

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA
ETEC UIRAPURU
Técnico em Gastronomia

Geyza Alves de Souza
Julia Maradei Pizani
Luana Meire Santos
Luciana Pinheiro
Mel Vitória Santos Borges
Vitória Brigliadori Dias

BIOMA AMAZÔNICO - CULINÁRIA REGIONAL DO ACRE: impactos da escassez de produtores na preservação da identidade gastronômica

São Paulo
2025

Geyza Alves de Souza
Júlia Maradei Pizani
Luana Meire Santos
Luciana Pinheiro
Mel Vitória Santos Borges
Vitória Brigliadori Dias

BIOMA AMAZÔNICO - CULINÁRIA REGIONAL DO ACRE: impactos da escassez de produtores na preservação da identidade gastronômica

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Gastronomia da Etec Uirapuru, orientado pela Professora Flávia Cavalcante Costa Morais, como requisito parcial para obtenção do título de técnico em Gastronomia.

São Paulo
2025

Geyza Alves de Souza
Júlia Maradei Pizani
Luana Meire Santos
Luciana Pinheiro
Mel Vitória Santos Borges
Vitória Brigliadori Dias

BIOMA AMAZÔNICO - CULINÁRIA REGIONAL DO ACRE: impactos da escassez de produtores na preservação da identidade gastronômica

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Gastronomia da Etec Uirapuru, orientado pela Professora Flávia Cavalcante Costa Moraes, como requisito parcial para obtenção do título de técnico em Gastronomia.

Data de Aprovação: 02/12/2025

BANCA EXAMINADORA

Flávia Cavalcante Costa Moraes – Orientadora

Renata Juliana da Silva - Convidada

Ana Paula Bernal - Convidada

Edinaldo Moraes Ferreira - Convidado

DEDICATÓRIA

Dedicamos este trabalho ao corpo docente da instituição, cuja competência, dedicação e compromisso com o ensino foram fundamentais para a nossa formação. Estendemos também nossa gratidão aos demais funcionários da escola, que, com seu trabalho contínuo e essencial, contribuíram significativamente para a construção de um ambiente propício ao aprendizado e ao desenvolvimento acadêmico. A todos, nosso sincero reconhecimento.

AGRADECIMENTOS

Gostaríamos de agradecer primeiramente a Deus, por nos permitir chegar ao fim dessa jornada de conhecimento, aos colegas e professores que nos ajudaram até aqui.

Um agradecimento especial a nossa orientadora Flávia Costa por sua paciência conosco e por nos ajudar nesse desafio, aos colegas de grupo por seu tempo e dedicação prestados para este trabalho de conclusão.

"No começo pensei que estivesse lutando para salvar a seringueiras, depois pensei que estava lutando para salvar a Floresta Amazônica. Agora percebo que estou lutando pela humanidade".

Chico Mendes

Líder seringueiro e ambientalista

RESUMO

O presente trabalho aborda o bioma Amazônia, baseia-se da premissa de que a valorização culinária constitui estratégia de resistência cultural, investiga os impactos da escassez de produtores de ingredientes nativos na preservação da identidade gastronômica da região do Acre e do bioma. Por meio de pesquisa bibliográfica e experimental, desenvolveu-se um cardápio técnico com releituras de pratos típicos, incluindo saltenha suína com jambu, pato no tucupi, purê de pupunha com castanha-do-Brasil, torta de creme de cupuaçu e suco de mandioca com maracujá. Os resultados demonstram que as fragilidades das cadeias produtivas - expressas em custos inflacionados, dificuldade de acesso e sazonalidade - limitam a autenticidade e acessibilidade da culinária regional. Contudo, a análise sensorial comprovou o potencial gastronômico dos ingredientes nativos, indicando que a agregação de valor por meio da técnica e criatividade pode revitalizar tradições alimentares. O estudo conclui que a sustentabilidade da identidade gastronômica acreana depende do fortalecimento integrado das cadeias produtivas, posicionando a gastronomia como ferramenta estratégica para a preservação cultural e econômica do patrimônio alimentar regional.

Palavras-chave: gastronomia Acreana; bioma Amazônico; ingredientes nativos; identidade cultural; agricultura familiar.

ABSTRACT

This work addresses the Amazon biome, based on the premise that culinary appreciation constitutes a strategy of cultural resistance, and investigates the impacts of the scarcity of native ingredient producers on the preservation of the gastronomic identity of the Acre region and the biome. Through bibliographic and experimental research, a technical menu was developed with reinterpretations of typical dishes, including pork empanadas with jambu, duck in tucupi sauce, pupunha puree with Brazil nuts, cupuaçu cream pie, and cassava juice with passion fruit. The results demonstrate that the weaknesses in the production chains – expressed in inflated costs, difficulty of access, and seasonality – limit the authenticity and accessibility of regional cuisine. However, sensory analysis confirmed the gastronomic potential of native ingredients, indicating that adding value through technique and creativity can revitalize food traditions. The study concludes that the sustainability of Acre's gastronomic identity depends on the integrated strengthening of production chains, positioning gastronomy as a strategic tool for the cultural and economic preservation of the regional food heritage.

Keywords: Acre gastronomy, biome Amazonia, native ingredients, cultural identity, family farming.

SUMÁRIO

| | |
|--|-----------|
| 1 INTRODUÇÃO..... | 9 |
| 1.1 OBJETIVOS..... | 11 |
| 1.1.2 Objetivo geral..... | 11 |
| 1.1.3 Objetivos específicos..... | 11 |
| 2 DESENVOLVIMENTO- REFERENCIAL TEÓRICO..... | 12 |
| 2.1 A identidade gastronômica acreana: uma síntese de sabores..... | 12 |
| 2.2 Ingredientes nativos: patrimônio e ameaça..... | 13 |
| 2.3 Os ingredientes-chave e sua dupla dimensão..... | 13 |
| 2.4 As figuras chaves da popularização dos produtos através visibilidade midiática gastronômica..... | 17 |
| 2.5 Importância cultural e econômica: um patrimônio sob pressão..... | 18 |
| 2.6 A crise dos produtores: da roça ao restaurante..... | 18 |
| 2.7 Principais causas da escassez..... | 18 |
| 2.8 Consequências para a gastronomia e o turismo..... | 19 |
| 3 DESENVOLVIMENTO- METODOLOGIA..... | 22 |
| 4 DESENVOLVIMENTO- APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS..... | 23 |
| 4.1 Desenvolvimento do menu..... | 23 |
| 4.2. Análise Técnica e Sensorial das Preparações..... | 23 |
| 4.2.1. Saltenha de Jambu..... | 23 |
| 4.2.2. Pato no Tucupi..... | 25 |
| 4.2.3. Purê de pupunha com Castanha do Brasil..... | 25 |
| 4.2.4. Torta de creme de cupuaçu com geleia de taperebá..... | 25 |
| 4.2.5. Suco de mandioca com maracujá..... | 26 |
| 4.3 Síntese dos testes..... | 26 |
| 4.4 Resultados da pesquisa de degustação..... | 27 |
| 5 CONCLUSÃO..... | 30 |

| | |
|---|-----------|
| REFERÊNCIAS..... | 31 |
| APÊNDICE A- PESQUISA DE DEGUSTAÇÃO..... | 34 |
| APÊNDICE B- FICHA TÉCNICA- ENTRADA..... | 35 |
| APÊNDICE C- FICHA TÉCNICA- PRATO Pincipal..... | 37 |
| APÊNDICE D- FICHA TÉCNICA- ACOMPANHAMENTO..... | 39 |
| APÊNDICE E- FICHA TÉCNICA- SOBREMESA..... | 41 |
| APÊNDICE F- FICHA TÉCNICA- BEBIDA | 43 |

1 INTRODUÇÃO

Os biomas brasileiros são definidos como conjuntos de ecossistemas interligados por características semelhantes de clima, flora, fauna e solo, que formam extensas regiões geográficas com uma identidade biológica única segundo o Instituto de Defesa dos Consumidores (IDEC, 2025). Dentre esses, o bioma Amazônia se destaca por sua magnitude e relevância global. Ocupando aproximadamente 40% do território nacional, ele abriga a maior floresta tropical do mundo, representando um terço das reservas de florestas tropicais úmidas e concentrando a maior biodiversidade do planeta que totaliza quase 10% de todas as espécies de plantas e animais que existem no mundo, conforme o Fundação Roberto Marinho e o Instituto Brasileiro De Florestas (FRM, 2023; IBF, 2020).

Inserido neste contexto de riqueza natural está o estado do Acre, cuja identidade cultural e gastronômica é profundamente moldada pela floresta. Com uma forte presença indígena e uma economia historicamente alicerçada na agricultura familiar e no extrativismo, o Acre também carrega as marcas de um intenso processo de miscigenação cultural. Sua posição fronteiriça com a Bolívia e o Peru agregou influências decisivas à sua culinária, enquanto o ciclo da borracha, no século XX, trouxe levas de migrantes nordestinos que introduziram hábitos alimentares, como o consumo de carne de sol. Dessa síntese cultural, surgiu uma gastronomia singular, que vai desde os pratos à base de mandioca (como o tucupi e o beiju) e peixes regionais (como o tambaqui) até adaptações locais, como o "quebe" de mandioca, uma herança da imigração árabe que se tornou um símbolo da culinária acreana (ACATRAIA, 2021; DANIEL, 2022)

No entanto, este patrimônio gastronômico, que inclui ingredientes como o puxuri, a pupunha, o tucumã e o açai, enfrenta uma ameaça concreta. Muitos produtores rurais enfrentam sérias dificuldades para se adaptar às dinâmicas modernas da indústria alimentícia. Problemas como a sazonalidade dos produtos, a exploração desordenada, a falta de estrutura para consolidar cadeias produtivas e a escassez de compradores têm levado à pobreza rural e a uma significativa diminuição da oferta de produtos típicos acreanos. (CAVALCANTE FILHO et al., 2025). Este cenário gera uma monopolização do mercado por grandes agentes e uma limitação do acesso a ingredientes autênticos para restaurantes, o que, por sua vez,

compromete a valorização turística e a própria transmissão da cultura alimentar local. Neste contexto, questões críticas emergem, indo além da escassez em si e atingindo o aproveitamento dos recursos.

