



**DEPARTAMENTO DA ÁREA DE SERVIÇOS
CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO**

PAULO SLEUTJES

**DESCOBRINDO SABORES NA COMUNIDADE DE CAMPO ALEGRE DE
BAIXO(MT):
UMA PROPOSTA DE TURISMO DE EXPERIÊNCIA**

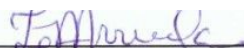
**CUIABÁ-MT
2018**

FOLHA DE APROVAÇÃO

DESCOBRINDO SABORES NA COMUNIDADE DE CAMPO ALEGRE DE BAIXO (MT): UMA PROPOSTA DE TURISMO DE EXPERIÊNCIA

Artigo apresentado ao Curso de Bacharelado em Turismo do Instituto Federal de Mato Grosso — Campus Cuiabá - como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Turismo.

BANCA EXAMINADORA



Profa. Dra. Zuleika Alvares de Arruda
(Orientadora — IFMT)



Profa. Dra. Ana Paula Bistaffa de Monlevade

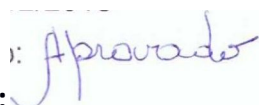
Profa. Dra. Ana Paula Bistaffa de Monlevade
(Examinadora Interna — IFMT)



Profa. Dra. Nadir de Fátima Borges Bittencourt
(Examinadora Interna - IFMT)

Data: 17/12/2018

Resultado:



DESCOBRINDO SABORES NA COMUNIDADE DE CAMPO ALEGRE DE BAIXO(MT)

UMA PROPOSTA DE TURISMO DE EXPERIÊNCIA

SLEUTJES, Paulo¹

Orientadora: Prof^a. Dra. ARRUDA, Zuleika Alves de²

Resumo

A presente pesquisa tem como proposta discutir como o Turismo de Experiência poderá promover o desenvolvimento local, preservando a cultura imaterial e gerando renda, buscando conservar a manutenção da atividade produtiva tradicional, concomitante à preservação do saber/fazer tradicional da rapadura na Comunidade Campo Alegre de Baixo, localizado no município de Nossa Senhora do Livramento. Esta comunidade produz a rapadura artesanal, cuja matéria-prima é a cana-de-açúcar. Viabilizada por um grupo de pesquisadores do Instituto Federal de Mato Grosso(IFMT), a partir do projeto “Cartografias Culturais”, a qual problematizamos os saberes e fazeres instituídos na comunidade citada, a proposta consiste na adequação do local de produção tradicional para recepção de visitantes mantendo a originalidade arquitetônica e os equipamentos utilizados. Desta forma, será proposta a catalogação e elaboração de material informativo (inglês, espanhol e português), com o treinamento de hospitalidade para receber visitantes, adequação de produção à sustentabilidade socioambiental. Assim, pretende-se com este trabalho propiciar à comunidade uma forma alternativa de geração de renda sem comprometer a cultura local, preservando o saber/fazer. Para a realização da pesquisa usamos a metodologia exploratória, através de pesquisas qualitativas, no entanto, para a problematização, citamos conceitos atrelados ao turismo comunitário, sustentabilidade socioambiental e turismo de experiência.

Palavras-chave: Saber/fazer da Rapadura, Turismo de Experiência, Comunidade Campo Alegre de Baixo-MT.

Abstract

This research through tourism of experience the local preserving immaterial culture and generating income seeking to maintenance of traditional productive activity and, at the same time, the preservation of the the traditional know-how of rapadura in the Campo Alegre de Baixo Community, located in the city of Nossa Senhora do Livramento. This community produces artisanal rapadura, using sugar cane. Developed by a group of researchers from the Federal Institute of Mato Grosso (IFMT), based on the project "Culture's Cartography", we studied the community through their knowledge and actions, the proposal is the adaptation of the traditional production spot for the reception of visitors keeping the originality' architectural and the equipment. In this way, we'll catalogue this unique items i make a pamphlet (in english, portuguese and spanish), also a hospitality training to receive visitors,

¹ Graduando(a) do Curso de Bacharelado em Turismo do Instituto Federal de Mato Grosso – Campus Cuiabá. paulosleutjes@gmail.com

² Professora Orientadora. Doutora em Educação e Docente do Instituto Federal de Mato Grosso – Campus Cuiabá do Curso de Bacharelado em Turismo e Eventos Integrado. zuleika.arruda@cba.ifmt.edu.br

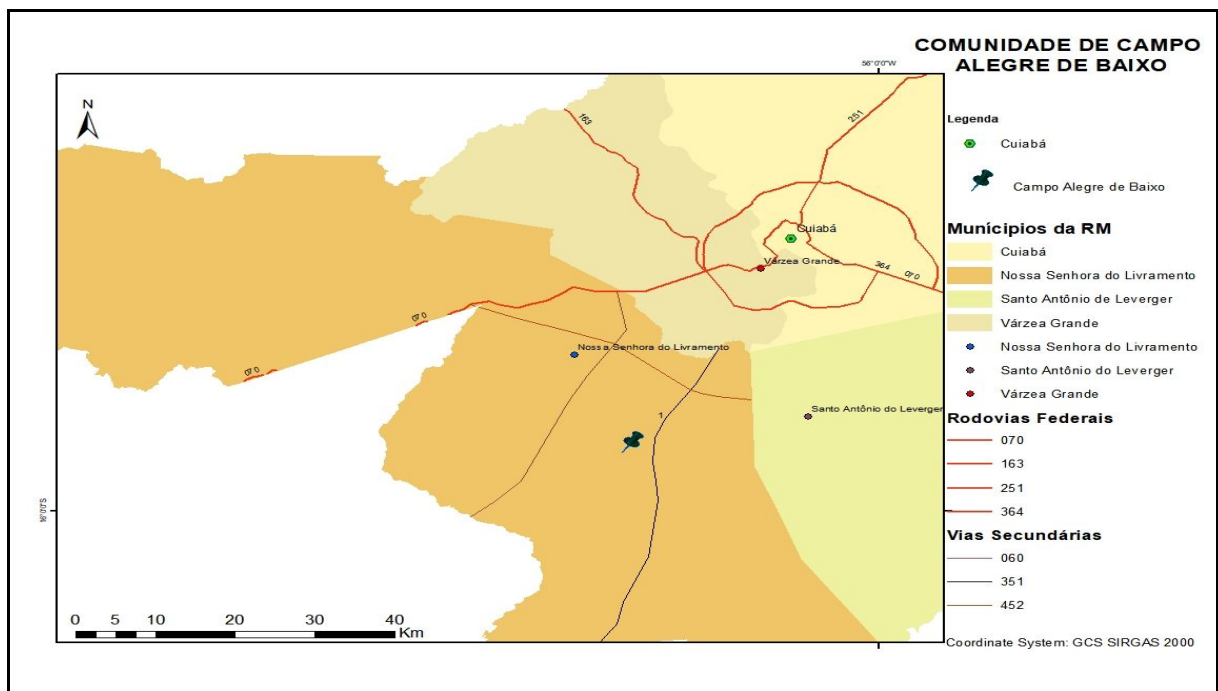
with focus on social and environmental sustainability. So, this work intends to provide to this community an alternative form of income generation without compromising local culture, preserving the know-how. For the accomplishment of the research we use the exploratory methodology, through qualitative research, however, for the development, we use concepts linked to community tourism, socio-environmental sustainability and tourism experience.

