

Ensino profissionalizante em agroturismo: um estudo de caso sobre experiências de valorização do patrimônio cultural no Brasil

Giovanna Del Gobbo, Donato M. D. Heuser

« O desenvolvimento [é] sustentável, portanto real, somente à condição que realize-se em harmonia com o patrimônio cultural e que contribua à sua vitalidade e crescimento. Disto resulta, como corolário, que não há desenvolvimento sem a participação efetiva, ativa e consciente da comunidade detentora do próprio patrimônio»

Hugues De Varine

Abstract

Starting from the theoretical framework on local heritage and sustainable development according to the literature on cultural goods, as well as, born of reflection in social pedagogy, according to the perspective of a local approach and committed to the enhancement of development and dissemination of endogenous skills to communities, this article examines the implications of professional course of Initial and Continuing Training in Serra Geral - developed by the Federal Institute of Santa Catarina (IFSC) Campus Florianópolis Continent. The contribution analyses their spatial and productive relations with the gastronomic cultural heritage of the slopes of the Serra Geral - SC. and the importance of addressing the training through a system approach that adequately ensures the sustainability of the education actions. The study, based on qualitative methodology developed interviews with graduating students, local residents and managers, teachers and educational managers. The work explains and analyses perceptions of individuals about: learning and their relations with the habits, customs and local agricultural production; teaching methodology developed during the course units; the general impression resulting from learning processes; expectations and hopes for further training; knowledge of culinary dishes which characterize the identity. Conclusions open to the possibilities for future studies.

Keywords

vocational training, intangible cultural heritage, agritourist.

1. *Patrimônio local e desenvolvimento sustentável: capacitação e aprendizagem social*

Não é possível desatrelar a noção de patrimônio cultural daquela de identidade, seja no sentido pessoal quanto social; o conceito de identidade enquanto

patrimônio cultural, refere-se a uma dimensão que visa superar a compreensão tradicional de identidade local, anteriormente vista como estática e ultrapassada, mas agora entendida no sentido de redescobrir, reconquistar, e assumir uma via de construção contínua, que de modo eficaz, alcança um alto nível de propagação cultural. Nesta perspectiva a visão analítica e crítica do patrimônio deve ser compreendida como fruto das experiências vivenciadas por gerações, culturas em todas suas diversidades.

Embora se reconheça o fato que as instituições sociais hegemônicas desenrolam um papel importante na construção do patrimônio cultural, pontua-se também valor fundamental que outros espaços sociais, culturais e de aprendizagem não hegemônicos podem desempenhar no desenvolvimento sustentável do patrimônio.

Um espaço sociocultural e de aprendizagem como o apresentado acima pode ser representado pelo agroturismo que, em muitas zonas rurais no Brasil são, de fato, um ponto de encontro entre conhecimentos tradicionais e novos domínios socioculturais.

Ao se pensar o ensino profissionalizante no agroturismo, se deve destacar que os profissionais dessa área são um subconjunto dos operadores turísticos rurais, cuja produção é, muitas vezes, definida como agroturismo em virtude de sua configuração agrícola, em oposição à primeira vocação da agricultura que é, grosso modo, o cultivo vegetal da terra. Neste modo o agroturismo age em diferentes graus de interações com as práticas agrícolas.

Assim como os agricultores, os profissionais do agroturismo experimentam um grau significativo de isolamento social, esse isolamento pode ser explicado pela reduzida densidade populacional nas zonas rurais e ainda pela característica geográfica que configura as grandes distancias espaciais entre as empresas agrícolas.

Como as pequenas empresas do turismo rural, os profissionais do agroturismo são obrigados a cumprir uma ampla gama de papéis de negócios que, em muitos casos, implica um conjunto de habilidades que, tantas vezes, são inconsistentes com a experiência e formação anterior, seja no trabalho agrícola ou mesmo não-agrícola, conforme vivência dos profissionais do agroturismo.

Um outro ponto a destacar é o fato que o agroturismo, atualmente, vem se desenvolvendo muito por todo o mundo. (Monitor World Travel, IPK Internacional, 2015). É sabido que essa tendência de forte crescimento pode impactar a sustentabilidade da comunidade rural, a qualidade de vida e meio ambiente. Nestes termos, torna-se imperativo o incentivo e a geração das competências profissionais para o agroturismo, no sentido de valorizar a sustentabilidade, e garantir a defesa do patrimônio trazidos por tais profissionais. (Koutsouris, 2009).

Dentre as relações sociais de trabalho no campo o agroturismo vem configurando-se aparentemente como uma atividade produtiva que atualmente emerge nos pequenos modos de produção agrícola familiar. No entendimento de Dobb (1987) estes pequenos modos de produção estruturam-se origina-

riamente durante a transição europeia do sistema econômico feudal para o sistema capitalista de produção. Servos abandonam os senhores de terra constituindo seus pequenos modos de produção agrícola ou transformando-se em proletários sem-terra. Considerando o agroturismo como uma nova forma de atividade produtiva e estruturação das propriedades agrícolas familiares, percebe-se a configuração de novos espaços que requerem novas técnicas e conhecimentos para novas realidades de trabalho. Para Santos (1977) «o movimento do espaço, isto é, sua evolução é ao mesmo tempo um efeito e uma condição do movimento social». Assim a hospitalidade rural como nova forma espacial - real e abstrata - cria novas condições e possibilidades de trabalho para os agricultores da região. As atividades de hospitalidade em agroturismo realizam-se no interior das propriedades rurais nas quais os visitantes participam efetivamente do cotidiano das famílias receptoras. Nesse contexto, a investigação proposta por este estudo pressupõe que as atividades agroturísticas implicam alterações no cotidiano dos núcleos familiares agrícolas receptores, interferindo na sua qualidade de vida, na medida em que estimulam mudanças no ambiente natural e cultural, reelaborando elementos físicos, socioeconômicos e afetivos (Heuser, 2002).

De acordo com Almeida; Froehlich; Riedl (2000), na atualidade, o desenvolvimento do meio rural já não se alicerça mais exclusivamente na produção primária, em que as atividades são permanentemente submetidas a riscos, incertezas e exaustão dos meios de produção. Torna-se cada vez mais premente a busca por alternativas que viabilizem a vida do homem no campo. O turismo rural e o agroturismo surgem como a alternativa complementar mais viável a curto e médio prazo.

