

## ENTRE SABERES E SABORES: A CULTURA ALIMENTAR COMO PATRIMÔNIO TERRITORIAL

**Camila Arielle Bufato Moreira<sup>1</sup>; Evandro Cardoso do Nascimento<sup>2</sup>; Jéssica Puhl Croda<sup>3</sup>; Cintia Virginia da Campos<sup>4</sup>; Valdir Frigo Denardin<sup>5</sup>; Diomar Augusto de Quadros<sup>6</sup>.**

### **GT 4: Patrimônio, Governança e Abordagem Territorial do Desenvolvimento**

#### **Resumo**

O conceito territorialista italiano destaca que o território não se restringe à sua geografia física, sendo também uma síntese cultural e histórica formada por interações ao longo do tempo. No Brasil, a diversidade da cultura alimentar é vista como um legado a ser protegido. Valorizar o patrimônio territorial, incluindo práticas alimentares tradicionais, é fundamental para reconhecer a identidade das comunidades. Este estudo faz parte do Projeto de Novos Arranjos de Pesquisa e Inovação (NAPI) Alimento e Território, fortalecendo a produção agroecológica e redes de comercialização no litoral paranaense. Realizado na comunidade do Guaraguaçu, em Pontal do Paraná, por meio de pesquisa-ação, promoveu conhecimento colaborativo e aspectos sociopolíticos, incentivando um diálogo entre diferentes perspectivas. Diálogos e caminhadas exploraram aspectos identitários, históricos, sociais, produtivos e de biodiversidade, ampliando a compreensão do patrimônio territorial. A cultura alimentar, que reflete crenças e práticas compartilhadas sobre alimentação, é um reflexo da história e identidade da comunidade. Visitas aos quintais produtivos do Guaraguaçu facilitaram um diálogo imersivo com os modos de vida locais, desde os Sambaquis até a exploração do rio Guaraguaçu. Pratos típicos como a cambira são produzidos artesanalmente e vendidos localmente, simbolizando a resistência cultural da comunidade caiçara. Esses alimentos representam práticas profundamente enraizadas no conhecimento tradicional, apesar das mudanças ao longo do tempo. O resgate do alimento como patrimônio territorial é essencial diante da perda de biodiversidade e da desvalorização dos saberes tradicionais, fortalecendo a comunidade, sua diversidade e promovendo a continuidade das tradições.

**Palavras-chave:** Patrimônio territorial; Desenvolvimento territorial sustentável; Comunidade do Guaraguaçu.

---

<sup>1</sup> Doutora em Engenharia Ambiental; UFPR/Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável; Matinhos, Paraná, Brasil. E-mail: [camilabufato@gmail.com](mailto:camilabufato@gmail.com); ORCID: 0000-0001-6355-9168.

<sup>2</sup> Doutor em Meio Ambiente e Desenvolvimento; UFPR/Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável; Matinhos, Paraná, Brasil. E-mail: [evandrohistoria@hotmail.com](mailto:evandrohistoria@hotmail.com); ORCID: 0000-0001-9197-6372.

<sup>3</sup> Doutora em Engenharia Florestal; UFPR/Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável; Matinhos, Paraná, Brasil. E-mail: [jessicapcroda@gmail.com](mailto:jessicapcroda@gmail.com); ORCID: 0000-0003-2752-5053.

<sup>4</sup> Mestranda em Desenvolvimento Territorial Sustentável; UFPR/Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável; Matinhos, Paraná, Brasil. E-mail: [cintiacampos@ufpr.br](mailto:cintiacampos@ufpr.br); ORCID:0009-0006-8622-0216.

<sup>5</sup> Doutor em Desenvolvimento e Agricultura; UFPR/Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável; Matinhos, Paraná, Brasil. E-mail: [valdirfd@ufpr.br](mailto:valdirfd@ufpr.br); ORCID: 0000-0002-8074-6544.

<sup>6</sup> Doutor em Alimentos e Nutrição; UFPR/Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável; Matinhos, Paraná, Brasil. E-mail: [diomar@ufpr.br](mailto:diomar@ufpr.br); ORCID: 0000-0003-0714-4077.

## 1 INTRODUÇÃO

O território, na perspectiva da escola territorialista italiana, transpassa sua definição física, representando o registro da trajetória temporal da humanidade, uma complexa síntese de culturas sobrepostas ao longo do tempo. O território se delinea como o resultado de uma interação ao longo de períodos históricos envolvendo desafios de aspecto político, econômico, cultural, ambiental e social (MAGNAGHI, 2001). Portanto, o território não é mais apenas um recurso a ser explorado, mas sim um elemento vivo e complexo que deve ser preservado e valorizado (MAGNAGHI, 2001).

Com o avanço da globalização, surge uma necessidade de também considerar o patrimônio no contexto do diálogo entre o local e o global. Inicialmente caracterizada por uma fase de intensa homogeneização e padronização de processos e produtos, a globalização enfrenta agora a complexidade das realidades locais. Produtos locais desempenham um papel importante ao resistir à homogeneidade global, fortalecendo a resiliência e revitalização dos territórios (BORTOLETTO; SPINETI, 2024).

A cultura alimentar no Brasil, marcada por sua vasta diversidade, pode ser considerada um patrimônio de valor singular. Além disso, é de suma importância valorizar a história agrícola e alimentar para reconhecer a identidade cultural de uma comunidade e entender como os hábitos alimentares do passado moldaram sua identidade (CONSEA, 2004). Para Carneiro (2005), comer não é uma ação isolada do ser humano, mas sim um ato que promove a socialização. A partir da introdução do uso do fogo e das práticas coletivas de obtenção de alimentos, a humanidade desenvolveu uma variedade de utensílios, possivelmente contribuindo até para o desenvolvimento da linguagem.

Em outras palavras, os hábitos alimentares de uma civilização oferecem uma visão abrangente de sua organização produtiva e reprodutiva, incluindo desde a obtenção, conservação e transporte de alimentos básicos, até as suas estruturas políticas, religiosas e estéticas. Cada sociedade estabelece um conjunto de práticas alimentares, as quais podem se fixar ao longo do tempo, formando os hábitos alimentares e com isso vindo a constituir o seu patrimônio cultural. O hábito alimentar como parte do *habitus*, é compreendido na dimensão do cotidiano, em que a experiência faz parte da identidade cultural do sujeito (FREITAS; PENA, 2007).

