ANÁLISE PERCEPTUAL DE PRATOS TÍPICOS DAS ESTÂNCIAS DO ESTADO DE SÃO PAULO: UM ESTUDO POR MEIO DA PSICOFÍSICA ESCALAR.

Resumo: Este trabalho teve como objetivo o diagnostico das percepções de pratos típicos das estâncias existentes no estado de São Paulo, além de oferecer para os municípios participantes a possibilidade de utilizar este trabalho de conclusão de curso para a propaganda dos pratos, divulgando as melhores características dos pratos típicos. Para isso 21 participantes, realizaram testes perceptuais de 4 pratos típicos. Os participantes classificaram os pratos típicos por ordem de preferência, um ranking de classificação, e também por meio de uma escala de magnitude, utilizando as percepções auditiva, visual, olfativa e gustativa. Sendo que todas as informações foram avaliadas e correlacionadas, chegando aos resultados e discussões, com isso encontrou-se diversificações entre as iguarias. Com estes resultados poderão ser norteados as estratégias turísticas e de marketing com as características mais atraentes de cada prato típico. Em ambas as avaliações finais das médias de ranking e magnitude, o prato típico Azul Marinho, de São Sebastião, ficou na primeira colocação. Assim como o segundo colocado a Linguiça Bragantina aparece na mesma posição nas duas médias finais. O mesmo ocorreu com o terceiro colocado a Empada Frita, de Salto. E na quarta posição, esta nas duas avaliações finais, o Virado de Ervilha, prato típico de Atibaia.

Palavras chave: percepção; pratos típicos; estâncias.

Abstract: This coursework aimed to diagnose the perceptions of typical dishes of tourist resorts in the state of São Paulo, as well as to offer to the participating municipalities the results of this work as a marketing tool to disseminate the best features of their typical dishes. For that matter, 21 participants conducted perceptual tests of 4 dishes. These participants rated the dishes in a preference order, establishing a classification ranking, and also by a magnitude scale, using the auditory, visual, olfactory and gustatory perceptions. The collected data was evaluated and correlated, resulting in discussions about diversification among the delicacies. The results will guide touristic and marketing strategies presenting the most attractive features of each typical dish. In both assessments, the classification ranking and magnitude, the typical dish Azul Marinho was in the first place. In the second place, the Sausage Bragantina, appears in the same position in the two final averages. The same happened with the third place, the Empada Frita, from Salto. And the fourth place, also in the two final evaluations, was the Virado de Ervilha, typical dish of Atibaia.

Keywords: perceptions, typical dishes, tourist cities.

Introdução

É de fundamental importância a gastronomia para o turismo, não só no lado econômico, uma vez que as viagens turísticas e passeios dos turistas sempre comentam ao retornar de suas excursões assuntos sobre as paisagens e a gastronomia local, que sempre estão em suas histórias.

Pensando neste fator, este trabalho tem por tema a análise perceptual, por meio da psicofísica escalar, de 4 “ pratos típicos” (que são os objetos de estudo desta pesquisa) de estâncias do Estado de São Paulo sendo elas:

- Atibaia/ Estância Hidromineral;
- São Sebastião/ Estância Balneária;
- Bragança Paulista/ Estância Climática;
- Salto/ Estância Turística.

Para melhor representar o entendimento e a compreensão dos objetos de estudo, se faz necessário a definição do que é um prato típico, sendo descrito por GIMENES:

> O Conceito de prato típico (GIMENES, 2006): A denominação prato típico designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si. Esta iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico.

Com o objetivo de diagnosticar, por meio das percepções e a metodologia da psicofísica escalar, os itens mais atraentes de cada prato, para potencializar a sua comercialização e consequentemente fomentar o turismo gastronômico na localidade.

A escolha dessas estâncias ocorreu com um auxílio de uma pesquisa preliminar realizada por meio de websites institucionais, webmail e contatos telefônicos, estes contatos foram realizados de forma intercaladas, em todas as 70 estâncias paulistas, sendo que somente as supracitadas responderam positivamente a investigação, resaltando que a maioria das Estâncias nem ao menos responderam aos e-mails e quando o contato era realizado por meio de telefonemas os responsáveis não sabiam responder a existência de pratos típicos em seu município, ou seja, aproximadamente 95% dos atendentes das secretárias de turismo não sabiam informar a existência de algum prato típico pertencente à região em que vivem.

