dos consumidores o manipulador pode ser um vetor de patogenicidades. Doenças essas que pode ser de origem química, viral, parasitária e bactéria, resultante em mais de 200 doenças diferentes transmitidas

por alimentos (ALUKO, OJEREMI, *et al.*, 2014; SILVA, CARDOSO, *et al.*, 2014; CORTESE, VEIROS, *et al.*, 2016; RODRIGUES, 2014).

Tais doenças em alimentar podem ser transmitidas devido às inadequações dos locais que comercializam a comida de rua e que, em sua grande maioria, são instalações improvisadas, sem acesso à água potável e com condições de armazenamento inadequadas, entre outros, tornando-se um local de risco do ponto de vista higiênico-sanitário. Outro fator que contribui para tal fato é que nem sempre os comerciantes têm conhecimento a respeito da segurança alimentar. Apesar de todos os riscos, a chamada comida de rua costuma atrair muitos consumidores devido a fatores como questões financeiras, praticidade ou por não terem a percepção do real risco oferecido (OKOJIE e ISAH, 2014; QURESHI, VAIDA e AZIM, 2015; KOTHEA, SCHILDB, *et al.*, 2016).

O objetivo geral desta pesquisa é verificar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos alimentícios prontos para consumo e que foram comercializados na Festa do Bode Rei, edição de 2017, ocorrida em Cabaceiras, na Paraíba, além de observar a ocorrência do controle higiênico-sanitário nos pontos de comercialização fixos (restaurantes e lanchonetes) e temporários (barracas informais).

METODOLOGIA

A delimitação da área desta pesquisa foi a cidade de Cabaceiras, interior do estado da Paraíba, especificamente a edição de 2017 da Festa do Bode Rei. O município está inserido no bioma da Caatinga, no semiárido do Nordeste Brasileiro, no Planalto da Borborema. Destaca-se o fato da cidade de Cabaceiras possuir o menor índice pluviométrico do país e, por isso, as possibilidades de exploração agropecuária na região são muito restritas. Nesse cenário de semiaridez, destaca-se a figura do caprino, que tornou-se uma espécie adaptada às condições da região, sendo especialmente resistente à seca. Na festa do Bode Rei é dado destaque à comercialização de caprinos e ovinos, e seus derivados, além do turismo rural e atividades de entretenimento com shows e competições (PAPES e SOUSA, 2011; DUARTE, 2016; COSTA, 2017)

A pesquisa de campo foi dividida em duas partes: a primeira consistiu em uma visita *in loco* para observação crítica dos estabelecimentos que comercializam comida pronta para consumo durante a festa; a segunda etapa caracterizou-se pela colheita de amostras de água e

comidas prontas para consumo comercializados durante o evento. Para cada etapa foi escolhida uma técnica distinta.

Para confecção da primeira etapa foi utilizada a técnica de “snowball sampling” ou bola de neve (BIERNACKI e WALDORF, 1981). Para execução desta técnica ocorreu uma visita a um estabelecimento e nele houve a indicação de outro, e assim sucessivamente, até esgotarem-se os estabelecimentos que comercializam alimentos na cidade. Na ocasião houve uma observação crítica *in loco* dos aspectos higiênicos e sanitários dos locais que comercializam alimentos. Foram observadas estruturas de armazenamento, a limpeza do local e dos utensílios utilizados nos reparos culinários e a paramentação dos manipuladores de alimentos, como presença de protetores de cabelo, entre outros. Para embasar essa etapa foi utilizado o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e também a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, encontrado na RDC N° 275/2002. Também foram seguidas as recomendações do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, RDC N° 216/2004. Ambos regulamentos são legislados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e se aplicam a todo território nacional (BRASIL, 2002; BRASIL, 2004). Todas as visitas tiveram consentimento dos proprietários e/ou gestores e foram acompanhadas pelos responsáveis pelos estabelecimentos.

Para a realização da segunda etapa, os estabelecimentos foram escolhidos de forma aleatória. Em cada estabelecimento foram recolhidos materiais como carne crua, cozida e água. As amostras colhidas foram acondicionadas em recipientes estéreis e identificados, mantidas em refrigeração a $6^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$ e transportadas nestas condições até o momento das análises. Para realização dos testes bacteriológicos foram seguidas as recomendações dos Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, determinado pela Instrução Normativa N° 62/2003 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2003).

Os resultados das análises das carnes foram comparadas às quantidades máximas de microrganismos permitidos pelo Regulamento Técnico Sobre Padrões Microbiológicos Para Alimentos, segundo RDC N° 12 da ANVISA (BRASIL, 2001). Nesta Resolução estão definidos os padrões de *Coliformes* e *Salmonella sp* para carnes cruas, refrigerada ou congelada, e *Coliformes*, *Estaf.coag.positiva*, *C. sulfito redutor* e *Salmonella sp* para as cozidas (ALUKO, OJEREMI, *et al.*, 2014), e que se enquadrariam para esta amostragem.

Para determinar a qualidade da água foram analisados de *Coliformes totais* e *Escherichia coli*, conforme prevê a Portaria Nº 2.914 do Ministério da Saúde, que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade (BRASIL, 2011). Os valores encontrados foram comparados com a mesma legislação.

Em relação ao plano amostral, foram colhidos um total de 37 amostras, estando distribuídas nas seguintes categorias: 10 amostras de carne crua de caprino (sendo quatro de barracas, três de restaurantes e três do mercado público); 10 amostras de carne caprina cozida (sendo quatro de barracas, três de lanchonetes e três de restaurantes); seis amostras de buchada de bode (sendo duas obtidas em barracas, duas em lanchonetes e duas em restaurantes); e 11 amostras de água (sendo quatro de barracas, três de lanchonetes e quatro de restaurantes).

Os dados foram tabulados no software Excel®, versão 2013, para posterior análise e comparação com a legislação vigente.

RESULTADOS

Durante a pesquisa *in loco*, na edição de 2017 da festa do Bode Rei, em Cabaceiras, na Paraíba, foram visitados 21 estabelecimentos de comercialização de alimentos. Dentre os mesmos encontravam-se 13 barracas montadas para a festa, em caráter provisório ou temporário, e oito restaurantes e lanchonetes, de caráter permanente na cidade.

Mediante as observações críticas realizadas locais de alimentação, nota-se que para os nos estabelecimentos permanentes muitos dos aspectos indicados na RDC Nº 275/2002 (BRASIL, 2002) não eram cumpridos. A não existência de entradas distintas para insumos e público, a ausência de piso e de paredes laváveis para permitir uma melhor higienização do ambiente, além de paredes não pintadas com cores claras foram algumas das inadequações observadas nos locais visitados. Verificou-se ainda a ausência de telas nas janelas para impedir a entrada de insetos e a ausência de um fluxo unidirecional, delimitando as áreas suja e limpa dos estabelecimentos.

Ainda em relação aos aspectos físicos nas lanchonetes e restaurantes locais, observou-se ausência de proteção no sistema de iluminação, presença de avarias em pisos e paredes, e reformas inacabadas e/ou sem acabamento adequado. Essa situação de inconformidade em relação à estrutura dos estabelecimentos, pode comprometer a qualidade e sanidade do alimento, uma vez que podem-se tornar focos de proliferação de microrganismos. Uma

conformidade observada foi em relação aos sanitários para os visitantes, os quais encontravam-se independentes da área de produção, estando em conformidade com a legislação.

Para algumas das questões já citadas de estrutura não cabe as barracas montadas na rua para a festa, uma vez as mesmas não têm janelas nem portas, entre outros aspectos físicos. Por essa razão, Silva et al. (2014) propõem que seja criada uma legislação específica para tais estabelecimentos, o que poderia facilitar a orientação, conduta e fiscalização a ser tomada em locais que vendem comida na rua. Para amenizar tais deficiências, a prefeitura da cidade oferece uma estrutura que contempla abastecimento de água, rede de esgoto, fornecimento de energia e freezer em cada barraca. Apesar dessa oferta, as condições estruturais das barracas ainda podem ser consideradas precárias. A proximidade de canalizações de água e esgoto associada à falta de proteção e identificação das tubulações podem ser considerados sérios fatores de risco para a produção de alimentos seguros, uma vez que qualquer acidente ou extravasamento, especialmente da rede de esgoto, pode contaminar a água e, conseqüentemente, o alimento e/ou o manipulador que entrará em contato com ela.