A valorização culinária é um caminho para a preservação cultural e econômica, este projeto propõe a criação de releituras de pratos emblemáticos da região incorporando ingredientes nativos do Acre, demonstrando na prática a viabilidade e o potencial gastronômico destes produtos e refletindo sobre como a sua escassez impacta diretamente a comunidade local, contribuindo para um cenário de pobreza rural e a perda de identidade gastronômica que é, ao mesmo tempo, saborosa e vulnerável. Através dos testes em laboratório, busca-se criar pratos e práticas que fortaleçam quem produz e preserva o que é característico na mesa acreana.

1.1 OBJETIVOS

1.1.1 Objetivo Geral

O objetivo geral deste trabalho é desenvolver e analisar um cardápio sobre o bioma Amazônia com releituras de pratos típicos do Acre, utilizando ingredientes nativos, para propor a valorização culinária como estratégia de resistência cultural e forma de investigar os impactos da escassez de produtores na preservação da identidade gastronômica local.

1.1.2 Objetivos Específicos

- Identificar os principais ingredientes nativos do Acre e os fatores que contribuem para a escassez de seus produtores;
- Documentar, por meio de fichas técnicas padronizadas, o desenvolvimento de um cardápio prático que inclua entrada, prato principal, acompanhamento, sobremesa e bebida, todos utilizando esses ingredientes em releituras;
- Analisar os resultados sensoriais e os custos dos pratos desenvolvidos, discutindo os desafios e o potencial de cada receita para valorizar a culinária regional.

2 DESENVOLVIMENTO – REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 A identidade gastronômica acreana: uma síntese de sabores

A formação da identidade gastronômica acreana representa um notável processo de síntese cultural, onde sabores ancestrais da floresta se fundiram com contribuições de diferentes grupos migratórios, criando uma culinária singular e emblemática. Esta identidade mostra-se sustentada por três pilares fundamentais que refletem a própria história de ocupação do território.

A base indígena constitui o alicerce primordial desta gastronomia. Dos povos originários, herdou-se o domínio sobre a mandioca, transformando-a na espinha dorsal da alimentação regional (QUINZANI; CAPOVILLA, 2015). Este conhecimento se manifesta em preparações essenciais como o tucupi - caldo extraído da mandioca brava, submetido à fermentação e cozimento - que serve de base para pratos emblemáticos como o pato no tucupi e o tacacá. A farinha d'água, o beiju e a goma completam esse universo de derivados da mandioca, formando a tríade fundamental que acompanha as refeições diárias. Somam-se a esta base os peixes de água doce, como o pirarucu e o tambaqui, tradicionalmente preparados assados na brasa ou em ensopados, as ervas como o jambu, confere sabor único e sensação característica aos pratos regionais.

As influências nordestinas, consolidadas durante o ciclo da borracha, representam o segundo pilar formativo. Com os trabalhadores nordestinos foram introduzidos hábitos alimentares que se adaptaram perfeitamente aos ingredientes locais (QUINZANI; CAPOVILLA, 2015). A carne de sol, até então pouco usual na dieta amazônica, tornou-se elemento central, dando origem a combinações emblemáticas como o charque com banana-da-terra e o "arroz de Maria Isabel", onde o arroz é cozido junto com a carne seca. Esta fusão criou uma culinária de sustento, robusta e saborosa, que refletia tanto as necessidades dos seringueiros quanto a criatividade na adaptação culinária.

Completando este mosaico gastronômico, as influências andinas e árabes acrescentaram camadas de sofisticação e diversificação à culinária acreana (MENEZES, 2021). Pela fronteira com Bolívia e Peru, chegou a saltenha, semelhante a uma empada assada com recheio úmido e saboroso que se tornou item popular nas ruas e mercados locais. Paralelamente, a imigração árabe, particularmente de sírios

e libaneses, trouxe preparações que passaram por notável processo de “acreanização”. O emblemático “quebe” de mandioca sintetiza esta adaptação: na ausência do trigo, a mandioca cozida e espremida substituiu a semolina, resultando em uma massa macia e saborosa que se tornou iguaria exclusiva do estado. O charuto de repolho à moda acreana segue a mesma lógica de adaptação, mantendo a estrutura original, mas incorporando ingredientes e temperos locais.

Esta tríade de influências - indígena, nordestina e andino-árabe - não se manifesta de forma isolada, mas antes se entrelaça em um rico caldo cultural. O resultado é uma culinária que preserva suas raízes amazônicas enquanto dialoga com contribuições externas, criando sabores únicos que contam a história e sua relação com a floresta e com os diferentes grupos que ajudaram a construir sua identidade.

2.2 Ingredientes nativos: patrimônio e ameaça

A rica biodiversidade do bioma amazônico constitui a própria alma da gastronomia acreana. Ingredientes nativos como o tucupi, o jambu, a pupunha e a castanha-do-pará são muito mais do que simples componentes de receitas; são patrimônios vivos, portadores de saberes tradicionais e de profunda significância cultural. No entanto, este patrimônio enfrenta segundo Vieira et al (2008), as ameaças crescentes que colocam em risco não apenas a diversidade biológica, mas a continuidade das tradições culinárias que dele dependem.

2.3 Os ingredientes-chave e sua dupla dimensão

Tucupi: Este caldo amarelo-ouro, extraído da mandioca-brava (*Manihot esculenta crantz*), é o produto resultante da fermentação espontânea da manipueira – um subproduto líquido obtido durante a prensagem da massa de mandioca para fabricação de farinha (SILVA et al., 2023). Submetido a um cuidadoso processo de fermentação anaeróbia por 24 a 72 horas, seguido de cozimento a aproximadamente 30°C, este método tradicional é fundamental para hidrolisar os glicosídeos cianogênicos (*linamarina* e *lotaustralina*), evaporando o ácido cianídrico (HCN) volátil e tornando o alimento seguro para o consumo. É a base líquida de pratos emblemáticos como o “Pato no Tucupi” e o “Tacacá”. Sua produção é um conhecimento tradicional, frequentemente dominado por comunidades ribeirinhas e indígenas. Culturalmente, o tucupi representa o domínio da transformação de um ingrediente potencialmente tóxico em um alimento seguro e saboroso.

Economicamente, sua produção artesanal gera renda para famílias, mas a falta de padronização e as dificuldades de logística limitam seu acesso e comercialização em maior escala, apesar da existência de uma normativa da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ) que estabelece padrões de identidade e qualidade para o produto comercial.

Jambu: Conhecida como "erva de dentista" pela singular sensação de formigamento e leve anestesia que provoca na boca, devido ao alcalóide *spilanthol* presente em suas folhas e flores, esta hortaliça é insubstituível na culinária regional. É elemento fundamental no "Tacacá" e no "Pato no Tucupi", onde seu sabor herbáceo e seu efeito sensorial complementam a gordura da carne e a acidez do tucupi. Nas últimas décadas, seu uso se popularizou em novos pratos, como o arroz paraense e a pizza de jambu, e sua aplicação expandiu-se para a indústria de cosméticos, como na fórmula de cremes antirrugas (HOMMA et al., 2011). Culturalmente, seu uso é um diferencial absoluto da gastronomia paraense e acreana. Economicamente, trata-se de um produto de cultivo predominantemente familiar e de alta perecibilidade, realizado por pequenos produtores periurbanos em sistemas de rotação com outras hortaliças, cuja cadeia é extremamente frágil e vulnerável a interrupções. Este patrimônio enfrenta ainda a ameaça da biopirataria, com o registro de diversas patentes internacionais para uso do *spilanthol*, o que evidencia a necessidade de se criar um parque produtivo local competitivo para transformar a biodiversidade em riqueza econômica regional (HOMMA et al., 2011).

Pupunha: Este pequeno fruto alaranjado ou vermelho (sendo o de cor vermelha preferida por 53% dos consumidores em Manaus) do palmito de pupunha é consumido cozido em água com sal, sendo um acompanhamento comum no café da manhã ou lanche regional. Sua textura farinácea e sabor suave o tornam um alimento versátil, embora os consumidores demonstrem uma nítida preferência por frutos de polpa com textura de moderadamente oleosa a oleosa (CLEMENT; SANTOS, 2002). Culturalmente, é um fruto de grande aceitação e consumo popular, ligado ao hábito do extrativismo. Economicamente, a pupunha é um produto sazonal, cuja comercialização em Manaus depende de uma complexa cadeia de abastecimento fluvial, com frutos viajando centenas de quilômetros de municípios como Coari e Tefé. Estudos de mercado revelam uma discrepância entre as preferências do consumidor (frutos médios e oleosos) e os frutos historicamente promovidos em

programas de fomento (grandes e secos), o que pode limitar a eficácia das políticas de incentivo à cultura (CLEMENT; SANTOS, 2002). Esta desconexão, somada à exploração desordenada, pode ameaçar a sustentabilidade do palmito, evidenciando o delicado equilíbrio entre uso e conservação.

Castanha-do-Pará: Símbolo do extrativismo sustentável na Amazônia, esta castanha é utilizada tanto *in natura* em farofas, doces e molhos, agregando sabor amendoado e valor nutricional. Culturalmente, está intrinsecamente ligada ao modo de vida de populações tradicionais, como ribeirinhas, quilombolas e extrativistas familiares. Economicamente, é um dos produtos florestais não madeireiros mais importantes, sendo financeiramente viável e gerando renda para milhares de famílias, com a remuneração da mão de obra familiar situando-se próxima ou igual ao custo de oportunidade da região (SILVA et al., 2013). No entanto, a cadeia produtiva sofre com a flutuação de preços — agravada pela venda na safra, quando os valores estão mais baixos —, a forte dependência de intermediários (que controlam grande parte da comercialização) e a baixa agregação de valor local, o que mantém os produtores em situação de vulnerabilidade, além da falta de financiamento e de políticas públicas de apoio ao setor.

Cupuaçu: Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* (Wild. ex Spreng.) K. Schum.) Possui frutos grandes, podendo atingir 30cm de comprimento com 5 kg de peso. Apresenta uma polpa suculenta, cremosa e de sabor característico, que compreende um terço do seu volume, aderida a 10 a 15 sementes ovaladas grandes (LORENZI; ABREU MATOS, 2008). Usado em cremes, sucos, sorvetes, bolos, doces e compostas, também figurando como ingrediente de chave de vinho

Taperebá (Cajá-Manga): Segundo a Revista Brasileira de Fruticultura, publicada em 2011, o Cajá-Manga (*Spondias dulcis*) possui uma forma elipsóides (forma geométrica tridimensional, semelhante a uma esfera), com sementes feitas de fibras rígidas e sementes que mergulham parcialmente na polpa, sendo um fruto possui sabor agridoce característico, suculência, odor fortemente aromático, é grandemente procurado em sua forma *in natura*.