Para os municípios que responderam positivamente a pesquisa, informando que havia pratos típicos em seus municípios, foram apenas quatro, dessa forma, os pratos escolhidos foram jugulados a testes psicofísicos nas seguintes percepções: visual, olfativa, auditiva, e gustativa.

Posteriormente a fase experimental do trabalho, os resultados foram submetidos a procedimentos estatísticos.

Nessa perspectiva, podem-se avaliar as diferenças perceptuais dos pratos típicos nos atributos aparência, cheiro, melhor receita para se ouvir e por fim o prato mais saboroso, com isso foi encontrado diversificação entre as iguarias e com o diagnostico em mãos poderá ser utilizado para fins turísticos e de marketing as características mais atraentes de cada prato típico.

A potencialidade deste trabalho, após medir e estudar as percepções dos avaliados, por meio da psicofísica escalar, com relação a vários atributos e a intensidade dessas percepções esta no ampara de propagação e divulgação dos objetos estudados, tendo como via a percepção visual, olfativa, auditiva e gustativa, que serão medidas em escalas (por exemplo, de 1 a 10) e ranqueadas (por exemplo, de primeiro até quarto colocado).

Ou seja, essa pesquisa pode auxiliar nos planos de divulgação turística dos municípios estâncias paulista, podendo resaltar as percepções mais atraentes de seus pratos típicos, além disso, pode desenvolver uma metodologia para ser replicada em outros produtos turísticos como, por exemplo, cartões postais, eventos, cartazes, músicas tradicionais, jingles publicitários, propagandas televisivas dentre outras formas. Dessa maneira, pode contribuir para a melhoria de um sério problema metodológico do turismo, que enquanto área do conhecimento procura vender produtos que geram percepções nos clientes, mas não estuda essas percepções, e consequentemente corre o risco de não saber ao certo o produto que esta vendendo.

Metodologia

Inicialmente foram enviados e-mails para os secretários de turismo de todas as estâncias do estado de São Paulo, tendo como referência o endereço de e-mail que se encontram nos sites das prefeituras pesquisadas.

Nesse universo, poucos se prontificaram a responder, dessa forma o pesquisador realizou telefonemas para as prefeituras que não responderam aos e-mails, utilizando os números de telefones também disponíveis nos sites das Prefeituras.

Desta maneira, somente 4 cidades responderam satisfatoriamente a pesquisa, que são estes abaixo, os municípios contemplados com seus produtos que participaram do estudo:

Quadro 1 – Classificação dos pratos típicos quanto ao município estância com foto ilustrativa.

Imagens dos Pratos	Nome dos Pratos	Nome dos Município	Estância a Qual Pertence
	Lingüiça Bragantina	Bragança Paulista	Cllimática
	Empada Frita	Salto	Turistica
	Azul Marinho	São Sebastião	Balneária
	Virado de Ervilha	Atibaia	Hidromineral

Fonte: Diego Silva de Melo

1 Participantes.

Participaram deste teste psicofísico, 21 pessoas escolhidas aleatoriamente e sem vinculo algum com os locais selecionados, sendo todos eles maiores de 18 anos e sem nenhum tipo de deficiência do tipo visual, olfativa, auditiva e gustativa, por conta do teste exigir exatamente destas percepções.

2 Equipamentos.

Os equipamentos utilizados para o experimento foram os utensílios de cozinha, como: fogão, panelas, talheres, travessas e entre outros instrumentos

de guarnição, que estão disponíveis no laboratório de alimentos e bebidas do campus da UNESP de Rosana. O ambiente atendeu aos regulamentos necessários da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

Além de ter sido utilizado um aparelho de som conectado ao computador, contendo as gravações das receitas em formato MP3, sendo que todas elas foram narradas pelo mesmo locutor, para que os participantes possam identificar os ingredientes e a composição do prato, assim foi realizado o teste de percepção auditiva, sem que qualquer tipo de interferência ou influência do narrador, ou algo externo, prejudicasse o teste ou as escolhas dos participantes.