Além dos aspectos físicos foram observadas as atitudes e paramentação dos manipuladores durante o manuseio com o alimento. Durante as entrevistas, em ambos os tipos de estabelecimentos, os responsáveis pelos estabelecimentos informaram que todos os manipuladores utilizam protetor de cabelo, bem como procediam com a higienização das mãos e não utilizavam adornos.

Nas barracas cedidas pela prefeitura os comerciantes passavam por um treinamento oferecido pela Secretaria de Vigilância Sanitária do município de Cabaceiras. O objetivo desta capacitação era instruir os manipuladores quanto às formas corretas de manuseio e armazenamento de alimentos. Nessa ocasião eram oferecidos kits com luvas e toucas para cabelo, que deveriam ser utilizados durante a festa. Porém na maioria dos locais, independentemente de serem restaurantes, lanchonetes ou barracas, foram encontrados manipuladores com adornos, sem proteção de cabelo, sem calçado fechado ou calça comprida, descumprindo as orientações fornecidas pela Vigilância Municipal.

Tais atitudes dos manipuladores vão ao encontro das normas determinadas pela legislação. Outro aspecto questionado foi organização e controle dos estoques. Segundo os responsáveis, o controle de estoque não precisa ser feito durante o período da festa, pois não sobram ingredientes nas embalagens e nem comida nas panelas, pois tudo é consumido, sendo necessário em alguns casos, fazer a reposição do alimento. Outro fator que está diretamente

relacionado à segurança de um prato é a qualidade de sua matéria-prima. Os resultados em relação à carne caprina crua podem ser observados na Tabela 2.

Tabela 2: Resultado das médias obtidas nas análises microbiológicas de amostras de carne caprina crua coletadas na Festa do Bode Rei, Cabaceiras, Paraíba, 2017.

Parâmetro Microbiológico	Amostras*									Padrão da Legislação	
	B1	B2	B3	B4	R1	R2	R3	M1	M2		M3
<i>Coliformes</i> (à 45° C/g)	6,7	35	400	14	890	110	4	6,1	670	250	10 ⁴
<i>Salmonella sp</i> (em 25g)	Aus	Aus	Aus	Aus	Aus	Aus	Aus	Aus	Aus	Aus	Ausência

*B1, B2, B3, B4 = Barracas; R1, R2, R3, R4 = Restaurantes; M1, M2, M3 = Mercado público

Ao ser analisado a quantidade de coliformes por amostra percebeu-se que houve, em todos os estabelecimentos, uma contaminação para tal microrganismo. No entanto, os valores encontrados foram abaixo do permitido pela RDC N°12/2001. Em relação à *Salmonella sp.* todas as amostras, independentemente do tipo de estabelecimento, todas as amostras de água se mostraram adequadas frente à legislação, tornando-se satisfatórias para o consumo humano.

Apesar de estarem dentro dos padrões estabelecidos, a contaminação de coliformes pode ter ocorrido no momento do abate, uma vez que durante a visita foi presenciado o abate de um animal, em localidade próxima a um restaurante. Tais procedimentos deveriam ser coibidos pela situação e risco à saúde pública. Outro fator que pode estar relacionado com a contaminação em questão são as condições estruturais do matadouro público, que não atendem normas higiênico sanitárias, conforme estabelece a Norma Regulamentadora NR N°36/2013, do Ministro do Trabalho e Emprego (MTE), que dispõe sobre Segurança e Saúde no Trabalho em Empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados (BRASIL, 2013). As não conformidades encontradas perfaziam desde falta de câmara de refrigeração até paredes e bancadas com superfícies porosas.

Além do abate, a contaminação das carnes cruas pode ocorrer no próprio estabelecimento, fixo ou temporário, no momento de separação dos cortes. Foi observado que muitos manipuladores apesar de receberem um treinamento adequado e receberem material necessário, não aplicam as orientações recebidas, comprometendo a qualidade do produto final e não atendendo à legislação vigente (BRASIL, 2002)

Embora na análise microbiológica da carne crua as amostras estivessem com adequação microbiológica, a forma de preparo e distribuição destas carnes são importantes para não comprometer a qualidade do alimento até o consumo, não comprometendo também a saúde do possível consumidor. Por conta da possibilidade de contaminação nas fases de preparo e armazenamento, a análise após estas etapas fez-se necessária. Os resultados das carnes caprinas cozidas podem ser vistos na Tabela 2.

Tabela 3: Resultado das médias obtidas nas análises microbiológicas de amostras de carne caprina cozida coletadas na Festa do Bode Rei, Cabaceiras, Paraíba, 2017.

Parâmetro Microbiológico	Amostras*									Padrão da Legislação		
	B1	B2	B3	B4	L1	L2	L3	R1	R2		R3	
<i>Coliformes</i> (à 45° C/g)	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	14	10 ⁵
<i>Estafilococos coagulase positiva</i> (UFC/g)	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	5x10 ³
<i>Clostrídio sulfito redutor</i> (à 46°C)	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	5x10 ²
<i>Salmonela sp</i> (em 25g)	Aus	Aus	Aus	Aus	Aus	Aus	Aus	Aus	Aus	Aus	Aus	Ausência

*B1, B2, B3, B4 = Barracas; L1, L2, L3 = Lanchonetes; R1, R2, R3 = Restaurantes

Em observância aos valores encontrados para os coliformes nota-se que apenas um dos restaurantes apresentou contagem mais elevada do exigido pela legislação RDC N°12/2001 da ANVISA (BRASIL, 2001). Porém, mesmo esta amostra tendo demonstrado contagem de 14 coliformes a 45°/g de carne cozida, os valores ainda são considerados seguros para o consumo humano. Para os demais microrganismos estafilococos coagulase positiva, clostrídio sulfito redutor e *Salmonela sp.* não foram encontrados valores representativos ou acima da legislação, comprovando a qualidade sanitária desse tipo de alimento.

Estes resultados podem refletir três situações. A primeira explicação refere-se à temperatura de cocção, que certamente foi suficiente para destruir qualquer resquício de patógenos no alimento, ainda que este alimento fosse preparado na rua, em condições de hiper exposição aos agentes contaminantes. A segunda situação pode estar relacionada com a presença de balcões térmicos nos estabelecimentos, que mantinham as carnes em temperatura

elevada, adequada e não propícia à proliferação bacteriana. Outra situação que pode explicar a ausência de patógenos em carnes caprinas cozidas é o reaquecimento constante deste tipo de alimentos, relatado pelos próprios comerciantes. A prática do reaquecimento da comida de rua pode não só favorecer aspectos sensoriais, pela entrega de uma comida sempre quente ao consumidor, mas também pode criar um ambiente hostil para crescimento bacteriano.

Já nas barracas informais, apesar de não apresentarem balcão térmico, foi observado que as preparações culinárias também permaneciam em constante aquecimento, mantendo a temperatura próxima à de fervura, inibindo assim a proliferação microbiana.

Outro produto de caráter regional e amplamente procurado no Festival do Bode Rei é a buchada de bode. Por se tratar de uma preparação confeccionada com as vísceras e sangue do animal, poderia ser um alimento de elevada contagem microbiana, uma vez que vísceras e sangue servem como meio de cultura para diversos patógenos. Os valores obtidos para o preparo culinário denominado buchada de bode estiveram 100% em conformidade com a legislação vigente e foram considerados seguros para o consumo humano.

Outro elemento que pode ser um potencial vetor de doenças no momento da alimentação é a água, pois além de entrar na confecção dos alimentos, é utilizada na limpeza dos utensílios a serem utilizados no consumo. A partir dessa perspectiva foram analisadas amostras de água, que estão apresentadas na Tabela 4.

Tabela 4: Resultado das médias obtidas nas análises microbiológicas de amostras de água coletadas na Festa do Bode Rei, Cabaceiras, Paraíba, 2017.

