

## Aplicação do enfoque teórico-metodológico da Cesta de Bens e Serviços Territoriais na iniciativa de agroturismo “Acolhida na Colônia”

Applying the theoretical-methodological approach of the Basket of Territorial Goods and Services to the “Acolhida na Colônia” agrotourism initiative

Aplicación del enfoque teórico-metodológico de la Cesta de Bienes y Servicios Territoriales a la iniciativa de agroturismo “Acolhida na Colônia”

**Thaise Costa Guzzatti**

Universidade Federal de Santa Catarina  
(UFSC), SC, Brasil

[thaise.guzzatti@ufsc.br](mailto:thaise.guzzatti@ufsc.br)

**Daniele Lima Gelbcke** 

Universidade Federal de Santa Catarina  
(UFSC), SC, Brasil

[dani.gelbcke@gmail.com](mailto:dani.gelbcke@gmail.com)

**Ademir Antônio Cazella** 

Universidade Federal de Santa Catarina  
(UFSC), SC, Brasil

[aacazella@gmail.com](mailto:aacazella@gmail.com)

**Carlos Alberto Cioce Sampaio** 

Fundação Universidade Regional de Blumenau  
(FURB), Blumenau, SC, Brasil

[carlos.cioce@gmail.com](mailto:carlos.cioce@gmail.com)

DOI: <https://doi.org/10.18472/cvt.25n3.2025.2257>

### RESUMO:

A Acolhida na Colônia se dedica ao agroturismo, onde agricultores oferecem produtos e serviços em suas propriedades. A pandemia gerou aumento da disponibilização de sítios de lazer nos seus territórios de atuação, através do Airbnb. Para se diferenciar, a entidade passou a atuar para fortalecer o que não é reprodutível pela concorrência, ou seja, o saber-fazer e a conexão do alimento com a experiência turística, a partir do enfoque da Cesta de Bens e Serviços Territoriais. O artigo sistematiza e analisa os esforços da Acolhida para identificar, selecionar e valorizar os recursos da sociobiodiversidade, com vistas a fortalecer e diferenciar os produtos e serviços ofertados. Observou-se que a maior parte dos recursos revelados são genéricos. O que os diferencia é o saber relacionado ao modo de produção, o tipo de valorização que se dá ao produto e a relação histórica com a família (identidade territorial). A valorização dessas fortalezas pode torná-las específicas da Acolhida, visto que não são valorizadas por outros atores territoriais. As ferramentas metodológicas foram valiosas para instigar o olhar para os produtos e fazeres especiais, capazes de agregar valor ao que é ofertado.

### PALAVRAS-CHAVE:

Cesta de bens e serviços territoriais; Agroturismo; recursos genéricos; recursos específicos.

**ABSTRACT:**

Acolhida na Colônia is dedicated to agrotourism, where farmers offer products and services on their properties. The pandemic has led to an increase in the availability of leisure sites in its areas of operation, through Airbnb. In order to differentiate itself, the organization started working to strengthen what cannot be reproduced by the competition, i.e. know-how and the connection between food and the tourist experience, based on the approach of the Basket of Territorial Goods and Services. The article systematizes and analyses Acolhida's efforts to identify, select and value socio-biodiversity resources, with a view to strengthening and differentiating the products and services on offer. It was observed that most of the resources revealed are generic. What differentiates them is the knowledge related to the production method, the type of value given to the product and the historical relationship with the family (territorial identity). Valuing these strengths can make them specific to Acolhida, since they are not valued by other territorial actors. The methodological tools were valuable in encouraging us to look at special products and activities that can add value to what is on offer.

**KEYWORDS:**

Cesta de bens e serviços territoriais; Agroturismo; recursos genéricos; Recursos específicos.

**RESUMEN:**

Acolhida na Colônia se dedica al agroturismo, donde los agricultores ofrecen productos y servicios en sus propiedades. La pandemia ha provocado un aumento de la disponibilidad de lugares de ocio en sus territorios, a través de Airbnb. Para diferenciarse, la organización ha empezado a trabajar para reforzar lo que no puede reproducir la competencia, es decir, el saber hacer y la conexión entre la alimentación y la experiencia turística, basándose en el enfoque de la Cesta de Bienes y Servicios Territoriales. El artículo sistematiza y analiza los esfuerzos de Acolhida para identificar, seleccionar y valorizar los recursos de la sociobiodiversidad, con vistas a reforzar y diferenciar los productos y servicios ofrecidos. Se observó que la mayoría de los recursos revelados son genéricos. Lo que los diferencia es el conocimiento relacionado con el método de producción, el tipo de valorización que se da al producto y la relación histórica con la familia (identidad territorial). La valorización de estos puntos fuertes puede hacerlos específicos de Acolhida, ya que no son valorizados por otros actores territoriales. Las herramientas metodológicas fueron valiosas para instigar una mirada a los productos y actividades especiales que pueden añadir valor a la oferta.

**PALABRAS**

**CLAVE:**

Cesta de bienes y servicios territoriales; Agroturismo; recursos genéricos; Recursos específicos.

## 1. Introdução

A Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia (AAAC) foi fundada em 1999, no território das encostas da Serra Geral de Santa Catarina. Seus sócios fundadores, animados por técnicos de organizações sociais que atuavam em prol do desenvolvimento rural sustentável, buscavam diversificar as fontes de renda nas Unidades Socioprodutivas (USP) e combater o empobrecimento das famílias, o êxodo rural e a degradação ambiental (Guzzatti, 2019).

Na AAAC agricultores abrem suas USPs e passam a compartilhar o seu dia a dia com os visitantes. Há uma gama de bens e serviços que são oferecidos pelas famílias, tais como hospedagem, alimentação, venda de produtos, lazer, atividades educativas, dentre outros que compõem os modos de vida do território, o que remete a uma experiência de turismo de base comunitária - TBC (Sampaio, 2005). Tais produtos e serviços podem ser ofertados em uma única propriedade rural ou a oferta é diluída em USPs organizadas em rotas, garantindo os serviços necessários para uma experiência vivencial qualificada ou, melhor, convivencialidade, como sugere Illich (1973).

Por meio de metodologia própria – tecnologia social atestada pela Financiadora de Estudos e projetos (FINEP), em 2014, a entidade conquistou uma série de reconhecimentos por sua atuação e impactos que gera no meio rural<sup>1</sup> e foi foco de pesquisa de muitas teses e dissertações (Guzzatti, 2019). Vinte e cinco anos depois, demonstra dinamismo e vitalidade, reunindo aproximadamente 110 famílias agricultoras em Santa Catarina e São Paulo.

Ao mesmo tempo em que é considerada um caso de sucesso, enfrenta riscos como a concorrência, que se acentuou durante a pandemia da Covid-19. Conforme destacaram Basta et al. (2023), o *lockdown* gerou uma estagnação do setor de turismo tradicional, deslocando os turistas para destinos mais próximos de suas residências, em zonas rurais de pouca ocupação e com oferta de serviços desenvolvidos ao ar livre. Se isso significou uma retomada para as viagens na Acolhida, também ocorreu um aumento significativo da oferta de sítios privados, muitas vezes de pessoas da cidade que tinham um espaço de refúgio, sobretudo por meio do Airbnb.