Contudo, esse hábito alimentar pode vir a desaparecer pouco a pouco perdendo a tradição alimentar do território (CONSEA, 2004). Estas tradições que são peculiares de cada grupo social têm importância no seu autorreconhecimento e autoestima, expressando

ou afirmando determinado valor. Ou seja, o prato de comida<sup>7</sup> pode materializar a identidade cultural de um grupo social. A crescente homogeneização das práticas alimentares levanta questões significativas sobre a preservação da diversidade cultural e alimentar, além de impactar o saber-fazer das comunidades tanto na produção e cultivo de alimentos quanto em suas práticas culinárias. Essa padronização não apenas enfraquece as identidades locais, mas também compromete a cultura alimentar, que abrange conhecimentos, técnicas e valores transmitidos ao longo de gerações. Nesse contexto, o patrimônio territorial surge como um elemento que está relacionado à identidade e às práticas locais.

Gumiero e colaboradores (2022) afirmam que o conceito de patrimônio territorial é interpretado de forma multidimensional, abrangendo tanto os recursos naturais quanto os culturais que delimitam um determinado território. Onde a essência do patrimônio territorial reside na interação dinâmica entre esses elementos tangíveis e intangíveis, os quais são reconhecidos e valorizados tanto pelas instituições como pela sociedade em geral, refletindo uma compreensão ampliada e integrada da sua importância e significado.

O patrimônio territorial pode ser compreendido como um bem comum das comunidades, diretamente relacionado à valorização dos territórios e à preservação de seus atributos sociais, econômicos, culturais e ambientais. O fortalecimento do desenvolvimento regional requer o reconhecimento das especificidades e potencialidades presentes em cada território, sendo o patrimônio territorial um componente estratégico nesse processo (POLI, 2015). Nesse sentido, tal patrimônio configura-se também como instrumento de resistência diante dos processos de homogeneização impostos pela globalização, ao sustentar dinâmicas de coevolução entre sociedade, meio ambiente e as singularidades de cada localidade (MAGNAGHI, 2011).

Diante disso, com a finalidade de fortalecer os coletivos organizados, as cozinhas e agroindústrias comunitárias no Litoral Paranaense, implementa-se o projeto de Novos Arranjos de Pesquisa e Inovação (NAPI) Alimento e Território, um instrumento de política pública do Sistema Estadual de Ciência, Tecnologia e Inovação do Estado do Paraná. Desde sua concepção, o NAPI Alimento e Território vêm sendo idealizado e desenvolvido em diálogo direto com as comunidades do Litoral do Paraná,

---

<sup>7</sup> Comida é o alimento que é aceito social e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos (Gimenes-Minasse, 2008, p. 41).

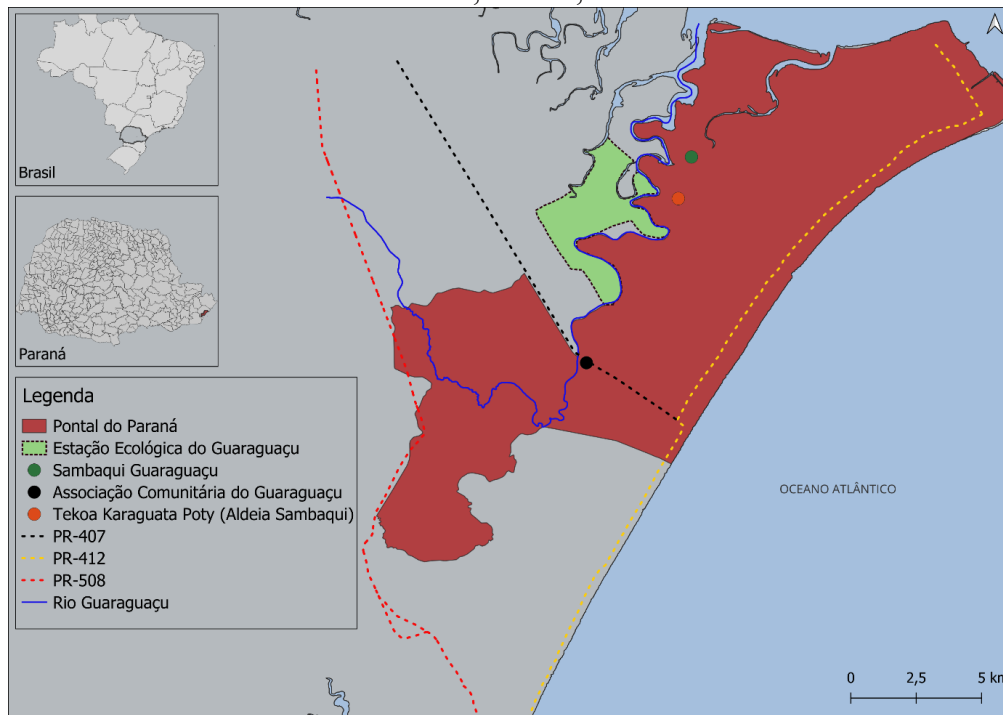
fundamentando-se na gestão participativa e na promoção do desenvolvimento territorial sustentável por meio da valorização dos recursos e ativos, tanto materiais quanto imateriais, existentes nos territórios (DENARDIN; SULZBACH, 2019). Para tal, mobiliza-se como abordagem metodológica a pesquisa-ação. Esse método se caracteriza por articular produção de conhecimento e prática social, promovendo a transformação da realidade por meio da ação coletiva, com ênfase em processos participativos e na resolução de problemáticas concretas (THIOLENT, 2011).

Nesse sentido, destaca-se a comunidade do Guaraguaçu, onde o prato da cambira perpassa sua função alimentar, configurando-se como uma expressão cultural enraizada na memória afetiva e sensorial dos moradores. Trata-se de uma prática culinária que estabelece uma ponte simbólica entre passado e presente, preservando saberes tradicionais e fortalecendo os vínculos identitários da comunidade (SILVA, 2019). Desta forma, o presente estudo objetiva analisar o papel das práticas alimentares tradicionais na mobilização do território e na formação do patrimônio territorial na comunidade do Guaraguaçu.

## 2 METODOLOGIA

O presente estudo foi realizado junto à comunidade do Guaraguaçu, em Pontal do Paraná, Brasil (Figura 1). A Comunidade do Guaraguaçu está situada às margens do rio de mesmo nome e da rodovia PR-407, no município de Pontal do Paraná. Sua organização se dá por meio da Associação Comunitária do Guaraguaçu (ACOMÇU). Desde 2023, a comunidade está mobilizada em torno da reestruturação da associação e a obtenção de um espaço para sua cozinha comunitária.