Keywords: Rapadura's know how / do, Experience Tourism, Community Field Cheerful of Low-MT.

INTRODUÇÃO

Os ideais deste artigo surgiram a partir de pesquisas realizadas pelos integrantes do projeto “Cartografias Culturais” do Instituto Federal de Mato Grosso, com o objetivo conhecer e cartografar as celebrações, saberes e fazeres e patrimônio material e imaterial da Região Metropolitana do Vale do Rio Cuiabá. Dentre as comunidades inventariadas encontra-se a de Campo Alegre de Baixo, localizada no município de Nossa Senhora do Livramento, Mato Grosso. No mapa a seguir podemos visualizar a localização geográfica da referida comunidade:

Figura 1- Mapa da Comunidade de Campo Alegre de Baixo.



Fonte: ALVES, 2018.

O presente trabalho busca discutir como o Turismo de Experiência poderá promover o desenvolvimento econômico e cultural da Comunidade Campo Alegre de Baixo, preservando a cultura imaterial, e promovendo a geração de renda.

Praticamente tudo o que é produzido nas comunidades da região é destinado ao autoconsumo, devido à baixa demanda. A base econômica da Comunidade Campo Alegre de Baixo está ancorada na produção agrícola, notadamente da produção do leite, da mandioca, banana, hortaliças, abóbora e cana-de-açúcar, culturas típicas da agricultura familiar e da região. Assim o desenvolvimento econômico e social está pautado na agricultura familiar e na fabricação de produtos artesanais como rapadura e farinha de mandioca, tendo como premissa o saber/fazer adquirido e (re)produzido de geração em geração.

Um estudo realizado por Silva (2011) na comunidade de Campo Alegre de Baixo apontou que o baixo preço obtido pelos produtos e a baixa renda dos produtores possuem suas raízes nos seguintes aspectos:

- Desorganização da produção local (grande número de pequenos produtores vendendo o mesmo produto de forma isolada);
- Desconhecimento por parte dos produtores de experiências positivas de associativismo/cooperativismo. Em geral, observou-se descrença nesse tipo de ação;
- Baixo valor agregado dos produtos: geralmente os produtos são vendidos para atravessadores ou mesmo diretamente para os consumidores;
- Enfraquecimento do comércio local (nos municípios). Apesar de algumas iniciativas para realizar feiras municipais, esse comércio ainda é extremamente escasso;
- Comercialização concentrada nas mãos de poucos atores, com forte destaque para os atravessadores;
- Estratégias voltadas quase que exclusivamente dentro de suas comunidades, em busca de comercialização em Cuiabá e Várzea Grande. Não foram citadas estratégias para colocação dos produtos no município de Nossa Senhora do Livramento e em outros mercados.

Silva (2011) aponta, ainda, que tais produtos são comercializados *in natura*, à espera da implantação de novas tecnologias para assegurar a qualidade. A produção agrícola da comunidade de Campo Alegre de Baixo, em sua maioria, é produzida sem nenhum tipo de processo industrial, o que acarreta a desvalorização da mesma. Neste sentido, a rapadura do município de Nossa Senhora do Livramento e seus derivados são comercializados no entreposto de vendas do Pequeno Produtor do Verdão e Distrito Industrial. Nesses entrepostos se concentra a comercialização dos produtos que, posteriormente, são vendidos nos mercados e feiras locais e regionais.

A produção artesanal da rapadura e de seus derivados, que constitui uma importante fonte de renda para a comunidade de Campo Alegre de Baixo, sofre atualmente entraves decorrentes de imposições do mercado, que vem exigindo a padronização do processo produtivo de acordo com a legislação vigente, comprometendo, assim, a prática tradicional da rapadura. Torna-se mister ressaltar que a atividade da fabricação de rapadura artesanal na região do Vale do Rio Cuiabá não constitui apenas uma atividade econômica, mas uma atividade cultural que preserva a herança social das comunidades tradicionais (ARRUDA et al, 2018).

Além disso, a produção da rapadura nos engenhos vem enfrentando outras problemáticas que implicam na reprodução social, em função dos entraves econômicos estabelecidos pela conjuntura econômica e política atual. Pela falta de perspectiva do retorno econômico (preço baixo do produto), contrapondo ao tempo disponibilizado para a produção da rapadura, a geração jovem em dar continuidade ao saber fazer tradicional. Entretanto, a redução da produção tradicional tem acarretado a escassez da rapadura no mercado e, conseqüentemente, o aumento dos preços.

Com isso, nos deparamos com um paradoxo que se configura nessa comunidade, entre a preservação do saber/ fazer tradicional e a adequação aos modos de produção exigidos pelo mercado (ARRUDA et al, 2018). Entende-se que uma das maneiras de romper com essa cadeia e com esta contradição encontra-se na comercialização da rapadura e na relevância da preservação do saber fazer local, que se configura em alternativas como a implementação do turismo local.

A proposta consiste em fomentar, por meio do turismo de experiência, o desenvolvimento local pautado na sustentabilidade social, econômica e cultural, buscando, desta forma, a conservação e a manutenção da atividade produtiva tradicional, concomitante com a preservação do saber/fazer tradicional da rapadura. Com isso, uma das alternativas sugeridas neste trabalho para a manutenção desta práxis resume-se na adequação do local de produção tradicional para recepção de visitantes, mantendo a originalidade arquitetônica e equipamentos utilizados, preparando a comunidade para receber os turistas, com criação de atrativos, como por exemplo, um ponto de memória da rapadura.

Conjecturamos que a implementação do turismo de experiência na comunidade de Campo Alegre de Baixo poderá trazer resultados surpreendentes, uma vez que conta como ponto forte a proximidade ao mercado consumidor de seus produtos - Cuiabá e Várzea Grande. Propiciando, assim, o acesso e circulação de pessoas(turistas), potenciais consumidores dos produtos artesanais, o que permite criar um ambiente favorável à unidade produtiva, gerando renda complementar à comunidade.

A orientação técnica para adequar a produção tradicional por meio de estratégias inovadoras de padronização da produção, comercialização e marketing, possibilitará que a produção artesanal da rapadura obtenha maior acesso aos canais de distribuição, rompendo com a cadeia do mercado informal e atravessadores. Para tanto é necessária a adequação do espaço, de acordo com as exigências ambientais e visitação turística. A adoção dessas estratégias contribuirá com a ampliação econômica e social da comunidade, pois o aumento da venda dos produtos e derivados (doces, rapadura, caldo de cana, etc.), proporcionará a expansão econômica e a preservação da memória local (ARRUDA et al, 2018).