Parâmetro Microbiológico	Amostras*												Padrão
	B1	B2	B3	B4	L1	L2	L3	R1	R2	R3	R4		
<i>Coliforme total</i> (NMP/100mL)	<1	<1	<1	<1	7,1	<1	3,6	<1	60	20	6	Ausência 100mL	
<i>Escherichia coli</i> (NMP/100mL)	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	Ausência 100mL	

*B1, B2, B3, B4 = Barracas; L1, L2, L3 = Lanchonetes; R1, R2, R3, R4 = Restaurantes

Através da Tabela 4 pode-se observar que, para as análises de coliformes totais na água, as amostras das barracas montadas pela prefeitura não apresentaram o agente patógeno. Embora alguns estabelecimentos apresentassem uma pequena contagem microbiana, ainda assim se enquadravam frente à legislação vigente. Por isso, a água também foi considerada segura para a manipulação de alimentos. Das três lanchonetes pesquisadas, duas apresentaram o

contaminante. Situação parecida também ocorreu com os restaurantes, uma vez que dos quatro estabelecimentos pesquisados, três apresentaram contaminação na água. A respeito do microrganismo *E. coli* nenhum dos estabelecimentos, fixos ou montados para o evento, apresentou o mesmo nas suas análises. Por esse motivo, a água foi considerada segura para manipulação de alimentos.

Uma das razões para contaminação de coliformes totais nos estabelecimentos fixos pode estar relacionada com a escassez de água em vários meses do ano, já que Cabaceiras é o município brasileiro com os menores índices pluviométricos. Essa situação faz com que o racionamento de água seja extenso, com longos períodos de desabastecimento. De acordo com alguns autores, a cada quatro dias de fornecimento diário de água, passam-se duas semanas sem água (SILVA, MEDEIROS e SILVA, 2016; CAGEPA, 2017). Neste intervalo só é possível o acesso à água potável através da compra de água de caminhões especializados. Uma alternativa para que os estabelecimentos não fiquem tempo demasiado sem abastecimento de água, é a obtenção de água a partir de poços artesianos.

Já as barracas que são alugadas pela prefeitura têm abastecimento de água tratada pela Companhia de Água e Esgotos da Paraíba (CAGEPA), assim como esgoto também. Durante o período da festa o abastecimento de água ocorreu regularmente. Porém, verificou-se que a proximidade entre as tubulações de água limpa e a de esgoto podem tornar-se um fator de risco para os alimentos, uma vez que as tubulações são frágeis e ficam superexpostas ao pisoteio dentro das próprias barracas ou no entorno dela.

CONCLUSÕES

A estrutura dos estabelecimentos, sejam eles permanentes ou temporários, não atenderam aos padrões da legislação vigente. O fato de não haver uma legislação específica para as barracas dificulta a análise e as coloca numa situação desprivilegiada, quando comparados com estabelecimentos fixos. Por esse motivo, faz-se necessária a instalação de uma legislação própria que regulamente e oriente os profissionais que trabalham com comida de rua no país. Inconformidades também ocorreram por parte de alguns manipuladores de alimentos.

As análises microbiológicas da água mostraram que as barracas são atendidas com água de melhor qualidade quando comparadas aos estabelecimentos permanentes, pois algumas delas estavam contaminadas. Já as amostras de carne crua, cozida e buchada cozida estavam

apropriadas para consumo humano, uma vez que as que apresentaram contaminação foi dentro dos padrões da legislação.

REFERÊNCIAS

ALUKO, O. O. et al. Evaluation of Food Safety and Sanitary Practices Among Food Vendors at car Parks in Ile Ife, Southwestern Nigeria. **Food Control**, v. 40, p. 165-171, 2014.

ALVES, J. J. A.; SOUZA, E. N. D.; ARAÚJO, M. A. D. Estudo Descritivo da Tipologia Turística do Município de Cabaceiras – Paraíba. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 8, n. 3, p. 86-103, 2008.

BARROCO, C.; AUGUSTO, L. Turismo Gastronômico em Portugal: Formas de Comunicar os Produtos Endógenos da Região Dão Lafões e Alto-Paiva. **Rev. Anais Bras. de Est. Tur./ ABET**, v. 6, n. 2, p. 23-39, Maio/Ago 2016.

BEBER, A. M. C.; GASTAL, S. Turismo gastronômico, cultura e comida de festa. **Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal**, v. 30, p. 58-71, 2017.

BIERNACKI, P.; WALDORF, D. Snowball sampling: problems and techniques of chain referral sampling. **Sociological Methods & Research**, v. 10, p. 141-163, 1981.

BRASIL. RDC Nº 12, Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, 10 jan. 2001.

BRASIL. RDC nº 275, Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, 2002.

BRASIL. Instrução Normativa Nº 62, Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. **Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento**, 18 set. 2003.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, 2004.

BRASIL. PORTARIA Nº- 2.914 - Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.. **Ministério da Saúde**, 14 Dezembro 2011.

BRASIL. NR nº36, Segurança e Saúde no Trabalho em Empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados. **Ministério do Trabalho e Emprego**, 2013.

BRASIL, A. N. D. V. S. RDC Nº 12, Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, 10 jan. 2001.

CAGEPA. Cagepa diminui racionamento nas cidades abastecidas pelo açude Epitácio Pessoa, 2017. Disponível em: <<http://www.cagepa.pb.gov.br/10860/>>. Acesso em: 03 set. 2017.

CORTESE, R. D. M. et al. Food Safety and Higiene Practices of Vendors During the Chain of Street Food Production in Florianopolis, Brazil: A cross-sectional study. **Food Control**, v. 62, p. 178-186, 2016.

COSTA, V. Festa do Bode Rei movimentou economia de Cabaceiras. **Agência Sebrae de Notícias**, 04 jun. 2017. Disponível em: <<http://www.pb.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/PB/festa-do-bode-rei-movimentou-economia-de-cabaceiras,cae5339e70a6c510VgnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em: 21 jun. 2017.

DUARTE, T. A Terra em que o Bode é Rei. **A União**, p. 24, 21 maio 2016.

GUERREIRO, B.; BRIDI, G. Eventos Gastronômicos como Vetores para o Desenvolvimento Turístico. Um Estudo de Caso da FENADOCE Pelotas - RS. **Fólio - Revista Científica Digital - Jornalismo, Publicidade e Turismo**, n. 1, 2015.

KOTHEA, C. I. et al. Microbiological Contamination and Evaluation of Sanitary Conditions of Hot Dog Street Vendors in Southern Brazil. **Food Control**, v. 62, p. 346–350, 2016.

MENDES, M. D. C.; PIRES, P. D. S. D. S.; KRAUSE, R. W. Relevância da Gastronomia em Restaurantes Temáticos: Um Estudo de Caso em Balneário Camboriú, SC. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 6, n. 1, p. 66-75, jan-mar 2014.

NEVES, J. D. R. O. **O Papel dos Eventos no Reforço da Atractividade Turística de Cabo Verde**. Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. Estoril, p. 147. 2012.

OKOJIE, P. W.; ISAH, E. C. Sanitary Conditions of Food Vending Sites and Food Handling Practices of Street Food Vendors in Benin City, Nigeria: Implication for Food Hygiene and Safety. **Journal of Environmental and Public Health**, 2014.

OLIVEIRA, B. C. S. D. et al. Festa No Interior: Uma Leitura Sobre Eventos Temáticos E Sua Ligação Com A Economia, Cultura E Turismo – O Caso Da Festa Da Laranja Em Matinhas-Pb. **Semana de Ciência, Tecnologia, Artes e Cultura**, 2011.

PAPES, A. C.; SOUSA, J. M. D. Cabaceiras: a Cidade Turística no Cariri da Paraíba. **Informe Gepec**, Toledo, v. 15, n. 2, p. 118-133, jul./dez 2011.

PEREIRA, R. A. **A Integração das Várias Formas de Turismo como Fator para o Desenvolvimento para os Cariris Velhos**. IX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica e V Encontro Latino Americano de Pós-Graduação. Paraíba: Universidade do Vale do Paraíba. 2006. p. 11615-1618.

PINHEIRO, A. Cabra da Peste: Cabaceiras, na Paraíba, Coroa Bode em Festa Popular. **Folha de São Paulo**, 29 maio 2003. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/fsp/turismo/inde19052003.htm>>. Acesso em: 24 jan. 2017.

QURESHI, S.; VAIDA, N.; AZIM, H. Hygiene practices and food safety knowledge among street food vendors in Kashmir. **International Journal of Scientific Research**, v. 4, 2015.

RODRIGUES, B. F. O Comércio de Comida de Rua no Centro Histórico de Salvador – BA: Caracterização da Oferta de Alimentos e Aspectos Higiênico-Sanitários. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 21, n. 1, p. 347-358, 2014.

SILVA, S. A. D. et al. Street Food on the Coast of Salvador, Bahia, Brazil: A Study From the Socioeconomic and Food Safety Perspectives. **Food Control**, v. 40, p. 78-84, 2014.