Figura 1 - Localização da Associação Comunitária do Guaraguaçu, município de Pontal do Paraná, Paraná, Brasil.



Fonte: Autores, (2025).

A Pesquisa-Ação tem sido aplicada no Litoral do Paraná por meio das atividades do NAPI Alimento e Território. Na Comunidade do Guaraguaçu, em particular, a constituição da equipe e a organização das ações do NAPI ocorrem de forma coletiva, a partir de um processo de planejamento construído com base na convivência próxima e contínua com as famílias locais.

De acordo com Thiollent (2011), a pesquisa-ação é um método de pesquisa social que visa gerar conhecimento científico por meio da colaboração coletiva, enfatizando aspectos sociopolíticos e promovendo a transformação para enfrentar desafios. A pesquisa-ação é um tipo de investigação social que se baseia em dados empíricos e é desenvolvida em estreita associação com uma ação prática ou a resolução de um problema coletivo. O autor argumenta que esse método possui uma afinidade epistemológica com o construtivismo social, buscando integrar conhecimento e ação. Dessa maneira, a pesquisa-ação enfatiza aspectos sociopolíticos e se concentra em intervenções práticas para solucionar os problemas identificados coletivamente (THIOLLENT, 2011).

Baseando-se nas contribuições de Thiollent (2011), Morin (2004) e Dionne (2007), é possível identificar cinco características essenciais da pesquisa-ação: 1) enfatiza a interação estreita entre pesquisadores e participantes; 2) combina objetivos de conhecimento com objetivos de ação; 3) gera conhecimento original através de suas práticas; 4) define critérios próprios de objetividade científica; e 5) possui uma dimensão

sociopolítica marcante. Essas características refletem os fundamentos teóricos, epistemológicos e metodológicos da pesquisa-ação, representando uma abordagem que se distingue dos métodos tradicionais de pesquisa.

A abordagem da pesquisa-ação possibilita a produção de conhecimento coletivo, indo além de soluções técnicas convencionais e estimulando um diálogo por meio da troca de experiências e perspectivas. Nesse sentido, Dionne (2007) salienta que a pesquisa-ação não se resume a agir para adquirir conhecimento; ela procura reduzir a distância entre teoria e prática ao preservar as especificidades das abordagens científicas e de ação. Na pesquisa-ação, a interação entre pesquisadores e atores locais é fundamental. De acordo com Dionne (2007), o hífen na expressão pesquisa-ação simboliza a colaboração estreita entre pesquisadores e participantes, indicando um trabalho conjunto que, conforme Thiollent (2011) observou, deve ser cooperativo e participativo.

Desta forma, a pesquisa-ação é fundamentada em princípios valorativos que incluem o reconhecimento das causas populares, o fomento à democracia em nível local, a busca pela autonomia e a resistência à dominação. Esses elementos não apenas orientam a pesquisa-ação, mas também legitimam sua priorização em grupos marginalizados e iniciativas de caráter social e solidário (THIOLLENT, 2011). Ao integrar conhecimento teórico com prática participativa, a pesquisa-ação visa não apenas à produção de novos saberes, mas também à promoção de mudanças concretas na realidade vivida pelos participantes envolvidos, revelando assim sua função sociopolítica e sua capacidade de responder diretamente às necessidades e demandas das comunidades envolvidas.

A Pesquisa-ação é mobilizada por meio NAPI Alimento e Território junto à comunidade do Guaraguaçu, desde o final do ano de 2023. Esta pesquisa adotou uma abordagem integrada, combinando revisão bibliográfica e documental com visitas *in situ*. A revisão bibliográfica e documental foi importante para estabelecer um contexto histórico e teórico do território em estudo, enquanto se estabelecia uma aproximação com os moradores locais. Os diálogos exploraram aspectos identitários, históricos, sociais, produtivos e de biodiversidade na comunidade, proporcionando uma compreensão abrangente do território.

### **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

#### **3.1 PERSPECTIVAS DO PATRIMÔNIO TERRITORIAL**

O patrimônio territorial pode ser definido como um conjunto de elementos territoriais, materiais e imateriais, identificados por uma comunidade e historicamente

definido como recurso para sua reprodução social (TRECCANI, 2013). Esse conceito resulta da reformulação do significado de território e da ampliação da ideia de patrimônio. O patrimônio territorial, nesse sentido, é um bem coletivo essencial à identidade de uma região, cujo valor transcende o econômico (VALCÁRCEL, 1998).

Logo, o território é um espaço que resulta da produção social e cultural, onde os aspectos identitários desempenham um papel fundamental na sua organização e evolução (MAGNAGHI, 2017). O território se apresenta como um extenso palimpsesto<sup>8</sup>, fruto de processos históricos de construção e territorialização, que gradualmente ampliaram sua extensão, além de processos de desconstrução conhecidos como desterritorialização, nos quais o palimpsesto é gradualmente apagado, erodido e simplificado (MAGNAGHI, 2001; POLI, 2015). Assim sendo, em cada território, os processos de reterritorialização dependem do patrimônio territorial herdado, utilizando-o não para simplesmente reproduzi-lo ou preservá-lo inalterado, mas para atribuir-lhe novos usos e significados (MAGNAGHI, 2001; POLI, 2015).

De acordo com Poli (2015), o patrimônio territorial compreende os vestígios sedimentares, materiais e cognitivos legados pelas fases anteriores de territorialização, cujo valor é amplamente reconhecido pela sociedade. Como observa Saquet (2007), os processos territorialização, desterritorialização e reterritorialização estão interligados e complementam-se continuamente. Mesmo diante de rupturas, há a recriação de elementos essenciais à vida cotidiana dos sujeitos sociais, tanto no âmbito material quanto no ideológico. Durante a mobilidade e migração, os indivíduos experienciam novas territorialidades enquanto mantêm conexões com suas formas de vida anteriores, reproduzindo aspectos culturais, econômicos e políticos.

O patrimônio territorial representa um bem comum das sociedades, não apenas como fonte de recursos econômicos, mas também como guardião das identidades culturais e ambientais de uma região. Sua preservação não se limita ao valor econômico imediato. Valorizar o patrimônio territorial é um investimento no bem-estar das comunidades locais, promovendo a continuidade de práticas tradicionais e preservando paisagens que são testemunhas da história e da evolução cultural (MAGNAGHI, 2012).