Com o aval da Comunidade Campo Alegre de Baixo, por meio de pesquisa adquiriu-se um conhecimento com caráter transdisciplinar para as adequações, incentivando uma nova compreensão da realidade, contando com um conjunto variado de teorias sobre Turismo de Base Comunitária, articulados ao de experiência, princípios de hospitalidade, sustentabilidade econômica, social, cultural e ambiental. Os procedimentos metodológicos deste trabalho consistem em revisão bibliográfica, análise documental, trabalho de campo, realização do inventário turístico e diálogos com os agentes locais para orientá-los na adequação da

infraestrutura para a recepção do turista como, por exemplo, a hospitalidade, e a construção de um espaço para preservação da memória da produção da rapadura.

TURISMO RURAL E TURISMO COMUNITÁRIO COMUNITÁRIO COMO ESTRATÉGIA DE DESENVOLVIMENTO LOCAL

Cada vez mais o setor rural atrai os olhares de novos turistas. A civilização urbana está procurando alternativas que satisfaçam seus desejos de estar em contato com a natureza, onde eles criam um imaginário da simplicidade. Com essa procura desenfreada ao meio rural, abre-se uma janela de oportunidades para investir no turismo, e isso traz para o mercado turístico uma novidade a ser explorada, pois parte dos turistas querem participar ativamente dos trabalhos agrícolas, vivenciando algo novo, ou até mesmo viver algo que relembre sua infância, tempos antigos, através de histórias, ou no consumo de alimentos produzidos na propriedade, sentindo e revivendo o verdadeiro gostinho rural que era experimentado em outros contextos.

Essa experiência da vida rural ainda preserva algumas características típicas de uma subcultura, ou seja grupos que detêm determinadas atividades culturais que permitem distingui-las de outros grupos, cada vez mais interpenetrada pela cultura urbana dominante. Desta forma, Couto (2006) contempla que o turista muitas vezes procura o meio rural para resgatar traços dessa subcultura, os quais precisam ser catalogados e valorizados para preservá-la, pois estas características são a essência do atrativo turístico, que encanta e resgata lembranças do passado, trazendo o turista urbano às suas raízes, através de culturas que são tradicionalmente rurais.

Para Menezes (2009, p. 54), é nesse contexto que reside “a preocupação com a valorização das manifestações culturais e do patrimônio cultural como um bem que representa a alma, a identidade e a tradição de um lugar”, assim, ela ressalta que a procura pela cultura e a preservação do local valorizam a imagem, reforçando a identidade cultural e, conseqüentemente estas particularidades acrescentam valores que atraem turistas, proporcionando o desenvolvimento econômico socioambiental e cultural.

Nesse sentido, torna-se imprescindível resguardar a autenticidade e originalidade do meio rural, para que não se torne um turismo com características urbanas. O turista que sai dos grandes centros urbanos, na sua maioria, procura uma interação ostensiva e direta com a natureza. Diante dessa procura, devemos manter a simplicidade da vida rural, procurando envolver pequenas comunidades próximas à propriedade, dando oportunidades aos moradores pertencentes da comunidade e arredores, para que transmitam seus conhecimentos e suas histórias locais, desta maneira eles demonstrarão as culturas e atrações, gerando parcerias, as quais agregam valor ao setor turístico local, bem como proporcionam a interação social.

Conforme Maldonado, (2009) o turismo de Base Comunitária (TBC) passa a ser uma alternativa para as comunidades que vivem nos espaços rurais, abrangendo um novo segmento do mercado, direcionado a pequenos grupos de viajantes que buscam experiências pessoais, originais e enriquecedoras, combinado com vivências culturais autênticas. Essa tendência contemporânea do mercado do lazer e do ócio procura cada vez mais ambientes naturais, experiências culturais, englobando o bem-estar familiar e a fuga do estresse urbano, este que está relacionado com o mercado crescente do turismo comunitário, no meio rural.

O conceito de turismo de Base comunitária é utilizado em vários lugares do mundo, por se tratar de uma forma organizacional que propicia a valorização da comunidade, potencializando a identidade cultural, social e econômica e, principalmente, garantindo a não degradação ambiental, o que significa a sua preservação para as gerações futuras, portanto o desenvolvimento local está atrelado a um modelo turístico sustentável e experiencial, ou seja, um turismo norteado com princípios econômicos, sociais e culturais, como contempla MTur 2008 apud Bartholo et al (2009, p.145).

O turismo de base comunitária é compreendido como um modelo de desenvolvimento turístico, orientado pelos princípios da economia solidária, associativismo, valorização da cultura local, e, principalmente, protagonizado pelas comunidades locais, visando à apropriação por parte dessas dos benefícios advindos da atividade turística.

De acordo com Bartholo et al, (2009) o turismo de base comunitária possui uma diversidade de olhares, sendo uma opção de desenvolvimento nas comunidades rurais, inserindo, assim, todos os atores rurais que fazem parte daquele espaço. Contudo, ao falarmos de turismo comunitário, devemos pensar que essa nova tendência deve se caracterizar de

forma marcante e com uma nova roupagem, sendo atraente e cativante, ou seja, o turista busca rotas que propiciem experiências diferentes e inovadoras. Desta feita o turismo de experiência está atrelado ao turismo de base comunitária.

Segundo Carvalho (2013), a incorporação do turismo de experiência e cultural nas comunidades constitui premissas importantes para o desenvolvimento local e para o resgate cultural, assim, o processo do desenvolvimento local implica em uma visão comum, articulado às iniciativas de dimensões econômica, social, cultural, política e ambiental.

Ao fazermos essa problematização, estamos certos de que o melhoramento da comunidade vai possibilitar o seu desenvolvimento local, de acordo com a vontade das pessoas que residem naquele espaço, para agregar valores sociais e econômicos Mello (1998, p. 5) pondera que “O desenvolvimento local (DL) é antes de mais nada uma vontade comum de melhorar o cotidiano, essa vontade é feita de confiança nos recursos próprios e na capacidade de os combinar de forma racional para a construção de um melhor futuro”.

Entretanto, para que essa prática tenha êxito, é essencial que a comunidade queira compartilhar o conhecimento com o turista-visitante, bem como que ela esteja preparada para recebê-lo, propiciando um espaço que tenha, minimamente, conforto para o bem-estar das pessoas, sem agredir o patrimônio histórico, preservando as características típicas do meio rural atendendo aos princípios da hospitalidade e sustentabilidade (ARRUDA et al, 2018).

Desta forma, entendemos que os termos hospitalidade e sustentabilidade corroboram os pressupostos do turismo comunitário e de experiência, como parafraseia Beni (2002), na medida em que eles possibilitam a maximização e otimização da distribuição dos benefícios do desenvolvimento econômico, baseado no estabelecimento e na consolidação das condições de segurança. Neste sentido, os produtos ofertados pelo turismo devem ser consoantes as premissas de sustentabilidade, sendo mantidas, restauradas e melhoradas as ações socioambientais junto às atividades turísticas.

O conhecimento da logística física da comunidade, articulado com a sustentabilidade socioambiental, propicia a conservação do meio ambiente, sem descaracterizar o atrativo turístico. Refere-se, ainda, em manter a diversidade cultural, valores e práticas existentes em uma região, juntamente com a construção da cidadania e da integração social plena dos indivíduos a uma cultura de direitos e deveres.