Para Torezan, Mattei e Guzzatti (2002), o agroturismo se constitui de um conjunto de atividades complementares à produção primária na propriedade agrícola, ou seja, esta não abandona sua vocação principal, a agricultura, mas vale-se dela para atrair o interesse do turista. Assim, essas atividades complementares (hospedagem, alimentação, industrialização caseira de produtos agropecuários, artesanatos, etc.) propiciam oportunidades de integração entre visitantes e anfitriões. Em síntese, pode-se dizer que o agroturismo compreende um conjunto de produtos e serviços oferecidos por agricultores familiares que se dispõem a compartilhar seus hábitos, costumes e modo de vida com visitantes¹. Essa sinergia é pautada pela valorização da cultura local e pelo respeito ao meio ambiente.

Campagnola e Silva (1999) afirmam que o agroturismo deve ser entendido como parte de um processo de agregação de serviços aos produtos agrícolas e bens não materiais existentes nas propriedades rurais, como as paisagens, o

¹ Essa caracterização do agroturismo é pautada em pequenas propriedades agrícolas de organização familiar, demonstrando-se mais expressivas nos estados de Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul. Entretanto, já são constatadas algumas iniciativas de atividades turísticas em grandes propriedades agrícolas de monocultura mecanizada no estado do Mato Grosso.

ar puro etc. Segundo os mesmos autores, o agroturismo emerge como a modalidade de turismo em espaço rural que mais facilmente pode representar complemento de renda aos núcleos familiares agrícolas, baseando-se, assim, nas seguintes atividades como possibilidades: processamento caseiro de alimentos, gastronomia típica, venda direta ao consumidor, pousada, colheita no pomar, visita às atividades de produção agropecuária e agroindústrias², pesca, trilhas, contemplação de paisagem, observação de flora e fauna, banhos, camping rural, atividades pedagógicas, artesanato, festas populares e religiosas e feiras agropecuárias, entre outras atividades.

Segundo Le Group Typ (1997), a caracterização das atividades agroturísticas, em sua essência, vincula o trabalho agropecuário no meio rural com uma prestação de serviços pelos próprios agricultores, que são ao mesmo tempo protagonistas desses serviços e sujeitos dos benefícios oriundos da atividade. A partir da ideia desse protagonismo, os núcleos familiares rurais trabalham de forma associativa e complementar, assegurando o desenvolvimento equitativo de todos.

De forma abstrata, o turista leva para casa parte do lugar caracterizada pelos hábitos e costumes ali praticados, gerando assim, um movimento de troca dos conhecimentos que transcendem as impressões sensoriais – a uma nova influência na cultura de quem visita e de quem é visitado. É como se “levassem emprestado” da cultura visitada, seus hábitos e valores. A paisagem e a identidade alimentar de certos povos podem auxiliar no desenvolvimento econômico e social de uma região; no entanto, para que isso ocorra são necessárias certas estruturas de hospitalidade e uma ampla consciência nativa da cultura local que sirva para sensibilizar e também agradar os turistas.

O turista que procura e deseja experienciar elementos de uma cultura, com significativo *terroir*³, procura por expressão cultural, que notadamente pode e está na alimentação. Neste sentido os gestos que caracterizam a hospitalidade como a alimentação, a estrutura de pernoite e a convivialidade são fundamentais na construção desta imagem ou percepção.

Ao se tratar aqui da expressão cultural, no caso, a cozinha local, considere-se a questão da alimentação a partir dos dados levantados através de uma pesquisa mais ampla que visou estudar os fatores que determinam a inovação da cozinha tradicional⁴.

² As agroindústrias aqui referidas são de pequeno porte, utilizadas com o objetivo de agregar valor à produção primária das pequenas propriedades de agricultura familiar, como, por exemplo, as processadoras de conservas, melado, geleias, queijo, higienização e embalagem de hortaliças, frutas e verduras.

³ O *Terroir* trás a ideia de uma identidade territorial a um determinado grupo cultural e sua produção.

⁴ Este é o tema da tese de doutoramento de Donato Heuser. O dr. Heuser passou um ano de PhD em Florença (04/2015 – 03/2016) no Doutorado em Ciências da Educação e Psicologia. A coordenadora para este ano de pesquisa na Itália foi Giovanna Del Gobbo.

Objetivo da referida pesquisa foi indicar a produção gastronômica como uma expressão do patrimônio material e imaterial de um povo e de um território. A comida foi entendida como uma riqueza material, porque é um produto ligado ao território, assim a comida enquanto riqueza material típica da produção agrícola, pode beneficiar as empresas rurais, o turismo, bem como pode gerar importantes encontros entre diferentes culturas.

A comida é patrimônio imaterial porque expressa a riqueza de produção e transformação do conhecimento constantemente processados pelo saber local, neste sentido também é produtora de um conteúdo educacional. A comida ajuda a educar como foi definido por Boff ao tratar da “ecologia integral” (Boff: 2015).

A referida pesquisa indicou que a inovação no campo gastronômico está principalmente ligada a uma reunião de forças: a) forças internas a cultura que podem levar a formas de resistência que inibem a mudança e b) forças externas que podem determinar ou iniciar mudanças. Podem ser de ordem econômica e/ou cultural. Essas forças não devem ser ignoradas durante ação educativa e a formação⁵. Dito isto a comida é realmente: a) um instrumento potencial na valorização a biodiversidade; b) uma ponte de ligação entre culturas, gerações, território; c) expressão concreta do ecossistema local.

O agroturismo nessa comunidade contempla as seguintes possibilidades atrativas: conhecer a produção agropecuária de natureza orgânica; conhecer o processo de construção e gestão dos projetos de agroturismo e agricultura orgânica; vivenciar os costumes e a cultura local; participar ativamente das atividades produtivas no cotidiano das propriedades rurais; comprar produtos frescos, de origem orgânica, com baixo custo, diretamente dos agricultores; apreciar alimentação farta e típica da região; ter hospedagem sem luxo, mas limpa e carinhosamente preparada pelas mulheres agricultoras; contemplar as paisagens da região; desenvolver atividades lúdicas e recreativas em ambientes naturais. (Heuser, 2002)

⁵ Um exemplo é a produção de ostras em Florianópolis. Este tipo de produção está presente em Florianópolis desde 15 anos, mas quem consegue Florianópolis interpreta a produção de ostras como uma expressão das tradições culturais locais. Esta nasceu de uma necessidade econômica de reconversão profissional e de produção para a pesca e encontrar novas formas de produção que irá melhorar as competências existentes: na pesca, na culinária. Havia definitivamente um forte investimento por parte do poder público. Certamente a produção de ostras chegou quase a substituir a pesca tradicional, ou melhor dizer tornou-se integrado com a pesca tradicional e tem gerado uma série de transformações: na paisagem, na presença dos sistemas de tratamento, marketing, na produção culinária. foram necessários cursos de formação profissional especializados. tudo isso tem um impacto sobre o sistema global de inovação do conhecimento produzindo cultural local. Isso afetou os processos educativos informais da comunidade. Ainda é possível dizer que esta inovação é tão envolvido em uma cozinha que para a sua característica é altamente dinâmico, com uma forte propensão intercultural, através de formas da educação informal no seio das famílias e das comunidades, mas também conseguiu tornar-se parte do treinamento profissional dos diferentes profissionais envolvidos: desde a produção, o comércio, até a comida local.