Cumarú: O Cumarú (*Dipteryx odorata*), também conhecido, segundo pesquisas deste trabalho, como Willd (Fabaceae), é uma espécie arbórea de grande porte que pode atingir até 30 m de altura na floresta primária, porém de porte mais baixo quando

cultivada ou em florestas secundárias. O nome científico é proveniente do fato de as folhas se apresentarem pareadas parecendo duas asas, originando o nome *Dipteryx*, o epíteto *odorata* é por causa do aroma forte e agradável das cumarinas presentes nos frutos e sementes. Internacionalmente, as sementes do Cumaru também são conhecidas no comércio como Tonka Beans.

Puxuri: O puxuri é uma espécie florestal da Amazônia com grande potencial para a indústria de bioprodutos (fármacos, cosméticos, alimentos e praguicida natural) devido à presença de safrol no seu óleo essencial. É uma planta nativa da Amazônia pertencente à família Lauraceae e que apresenta odor característico na casca, na madeira, nas folhas e nos frutos. Suas sementes aromáticas são usadas na medicina popular como carminativas e estomáquicas no tratamento de insônia e irritabilidade de adultos e crianças. A população costuma preparar o chá da planta utilizando uma semente e obtendo o remédio conhecido como “abafado” (OLIVEIRA, 2021).

Açaí: O açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.), de origem nativa da América Central e do Sul, é considerado como a palmeira mais produtiva da região amazônica. Destaca-se por ser fruto exótico e é consumido como um alimento básico nessa região do Brasil. Nos últimos anos, o fruto açaí ganhou a atenção internacional como um alimento funcional, devido aos seus benefícios nutricionais e terapêuticos relacionados a alta capacidade antioxidante e sua composição fitoquímica. O fruto do açaizeiro tem uma forma globosa, de 1 a 2 cm de diâmetro, e peso médio de 1,5 grama; dependendo do tipo e da maturação, o epicarpo é roxo ou verde, porém seu consumo não ocorre na forma in natura, necessitando ser processado (CEDRIM; BARROS; NASCIMENTO, 2018).

Graviola: *Annona muricata* L. (Graviola). Trata-se de uma dicotiledônea da família Annonaceae, de hábito de crescimento ereto, flores perfeitas e hermafroditas, sendo o fruto uma baga composta, com casca apresentando espículas moles quando maduro. Popularmente, a gravioleira é conhecida como jaca de pobre, jaca do Pará, coração-de-rainha e araticum manso. Assim, o uso da *A. muricata*, na medicina tradicional, muitas vezes está relacionado ao uso de suas folhas, frutos e raízes, sob a forma de chá para tratamento de doenças inflamatórias e diuréticas, bem como por suas propriedades adstringentes e antirreumáticas (BENTO, 2016).

2.4 As figuras chaves da popularização dos produtos através visibilidade midiática gastronômica.

Alguns chefes brasileiros como Alex Atala, Helena Rizzo, Henrique Fogaça, e Thiago Castanho, trazem no cenário mundial destaque para os produtos nativos amazônicos, como o puxuri, o cumaru, os peixes da região norte, assim como outros chefes internacionais, a Paola Carosella e o Erick Jacquin, com um mix de técnicas tradicionais e contemporâneas.

Com o uso de produtos regionais brasileiros os chefes ganharam maior visibilidade mundial, usando produtos ligados a suas origens e participando de competições culinárias com estes alimentos.

Eles focam na valorização e na versatilidade do uso dos produtos nacionais como diferencial, seja com estrela do prato ou como parte integrante de suas composições sempre de forma marcante para evidenciar os sabores brasileiros.

2.5 Importância cultural e econômica: um patrimônio sob pressão

A importância cultural destes ingredientes é imensurável. Eles são a materialização do conhecimento ancestral sobre a floresta, definindo o sabor, o aroma e a identidade da culinária acreana. Sua presença no prato é um ato de afirmação cultural e de resistência. Economicamente, eles representam o sustento de agricultores familiares, comunidades ribeirinhas e povos indígenas, movimentando economias locais e sendo a base de um turismo gastronômico que busca autenticidade (FARIAS, 2024).

Contudo, este patrimônio enfrenta a ameaça dupla do esquecimento e da escassez. A pressão do desmatamento, a exploração predatória, a dificuldade de escoamento e a concorrência com produtos industrializados pressionam as cadeias de produção. A diminuição da oferta desses ingredientes no mercado local não é apenas uma perda econômica, é uma erosão lenta e silenciosa da identidade cultural acreana. Se não houver produtores para cultivá-los, extrativistas para coletá-los e processadores para transformá-los, os sabores que definem a região podem se tornar literalmente gostos do passado (FARIAS, 2024). Portanto, valorizar estes ingredientes nativos vai além de uma escolha gastronômica, é uma necessidade para a preservação de um patrimônio biocultural único.

2.6 A crise dos Produtores: Da Roça ao Restaurante

A cadeia que liga a produção dos ingredientes nativos na roça ao seu uso final nos restaurantes e mesas do povo do Acre, encontra-se fragilizada por uma série de entraves estruturais. Esta crise, que atinge diretamente os pequenos produtores, extrativistas e agricultores familiares é o elo crítico que ameaça a viabilidade da culinária regional autêntica, reconhecida como patrimônio cultural (ACATRAIA, 2021; QUINZANI; CAPOVILLA, 2015). Suas causas são multifacetadas e inter-relacionadas, criando um ciclo de escassez e desvalorização.

2.7 Principais causas da escassez

A dificuldade em garantir um fluxo constante e confiável de ingredientes nativos no mercado local decorre de três grupos de problemas principais:

Questões Logísticas e de Infraestrutura: O escoamento da produção esbarra na precariedade das estradas e no alto custo do transporte fluvial e terrestre. Muitas comunidades produtoras estão localizadas em áreas de difícil acesso e a falta de uma cadeia fria eficiente inviabiliza a comercialização de produtos perecíveis, como o jambu e as frutas regionais, para centros urbanos mais distantes. Isolando os produtores, restringindo-os a mercados locais muitas vezes saturados e de baixo poder de compra. O transporte do interior da floresta é majoritariamente manual ou com uso de canoas, representando um dos componentes de custo mais significativos (SILVA et al., 2013). Essa realidade é agravada pela dispersão da produção familiar na Amazônia, que dificulta o acesso a mercados formais (CAVALCANTE FILHO et al., 2025).

Fragilidade Econômica e Comercialização: Os produtores frequentemente enfrentam a falta de capital de giro e de acesso a crédito para investir em suas lavouras e infraestrutura básica. A comercialização é dominada por intermediários que concentram a maior parte do lucro, deixando ao produtor uma fração íntima do valor final do produto (SILVA et al., 2013). A sazonalidade da produção, como no caso da pupunha e de muitas frutas, gera uma renda instável, desestimulando o cultivo especializado e perpetuando a pobreza rural, fenômeno também observado na comercialização da pupunha em Manaus (CLEMENT e SANTOS, 2002).

Deficiências Estruturais e Técnicas: A carência de assistência técnica especializada para o manejo sustentável e o beneficiamento dos produtos florestais é

um obstáculo significativo. Muitos produtores não dispõem de estrutura para o processamento mínimo que agregaria valor aos seus produtos – como a fabricação de polpas de frutas congeladas ou o beneficiamento seguro do tucupi em maior escala (SILVA et al., 2023). Esta limitação os mantém presos à venda da matéria-prima "in natura", que tem menor valor de mercado e é mais vulnerável à perda, em uma atividade ainda realizada de forma "bastante rudimentar" (SILVA et al., 2013).

2.8 Consequências para a gastronomia e o turismo

O impacto dessa crise produtiva repercute diretamente nos setores da gastronomia e do turismo, itens fundamentais para a economia e a projeção cultural do Acre.

Para a Gastronomia: A escassez e a irregularidade no fornecimento de ingredientes autênticos forçam os chefs e donos de restaurante a adotarem soluções que comprometem a identidade dos pratos. Isso resulta em:

- **Substituição por Alternativas Industriais:** O uso de bases prontas, temperos industrializados e hortaliças convencionais no lugar de ingredientes como o tucupi, o jambu e as pimentas nativas, descaracterizando completamente o sabor original e a identidade da culinária acreana (MENEZES, 2021);
- **Alta nos Preços e Redução do Consumo Local:** Quando disponíveis, os ingredientes nativos tornam-se artigos de luxo, devido ao seu custo elevado. Isso os torna inacessíveis para uma parcela da população local, enfraquecendo o consumo interno e o vínculo afetivo com a própria cultura alimentar;
- **Perda de Saberes Culinários:** Com o desuso de ingredientes específicos, as técnicas e receitas tradicionais associadas a eles correm o risco de cair no esquecimento, especialmente entre as gerações mais jovens, colocando em risco um patrimônio imaterial da região (QUINZANI e CAPOVILLA, 2015).

Para o Turismo: A gastronomia é um dos principais motivadores de viagem na contemporaneidade. A impossibilidade de oferecer uma experiência gastronômica autêntica e de qualidade aos visitantes tem consequências diretas:

- **Diminuição do Atrativo Turístico:** Um turista em busca da "autêntica culinária amazônica" fica frustrado ao encontrar uma oferta genérica, similar à de

qualquer outra região do país, desperdiçando um potente atrativo (ACATRAIA, 2021);

- **Desvalorização da Imagem Local:** A fraqueza da oferta gastronômica regional prejudica a imagem do destino, que deixa de ser percebido como único e culturalmente rico;
- **Perda de Oportunidades Econômicas:** Um circuito gastronômico vibrante, baseado em produtos locais, gera renda não apenas para restaurantes, mas para toda a cadeia produtiva. A crise dos produtores quebra este ciclo virtuoso antes mesmo que ele se consolide (ACATRAIA, 2021; MENEZES, 2021).

Dessa forma, a crise que se inicia na roça, marcada por limitações logísticas e econômicas (SILVA et al., 2013; CAVALCANTE FILHO et al., 2025), manifesta-se de forma concreta no restaurante, minando a autenticidade da gastronomia e limitando o potencial do turismo. A sustentabilidade da cultura alimentar acreana depende, portanto, não apenas da preservação da floresta, mas da valorização e do fortalecimento de quem, com seu trabalho, transforma a biodiversidade em identidade e sabor.