Outro objeto utilizado foi um pedaço de tecido verde, que cobriu os olhos dos participantes, para que as escolhas deles não tivessem influência no teste de percepção olfativa, evitando assim a utilização da percepção visual no momento em que realizaram o teste olfativo.

Todos os demais testes perceptivos, auditivo, visual e gustativo, os participantes estavam com todas as outras percepções a sua disposição, ou seja, sem restrições perceptuais.

3 Ambiente experimental.

Os locais utilizados para a realização dos testes foram 2 salas do campus da UNESP de Rosana, o laboratório de Alimentos e Bebidas e o Anfiteatro, onde estavam disponíveis dentro de cada uma delas o ambiente de estudo controlado e os pratos típicos que foram avaliados nas diferentes percepções.

Os dados coletados nos questionários preenchidos pelos participantes geraram o ranking das escolhas dos pratos típicos e a magnitude destes apontamentos feitos por eles.

No teste ranking, os participantes tiveram que classificar os pratos típicos em ordem de sua preferência, do primeiro ao quarto, em que o primeiro

colocado é aquele que mais lhe agrada e o quarto colocado é o que menos lhe agrada.

Já no quesito magnitude foi feito a avaliação pelos participantes do quanto o primeiro colocado é melhor do que o segundo, do quanto o segundo é melhor que o terceiro e assim sucessivamente, ou seja, foi medida a intensidade da percepção, comparando o quanto um prato é melhor do que o outro nas percepções avaliadas.

Os procedimentos ocorreram da seguinte maneira:

Na sala 1 (o anfiteatro do campus) estava disponível o aparelho de som, contendo todas as receitas de cada um dos pratos gravados, em que todos poderão ouvir as 4 receitas.

Em seguida foram para sala 2 (laboratório de Alimentos e Bebidas), em que os participantes entraram um por vez, com os olhos vendados. Em seguida se assentaram na cadeira e logo depois foram apresentados para sentirem o aroma de cada uma das iguarias.

Nesta mesma sala 2, após concluir a etapa anterior, e os participantes desvendarem os olhos, prosseguiram para fase da avaliação visual, aonde os 4 pratos já se encontravam montados sobre um balcão, e novamente, um de cada vez, os participantes foram avaliando os pratos, e o teste da percepção visual pode ser concluído.

Depois do evento anterior, os participantes permaneceram na sala 2, e enfim foi realizado o tão esperado teste, pelos participantes, o paladar, em que eles realizaram a degustação dos pratos típicos sem nenhuma restrição perceptual.

4 Procedimentos.

O método psicofísico que foi utilizado chamasse estimação em categorias (ranking) contendo escalas classificatórias de 1ª a 4ª, sendo que nas tabelas de ranking os mais bem colocados são àqueles que mais se aproximaram do número 1 ou do 1º, como se segue a explicação:

Quando o resultado da média dos dados coletados for igual ou próximo ao número 1, este será o primeiro colocado. Resumidamente, os melhores colocados foram aqueles que obtiveram os resultados mais próximos do número 1.

Posteriormente foi aplicado o teste estimação de magnitudes, sendo que coube aos participantes informar o valor numérico de 1 até 10, em que o 1 é pouco representativo e o 10 é mais representativo para a intensidade da percepção. Ou seja, o quanto um prato é mais que o outro, referente à intensidade da percepção.

Uma observação que deve ser notada nas tabelas de magnitude é que, quanto maior foi o número mais bem colocado ele será, ao contrario do ranking, que classifica os melhores colocados que estão mais próximo do número 1 ou do 1º.

Os atributos testados foram à beleza (o quanto o prato é bonito) atratividade (o quanto o prato da vontade de consumir) e sofisticação (o quanto o prato remete a gastronomia de alto padrão artístico). Lembrando que estes requesitos foram previamente informados para todos os participantes no inicio do experimento.