---

<sup>1</sup> Prêmio Destaque do Ministério do Desenvolvimento Agrário (2002); Prêmio Objetivos de Desenvolvimento do Milênio, Nações Unidas (2005); Prêmio TOP do agronegócio, Ministério do Turismo (2006); Destino Referência, categoria Turismo Rural, Ministério do Turismo (2007); Prêmio “Generosidade”, Editora Globo (2008); Prêmio Mulheres que fazem a diferença, Associação Comercial e Industrial de Florianópolis (2010); Prêmio Beto Carrero de Excelência em Turismo (2016); Prêmio Nacional de Turismo, Ministério do Turismo (2018); Prêmio Braztoa de Sustentabilidade (2023/2024).

O Airbnb, plataforma online que expande as opções de hospedagem globalmente, permite que qualquer pessoa com um imóvel disponível, ou parte dele, o ofereça para locação. Seu crescimento tem gerado controvérsias, como impactos nas vizinhanças, concorrência com o setor hoteleiro e aumento nos preços de imóveis e aluguéis para moradores locais (Souza & Leonelli, 2023). O Airbnb tem se expandido por todo o mundo, atingindo grandes metrópoles, como São Paulo, até pequenas localidades, como Santa Rosa de Lima, sede da AAAC, município com pouco mais de 2.000 habitantes. A “airbnbização” do turismo parece ser um caminho sem volta.

Essa nova dinâmica criada pelo Airbnb desvela a lógica da capitalização da hospitalidade – a mais-valia incrustada nas redes hoteleiras, além do mecanismo artificializado da convivência, nos mesmos moldes em que a “turistificação” transforma a cultura imaterial em espetáculo (Sampaio, 2022).

Ao entrar na plataforma do Airbnb e analisar a disponibilidade em áreas de atuação da Acolhida, constata-se, além do grande número de acomodações, uma certa homogeneização da oferta, centrada na lógica capitalista que se manifesta no oportunismo neorural, frequentemente reduzido à fórmula simplista de “cabana com jacuzzi”.

Essa realidade gerou um processo de reflexão na AAAC, porque seria difícil agricultores “seguirem a tendência” e ampliarem investimentos para alcançar uma infraestrutura para competir com empreendimentos ofertados via Airbnb. Além disso, o agroturismo é desenvolvido em USPs autênticas e se igualar aos demais empreendimentos é uma estratégia perigosa, podendo conduzir os associados para o segmento econômico do turismo, afastando-os das atividades agrícolas e pecuárias tradicionais que é o que lhes confere identidade, dada a pressão para que os investimentos empreendidos possam gerar retorno financeiro.

Trata-se de outra lógica, uma razão que instrumentaliza, ou melhor, materializa a vida, a ponto do grau de hospitalidade se tornar resultado de um cálculo de custo e benefício (Vieira & Sampaio, 2022), distanciada do genuíno satisfatório da necessidade humana de afeto, entre as nove apontadas pela tese de Manfred Max-Neef: subsistência, proteção, ócio, criação, participação, entendimento, identidade e liberdade (Sampaio et al., 2022).

Essa lógica não é aquela no início da Acolhida, de implantação de atividades complementares nas USPs, ou seja, de diversificação (e não substituição) de fonte de renda, de valorização da agricultura familiar e de salvaguarda do modo de vida das pessoas do território rural (Guzzatti, 2019).

Como forma de enfrentar a competição capitalista, a Acolhida decidiu apostar no que é único ao agroturismo e difícil de ser reproduzido por novos atores rurais. Optou-se pela adoção da abordagem da Cestas de Bens e Serviços Territoriais (CBST), formulada originalmente por Pecqueur (2001).

Este artigo sistematiza e analisa os esforços da AAAC para identificar, selecionar e valorizar os recursos da sociobiodiversidade em seus territórios, fortalecendo e diferenciando os bens e serviços das USPs associadas. Além da introdução, o trabalho organiza-se em quatro tópicos: o aporte teórico sobre turismo comunitário autêntico e ancorado no território, convergente com o enfoque da CBST; as ferramentas metodológicas aplicadas, inspiradas no guia “Valorizar os recursos territoriais: chaves para ação” (Janin & Perron, 2020); a apresentação dos resultados do trabalho e, por último, as reflexões e considerações finais.

## **2. Conexões entre o agroturismo e a perspectiva teórico-metodológica da CBST**

O agroturismo se caracteriza como um segmento do turismo desenvolvido no espaço rural, por famílias agricultoras dispostas a compartilhar seu modo de vida, patrimônio cultural e natural. Mantendo suas atividades econômicas, as famílias oferecem produtos e serviços de qualidade, valorizando e respeitando o meio ambiente e a cultura local e proporcionando bem-estar aos envolvidos (Guzzatti, 2019).

Guzzatti et al. (2013) destacam que a complexidade da experiência da Acolhida pode ser expressa pelo encadeamento sociopolítico – no sentido de assegurar o bem comum coletivo – e econômico das USPs que a compõem, promovendo o desenvolvimento territorial sustentável, ou seja, um modelo de Turismo de Base Comunitária (TBC). O TBC incorpora elementos de uma rede colaborativa, na qual os benefícios não se restringem aos participantes, mas se estendem ao território como um todo, além de incluir o uso de conhecimentos e tecnologias apropriados localmente.

As práticas empreendidas no agroturismo praticado pela AAAC vêm ao encontro não apenas do Turismo de base comunitária, como de novas abordagens do turismo, sobretudo aquelas do Turismo Situado (Zaoual, 2008), do Turismo de Experiência (Guzmán et al., 2011) e do Turismo Relacional (Vazquez & Ruggieri, 2011).

Zaoual (2008) defende que a demanda turística tende a focar cada vez mais sobre a qualidade e exprime as necessidades da cultura e do meio ambiente, buscando por sítios que

combinam a autenticidade e a profundidade do intercâmbio intercultural, assim como a harmonia com a natureza. O autor coloca o turismo situado, ou seja, aquele que associa natureza, cultura e uma economia que respeita a diversidade do mundo, em oposição ao turismo de massa, o qual privilegia o lucro imediato e a grande escala, destruindo assim a qualidade relativa dos sítios turísticos.

Guzmán et al. (2011) citam que as tendências socioeconômicas da contemporaneidade demonstram cada vez mais que a Economia de Experiência substituirá gradativamente a Economia de Serviços, no qual o valor socioeconômico estará centrado nas experiências e nas histórias, por meio de um conjunto de eventos memoráveis que alguém encena para cativar, entreter ou fascinar o demandante. Neste sentido, os autores destacam que é crescente a demanda por experiências marcantes relacionadas especialmente aos aspectos únicos do destino, como a valorização da cultura de um determinado lugar, o artesanato, a gastronomia, entre outros. Nessa direção, Vazquez & Ruggieri (2011) enfatizam o contato personalizado do turismo com a comunidade local receptora, através da participação do turista nas tarefas da comunidade e no compartilhamento dos seus costumes e modos de vida.