2.9 Participação do e-commerce para a disseminação e popularização dos produtos amazônicos

Nos últimos anos o e-commerce se tornou um dos principais meios de conectar produtores e consumidores. Por meio dele é possível o acesso a produtos de diferentes regiões e culturas com muito mais facilidade. Essa ferramenta permite conhecer e adquirir itens como o açaí, a castanha-do-brasil, o cupuaçu e outros produtos que carregam parte da identidade amazônica, como artes regionais e óleos vegetais.

Sem essa ponte digital, talvez muitas pessoas nunca tivessem contato com as riquezas que a Amazônia e de todo o mundo têm a oferecer. O comércio online não apenas aproxima quem a produz de quem consome, mas também valoriza tradições locais, amplia oportunidades e torna o acesso a esses produtos possível a um custo mais baixo e de forma prática (SANTOS, 2021).

A partir da evolução do e-commerce, houve um aumento na importação desses frutos para outros estados, o que ocasionou a popularização e um aumento no consumo e venda, principalmente de açaí e cupuaçu.

O consumo de açaí e cupuaçu mudou muito a forma como as pessoas veem os produtos da Amazônia. Antes, esses frutos eram mais conhecidos apenas nas regiões do Norte, mas com o tempo, o açaí, por exemplo, ganhou o Brasil inteiro virou moda em academias, praias e até em cafeterias. Hoje, é comum ver alguém tomando uma tigela de açaí depois do treino ou pedindo um suco de cupuaçu em restaurantes. Esse sucesso acabou despertando a curiosidade de muitos brasileiros sobre outros sabores da floresta, como o buriti e o taperebá.

Além disso, o interesse não ficou só dentro do país. Lá fora, o açaí se tornou símbolo de alimentação saudável, e o cupuaçu chamou atenção por seu sabor exótico e por ser usado até em cosméticos. Grandes marcas começaram a usar ingredientes amazônicos em seus produtos, o que aumentou ainda mais a procura. Ou seja, o sucesso desses dois frutos abriu as portas para que o mundo conhecesse melhor a riqueza da Amazônia, mostrando que ela não é só biodiversidade, mas também cultura, sabor e oportunidade econômica.

3 DESENVOLVIMENTO – METODOLOGIA

A metodologia utilizada foi uma abordagem mista, uma vez que o estudo requer tanto a compreensão dos fenômenos sociais e culturais relacionados à culinária acreana quanto a coleta e análise de dados objetivos sobre ingredientes, custos e características sensoriais. A pesquisa caracteriza-se como experimental no que se refere ao desenvolvimento gastronômico e descritiva referente à documentação e análise do processo.

A revisão de literatura concentrou-se em três eixos temáticos principais: a formação histórica e cultural da identidade gastronômica acreana; a biodiversidade amazônica e seus ingredientes nativos comestíveis; e a estrutura socioeconômica da agricultura familiar e do extrativismo no estado.

O foco metodológico do trabalho consistiu na pesquisa experimental aplicada, realizada no laboratório de gastronomia da unidade ETEC Uirapuru com a definição de um cardápio composto por cinco itens (entrada, prato principal, acompanhamento, sobremesa e bebida), cada um representando uma das influências culturais formadoras da culinária acreana e empregando pelo menos um ingrediente nativo foco do estudo.

Foram realizados testes culinários para ajuste de sabores, texturas, técnicas de preparo e harmonização dos pratos. As receitas foram padronizadas para garantir a reprodutibilidade. Cada preparação finalizada foi documentada em uma Ficha Técnica de Preparação detalhada, contendo: lista de ingredientes com quantidades em peso bruto e líquido, fator de correção, custos, modo de preparo padronizado, rendimento, peso da porção, custo por porção e tempo de execução.

Após a padronização, os pratos foram submetidos à avaliação sensorial pela equipe do projeto, com base em parâmetros de cor, odor, sabor e textura. Os resultados foram registrados para embasar a análise dos resultados.

Dessa forma, a metodologia empregada assegura que o trabalho não seja meramente teórico ou prático, mas uma conjunção de ambos, resultando em um produto gastronômico plenamente executado e analisado.

4 DESENVOLVIMENTO – APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS

4.1 Desenvolvimento do menu

Para a definição do menu desenvolvido foram realizados testes para validação. Cada preparação foi concebida como uma releitura que busca valorizar ingredientes nativos do Acre, ao mesmo tempo em que evidencia os desafios e potencialidades de sua utilização na gastronomia contemporânea. As preparações foram padronizadas e documentadas em fichas técnicas detalhadas, que se encontram disponíveis a partir do **APÊNDICE B** deste trabalho. A **Quadro 1** sumariza o cardápio completo e sua conexão com a identidade gastronômica local.

Quadro 1 - Cardápio Técnico-Gastronômico do Projeto

| Categoria | Preparação | Ingredientes Nativos em Destaque | Releitura/Influência Cultural |
|------------------|---|---|---------------------------------------|
| Entrada | Saltenha de Jambu | Jambu, Pupunha | Releitura da Saltenha Boliviana |
| Prato Principal | Pato no Tucupi | Tucupi, Jambu | Prato Clássico Paraense/Acreano |
| Acompanhamento | Creme de Pupunha Castanha-do-Brasil | Pupunha, castanha-do-Brasil | Base Regional com Toque Contemporâneo |
| Sobremesa | Torta de Creme de Cupuaçu, com Geleia de Taperebá e Pipoca de tapioca caramelizada. | Cupuaçu, Taperebá, Cumaru, Farofa | Releitura de Torta Doce Europeia |
| Bebida | Suco de Mandioca com Maracujá e água gaseificada com Geleia de maracujá | Mandioca | Releitura de Suco Tradicional |

Fonte: elaboração própria

4.2. Análise Técnica e Sensorial das Preparações

Testes práticos efetuados em 16/09/2025 e 17/10/2025

4.2.1. Saltenha de Jambu

A releitura da saltenha boliviana incorporou um ingrediente nativo: o jambu. O jambu, refogado e incorporado ao recheio de carne suína, conferiu um sabor

refrescante único, pungente e a característica sensação de formigamento na boca, criando uma experiência sensorial distintamente amazônica que harmonizou com o salgado da massa. A avaliação sensorial apontou que o sabor do jambu predominou de forma equilibrada, sem mascarar os demais ingredientes. O custo unitário da porção (R\$ 2,94) reflete o valor elevado do jambu (R\$ 17,50 por 250g), um indicador direto da fragilidade de sua cadeia produtiva.

4.2.2. Pato no Tucupi

Prato principal com acompanhamentos:

O prato principal escolhido foi a releitura do pato no tucupi, substituindo a coxa de pato pelo magret. No teste realizado em 16 de setembro de 2025, o magret apresentou textura borrachuda devido a erro no cálculo do tempo de cozimento e variações de temperatura no forno, além da marinada não ter agregado sabor suficiente ao peito de pato.

Para aprimorar o sabor e a textura, foram realizadas alterações: acrescentou-se tucupi com pimenta cumari, sal de ervas amazônicas com alfavaca roxa e branca, e chicória do Pará, proporcionando mais sabor e leve picância.

Os acompanhamentos do primeiro teste — abóbora cabotiá laminada assada e brócolis com azeite — não foram satisfatórios. No teste de outubro, foram substituídos por purê de pupunha com castanha-do-Pará, acompanhado de redução do suco do magret, proporcionando melhor harmonia ao prato.

O tucupi com pimenta Cumari, base do molho, demandou processo de redução e cozimento junto do vinho branco ao suco do magret associado aos temperos como, alfavaca branca e roxa, com a chicória do Pará e sal marinho, suavizando a diminuição de sua acidez, evidenciando o conhecimento técnico tradicional necessário para sua adaptação desta releitura. O jambu crispy, utilizado como guarnição, conectando os demais sabores reforçou a conexão com o bioma. A análise sensorial registrou o equilíbrio perfeito entre o sabor terroso da castanha e ácido do tucupi, sabor tenro da gordura da carne de pato e o efeito anestésico do jambu. A dificuldade em encontrar

o pato de qualidade para o preparo em alguns mercados locais foi um dos desafios práticos que ilustram as limitações logísticas e de abastecimento.

4.2.3. Purê de pupunha com Castanha do Brasil

Este acompanhamento buscou agregar valor a dois produtos extrativistas. A castanha-do-Brasil, tostada e picada, conferiu crocância e sabor amendoado, enquanto o purê de pupunha, adicionou textura e um sabor levemente adocicado criou um contraste doce e uma textura crocante. Destacando a harmonia entre o doce, o salgado e as texturas crocante e macia.

O custo da castanha (R\$ 17,00 por 80g) foi o componente mais significativo do prato, demonstrando o alto valor de mercado do produto, mas também sua vulnerabilidade às flutuações de preço e à ação de intermediários. Já no caso da pupunha a maior dificuldade de foi a baixa disponibilidade do produto e a alta escassez de vendedores mesmo tendo um custo elevado (R\$30,00 por 500g) existe uma saída considerável, pois nos pontos onde existe a comercialização sua saída ocorre com frequência. Em contrapartida a facilidade e a abundância de locais que vendem a pimenta de cheiro Cumari, que traz uma pitada picante para este purê através de seu óleo.

4.2.4. Torta de creme de cupuaçu com geleia de taperebá

A sobremesa propôs uma fusão entre técnicas de confeitaria e sabores amazônicos. A base da torta, preparada com castanhas-do-Pará, apresentou crocância e sabor característico. O creme ficou liso, com sabor perceptível de cupuaçu, mas ainda necessitou de ajustes para destacar melhor a fruta. A geleia de taperebá apresentou fluidez e acidez equilibrada, contrastando bem com o recheio. Após o cozimento, a torta foi selada com chocolate aromatizado com cumaru, conferindo aroma especial, sabor marcante e acabamento visual atraente. A cobertura de pipoca de farinha de tapioca apresentou dificuldades nas primeiras tentativas: uma calda cristalizou e a outra queimou, sendo somente na terceira tentativa, que se alcançou o resultado esperado. O conjunto final ficou saboroso, visualmente atrativo e agradável, sendo escolhido para representar o grupo.

4.2.5. Suco de mandioca com maracujá

O primeiro teste da bebida utilizando como base água e mandioca cozida, foi inspirada em preparações da cultura indígena. Foram avaliadas três combinações de sabores: suco com cumaru ralado, suco com morangos e suco de maracujá. Apenas o suco de maracujá com mandioca agradou, sendo a fruta muito consumida na região amazônica.