Dessa forma, os julgamentos foram realizados conforme o seguinte esquema:

Sala	Percepção	1° teste	Atributos por ordem de aplicação	2° teste	Atributos por ordem de aplicação
1	Auditiva (gravação das receitas)	Categoria (ranking)	Beleza atratividade sofisticação	Magnitude (o quanto um é mais que o outro)	Beleza atratividade sofisticação
2	Olfativa (olhos vendados)	Categoria (ranking)	Beleza atratividade sofisticação	Magnitude (o quanto um é mais que o outro)	Beleza atratividade sofisticação
3	Visual Sem restrições perceptuais	Categoria (ranking)	Beleza atratividade sofisticação	Magnitude (o quanto um é mais que o outro)	Beleza atratividade sofisticação
4	Gustativa Sem restrições perceptuais	Categoria (ranking)	Beleza atratividade sofisticação	Magnitude (o quanto um é mais que o outro)	Beleza atratividade sofisticação

Fonte: Diego Silva de Melo

Por exemplo, quando o participante julgou que o prato escolhido por ele em primeiro lugar no quesito olfativo estava com um cheiro superior ao de sua preferência em relação ao segundo colocado, ele escreveu o número desejado na tabela que represente esta magnitude (sabendo que 1, ou próximo, esta relacionado ao baixo desejo por aquele prato e os números mais distantes de 1 representa o maior desejo por aquele escolhido).

Já no método de estimação em categorias, os participantes fizeram a tarefa de assinalar na tabela de anotações as suas preferenciais (pelos gostos das formas de avaliação: olfativa, auditiva, visual e gustativa sem restrições perceptuais) em classificação de 1º a 4º, ou seja, o de maior preferência é o 1º e de menos preferência o 4º.

Foram dadas instruções para os participantes, para que julguem em função do grau de preferência e atributo (sabor e atratividade) pelo prato, independente de já conhecer as iguarias apresentados.

Os atributos que foram julgados por essas pessoas estão relacionados aos quesitos sabor e atratividade. Assim que os participantes passaram por todos estes processos mencionados anteriormente, considerando descrição da receita, o aroma do prato, a visualização e por ultimo o sabor do prato, a análise foi realizada com o auxílio de uma pesquisa experimental qualitativa e por método indutivo, Considera que o conhecimento é fundamentado na experiência, não levando em conta princípios preestabelecidos. “SILVA; MENEZ, 2001”, ou seja, a elaboração da hipótese a partir das ocasiões observadas, um ranking, classificando os 4 pratos de acordo com as preferências dentro das categorias que foram analisadas, e após a obtenção dos resultados, os dados coletados foram comparados entre si.

Pode ser observado a seguir o método de estimação em categorias, que:

> [...] é feito por meio de uma escala do tipo ordinal, ou seja, é um tipo de escala que permite não somente categorizar os objetos, mas também ordena-los segundo a propriedade medida. Este tipo de escala não somente diferencia os indivíduos nomeando-os, mas também informa se um indivíduo tem mais ou menos, de uma determinada qualidade. [...] (FERRAZ, 2005, p. 16).

Ou seja, para interpolar os dados avaliados em categorias foi realizado por meio de uma escala ordinal (uma escala que possibilita a categorização dos objetos, os pratos típicos, além de ordenar de acordo com a propriedade avaliada).

5 Forma de análise dos resultados.

A forma de análise dos resultados ocorreu por meio da comparação das médias calculadas nas planilhas do *Excel*. Após os dados coletados nos questionários que os participantes preencheram, terem sido transcritos e dispostos nas formulas do *Excel*, foi possível observar os resultados gerados, e os melhores colocados na classificação de cada teste realizado foram encontrados.

Na análise dos dados gerados foram utilizados os cálculos das médias geométricas (MG) e as médias aritméticas (MA). Além de que, foram obtidas as ordenações das posições julgadas, para os métodos que melhor se enquadraram na pesquisa que foram os métodos de estimação de categoria (EC), o método de estimação de magnitudes (EM).