---

<sup>8</sup> Os palimpsestos eram pergaminhos reutilizados, nos quais novos textos eram escritos sobre registros anteriores. Ainda que raspados para dar lugar à nova escrita, vestígios das inscrições antigas frequentemente permaneciam visíveis, revelando camadas de significados sobrepostas e, por vezes, permitindo sua recuperação parcial (Pesavento, 2004).

Essa concepção amplia a noção clássica de patrimônio, mas também moldando as estratégias de conservação voltadas para esse patrimônio mais abrangente e em constante evolução (MAGNAGHI, 2010). O patrimônio territorial desempenha um papel fundamental nos processos econômicos de valorização do território, promovendo uma patrimonialização proativa que está intrinsecamente ligada ao valor existencial da região, resultando em riqueza sustentável para a comunidade local (POLI, 2015).

A dimensão cultural, nesse contexto, é indissociável do território. A materialização e representação da cultura envolvem um processo contínuo de interação entre os processos que ocorrem no território e as experiências culturais das pessoas que ali vivem, ou seja, a dimensão cultural desempenha um papel ativo na formação do patrimônio territorial (DALLABRIDA et al., 2023). Os autores discutem que o papel fundamental da cultura no desenvolvimento territorial, destacando que ela vai além de um elemento meramente decorativo, sendo um aspecto essencial da experiência humana. Ao adotar essa perspectiva, torna-se possível enfrentar as assimetrias sociais por meio da valorização da multiculturalidade (DALLABRIDA et al., 2023).

Essa abordagem reconhece que a diversidade cultural não só enriquece a vida social e econômica, mas também oferece oportunidades significativas para combater desigualdades específicas que surgem em diferentes áreas. A partir dessa perspectiva, a cultura não é apenas um reflexo superficial de uma localidade, mas um fator dinâmico que molda e é moldado pelas condições econômicas, sociais e políticas locais. Conforme apontado por Flores (2006), a cultura desempenha um papel fundamental na formação da identidade social vinculada a um território específico, destacando a interdependência indissociável entre cultura e território. Em suma, a cultura é importante para o bem-estar social, promovendo um senso de pertencimento e influenciando a identidade e a identificação social dos indivíduos.

### 3.2 A CULTURA ALIMENTAR COMO UM PATRIMÔNIO TERRITORIAL

Segundo o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, a cultura alimentar é um patrimônio valioso que precisa ser preservado, conhecido e valorizado enquanto tal, para que os sujeitos possam compreender que os hábitos alimentares de seus antepassados traduzem sua própria identidade (CONSEA, 2004). A cultura alimentar trata da valorização dos aspectos socioculturais necessários à compreensão dos significados produzidos pela certeza ou incerteza de se alimentar e se nutrir. Conteúdos estes, interligados a outros campos de saberes (FREITAS; PENA, 2007).

Ao contrário de outras espécies, os seres humanos, recorrem a diferentes e variados alimentos, de acordo com o lugar onde vive ou o grupo social a que pertence (SILVA; SILVA, 2007). Os aspectos da cultura poderão ser conhecidos na observância da dinâmica de uma intersubjetividade capaz de mostrar as diferentes percepções emergentes sobre o tema em seus contextos situacionais (FREITAS; PENA, 2007).

Para Silva e Silva (2007), a cultura envolve princípios de exclusão e associação entre os alimentos, das prescrições e proibições tradicionais e religiosas, dos ritos da mesa e da cozinha, enfim de toda estrutura da alimentação cotidiana. Nas práticas alimentares, que vão dos procedimentos relacionados à preparação do alimento ao seu consumo propriamente dito, a subjetividade veiculada inclui a identidade cultural, a condição social, a religião, a memória familiar, a época, que perpassam por esta experiência diária (GARCIA, 1994).

Sob a ótica do patrimônio territorial, a cultura alimentar pode ser compreendida como uma resposta estratégica aos impactos da globalização nos territórios, ao mesmo tempo em que se configura como um recurso potencial para o desenvolvimento econômico das comunidades locais. Conforme argumentam Magnaghi (2011) e Poli (2015), é fundamental reconhecer tanto o “valor de existência” quanto o “valor de uso” da cultura alimentar, de modo que ela se afirme simultaneamente como um marcador étnico gerador de identidade e como uma fonte legítima de renda.

Assim, a cultura alimentar pode ser considerada um patrimônio territorial, pois integra saberes, práticas e relações sociais associadas à produção e à reprodução das tradições culinárias, permitindo que comunidades resistam à homogeneização cultural e construam estratégias de desenvolvimento local enraizadas em sua própria história.

### 3.3 A CULTURA ALIMENTAR COMO UM PATRIMÔNIO TERRITORIAL NA COMUNIDADE DO GUARAGUAÇU, PONTAL DO PARANÁ

Como parte das estratégias metodológicas de aproximação e reconhecimento do território, foram realizadas caminhadas pelos quintais produtivos das famílias, proporcionando uma visão do agroecossistema local (Figura 2). Essas atividades permitiram uma imersão no ambiente de produção agroecológica da comunidade estudada, enriquecendo não só a compreensão do patrimônio territorial, mas também a compreensão de como as práticas agrícolas e alimentares estão integradas à identidade e história da comunidade.

Durante os encontros, foram discutidos também os aspectos produtivos dos alimentos, bem como os significados culturais e sociais associados a eles, tanto no passado quanto no presente. Dessa forma, a pesquisa não apenas documentou aspectos tangíveis da cultura alimentar, mas também narrativas e histórias que revelaram a importância dos alimentos na construção da identidade cultural e no fortalecimento da comunidade. As visitas aos quintais produtivos da comunidade do Guaraguaçu propiciaram um diálogo entre os pesquisadores e os atores locais, e uma imersão nos processos de ocupação territorial e nos modos de vida da região. Todas as famílias visitadas têm origem caiçara e possuem um certo grau de parentesco.

Figura 2- Visita aos quintais produtivos realizada da Comunidade do Guaraguaçu, localizada no município de Pontal do Paraná, Paraná, Brasil.



Fonte: Autores, (2023).

A comunidade do Guaraguaçu tem uma história marcada por mudanças territoriais desde os Sambaquis, sítios arqueológicos compostos pela acumulação de conchas de moluscos por grupos de caçadores, coletores e pescadores que habitaram o litoral brasileiro (GERNET, 2013), até a exploração intensiva do rio Guaraguaçu para extração de madeira (CARVALHAES, 1857). O Sambaqui do Guaraguaçu, datado há aproximadamente 4.200 anos, é destacado como o maior do litoral paranaense e, antes de ser oficialmente protegido, foi intensamente explorado para a produção de cal e para pavimentação de estradas (GERNET, 2013).

