



# XVIII Seminário ANPTUR

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA  
E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO

22 a 24 de setembro de 2021 | Ambiente virtual  
"Resiliência e enfrentamento de crises no turismo"

ANAIAS ANPTUR | ISSN 23596805

## **MULHERES DO BABAÇU NA GASTRONOMIA: novos processos alimentares com babaçu no Maranhão.**

**Elaine Cristina Silva Fernandes<sup>1</sup>**

### **Resumo**

O objetivo deste trabalho é compreender os novos processos alimentares com babaçu realizado pelas mulheres quebradeiras-de-coco em sua relação com a gastronomia no Maranhão; desvelar a contribuição dos projetos da EMBRAPA alinhados à inovação social, em novos produtos alimentares com babaçu, realizados pelas quebradeiras; conhecer a história e a memória das quebradeiras de coco babaçu em respeito a vocação das populações tradicionais e manutenção do valor cultural atrelado a gastronomia. A pesquisa caracteriza-se como exploratória e descritiva, quanto à abordagem do problema de pesquisa, classifica-se como qualitativa. Os resultados apresentaram que os novos processos alimentares com babaçu realizado pelas mulheres quebradeiras-de-coco em sua relação com a gastronomia no Maranhão, busca ocupar novos nichos de mercado a partir da agregação de valor ao produto, promovendo a interação de conhecimentos técnicos e tradicionais, agregando valor à produção artesanal e a inserção das quebradeiras de coco no mercado; Que a contribuição dos projetos da EMBRAPA alinhados à inovação social, em novos produtos alimentares com babaçu, realizados pelas quebradeiras, abarcam diferentes exigências do mercado de alimentos: nutrição, saúde, qualidade e segurança alimentar, serviço ambiental, valorização dos produtos da culinária regional e da cultura regional, gastronomia e turismo, entre outros, além de permitir a inclusão social das quebradeiras de coco; Grupos organizados de quebradeiras de coco produzem e comercializam leites, queijos, pães, bolos, biscoitos e sorvetes entre outros feitos com babaçu, a partir do conhecimento recebido em cursos e oficinas de capacitação com a colaboração de parceiros da EMBRAPA, conhecimentos relacionados à padronização, conhecimento de técnicas, informações técnicas nos rótulos e regulamentação/formalização desses produtos visando atender nichos de mercado que valorizam alimentos artesanais. Conclui-se que o crescente interesse sobre alimentos artesanais/regionais abre oportunidades ao babaçu como matéria-prima para a alta gastronomia e nichos de mercado. E ainda que a história e a memória das quebradeiras de coco babaçu em respeito a vocação das populações tradicionais e manutenção do valor cultural atrelado a gastronomia e a inovação social ganhou sustentação por um sistema de inovação social em rede, que é formado por organizações do setor público, setor privado, economia social e Instituições de Ensino Superior (IES). E assim, esse ambiente pode criar oportunidades, impulsionando outras inovações sociais que contribuam para a

---

<sup>1</sup> Mestre em Gestão de Negócios Turísticos – Universidade Estadual do Ceará. Docente do Departamento de Turismo e Hotelaria - Universidade Federal do Maranhão. <http://lattes.cnpq.br/8757911954526614>. [elaine\\_csfernandes@hotmail.com](mailto:elaine_csfernandes@hotmail.com).



# XVIII Seminário ANPTUR

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA  
E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO

22 a 24 de setembro de 2021 | Ambiente virtual  
"Resiliência e enfrentamento de crises no turismo"

ANAIAS ANPTUR | ISSN 23596805

consolidação de políticas públicas voltadas para o bem comum, a interlocução realizada com diferentes atores (pessoas, organizações e instituições), mobilizados por situações-problema, busca construir coletivamente alternativas ou soluções de desafios vividos no âmbito dos grupos sociais e das redes.

**Palavras-chave:** Quebradeiras-de-coco/MA; Babaçu; Gastronomia; Tradição; Inovação