Este trabalho tem os métodos, de estimação de magnitude e o método de estimação em categorias. Com estes dois procedimentos os valores foram possíveis de se calcular e encontrar os resultados.

Como descreve Ferraz (2005, p. 63). “[...] Esses valores indicaram o grau de concordância dos julgamentos utilizando dois métodos psicofísicos diferentes (EM e EC)”.

O que se encontrou com a realização destes métodos, este relacionado com as possíveis divergências nas preferências das pessoas pelos pratos típicos nos testes de Magnitude e Ranking.

Resultados

Todos os dados foram qualitativamente relacionados, os resultados extraídos deste experimento, resultantes das escolhas de todos os participantes, podem ser visto a nas tabelas a seguir:

6.1 **Ranking das escolhas dos participantes**

A quinta tabela demonstra a classificação geral, colocando em perspectiva todos os meios de percepções (auditiva, olfativa, visual e gustativa), em que esta disponibilizando os resultados das médias sobre as escolhas das 21 pessoas que fizeram parte do experimento.

Após realizar a média do ranking de todas as quatro percepções dos quatro pratos típicos, e comparar os outros resultados, foi possível avaliar a iguaria que mais se destacou em meio aos demais.

Na média final, o primeiro colocado que mais se destacou dos demais foi o Azul Marinho, de São Sebastião, com 2,175 de média, com este resultado este prato ficou em primeiro lugar;

Já o segundo melhor prato classificado na média final, com uma diferença apertada, de aproximadamente 0,05 para o terceiro colocado, foi a Linguiça Bragantina, o prato típico do município de Bragança Paulista com 2,4325;

O terceiro colocado se diferenciou do quarto colocado por uma diferença menor do que 0,5, ou seja, os resultados foram acirrados, pois com 2,485 na média final, ficou o prato típico de Salto a Empada Frita com a terceira posição;

Com 2,90 na média final, o prato que assumiu a quarta posição no ranking da média final foi o Virado de Ervilha, de São Sebastião, relembrando que a diferença para o terceiro colocado é de aproximadamente 0,5 para o terceiro colocado.

Na média final de todas as quatro percepções avaliadas pelos participantes, da qual todos eles poderam observar as características de cada prato típico, e assim julgar e classificar no ranking o melhor prato. E o mais bem classificado na média deste ranking foi o prato de São Sebastião, o Azul Marinho, com duas primeiras colocações, no teste auditivo e gustativo.

Em relação ao quarto colocado na média da classificação geral do ranking, esta o prato típico de Atibaia. Apesar de ter ficado em três testes em quarto lugar, este surpreendeu os paladares dos participantes, conquistando o segundo colocado na percepção gustativa, mas não foi o suficiente para subir na média geral do ranking heiro das ervilhas foi pouco sentido.

Tebela 5 - Médias finais do ranking da classificação geral nas percepções Auditiva; O1fativa; Visual e Gustativa

Imagens dos Pratos	Nome dos Pratos	Percepção Auditiva	Percepção Olfativa	Percepção Visual	Percepção Gustativa	Media Final	Posição
	Azul Marinho - São Sebastião	1,71	2,33	2,71	1,95	2,175	1°
	Lingüiça Bragantina - Bragança	2,43	2,1	2,1	3,1	2,4325	2°
	Empada Frita - Salto	2,71	2,52	2	2,71	2,485	3°
	Virado de Ervilha - Atibaia	3,14	3,05	3,19	2,24	2,905	4°

Fonte: Diego Silva de Melo

A quinta tabela demonstra a classificação geral, colocando em perspectiva todos os meios de percepções (auditiva, olfativa, visual e gustativa), em que esta disponibilizando os resultados das médias sobre as escolhas das 21 pessoas que fizeram parte do experimento.

Após realizar a média do ranking de todas as quatro percepções dos quatro pratos típicos, e comparar os outros resultados, foi possível avaliar a iguaria que mais se destacou em meio aos demais.