Por esta razão, podemos dizer que no turismo de experiência, a sustentabilidade econômica, social e cultural proporcionam o aumento da prática de administração familiar consciente, gerando renda se o turismo for implantado de forma correta trará maior geração de renda. A interação entre os membros da comunidade, fortalecida nos aspectos da sustentabilidade e atreladas aos visitantes externos, é o que pode gerar ganhos de bem-estar para a população local, assim como proporcionar novas experiências ao turista. (SILVA, 2015), configurando-se em uma forma hospitaleira de receber as pessoas.

No que tange à hospitalidade Bartholo et al, (2009) ponderam que a mesma está fundamentada entre a relação de hóspede e anfitrião, o que compreende uma relação de vínculos intrínsecos. A qualidade dos serviços prestados não se resume em apenas dominar as técnicas de atendimento, mas na constância dessa prática, para a qual todos os colaboradores devem ser capacitados, satisfazendo sua clientela diante da excelência dos serviços prestados.

Nesse sentido, o treinamento do elemento humano faz parte da arte do bem servir e receber e torna-se peça fundamental, considerando que o tratamento recebido pelo turista/visitante é, em grande parte, o gerador de uma imagem positiva ou negativa da cidade, da região ou do país (CASTELLI, 2001).

O universo da hospitalidade está sempre acompanhado da boa recepção gastronômica, de tal modo que o turista seja atraído pelo prazer da alimentação, com a perspectiva de conhecer lugares novos que estarão correlatos a cultura local, vislumbrando novos sabores e conhecendo a história das pessoas que moram na comunidade. Sobretudo, torna-se imprescindível resguardar a autenticidade e a originalidade do meio rural, por meio da transmissão do saber/fazer da história local, para o conhecimento das gerações futuras.

TURISMO DE EXPERIÊNCIA NA COMUNIDADE CAMPO ALEGRE DE BAIXO - PRESERVANDO OS SABERES E FAZERES DE UM POVO

Pautado na concepção de “turista rural”, conforme abordado nesse artigo, é que se propôs a implantação do turismo de experiência na comunidade de Campo Alegre de Baixo, ancorado na produção da rapadura em tempo real, degustando os seus sabores e conhecendo a história da comunidade.

Para a realização e implantação do turismo de experiência em Campo Alegre de Baixo, seguindo os conceitos de hospitalidade e sustentabilidade, realizamos um levantamento e mapeamos os tipos de patrimônio existentes naquele espaço, delineando as partes que integrariam o Ponto de Memória. Logo, catalogamos o patrimônio, entendendo-o por,

[...] um conjunto de valores e crenças, conhecimentos e práticas, técnicas e habilidades, instrumentos e artefatos, lugares e representações, terras e territórios, assim como todos os tipos de manifestações tangíveis e intangíveis existentes em um povo. Através disso, se expressam seu modo de vida e organização social, sua identidade cultural e suas relações com a natureza (MALDONADO, 2009, p. 29).

Constatamos que a comunidade possui um patrimônio imensurável, pois sua cultura e identidade se manifestam através das habilidades e técnicas adquiridas de seus ancestrais. E será através deste intercâmbio de conhecimentos entre moradores e visitantes que iremos demonstrar os serviços existentes na comunidade, viabilizando a possibilidade da implantação de um produto que possa ser comercializado como uma experiência turística, proporcionando o desenvolvimento local.

Com esta prerrogativa, que corresponde ao desenvolvimento comunitário, os moradores pretendem fazer a construção de um ponto de memória da rapadura, apropriando-se de técnicas utilizadas por seus ancestrais, as quais irão possibilitar a reprodução das antigas moradias, casa de pau a pique, que será construída pela própria comunidade, sob a orientação da equipe de pesquisa, aproveitando o saber/fazer que a comunidade tem a oferecer, utilizando os principais materiais, diretamente extraídos da natureza, como o barro, a madeira e a taquara.

Próximo ao Ponto de Memória haverá um exemplar de uma moenda desativada, a qual era movida por tração animal, entre outros objetos que ficarão expostos no interior do memorial, como o tacho de cobre, as espátulas, as formas, inclusive será construída uma fôrnalha, bem como um fogão a lenha que será utilizado para eventuais apresentações aos turistas.

A comunidade contará também com um pequeno comércio de doces, rapadura, bolinhos, pastéis, caldo de cana e artesanatos, que poderão ser oferecidos no Ponto de Memória da rapadura, incrementando o turismo através dos serviços prestados, com um bom atendimento e uma infraestrutura adequada, conforme o conceito de hospitalidade.

Para ser hospitaleiro é preciso esmerar-se na excelência dos serviços prestados. Logo, será necessário treinar a comunidade para receber os turistas e investir em infraestrutura básica para atender este conceito. A hospitalidade está envolvida desde o primeiro contato, seja no atendimento, na compra de pacotes dos atrativos, nas condições de sinalização das estradas, na higiene, na segurança dos destinos, podendo ser espontânea ou artificial. Esta última ocorre quando entidades públicas e/ou privadas promovem a criação de infraestruturas forjando uma hospitalidade profissional, muitas vezes para uso exclusivos dos turistas, como os serviços oferecidos por redes hoteleiras, que deixam de ter característica familiar e passam a ser um serviço industrializado (DALPIAZ, et al, 2009, p. 4). Neste sentido, o autor ainda enfatiza que o investimento com educação na comunidade faz toda diferença, proporcionando um bom atendimento, fazendo com que prevaleça a satisfação dos turistas, ressaltando o conceito da hospitalidade. E com isso a qualidade dos produtos e serviços ofertados promovem uma propaganda involuntária positiva, decorrente do profissionalismo dos anfitriões, fomentando o comércio local.

Para desenvolvermos uma proposta no turismo de experiência na |Comunidade de Campo Alegre de Baixo é primordial que os integrantes da comunidade estejam a favor destas mudanças. pois é com satisfação que o turismo deve ser implantado em comunidades, visando não somente a geração de renda mas, também, a preservação da memória cultural de um povo.

OS SABORES E SABERES ORIUNDOS DA CANA-DE-AÇÚCAR: UMA PROPOSTA DE EXPERIÊNCIA TURÍSTICA PARA A COMUNIDADE DE CAMPO ALEGRE DE BAIXO

A fabricação da rapadura no Brasil remonta desde o Período Colonial quando as primeiras mudas da cana-de-açúcar foram introduzidas, notadamente na porção litorânea do território brasileiro. Essa região, beneficiada pelo solo de massapê e clima tropical úmido, representou o principal polo produtor da cana-de-açúcar e seus derivados: açúcar mascavo, cachaça, melaço e rapadura. Os primeiros engenhos constituíam a base para a produção de alimentos destinados, aparentemente, aos escravos, ganhando o estigma de comida de pobre,

(ANDRADE, 2008), e, posteriormente, convertendo-se em um dos principais produtos agrícolas do País, representado pelo açúcar.