Não obstante a ampliação das áreas altamente urbanizadas no Brasil, as pessoas e as comunidades rurais continuam a contribuir para a identidade local e nacional, agindo de forma positiva para o desenvolvimento econômico com respeito a estabilidade social e qualidade ambiental. Estudos recentes mostram a importância de fomentar a capacitação e empoderamento das populações rurais no sentido de que as mesmas assumam um papel ativo e independente, em vez de ser meramente passiva diante de forças exógenas e imperativas do mundo globalizado (Shucksmith, Brown, Shortall, Vergunst, Warner: 2013). Ativas também na promoção de formas de aprendizagem social. (Flanigan, Matthews: 2015).

Do dito acima, pode-se depreender a importância de se investir em recursos humano para dinamizar a profissionalização do agroturismo, visando o desenvolvimento regional. Um aspecto importante para esse desenvolvimento é a ênfase: a) nos atores locais; b) valorização da multifuncionalidade das áreas rurais; c) a descentralização das decisões e das responsabilidades; d) no uso de recursos não utilizados, e e) na competitividade das zonas rurais. (Vazacova: 2015).

Vale ainda destacar que, muitas vezes, as pessoas que trabalham agroturismo sabem o valor do conhecimento que trazem consigo, porém, não são, plenamente, conscientes do potencial do seu patrimônio. Oferecer oportunidades de aprendizagem, para o desenvolvimento de conhecimentos e competências através da formação, significa criar um contexto de interações que podem ajudar a resolver as questões relativas ao isolamento social, fortalecendo a identidade e fornecendo garantias de proteção a riqueza de conhecimento que essas pessoas possuem. (Shucksmith, Brown, Shortall, Vergunst, Warner: 2013).

Pode-se dizer que a aprendizagem, ao mesmo tempo, é uma experiência íntima e coletiva, privada e pública, facilitadora do contato entre a memória individual e a coletiva. A aprendizagem pode também constituir um ponto de encontro capaz de gerar intercâmbios culturais e compreensões, que fortaleçam a diversidade local e promovam possibilidades de descoberta de novas histórias e identidades.

Neste panorama de novas formas de exigências e necessidades, é fundamental a busca de novas estruturas e modalidade de capacitação também a partir da formação profissional, mas técnica para serviços de hospitalidade rural. É também essencial refletir sobre o papel que estas formas de turismo podem ter para desenvolver a sensibilidade e atenção para o patrimônio local, contribuindo assim para a sua preservação.

Este artigo analisa processos e resultados da experiência de ensino profissionalizante em agroturismo realizada entre os anos 2011 e 2012 no interior do estado de Santa Catarina, sul do Brasil.

Os objetivos deste trabalho foram: analisar processos e resultados das aulas ministradas no FIC Serra Geral - IFSC-Continente - e suas relações de sustentabilidade; levantar informações para aperfeiçoamento de formações posteriores; registrar conhecimentos sobre pratos que caracterizam o pa-

patrimônio gastronômico da região; compreender as relações entre o conteúdo ministrado em FICs e a manutenção do patrimônio cultural alimentar da região; estabelecer uma análise entre o agroturismo Brasileiro no que tange à conceitos, processos formativos e patrimônio gastronômico.

A partir da construção dos cursos e da formulação das atividades, algumas questões surgiram, tais como: o que ensinar aos agricultores? Como receitas e procedimentos inovadores para o público interfeririam na manutenção da identidade cultural dos moradores locais? Que expectativas possuíam os participantes? Parte dessas questões foi elucidada no decorrer do próprio curso ou na sequência da pesquisa através da observação e das entrevistas realizadas. A realização de cada entrevista, que na sua maioria aconteceu na residência de cada sujeito, iniciou pelos devidos esclarecimentos sobre os objetivos e metodologia do estudo. Após este diálogo inicial os sujeitos foram indagados sobre suas impressões gerais no que se refere aos resultados do curso para o cotidiano do trabalho e familiar. A sequência das entrevistas indagou os sujeitos sobre os aprendizados mais significativos, a respeito da metodologia de ensino desenvolvidas nas UC, sobre necessidades de outros aprendizados e possibilidades de cursos futuros e, por fim, acerca das receitas que no entendimento de cada sujeito caracterizam a alimentação tradicional de cada família.

Para a análise dos resultados utilizou-se a pesquisa qualitativa, com o fenômeno como fonte direta para obtenção dos dados. A preocupação esteve centrada no processo e não simplesmente nos resultados e produtos; neste tipo de pesquisa, os pesquisadores tendem a analisar seus dados indutivamente, as percepções e entendimentos dos sujeitos são preocupações fundamentais neste tipo de abordagem (Bogdan; Biklen, 1994).

As entrevistas foram realizadas no Brasil, durante o ano de 2013 no Brasil. Cerca de vinte e cinco sujeitos participaram deste processo. Dentre os quais, estudantes, moradores locais, gestores privados, docentes e gestores educacionais. Todos envolvidos direta ou indiretamente na formação profissionalizante em agroturismo. Na análise dos dados, a intenção não foi confirmar ou negar hipóteses. As abstrações foram construídas na medida em que os dados particulares foram sendo agrupados. Neste momento de compilação dos dados, a interpretação se direcionou ao modo com que as pessoas deram sentido às coisas, como elas perceberam os fenômenos.

Esta análise não se desenvolveu em sequência linear, mas interpôs-se em vários momentos, iniciando-se concomitantemente à coleta de dados. Essa forma de analisar no próprio processo permite ao pesquisador voltar com os dados ao sujeito para validar sua compreensão, suas impressões, e aperfeiçoar os dados que não estão claros. Também permitiu ao pesquisador perceber o momento de saturação dos dados, pois quando estes começam a repetir-se é chegada a hora de optar pela interrupção da coleta (Patrício, 1999).

Como categorias para análise dos resultados, o artigo abordará os seguintes temas: impressões gerais sobre os resultados do curso; aprendizados mais significativos; outras necessidades de formação; limitações no processo de aprendizado; considerações finais.