SILVA, S. D.; MEDEIROS, V. P.; SILVA, A. B. Tecnologias Sociais Hídricas para Convivência com o Semiárido: O caso do Assentamento Rural do Município de Cabaceiras - PB. **Holos**, v. 1, p. 295-309, 2016.

TRIGUEIRO, O. M. As Festas Populares: Da Idade Média à Idade da Mídia. **Revista Geonordeste**, São Cristóvão, n. 2, p. 66-74, ago./dez. 2015.

5. DISCUSSÃO GERAL

O público participante da Festa do Bode pode ser dividido entre moradores do município de Cabaceiras (19,43%) e turistas/visitantes (80,57%), cuja principal motivação de participação dos grupos foi o lazer para 57,45% dos turistas, já para 43,63% dos moradores negócios foi a principal razão, esse último grupo participa de venda: de artesanato, de vestuário, de animais, entre outros produtos. Um dos elementos que garantem o sucesso da festa é o retorno dos participantes, no evento 54,41%, dos entrevistados num geral, estavam retornando ao local. Ao analisar estatisticamente a taxa de retorno dos moradores da cidade e de regiões vizinhas é maior que a dos turistas, provavelmente devido à facilidade de acesso.

Durante a pesquisa foi percebido que na Festa do Bode Rei assim como grande parte das pessoas que participam do evento, não são oriundas do município de Cabaceiras ou das redondezas, a maior parte dos barraqueiros que trabalham no preparo e comercialização da alimentação oferecida durante a festa também são de pessoas oriundas de outras cidades e estados. Uma das possíveis causas do não envolvimento expressivo dos moradores na confecção e comercialização direta dos alimentos dá-se por questões financeiras, uma vez que alguns moradores relataram que o valor cobrado pela prefeitura para a concessão das barracas é elevado para a realidade financeira dos interessados. A mudança no modo de cobrança provavelmente iria permitir que mais pessoas tivessem interesse em participar, como efetivar o pagamento à prefeitura depois da festa, assim com o lucro o cidadão quitaria sua dívida.

O fato de não estarem diretamente envolvidos no setor alimentício não significa que os moradores não participam do ramo, uma vez que a maioria dos comerciantes relataram adquirir as matérias primas para as preparações na própria cidade de Cabaceiras, desde o bode até os demais ingredientes. Este dado é relevante e mostra o potencial de movimentação da economia do município nas datas antecedentes ao evento. Adotar práticas que incentivem tal negociação de matérias-primas locais pode, não somente valorizar aspectos da culinária da regionalidade, mas também pode ser uma boa oportunidade de geração de trabalho e renda para a população local. Além de também estarem envolvidos nos mais variados setores de negócios durante a festa como artesanato com o couro do bode, venda de animais (caprinos e ovinos), queijos caprinos, entre outros. A respeito desses ingredientes foi questionado se eram exóticos originárias de outro lugar e levadas para a região, ou nativo que nascem espontaneamente no local, mas essa diferença nem sempre foi identificada pelos entrevistados. Tal equívoco

acontece, pois, algumas plantas exóticas foram trazidas por gerações passadas e atualmente encontram-se incorporadas e naturalizadas no cotidiano das pessoas, como salsa, coentro.

Porem por terem de vir de outras localidades, o elevado custo de transporte de toda a estrutura de utensílios, pessoal faz com que o produto, pelas barracas no pátio de eventos, tenha um preço mais elevado, essa foi uma das observações dos participantes. Foi notado também que apesar do elevado valor a apresentação das preparações é bastante rustica, e a variedade de pratos também não é grande. A grande maioria dos estabelecimentos, independente de serem fixos ou barracas, comercializaram buchada, carne de bode cozida, carne de bode assada, segundo os mesmos as receitas utilizadas são de origem tradicional uma vez que 71,4% das mesmas são familiares. Apenas um estabelecimento ofereceu tapioca de bode e outro bode na telha (porção de bode servido em uma telha acompanhado de macaxeira), atendendo assim os 58,65% dos participantes que estavam dispostos a consumir algum preparo confeccionado com bode. Elevar a variedade do preparações vai atender os 83,7% de participantes que estão dispostos a provarem novos pratos à base de bode. Já ter um maior zelo com a apresentação, das existentes, permite que os comerciantes tenham um produto com uma qualidade diferenciada, sem tirar as características das comidas tradicionais, e assim atrair um público diferenciado que esteja disposto a pagar por uma experiência sensorial.

Um aspecto que pode comprometer a qualidade sensorial do alimento é o armazenamento nos estabelecimentos fixos esse armazenamento ocorre dentro da cozinha e o alimento é fervido antes de ser exposto em balcões térmicos, já nas barracas as preparações são mantidas no fogo que são constantemente acesos para serem fervidos e mantido quentes. Esse costume, por parte dos estabelecimentos, de ferver constantemente as carnes e a buchada depois de prontas alteram a textura do mesmo deixando-os cada vez mais amolecidos, modificando assim a percepção do consumidor. Apesar de tal hábito garantir a qualidade microbiológica do produto, uma vez que não permite o desenvolvimento de nenhum microrganismo patógeno, além de eliminá-los como foi demonstrado nas análises microbiológicas. Tais testes mostraram a eficácia do tratamento térmico na eliminação dos agentes patogênicos uma vez que as amostras de carne crua que apresentaram contaminação de Coliformes, dentro dos níveis permitidos pela legislação, e ao passarem por cocção não apresentaram mais os agentes contaminantes.

Uma das possíveis causas de contaminação microbiana nas carnes crua, além do modo de manipulação, é a forma de abate que costuma ser de duas maneiras: uma é no matadouro público, que não apresenta conformidade às normas de segurança; a outra é nos quintais das

casas dos produtores ou de estabelecimentos comerciais, de forma artesanal e sem nenhum acompanhamento técnico. Em relação ao primeiro modo faz-se necessário, por meio dos órgãos competentes uma reforma no mesmo para que se adeque as normas de segurança. E segunda forma apesar de manejo apesar de ser considerado clandestino para comercialização é bastante tradicional principalmente para consumo doméstico e comercialização em feiras livre, fazendo parte da cultura local. O modo como o abate e armazenamento do animal vem sendo conduzida, independentemente de ser doméstica ou no abatedouro, além de não garantir uma qualidade microbiana também não favorece a qualidade sensorial da carne caprina uma vez que a mesma não passa por uma maturação adequada para o amaciamento das fibras musculares do produto, resultando em uma carne menos macia.

O abate doméstico, apesar de fazer parte dos costumes da região, pode ser um dos fatores de contaminação microbiológica por Coliformes da água dos estabelecimentos fixos da cidade, como foi demonstrado em análise laboratorial, que são de dos poços nos quintais dos estabelecimentos. Outro provável fator de contaminação dos reservatórios é a presença de fossas domésticas dos banheiros nos quintais das casas, que contaminam o solo, deixando a água imprópria para consumo humano. Assim faz-se necessário um trabalho dos órgãos competentes junto aos estabelecimentos e casa que têm poços para tratar a água dos mesmos, a fim de que a população e todos os estabelecimentos tenham água própria para consumo. Já nas barracas o ponto de fragilidade em relação a água é a proximidade do encanamento de água potável e da rede de esgoto sem proteção contra possíveis acidentes, como a quebra dos mesmos e contaminação da rede limpar com a contaminada, tornando-a imprópria para consumo.

A respeito do manipulador como agente contaminante, observou-se que que independentemente do tipo de estabelecimento, as pessoas responsáveis por tais atividade também não estavam em conformidade com a legislação, estavam com cabelos sem proteção, faziam uso de adornos, estavam sem calçado adequado, não utilizavam utensílios adequados, entre outras questões. Tais práticas além de serem um risco para os alimentos, também são um risco para o próprio manipulador que não estão protegidos contra quais quer acidente no local, como o uso de sapatos fechados que protegem seu pé em caso de queda de faca ou de panela com produto fervendo. Apesar da prefeitura oferecer cursos de manipulação de alimentos e entregar kits básicos com luva, máscara e touca, durante a festa por não haver fiscalização e uma multa ou outra punição para quem não fizesse uso delas, algumas pessoas não utilizam os mesmos uma vez que cotidianamente no seu lar eles não utilizam tais equipamentos de proteção

individual, não visualizando a importância dos mesmos na alimentação coletiva afim de evitar as doenças transmitidas por alimento.