Na média final, o primeiro colocado que mais se destacou dos demais foi o Azul Marinho, de São Sebastião, com 2,175 de média, com este resultado este prato ficou em primeiro lugar;

Já o segundo melhor prato classificado na média final, com uma diferença apertada, de aproximadamente 0,05 para o terceiro colocado, foi a Linguiça Bragantina, o prato típico do município de Bragança Paulista com 2,4325;

O terceiro colocado se diferenciou do quarto colocado por uma diferença menor do que 0,5, ou seja, os resultados foram acirrados, pois com 2,485 na média final, ficou o prato típico de Salto a Empada Frita com a terceira posição;

Com 2,90 na média final, o prato que assumiu a quarta posição no ranking da média final foi o Virado de Ervilha, de São Sebastião, relembrando que a diferença para o terceiro colocado é de aproximadamente 0,5 para o terceiro colocado.

Na média final de todas as quatro percepções avaliadas pelos participantes, da qual todos eles poderam observar as características de cada prato típico, e assim julgar e classificar no ranking o melhor prato. E o mais bem classificado na média deste ranking foi o prato de São Sebastião, o Azul Marinho, com duas primeiras colocações, no teste auditivo e gustativo.

Em relação ao quarto colocado na média da classificação geral do ranking, esta o prato típico de Atibaia. Apesar de ter ficado em três testes em quarto lugar, este surpreendeu os paladares dos participantes, conquistando o segundo colocado na percepção gustativa, mas não foi o suficiente para subir na média geral do ranking

Partindo direto para os dados obtidos com o resultado da magnitude, pode-se chegar as seguintes classificações

Tebela 10- Média final da classificação geral da magnitude nas percepções Auditiva; Olfativa; Visual e Gustativa

Imagens dos Pratos	Nome dos Pratos	Percepção Auditiva	Percepção Olfativa	Percepção Visual	Percepção Gustativa	Media Final	Posição
	Azul Marinho - São Sebastião	15,52	10,95	6,95	12,71	11,5325	1°
	Lingüiça Bragantina - Bragança	10,05	13,29	13,19	5,95	10,62	2°
	Empada Frita - Salto	7,43	9,52	13,38	8,67	9,75	3°
	Virado de Ervilha - Atibaia	5,57	5,57	5,86	12,86	7,465	4°

Fonte: Diego Silva de Melo

A décima tabela demonstra a classificação geral, do quesito magnitude, referente à intensidade da percepção, colocando em perspectiva todos os meios de percepções (auditiva, olfativa, visual e gustativa), demonstrando os resultados das médias sobre as escolhas dos 21 participantes que fizeram parte do experimento.

Ao realizar a média da magnitude de todas as quatro percepções dos quatro pratos típicos e comparar com os outros resultados, foi possível avaliar a iguaria que mais se destacou em relação à intensidade da percepção.

Na média final da intensidade da percepção, o prato que mais se destacou nas quatro percepções foi o Azul Marinho, de São Sebastião, obtendo a melhor média da classificação geral em todas as percepções apuradas, com 11,53 de média final;

A segunda colocação da classificação final da magnitude ficou o prato típico de Bragança, a Linguiça Bragantina, com a média final da intensidade nas percepções de 10,62;

O Terceiro colocado ficou o prato de Salto, Empada Frita, na classificação final da intensidade da percepção, com a média final de 9,75 melhor que o quarto colocado;

Enfim, o quarto colocado foi o prato Virado de Ervilha, mesmo conquistando a primeira colocação no teste da percepção do paladar, referente à magnitude, o prato de Atibaia não conseguiu se sobressair, no quesito intensidade geral das quatro percepções avaliadas pelos participantes que as julgaram.

A média final de todas as quatro percepções avaliadas pelos participantes, no teste magnitude, em que eles fizeram a observação do quanto às características de um prato é melhor que o outro, foram relacionados, e aquele prato que melhor se classificou na média foi o prato Azul Marinho.

Acredito que no teste auditivo da magnitude, o prato típico de São Sebastião tenha se destacado dos demais, e mesmo não assumindo mais nenhuma outra primeira colocação, esta iguaria se manteve bem colocado, por conta das suas características se manterem em uma boa média nas outras avaliações.