Estes aspectos de uma nova abordagem do turismo – a ancoragem local, a experiência genuína e o inter-relacionamento entre visitante e visitado -, fazem frente ao esquema fordista de turismo, cujo objetivo não era outro senão atingir grandes volumes de demanda e, portanto, de produção e vendas, com a redução simultânea de custos, produzindo serviços homogeneizados para grupos indiferenciados de consumidores.

No início dos anos 2000, o enfoque da Cesta de Bens e Serviços Territoriais foi concebido por pesquisadores franceses, com vistas a analisar e fomentar processos de desenvolvimento a partir dos recursos específicos dos territórios rurais. Segundo Pecqueur (2001), a CBST acontece quando atores sociais de um território colocam em prática uma estratégia compartilhada de oferta de vários bens e serviços de forma combinada, ancorados a um espaço geográfico particular, valorizando a cultura, história, meio ambiente e paisagens. Não se trata da justaposição de vários bens privados, mas de uma combinação interativa com bens públicos e serviços de qualidade. Para Mollard (2001), a CBST busca contemplar todo o contexto e a imagem do território que se pretende valorizar de forma a gerar uma renda mais elevada e diversificada, denominada de Renda de Qualidade Territorial (RQT), a qual é superior a simples soma dos excedentes de cada produto.

Um dos pontos centrais é a identificação de recursos a serem valorizados, organizados ou revelados no território. Os recursos são divididos em duas categorias. Os genéricos são

aqueles que seu valor ou potencial não dependem de sua participação em nenhum processo específico de produção e, portanto, são totalmente transferíveis para qualquer território. Já os específicos são próprios do território e não podem ser transferidos, pois estão ancorados em características próprias do território. Além da identificação dos recursos específicos, na abordagem da CBST, os atores criam estratégias coletivas para ativá-los, de forma que sua especificidade seja reconhecida e valorizada no mercado (Ternaux & Pecqueur, 2008).

Um exemplo de aplicação do enfoque da CBST pode ser o caso do mel. Trata-se de um recurso genérico encontrado em muitos territórios e comercializado, em geral, para um público indistinto que busca comprar mel. No caso do mel de melato de bracatinga, produzido a partir do exsudato de cochonilhas que se alimentam da seiva da bracatinga, a especificidade é evidente. Esse tipo de mel é originário do Planalto Sul brasileiro, marcado por invernos rigorosos, que não pode ser produzido em outros locais. Conscientes deste diferencial e das qualidades do alimento, diferentes atores públicos, privados e associativos se organizam (governança), buscando promover ações para ativar esse recurso específico. Na atualidade, lograram registrar como uma Indicação Geográfica, com reconhecimento internacional.

O turismo representa um serviço central do enfoque da CBST na dinâmica de ativação de recursos específicos, ao mesmo tempo que tais recursos são fundamentais para captar o público visitante. Estratégias de ativação via turismo, no caso acima descrito, incluem inserção do mel de melato de bracatinga na culinária local, visitas aos produtores com degustação e comercialização, desenvolvimento de uma produção associada ao mel de melato (venda de colmeias, produtos cosméticos e de higiene pessoal, bordados diversos, dentre tantas outras possibilidades). Importante destacar o “efeito cesta” gerado por um recurso líder, pois o visitante que busca o destino e o melato poderá consumir e comprar produtos e serviços associados, que não teriam espaço de venda se não fosse por meio de uma estratégia articulada.

O desafio que está posto aos atores sociais é identificar esses recursos específicos, ativá-los e, assim, construir qualidades ancoradas ao território. Para tanto, a construção de um sistema de governança territorial, que agregue multiatores (públicos, privados e associativos) representa um dos principais desafios na implementação do enfoque da CBST (Campagne & Pecqueur, 2014). Nesse sentido, o guia elaborado por Janin & Perron (2020) sistematiza procedimentos metodológicos para que atores territoriais possam identificar e ativar recursos específicos para constituir uma CBST. A análise de Hirczak et al. (2008) evidenciou categorias distintas de CBST, segundo as estratégias diferenciadas de valorização de recursos territoriais, que podem estar mais ou menos próximas do modelo ideal. Segundo Turnes et al. (2022), essa constatação

possibilitou avançar na realização de estudos em territórios onde a cesta propriamente dita não existe enquanto tal, sem que isso signifique que seus componentes estejam completamente ausentes. Neste sentido, mesmo um recurso genérico, quando identificados aspectos diferenciadores em relação ao mesmo recurso produzido em outro território, pode ser ativado através de ações coordenadas por atores territoriais, que geram uma especificidade territorial.

É neste contexto que este trabalho se insere. Não se busca o modelo ideal de cesta, mas elementos deste enfoque que possam ser mobilizados pela Acolhida, assim como seus parceiros, para diferenciá-la de outras iniciativas de turismo nos territórios rurais, delimitando suas características de turismo situado, de experiência e relacional.

### 3. Ferramentas metodológicas

A metodologia aplicada na presente pesquisa-ação (Thiollent, 2022), se inspirou na abordagem da CBST e sistematizada no guia metodológico de Janin & Perron (2020). O objetivo é propor um diagnóstico do território, sem premissas de partida, para identificar e valorizar os recursos (bens) territoriais, considerados como “qualquer objeto material (um produto, por exemplo) ou imaterial (*know-how*, patrimônio cultural, etc.), cujo valor é reconhecido localmente e, portanto, pode ser objetivo de uma valorização individual ou coletiva” (p.18).

As ferramentas propostas foram aplicadas no contexto de desenvolvimento da pesquisa, ou seja, da Acolhida na Colônia e da execução durante a pandemia de Covid-19, tendo sido utilizadas para identificar e selecionar os recursos internos da organização, cujos associados estão dispersos em cinco territórios rurais catarinenses. Cabe destacar que tal adaptação ao contexto pandêmico trouxe limitações ao estudo, já que as atividades coletivas foram realizadas em formato de oficinas *online* e isso significou obstáculos na participação, seja do ponto de vista de presença em oficinas em formato remoto (equipamentos, conectividade, tempo, dentre outros), além da dificuldade de agricultores e outros atores conseguirem se expressar nesse tipo de ambiente. Apesar das limitações, os resultados, como será apresentado, foram positivos. Sabe-se, porém, que outros recursos poderão ser acessados em etapas futuras, realizadas de forma presencial.

A proposta delineada buscou contemplar duas dimensões: a Acolhida enquanto território do agroturismo, avaliando as especificidades que a diferenciam de outras experiências de turismo no espaço rural e, os recursos presentes nas USPs associadas, capazes de potencializar suas atratividades. As etapas metodológicas apresentadas a seguir, levam em

consideração essa dupla abordagem e envolvem a identificação de recursos; o aprofundamento e seleção de recursos e a valorização de recursos.

Um nivelamento conceitual foi realizado no início das atividades para apresentar a abordagem da CBST, os conceitos de território e de recursos (genéricos e específicos). A partir desse nivelamento, a primeira etapa metodológica foi realizada através de oficina *online*, envolvendo atores internos (associados) e atores externos (técnicos, visitantes e parceiros). Destaca-se a importância de associar à reflexão atores de fora do território, como portadores de uma representação sobre a sua imagem. O objetivo dessa ação foi lançar o olhar para a AAAC enquanto território construído por um conjunto de atores sociais, com base nos elementos de identidade, seja o “agroturismo” e a “agricultura familiar agroecológica” e, identificar o que diferencia essa rede de outras iniciativas de turismo no espaço rural, a partir da visão compartilhada dos atores sociais.