A cultura sambaquieira foi gradualmente substituída pela cultura ceramista há aproximadamente 1500 anos, quando esta última se estabeleceu ao longo da costa litorânea. Atualmente, remanescentes de povos indígenas ainda habitam as margens do rio Guaraguaçu, onde se localiza a Tekoa Karaguata Poty (Aldeia Sambaqui), um

território Mbya Guarani. Conforme Gonçalves (2011), as principais atividades econômicas da comunidade incluem artesanato, uma pequena agricultura de subsistência e formas limitadas de extrativismo.

Segundo Gonçalves (2015) e Ramos (2017), na segunda metade do século XIX, algumas pessoas estabeleceram-se às margens do rio Guaraguaçu, adotando um modo de vida caiçara, baseado na agricultura de coivara, pesca e extrativismo. Dois eventos marcantes alteraram esse modo de vida: a abertura da Estrada do Mar no ano de 1926 e a criação da Unidade de Conservação Estação Ecológica do Guaraguaçu em 1992. De acordo com Fernandes (1947), a Estrada do Mar, hoje PR-407, facilitou o acesso à orla atlântica, estimulando o turismo e, conseqüentemente, aumentando as atividades pesqueiras. Segundo Kaminsk (2012), o aumento do turismo, especialmente a partir de 1966 com a pavimentação da estrada, incentivou a especulação imobiliária e levou alguns agricultores a dedicarem mais tempo ao cultivo de abacaxis e à extração de palmito, produtos demandados pelos visitantes.

No entanto, a criação da Estação Ecológica do Guaraguaçu restringiu o acesso aos recursos naturais e proibiu a agricultura de coivara, principal forma de produção da comunidade. Kaminsk (2012) destaca que restrições ambientais afetaram a cultura da comunidade, especialmente o artesanato em cipó. Além disso, a extração da samambaia, uma planta utilizada pelas famílias para fazer arranjos e coroas festivas, foi proibida, sem levar em consideração a presença histórica caiçara no plano de manejo da unidade de conservação.

Durante as visitas, as famílias contaram que plantavam muito abacaxi, segundo uma das moradoras entrevistadas: “(...) enchiam o barco e vendiam na beira da estrada”. A forma de plantio era dentro da mata, nos anos de 1970, utilizando o sistema de coivara. A agrobiodiversidade foi muito afetada pela mudança do sistema de produção que as famílias foram submetidas, pois seguindo uma moradora: “(...) de primeiro tinha de tudo nos quintais”.

A transição para novos métodos de produção após a criação da Estação Ecológica de Guaraguaçu não apenas alterou o panorama econômico das comunidades caiçaras, mas também teve impactos profundos na agrobiodiversidade local. Utilizando práticas como a coivara, a comunidade do Guaraguaçu cultivava uma grande diversidade de alimentos em seus quintais e roças antes das restrições ambientais. Esse sistema não só garantia a diversidade de cultivos, mas também promovia a adaptação das espécies vegetais ao ambiente local, contribuindo para a resiliência na produção de alimentos.

Com a proibição dessas práticas tradicionais, muitos cultivos importantes foram perdidos ou tiveram sua produção reduzida. Uma moradora relatou “(...) antigamente tinha de tudo, mandioca, cará, abóbora, tinha de tudo (...) hoje o pessoal desistiu porque está faltando espaço”. O que resultou em uma diminuição da variedade de alimentos disponíveis, comprometendo a segurança alimentar das comunidades.

De acordo com Bigarella (2009) o peixe e a mandioca eram os alimentos básicos dos caiçaras. Uma das falas significativas registradas durante os diálogos com a comunidade foi a memória de uma moradora sobre os ensinamentos de seu pai: “Meu pai sempre falava pra gente: minha caneta é o remo, meu conhecimento é olhar as horas pelo sol”. Essa frase sintetiza a relação intrínseca com o rio Guaraguaçu e a pesca, evidenciando um saber territorial enraizado na experiência cotidiana e na observação da natureza da Comunidade.

Com a implantação dos balneários alguns hábitos alimentares relacionados ao peixe e à mandioca foram sendo substituído pelo pão e outras massas. Com o passar dos anos, as temporadas de veraneio e a chegada da energia elétrica deixou-se de lado a prática de salgar e secar o pescado, ficando então a cambira esquecida, o que fez com que mudasse os hábitos alimentares dos caiçaras (BIGARELLA, 2009). O desafio atualmente está em encontrar caminhos que conciliem a preservação ambiental com a cultura das comunidades locais. Isso requer políticas públicas e estratégias de gestão.

Atualmente, a Comunidade do Guaraguaçu é composta por cerca de 200 famílias, que vivem em um ambiente rural invisibilizado (HALISKI; FLORIANI; FLORIANI, 2019). Esse grupo é formado por indivíduos e famílias que mantêm diferentes formas de uso e ocupação do território, incluindo moradores permanentes que residem na área e trabalham em áreas urbanas de Pontal do Paraná e Paranaguá; famílias que vivem em outros municípios, mas utilizam suas propriedades na região como chácaras de lazer; residentes envolvidos com iniciativas como o Café Caiçara; usuários voltados ao lazer, como os praticantes de automodelismo; empreendimentos de hospedagem, como o Ecoguaraguaçu; além de marinas, estabelecimentos comerciais localizados ao longo da PR-407 (HALISKI; FLORIANI; FLORIANI, 2019).

Segundo Haliski, Floriani e Floriani (2019), a Comunidade vem desenvolvendo características de um novo rural, principalmente a partir do uso turístico do território. Gonçalves (2015) destaca a importância de desenvolver o turismo de base comunitária no Guaraguaçu e classifica os atrativos como consolidados (rio Guaraguaçu, o Sambaqui, o engenho de farinha, o Café Caiçara, a Estrada Ecológica e a Caminhada da Natureza) e

potenciais (a Festa do Divino, o fandango, o artesanato em cipó e o prato típico da cambira).

A valorização das potencialidades socioeconômicas, culturais e ambientais dos territórios está intrinsecamente ligada ao desenvolvimento das regiões, tendo como referência o patrimônio territorial (POLI, 2015). A cultura alimentar é a soma das representações, crenças, conhecimentos e práticas que permeiam a alimentação e são compartilhadas entre os membros de uma comunidade (LIMA et al., 2015). Os saberes e técnicas que permeiam a produção, processamento e consumo dos alimentos são reconhecidos como pilares culturais que refletem a história e a identidade do grupo social (POULAIN, 2004).