A preocupação com segurança/higiene (6,4%), como fator de qualidade, assim como o preço (10,6%) foram alguns dos motivos que foram relatados como determinantes para escolha do estabelecimento que os participantes iriam alimentar-se durante o evento. Assim percentualmente as barracas foram mais preteridas pelos entrevistados (44,87%), porém com um valor bem próximo do estabelecimento fixo (37,10%), porém ao separarmos o público entre moradores e visitantes não houve diferença significativa estatisticamente no teste hipótese. Já alimentar-se em casa de parentes/amigos foi a escolha de 15,90%, os mesmos informaram que não iam se alimentar nas festas por diferentes razões desde financeiro até para confraternizar com os familiares e 2,13% não faziam distinção de lugar que iam alimentar-se.

Apesar da preocupação dos clientes a respeito da seguridade alimentar as determinações da legislação não são respeitadas em nenhum dos tipos de estabelecimentos, tanto para os manipuladores quanto para a estrutura física. Nesse último aspecto os estabelecimentos fixos quando apresentavam paredes e chão coberto por material lavável, a mesmo estava com falhas ou com reparos de materiais porosos, permitindo acúmulo de sujeira e umidade sendo uma fonte de contaminação. A não proteção de luminárias e a falta de telas nas janelas mostra o quanto é doméstico os locais de produção alimentares. Já a respeito das barracas montadas para festa, apesar de contarem com luz elétrica, um freezer, saída de esgoto e pontos de água limpa, como foi comprovado por análise microbiológica, muitas das observações listadas na legislação não se aplicam a mesma, como porta de fechamento automático, piso lavável, protetor de janela, assim faz-se necessário uma normatização específica para este tipo de estabelecimento.

Observa-se que muitos dos costumes relacionados ao manejo de alimentos vão de encontro ao que trata a legislação, como o local de abate de animais, o uso imediato da carne abatida, o não uso de equipamento de proteção individual de pessoas, o uso de água não tratada para limpeza dos utensílios, manter a preparação sob cocção prolongada. Tais elementos culturais podem ser responsáveis pela contaminação da matéria prima utilizada na festa, podendo comprometer a qualidade microbiológica e sensorial do produto.

6. CONCLUSÃO

De acordo com os dados obtidos pode-se concluir que:

- A Festa do Bode Rei movimentava a cidade de Cabaceiras, no sertão da Paraíba, e promove o desenvolvimento local, especialmente através da culinária, uma vez que a quantidade de pessoas que circula no município eleva-se em dez vezes durante o festejo e a maior parte do público são de pessoas que não residem na cidade, sendo o lazer o principal motivador para participação e retorno.
- No setor alimentício, a maior parte dos moradores só se envolvem indiretamente através do fornecimento de matérias-primas. Porém, mesmo a população local podendo atingir uma maior participação nesse ramo, é notório que existe uma forte relação entre o festejo e a culinária regional.
- Não houve predileção dos frequentadores da festa em relação ao tipo de estabelecimento que comercializa alimentos na festa. Tanto as barracas como os restaurantes e lanchonetes da cidade recebem muitas pessoas em busca de alimentos regionais.
- Em relação às questões higiênicas e sanitárias, apesar de os estabelecimentos não estarem em total conformidade em relação aos aspectos de instalação e de manipulação dos alimentos, os derivados de carne caprina analisados mostraram-se seguros e apropriados para o consumo humano. Exceto a água dos estabelecimentos fixos.
- A culinária do festejo inclui elementos da cultura local, embora alimentos exóticos também se façam presentes e são igualmente apreciados pelos participantes do evento.
- Pode-se dizer que a Festa do Bode Rei é uma oportunidade de movimentação socio-econômica e contribui para a divulgação do município de Cabaceiras, cuja alimentação além de auxiliar na valorização cultural também é segura, independente do tipo de estabelecimento.

7. RECOMENDAÇÕES

Mediante a experiência vivenciada no evento, os resultados obtidos e a conclusão da pesquisa, é relevante que algumas recomendações sejam realizadas:

Sugere-se aos órgãos públicos do município de Cabaceiras que adotem medidas para que a água obtida através dos poços apresente condições de potabilidade, para que tanto os comerciantes de locais fixos (restaurantes e lanchonetes) como os comerciantes temporários (barraqueiros) tenham acesso a água de qualidade.

Recomenda-se uma maior fiscalização nos dias do evento, a fim de se verificar se os comerciantes de alimentos estão fazendo uso dos kits de higiene que são distribuídos pela prefeitura do município. Este tipo de prática pode melhorar sobremaneira a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos comercializados na festa.

Para as edições futuras do evento, sugere-se melhorias na estrutura das barracas, como um maior distanciamento entre as tubulações de água limpa e as de esgoto, além de uma proteção para essas tubulações, evitando possíveis acidentes e contaminações de alimentos e água utilizados na preparação dos pratos que são comercializados durante o evento.

Em relação às questões estruturais, faz-se necessário uma reforma no matadouro municipal para que o mesmo se adeque aos parâmetros da legislação, podendo assim oferecer uma carne de melhor qualidade.

8. REFERÊNCIAS

ALMEIDA, A. Q. D. et al. Relações Empíricas entre Características Dendrométricas da Caatinga Brasileira e dados TM Landsat 5. **Pesq. Agropec. Bras**, v. 49, n. 4, p. 306-315, Abr 2014.

ALMEIDA, J. C. D. et al. Perfil epidemiológico de casos de surtos de doenças transmitidas por alimentos ocorridos no Paraná, Brasil. **Ciências Biológicas e da Saúde**, Londrina, v. 34, p. 97-106, jan./jul 2013.

ALUKO, O. O. et al. Evaluation of Food Safety and Sanitary Practices Among Food Vendors at car Parks in Ile Ife, Southwestern Nigeria. **Food Control**, v. 40, p. 165-171, 2014.

ALVES, J. J. A.; SOUZA, E. N. D.; ARAÚJO, M. A. D. Estudo Descritivo da Tipologia Turística do Município de Cabaceiras – Paraíba. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 8, n. 3, p. 86-103, 2008.

AQUINO, R. S. D. et al. A Realidade da Caprinocultura e Ovinocultura no Semiárido Brasileiro: Um Retrato do Sertão do Araripe, Pernambuco. **Publicação em Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 10, n. 4, p. 271-281, abr 2016.

ARAGÃO, I. R.; MACEDO, J. R. D. Festa, Memória e Turismo Cultural-Religioso: A Procissão ao Nosso Senhor dos Passos em São Cristóvão, Sergipe. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 1, p. 15-28, jan-mar 2013.

BARBOSA, J. M. A.; BARBOSA, M. A. Sociedade da Informação: Patrimônio Cultural Imaterial e Conhecimentos Tradicionais. **Revista Brasileira de Meio Ambiente Digital e Sociedade da Informação**, v. 1, p. 209 - 220, 2011.

BARROCO, C.; AUGUSTO, L. Turismo Gastronômico em Portugal: Formas de Comunicar os Produtos Endógenos da Região Dão Lafões e Alto-Paiva. **Rev. Anais Bras. de Est. Tur./ ABET**, v. 6, n. 2, p. 23-39, Maio/Ago 2016.

BATISTA, M. D. S. **Espécies vegetais nativas da flora do Brasil utilizadas na alimentação da região Nordeste**: diversificando a dieta e a produção agrícola. Brasília: Univesidade de Brasília, 2016.

BATISTA, N. L.; SOUZA, B. B. D. Caprinocultura no Semiárido Brasileiro - Fatores Limitantes e Ações de Mitigação. **Agropecuária Científica no Semiárido**, v. 11, n. 2, p. 01-09, abr -jun 2015.

BEBER, A. M. C.; GASTAL, S. Turismo gastronômico, cultura e comida de festa. **Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal**, v. 30, p. 58-71, 2017.

BELO, M. Com fé e oferendas, devotos lotam Rio Vermelho e reverenciam Iemanjá, 2017. Disponível em: <<http://g1.globo.com/bahia/noticia/2017/02/com-fe-e-oferendas-fieis-lotam-rio-vermelho-para-reverenciar-iemanja.html>>. Acesso em: 28 nov. 2017.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, 2004.

BRASIL. LEI Nº 11.346, Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências., Brasília, 2006.

BRASIL. **Turismo Cultural**: Orientações básicas. [S.l.]: [s.n.], 2008.

BRASIL, A. N. D. V. S. RDC Nº 12, Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, 10 jan. 2001.