A segunda etapa metodológica teve como objetivo identificar os recursos presentes nas USPs associadas à AAAC e nos seus territórios, a partir do olhar dos associados. Utilizou-se como primeira ferramenta um questionário *google forms* contendo questões relacionadas à produção vegetal e animal, paisagem e patrimônios materiais e imateriais, festas e celebrações, saberes e fazeres, a identificação de parceiros locais e regionais, e o tipo de apoio realizado por eles. O questionário foi respondido por 39 associados distribuídos nas regiões de atuação da AAAC.

Essa etapa foi complementada através de visitas nas USPs selecionadas, que ocorreram no período de novembro de 2022 a fevereiro de 2023. Com base nas respostas do questionário *online*, a equipe de campo buscou aprofundar informações relacionadas a: i) resgate da história da família e sua relação com o território, memórias afetivas relacionadas à alimentação, com ênfase nos produtos da biodiversidade e nos modos de produção e transformação; ii) detalhamento da relação dos alimentos com receitas especiais, modos de produção ou uso de equipamentos específicos como atafonas, desidratadores, moinhos e outros; iii) identificação de paisagens e atrativos naturais; iv) identificação de atrativos e manifestações culturais.

A estratégia metodológica adotada, além da aplicação *in loco* de questionário, foi a caminhada transversal na propriedade. Essa estratégia parte da constatação de que os associados não reconhecem e/ou valorizam certos recursos como potencial de uso e de diferenciação no agroturismo, conforme analisado no questionário *online* e confirmado nas entrevistas *in loco*. Destaca-se aqui, a importância da participação de uma perícia técnico-científica para acompanhar a realização das entrevistas junto aos participantes (Janin & Perron, 2020).

O objetivo das visitas foi identificar, avaliar e aprofundar junto aos agricultores, produtos e/ou modos de produção que possam compor um produto turístico diferenciado, seja por meio da alimentação, compartilhamento de experiência ou agregação de valor e comercialização. Além de avaliar a relação família-território-recursos, buscou-se levantar aspectos específicos dos lugares, internos e externos às USPs, objetivando subsidiar a elaboração de roteiros turísticos da sociobiodiversidade, visto que a abordagem da CBST lança o olhar para o conjunto de recursos e produtos que, associados, podem compor o atrativo diferencial de um determinado território.

Os dados coletados foram organizados numa grade de caracterização dos recursos (Quadro 1), num exercício para elencar os componentes de cada recurso identificado nas USPs, com potencial de ativação pelo agroturismo; identificar a existência ou não de redes de apoio; verificar se os recursos já são valorizados e como.

### Quadro 1

*Exemplo de um recurso disposto na Grade de caracterização da Pousada Doce Encanto, Santa Rosa de Lima / SC*

Recurso	Especificidades dos recursos	Apoio, redes, parcerias.	Valorização	
			Genérico /Específico	Formas de valorização
Polvilho	- Modo de fazer artesanal - Mandioca orgânica - Rosca de polvilho assada no forno à lenha em folhas de caeté	Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo	Específico dentro da Acolhida	Utilizando o ingrediente na culinária e convidando os visitantes para acompanhar a produção da rosca de polvilho.
Estratégias de valorização: oficinas de feitiço do polvilho e dos seus derivados, como por exemplo rosca; desenvolvimento de receitas diferenciadas a base de polvilho.				

Fonte: Acolhida na Colônia, 2024. dos autores.

A classificação dos recursos enquanto genéricos ou específicos foi realizada a partir daqueles identificados dentro das USPs. Os recursos específicos são aqueles cuja valorização é reconhecida pelos seus modos de produção, ou em razão de uma forte interação com o território e as histórias dos atores. Partindo desse pressuposto, considerou-se como específicos ou com possibilidade de especificação aqueles recursos que têm relação com a história da família e/ou do território, que envolvem um saber fazer especial ou que são valorizados em certa propriedade de forma diferenciada.

Ações de valorização dos recursos compuseram a terceira etapa metodológica e foram pré-concebidas no escopo do projeto. São elas: a elaboração de um caderno de receitas; a

criação de um canal de youtube “Cozinhando na Acolhida” para a difusão das receitas e, conseqüentemente, das propriedades associadas; a organização de roteiros da sociobiodiversidade envolvendo as USPs e outros atrativos dos territórios. A predefinição de ações de valorização não impede a elaboração de outras estratégias de ativação e valorização dos recursos pelo conjunto dos atores do território.

## **4. Apresentação dos resultados**

### **4.1. Acolhida na Colônia: um território do agroturismo**

A perspectiva de análise apresentada a seguir é resultado da primeira etapa metodológica, que buscou analisar os elementos de diferenciação da AAAC enquanto território do agroturismo. Tais elementos foram elencados, debatidos e justificados pelos participantes da oficina *online* e correspondem:

- Acolhimento ofertado pelos agricultores em suas casas, que envolve o compartilhamento de experiências. Esse elemento está relacionado às relações de afeto, identificadas como uma das necessidades humanas fundamentais (Sampaio et al., 2022), entre visitantes e anfitriões, mas também ao acolhimento no ambiente rural.
- Alimentação: relacionada aos sabores da culinária colonial, feita com produtos naturais e orgânicos, mas também o compartilhamento das refeições entre anfitriões e visitantes, através de um clima familiar e acolhedor onde ocorrem as conversas, a troca de experiências e informações, uma vivência raramente encontrada em estabelecimentos comerciais como hotéis, restaurantes, ou mesmo na oferta realizada através do Airbnb.
- Agricultura agroecológica: é um princípio defendido pela organização e elemento importante na tomada de decisão dos visitantes. Do ponto de vista dos associados, a presença da produção é relevante na oferta do “agro”turismo, mas também instrumento de educação. Do ponto de vista do olhar externo, ela está relacionada à alimentação local e de qualidade.
- Cultura: presente no modo de ser e de viver dos agricultores, ou por meio de objetos presentes nas USPs. Para atores externos, a cultura está presente nas histórias contadas, no saber fazer e na simplicidade que envolve o modo de vida no campo.
- Vivências: são reconhecidas principalmente pelos atores externos, que as percebem de diversas formas, seja a partir dos modos de produção, da alimentação, das conversas e convivência com os anfitriões. Destaca-se que as vivências na AAAC ocorrem de forma natural e orgânica, não precisam ser programadas, o que também é um diferencial.

- Trabalho em rede: a cooperação entre os associados, o uso de uma marca coletiva e reconhecida que defende princípios também foram elementos citados sobretudo pelos atores externos.

A convergência de olhares dos atores internos e externos sobre os elementos de diferenciação da AAAC corroboram com os princípios defendidos pela organização, reforçando sua identidade. O reconhecimento desses elementos é um fator importante e merece atenção em ações futuras de valorização do seu trabalho.