Inicialmente foram testadas as variedades roxa e azeda, mas o maracujá comum apresentou melhor equilíbrio. A bebida ficou encorpada e com sabor marcante da fruta. Observou-se, entretanto, que ainda faltava características de cocktail. Após ajustes, foram adicionados água com gás e geleia de maracujá, conferindo leveza, mantendo a textura e equilibrando doçura e acidez e trazendo beleza a bebida. As melhorias foram confirmadas no segundo teste.

4.3 Síntese dos testes

A execução do cardápio permitiu constatar, na prática, tanto o imenso potencial gastronômico dos ingredientes nativos quanto os desafios concretos para seu uso regular. A elevação do custo final dos pratos, diretamente ligada ao preço de ingredientes como jambu, pupunha e castanha-do-Brasil, é uma evidência clara das ineficiências e fragilidades de suas cadeias produtivas. A dificuldade de encontrar alguns produtos no comércio local, ou a necessidade de prepará-los desde a matéria-prima, ilustra a desconexão entre a produção rural e o mercado consumidor/restaurante.

Por outro lado, o sucesso sensorial das releituras comprova que a valorização desses sabores é um caminho viável e desejável. As preparações não apenas preservaram a identidade cultural, mas também a reinventaram, tornando-a atraente para novos públicos.

4.4 Resultados da pesquisa de degustação

No dia 17 de outubro de 2025 foi realizada a degustação do prato selecionado, a torta de creme de cupuaçu com geleia de taperebá, 32 pessoas, alunos e colaboradores da ETEC Uirapuru, participaram da avaliação e os dados foram contabilizados para apresentação.

Gráfico 1- Você já conhecia ou já tinha experimentado comida amazônica anteriormente?



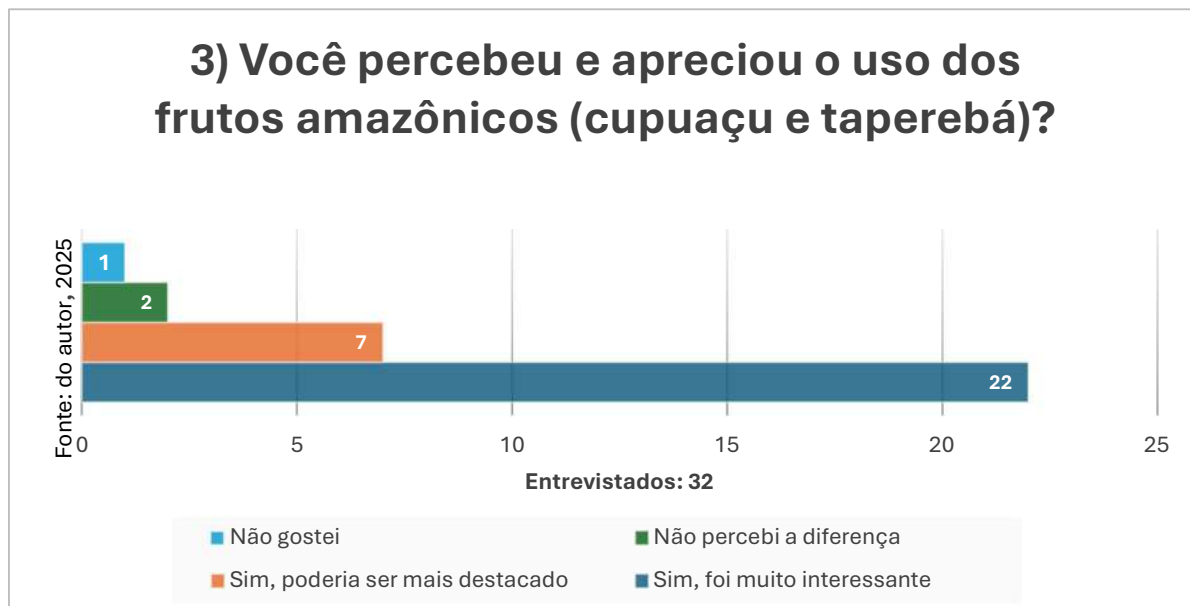
Grande parte dos participantes — 14 pessoas — respondeu que já havia experimentado ou conhecia a culinária amazônica. Uma parte significativa, feita por 12 pessoas, afirmou não ter conhecimento prévio sobre esse tipo de preparação ou sobre os pratos típicos do bioma. Além disso, alguns participantes (6 pessoas), mencionaram não ter certeza se os pratos que conheciam pertenciam à culinária amazônica ou se já haviam experimentado algo desse bioma, mas não se lembravam ao certo.

Gráfico 2- Você gostou de algum dos itens separados ou em conjunto?



Das 30 respostas recebidas, 27 delas foram positivas para o gosto, que sim, 3 respostas foram negativas e 2 foram deixadas em branco.

Gráfico 3- Você percebeu e apreciou o uso dos frutos amazônicos (cupuaçu e taperebá)?



Como pode-se observar a maioria, 22 respostas, apontaram que os frutos utilizados chamaram atenção do público, foram percebidos e degustados, recebendo aprovação e elogios da parte dos participantes, 7 respostas disseram que o sabor poderia ser mais destacado, que estava muito suave ou que não dava para perceber a fruta, 2 avaliadores disseram que não perceberam a diferença dos frutos

amazônicos para os que estamos acostumados e por fim, uma última resposta nos disse que não gostou.

Gráfico 4- Como você avalia a textura (cremosidade, maciez, crocância e sabor)?



Buscando-se avaliar a textura da sobremesa apresentada, considerando aspectos como cremosidade, maciez, crocância e sabor. Dos 32 participantes, 20 classificaram a sobremesa como excelente, destacando a combinação harmoniosa dos sabores utilizados, 7 respostas atribuíram a classificação boa, indicando, contudo, a possibilidade de ajustes em alguns elementos, 4 participantes avaliaram a sobremesa como regular, justificando que, embora tenham apreciado o sabor, não teriam interesse em consumi-la novamente. Por fim, uma única resposta a classificou como ruim, sem apresentar justificativa para tal avaliação.

5 CONCLUSÃO

O desenvolvimento deste trabalho permitiu concluir que a escassez de produtores de ingredientes nativos impacta profundamente a identidade gastronômica acreana, atuando como um agente silencioso de erosão cultural. A execução do cardápio técnico evidenciou que a valorização culinária é, simultaneamente, um diagnóstico desse problema e uma estratégia viável para enfrentá-lo.

A análise das cadeias produtivas de ingredientes como o jambu, a pupunha, a castanha-do-Brasil e o tucupi revelaram que os entraves logísticos, a fragilidade econômica dos produtores e a falta de estrutura para beneficiamento não são apenas questões econômicas, mas fatores que diretamente limitam o acesso, elevam os custos e, em última instância, ameaçam a presença desses sabores autênticos na mesa do acreano e do visitante. A constatação do alto custo unitário de preparações como a saltenha de jambu e o purê de pupunha com castanha-do-Brasil é um indicador quantitativo claro desta realidade.

Contudo, os resultados sensoriais positivos obtido nas releituras desenvolvidas comprovam o imenso potencial gastronômico e de agregação de valor desses ingredientes apesar dos ajustes que se mostraram necessários para as mudanças efetivadas em alguns pratos. A aprovação da torta de creme de cupuaçu demonstra que é possível, através da técnica e da criatividade, transformar produtos da sociobiodiversidade em preparações sofisticadas e atraentes para novos públicos, sem a descaracterização de sua identidade cultural.

Portanto, conclui-se que a gastronomia funciona como uma ferramenta poderosa de preservação cultural, mas que seu potencial só se realizará plenamente com o fortalecimento integrado das cadeias de produção. Ações que visem à assistência técnica, à organização cooperativista, à agregação de valor local e à facilitação do escoamento são imprescindíveis para que os sabores da floresta continuem vivos, não apenas como memória, mas como realidade vibrante e sustentável na cultura alimentar do Acre. Este trabalho, ao unir a reflexão teórica à prática gastronômica, reforça a premissa de que valorizar quem produz é a condição fundamental para preservar o que se come e, por extensão, o que se é.

REFERÊNCIAS

ABRITTA, Laura Aguiar Xavier; MAFALDA, Ana Carolina de Oliveira; CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patrícia Maia do Vale; ÁFLISIO, Málio; SOUZA, Patrícia Rodrigues Rezende de. **AMAZONIDADES: heranças dos povos originários do bioma Amazônia para a construção de uma gastronomia contemporânea | ABRITTA | REVISTA DE GASTRONOMIA**. 2024. Disponível em: <https://seer.uoiacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/view/4286>. Acesso em: 5 ago. 2025.

ACATRAIA. **A gastronomia do Acre: um patrimônio a ser explorado**. Rio Branco, 2021. Disponível em: <https://acatraia.ufac.br/?p=3516>. Acesso em: 19 out. 2025.

ARAÚJO, Yasmin. **FRUTAS DA FLORESTA: O PODER NUTRICIONAL DA BIODIVERSIDADE AMAZÔNICA**. Natal, 2023. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/server/api/core/bitstreams/f7832dfb-cc10-4ca0-9b82-086c60616d22/content>. Acesso em: 5 ago. 2025.

CAVALCANTE FILHO, Pedro Gilberto et al. Heterogeneidade na agropecuária amazônica: uma análise multivariada a partir do censo agropecuário de 2017. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, Taubaté, v. 21, n. 2, p. 1107-1128, 2025. Disponível em: <https://www.rbgdr.net/revista/index.php/rbgdr/article/view/7668>. Acesso em: 19 out. 2025.

CLEMENT, Charles R.; SANTOS, Lenoir A. Pupunha no mercado de Manaus: preferências de consumidores e suas implicações. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 24, n. 3, p. 778-779, dez. 2002. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbf/a/dkQgJ5Ym7yx3PXSTjdvdrGq/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 3 out. 2025.

DANIEL, Isaura. **Tem macaxeira no quibe**. São Paulo: Agência de Notícias Brasil-Árabe, 2022. Disponível em: <https://anba.com.br/tem-macaxeira-no-quibe/>. Acesso em: 19 out. 2025.

FARIAS, Silvio Kanner; DA SILVA COSTA, Gilson. Agricultura familiar ribeirinha, desenvolvimento e sustentabilidade na Amazônia: Ilhas do Combu, Murutucu e Grande. **Novos Cadernos NAEA**, v. 27, n. 1, 2024.