BRASIL, M. D. S. PORTARIA Nº- 2.914, 14 Dezembro 2011.

BRITO, L. M. P.; SANTOS, M. É. D. L.; GURGEL, F. F. Desenvolvimento Local E “O Maior São João Do Mundo”. **Encontro de Administração Pública e Governo**, Salvador/BA, 2012.

BUSARELLO, T. C. 5 maiores festas juninas movimentam sete milhões de pessoas. **Blasting news**, 2016. Disponível em: <<https://br.blastingnews.com/cultura/2016/06/5-maiores-festas-juninas-movimentam-sete-milhoes-de-pessoas-00965379.html>>. Acesso em: 02 maio 2018.

CAMPOS, C. S. S.; CAMPOS, R. S. Soberania Alimentar como Alternativa ao Agronegócio no Brasil. **Revista Electrónica de Geografía y Ciencias**, v. 11, 2007.

CAMPOS, R. F. F. et al. Gastronomia Nordestina: na mistura de sabores brasileiros. **XI Encontro de Iniciação à Docência**, 2009.

CAPONERO, M. C.; LEITE, E. Inter-Relações entre Festas Populares, Políticas Públicas, Patrimônio Imaterial e Trismo. **Patrimônio: Lazer & Turismo**, Sntos/SP, v. 7, n. 10, p. 99-113, abr.-mai.-jun 2010.

CARVALHO, G. Conheça 11 Atrações de São João Imperdíveis no Nordeste. **Roteiros Incríveis**, 2017. Disponível em: <<http://roteirosincríveis.uol.com.br/noticias/conheca-11-atracoes-de-sao-joao-imperdiveis-no-nordeste/>>. Acesso em: 04 maio 2018.

CARVALHO, K. D. Análise do potencial turístico da Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara, Maranhão, Brasil. **Turismo & Sociedade**, v. 9, p. 1-18, 2016.

CORTESE, R. D. M. et al. Food Safety and Higiene Practices of Vendors During the Chain of Street Food Production in Florianopolis, Brazil: A cross-sectional study. **Food Control**, v. 62, p. 178-186, 2016.

COSTA, R. G. Caracterização do Sistema de Produção Caprino e Ovino na Região Semi-Árida do estado da Paraíba. **Arch. Zootec**, v. 57, p. 195-205, 2008.

COSTA, V. Festa do Bode Rei movimentou economia de Cabaceiras. **Agência Sebrae de Notícias**, 04 jun. 2017. Disponível em: <<http://www.pb.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/PB/festa-do-bode-rei-movimentou-economia-de-cabaceiras,cae5339e70a6c510VgnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em: 21 jun. 2017.

DELGADO, A. K. C. O Carnaval Como Elemento Identitário E Atrativo Turístico: Análise Do Projeto Folia De Rua Em João Pessoa (PB). **Revista de Cultura de Turismo**, p. 37-55, 2012.

DUARTE, T. A Terra em que o Bode é Rei. **A União**, p. 24, 21 maio 2016.

DUTRA, J. L. A. Turismo Como Alternativa de Desenvolvimento do Semi-árido. In: MARCO ANTONIO CARVALHO TEIXEIRA, M. G. D. G. E. C. C. **20 Experiências de Gestão Pública e Cidadania**. São Paulo: Programa Gestão Pública e Cidadania, 2004. p. 228.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artemed, 2013.

GEVEBR, D. L.; VIDAL, R. P.; NANDI, A. Natal Luz de Gramado: um patrimônio cultural da comunidade promovendo desenvolvimento regional na Serra Gaúcha. **Revista Brasileira De Desenvolvimento Regional**, v. 2, p. 197-221, 2014.

GODOI, E. D. S. **A Produção da Identidade Paraibana na Propaganda da Culinária Nordestina**. Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa. 2008.

GUERREIRO, B.; BRIDI, G. Eventos Gastronômicos como Vetores para o Desenvolvimento Turístico. Um Estudo de Caso da FENADOCE Pelotas - RS. **Fólio - Revista Científica Digital - Jornalismo, Publicidade e Turismo**, n. 1, 2015.

IBGE. Paraíba (Cabaceiras). **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**, 2016. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=250310&search=paraiba|cabaceiras>>. Acesso em: 28 jul. 2016.

JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artemed, 2009.

KOTHEA, C. I. et al. Microbiological Contamination and Evaluation of Sanitary Conditions of Hot Dog Street Vendors in Southern Brazil. **Food Control**, v. 62, p. 346–350, 2016.

LÓSSIO, R. A. R.; PEREIRA, C. M. **A Importância da Valorização da Cultura Popular para o Desenvolvimento Local**. III Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura. Salvador- BA: Faculdade de Comunicação/UFBA. 2007.

MACHADO, I. M. 'Guerra de espadas' esquentando o São João; veja a programação de festas. **Folha de São Paulo**, 2017. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/turismo/2017/06/1889028-guerra-de-espadas-esquentando-o-sao-joao-veja-a-programacao-de-festas.shtml>>. Acesso em: 02 maio 2018.

MAGALHÃES, J. A. et al. Comércio ambulante de alimentos: condições higiênico-sanitárias nos pontos de venda no município de Umuarama, Paraná, Brasil. **Arq. Ciênc. Vet. Zool. UNIPAR**, Umuarama, v. 19, p. 147-152, jul./set. 2016.

MARTINS, S. A Experiência da Modernidade e o Patrimônio Cultural. **Revista de Estudos e Investigações Antropológicas**, v. 1, n. 1, 2014.

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

MENDES, M. D. C.; PIRES, P. D. S. D. S.; KRAUSE, R. W. Relevância da Gastronomia em Restaurantes Temáticos: Um Estudo de Caso em Balneário Camboriú, SC. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 6, n. 1, p. 66-75, jan-mar 2014.

MENEZES, P. D. L. D. A (Re) Invenção do Cotidiano: A Transformação de Festas Populares em Evento Turístico (Estudo de Caso do São João de Campina Grande). **CULTUR - Revista de Cultura e Turismo**, p. 105-116, 2012.

MERIEVERTON, R. Festas Juninas: Onde Fica a Maior e Melhor Festa de São João do Mundo? **Estudo Prático**, 2018. Disponível em: <<https://www.estudopratico.com.br/festas-juninas-onde-fica-a-maior-e-melhor-festa-de-sao-joao-do-mundo/>>. Acesso em: 05 jun. 2018.

MORETTI, S. L. A.; ZUCCO, F. D.; POZO, H. Motivações para visitar a Oktoberfest de Blumenau (BR) e Munique (RFA): uma análise comparativa. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 10, p. 374-393, 2016.

MUNCHEN, J.; GARCIA, R. K. D. O. O Interesse Dos Viajantes Pelos Elementos Gastronômicos Do Turismo. **Revista Conhecimento Online**, v. 1, p. 94-103, 2015.

NEVES, A. A. D. Uma reflexão sobre a importância de um festival gastronômico como recurso turístico: um estudo do festival da lula em Arraial do Cabo (RJ). **Caderno de Gestão e Empreendedorismo**, v. 4, n. 3, p. 58-70, Set.-Dez. 2016.

NEVES, J. D. R. O. **O Papel dos Eventos no Reforço da Atractividade Turística de Cabo Verde**. Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. Estoril, p. 147. 2012.

NUNES, O. L. D. S. B. et al. Uso do Efeito Macho Associado a Diferentes Durações de Estação de Monta em Caprinos no Semiárido Pernambucano. **Acta Scientiae Veterinariae**, v. 42, 2014.

OKOJIE, P. W.; ISAH, E. C. Sanitary Conditions of Food Vending Sites and Food Handling Practices of Street Food Vendors in Benin City, Nigeria: Implication for Food Hygiene and Safety. **Journal of Environmental and Public Health**, 2014.

OLIVEIRA, B. C. S. D. et al. Festa No Interior: Uma Leitura Sobre Eventos Temáticos E Sua Ligação Com A Economia, Cultura E Turismo – O Caso Da Festa Da Laranja Em Matinhas-Pb. **Semana de Ciência, Tecnologia, Artes e Cultura**, 2011.

OLIVEIRA, M. D.; ROMERA, L.; MARCELINO, N. Festa, lazer e religião: o caso da “Festa de São João” em Tupi, Piracicaba-SP. **mOTRIZ**, v. 17, n. 2, p. 303-310, 2011.

