

A INFLUÊNCIA DA GASTRONOMIA NA EXPERIÊNCIA TURÍSTICA: UMA APRENDIZAGEM EXPERIENCIAL

Priscila Brandão de Moraes Palmeiro¹
Juliana Nicácio de Araújo²

RESUMO

A gastronomia é um dos principais elementos da experiência turística, sendo evidenciada como uma linguagem sensorial capaz de narrar histórias, transmitir valores e preservar identidades, indo além da alimentação para se tornar um símbolo de identidade cultural, e diferenciação dos destinos. Este estudo, desenvolvido de forma interdisciplinar pelos cursos técnicos em Guia de Turismo e Gastronomia, investigou a relação entre gastronomia e turismo nas cidades de Coqueiro Seco e Santa Luzia do Norte, a partir de um estudo de caso fundamentado na Aprendizagem Baseada em Projetos (ABP).

A pesquisa teve como base o projeto integrador de Guia de Turismo, que mapeou o potencial turístico dessas cidades, destacando a influência africana na gastronomia local. Na comunidade quilombola de Santa Luzia do Norte, que existe há mais de 300 anos, a produção tradicional de bolos se configura como um elemento de identidade e resistência cultural, sendo um programa social denominado Boleiras das Alagoas. Já em Coqueiro Seco, na Laguna Mundaú, pratos à base de peixes e crustáceos representam a conexão entre cultura, história e a economia local. Foi possível perceber como os saberes culinários locais, especialmente aqueles transmitidos oralmente e mantidos por gerações, se convertem em experiências significativas para o visitante. Os alunos de ambos os cursos trabalharam em conjunto para construir experiências turísticas sensoriais, explorando a culinária como meio de valorização cultural.

A Aprendizagem Baseada em Projetos (ABP) justifica-se como metodologia ativa, pois permite a imersão prática dos estudantes na realidade local, incentivando o protagonismo, a pesquisa aplicada e a resolução de problemas reais. A integração entre teoria e prática potencializa o aprendizado significativo e amplia a compreensão dos alunos sobre o impacto da gastronomia no turismo. Conclui-se que iniciativas interdisciplinares como essa fortalecem a formação de profissionais inovadores, capazes de planejar e promover experiências turísticas autênticas e sustentáveis.

Palavras-chave: Turismo gastronômico, Aprendizagem baseada em projetos, Metodologias ativas, Cultura alimentar, Turismo e identidade cultural.

¹ Especialista em Gastronomia contemporânea pela Unyleya. MBA em Gestão, empreendedorismo e desenvolvimento de negócios pela PUCRS. Tecnóloga em Gastronomia pela Faculdade de tecnologia de Alagoas - FAT. priscila.palmeiro@gmail.com

² Especialista em Gestão em Turismo e Hospitalidade pela Faculdade de Alagoas - FAL -AL. Especialista em Docência do Ensino Técnico Bela. em Turismo pelo Centro de Estudos Superiores de Maceió - CESMAC, juliananicaciodearaujo@gmail.com.



INTRODUÇÃO

A gastronomia, como manifestação cultural, tem ganhado relevância crescente no contexto do turismo contemporâneo, configurando-se não apenas como serviço de apoio, mas como motivação principal de deslocamentos e elemento estruturante da experiência turística. A busca por vivências autênticas e sensoriais tem aproximado cada vez mais o visitante das tradições alimentares locais, fazendo da culinária um canal de comunicação simbólica entre cultura, território e memória.

Neste cenário, compreender a gastronomia como componente estratégico da atividade turística implica reconhecer seu potencial para promover a valorização cultural e o desenvolvimento local sustentável. Tal perspectiva torna-se ainda mais potente quando articulada ao processo formativo na educação profissional, permitindo que os estudantes desenvolvam um olhar ampliado sobre o território e suas múltiplas expressões culturais.