No estado de Mato Grosso o ciclo da cana-de-açúcar iniciou-se no século XVIII, concomitante à mineração do ouro, porém o maior desempenho econômico ocorre no final da primeira metade do século XX. Neste período, as fábricas e engenhos localizavam-se preferencialmente em terras de Serra Acima, região pertencente à Freguesia de Santana de Chapada dos Guimarães e Rio Abaixo, em terras pertencentes à Freguesia de Santo Antônio de Rio Abaixo e Barão do Melgaço, em Cuiabá, Livramento, Guia e Brotas, que deixaram legados na paisagem e cultura mato-grossense (ARRUDA et al, 2018).

Segundo Volpato (1987) os engenhos cuiabanos eram unidades construídas em áreas de monoculturas exploradoras e suas fábricas de açúcar, até o início de 1880 eram rudimentares, pequenas e não objetivavam atingir uma grande produção. A produção dos engenhos visava basicamente ao mercado interno, e junto com o açúcar e seus subprodutos como a rapadura e aguardente eram produzidos em suas terras outros gêneros de abastecimento destinados ao mercado de Cuiabá.

Atualmente, a produção de rapadura em Mato Grosso encontra-se restrita aos engenhos que se localizam nas comunidades tradicionais próximas às margens do Rio Cuiabá, nas terras pertencentes aos municípios de Santo Antônio de Leverger, Barão do Melgaço, Várzea Grande, Cuiabá e nas áreas rurais dos municípios de Nossa Senhora do Livramento, Poconé, Chapada dos Guimarães e Rosário Oeste.

As comunidades tradicionalmente produtoras da rapadura, localizadas às margens do rio Cuiabá, reduziram drasticamente tanto no que se refere a sua permanência física quanto em termos produtivos, ou seja, a sua produção se apresenta em pequena escala e local. Mesmo com os entraves enfrentados, a produção de rapadura tem sobrevivido e apresenta características típicas de atividade de base local, buscando um processo de expansão e mudança que possibilite atingir novos mercados de consumo (PINTO, 2001). Em estudo realizado, constatou-se que a produção da rapadura que abastece o mercado da Região Metropolitana do Vale do Rio Cuiabá procede, notadamente, do município de Nossa Senhora do Livramento, com destaque para a comunidade de Campo Alegre de Baixo.

Os bens imateriais ainda são preservados pelos moradores da comunidade de Campo Alegre de Baixo, que mantém a cultura do saber/fazer de seus antepassados viva.

As fornalhas utilizadas são feitas de barro, argila, tijolos e com a espuma da garapa extraída após o processo de filtragem. Este resíduo contém uma liga, que ao ser misturada com a argila, quando é aplicada nos fornos, permite a elasticidade das paredes, evitando as rachaduras que poderiam surgir com as altas temperaturas.

Para o processo de cozimento, os produtores ainda utilizam a lenha e o tacho de cobre. Ao realizarem o batimento/resfriamento do melado (caldo) utilizam o cocho, a gamela, a mesa, as formas de madeira para sua moldagem e instrumentos que auxiliam na produção, como as conchas de cabaça, a panela de alumínio perfurada e espátulas, como podemos visualizar na figura abaixo.

Figura 2- Imagens da processo da rapadura.



Fonte: do próprio autor, (2018).

Podemos perceber que poucas coisas mudaram na produção de rapadura, pois há poucas diferenças na estrutura dos engenhos rudimentares como aponta Barbosa et all (2016, p.390),

a estrutura do engenho é toda de madeira, aberta, para facilitar a saída da fumaça da fornalha, e sua cobertura é com telhas de amianto³. Ele é constituído de uma moenda de ferro acionada por tração animal (cavalo), uma fornalha feita com barro, argila e tijolo, que funciona a lenha, um tacho de cobre, uma gamela/cocho de madeira utilizada para colocar o caldo para o batimento/esfriamento, uma mesa de madeira de 1,70m x 0,60m de largura, formas de madeira, conchas de cabaça e espátulas de madeira.

Constata-se que o espaço das unidades produtivas da rapadura de Campo Alegre de Baixo permanecem similares aos engenhos tradicionais, sendo edificadas de paredes de cimento e tijolos, cobertas com telhas “Eternit”, sem a composição do amianto. Contudo, atualmente os engenhos encontram dificuldades por conta das normativas da Vigilância Sanitária, a qual exige que o local deva ser arejado, revestido de materiais que facilitam a limpeza. Nesta perspectiva, a pequena fábrica da Comunidade de Campo Alegre de Baixo está fora do padrão e das normativas, pois tem o seu pé direito muito baixo, e desajustes que causam desconforto térmico e o aumento da umidade no local de produção, podendo comprometer a qualidade do produto. Além disso, a atual forma estrutural do prédio não possibilita a ventilação e a iluminação, o que ocasiona o alto custo do consumo da energia elétrica. Para estar de acordo com estas normas, é necessário obter o certificado de boas práticas de fabricação e a licença de funcionamento junto ao órgão fiscalizador.

Com o propósito de fomentar o turismo local e preservar o saber/fazer da rapadura e a memória coletiva da Comunidade Campo Alegre de Baixo, propõe-se orientar na adequação do espaço produtivo tradicional, com a colocação de amplas janelas nas paredes, para que a contemplação do espaço, proporcionando uma visão ampla da área produtiva, sem deixar de nos pautar nas normas da vigilância sanitária.

De acordo com Oliveira (2007) a rapadura é um produto sólido, de sabor doce, obtido pela concentração a quente do caldo da cana-de-açúcar, sua principal matéria-prima, sendo o seu ponto final conseguido por desidratação do caldo em torno de 92° Brix. Ela tem sabor e odor agradável e característico, além de ser um alimento energético. De alto teor nutritivo, a

³ O amianto é uma fibra mineral que tem propriedades impressionantes: resistência a altas temperaturas, boa qualidade isolante, flexibilidade, durabilidade, incombustibilidade, resistência ao ataque de ácidos, entre outras. Além disso, os dois tipos do material – serpentinas (amianto branco) e anfíbolios (amianto marrom, azul e outros) – são matérias-primas de baixo custo, o que levou o amianto a ser considerado o “mineral mágico”, ampliando seu uso ao longo do século XX. Com o tempo, porém, começaram a surgir casos de pessoas contaminadas por **amianto**, já que o corpo humano não é capaz de expelir as partículas inaladas do material. Disponível em: < <https://www.ecycle.com.br/471-amianto> >. Acessado em: 21 de out de 2018.

rapadura é rica em vitaminas, carboidratos e sais minerais, como potássio, cálcio e ferro, além de ter características de produto natural e orgânico, ou seja, o produto é feito de mel de engenho, denominado de “melado”, que, dado certo ponto, se transforma em rapadura, que é considerada uma fonte energética e nutricional.