A resiliência da comunidade do Guaraguaçu resultou na criação da Associação Comunitária do Guaraguaçu (ACOMÇU) em 1991. Por estar situada em uma área afastada do centro do município, a comunidade optou por se unir e formar a associação. O objetivo principal dessa iniciativa é captar a atenção da administração pública para viabilizar a implementação de melhorias que beneficiem os moradores locais (Ramos, 2017). De acordo Ramos (2017) os marcos mais significativos alcançados pela ACOMÇU, incluem a construção da capela da igreja, a instalação do posto de correio, a gestão comunitária do cemitério local e a implementação do Centro Municipal de Educação Infantil (CMEI).

Apesar dos avanços significativos alcançados pela ACOMÇU ao longo dos anos, a associação enfrentou um período de inatividade e, desde 2023, está em processo de reorganização, com um foco na estruturação de uma cozinha comunitária. Este projeto é importante não apenas para reestruturar o trabalho coletivo liderado pelas mulheres da comunidade, mas também para fortalecer a identidade cultural e preservar o patrimônio territorial do Guaraguaçu. A cozinha comunitária não é apenas um espaço físico, mas sim uma estratégia para promover a produção artesanal local, destacando alimentos característicos como o bolo de fubá na folha de bananeira e a cambira, pratos típicos que não apenas possuem valor nutricional, mas também ancoram a cultura alimentar caíçara. São alimentos essenciais para transmitir e preservar a história e os valores da comunidade ao longo do tempo.

Essa visão impulsiona uma cultura atual de conservação, que valoriza a herança cultural legada por civilizações passadas, em um contexto caracterizado por mudanças sociais e históricas significativas (VALCÁRCEL, 1998). Assim, a cozinha comunitária não é apenas uma infraestrutura física, mas um projeto de valorização da cultura alimentar, promovendo a coesão comunitária e preservação o patrimônio territorial e

cultural da Comunidade do Guaraguaçu, além de promover a segurança alimentar e nutricional da comunidade. É sob essa perspectiva que o NAPI Alimento e Território têm desenvolvido suas ações junto à Comunidade, articulando saberes, práticas e estratégias voltadas ao desenvolvimento territorial sustentável.

No contexto do patrimônio territorial, a interação entre alimentação e a preservação dos laços afetivos e culturais desempenha um papel fundamental na continuidade e transmissão das tradições locais. A respeito da cambira, assim como da broinha de goma, frequentemente presente em casamentos e bailes, e do bolo duro, ou seja, o bolo de fubá cozido em folhas de bananeira, preparado tanto com fubá e queijo ralado quanto com fubá doce e coco, são alimentos que desempenham papéis fundamentais no comportamento alimentar local (BORDENOWSKY et al., 2023). Ambos se destacam por manterem características específicas ao longo do tempo, sendo adaptados e reinterpretados, mas sempre preservando uma identidade reconhecível.

Segundo Gimenes-Minasse (2015) esses pratos, conhecidos como pratos típicos, estão ligados à história e à cultura de um grupo específico, representando uma tradição culinária que simboliza sua identidade. Pertencentes à cozinha regional, como a litorânea, esses pratos são reproduzidos com propósitos simbólicos, devido à praticidade e à associação com celebrações culturais.

Especialmente sobre a cambira (Figura 3), o prato é menos difundido além das fronteiras do litoral paranaense, mas intrinsecamente ligada à cultura caiçara, e se caracteriza tanto como um ingrediente (tipicamente peixe, como a tainha, salgado e defumado, abundante na costa paranaense) quanto como uma técnica específica de preparo (GIMENES-MINASSE, 2015). Os pedaços de cambira são temperados com alfavaca e louro e colocados numa panela com água, da qual são retirados após vinte minutos de cozimento. Com o caldo é preparado o pirão de farinha de mandioca (GIMENES- MINASSE, 2008).

Figura 3 - Apresentação da cambira, acompanhada de pirão de peixe, arroz branco e bolinho frito.



Fonte: Autores, (2023).

Amplamente conhecido pelos pescadores e moradores locais, é conhecida como o "bacalhau caiçara" ou "bacalhau paranaense", em referência à sua técnica de conservação. Essa adaptação foi essencial para assegurar a subsistência alimentar da comunidade caiçara. O sabor e a simplicidade do prato, aliados à economia de ingredientes, foram determinantes para sua aceitação e presença contínua na dieta diária dos moradores locais (GIMENES-MINASSE, 2015). Sobre o modo de conservação do peixe, “a secagem do peixe (...) não tinha geladeira, como queria guardar aquele peixe, porque a tainha só dava uma vez por ano, preparava ele, salgava, deixava no sol bem quente (...)” (SILVA, 2019, p. 96).

O nome da cambira, frequentemente considerado peculiar, tem sua origem ligada a um tipo de cipó conhecido na região por suas flores roxas. Este cipó era tradicionalmente utilizado para amarrar os peixes durante as fases de salga, secagem ao sol e defumação, que ocorriam principalmente à noite, utilizando o calor do fogão à lenha (Casillo, 2005). Sobre a utilização do cipó, “pegava o balaio de cipó, forrava com folha de bananeira, mas primeiro higienizava a folha da banana, sapecava, e na hora de forrar o cesto (...)” (SILVA, 2019, p. 97). De acordo com Silva (2019), a cambira é um prato fundamental para a sobrevivência da comunidade do Guaraguaçu, sendo o peixe a escolha ideal como alimento, muito ligado ao rio Guaraguaçu que atravessa a comunidade.

Embora seja uma prática culinária comum em várias localidades litorâneas, o prato foi oficialmente reconhecido como típico do município de Pontal do Paraná em 1996. Este reconhecimento ocorreu durante a implementação do Programa Nacional de

Municipalização do Turismo (PNMT), quando as comunidades foram encorajadas a catalogar seu patrimônio turístico e destacar seus atrativos (GIMENES-MINASSE, 2015).

A escolha da cambira como símbolo de Pontal do Paraná também foi motivada pelo sucesso observado com o barreado, um prato amplamente reconhecido no turismo gastronômico do Paraná, especialmente associado à cidade de Morretes (GIMENES-MINASSE, 2015). Este movimento visava não apenas fortalecer a identidade local, mas também promover o desenvolvimento turístico sustentável da região. Assim, a designação oficial da cambira como patrimônio culinário de Pontal do Paraná representou um marco importante na valorização da cultura local e na estratégia de desenvolvimento econômico baseada no turismo gastronômico e reforço da identidade cultural.