#### 4.2. Os recursos das USPs e seus entornos

A segunda perspectiva de análise recai sobre os recursos específicos identificados nas USP associadas e nos territórios, através do questionário *google forms* e coleta de dados nas USPs. Os resultados do questionário corroboram com os diferenciais anteriormente descritos. Entre os processos produtivos adotados nas USPs, predominam formas de produção limpa, sendo que 37% das famílias possuem certificação orgânica e 57% não usam insumos químicos, ainda que não possuam certificação. Tais produções incluem desde a agricultura tradicional, baseada na diversificação produtiva, mediante o uso de técnicas artesanais e instrumentos de trabalho simples como enxadas, arados, animais de tração, como sistemas produtivos elaborados, como os agroecológicos e agroflorestais. Tais modos de produção, caracterizam-se como vivências do Turismo de base comunitária (Sampaio, 2005).

A diversificação produtiva envolve a produção animal e vegetal utilizada para o consumo familiar, para o agroturismo e/ou para o mercado. A partir das criações, vários produtos são transformados artesanalmente em queijo, manteiga, nata, ghee<sup>2</sup>, requeijão, doce de leite, torresmo, salame, banha, linguiça, mel, própolis, tinturas, pólen, entre outros. Receitas típicas também são preparadas a partir dos produtos de origem animal, como a galinha caipira, galinhada, entrevero, assados, carnes recheadas, entre outros.

Na produção vegetal, a diversidade é maior. Entre hortaliças, raízes, grãos, leguminosas, temperos e ervas há uma infinidade de produtos e usos. As frutíferas se destacam, abrangendo desde as frutas mais comuns, como variedades de laranjas, mexericas, banana, amora até as frutíferas nativas, como a goiaba serrana, gabirola, pinhão, araçá, butiá, entre outras.

A presença da produção agrícola e a agregação de valor que as famílias imprimem aos produtos, reforçam saberes e aspectos culturais muito específicos da agricultura familiar,

---

<sup>2</sup> Manteiga clarificada.

reconhecidos e valorizados pelos consumidores/turistas. Entretanto, também foi identificada uma variedade de alimentos da sociobiodiversidade nas USPs - diferenciada em cada território de acordo com seu microclima, geografia e relação histórica com o manejo das espécies – a exemplo do bacupari, guabiroba, jervivá, goiaba serrana, entre outras, que não são utilizadas nos preparos gastronômicos com frequência, o que reforça a possibilidade de ativação desses recursos por meio de ações de valorização envolvendo a culinária e o roteiros da sociobiodiversidade.

Na ocasião que se busca compreender as USPs e os territórios a partir da perspectiva da atratividade turística, identificou-se a presença de recursos naturais como cachoeiras, grutas, rios, trilhas, tanto dentro como no entorno das USPs. Com menor frequência, foram citados os patrimônios materiais, dando destaque para museus, construções históricas e sítios arqueológicos.

Ao mesmo tempo que estes recursos estão presentes, há uma carência generalizada de ações e projetos que busquem proteger e divulgar as paisagens e atrativos naturais e culturais nas USPs e seus territórios. A maior parte dos respondentes indicaram a AAAC como o único incentivador, seguida de outras associações, iniciativas privadas e alguns órgãos públicos. Os que responderam que estes atrativos não estão sendo utilizados, apontaram a falta de incentivo, presença de atrativos em áreas privadas e a necessidade das famílias em adequar seus espaços para oferecê-los aos visitantes.

Constata-se a fraca, ou mesmo a inexistência, em determinados territórios, de ações coordenadas entre os atores públicos, privados e associativos, no sentido de criar um sistema de governança capaz de promover processos endógenos de desenvolvimento. Tal constatação reforça a importância de continuidade do processo iniciado, de forma a envolver o conjunto de atores sociais na elaboração de um projeto com ações capazes de promover a valorização e ativação dos recursos identificados de paisagem natural, o que constituem como bens comuns apontados por Ostrom (2012). Um passo para superar tal limitação seria a inserção mais ativa de membros da Acolhida na Colônia nas Instâncias de Governança Turística de cada território e nos conselhos municipais de turismo, caso eles existam.

Em todos os territórios da AAAC foram identificadas especificidades relacionadas às diferentes paisagens e culturas, como o caso do pinhão e da gila<sup>3</sup> na Serra Catarinense, da erva

---

<sup>3</sup> Gila (*Cucurbita ficifolia*) é uma cucurbitácea típica do Rio Grande do Sul e da Serra Catarinense, de sabor neutro e muito utilizada para o feitiço de doces.

mate e do sistema de caivas<sup>4</sup> no Planalto Norte, da agroecologia e da meliponicultura nas encostas da Serra Geral, do Kochkäese<sup>5</sup> no Alto Vale do Itajaí, e do café sombreado e a Concertada<sup>6</sup> no litoral. Elementos da cultura e da história também foram identificados, demonstrando que as USPs que compõem o “Território Acolhida na Colônia”, embora mantenham uma identidade que as une, se diferenciam de acordo com a influência da paisagem, do clima e da cultura presentes no território onde estão inseridas.

### **4.3. Ações de valorização a partir da análise do território Encostas da Serra Geral**

Com o objetivo de ilustrar com maior profundidade os resultados alcançados na aplicação das ferramentas metodológicas, assim como nas ações de valorização empreendidas, a opção no presente artigo é focar em um dos territórios de atuação da organização, no caso as Encostas da Serra Geral.

Esse território, considerado um corredor ecológico, está localizado entre o Parque Estadual da Serra do Tabuleiro e o Parque Nacional de São Joaquim, o que lhe confere grande relevância ambiental enquanto bem comum. A presença da Mata Atlântica, rios, cachoeiras e nascentes compõem um recurso paisagístico importante, cujo principal ícone são as escarpas da Serra Geral. Além da cadeia de montanhas, que atribui forte identidade ao território, a paisagem cultural é relevante, visto que reúne um conjunto de elementos naturais, humanos e culturais que lhe são próprios.

Os elementos naturais reconhecidos pelos atores locais são as inúmeras cachoeiras e rios, além da diversidade da flora e da fauna presentes na Mata Atlântica e a própria visão da serra geral, que comporta atrativos e pontos de visitação como o Mirante Bela Vista (Anitápolis), Mirante 12 e Serra do Rio do Rastro (Lauro Muller), Santa Bárbara (Santa Rosa de Lima), Serra do Corvo Branco (Grão Pará). A Serra do Rio do Rastro, além de reconhecido cartão postal de Santa Catarina, contém a Coluna White, uma das mais clássicas colunas estratigráficas elaboradas no Brasil (Orlandi Filho et al., 2006). Além desses recursos específicos do território, há presença de águas termo minerais.

---

<sup>4</sup> As caivas são sistemas agroflorestais onde ocorre o extrativismo da erva-mate nativa integrado à produção animal. Elas existem há mais de um século no Sul do Brasil e contribuem para a conservação de significativas áreas de remanescentes da Floresta de Araucárias.

<sup>5</sup> Kochkäese é um queijo preparado a partir de leite cru e obtido com o cozimento da massa coalhada naturalmente dessorada e fermentada. É considerado patrimônio imaterial da região do Vale do Itajaí.

<sup>6</sup> Concertada é uma bebida típica do litoral catarinense feita com café, especiarias e cachaça.