Dentre os produtos fabricados na comunidade, podemos citar alguns deles como a rapadura da cana-de-açúcar (simples), a rapadura de cana com mamão, rapadura de cana com coco de babaçu, a rapadura de goiaba, rapadura de mandioca, rapadura de abobora e o tradicional “chincho”, uma rapadura de leite, que também é produzido na região. A variedade de sabores produzidos, cuja base é a cana-de-açúcar, representa um saber feito na comunidade e possui uma grande aceitação no mercado consumidor regional (ARRUDA et al, 2018).

Figura 3 - Amostragem da rapadura pronto para a venda.

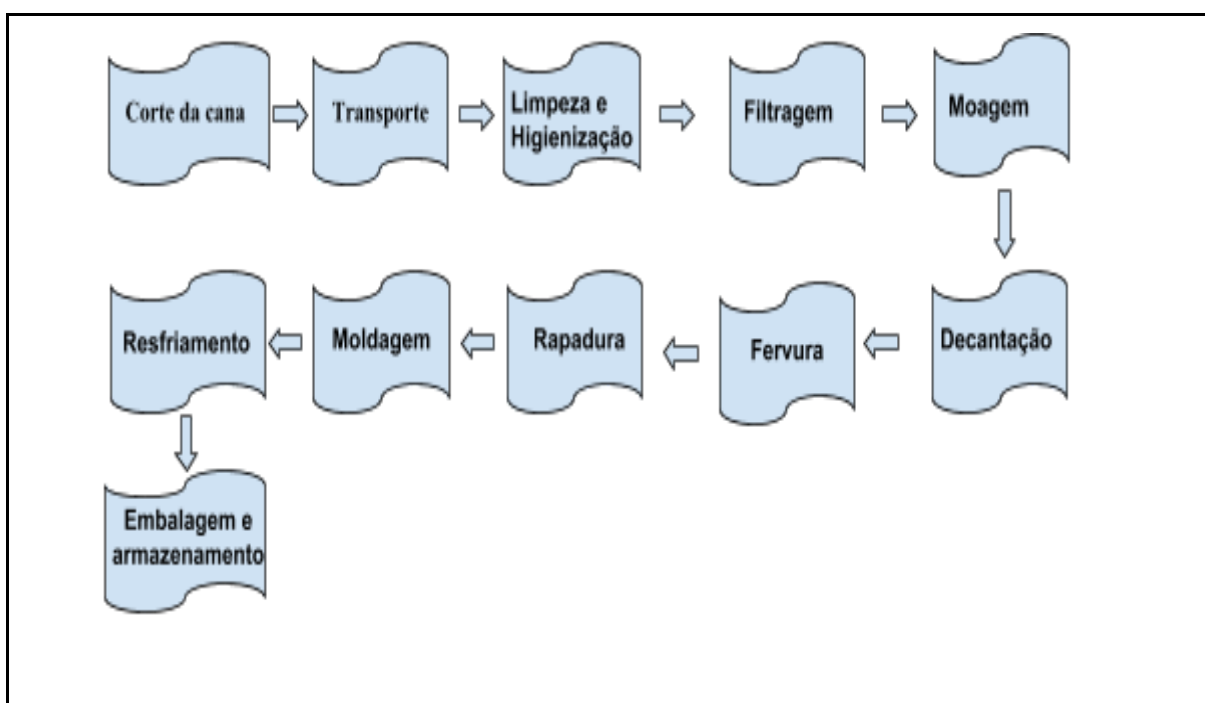


Fonte: Próprio autor, (2018).

O turista-visitante quer ver e vivenciar o que realmente tem em uma comunidade rural, por isso é importante que o cenário rural seja preservado de uma forma que seja o mais original possível, mostrando os hábitos e as práticas diárias que são comuns nas comunidades.

Objetivando demonstrar as etapas da produção de rapadura, exibimos abaixo o fluxograma de todo o processo produtivo, desde a colheita da cana até o armazenamento da rapadura, para, posteriormente, ser exposta no balcão de venda.

Figura 4 - Fluxograma do Processo de Produção da Rapadura.



Fonte: Elaboração do próprio autor.

Todo o processo produtivo da rapadura começa pelo corte da cana, o qual é praticado por produtores rurais que pertencem à comunidade de Campo Alegre de Baixo, no que participam desde o plantio até a entrega da cana para o fabricante da rapadura, incluído o transporte da cana, que é levada por um veículo equipado com uma carreta até o engenho. A partir da descarga da cana, inicia-se a parte da limpeza e higienização, para que a matéria-prima esteja pronta para o processo de moagem.

Após executar o processo de limpeza, é ligado o engenho para iniciar a moagem da cana, que imediatamente escorre para uma peneira que faz a filtragem, e separa alguns fragmentos do bagaço da cana. Posteriormente, é preciso fazer a decantação da garapa, para que as impurezas mais pesadas possam ficar no fundo do decantador, conforme visualizamos na figura abaixo.

Figura 5 - Moenda da cana-de açúcar



Fonte: Próprio autor, (2018).

A fervura do caldo é o próximo passo para dar continuidade na produção da rapadura. É necessário mexer o caldo durante todo tempo para não grudar ou queimar, despeja-se o melado no cocho e fica continuamente batendo até chegar ao ponto desejado. A partir desse estágio já podemos chamá-la de rapadura, que é retirada do cocho e colocada devidamente nos moldes de madeira. Depois disso, é preciso aguardar que a rapadura fique fria, para adquirir uma consistência mais dura e, finalmente, ser embalada e armazenada em um local adequado, como podemos visualizar nas figuras abaixo.

Figura 6 - Processo de cozimento nos tachos e local de esfriamento.



Fonte: Próprio autor, (2018).

Cada vez mais a qualidade da rapadura produzida na Comunidade de Campo Alegre de Baixo vem melhorando, devido ao esforço empenhado pelo proprietário do engenho, que,

focado nas reformas e nas adequações da área de produção, espera ansiosamente pelo desenvolvimento e na expansão do turismo de experiência em sua comunidade.

Além de vivenciar a produção, o turista poderá conhecer os produtos já fabricados através da visita ao ponto de memória, onde os produtos serão expostos para uma possível degustação e comercialização.

Assim, o turismo de experiência na Comunidade Campo Alegre de Baixo está atrelado ao projeto do Ponto de Memória da rapadura, concomitante à Proposta de Turismo, oferecendo uma nova forma de prestar serviços diferenciados, proporcionando memoráveis experiências, que gera emoção e engajamento (SEBRAE, 2015).

PONTO DE MEMÓRIA COMO SUPORTE PARA A ATIVIDADE TURÍSTICA E PRESERVAÇÃO DO SABER/ FAZER DA RAPADURA

Para situar o leitor, esta proposta turística comporta a implantação do Turismo de experiência na comunidade Campo Alegre de Baixo-MT, local abriga uma pequena fábrica familiar produtora de rapadura.

O Ponto de Memória consiste em salvar o patrimônio imaterial, resgatando o passado, com a criação e reestruturação da unidade produtiva da rapadura existente na comunidade. Podemos dizer que este resgate é pertinente, devido à riqueza de detalhes do saber e fazer da rapadura.