PAPES, A. C.; SOUSA, J. M. D. Cabaceiras: a Cidade Turística no Cariri da Paraíba. **Informe Gepec**, Toledo, v. 15, n. 2, p. 118-133, jul./dez 2011.

PATRÍCIO, M. D. C. M.; FRANCISCO, P. R. M. Análise da Degradação Ambiental do Município de Cabaceiras-PB. **Revista Brasileira de Geografia Física**, v. 6, n. 2, p. 287-300, 2013.

PEREIRA, R. A. **A Integração das Várias Formas de Turismo como Fator para o Desenvolvimento para os Cariris Velhos**. IX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica e V Encontro Latino Americano de Pós-Graduação. Paraíba: Universidade do Vale do Paraíba. 2006. p. 11615-1618.

PEREIRA, R. R.; SOUZA, A. D. O. O Discurso da Estiagem como Fator Limitante ao Crescimento Econômico: Um Estudo de Caso na Cidade de Cabaceiras -PB. **Revista Geonorte**, v. 7, p. 503-519, 2013.

PINHEIRO, A. Cabra da Peste: Cabaceiras, na Paraíba, Coroa Bode em Festa Popular. **Folha de São Paulo**, 29 maio 2003. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/fsp/turismo/inde19052003.htm>>. Acesso em: 24 jan. 2017.

QURESHI, S.; VAIDA, N.; AZIM, H. Hygiene practices and food safety knowledge among street food vendors in Kashmir. **International Journal of Scientific Research**, v. 4, 2015.

REIS, L. S. D.; TIRANDENTES, M. D. E.; BELLAN, D. D. O. XXXI Festival do Vinho de Varre-Sai: uma festa popular. **Vértices**, v. 10, p. 25-34, 2008.

REIS, M. Infância e Cultura. **Pedagogia em Ação**, v. 3, n. 1, p. 5-14, abr 2013.

RIBEIRO, E. M. S. et al. Chronic Anthropogenic Disturbance Drives the Biological Impoverishment of the Brazilian Caatinga Vegetation. **Journal of Applied Ecology**, v. 52, p. 611–620, 2015.

RODRIGUES, B. F. O Comércio de Comida de Rua no Centro Histórico de Salvador – BA: Caracterização da Oferta de Alimentos e Aspectos Higiênico-Sanitários. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 21, n. 1, p. 347-358, 2014.

SILVA, L. F. D.; MANTOVANELI JÚNIOR, O.; SAMPAIO, C. A. C. Desenvolvimento turístico regional: Governança e territorialidade no caso da Oktoberfest Blumenau (Santa Catarina, Brasil). **Turismo & Sociedade**, v. 7, p. 156-173, 2014.

SILVA, S. A. D. et al. Street Food on the Coast of Salvador, Bahia, Brazil: A Study From the Socioeconomic and Food Safety Perspectives. **Food Control**, v. 40, p. 78-84, 2014.

SILVA, S. D.; MEDEIROS, V. P.; SILVA, A. B. Tecnologias Sociais Hídricas para Convivência com o Semiárido: O caso do Assentamento Rural do Município de Cabaceiras - PB. **Holos**, v. 1, p. 295-309, 2016.

SOUZA, G. C. D. et al. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, p. 2329-2338, 2015.

TRIGUEIRO, O. M. As Festas Populares: Da Idade Média à Idade da Mídia. **Revista Geonordeste**, São Cristóvão, n. 2, p. 66-74, ago./dez. 2015.

VILLASENOR, R. L.; CONCONE, M. H. V. B. A celebração da Morte no imaginário popular mexicano. **Revista Temática Kairós Gerontologia**, v. 15, p. 37-47, 2012.

VIVER BEM. Conheça 5 cidades nordestinas para aproveitar o São João. **Gazeta do Povo**, 2018. Disponível em: <<https://www.gazetadopovo.com.br/viver-bem/turismo/5-cidades-nordestinas-para-aproveitar-o-sao-joao/>>. Acesso em: 02 maio 2018.

APÊNDICE A – FOLHA DE ROSTO DO COMITÊ DE ÉTICA



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA - UFPB
HOSPITAL UNIVERSITÁRIO LAURO WANDERLEY - HULW
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA COM SERES
HUMANOS - CEP

CERTIDÃO

Com base na Resolução nº 196/96 do CNS/MS que regulamenta a ética da pesquisa em seres humanos, o Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Lauro Wanderley – CEP/HULW, da Universidade Federal da Paraíba, em sua sessão realizada no dia 26/04/2011, após análise do parecer do relator, resolveu considerar **APROVADO** o projeto de pesquisa intitulado **IDENTIFICAÇÃO DE PADRÕES DE USO DE ESPÉCIES NATIVAS EM ÁREAS DE CAATINGA: UM ENFOQUE ETNOBIOLÓGICO E CONSERVACIONISTA**, Protocolo CEP/HULW nº. 297/11, Folha de Rosto nº 420134, do pesquisador **REINALDO FARIAS PAIVA DE LUCENA**.

Ao final da pesquisa, solicitamos enviar ao CEP/HULW, uma cópia desta certidão e da pesquisa, em CD, para emissão da certidão para publicação científica.

João Pessoa, 26 de abril de 2011.

Profª Drª Iaponira Cortez Costa de Oliveira
Coordenadora do Comitê de Ética em Pesquisa-HULW

Endereço: Hospital Universitário Lauro Wanderley-HULW – 4º andar. Campus I – Cidade Universitária.
Bairro: Castelo Branco – João Pessoa - PB. CEP: 58051-900 CNPJ: 24098477/007-05
Fone: (83) 32167302 – Fone/fax: (083)32167522 E-mail - cepulw@hotmail.com

APÊNDICE B - QUESTIONÁRIO PARA OS FREQUENTADORES DA FESTA



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS EXATAS E DA NATUREZA
PROGRAMA REGIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
DESENVOLVIMENTO E MEIO AMBIENTE



O questionário abaixo se destina a uma pesquisa científica para realização de mestrado acadêmico intitulado “Percepção Da Culinária Regional Em Festa Popular No Semiárido Da Paraíba” no PRODEMA-UFPB.

1. É morador da cidade de Cabaceiras ou de alguma cidade vizinha?

Sim Não. Qual: _____

2. É a primeira vez que vem na festa?

Sim Não

3. Quantas vezes veio a festa? _____ (19ª edição)

4. Porque voltou?

<input type="checkbox"/>	Rever familiares/amigos	<input type="checkbox"/>	Comprar e comer produtos típicos
<input type="checkbox"/>	Entretenimento/Lazer	<input type="checkbox"/>	Participação no evento/a trabalho
<input type="checkbox"/>	Festejar a cultura da região	<input type="checkbox"/>	Outro: _____

5. Como ficou sabendo da festa?

<input type="checkbox"/>	Internet	<input type="checkbox"/>	Jornal/Rádio/Televisão
<input type="checkbox"/>	Amigos	<input type="checkbox"/>	Outdoor
<input type="checkbox"/>	Outros: _____	<input type="checkbox"/>	

6. O que motivou a participar da Festa do Bode Rei?

<input type="checkbox"/>	Show	<input type="checkbox"/>	Comida
<input type="checkbox"/>	Negócios. Qual: _____	<input type="checkbox"/>	Lazer

7. Em que local você costuma comprar a comida durante a festa?

<input type="checkbox"/>	Restaurante/lanchonete	<input type="checkbox"/>	Barracas de rua
Por que? _____			

8. Quais as duas principais comidas que você costuma comer na festa?

<input type="checkbox"/>	Tapioca	<input type="checkbox"/>	Canjica
<input type="checkbox"/>	Cuscuz	<input type="checkbox"/>	Pamonha
<input type="checkbox"/>	Buchada de bode	<input type="checkbox"/>	Churrasquinho
<input type="checkbox"/>	Sopas/Caldos	<input type="checkbox"/>	Outros: _____

9. Na sua casa, todos comem carne de bode?

<input type="checkbox"/>	Sim, todos comem	<input type="checkbox"/>	A minoria come
<input type="checkbox"/>	A maioria come	<input type="checkbox"/>	Não, ninguém come

10. Na sua rotina, qual frequência que consome carne de bode?

<input type="checkbox"/>	Nenhuma	<input type="checkbox"/>	1 vez/mês
<input type="checkbox"/>	1 vez/semana	<input type="checkbox"/>	3 vezes/semana
<input type="checkbox"/>	2 vezes/semana	<input type="checkbox"/>	4 ou mais vezes/semana

11. Quanto você gosta de carne de bode (carinhas)



Fonte: MEDEIROS, BATISTA, BARRETO, 2015.