Além disso, o município de Pontal do Paraná busca o registro de indicação geográfica da cambira (TEIXEIRA, 2024). Segundo o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) a indicação geográfica (IG) é um instrumento que reconhece e protege produtos originários de determinadas regiões geográficas, cujas características e qualidade são influenciadas por fatores naturais e humanos específicos desse local (Indicações Geográficas. (s.d.)). A IG valoriza a especificidade do bem, ela etiqueta um produto em relação a qualidade de fabricação e a origem geográfica.

O uso das IGs responde aos desejos do consumidor em personalizar seu consumo e permite ao produtor propor um produto respaldado por sua qualidade para obter, com isso, um diferencial de preço (PECQUEUR, 2007). Contudo, é importante destacar que, em determinadas situações, o selo de IG acaba sendo concentrado nas mãos de um grupo restrito de sujeitos, que limitam o acesso de outros atores locais. Nesses casos, a estratégia deixa de cumprir seu papel como instrumento de desenvolvimento territorial e passa a promover apenas o crescimento econômico de alguns, contribuindo para o aprofundamento das desigualdades nos territórios. Essa dinâmica revela a necessidade de compreender as IGs não apenas como instrumentos de valorização econômica, mas como construções sociais e territoriais que devem estar apoiadas em processos democráticos e colaborativo.

Nesse sentido, a cambira representa mais do que uma prática alimentar, constitui um dispositivo simbólico e territorial que ancora a memória, reforça os laços comunitários e se projeta como um instrumento de desenvolvimento territorial sustentável. Em meio aos desafios da globalização, a revalorização da cultura alimentar pela própria comunidade, articulada por iniciativas como o NAPI Alimento e Território, marca a identidade e a autonomia da comunidade. Assim, ao reconhecer e valorizar os

alimentos como bens comuns e símbolos de pertencimento, abre-se caminho para formas de desenvolvimento mais justas, situadas e comprometidas com o bem viver nos territórios.

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo realizado na comunidade do Guaraguaçu, em Pontal do Paraná, utilizando o método de pesquisa-ação, foi essencial para a compreensão dos desafios enfrentados por essa comunidade. O projeto NAPI Alimento e Território vêm desempenhando um papel importante como catalisador, facilitando a identificação e valorização do patrimônio territorial, além de promover um diálogo participativo entre pesquisadores e os atores locais. Ao fortalecer as tradições, práticas e saberes ancestrais, contribui-se significativamente para o desenvolvimento territorial sustentável, assegurando a continuidade e a resiliência da comunidade ao longo do tempo.

Quando reconhecida como patrimônio territorial, a cultura alimentar torna-se um componente essencial na formação das dinâmicas identitárias e na construção da memória coletiva de um território. Para que esse patrimônio seja efetivamente preservado ou resgatado, é fundamental criar condições que permitam à sociedade reconhecer e se reconectar com a história alimentar do território em que vive.

Neste cenário, a valorização da identidade cultural mostra-se fundamental para a preservação da cultura caiçara. A cambira, assim como outros pratos típicos, desempenham um papel central na conexão entre patrimônio territorial, identidade e o desenvolvimento local. Esta abordagem vai além da mera preservação de saberes locais, revela-se como símbolo de pertencimento e resistência frente às pressões da homogeneização cultural e econômica. Promover a cultura alimentar caiçara é também promover justiça territorial e fortalecer o direito das comunidades de viver plenamente seus territórios.

**Agradecimentos:** À CAPES e à Fundação Araucária de Apoio a Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Estado do Paraná (FA) pelo apoio financeiro aos Projetos “O patrimônio territorial como referência no processo de desenvolvimento de territórios ou regiões: aplicação e revisão de instrumental metodológico como forma de contribuir com os ODS da agenda 2030” e o “NAPI Alimento e Território” e a Comunidade do Guaraguaçu.

## Referências

BIGARELA, J. J. **Matinho: homem e terra reminiscências**. 3. ed. ampliada. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 2009. 424 p.

BORDENOWSKY, T.; HALISKI, A. M.; QUADROS, D. A. A resignificação da identidade da comunidade “Guaraguaçu Caiçara” através de seus saberes e sabores locais. In: IV Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar, 2023. Anais.

BORTOLETTO, N.; SPINETI, G. Distritos del sabor enogastronómico y desarrollo local en el interior de Italia. **Revista Brasileira de Desenvolvimento Territorial Sustentável**, v. 10, p. 71–91, 2024. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.5380/guaju.v10i0.93879>. Acesso em: 04 jun. 2024.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, v. 42, n. 1, 2005. Disponível em: <https://doi.org/10.5380/his.v42i0.4640>. Acesso em: 04 jun. 2024.

CARVALHAES, J. A. V. Relatório apresentado à Assembleia Legislativa Provincial da Província do Paraná no dia 7 de janeiro de 1857 pelo vice-presidente José Antônio Vaz de Carvalhaes. Curitiba: Typ. Paranaense de C. M. Lopes, 1857.

CASILLO, R. B. C. **Arte e gastronomia do Paraná**. Curitiba: Solar do Rosário, 2005.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – CONSEA. **Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional: textos de referência da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília: Gráfica e Editora Positiva, 2004.

DALLABRIDA, V. R. *et al.* (Orgs.). **Abordagem territorial do desenvolvimento: proposta epistêmico-teórico-metodológica para construção do índice multidimensional de ativação do patrimônio territorial**. 1. ed. Editora Ilustração, 2023.

DENARDIN, V. F.; SULZBACH, M. T. Ativação de recursos territoriais: processos de desenvolvimento no espaço rural. In: CURY, M. J. F.; SAQUET, M. A. **Territórios e territorialidades: a práxis na construção do desenvolvimento**. 1ª Ed. Cascavel: Edunioeste, p. 67-82. 2019.

DIONNE, H. **A pesquisa-ação para o desenvolvimento local**. Tradução: Michel Thiollent. Brasília: Liber Livro Editora, 2023.

FLORES, M. A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento—uma visão do estado da arte. **Santiago, Chile: RIMISP**, 2006.

FREITAS, M. do C. S.; PENA, Paulo Gilvane Lopes. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. **Revista de Nutrição**, v. 20, p. 69-81, 2007.