De acordo com Miguel (2012, p. 04), “Os Pontos de Memória têm por concepção reconstruir e fortalecer a memória social e coletiva de comunidades, a partir do cidadão e de suas origens, histórias e valores.” Na Comunidade Campo Alegre de Baixo, estas memórias são relacionadas ao patrimônio imaterial existente na comunidade Campo Alegre de Baixo, preservados e repassados por várias gerações, e entende-se que deve ser resguardados através do ponto de memória, para que as novas gerações possam vivenciar essas experiências.

A criação do Ponto de Memória consiste em salvar o patrimônio imaterial, resgatando o passado, com a criação e reestruturação da unidade produtiva da rapadura. Com isso, podemos englobar as particularidades culturais, como a linguagem e a construção histórica do espaço físico, o que possibilita a realização do Turismo de Experiência junto ao ponto de

memória, preservando o saber/fazer tradicional. A figura a seguir demonstra o projeto do Ponto de Memória:

Figura 7 - Ponto de Memória.



Autor: AQUINO, Joyce,(2018).

A comunidade de Campo Alegre de Baixo poderá ofertar novos produtos, como caldo de cana gelado, misturado com outras frutas cítricas encontradas na região, como caju, o tamarindo, a manga, o abacaxi e o limão, as quais estão disponíveis na natureza, proporcionando o autêntico sabor do campo. Essa diversidade de frutos tropicais poderá ser utilizada na fabricação de sucos e doces, vislumbrando uma nova experiência de sabores, juntamente com os salgados e os biscoitos ofertados pelos moradores local.

Aos produtos fabricados pelos moradores, como vimos no parágrafo anterior, podemos acrescentar ainda, outros exemplos: Os derivados de leite e da cana de açúcar, que oferecem aos visitantes uma vasta variedade gastronômica e fazem parte dos saberes e fazeres da comunidade, basta ter criatividade para produzir e comercializá-los. A tabela a seguir demonstra um inventário do patrimônio imaterial, que é a essência do saber e fazer da Comunidade de Campo Alegre de Baixo. Esta tabela demonstra quais são os possíveis produtos a serem comercializados, com o propósito de fomentar e cultivar a cultura local.

Figura 7 - Inventário do Patrimônio Imaterial da Comunidade Campo Alegre de Baixo

RELAÇÃO DE POSSÍVEIS PRODUTOS À SEREM COMERCIALIZADOS				
Nome do produto	Quem vai consumir?	De que é feito?	Quem vai fazer	Origem da matéria prima?
Rapadura	Turistas	Cana de açúcar	Integrantes da comunidade	Comunidades vizinhas
Garapa (Caldo de Cana)		Cana de Açúcar	Integrantes da comunidade	Comunidades vizinhas
Queijo		Leite	Integrantes da comunidade	Comunidades vizinhas
Doce de leite		Leite	Integrantes da comunidade	Comunidades vizinhas
Farinha de Mandioca	Ciclistas (esportistas)	Mandioca	Integrantes da comunidade	Da própria comunidade
Sucos naturais	A própria comunidade	Laranja, Limão, Manga, Tamarindo	Integrantes da comunidade	Da própria comunidade
Café da manhã		Café, leite, frutas, queijos, doces etc.	Integrantes da comunidade	Da própria comunidade
Bolo de queijo e chipa		Queijo, polvilho, leite.	Integrantes da comunidade	Da própria comunidade
Bolinho de arroz		Arroz, leite, açúcar, queijo.	Integrantes da comunidade	Da própria comunidade
Almoço	Possíveis transeuntes	Carne, arroz, feijão, saladas, sucos, etc.	Integrantes da comunidade	Da própria comunidade
Artesanato		Sisal, fibras	Integrantes da comunidade	Da própria comunidade
Trabalhos em madeira (entalhe)		Pranchas de madeira	Integrantes da comunidade	Da própria comunidade

Fonte: SEBRAE, 2015.

A ideia principal do Ponto de Memória é expor os produtos fabricados na comunidade citada, sempre acompanhada de um integrante responsável pelo local e pela comercialização dos produtos. Porém, nada impede que outras comunidades possam participar desta iniciativa, compartilhando o conhecimento cultural, expondo os seus produtos no espaço anexo ao memorial da rapadura, que se propõe a ser construído, transformando o espaço comunitário em um centro cultural, objetivando a troca de saberes e fazeres de outras comunidades tradicionais, agregando um grande acervo de produtos reunidos em um só local, para compor e enriquecer o museu vivo.

Além destes possíveis produtos fabricados pelos moradores, estimamos que o Memorial da Rapadura deverá abrigar um acervo de fotos e os utensílios utilizados na produção da rapadura, como, por exemplo, o engenho movido à tração animal, que pertence a integrantes da Comunidade Campo Alegre de Baixo – MT, e será instalado nos arredores do local.

A coleta dos objetos doados ou cedidos pelos moradores da comunidade deverá ser feita por um responsável por identificar, catalogar e, simultaneamente, sistematizar todas as informações acerca dos objetos em português, espanhol e inglês.

posteriormente, esses objetos devem ser guardados até que sejam devidamente colocados em seus lugares definitivos, assim que o Memorial da Rapadura estiver concluído. Serão confeccionados folders informativos sobre a história da Comunidade Campo Alegre de Baixo, feitos pelos próprios moradores da comunidade, sob a orientação do grupo de pesquisa.

Dando sequência nesta pesquisa, notamos a necessidade da inclusão de treinamentos sobre hospitalidade, os quais definirão estratégias para o recebimento dos turistas, visando, uma melhor recepção e melhor comunicação entre o anfitrião e turista.

Assim, para complementar e seguir a proposta Turística na Comunidade Tradicional de Campo Alegre de Baixo juntamente, com a implantação do Memorial da Rapadura, pretendemos realizar um planejamento para a adequação da infraestrutura local e uma educação/orientação voltada para um atendimento de qualidade, respeitando a cultura e o meio ambiente, pois são primordiais para o desenvolvimento local, em consonância com as normativas vigentes e correlatas com as políticas públicas voltadas ao setor do turismo.

Por fim, a pesquisa teve a prerrogativa de vislumbrar sugestões com mudanças para a Comunidade acima citada, com o objetivo de proporcionar uma alternativa de desenvolvimento e rentabilidade naquele espaço, oferecendo mais qualidade de vida para os moradores.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio da pesquisa, concluímos que o turismo de experiência em base comunitária, quando bem planejado e assistido junto à comunidade pode valorizar a cultura e ao mesmo tempo gerar renda de forma sustentável, fugindo do modelo tradicional, que, quando mal planejado, gera a degradação do meio ambiente e a dilapidação da cultura do saber e fazer da rapadura, bem como resguardar o meio ambiente, com o intuito de fomentar o crescimento econômico de forma sustentável.

Com essa proposta, a comunidade tem como premissa fidelizar e diferenciar os serviços ofertados pelo Turismo de Experiência, buscando oferecer um serviço diferenciado, através do bom atendimento, proporcionando aos turistas transeuntes da comunidade uma recepção hospitaleira.