2. *A experiência nas Encostas da Serra Geral, Santa Catarina – Brasil*

2.1 *O projeto de formação*

O curso profissionalizante de “Operações Básicas em Empreendimentos de Hospitalidade Rural” foi proposto e ministrado pelo Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Campus Continente, na localidade da região das Encostas da Serra Geral, Santa Catarina – Brasil. Nele aconteceram duas versões do mesmo projeto, uma sediada no município de Santa Rosa de Lima-SC e outra no município de Rancho Queimado-SC. O público envolvido foi constituído por agricultores e trabalhadores da área de Hospitalidade, tanto rural quanto urbana. Os cursos foram ofertados em parceria com as administrações municipais de Rancho Queimado e Santa Rosa de Lima. As prefeituras destes municípios colaboraram com o fornecimento da infraestrutura para a realização das aulas (local, espaço, equipamentos, utensílios, insumos, transporte e outras providências cabíveis).

A qualificação dos agricultores para área de Turismo e Hospitalidade na região das Encostas da Serra Geral tem sido uma das principais demandas para a operacionalização e administração dos pequenos meios de hospedagem. Desde o final da década de noventa, a região das encostas da Serra Geral vem paulatinamente buscando desenvolvimento socioeconômico na área de Turismo, hospitalidade e lazer. Como órgãos propulsores, a Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia (AAAC) e a Associação de Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral (AGRECO) se fazem presentes em vários municípios das encostas da Serra Geral. A demanda para desenvolvimento dos cursos surgiu com a necessidade de aperfeiçoamento no trabalho com turistas. A hospitalidade em propriedades rurais e mesmo nos centros urbanos requer conhecimentos específicos de atendimento ao público que não fazem parte das habilidades historicamente praticadas na região⁶.

A formação sócia espacial da região das encostas da Serra Geral é composta por pequenas propriedades agrícolas familiares - com média de 25 ha. Cada - povoada por imigrantes europeus, em sua maioria de origem alemã. A esmagadora maioria dos europeus emigrantes eram lavradores que perderam suas terras e que migram ao Brasil tentando retornar à condição de proprietários rurais. O grande fluxo de europeus ao nosso país aconteceu no final do século XIX, sobretudo para estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná (Mamigonian, 1976).

Em trabalho de campo, se percebeu na região, uma estrutura social voltada à pequena produção agrícola de base familiar. Agricultores familiares, pequenos proprietários com estruturas mistas de subsistência e excedente produ-

⁶ Para uma melhor compreensão da transição entre produção agrícola-convencional para a produção orgânica e o agroturismo ver em Heuser (2002); Cabral (2004) e Guzzatti (2011).

tivo, em maioria, descendentes de imigrantes alemães e italianos habitam o lugar. Mamigonian (1976), quando analisa o processo evolutivo do capitalismo brasileiro, destaca a importância da mão de obra do imigrante europeu, os quais aportavam na América “com o capitalismo em seus ossos mesmo sem possuir capital”. A baixa iniciativa no que diz respeito empreendedorismo verificada por Mamigonian (1976) nas antigas fazendas de café brasileira, nos faz refletir sobre a realidade encontrada na região do estudo. Esse “atraso” denota precária qualificação profissional e necessidade de aprendizado perante novas demandas representadas pelo agroturismo, por exemplo.

Em visita técnica aos municípios de Anitápolis, Santa Rosa de Lima e Racho Queimado, realizada em 2011 por professores do IFSC Campus Florianópolis Continente, pode-se confirmar a demanda para qualificação nos processos de acolhimento ao turista (IFSC, 2011). A demanda pelo desenvolvimento também partiu das administrações públicas municipais e de muitos agricultores que, organizados em associação, apresentaram a necessidade de formação a fim de fomentar a economia com base no turismo da região.

O curso intitulado “FIC de Operações Básicas em Empreendimentos de Hospitalidade Rural”, orientou-se para o desenvolvimento das seguintes competências: operacionalizar e administrar a limpeza, higienização e arrumação das áreas habitacional, social e de serviços, bem como os serviços de recepção e reservas dos hóspedes, considerando as particularidades dos pequenos meios de hospedagem existentes nas localidades; operacionalizar o trabalho de produção em ambientes que comercializam alimentos e bebidas como restaurantes de meios de hospedagem, restaurantes comerciais ou institucionais, bares e similares; elaborar produtos de panificação e confeitaria simples e processar alimentos com vistas à produção de conservas e geleias; organizar os espaços e serviços e executar preparações básicas de sala e copa do restaurante; desenvolver as operações básicas em empreendimentos de hospitalidade rural considerando aspectos histórico-culturais, higiênico-sanitários, de responsabilidade socioambiental, relação interpessoal e identidade profissional.⁷

As unidades curriculares estruturaram-se conforme segue:

⁷ Conforme IFSC, 2011.

MATRIZ CURRICULAR

Curso	Unidade Curriculares	CH
Operações Básicas em Empreendimentos de Hospitalidade Rural	Cozinha e sala colonial	56h
	Panificação e confeitaria colonial	40h
	Higiene e manipulação de alimentos	24h
	Bebidas e coquetéis	16h
	Processamento de alimentos	16h
	Recepção	16h
	Prática Operacional em Governança	16h
	Linguagem e comunicação	16h
	Fundamentos de Hospitalidade	16h
	Responsabilidade Ambiental	16h
	Total	232

Fonte: IFSC (2011)

De acordo com a grade curricular exposta anteriormente, as dez UC desenvolvidas no curso totalizaram mais de 200 h/aula. Cada unidade curricular foi trabalhada de acordo com objetivos previstos, mas sempre com a preocupação de considerar o contexto sociocultural dos estudantes. A maior carga horária destinou-se às aulas práticas, voltadas para a operacionalização da hospedagem rural e suas ramificações. Boa parte das disciplinas articulou teoria e prática de forma sistêmica. Outras, em percentual menor, tiveram abordagem exclusivamente teórica expositiva-dialogada.

Na medida em que as aulas se desenvolviam percebeu-se uma resistência com aulas de abordagem teórica. Era nítida a apreciação das aulas práticas em detrimento das teóricas, inclusive constatado na presença pelos próprios alunos: *“o que chamou atenção foi que nas aulas de culinária sempre tinha mais de vinte alunos e nas teóricas tinha treze, quatorze...”* ou *“alguns reclamaram da teoria, o pessoal não estava acostumado. Mas a gente entende que tem que ter, não pode faltar porque alguns faltavam por que era teórica.”*

Houve também o reconhecimento da importância da teoria, mas apresentando certa resistência: *“as aulas teóricas também foram muito boas, apesar de vezes ser um pouco chato, pois tinha que ficar a tarde toda sentada.”* O equilíbrio entre teoria e prática também foi observado: *“quando cansávamos de teoria iniciava a parte prática e vice-versa.”* A experiência docente rendeu frutos no desafio das aulas teóricas para estudantes que estão há muito tempo longe da sala de aula: *“as aulas teóricas eu também achei dinâmicas, os profs. Traziam vídeos, slides isto ajuda a não ficar cansativo.”*