Dentre os recursos históricos foram destacados o Museu da Ferrovia (Lauro Muller), o Museu Roberto Heizen (Anitápolis), assim como a Estrada da Garganta, onde ocorreu a última batalha em território catarinense da Revolução de 1930.

A colonização europeia deixou marcas nas festividades, como a Stammtisch Fest em vários municípios, a Gemüse Fest<sup>7</sup> em Santa Rosa de Lima, e a Festa do Tombo da Polenta em Lauro Müller, além das tradicionais festas comunitárias. Destacam-se também a Semana da Agroecologia e o Festival da Araponga, reforçando a identidade de Santa Rosa de Lima como Capital Catarinense da Agroecologia.

O processo de colonização, relacionado ao relevo acidentado e a um certo isolamento geográfico, também conferem a essa região particularidades culturais e ecológicas que conformam as práticas da agricultura familiar, tais como processos produtivos diversificados e técnicas de transformação e de beneficiamento dos alimentos. Com relação aos processos produtivos, as famílias da AAAC das Encostas da Serra Geral se identificam pela diversidade de cultivos alimentares e pelo uso de práticas agroecológicas de produção. Além das verduras diversas, nas roças e hortas são encontradas espécies como inhame, batata doce, milho crioulo, arroz, mandioca, feijão, ervas aromáticas, temperos e várias espécies de plantas alimentícias não convencionais.

A produção animal também é diversificada, com destaque para o gado de leite, aves domésticas e a presença do porco macau, uma raça rústica de suínos tipo banha, que tem forte relação com a história do território, visto ter sido uma atividade econômica importante antes do processo de modernização da agricultura. A meliponicultura - atividade de criar abelhas nativas sem ferrão - é praticada por diversos agricultores. A atividade é tão relevante no território, que Santa Rosa de Lima recebeu no ano de 2024 o título de Capital Nacional da Meliponicultura.

Com relação às frutas nativas, sua presença também foi revelada. Amora silvestre, araçá, araticum, bacupari, cortiça, juçara, gabiroba, jerivá, pitanga, jabuticaba e sete capotes foram as mais citadas. Embora presentes, essas espécies são encontradas em pequenas quantidades nos pomares ou na mata, em lugares às vezes de difícil acesso. Apesar do uso pouco relevante, a presença e incorporação dessas frutas nos cardápios e na elaboração de atividades agroturísticas é uma estratégia de ativação a ser adotada pelos associados, como por exemplo, oficinas culinárias, trilhas de conhecimento, atividades envolvendo a produção agrícola (colheita, plantio, podas, entre outros) incorporadas em “roteiros da sociobiodiversidade” e a

---

<sup>7</sup> Festa que recebe o nome de um prato típico da colonização alemã, o Gemüse, feito de carnes defumadas, batata e couve. O gemüse foi tombado como Patrimônio Cultural Imaterial de Santa Rosa de Lima em 2022.

incorporação das frutas nas receitas culinárias que compuseram o livro de receitas “Cozinhando na Acolhida na Colônia”.

Com base na identificação dos recursos no território das encostas da Serra Geral, algumas ações de valorização foram implementadas, duas delas a partir da culinária. Isso porque na AAAC, a experiência da alimentação é reconhecida pelos visitantes e está relacionada ao sabor (caseiro, colonial, dos produtos frescos e locais), ao ambiente (fogão à lenha, refeições compartilhadas com os anfitriões) e a produção orgânica.

Dado a sua importância, mobilizar os recursos da sociobiodiversidade por meio das experiências gastronômicas mostrou-se uma estratégia interessante de ativação dos recursos e de diferenciação do agroturismo (Pereiro et al., 2018; Vale et al., 2019). A elaboração do livro de receitas e a criação do canal do YouTube “Cozinhando na Acolhida” foram as ferramentas escolhidas para a divulgação dessas experiências.

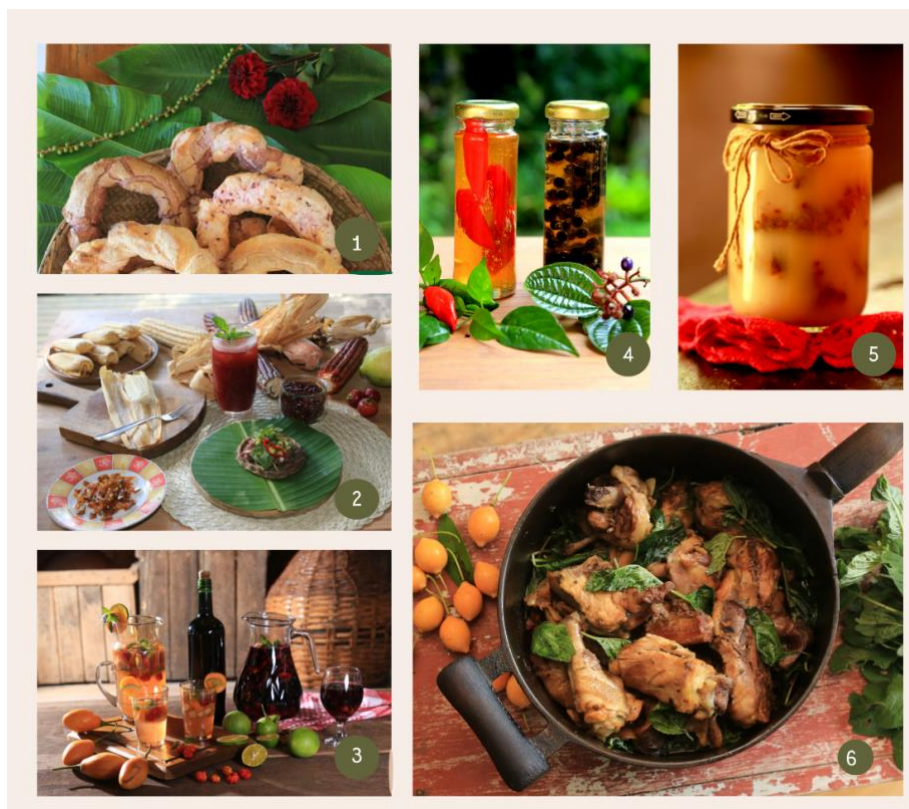
A proposta buscou aliar o conhecimento tradicional, o resgate de modos de produção e de conservação dos alimentos e a adição de ingredientes da biodiversidade local. As receitas (Figura 1) escolhidas nas Encostas da Serra Geral foram: a rosca de polvilho com açaí e pétalas de flores (1), feita com polvilho orgânico produzido artesanalmente na propriedade; tortilhas e tamales produzidos a partir do milho crioulo nixtamalizado<sup>8</sup>, acompanhados de calda de guabiroba e crocante de coquinho jerivá (2), duas frutas nativas; sangria de vinho com frutas da época (3), uma receita de bebida que buscou valorizar a vitivinicultura familiar e artesanal; fermentado de mel com pixirica (4), uma fruta nativa de textura cremosa e sabor doce, considerada o "mirtilo" da Mata Atlântica; carne na lata com PANCs, receita que uniu o resgate da antiga forma de conservar as carnes na banha do animal e o uso de plantas alimentícias não convencionais (5); galinhada preparada com galinha caipira, em panela de ferro no fogão à lenha, enriquecida com bacupari (*Garcinia Brasiliensis*) (6), uma fruta nativa do Brasil com polpa fina, mucilaginosa, suculenta e sabor agridoce.