O presente estudo, desenvolvido a partir da interação entre os cursos técnicos em Guia de Turismo e em Gastronomia do Senac/AL, teve como objetivo investigar a influência da gastronomia na construção da experiência turística e explorar metodologias ativas capazes de integrar teoria e prática no processo de ensino-aprendizagem. Enquanto a turma de gastronomia realizou pesquisas sobre a ancestralidade e a composição dos saberes alimentares locais, os alunos do curso de Guia de Turismo participaram de vivências práticas nas cidades de Coqueiro Seco e Santa Luzia do Norte, localidades marcadas pela forte presença de comunidades tradicionais e expressões culinárias de origem afrodescendente.

A proposta articula o conhecimento técnico com a experiência sensorial e o reconhecimento identitário, promovendo um percurso formativo que valoriza o protagonismo discente, o trabalho colaborativo e a imersão territorial como recursos pedagógicos transformadores. A seguir, será apresentado o referencial teórico que embasa a proposta, seguido da análise dos resultados obtidos com a prática educativa interdisciplinar.

A RELAÇÃO ENTRE A GASTRONOMIA E TURISMO

A relação entre gastronomia e turismo tem sido amplamente discutida no campo das ciências sociais aplicadas, especialmente quando se trata da valorização dos saberes



alimentares como patrimônio imaterial. Montanari (2008) destaca que a alimentação não é apenas uma necessidade fisiológica, mas também uma forma de expressão cultural que carrega memórias, identidades e pertencimentos. Ao viajar, o turista busca experiências autênticas, e a culinária local surge como elemento diferenciador e emocionalmente significativo.

Do ponto de vista educacional, Freire (1996) defende uma educação baseada no diálogo, na escuta e na relação sensível com o mundo, o que reforça o potencial pedagógico da aprendizagem experiencial. A imersão dos estudantes em territórios culturalmente ricos, como aqueles visitados neste estudo, possibilita o reconhecimento das relações entre saberes populares, resistências históricas e práticas cotidianas, promovendo um aprendizado contextualizado e crítico.

As metodologias ativas, por sua vez, permitem que o estudante não apenas consuma informações, mas construa conhecimento por meio da interação com o objeto de estudo. Moran (2015) ressalta que essas abordagens fortalecem a autonomia, a cooperação e a capacidade de ressignificar saberes a partir da realidade vivida. No contexto da formação profissional em turismo e gastronomia, a articulação entre território, cultura e prática educativa ganha centralidade como estratégia formadora de sujeitos mais conscientes e socialmente engajados.

METODOLOGIA

A construção deste estudo foi pautada em uma abordagem qualitativa, exploratória e interdisciplinar, fundamentada nas práticas de ensino-aprendizagem do curso técnico em Guia de Turismo em articulação com o curso técnico em Gastronomia do Senac/AL. As ações pedagógicas foram organizadas em dois eixos complementares: investigação teórica e vivência prática.

A turma de Gastronomia desenvolveu uma pesquisa interna voltada ao reconhecimento da ancestralidade culinária regional, explorando ingredientes, modos de preparo, influências afrodescendentes e práticas alimentares tradicionais. Esta etapa envolveu levantamento bibliográfico, análise de receitas e elaboração de fichas técnicas, favorecendo a construção de repertório cultural e técnico.

Paralelamente, os alunos do curso de Guia de Turismo participaram de quatro visitas exploratórias, sendo duas em Coqueiro Seco e duas em Santa Luzia do Norte, onde realizaram visitas orientadas a mercados, feiras, estabelecimentos familiares e



comunidades tradicionais. Nessas vivências, os estudantes dialogaram com produtores, cozinheiras e moradores locais, registrando modos de preparo e histórias de vida associadas à gastronomia local, com destaque para pratos à base de peixes e crustáceos da Laguna Mundaú e bolos produzidos em territórios quilombolas urbanos.