Foi interessante perceber que a dinâmica metodológica de apresentação da ficha técnica com detalhes importantes na produção da receita, demonstração

dos insumos e utensílios, a orientação durante o fazer e a avaliação no final do processo tiveram boa aceitação entre os estudantes: *“as receitas eram explicadas pelos professores antes de começar, depois os professores davam atenção para cada grupo durante a elaboração.”*

Outro destaque sobre a metodologia foi para a complementação avaliativa do processo, no final de cada preparação: *“o professor passava a receita, a gente fazia e depois avaliava no final, acho que é importante a avaliação. Porque se não tiver nunca vai melhorar... em outros cursos não têm, você quer falar alguma coisa, mas não pode!”*

Os resultados da experiência docente e da paciência observada no trabalho da maioria dos professores suscitaram contentamentos: *“a dedicação dos professores, a gente percebia... a paciência. Tinha coisa que dava errado ou faltava, mas nem por isto perdiam a paciência... todos explicaram muito bem e deram ajuda quando a gente não sabia...”*

Aulas que propuseram número menor de preparações distribuindo igualmente as mesmas preparações tiveram melhor aceitação:

As aulas práticas foram boas porque os grupos faziam a mesma coisa, todos tinham a mesma receita então ninguém perdia nada. Às vezes quando vinha a relação de compras a gente pensava: - Mas para quê tudo isto? É que daí era dividido em quatro ou cinco grupos e todos faziam os mesmos pratos né, para aprender e isto eu achei muito importante.

Por outro lado, nos ensinamentos práticos que trabalhavam concomitantemente, receitas diferentes para cada grupo houve observações negativas: *“em algumas aulas eram propostas várias receitas e cada grupo pegava uma diferente”* como indica outro sujeito: *“muitas destas eu perdi...”* em algumas aulas *“o volume de receitas foi superior ao que a turma conseguia acompanhar.”* Neste sentido, a indicação dos sujeitos foi diminuir o número de receitas a fim de que todos pudessem desenvolver a totalidade de elaborações propostas em cada aula.

2.2 Gastronomia como expressão do patrimônio imaterial local

O curso de agroturismo também destacou a necessidade de uma formação que vise recuperar os conhecimentos tradicionais no sentido de permitir a valorização do patrimônio cultural da Região. Neste contexto, a cultura gastronômica, tal como delineado acima, necessita de atenção específica em respeito ao saber local porquê é um ponto chave no desenvolvimento do agroturismo. Compreende-se então que a cozinha tradicional é um modelo cultural abrangente que inclui a agricultura, práticas rituais, habilidades antigas, técnicas culinárias e os costumes da comunidade ancestrais e costumes. Entendida ainda como possibilidade de participação coletiva em toda a cadeia alimentar tradicional: de plantio e colheita para cozinhar e comer.

A alimentação e gastronomia própria das comunidades tradicionais podem ainda ser vistas como um elemento de desenvolvimento turístico a nível local, gerado a partir da identidade regional e/ou a partir de um meio de promoção de produtos agrícolas novas possibilidades de valorização local. Deste modo

gastronomia local pode reunir às necessidades específicas de consumidores, dos produtores locais e outros componentes do turismo rural. (Bessière: 1999)⁸. Unindo esforços em relação aos recursos disponíveis, na construção territorial, muitas vezes, baseada em conceito de “terroirs”. Como já foi mencionado, o termo “terroir” refere-se a uma área específica com uma clara identidade cultural e histórica. A produção cultural e local da culinária inclui a acumulação e transmissão locais do “know-how”. Através da ação coletiva orientada por um projeto local, os recursos tradicionais são aproveitados na construção do futuro.

Nestes termos o território local pode ser reconstruído através de habilidades, “know-how” sendo resultado dos esforços combinados de sujeitos munidos com recursos específicos derivados do compartilhamento de uma memória coletiva. Esse patrimônio coletivo é o catalisador do dinamismo territorial e da construção comunitária. É também o resultado de um processo criativo que põe o estabelecimento de uma identidade territorial local que se renova sempre.

Também na região das Encostas da Serra Geral, entre os principais atrativos destaca-se a culinária tradicional da região, predominantemente de origem alemã⁹: é um exemplo da dimensão transformadora da herança como um resultado de contatos interculturais.

⁸ Como sugerido por Jacinthe Bessière «As a reaction to the complexity of the modern world in which social links either are falling apart or weakening, rural areas chosen as holiday destinations seem to offer the possibility for socializing or for finding a community identity. Therefore, people dream of friendly relationships, true and genuine values, roots. The emphasis on gastronomy is thus revealing since it integrates eating into a new cultural world from both a psychological and physiological standpoint. Consequently, studying rural tourism and its heritage component – more specifically gastronomy – leads us to consider rural space as a place to find compensation for lost identity, and as a representation of ‘the good old days’».

⁹ As refeições geralmente são servidas na própria casa dos agricultores, e algumas propriedades foram reestruturadas para receber e servir grupos maiores. Espaços obsoletos, como galpões e estufas de fumo ou até mesmo uma antiga casa já não mais utilizada pela família, têm sido utilizados para essa finalidade. De forma geral, as refeições oferecidas pelas famílias são as seguintes: *Café da manhã*: café passado, leite, suco de frutas, nata, coalhada, melado, açúcar mascavo, queijo colonial, salame defumado, pão caseiro de milho, trigo e centeio, docinho de trigo, pão de queijo, rosca de polvilho, doces (*schmier*) de banana, abóbora, morango, amendoim e mamão, bolo de cenoura, de chocolate e de laranja, toucinho do céu (bolo doce), bolinho de feijão mexido com ovos fritos. Hábito marcante entre as famílias da região é o consumo da rosca de polvilho coberta com nata e açúcar mascavo. *Almoço*: *guimuse*, sopa de galinha caipira, aipim cozido, galinha caipira ao molho, carne assada de porco, gado, ou ovelha, arroz branco, feijão, arroz com galinha, macarrão caseiro com ovos, variedade de saladas (rúcula, alface, agrião, cenoura, pimentão, tomate, cebola, brócolis, couve-flor, repolho, chuchu, beterraba, maionese de batata, aipim), risoto etc. *Sobremesas*: gelatina, pudim de leite, sopa de frutas, compotas de frutas da época etc.. *Café colonial*: café passado, leite, pão de milho, pão de trigo com batata, pão de açúcar mascavo, pão de queijo, salame, queijo, torresmo, rosca de polvilho, bolo de aipim, bolo de fubá, bolo de cenoura, bolo de milho, toucinho do céu, rocambole, cucas, melado, mel, açúcar mascavo, nata, coalhada, *schmier*, pão de queijo, salame defumado, queijo, frutas, sucos de frutas, bolacha. (O que não é produzido na propriedade vem de outras agroindústrias.)