### **Figura 1**

*Imagens das receitas produzidas com produtos da sociobiodiversidade*

---

<sup>8</sup> Nixtamalização é um processo de cozimento e maceração do milho em solução alcalina de cal (CaO) em 1,3% de peso. Esse processo facilita a moagem, melhora o sabor, aroma e valor nutritivo.



Fonte: Acolhida na Colônia, 2024, dos autores.

O livro resultante resgata histórias familiares e saberes culinários, valorizando a biodiversidade local e estimulando a vivência gastronômica *in loco*. Essa experiência integra cultura, paisagem e território, atendendo à necessidade de ócio descrita por Max-Neef (Sampaio et al., 2022). Além disso, o canal do YouTube “Cozinhando na Acolhida” está sendo desenvolvido para divulgar as receitas e as USPs envolvidas.

Outra estratégia de valorização dos recursos foi a elaboração de roteiros de experiências (Figura 2) que integram atividades ofertadas pelas famílias, com ênfase na sociobiodiversidade e no patrimônio natural, cultural e histórico. As vivências incluem agroecologia, oficinas sobre milho crioulo, plantas aromáticas, abelhas nativas, trançados de cipó, extração de juçara e culinária, além de trilhas e contemplação da natureza. Um guia de atividades foi desenvolvido para divulgar esses atrativos, destacando paisagens como da Serra Geral e do Rio do Rastro, Coluna White, museus e festas típicas, além de possibilitar roteiros personalizados para diferentes públicos.

## Figura 2

*Exemplo de roteiro de experiência do território Encostas da Serra Geral*



Fonte: Acolhida na Colônia, 2024, dos autores.

## 5. Considerações finais

O objetivo delineado para o artigo foi o de sistematizar e analisar os esforços da Acolhida para identificar, selecionar e valorizar os recursos da sociobiodiversidade em seus territórios, com vistas a fortalecer e diferenciar os produtos e serviços ofertados pelas USPs. Para isso, apresentou o passo a passo metodológico aplicado à sua realidade, a partir do enfoque teórico metodológico das Cestas de Bens e Serviços Territoriais (CBST). A metodologia focou na identificação, seleção e desenvolvimento de estratégias de ativação de recursos genéricos e específicos, capazes de criar diferenciais nas USPs associadas em sinergia com identidades territoriais.

As etapas foram adaptadas do guia metodológico de Janin & Perron (2020), concebido com base em experiências europeias de desenvolvimento, para ser aplicado no médio e longo prazo, com a participação de atores que atuam em determinado território, fomentando um sistema de governança que pense e atue conjuntamente na elaboração e implementação de estratégias de valorização dos recursos da biodiversidade, e na oferta composta de bens e serviços territoriais.

Tendo em conta o fato da metodologia ter sido aplicada em cinco regiões distintas e no contexto de pandemia, das ações previstas em projeto de fomento com prazo de execução definido e com o propósito de fortalecer e diferenciar empreendimentos turísticos da Acolhida na Colônia, algumas considerações podem ser apontadas:

- As ferramentas metodológicas foram adaptadas ao contexto do trabalho à distância. As oficinas realizadas a partir de meios digitais (*Google Meet*) restringiram a participação dos associados (dificuldade de acesso à internet) e parceiros (reuniões realizadas à noite, fora do horário de trabalho), e o aprofundamento dos temas propostos. Apesar dos desafios, as contribuições foram relevantes, mas a realização de oficinas presenciais em cada um dos territórios com a participação ampliada de associados e representantes de outras organizações e instituições resultaria em um processo mais abrangente.

Um destaque para a adaptação das ferramentas metodológicas, foram as visitas nas USPs para avaliar os recursos identificados, mas também, a partir do olhar perito, identificar potenciais recursos não reconhecidos como tal pelos agricultores. A caminhada transversal pelas USPs e os diálogos presenciais foram ferramentas para melhorar a compreensão sobre a proposta das CBST. Essa pode ser uma contribuição para a adaptação da metodologia à realidade brasileira.

Enquanto objeto de um projeto de curto prazo, a adaptação da metodologia não previu as etapas de “elaboração de projetos de valorização territorial dos recursos específicos” e de “organização das competências territoriais”, que deverão ser desenvolvidas à posteriori. Não é possível afirmar, com base no que foi coletado, que algum desses recursos tenha potencial para se tornar, de fato, um ativo territorial. A experiência, enquanto caso consolidado, demonstrado pelos prêmios citados na Introdução, vive uma encruzilhada. Conforme apontado por Vieira & Sampaio (2022), os modos de vida territoriais autênticos acabam sendo seduzidos pelos fetiches do mercado, a ponto de se transformar em um produto comercializado. Como demonstra Max-Neef, prefaciando a obra de Sampaio (2005), não se é contra a realização de negócios, desde que não se perca a vitalidade e a substância da experiência, riscos identificados no turismo de massa.

A maior parte dos recursos revelados nas USPs são genéricos, encontrados em diversos territórios. O que os diferencia é o saber relacionado ao modo de produção e/ou beneficiamento (ex: polvilho artesanal e orgânico), o tipo de valorização que se reconhece no bem (ex: nixtamalização do milho crioulo), ou sua relação histórica com a família e o território (ex: porco macau). Entende-se, entretanto, que a valorização desses recursos genéricos pode torná-los

específicos das USPs da Acolhida e nos territórios, visto que são pouco ou não valorizados por outros atores. A substância da experiência encontra-se na compreensão que o território se constitui em um bem comum. A Acolhida não deve apenas beneficiar os atores que a compõem, limitados pelos arranjos estabelecidos, mas sim ao território, definido por suas sociobiodiversidade sistêmica.

Para que isso ocorra, um fortalecimento da governança territorial faz-se necessário. Reunir atores territoriais envolvidos com as questões turísticas e da agricultura em um fórum para as etapas de elaboração e execução de projetos voltados à ativação dos recursos é condição para que o efeito Cesta se instale nos territórios e beneficie os envolvidos. Isso pode ser alcançado com a participação mais efetiva de membros da Acolhida em coletivos já existentes no território.

Longe de construir uma proposta de CBST, visto que esse não era o objetivo, as etapas e ferramentas metodológicas utilizadas foram valiosas para instigar o olhar dos demandantes da experiência, no recorte dos bens e serviços ofertados pelas USPs da Acolhida. Na experiência apresentada, ao mesmo tempo que o agroturismo é a “atividade objeto” da metodologia aplicada, também cumpre o papel de potencial operadora do conjunto de recursos genéricos e específicos relacionando a paisagem, o clima, os produtos agroalimentares, as vivências, aos patrimônios materiais e imateriais. Não se almeja um território exclusivo, até porque isso pode levar ao risco de um localismo exagerado, como se a plenitude de viver fosse possível apenas naquele paraíso.