FERNANDES, J. L. Contribuição à geografia da Praia de Leste. **Arquivos do Museu Paranaense. Curitiba**, v. 6, p. 3-35, 1947.

GARCIA, R. W. D. Representações Sociais da Comida no Meio Urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. **Revista Cadernos de Debate**, v. 2, n. 1, p. 12-40, 1994.

GERNET, M. V. Gênese e ocupação do sambaqui do Guaraguaçu, Pontal do Paraná. **Revista NUPEM**, v. 5, n. 8, p. 207-211, 2013.

GIMENES-MINASSE, H. S. G. **Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense**. Curitiba. 2008. Tese de Doutorado. Tese (Doutorado)-Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2008.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Portuguese influence on the cuisine of the coast of Paraná: Notes on the cambira and barreado. In: RIBEIRO, C. D. S. G.; SOARES, C. (Org.). **Lusophone food odyssey**. 1. ed. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015. p. 253–264.

GONÇALVES, M. de A. **Ethos e movimento: um estudo sobre mobilidade e organização social Mbyá Guarani no litoral sul do Brasil**. Curitiba. 2011. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2011.

GONÇALVES, M. C. **Potenciais para o turismo e envolvimento da comunidade na gestão do turismo: o caso do Guaraguaçu, Pontal do Paraná**. Matinhos. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Tecnologia em Gestão de Turismo) – Universidade Federal do Paraná, Setor Litoral, Matinhos, 2015.

GUMIERO, R. G.; REINEHR DAL FORNO, M. A.; RUIZ PULPON, Á. R.; LABIGALINI FUINI, L.; JOSÉ THESING, N. Abordagem territorial do desenvolvimento: um olhar a partir da dimensão institucional do patrimônio territorial. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 18, n. 1, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.54399/rbgdr.v18i1.6521>. Acesso em: 29 mar. 2025.

HALISKI, A. M.; FLORIANI, D.; FLORIANI, N. Os usos da natureza e ambiente na comunidade do Guaraguaçu como elementos para uma proposta em torno da Agroecologia em Pontal do Paraná – PR. **Revista Mundi Sociais e Humanidades**, Curitiba, v. 4, n. 2, p. 64, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.21575/25254774rmsh2019vol4n21049>. Acesso em: 29 mar. 2024.

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS. Ministério da Agricultura e Pecuária. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica#:~:text=O%20que%20é%20Indicação%20Geografica,seus%20similares%20disponíveis%20no%20mercado>. Acesso em: 15 jan 2025.

KAMINSK, F. M. **Cipozeiras do Guaraguaçu: entre a proteção ambiental e a preservação da cultura local**. Matinhos. 2012. 30 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Questão Social na Perspectiva Interdisciplinar) – Universidade Federal do Paraná, Setor Litoral, Matinhos, 2012.

LIMA, R. S.; FERREIRA NETO, J. A.; PEREIRA FARIAS, R. de C. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.12957/demetra.2015.16072>. Acesso em: 17 jul. 2024.

MAGNAGHI, A. **Rappresentare i luoghi. Metodi e tecniche.** Firenze: Alinea Editrici, 2001. 480 p.

MAGNAGHI, A. Proposte per la ridefinizione delle invarianti strutturali regionali. In: POLI, D. **Regole e progetti per il paesaggio: verso il nuovo piano paesaggistico della Toscana.** Florença: Firenze University Press, 2012. p. 312.

MAGNAGHI, A. **Il progetto locale: verso la coscienza di luogo.** Florença: Bollati Boringhieri, 2010.

MAGNAGHI, A. **A biorregião urbana: pequeno tratado sobre o território, bem comum.** Matosinhos: Escola Superior de Artes e Design (ESAD), 2017.

MORIN, A. **Pesquisa-ação integral e sistêmica: uma antropopedagogia renovada.** Tradução: Michel Thiollent. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

VALCÁRCEL, J. O. El patrimonio territorial: El territorio como recurso cultural y económico. **Ciudades**, n. 4, p. 31–48, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.24197/ciudades.04.1998.31-48>. Acesso em: 17 jul. 2024.

PATRIMONIO TERRITORIALE. In: TRICCANI. Enciclopedia Italiana Triccani. Roma: Istituto della Enciclopedia Italiana fondata da Giovanni Treccani S.p.A, 2013. Disponível em: [https://www.treccani.it/enciclopedia/patrimonio-territoriale\\_%28Lessico-del-XXI-Secolo%29/>](https://www.treccani.it/enciclopedia/patrimonio-territoriale_%28Lessico-del-XXI-Secolo%29/>).

PECQUEUR, B. L'Économie territoriale: une autre analyse de la globalisation. *L'Économie Politique*, v. 1, n. 33, p. 41-52, 2007.

POLI, D. Il patrimonio territoriale fra capitale e risorsa nei processi di patrimonializzazione proattiva. In: MELONI, B. (Org.). **Aree interne e progetti d'area.** Torino: Rosenberg e Sellier, 2015. p. 123-140.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** 2. ed. Florianópolis: UFSC, 2013.

RAMOS, D. **Associação Comunitária do Guaraguaçu (ACOMÇÚ): uma história a ser contada.** 2017. 38 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Questão Social na Perspectiva Interdisciplinar) – Universidade Federal do Paraná, Setor Litoral, Matinhos, 2017.

SAQUET, M. A. As diferentes abordagens do território e a apreensão do movimento e da (i)materialidade. **Geosul**, v. 22, n. 43, p. 55–76, 2007.

SILVA, M. V. L.; SILVA, F. P. L. Literatura e cinema: uma leitura da representação social do ato de comer. Trabalho apresentado em: Encontro Regional da *ABRALIC*, 2007.

SILVA, T. B. D. **A busca da construção da agroecologia e (re)valorização da comunidade do Guaraguaçu: uma ênfase a partir da segurança alimentar.** 2019. Dissertação (Mestrado em Ciência, Tecnologia e Sociedade) – Instituto Federal do Paraná, Paranaguá, 2019.

TEIXEIRA, C. Festival de Gastronomia Caiçara de Pontal cresce e fomenta economia local fora da temporada de verão. **JB Litoral**, 2024, jun. Disponível em: <https://jblitoral.com.br/cidades/festival-de-gastronomia-caicara-de-pontal-cresce-e-fomenta-economia-local-fora-da-temporada-de-verao/>. Acesso em: 15 jan 2024.

THIOLLENT, M. **Metodologia da Pesquisa-Ação**. 18. ed. São Paulo: Cortez Editora e Livraria Ltda., 2011.