Em entrevista, o prefeito de Santa Rosa de Lima comenta que em sua experiência como agente político teve a oportunidade de almoçar em muitas residências experimentando pratos tradicionais e afirma: *“e estes pratos, eu percebo desaparecerem a cada dia... um dos nossos sonhos, buscar estas receitas nas propriedades e editar, preservando nossa história, o nosso passado”*.

O contato com a região, estudantes e comunidades locais mostra que na região há uma organização expressiva pautada na agroecologia¹⁰. A preferência por insumos não industrializados já era expressiva na comunidade. Após o desenvolvimento do curso percebeu-se a ampliação de conhecimentos no que diz respeito ao redimensionamento das possibilidades de uso de alimentos combinando diferentes especiarias e insumos. Em consequência disto e da cultura de produção agrícola suscitada pelo modo de produção agroecológico próprio da região, percebe-se um uso mínimo de temperos e produtos industrializados.

Durante o desenvolvimento do curso, em diálogo com gestores públicos, agricultores e empreendedores locais, constatou-se a demanda para sistematizar, registrar e socializar as receitas de pratos que representam a oferta gastronômica tradicional da região¹¹.

Uma das entrevistadas comenta sobre a preferência pelo uso de produtos não industrializados: *“outro dia tentaram me vender uma mistura de pão que dura sete dias, eu perguntei: mas o quê tem dentro disto? ... a gente sabe que tem muito conservante... acho que por isto a AGRECO está indo tão bem... é uma coisa mais natural”*. Em outra fala se percebe a valorização das coisas do lugar em detrimento de produtos industrializados: *“antes a gente utilizava industrializados como sazon, knor... aprendi a valorizar mais as coisas nossas, isto eu aprendi no curso.”*

Durante o planejamento das Unidades Curriculares (UC) houve uma expressiva dedicação por parte da direção do curso e docentes envolvidos com a utilização de insumos produzidos no local, tais como: legumes, frutas e verduras; aves, suínos e peixes; mel, melado e compotas; aipim, batatas (cará, baroa, doce, inglesa) e outros.

Outro fator que preponderou na escolha das receitas para desenvolver em cada UC foi a descendência cultural dos participantes, em sua maioria de origem alemã. Estas ações repercutiram ativamente no aprendizado da maioria dos estudantes, conforme percebemos em algumas afirmações: *“foi muito bom porque os pratos ensinados foram com ingredientes do local, de simples preparo. Aulas bem preparadas, uma coisa mais simples, pratos diferentes, mas com produtos daqui...”* Em outro discurso: *“nas aulas foram usados os produtos que a gente tem na terra... tinha coisas que a gente não sabia muito bem e no curso eles ensinaram”*.

¹⁰ Sobre produção agroecológica na região ver em Schmidt (2003).

¹¹ Esta pesquisa pode ser realizada em parceria com uma instituição de ensino como o IFSC ou a Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC.

Alguns conteúdos também foram reelaborados a partir dos anseios da comunidade representada por alunos do curso. Noções de quantidade de preparo e planejamento de cardápios, por exemplo, foram abordadas na medida em que alguns estudantes comentavam a necessidade na operação de suas pousadas e restaurantes. Alguns docentes que já conheciam a realidade do lugar elaboraram suas aulas com mais adequação à realidade local, outros fizeram ajustes na medida em que foram percebendo os anseios da comunidade assim como modos de produção e cultura dos envolvidos.

Um aspecto observado em campo e também apontado por muitos sujeitos é que *“a cidade realmente mudou... a gastronomia, os sabores, ao frequentar atrativos turísticos, jantando, almoçando... estou percebendo uma grande mudança”*. Novas combinações de insumos, especiarias, modos de preparo, apresentação e serviços a mesa surgiram como realidade transformada em cada pousada, restaurante e domicílios da região envolvida no curso.

Nas aulas de produção de alimentos percebeu-se que os modos de preparo com diferentes técnicas, utensílios e equipamentos trouxeram aprendizado significativo: *“lá no curso foi comprado muita coisa que a gente pode conhecer para usar em casa, às vezes tem muitos talheres e coisas que a gente não conhece... foi bastante novidade.”* O apontamento para a diversidade das UC em relação às necessidades de cada família, pousada e restaurante no cotidiano do trabalho aparece como apropriado: *“tudo o que eu vou fazer aqui em casa, o negócio de turismo, desde a primeira aula até a última. Eu aproveitei de tudo, nenhuma aula eu cheguei em casa e pensei que não tivesse sido útil.”*

Comentários exclamando os aprendizados foram comuns durante as entrevistas: *“como é fácil preparar nossos alimentos de maneira diferente! Inclusive para o dia a dia da família. Considerei muito positivo, de muito proveito e o resultado prático eu tenho percebido no dia a dia.”* Moradores e participantes do curso apontam que muitos pratos estão sendo servidos de maneira diferente nas pousadas. Observam a melhora significativa no atendimento ao turista, a apresentação dos pratos e dos cardápios demonstra que houve aprendizado útil para a realidade da hospedagem rural e outros empreendimentos que trabalham com oferta gastronômica.

2.3 Resultados do curso

Sobre impressões com os resultados do curso, menciona com satisfação um gestor político municipal ter participado da degustação de muitos pratos, inclusive trazendo convidados de cidades vizinhas que avaliaram: *‘pôxa’, que bacana isso que está acontecendo em Santa Rosa, a Universidade está ensinando vocês aqui... um prato diferente com produtos locais’*. O prefeito continua observando que outro dia trouxe o pessoal de Braço do Norte (município vizinho), quando chegaram ao salão havia uma mesa bem arrumada com pratos, talheres e comidas preparadas no curso: *“então estas pessoas saíram falando bem da cidade... até hoje quando encontro eles lembram... Isto nos deixa muito satisfeitos. Tomara que haja outras parcerias com o IFSC para que continuemos*

aperfeiçoando este processo...”

Ainda no entendimento do gestor municipal, a região das Encostas da Serra Geral, pelo seu projeto de desenvolvimento turístico, é latente a necessidade de melhorar a oferta gastronômica: *“esta oportunidade que tivemos de construir esta parceria com o IFSC, de trazer para Santa Rosa os professores para ensinar e melhorar esta questão da culinária, para nós foi excelente!”* Destaca aprendizados acerca da higiene e manipulação dos alimentos, de toda a preparação do ambiente para fazer e servir a comida: *“é o que a gente buscava”*. Está ciente de que o turismo é base para o desenvolvimento da região e que cada dia percebe mais gente procurando a cidade: *“e junto com este crescimento nós precisamos nos aperfeiçoar, precisamos melhorar a gastronomia local”*.