Ao quarto colocado na média da classificação geral da magnitude, esta o prato típico de Atibaia. Mesmo conquistando a primeira colocação no teste da magnitude da degustação, e este ter surpreendido os paladares dos participantes, conquistando o primeiro colocado na percepção gustativa da magnitude, também não foi ocidente para subir na média geral da magnitude.

Tebela 11- Posições final do Rankink e Magnitude, resultado geral e posição final dos pratos típicos dentro das percepções Auditiva; Olfativa; Visual e Gustativa

Imagens dos Pratos	Nome dos Pratos	Média Final Magnitude	Posição Magnitude	Média Final Ranking	Posição Final Ranking
	Azul Marinho - São Sebastião	11,5325	1°	2,175	1°
	Lingüiça Bragantina - Bragança	10,62	2°	2,4325	2°
	Empada Frita - Salto	9,75	3°	2,485	3°
	Virado de Ervilha - Atibaia	7,465	4°	2,905	4°

Fonte: Diego Silva de Melo

Com os testes da magnitude realizados pelos participantes que avaliaram os pratos típicos comparados com o teste de ranking, foi possível notar que ouve uma coerência entre os resultados, uma vez que as mesmas colocações ocorrerão em todos os casos da média final da magnitude e da média final do ranking.

Os resultados finais da pesquisa demonstraram que o prato típico mais interessante de se ouvir a receita é o Azul Marinho de São Sebastião. Já em relação ao prato com o buque e aroma mais agradável foi o prato de Bragança Paulista, a Linguiça Bragantina.

Já o prato mais atrativo visualmente ficou a Empada Frita, de Salto.

E novamente, com a primeira colocação da classificação geral ficou o prato típico Azul Marinho, de São Sebastião, sendo considerado o prato mais saboroso dentre os quatros.

Em ambas as avaliações finais das médias, ranking e magnitude, o prato típico Azul Marinho, de São Sebastião, ficou na primeira colocação. Assim como o segundo colocado a Linguiça Bragantina aparece na mesma posição nas duas médias finais. O mesmo ocorreu com o terceiro colocado a Empada Frita, de Salto. E na quarta posição, apareceu nas duas avaliações finais, o Virado de Ervilha, prato típico de Atibaia.

Estes resultados demonstraram que aconteceu coerência nos testes da psicofísica escalar, de modo que a avaliação e analise nos quatro pratos típicos, a respeito das duas formas de avaliação, ranking e magnitude, são coesos.

Considerações Finais

Dentro do turismo a gastronomia vem se tornando um grande agente influenciador para os viajantes conhecerem novos atrativos e destinos, com iguarias que demonstram não apenas sabores, mas sim a cultura, a história e o modo de vida de uma comunidade.

Os pratos típicos são exemplos de que os alimentos podem demonstrar muito mais do que sabores, pois a cultura e a identidade de uma comunidade também podem ser encontradas na origem e criação do prato típico.

Notoriamente, para a sua criação, foram necessários condições e contextos para sua existência, por exemplo, o contexto histórico (colonização) e a região em que fora criado, uma vez que o clima, fauna e flora são condições determinantes para formar as características de um prato típico.

Ao encontrar as quatro iguarias que fizeram parte deste trabalho, algo que não foi fácil, pois os contatos realizados com muitas das prefeituras, resultaram na constatação de que os funcionários que atenderam as ligações não sabiam informar a existência de prato típico em seu município.

Outro fator de fundamental importância para elaboração das receitas foi encontrar os ingredientes, uma vez que alguns deles tiveram de ser encomendada do município de origem, no caso a Linguiça Bragantina, que foi transportada dentro de uma caixa térmica, em condições adequadas, por mais de 12 horas de viagem, chegando ao seu destino final ainda congelada.

E outro ingrediente que deu mais trabalho ainda foi o peixe da receita Azul Marinho, sabendo que ela deve ser preparada com um peixe de água salgada, e o município

mais próximo que possui tal peixe é a cidade de Presidente Prudente, aproximadamente 200 km de distante de Primavera - SP.