HOMMA, Alfredo Kingo Oyama et al. Etnocultivo do jambu para abastecimento da cidade de Belém, estado do Pará. **Amazônia: Ciência & Desenvolvimento**, Belém, v. 6, n. 12, p. 125-141, jan./jun. 2011. Disponível em: <https://l1nq.com/vFd8z>. Acesso em: 13 out. 2025.

MELO, Alessandro; NASCIMENTO, Elimar. **AMAZÔNIA INVISÍVEL: UMA ANÁLISE DA LITERATURA CIENTÍFICA SOBRE O TURISMO GASTRONÔMICO**. Manaus, 31 jul. 2024. Disponível em: <https://periodicos.ufam.edu.br/index.php/revista-geonorte/article/download/14592/10659/45188>. Acesso em: 5 ago. 2025.

MENEZES, Gabrielli. **Culinária do Acre esbanja identidade e orgulho em cada prato; conheça**. Nossa UOL, São Paulo, 14 jun. 2021. Disponível em: <https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2021/06/14/culinaria-do-acreesbanja-identidade-e-orgulho-em-cada-prato-conheca.htm>. Acesso em: 20 out. 2025.

OLIVEIRA, Juan Oreste Braga de. **AMAZÔNIA DOS SABORES: A AMAZÔNIA E O CAMPO DA GASTRONOMIA**. Manaus, maio 2018. Disponível em: https://tede.ufam.edu.br/bitstream/tede/6596/5/Dissertação_Juan%20Oliveira. Acesso em: 5 ago. 2025.

QUINZANI, Suely Sani Pereira; CAPOVILLA, Vinícius Martini. A identidade da cultura gastronômica acreana. **Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 3, n. 2, p. 1-11, maio 2015. Disponível em: https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2015/05/50_artigo_Contextos_ed-vol-3-n-2-ano-14.pdf. Acesso em: 19 out. 2025.

QUINZANI, Sueli Sani Pereira; CAPOVILLA, Vinicius Martini; CORRÊA, Ana Alice. **Vista do A Pluralidade Gastronômica Da Região Amazônica: Sabores Acreanos, Paraenses E Do Alto Rio Negro**. Ago. 2016. Disponível em: <https://revhosp.org/hospitalidade/article/view/645/708>. Acesso em: 6 ago. 2025.

SILVA, A. A.; SANTOS, M. K. V.; GAMA, J. R. V.; NOCE, R.; LEÃO, S. Potencial do Extrativismo da Castanha-do-Pará na Geração de Renda em Comunidades da Mesorregião Baixo Amazonas, Pará. **Floresta e Ambiente**, v. 20, n. 4, p. 500-509, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/loram/a/yJQLfwPnwwwHPQns9J3zZtN/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 20 out. 2025.

SILVA, Anna Paula Rocha e et al. Tucupi: a review of uses, physical-chemical, nutritional properties and technologies. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 9, n. 5, p. 17467-17487, maio 2023. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/59982/43342>. Acesso em: 10 out. 2025.

VIEIRA, Américo Augusto Nogueira et al. Metodologia Científica no Brasil: ensino e interdisciplinaridade. **Educação e realidade**, v. 42, n. 1, p. 237-260, 2017.

VIEIRA, I. C. G.; TOLEDO, P. M.; SILVA, J. M. C.; HIGUCHI, H. Deforestation and threats to the biodiversity of Amazonia. **Brazilian Journal of Biology**, São Carlos, v. 68, n. 4, supl., p. 949-956, 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/bjb/a/sWsSNKNMKbfDnCVJvdzdbGc/abstract/?format=html&lang=pt>. Acesso em: 17 out. 2025.

APÊNDICE A- PESQUISA DE DEGUSTAÇÃO

Sobremesa do Bioma Amazônia - Acre

1) Você já conhecia ou já experimentou comida Amazônica anteriormente?

Sim

Não

Talvez

2) Gostou de algum dos itens em separado ou do conjunto?

Sim

Não

3) Você percebeu e apreciou o uso dos frutos da Amazônia (cupuaçu e taperebá) como diferencial da sobremesa?

Sim, foi o ponto mais interessante

Sim, mas poderia ser mais destacado

Não percebi diferença significativa

Não gostei

4) Como você avalia a textura da torta (cremosidade, crocância, maciez)?


Excelente Boa Regular Ruim

5) Escreva aqui suas considerações finais:

APÊNDICE B- ENTRADA

ETEC UIRAPURU
TÉCNICO EM GASTRONOMIA – PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS
Professora: Flavia Costa

FICHA TÉCNICA DE AULA PRÁTICA

| | |
|--|--|
| Tema da aula: Teste de TCC Preparação culinária: Empanadas Saltenha Descrição: Empanada recheadas de blend (carne suína), jambu refogado Categoria: Entrada | <i>Foto da preparação</i>  |
|--|--|

| INGREDIENTES | MEDIDA CASEIRA PADRÃO (colh/xic/uni) | PB (g/ml) | PL (g/ml) | FC | PER CAPITA (g/ml) | CUSTO UNITÁRIO |
|------------------|---|--------------|--------------|----|-------------------------|-------------------|
| Banha de porco | Xicara | 150 | 150 | 1 | 3 | R\$ 2,66 |
| Farinha de trigo | Xicara | 1000 | 1000 | 1 | 20 | R\$ 5,00 |
| Água | Xicara | 375 | 375 | 1 | 7,5 | R\$ 1,87 |
| Ovos | Unidade | 150 | 150 | 1 | 3 | R\$1,09 |

| | | | | | | |
|----------------------------|----------------|-----|-----|---|-----|------------------|
| Pernil moído | Xicara | 500 | 500 | 1 | 10 | R\$ 18,00 |
| Panceta | Xicara | 100 | 100 | 1 | 0,2 | R\$ 7,99 |
| Cebola | Unidade | 62 | 60 | 1 | 1,2 | R\$ 0,06 |
| Alho | Unidade | 16 | 15 | 1 | 0,3 | R\$0,14 |
| Paprica Defumada | Colher de sopa | 15 | 15 | 1 | 0,3 | R\$0,75 |
| Pimenta do Reino | Colher de sopa | 5 | 5 | 1 | 0,1 | R\$ 0,25 |
| Jambu congelado branqueado | Xicara | 30 | 30 | 1 | 0,6 | R\$ 1,80 |
| Azeite | Colher de sopa | 30 | 30 | 1 | 0,6 | R\$ 1,80 |
| Custo total | | | | | | R\$ 41,41 |

PREPARO:

1. Prepare a massa pelo método direto (acrescente água aos poucos, se precisar adicione mais farinha de trigo). Descansar por 30 minutos
2. Tempere a carne com alho sal e pimenta.
3. Aqueça a gordura, doure a cebola e adicione a carne e temperos.
4. Reserve e espere esfriar para a montagem
5. Abra a massa em discos fino recheie e feche com um garfo.

| PAC (Kg/g) | IC | IR | REND. (g/ml) | nº PORÇÕES | PESO PORÇÃO (g/ml) | CUSTO DA PORÇÃO | TEMPO PRÉ PREP. | TEMPO PREPARO | Tº DISTRIB. |
|---------------|----|----|-----------------|---------------|-----------------------|-----------------------|--------------------|------------------|----------------|
| - | 1 | - | 2500 | 50 | 50g | 0,82 | 50 min | 60 min | 85 |

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

Fogão, forno, geladeira, forma, espátula, peneira, potes, acendedor, faca, colher, panela, balança, pincel

FATORES OPERACIONAIS QUE PODEM INTERFERIR NO RESULTADO DA PREPARAÇÃO:

Tamanho da panela, tempo de cozimento, temperatura da geladeira.

VARIAÇÕES DA PREPARAÇÃO:

Coloração, acidez, , cozimento, consistência, odor, crocância.


| AVALIAÇÃO SENSORIAL | | |
|--|--------|---|
| REQUISITO | MENÇÃO | COMENTÁRIOS |
| COR | MB | Dourado, bem atrativo. |
| ODOR | MB | Agradável. |
| SABOR | MB | Bem temperado com um leve frescor no final, e uma dormência na boca do jambu. |
| TEXTURA | B | Um pouco grosso nas pontas, mas estava crocante, e umido |
| <i>MENÇÕES: MB (muito bom); B (bom); R (regular); I (insatisfatório)</i> | | |

APÊNDICE C- PRATO PRINCIPAL

TÉCNICO EM GASTRONOMIA – PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS

FICHA TÉCNICA DE AULA PRÁTICA

Professora: Flávia Costa

| | |
|---|--|
| <p>Tema da aula: Testes para o TCC</p> <p>Preparação culinária: Pato Marinado no Tucupi</p> <p>Descrição: Pato grelhando, marinado no tucupi, pimenta cumari, puxuri, água e sal amazônico.</p> <p>Categoria: Prato Principal</p> | <p style="text-align: center;"><i>Foto da preparação</i></p>  |
|---|--|

| INGREDIENTES | MEDIDA CASEIRA PADRÃO <small>(colh / xíc / uni)</small> | PB <small>(g/ml)</small> | PL <small>(g/ml)</small> | FC | PER CAPITA <small>(g/ml)</small> | CUSTO UNITÁRIO |
|--|---|-----------------------------|-----------------------------|----|--|-------------------|
| Magret de Pato | 2 Unidades | 480g | 480g | 1 | 120g | R\$ 40,00 |
| Sal amazônico (Chicória do Pará, Alfavaca branca e roxa). | 1 colher de café | 20g | 20g | 1 | 5g | R\$25,00 |
| Água | ¾ de xícara | 150g | 150g | 1 | 37,5g | R\$0,08 |
| Puxuri | 1 xícara de farinha | 26g | 26g | 1 | 6,5g | R\$12,50 |
| Tucupí | 1 ½ xícara | 240ml | 240ml | 1 | 60ml | R\$ 8,4 |
| Tucupí com Cumari | 2/3 de xícara | 120ml | 120ml | 1 | 30ml | R\$ 4,20 |
| Laranja seca em rodela | 2 rodela | 6g | 6g | 1 | 2 | R\$15,00 |
| Sagu | ¼ de xícara | 80g | 80g | 1 | 5 | R\$ 6,00 |
| | | | | | | R\$165,18 |

| PAC (Kg/g) | IC | IR | REND. (g/ml) | nº PORÇÕES | PESO PORÇÃO (g/ml) | CUSTO DA PORÇÃO | TEMPO PRÉ PREP. | TEMPO PREPARO | Tº DISTRIB. |
|---------------|----|----|-----------------|---------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|----------------|
| - | - | - | 1.250g | 4 | 300 | R\$ 41,30 | 25min | 50min | 70° |

PREPARO FAROFA:

1. Fazer cortes cruzados na pele do pato e mariná-lo por 6 horas;
2. Retira-lo da marinada;
3. Assar no forno a 120 por 60 minutos;
4. Deixe descansar por 10 minutos e sele uma frigideira com um fio de azeite;
5. Cortar em fatias finas
6. Servir.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

Fogão, forno, geladeira, assadeira, espátula, potes, acendedor, faca, colher, termômetro, balança, placa de corte e frigideira.