## Referências

- Acolhida na Colônia (2024). Relatório de projeto. Santa Rosa de Lima.
- Basta, F.; Meirelles, D.S.; Sambiase, M.F. (2023) Impactos da pandemia de Covid-19 no Agroturismo e Turismo Rural: a scoping review. In: *Ateliê Geográfico, Goiânia*, v. 17, n. 1, 24-49. <https://doi.org/10.5216/ag.v17i1.72936>
- Campagne, P.; Pecqueur, B. (2014). La gouvernance du développement territorial comme condition de la valorisation durable des ressources spécifiques du territoire. In: \_\_\_\_ *Le développement territorial: une réponse émergente à la mondialisation*, Paris, Ed. Charles Léopold Mayer, pp.173-207, 268p.
- Guzmán, S. J. M.; Vieira Júnior, A.; Santos, I. J. (2011). Turismo de experiência: uma proposta para o atual modelo turístico em Itacaré - Bahia. *Revista de Cultura e Turismo*, ano 5, n 05, 98-113. <https://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/272/281>

- Guzzatti, T. C. (2019). *Acolhida na colônia: um espaço de vida e encontros*. Criciúma/SC: Unesc, 231 p.
- Guzzatti, T. C.; Sampaio, C. A. C.; Coriolano, L. N. M. T. (2013) Turismo de base comunitária em territórios rurais: caso da associação de agroturismo acolhida na colônia (SC). *Revista Brasileira de Ecoturismo*. v.6, pp. 93 – 106.  
<https://doi.org/10.34024/rbecotur.2013.v6.6230>
- Hirczak, M; Moalla, M.; Mollard, A.; Pecqueur, B.; Rambonilaza, M.; Vollet, D. Le (2008) *Modèle du panier de biens: grille d’analyse et observations de terrain*. *Économie Rurale*, 308, pp. 55-70.
- Illich, I. (1973) *Tools for Conviviality*. New York: Harper & Row.
- Janin, C.; Perron, L. (2020) *Valorizar os recursos territoriais: chaves para a ação - guia metodológico*. Florianópolis, SC: EPAGRI, 147 p. Tradução de: Domitila Madureira.
- Mollard, A. (2001) *Qualité et développement territorial: une grille d’analyse théorique à partir de la rente*. *Économie Rurale*, v. 263, n. 261, pp. 16-34.
- Orlandi Filho, V.; Krebs, A.S.J.; Giffoni, L.E. (2006). Coluna White, Serra do Rio do Rastro, SC - Seção Geológica Clássica do Continente Gondwana no Brasil. In: Winge, M.; Schobbenhaus, C.; Berbert-Born, M.; Queiroz, E.T.; Campos, D.A.; Souza, C.R.G.; Fernandes, A.C.S. (Ed.) *Sítios Geológicos e Paleontológicos do Brasil*. <http://www.unb.br/ig/sigep/sitio024/sitio024.pdf>
- Ostrom, E. (2012). *The future of the commons: beyond market failure and government regulations*. London: The Institute of Economic Affairs.
- Pecqueur, B. (2001) *Qualité e développement territorial: l’hypothèse du panier de biens et de services territorialisés*. *Économie Rurale*, n° 261, pP. 37- 49.
- Pereiro, X.; Tibério, M.L.; Rodrigues, V. (2018) *Comer e beber as paisagens: alimentação e turismo nos restaurantes de Vila Real*. In: *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*. Vol. 58. pp. 359-385.
- Sampaio, C. A. C. (2005) *Turismo como fenômeno humano: princípios para pensar a sociedade e sua prática sob a denominação turismo comunitário*. Santa Cruz do Sul: EDUNISC.
- Sampaio, C. A. C.; Alcântara, L. C. S.; Silva, I. O.; Sampaio, M. V. B. C.; Alcântara, P. de. (2022) *Desenvolvimento à escala humana (DEH): perspectivas para pensar a arte, atividade física e alimentação enquanto satisfatores sinérgicos*. *Fronteiras: Journal of Social, Technological and Environmental Science*. v.11, pp.188 - 201.
- Souza, B. R.; Leonelli, G.C.V. (2023) *Nova disputa ou velha convivência? Airbnb e o mercado de habitação de aluguel em cidades brasileiras turísticas de pequeno porte*. In: *Revista Latinoamericana de Estudios Urbanos Regionales*, v.50, n. 150, pp.1-23.  
<http://dx.doi.org/10.7764/eure.50.150.06>
- Ternaux, P.; Pecqueur, B. (2008) *Ressources territoriales, structures sociales et comportements des acteurs*. *Canadian Journal of Regional Science*, v. 31, n. 2.
- Thiollent, M. (2022). *Metodologia da pesquisa-ação*. Cortez editora, p. 136.

- Turnes, V.A.; Cazella, A.A.; (2022) Pecqueur, B.; Guzzatti, T.C. Monitoramento de uma Cesta de Bens e Serviços Territoriais: a construção de um painel de indicadores. In: Revista Raízes, Campina Grande, v. 42, n. 1. <https://doi.org/10.37370/raizes.2022.v42.784>
- Vale, T. F. Do; Moreira, J.C.; Horodyski, G.S. Geofood. (2019). A produção de alimentos regionais fomentando a economia criativa. In: Alimentação e sustentabilidade. Orgs. Vilani, R. M., Vanzella, E., Brambilla, A. João Pessoa: Editora do CCTA, 307 p.
- Vazquez, F.J.C.; Ruggieri, G. (2011) Turismo relacional: desafios y potencialidades. In: TURyDES - Revista de Investigación en Turismo y Desarrollo Local, V 4, Nº 9.
- Vieira, P. H. F.; Sampaio, C. A. C. (2022). Ecosocioeconomias na encruzilhada do antropoceno: uma perspectiva sistêmica-transdisciplinar. Revista Historia Ambiental Latinoamericana y Caribeña (HALAC), v. 12, p. 168 - 208, 2022. Doi 10.32991/2237-2717.2022v12i1
- Zaoual, H. (2008). Do turismo de massa ao turismo situado: quais as transições? Caderno virtual de turismo, v. 8, n. 2, 2008. <https://www.redalyc.org/pdf/1154/115415175001.pdf>.

#### INFORMAÇÕES DO ARTIGO

*Agradecimentos:* A elaboração deste artigo tem por base as contribuições dos seguintes projetos de pesquisa: 1) Estruturação Produtiva e Agregação de Valor na Iniciativa Acolhida na Colônia e Estratégia para o Pronaf no Âmbito do Programa Bioeconomia Brasil Sociobiodiversidade /Ministério do Desenvolvimento Agrário/Governo Federal. 2) Programa de Educação Tutorial da Educação do Campo – UFSC. 3) Desenvolvimento territorial sustentável: interfaces entre a Cesta de bens e serviços, mercados e marcas territoriais, apoio financeiro da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (Fapesc), Chamada Pública Fapesc nº 12/2020; 4) Inovação e transição sustentável: Cesta de bens e serviços em territórios amazônicos, Edital de chamada pública Confap nº 003/2022, Programa de apoio a projetos de pesquisa Iniciativa Amazônia +10, que conta com o financiamento da Fapesc, Edital Suplemento nº 28/2022; 5) Desenvolvimento territorial sustentável: a Cesta de bens e serviços, mercados e marcas territoriais, Edital de bolsa de produtividade em pesquisa CNPq – PQ 2022.