E o único meio de transporte disponível para ir até Prudente naquele momento foi o ônibus da saúde (transporte responsável por levar pacientes de Rosana para realizarem exames em Prudente). E a forma que encontrei para ter o meu embarque liberado dentro do ônibus da saúde ocorreu mediante ao agendamento e doação de sangue no hospital de Prudente. De certa forma, foi necessário doar sangue para realizar este TCC.

Em relação aos estudos bibliográficos sobre o histórico dos pratos e das cidades que estas iguarias pertencem, a quantidade e a qualidade das informações nesta pesquisa bibliográfica, não foram suficientes para coletar as informações necessárias.

E a coleta de informações passou a ser os contatos de órgãos turísticos disponíveis nos sites das prefeituras, e após muitas tentativas para levantar as informações sobre o histórico dos pratos, além da insistência por e-mail para que enviassem por correspondência/correios informações sobre os pratos típicos, não obtive resposta.

Logo, os dados sobre o histórico dos pratos e dos municípios tiveram que ser levantados por meio de websites das prefeituras, em que estão contidas informações dos município e do prato típico. Este meio de informação, websites, foi necessário, pois o meio de referências bibliográficas não estavam disponíveis tais informações na biblioteca da UNESP de Rosana, algo que seria essencial para formulação e elaboração mais apurada deste trabalho.

Por falta de comprometimento de alguns funcionários das prefeituras, ou até mesmo excesso de atribuições em seus cargos, algumas informações relevantes podem ter sido deixadas de ser levantadas nas pesquisas realizadas nas páginas dos sites das prefeituras.

Algo extremamente importância para este Trabalho de Conclusão de Curso, é que ele também aborda as melhores características perceptuais de cada prato típico. Assim como foi demonstrado ao longo desta monografia às percepções de 21 participantes que fizeram parte da pesquisa e avaliaram os pratos típicos dos 4 municípios com classificação estâncias.

Já em relação aos resultados encontrados, o fato de ter ocorrido uma variação nas escolhas dos melhores pratos, ou seja, o primeiro colocado no ranking da percepção auditiva foi diferente do primeiro colocado no ranking da percepção olfativa, assim como também ocorreu no primeiro colocado da percepção visual, com isso alguns municípios poderão divulgar as melhores características que seus pratos possuem.

Com estas informações levantadas os municípios poderão trabalhar os potenciais mais relevantes de seus pratos. Com a elaboração de uma boa estratégia de marketing destes produtos as cidades serão capazes de atrair turistas que se interessam por boa gastronomia.

Podendo ir além, criando uma possível rota gastronômica entre eles, e assim poderão ser gerados nestes municípios estâncias, que tiveram seus pratos típicos avaliados, um maior fluxo de turistas, movimentando assim a economia da região.

Contudo, infelizmente os testes psicofísicos não recebem a devida importância, pois são subestimados, uma vez que os resultados obtidos com estes estudos poderiam proporcionar a possibilidade de estudar a melhoria de um produto turístico, trabalhando no marketing turístico e atraindo mais turistas para o município.

Por fim, este trabalho tem por intenção demonstrar o quão importante um prato típico pode ser aproveitado para divulgação de um ponto turística, além de demonstrar os hábitos e costumes de uma comunidade ele também pode ser aproveitado para a utilização em novos estudos voltados para a psicofísica escalar.

Referências

FERRAZ, Marcelo Antonio. **A preferência pela prática de atividades físicas e esportivas:** uma abordagem psicofísica. Tese de doutorada, apresentada à Faculdade de Filosofia Ciências e Letras de Ribeirão Preto – USP, 2005.

GIMENES, Maria Henrique Sperandio Garcia. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico:** uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil.Gastronomia Y Desarrollo Local: IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, Caxias do Sul, n. , p.1-15, 78 jul. 2006.

SILVA, Edna Lúcia da; MENEZ, Estera Muszkat. **Metodologia da Pesquisa e Elaboração de Dissertação.** 3. ed. Florianópolis: UFSC, 2001.