OPERACIONAIS QUE PODEM INTERFERIR NO RESULTADO DA PREPARAÇÃO:

Tempo de cozimento, temperatura da frigideira.


VARIAÇÕES DA PREPARAÇÃO:

Coloração, cozimento, consistência, odor, textur

APÊNDICE D- ACOMPANHAMENTO

ETEC UIRAPURU
TÉCNICO EM GASTRONOMIA – PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS
Professora: Flavia Costa

FICHA TÉCNICA DE AULA PRÁTICA

| | |
|---|--|
| <p>Tema da aula: Teste de TCC</p> <p>Preparação culinária: Purê de pupunha com castanhas do Pará.</p> <p>Descrição: Pupunha macerada, com leite azeite e pimenta de cheiro, com castanha do Pará</p> <p>Categoria: Acompanhamento</p> | <p><i>Foto da preparação</i></p>  |
|---|--|

| INGREDIENTES | MEDIDA CASEIRA PADRÃO <small>(colh/xíc/uni)</small> | PB (g/ml) | PL (g/ml) | FC | PER CAPITA (g/ml) | CUSTO UNITÁRIO |
|-------------------------------------|--|--------------|--------------|-----|-------------------------|-------------------|
| Pupunha congelada | 4 Xicaras | 1000 | 500 | 2 | 25 | R\$ 60,00 |
| Leite | 1 ½ Xicara | 300 | 300 | 1 | 15 | R\$ 1,20 |
| Azeite | ¼ Xicara | 60 | 60 | 1 | 3 | R\$3,60 |
| Sal | Q.B. | 2 | 2 | 1 | 0,1 | R\$0,01 |
| Castanha do Brasil | ½ Xicara de chá | 100 | 100 | 1 | 5 | R\$16,90 |
| Pimenta de cheiro Cumari (verde) | 1 Colher de café | 10 | 9 | 1,1 | 0,45 | R\$0,63 |
| Manteiga | 3 colheres de sopa | 45 | 45 | 1 | | |
| | | | | | Custo total | R\$82,34 |

PREPARO:

1. Aqueça a água com sal e óleo, quando levantar fervura, cozinhe os frutos de pupunha congelado por 15 minuto e espere esfriar.
2. Após os frutos esfriarem, corte ao meio retire a semente, e passe na peneira até ficar apenas a casca.
3. Em uma panela aqueça o azeite, adicione a pimenta e a pupunha macerada, a manteiga, coloque o leite aos poucos até formar um purê liso e cremoso.

| PAC (Kg/g) | IC | IR | REND. (g/ml) | nº PORÇÕES | PESO PORÇÃO (g/ml) | CUSTO DA PORÇÃO | TEMPO PRÉ PREP. | TEMPO PREPARO | Tº DISTRIB. |
|---------------|----|----|-----------------|---------------|-----------------------|-----------------------|--------------------|------------------|----------------|
| - | - | - | 1018gr | 20 | 50g | R\$4,12 | 80 min | 10 min | 85 |

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

Fogão, espátula, peneira, potes, acendedor, faca, colher, panela, balança

FATORES OPERACIONAIS QUE PODEM INTERFERIR NO RESULTADO DA PREPARAÇÃO:

Tamanho da panela, tempo de cozimento, temperatura da panela durante a cocção.


VARIAÇÕES DA PREPARAÇÃO:

Para o purê, o uso exclusivo de manteiga no lugar de azeite, em vez de leite pode se usar leite vegetal de castanha.

APÊNDICE E- SOBREMESA

ETEC UIRAPURU
TÉCNICO EM GASTRONOMIA – PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS
Professora: Flávia Costa

FICHA TÉCNICA DE AULA PRÁTICA

| | |
|--|--|
| <p>Tema da aula: Teste TCC</p> <p>Preparação culinária: Torta De Frutas Amazônicas.</p> <p>Descrição: Mini torta com uma fina camada de chocolate temperado, creme de cupuaçu, geleia de taperebá e pipoca de tapioca caramelizada por cima.</p> <p>Categoria: Sobremesa</p> | <p><i>Foto da preparação</i></p>  |
|--|--|

| INGREDIENTES | MEDIDA CASEIRA PADRÃO (colh/xic/uni) | PB (g/ml) | PL (g/ml) | FC | PER CAPITA (g/ml) | CUSTO UNITÁRIO |
|--------------------|---|--------------|--------------|----|-------------------------|-------------------|
| Farinha De Trigo | 1 xicara | 200g | 200g | 1 | 33 | R\$1,00 |
| Castanha Do Pará | ¼ xicara | 80g | 80g | 1 | 16,7 | R\$17 |
| Açúcar Refinado | ¼ xicara | 80g | 80g | 1 | 13,3 | R\$1,76 |
| Manteiga sem Sal | 7 colheres | 120g | 120 | 1 | 20 | R\$ 9,17 |
| Ovo | 1 unidade | 50g | 50g | 1 | 8,3 | R\$0,37 |
| Sal | 1 pitada | 2 | 2 | 1 | 0,3 | R\$0,01 |
| Custo total | | | | | | R\$ 29,31 |

| | | | | | | |
|-----------------------|-----------|------|------|---|------|------------------|
| Chocolate meio amargo | 2 barras | 200g | 200g | 1 | 33,3 | R\$16 |
| Cumaru relado | 1 unidade | 2g | 2g | 1 | 0,3 | R\$0,96 |
| Custo total | | | | | | R\$ 16,96 |

| | | | | | | |
|--------------------|------------|------|------|---|------|--------------|
| Polpa de cupuaçu | ½ xicara | 200g | 200g | 1 | 33,3 | R\$11 |
| Leite integral | ¾ xicara | 250g | 200g | 1 | 41,7 | R\$1,17 |
| Gemas de ovo | 3 unidades | 60g | 60g | 1 | 10 | R\$1,00 |
| Açúcar refinado | ½ xicara | 160g | 160g | 1 | 13,3 | R\$1,76 |
| Amido de milho | 3 colheres | 60g | 60g | 1 | 5 | R\$0,21 |
| Baunilha | 5 gotas | 2ml | 2ml | 1 | 0,3 | R\$0,25 |
| Custo total | | | | | | 15,39 |

| | | | | | | |
|--------------------|------------|------|------|---|-----|------------------|
| Polpa de taperebá | ¼ xicara | 150g | 150g | 1 | 25 | R\$7,05 |
| Açúcar refinado | 2 colheres | 120g | 120g | 1 | 20 | R\$1,76 |
| Pectina | | 5g | 5g | 1 | 0,8 | R\$1,45 |
| Custo total | | | | | | R\$ 10,26 |

| | | | | | | |
|-------------------|------------|-----|-----|---|------|----------|
| Pipoca de Tapioca | 2 xícaras | 200 | 200 | 1 | 6,7 | R\$4,28 |
| Açúcar refinado | ¼ xícara | 100 | 100 | 1 | 13,3 | R\$1,76 |
| Água | 3 colheres | 45 | 45 | 1 | 3,3 | R\$ 0,18 |
| Custo total | | | | | | R\$ 6,22 |

PREPARO:

1. Misture a farinha, castanhas trituradas, açúcar e sal.
2. Acrescente a manteiga gelada em cubos e misture com a ponta dos dedos formando uma farofa.
3. Adicione a gema e misture até formar uma massa.
4. Forre as forminhas com a massa, pressionando com os dedos.
5. Asse em forno preaquecido a 180c por 10 minutos, deixe dourar levemente. Deixe esfriar.
6. Derreta o chocolate e tempere em banho maria até chegar na temperatura de 29C.
7. Rale o cumaru e misture. Coloque uma fina camada sobre as tortas já assadas.
8. Faça um creme de confeito e acrescente a polpa de cupuaçu somente no final, fora do fogo.
9. Misture a polpa, o açúcar e aqueça e deixe engrossar.
10. Coloque por cima do recheio de cupuaçu.
11. Com as pipocas já feitas caramelize com açúcar e distribua sobre a torta.
12. Leve á geladeira por no mínimo 30 minutos antes de servir.

| PAC (Kg/g) | IC | IR | REND. (g/ml) | nº PORÇÕES | PESO PORÇÃO (g/ml) | CUSTO DA PORÇÃO | TEMPO PRÉ PREP. | TEMPO PREPARO | Tº DISTRIB. |
|------------|------|----|--------------|------------|--------------------|-----------------|-----------------|---------------|-------------|
| 1,800 | 1,16 | - | 2100 | 20 | 50 | R\$ 3,90 | 30min | 3 horas | 4°C |

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

Fogão, forno, geladeira, panela, espátula, potes, acendedor, colher, balança.

FATORES OPERACIONAIS QUE PODEM INTERFERIR NO RESULTADO DA PREPARAÇÃO:

Cocção da geleia, textura do creme de confeito, grossura da massa, o caramelo, e a qualidade dos ingredientes.


VARIAÇÕES DA PREPARAÇÃO:

Podemos substituir por polpa de murici, caso não encontre a taperebá.