Constatamos que a comunidade possui um acervo do patrimônio imaterial muito expressivo que permite dar continuidade na expansão do projeto de turismo naquela região, possibilitando que outras comunidades tradicionais se beneficiem com o segmento de turismo de experiência.

Outro fator levantado na pesquisa foi a quantidade de matéria prima, cana-de-açúcar, existente aos arredores da comunidade de Campo Alegre de Baixo, podendo ser realizada uma produção em grande escala, ou até mesmo, incrementando outros produtos derivados deste material.

Igualmente, o acesso fácil à comunidade corrobora para a extensão deste projeto, pois está localizada próxima a grandes centros consumidores, com potenciais pessoas interessadas em turismo rural e ainda, próxima de outras comunidades tradicionais, o que pode acarretar parcerias e uma rota de turismo de grande extensão. Desta forma, a logística de mercado existente naquela região é bem propícia para a inserção de um novo mercado de turismo e da

implantação do Ponto de Memória, que podem agregar novos produtos artesanais derivados da cana-de-açúcar, como a produção de destilados.

Com a implantação do Ponto de Memória da rapadura e a revitalização do engenho, esperamos introduzir novas ideias sem gerar impacto cultural e ambiental na comunidade de Campo Alegre de Baixo com a implantação do ponto de memória da rapadura e a revitalização do engenho, a fim de fomentar o comércio e de resguardar a cultura, através de uma Proposta de Turismo de Experiência, para manter os jovens na comunidade e atrair turistas e possíveis transeuntes, que, de algum modo passam pela comunidade, seja de carro, ciclistas ou para as pessoas que utilizam outros meios de transporte.

A partir do momento que a comunidade Campo Alegre de Baixo se empenhar em realizar as propostas acima relacionadas, estimamos que o turismo de experiência seja o início de uma nova era para todos os integrantes desta comunidade, podendo promover a geração de empregos, melhor qualidade de vida e, principalmente, se perpetue a cultural do saber e fazer da rapadura.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES. Zuleika. **Mapa Georreferenciado da Comunidade Campo Alegre de Baixo.** Projeto Cartografias Culturais dos Municípios do Vale do Rio Cuiabá. NPGA - Instituto Federal de Mato Grosso, 2018.

ARRUDA, Zuleika Alves de; BITTENCOURT, Nadir de Fatima Borges; ARRUDA, Leila Alencar; SILVA, Arivan Salustiano da; SILVA, Nayra; AQUINO, Joyce de Arruda; SLEUTJES, Paulo : projeto de extensão Descobrindo sabores produzindo saberes: uma proposta de turismo comunitário para Campo alegre de Baixo - Nossa senhora do Livramento Mato Grosso. DPIEx, Instituto Federal de Mato Grosso(IFMT), 2018.

ANDRADE, Juliana Alves. **A Mata em Movimento:** Coroa portuguesa, Senhores de Engenho, Homens livres e a produção do espaço na Mata Norte de Alagoas. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História. João Pessoa, AL, 2008.

BARBOSA, Bruno da Silva; VALENTINI, Carla Maria Abido; FARIA, Rozilaine Aparecida Pelegrine Gomes de. **Manejo socioambiental da cana-de-açúcar e produção de rapadura na comunidade de Varginha, em Santo Antônio de Leverger, MT, Brasil.** Artigo realizado entre Interações, V. 17, n. 03, p. 384-397. Campo Grande/Ms: Instituto Federal de ensino, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso(IFMT), Cuiabá/MT, 2016.

BARTHOLO, Roberto; SANSOLO, Davis Gruber; BURSZTYN, Ivan. **Turismo de base comunitária: Diversidade de olhares e experiências brasileiras**. Rio de Janeiro.: Letra e Imagem, 2009.

BENI, M.C. **Análise estrutural do turismo**. 7.ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2002.

CARVALHO, Mariana Sousa. **Cultura e Turismo na Experiência Integral do turismo Rural**. Artigo apresentado pela Universidade de Aveiro. Portugal. Departamento de Economia, Gestão e Engenharia Industrial, 2013.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001. (Coleção Hotelaria).

COUTO, Renan Evangelista. **Turismo como mecanismo de desenvolvimento local e empreendedorismo sustentável: análise da demanda e do espaço rural do Alto Aiuruoca, Itamonte, MG / Renan Evangelista Couto**. Niterói, RJ, 2006.

DALPIAZ, Roni Carlos Costa. et al. **A Hospitalidade no Turismo: O Bem Receber**, (2009, p. 4)

MALDONADO, C. O. **Turismo Rural Comunitário na América Latina: Gênese, Características e Políticas**. in: Bartholo, R; Sansolo, D. F; Bursztyn. I. (org.). **Turismo de Base Comunitária: Diversidades de Olhares e Experiências Brasileiras**. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009. p. 25-44.

MELO, Alberto (1998). Ditos e Reditos em Torno do Desenvolvimento Local. A REDE. Novembro, p. 5-8.

MENEZES, Juliana santos. **O Patrimônio Cultural da Cidade de Ilhéus à Luz da Literatura de Jorge Amado**. CULTUR – Revista de Cultura e Turismo - ano 03 – n. 03 – Junho/2009.

MIGUEL, Aline Cântia Corrêa. **Uma Conversa sobre o Programa Pontos de Memórias**. Artigo apresentado no II Encontro de Políticas para a Arte, 2012.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Diretrizes para o Desenvolvimento do Turismo Rural no Brasil**. Brasília: Secretaria de Políticas de Turismo, 2008.

JAILMA, Carvalho de Oliveira et al. **Demonstração dos custos da cadeia produtiva da rapadura**. Faculdade de Ciências Aplicadas e Sociais de Petrolina, FACAPE, Campus Universitário, s/n - Vila Eduardo - Petrolina/PE, 2007.

PINTO, G.L. **Fabricação de rapadura e açúcar batido**. Conselho de Extensão. Universidade Federal de Viçosa, MG, Informe Técnico. 2001. 65 p. p. 09.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Turismo de Experiência**. Cartilha desenvolvida pelo SEBRAE. Recife, PE. 2015.

SILVA, Henrique Guimarães. **Socioeconomia e Estratégias para o Desenvolvimento Local no Município de Nossa Senhora do Livramento-MT**. Tese de Mestrado apresentada na Universidade Católica Dom Bosco. Campo Grande/MS: Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Local, 2011.

SILVA, Vanda da. **Engenhos** : produção e abastecimento do termo do Cuiabá. Dourados, MS: UFGD, 2015.

SITES ACESSADOS:

LIMA, Carina. Copyright © 2018 Viridis Soluções em Energia S.A.T. **Triple Bottom Line: Sustentabilidade e eficiência energética.** disponível em: <<https://viridis.energy/pt/blog/triple-bottom-line-sustentabilidade-e-eficiencia-energetica>>. Acessado em 30/11/2018.

PORTAL ECYCLE. Copyright 2010/2013. **Amianto:** o que é e seus perigos. Disponível em: <<https://www.ecycle.com.br/471-amianto>>. Acessado em 21/10/2018.