A diversidade de ensinamentos foi aspecto de contentamento entre os estudantes: *“eu gostei muito da variação... nós tivemos aulas de todos os tipos. Aulas até de boas maneiras a mesa, de higiene, de comunicação dizer palavras completas falando corretamente para que as pessoas nos entendam, isto foi muito importante”*.

Conforme explicitado anteriormente, a maioria dos entrevistados demonstrou satisfação com o conjunto de temas trabalhados nas UC. Entretanto alguns aprendizados tiveram maior impacto e utilidade prática para o cotidiano do trabalho e vida privada dos estudantes.

Esta pesquisa também procurou conhecer, através de representantes da comunidade, outras necessidades de formação pressupondo o desenvolvimento de cursos subsequentes ao FIC de Operações Básicas em Empreendimentos de Hospitalidade Rural.

Nesta etapa da entrevista, a maioria dos integrantes do curso em questão deseja uma segunda etapa, ou seja, um aperfeiçoamento. Muitos ainda esperam próximas versões do curso.

No discurso da grande maioria foi nítida a satisfação com os resultados e sensação de utilidade para os aprendizados vivenciados no curso. Os conteúdos foram bem assimilados, alguns expressaram saudades das aulas onde foi possível socializar com pessoas que, por vezes, o cotidiano do trabalho limita encontros e troca de ideias.

Na verdade, as possibilidades de troca de experiências e sociabilidade entre os estudantes foram apontadas por alguns sujeitos como aspecto importante, seguimos com algumas afirmações: *“daí também estava todo mundo se encontrando toda semana, isto foi muito bom...”* e *“este curso me proporcionou um grande círculo de amizade, isto foi muito importante para nós. Inclusive a gente liga para o outro e pergunta: ô fulano, como está aquele outro e tal...”*. Outro participante do curso também observa: *“este processo de aprendizado, de encontrarem-se toda semana, quase trinta pessoas isto para nós foi fantástico e eu pude participar...”* Sobre troca de experiências e ampliação de conhecimento sobre o turismo e a região: *“eu passei a conhecer mais esta região, passei a conhecer como o pessoal trata o turista...”*

Considerações finais

Considera-se que o ensino profissional em agroturismo pode ser uma ferramenta importante para gerar conexão entre a sociedade moderna e as sociedades de raízes territoriais. Possibilitando transmitir ao residente urbano tudo aquilo que é base essencial no território rural: a cultura agroalimentar, os costumes, a história, as tradições, a paisagem, o ambiente. Acima de tudo, os valores rurais como o respeito ao ambiente, à fauna e a flora, a hospitalidade do campo, o prazer de consumir alimentos saudáveis, produtos genuínos do território, vivenciar e re-conhecer o ciclo do tempo e das estações.

Enfim, uma possibilidade concreta re-conexão entre ser humano e território no âmago da sociedade contemporânea. As identidades socioculturais (urbanas e rurais) neste sentido remetem o indivíduo a uma condição de existência privada, expressa por relações interativas com o seu universo social, demarcado culturalmente por um conjunto de valores, cultura, hábitos ou condições de assemelhadas. Por sua vez, as identidades socioprofissionais referem-se a um conjunto de significações e interesses atribuídos a fatos ou demandas específicas de grupos de atores sociais que partilham de objetivos em comum. As atividades profissionais, bem como as profissões formalizadas, são exemplos de condições de identidades socioprofissionais estabelecidas entre sujeitos, que se auto reconhecem como semelhantes, a partir do trabalho, partilhando interesses e significações.

Tem-se claro que as identidades ganham significado como orientadoras das ações territoriais, mobilizando dinâmicas e resultados em torno de significações, dando, assim, sentido de lugar às comunidades (Santos, 2002). Sob este aspecto, materializam-se, por meio de expressões sentimentos, valores, cultura e trabalho, como forma de demarcação de suas experiências.

No entanto, é importante esclarecer que a cultura à qual a identidade se reporta não é algo estanque no tempo, nem marcada exclusivamente pela ideia de se voltar os olhos para fatos ou valores dados somente pelo passado, mas algo que se configura por um processo contínuo de transformações dadas pelas relações sociais e pelas suas significações.

O conceito de identidade, como um código local, material e cognitivo é produto social da territorialização e se constitui no patrimônio cultural de cada lugar, econômica, política, cultural e ambientalmente. A ideia de patrimônio cultural remete à riqueza construída e transmitida, de geração para geração, como o legado que influencia a identidade dos indivíduos e grupos sociais. Assim sendo, a identidade surge como uma construção cultural de artefatos, costumes, gêneros de vida, meio, sistemas de produção, etc., sendo construída a partir de subjetividades individuais e coletivas relacionadas a sentimentos de pertencimento territorial, ocorrendo, aí, um forte vínculo dos atores sociais com o espaço onde estão inseridos, que se reconhecem a partir de sua territorialização num determinado lugar, o que inclui suas atividades produtivas.

Dessa forma, enquanto estratégia para o desenvolvimento, o reconheci-

mento das potencialidades locais pode maximizar dinâmicas produtivas territoriais específicas dotadas de singularidades, promovendo uma re-localização do lugar e de suas funções, por meio do território e das suas identidades, explicitando uma valorização do cotidiano e de seus significados como forma de viabilização de iniciativas, por exemplo, rurais (SCHNEIDER, 2004), o que inclui a preservação do patrimônio cultural existente e ainda estratégias de valorização de seus produtos, bem como suas formas de fazer, atualmente esquecidas ou substituídas por modelos industrializados de produção, mas que permanecem vivas, como patrimônio cultural de determinados agrupamentos socioprodutivos.

No agroturismo é possível reconhecer tradição local como um lugar de educação informal no sentido de valorizar a riqueza de conhecimento que um lugar e uma comunidade expressam, no entanto, parece ser necessário superar uma visão espontânea e improvisada do trabalho dos operadores. Uma qualificação profissional adequada é necessária!

É importante dizer que ensino profissionalizante pode destacar o papel que a educação formal deve desempenhar para gerar trocas de práticas e para favorecer o desenvolvimento da comunidade agrícola.

Profissionais do agroturismo representam capital importante para criar inovação. A presença desse capital social traduz-se em redes sociais e institucionais. A presença e o comportamento dos atores-chave nessas redes têm um papel estratégico no desenvolvimento de inovações úteis para melhorar as capacidades e as relações entre as comunidades locais no sentido de conseguir uma melhor utilização dos recursos locais.

Aprendizagem baseada no saber local e feita em grupo pode ser eficaz para pessoas que gestam pequenas empresas de turismo rural no sentido de desenvolver simultaneamente o capital humano e social, o que pode, posteriormente, ser convertidos em capital financeiro.