12. Qual principal motivo para você não comer carne de bode na festa?

<input type="checkbox"/>	Não sabe a origem do produto	<input type="checkbox"/>	Carne com cheiro forte
<input type="checkbox"/>	Falta de variedade de pratos com bode	<input type="checkbox"/>	Poucas barracas vendendo produto com carne de bode
<input type="checkbox"/>	Preço elevado	<input type="checkbox"/>	Outros: _____

13. Você sente falta de mais pratos à base de bode na festa?

<input type="checkbox"/>	Sim	<input type="checkbox"/>	Não
--------------------------	-----	--------------------------	-----

14. Se tivesse mais pratos à base de bode na festa você estaria disposto a comer?

<input type="checkbox"/>	Sim	<input type="checkbox"/>	Não
--------------------------	-----	--------------------------	-----

Entrevistador: _____

Data: _____ / _____ / _____

APÊNDICE C - QUESTIONÁRIO PARA OS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS EXATAS E DA NATUREZA
PROGRAMA REGIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
DESENVOLVIMENTO E MEIO AMBIENTE



O questionário abaixo se destina a uma pesquisa científica para realização de mestrado acadêmico intitulado “Percepção Da Culinária Regional Em Festa Popular No Semiárido Da Paraíba” no PRODEMA-UFPB.

TIPO DE ESTABELECIMENTO	
<input type="checkbox"/>	Barraca de rua
<input type="checkbox"/>	Lanchonete/Restaurante

1. Quais comidas são mais vendidas durante a Festa do Bode Rei?

<input type="checkbox"/>	Pratos à base de milho	<input type="checkbox"/>	Outros: _____
<input type="checkbox"/>	Pratos à base de carne de bode	<input type="checkbox"/>	Pratos à base de carne de outros animais

2. Os ingredientes utilizados para o preparo dos alimentos da festa costumam ser comprados de produtores da região?

Sim Não

3. De onde foram tiradas as receitas utilizadas no estabelecimento?

<input type="checkbox"/>	Receita da internet	<input type="checkbox"/>	Receita de família
<input type="checkbox"/>	Receita de vizinhos/moradores	<input type="checkbox"/>	Outro: _____

5. Origem dos clientes?

População local Turista. De onde: _____

6. Utilizam plantas nativas nas preparações?

Sim Não

Quais: _____

7. Qual a origem da carne de bode?

<input type="checkbox"/>	Produção própria	<input type="checkbox"/>	Compra em supermercado local
<input type="checkbox"/>	Compra em feira livre	<input type="checkbox"/>	Outro: _____

8. Você acredita que a quantidade de carne de bode que é comercializada na festa é suficiente para atender a quantidade de visitantes?

Sim

Não

9. Você acredita que a variedade dos pratos à base de bode vendidos na festa satisfazem os turistas?

<input type="checkbox"/>	Satisfaz totalmente	<input type="checkbox"/>	Poderia ter mais variedade de pratos
<input type="checkbox"/>	Não satisfaz	<input type="checkbox"/>	

10. Você acredita que os pratos à base de bode são importantes para desenvolver o turismo na região?

Sim

Não

11. Qual prato à base de bode é mais procurado pelos turistas?

<input type="checkbox"/>	Churrasquinho	<input type="checkbox"/>	Buchada
<input type="checkbox"/>	Carne guisada	<input type="checkbox"/>	Caldo/sopa
<input type="checkbox"/>	Outro: _____	<input type="checkbox"/>	

Entrevistador: _____

Data: _____ / _____ / _____

APÊNDICE D – CHECK LIST PARA ANÁLISE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS EXATAS E DA NATUREZA
PROGRAMA REGIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
DESENVOLVIMENTO E MEIO AMBIENTE



CHECK LIST BPF elaborado por uma adaptação da RDC Nº 275/2002 da ANVISA

S = SIM (CONFORME); N = NÃO CONFORME; NA = NÃO SE APLICA

TIPO DE ESTABELECIMENTO	
	Barraca de rua
	Lanchonete/Restaurante

AVALIAÇÃO	S	N	NA
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2 Vias de acesso pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
1.2.1 Acesso direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4 PISO:			
1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização			
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de líquidos.			
1.4.4. Presença de ralos sifonados e grelhas para evitar entrada de roedores			
1.5 TETOS:			
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza.			

1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, descascamento, umidade, bolor, etc)			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 Acabamento liso, impermeável, de fácil higienização e de cor clara.			
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3 Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
1.7 PORTAS:			
1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			

AVALIAÇÃO	S	N	NA
1.11 SANITÁRIOS PARA VISITANTES			
1.11.1 Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:			
1.12.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente e torneira com acionamento automático.			
1.12.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:			
1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3 Instalações elétricas embutidas ou revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			

AVALIAÇÃO	S	N	NA
1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:			

1.16.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			
1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:			
Água para produção de alimentos incolor (sem cor), inodora (sem cheiro), insípida (sem sabor) e insossa (sem sal)			
1.17.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			

AVALIAÇÃO	S	N	NA
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:			
1.18.1 Recipientes para coleta de lixo com tampa, identificados e de fácil higienização			
1.18.2 Uso de sacos de lixo apropriados.			
1.18.3 Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.4 Existência de área destinada para estocagem dos resíduos.			
1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:			
1.19.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
2.1 EQUIPAMENTOS:			
2.1.2 Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.4 Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5 Equipamentos de conservação dos alimentos e de processamento térmico, com termômetro localizado em local visível e em adequado funcionamento.			
2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)			
2.2.1 Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
2.2.2 Móveis em madeira (bancadas, estantes, etc)			
2.3 UTENSÍLIOS:			
2.3.1 Material não contaminante, resistentes à corrosão, de fácil higienização e em bom estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2 Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			

3. MANIPULADORES			
3.1 VESTUÁRIO:			
3.1.1	Uso de uniforme de cor clara e touca para os cabelos		
3.1.2	Uniformes limpos e em adequado estado de conservação.		
3.1.3	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.		
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:			
3.2.1	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.		
3.2.2	Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.		
3.2.3	Cartazes de orientação sobre hábitos de higiene fixados em locais apropriados.		
3.3 ESTADO DE SAÚDE:			
3.3.1	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.		
3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:			
3.5.1	Utilização de Equipamento de Proteção Individual.		
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:			
3.6.1	Existência programa de capacitação relacionado à higiene pessoal e manipulação de alimentos		
3.6.2	Existência de registros dessas capacitações.		
3.6.3	Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.		
3.6.4	Existência de supervisor comprovadamente capacitado.		
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:			
4.1.1	Recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens realizadas em local protegido e isolado		
4.1.2	Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção		
4.1.3	Existência de planilhas de controle (temperatura, características sensoriais, etc).		
4.1.5	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.		
4.1.6	Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.		

4.1.8 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.9 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.10 Local específico e adequado para as embalagens a serem utilizadas.			
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:			
4.2.1 Locais para pré-preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			
4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento.			
4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:			
4.4.1 Existência de controle de qualidade do alimento final.			

F - RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO
Local e data:
Nome e assinatura:

Responsável pela Coleta de Dados:

Data: _____ / _____ / _____

APÊNDICE E – TERMO DE CONSCIENTIMENTO DE LIVRE PARTICIPAÇÃO



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS EXATAS E DA NATUREZA
PROGRAMA REGIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
DESENVOLVIMENTO E MEIO AMBIENTE



TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Declaro, por meio deste termo que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente ao projeto/pesquisa **Percepção Da Culinária Regional Em Festa Popular No Semiárido Da Paraíba**, desenvolvido pela mestrandia *Cristiane Bezerra Libório Correia*.

Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é orientada pela professora Dra. Flavia de Oliveira Paulino a quem poderei consultar a qualquer momento que julgar necessário através do e-mail crisliborio@hotmail.com.

Afirmo que aceitei participar por minha vontade, ser receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa. Fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é verificar se a festa do Bode Rei está sendo um modo de promover o desenvolvimento social e econômico do município de Cabaceiras, através da valorização da cultura local e da utilização das espécies nativas da caatinga.

Local, Cabaceiras, ____ de junho de 2017.

Assinatura ou impressão dactiloscópica do(a) participante

Assinatura do(a) pesquisador(a)