As experiências foram sistematizadas em roteiros gastronômicos e relatos reflexivos. O processo foi mediado por metodologias ativas, como Aprendizagem Baseada em Projetos (ABP), observação orientada, oficinas colaborativas e rodas de conversa. Essas estratégias permitiram a articulação entre teoria e prática, e favoreceram a construção coletiva do conhecimento a partir da realidade cultural e social vivenciada pelos alunos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da experiência demonstram que, para os estudantes de Gastronomia, o processo de investigação teórica e a análise das práticas alimentares tradicionais contribuíram significativamente para o aprofundamento de conhecimentos sobre a ancestralidade culinária e a valorização dos saberes populares. A construção de fichas técnicas e o estudo sobre os ingredientes locais possibilitaram uma compreensão crítica da influência afrodescendente na identidade alimentar alagoana, promovendo o resgate de práticas esquecidas e a reflexão sobre sustentabilidade e autenticidade.

Para os estudantes de Guia de Turismo, a experiência proporcionou não apenas a compreensão prática dos elementos que compõem a cultura alimentar local, mas também o desenvolvimento de competências como empatia, escuta sensível, valorização da diversidade e reconhecimento da gastronomia como elemento estratégico no turismo. O aprofundamento no território proporcionou aos estudantes não apenas a compreensão prática dos elementos que compõem a cultura alimentar local, mas também o desenvolvimento de competências como empatia, escuta sensível, valorização da diversidade e reconhecimento da gastronomia como elemento estratégico no turismo.

A vivência prática nas comunidades permitiu aos alunos do curso de Guia de Turismo ampliar seu repertório sobre os saberes e fazeres locais, fortalecendo a noção de pertencimento cultural e a importância de práticas sustentáveis e identitárias na mediação turística. Ao mesmo tempo, a sistematização das informações em roteiros e apresentações orais promoveu o protagonismo estudantil e a capacidade de comunicação profissional.

Além disso, foi perceptível o impacto do projeto nas comunidades visitadas,



especialmente em relação à valorização dos saberes tradicionais e ao fortalecimento da autoestima coletiva. O diálogo com os estudantes provocou reflexões entre os moradores sobre sua própria história, estimulando o sentimento de pertencimento e a valorização da cultura popular, muitas vezes invisibilizada nas narrativas oficiais do turismo.

A articulação entre teoria e prática, mediada por metodologias ativas, permitiu a construção de uma experiência formativa transformadora, tanto para os discentes quanto para os sujeitos sociais envolvidos, reafirmando o papel da educação profissional como ferramenta de inclusão, empoderamento e desenvolvimento sociocultural.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A prática educativa interdisciplinar entre os cursos de Guia de Turismo e Gastronomia revelou-se uma estratégia potente para integrar teoria, território e identidade cultural no processo formativo. Por meio da articulação entre pesquisa, vivência e reflexão, os estudantes desenvolveram competências técnicas, culturais e humanas alinhadas às exigências do turismo contemporâneo.

A experiência evidenciou a capacidade das metodologias ativas de promover protagonismo, engajamento e pertencimento, tanto no ambiente educacional quanto nas comunidades envolvidas. O reconhecimento da gastronomia como patrimônio e linguagem cultural permitiu não apenas a valorização dos saberes locais, mas também a sensibilização dos estudantes para uma atuação profissional mais crítica, ética e territorializada.

Fica evidenciado que propostas pedagógicas que aproximam os sujeitos dos contextos reais e simbólicos do território contribuem significativamente para a formação de profissionais mais conscientes, criativos e comprometidos com a diversidade cultural e o desenvolvimento sustentável.

REFERÊNCIAS

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 42. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.





MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

MORAN, José Manuel. **Metodologias ativas para uma aprendizagem mais profunda**.
In: BACICH, Lilian;

MORAN, José Manuel (orgs.). **Metodologias ativas para uma educação inovadora**.
Porto Alegre: Penso, 2015. p. 15-38.

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Cadernos de Registro: saberes**. Brasília: IPHAN, 2009.

SENAC. **Modelo Pedagógico da Educação Profissional**. Rio de Janeiro: Departamento Nacional, 2018.