Embora uma proporção significativa de aprendizado venha de aspectos ensinados em cursos profissionalizante em agroturismo, a extensão e o valor desse aprendizado está fortemente enraizado no capital social desenvolvido entre os membros do grupo e de acordo com a prática comunidade. A reciprocidade entre membros do grupo frente a prática comunitária é um fator chave que contribui para a eficácia e o valor aprendizagem.

Enfim, para que a agricultura e as zonas rurais se tornem sustentáveis, os sistemas de governança precisam ser sensíveis à mudança: as inovações emergem de novas combinações de recursos e estes devem trazer mudanças positivas no sentido de gerar valor.

Portanto, entende-se que a pesquisa e a reflexão com inserções efetivas nos processos formativos profissionalizantes para o agroturismo são fundamentais na busca do equilíbrio sustentável. Avalia-se, ao final desta pesquisa, que é importante auxiliar no planejamento pedagógico e estrutural de novos cursos de Formação Inicial e Continuada para estas e outras comunidades de características semelhantes no estado; contribuir para o resgate, valorização e registro de receitas tradicionais que caracterizam a identidade cultural ali-

mentar das comunidades em questão.

Concretamente, a análise do caso brasileiro e relacionada com a expansão da rede federal de educação tecnológica - IFSC, indica efetividade na consolidação da oferta de um itinerário formativo para cursos já existentes e em especial para cursos de formação de agricultores familiares da Região das Encostas da Serra Geral. Durante o processo de coleta de dados pretendeu-se ampliar as relações do IFSC com a região, a fim de estabelecer novas parcerias com vistas ao incremento e desenvolvimento da economia regional ofertando conhecimento técnico aos produtores/empreendedores, paralelamente à ampliação de possibilidades para estudos práticos aos discentes e docentes do IFSC. De forma indireta o estudo visou contribuir junto com Instituto Federal de Santa Catarina com o crescimento e a diversificação da oferta turística no estado de Santa Catarina-BR.

Referências

- Almeida, J.; Froehlich, J. M.; Riedl, M. (Orgs). *Turismo rural e desenvolvimento sustentável*. Campinas: Papirus, 2000.
- Bencardino F., Marotta G., *Nuovi turismi e politiche di gestione della destinazione*, Milano, FrancoAngeli, 2004
- Bessière J., *Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas*, European Society for Rural Sociology, Sociologia Ruralis Volume 38, No. 1, 1998, pp. 21 – 34
- Boff L., *Liberare la terra. Un'ecoteologia per un domani possibile*, Bologna, EMI, 2015
- Bogdan, R. C.; Biklen, S. K. *Investigação qualitativa em educação*. Porto, Portugal: Porto Editora, 1994.
- Cabral, L. O.; Scheib, L. F. *Análise da dinâmica espacial de um contexto agroturístico*. Turismo – Visão e Ação – vol. 6 – n. 3. Itajaí: Ed. da Univali, 2004.
- Campagnola, C.; Silva, J. G. da. *Panorama do turismo no espaço rural brasileiro: nova oportunidade para o pequeno produtor*. In: Congresso Brasileiro de Turismo Rural, 1999, Piracicaba (SP). *Anais...* Piracicaba: FEALQ, 1999. p. 9-42.
- Cleverson B.; Vicente K. *Aprendendo a aprender: introdução a metodologia científica*. 14. ed. Petrópolis: Vozes, 2000.
- Dobb, M., *A evolução do capitalismo*, 7. ed., trad. M. do R. Braga, Rio de Janeiro: Guanabara, 1987.
- Flanigan S., Matthews K., Ensuring reciprocity in social learning for agritourism providers, in Shucksmith M. (eds.), *Places of Possibility? Rural Societies in a Neoliberal World*, XXVI European Society for Rural Sociology Congress, 18-21 August 2015, Aberdeen, Scotland, ed. ESRS, p. 263
- Gil, A. C.. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.
- Guzzatti, T. C. *O agroturismo como elemento dinamizador na construção de territórios rurais: o caso da Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia*

- em Santa Rosa de Lima (SC). Florianópolis: UFSC, 2010. Tese (doutorado), Programa de Pós-Graduação em Geografia, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, 2010.
- Koutsouris A., *Social learning and sustainable tourism development; local quality conventions in tourism: a Greek case study*, Journal of Sustainable Tourism, Volume 17, Issue 5, 2009, pages 567-581
- Heuser, D. M. D. *Repercussões do agroturismo na qualidade de vida de núcleos familiares receptores de Santa Rosa de Lima (SC): um processo criativo e solidário*. Florianópolis: UFSC, 2002. Dissertação (Mestrado), Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Centro de Tecnológico, Universidade Federal de Santa Catarina. 2002.
- Instituto Federal De Santa Catarina. IFSC, Campus Continente. *Projeto de curso: operações básicas em empreendimentos de hospitalidade rural*. Florianópolis, 2011.
- Le Group TYP. *Étude sur le tourisme rural au Québec relié au monde agricole*. Gouvernement du Québec. Ministère de L'Agriculture, des Pêcheries et de L'Alimentation, Québec, Canadá, 1997.
- Mamigonian, A. *O processo de industrialização em São Paulo*. Presidente Prudente: Editora da UNESP, 1976.
- Patrício, Z. M.; Casagrande, J. L.; Marizia, F. *Qualidade de vida do trabalhador: uma abordagem qualidade de vida do ser humano na perspectiva de novos paradigmas*. Florianópolis: Ed. do Autor, 1999.
- Santos, M. *Sociedade e espaço: a formação social como teoria e como método*. In: Boletim Paulista de Geografia, n. 54, jun. 1977.
- Schmidt, W., *Conversão à agricultura orgânica e multifuncionalidade: o caso das Encostas da Serra Geral (SC)*. In: CARNEIRO, M. J.; MALUF, R. F. (Orgs). Para além da produção: multifuncionalidade e agricultura familiar. Rio de Janeiro: MAUAD, 2003.
- Shucksmith M., Brown D.L., Shortall S., , Vergunst J., Warner M.E., *Rural Transformations and Rural Policies in the US and UK*, Journal of Rural Sociology, Volume 78, Issue 2, pages 258–260, June 2013
- Toresan, L., Mattei, L., Guzzatti, T. C.. *Estudos do potencial de agroturismo em Santa Catarina: impactos e potencialidades para a agricultura familiar*. Florianópolis, Instituto CEPA/SC, 2002.
- Vazacova A., Human resources as a factor of rural development, in Shucksmith M. (eds.), Places of Possibility? Rural Societies in a Neoliberal World, XXVI European Society for Rural Sociology Congress, 18-21 August 2015, Aberdeen, Scotland, ed. ESRS, p. 278