APÊNDICE F- BEBIDA

ETEC UIRAPURU
TÉCNICO EM GASTRONOMIA
Professora: Flavia Cavalcante Costa Morais

FICHA TÉCNICA DE AULA PRÁTICA

| | |
|---|--|
| <p>Tema da aula: Teste do <u>JCC</u>.</p> <p>Preparação culinária: Suco de mandioca com Maracujá e Graviola</p> <p>Descrição: Bebida à base de mandioca cozida, batida com polpa de maracujá(ou polpa de morango ou raspas de cumaru) açúcar e água, resultando em um suco cremoso e refrescante.</p> <p>Categoria: Bebida</p> | <p><i>Foto da preparação</i></p>  |
|---|--|

| INGREDIENTES | MEDIDA CASEIRA PADRÃO (colb/xlc/uni) | PB (g/ml) | PL (g/ml) | FC | PER CAPITA (g/ml) | CUSTO UNITARIO |
|---------------------|---|--------------|--------------|------|-------------------------|-------------------|
| Mandioca descascada | 500 g | 500g | 500g | 1,00 | 100g | R\$6,99 |
| Água | 1000 mL | 1000m l | 1000m l | 1,00 | 200ml | R\$6,99 |
| água gaseificada | 60g | 60g | 60g | 1,00 | 12g | R\$3,38 |
| Açúcar | 70 g | 70g | 70g | 1,00 | 14g | R\$5,50 |
| Maracujá | 170 g | 170g | 63g | 0,37 | 34g | R\$11,85 |
| | | | | | Custo total | R\$34,71 |

PREPARO:

1. Coloque a mandioca descascada para cozinhar em panela de pressão até ficar macia.
2. Após o cozimento, separe 500 g da mandioca cozida e um pouco da água do cozimento.
3. Retire a polpa do maracujá (aprox. 63 g líquidos) e reserve.
4. Bata a mandioca no liquidificador com a água do cozimento até obter um creme líquido.
5. Adicione a polpa do maracujá e bata novamente.
6. Acrescente o açúcar e complete com mais água até atingir a textura desejada.
7. Decore com geleia de maracujá no fundo do copo
8. adicione água gaseificada, e sirva gelado

| PAC (Kg/g) | IC | IR | REND. (g/ml) | n° PORÇÕES | PESO PORÇÃO (g/ml) | CUSTO DA PORÇÃO | TEMPO PRÉ PREP. | TEMPO PREPARO | T° DISTRIB. |
|---------------|----|----|-----------------|---------------|-----------------------|-----------------------|--------------------|------------------|----------------|
| - | | - | 1000 ml | 5 | 200ml | R\$6,94 | 30min | 15min | 4°C |

| INGREDIENTES | MEDIDA CASEIRA PADRÃO (colh/xic/uni) | PB (g/ml) | PL (g/ml) | FC | PER CAPITA (g/ml) | CUSTO UNITARIO |
|---------------------|---|--------------|--------------|------|-------------------------|-------------------|
| Mandioca descascada | 500 g | 500g | 500g | 1,00 | 100g | R\$6,99 |
| Água | 1000 mL | 1000m l | 1000m l | 1,00 | 200ml | R\$6,99 |
| Açúcar | 70 g | 70g | 70g | 1,00 | 14g | R\$5,50 |
| água gaseificada | 60g | 60g | 60g | 1,00 | 12g | R\$3,38 |
| graviola | 300 g | 300g | 300g | 1,00 | 10g | R\$24,00 |
| Custo total | | | | | | R\$46,86 |

PREPARO:

1. Coloque a mandioca descascada para cozinhar em panela de pressão até ficar macia.
2. Após o cozimento, separe 500g da mandioca cozida e um pouco da água do cozimento.
3. Bata a polpa de graviola no liquidificador com a água do cozimento até obter um creme líquido.
4. Adicione a polpa do maracujá e bata novamente.
5. Acrescente o açúcar e complete com mais água até atingir a textura desejada.
6. Sirva gelado com água gaseificada

| PAC (Kg/g) | IC | IR | REND. (g/ml) | n° PORÇÕES | PESO PORÇÃO (g/ml) | CUSTO DA PORÇÃO | TEMPO PRÉ PREP. | TEMPO PREPARO | T° DISTRIB. |
|---------------|----|----|-----------------|---------------|-----------------------|-----------------------|--------------------|------------------|----------------|
| - | | - | 1000 ml | 5 | 200ml | R\$9,37 | 30min | 15min | 4°C |

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

- Fogão, Panela de pressão, Faca, Tábua de corte, Liquidificador, Talheres, Copos, Jarra de suco

FATORES OPERACIONAIS QUE PODEM INTERFERIR NO RESULTADO DA PREPARAÇÃO:

Tempo de cozimento da mandioca (afeta a textura final).
 - Quantidade de água adicionada (interfere na cremosidade e diluição).
 - Qualidade e acidez do maracujá (pode alterar o sabor final).

VARIAÇÕES DA PREPARAÇÃO:

- Substituir o maracujá por outras frutas tropicais (morango, manga, goiaba).
- Adoçar com mel ou adoçante no lugar do açúcar.
- Servir batido com gelo para versão mais refrescante.

TERMO DE AUTORIZAÇÃO - Depósito e disponibilização do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) no Repositório Institucional do Conhecimento (RIC-CPS)

Nós, alunos abaixo assinados, regularmente matriculados no Curso Técnico em **Gastronomia** na qualidade de titulares dos direitos morais e patrimoniais de autores do TCC **BIOMA AMAZÔNICO- CULINÁRIA REGIONAL DO ACRE: impactos da escassez de produtores na preservação da identidade gastronômica**, cuja representação escrita refere-se:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Artigo Científico | <input type="checkbox"/> Parecer Técnico |
| <input type="checkbox"/> Dossiê Fotográfico | <input type="checkbox"/> Plano de Negócios |
| <input type="checkbox"/> Manual Técnico | <input type="checkbox"/> Portfólio/Webfólio |
| <input type="checkbox"/> Memorial Descritivo | <input type="checkbox"/> Projeto Técnico |
| <input type="checkbox"/> Memorial Fotográfico | <input type="checkbox"/> Relatório Técnico |
| <input checked="" type="checkbox"/> Monografia | |

Compondo o TCC, o produto abaixo assinalado:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Não possui produto | <input type="checkbox"/> Jogos Digitais, Softwares, Aplicativos e EULA (End Use License Agreement) |
| <input type="checkbox"/> Apresentações Musicais, de Dança e teatrais | <input type="checkbox"/> Maquete |
| <input type="checkbox"/> Áreas de cultivo | <input type="checkbox"/> Modelos de cardápios – Ficha Técnica de Alimentos e Bebidas |
| <input type="checkbox"/> Áudios e vídeos | <input type="checkbox"/> Modelos de Manuais |
| <input type="checkbox"/> Banner | <input type="checkbox"/> Novas Técnicas e procedimentos |
| <input type="checkbox"/> Desfiles ou exposições de roupas, calçados e acessórios | <input checked="" type="checkbox"/> Preparações de pratos e alimentos |
| <input type="checkbox"/> Diagramação gráfica | <input type="checkbox"/> Protótipo |
| <input type="checkbox"/> Exposições fotográficas | <input type="checkbox"/> Outro produto: _____. |

apresentado na ETEC **UIRAPURU**, município de **São Paulo**, avaliado pelos(a) professores Ana Paula Bernal e Renata Juliana Silva, na data **02/12/2025**, cuja menção é **R** foi indicado para ser disponibilizado na íntegra no Repositório Institucional do Conhecimento (RIC-CPS): Sim / Não.

Autorizamos o Centro Paula Souza a disponibilizar o TCC e seu respectivo produto, podendo conter sons e imagens, sem ressarcimentos de Direitos Autorais, no Repositório Institucional do Conhecimento (RIC-CPS) e em outros ambientes digitais institucionais, por prazo indeterminado, para fins de leitura e/ou download, a título de divulgação da produção acadêmica e científica, a partir desta data, com fundamento nas disposições da Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e da Lei nº 12.853, de 14 de agosto de 2013.

Autorizamos o Centro Paula Souza a disponibilizar o TCC e seu respectivo produto, podendo conter sons e imagens, com o embargo até a data ___/___/____, sem ressarcimentos de Direitos Autorais, no Repositório Institucional do Conhecimento (RIC-CPS) e em outros ambientes digitais institucionais, por prazo indeterminado, para fins de leitura e/ou download, a título de divulgação da produção acadêmica e científica, a partir desta data, com fundamento nas disposições da Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, da Lei nº 12.853, de 14 de agosto de 2013 e Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.

Não autorizamos a divulgação do conteúdo integral, mas temos ciência de que o registro do TCC e o resumo serão disponibilizados para acesso público.


O trabalho contou com agência de fomento^[1]:

- Não
 CAPES
 CNPq
 FAPES
 Outro, especifique: _____.

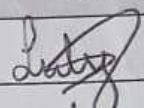
^[1] Agência de fomento à pesquisa: instituições que financiam projetos, apoiam financeiramente projetos de pesquisa.


Atestamos que todas as eventuais correções solicitadas pela banca examinadora foram realizadas, entregando a versão final.

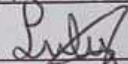
São Paulo, 02 de dezembro de 2025.

| Nome completo do autor | R.G. | Nº de matrícula | E-mail pessoal | Assinatura |
|------------------------|------------|-----------------|------------------------|---|
| Geyza Alves de Souza | 53236185-4 | 4992 | geyzaalves51@gmail.com |  |

| Nome completo do responsável (aplicável para discentes menores) | R.G. | Assinatura do responsável legal (aplicável para discentes menores) |
|--|------------|---|
| Julia Maradei Pizani | 64883134-6 | |

| Nome completo do autor | R.G. | Nº de matrícula | E-mail pessoal | Assinatura |
|------------------------|------------|-----------------|--------------------------|--|
| Luana Meire Santos | 47431314-1 | 4727 | luly.santos@yahoo.com.br |  |

| Nome completo do autor | R.G. | Nº de matrícula | E-mail pessoal | Assinatura |
|------------------------|------------|-----------------|-------------------------------|---|
| Luciana Pinheiro | 25024410-X | 4932 | lucianapinheiro0206@gmail.com |  |

| Nome completo do responsável (aplicável para discentes menores) | R.G. | Assinatura do responsável legal (aplicável para discentes menores) |
|--|------------|---|
| Mel Vitória Santos Borges | 60779276-0 |  |

| Nome completo do autor | R.G. | Nº de matrícula | E-mail pessoal | Assinatura |
|---------------------------|------------|-----------------|----------------|------------|
| Vitória Briigliadori Dias | 64997774-9 | 5063 | | |

Cientes:

Professores do componente curricular de TCC:

(Assinatura)

Flávia C. Cavalcante Costa Moraes

Nome completo: FLÁVIA CAVALCANTE COSTA MORAIS

RG: 35841772-7

Nº de matrícula: 081859

Coordenador do Curso:

(Assinatura)

Ana Paula Bernal

Nome completo: Ana Paula Bernal

RG: 10645491-2

Nº de matrícula: 044740