



**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
DEPARTAMENTO DE TURISMO  
CURSO DE TURISMO**

**ALEX ALLYSON FREITAS DA SILVA**

**IMPORTÂNCIA DA PRODUÇÃO LOCAL, COMERCIALIZAÇÃO E  
DEGUSTAÇÃO DA CACHAÇA PARA O DESENVOLVIMENTO DO TURISMO  
NOS MUNICÍPIOS DE SÃO JOSÉ DE MIPIBU E CEARÁ MIRIM NO RIO  
GRANDE DO NORTE.**

**NATAL  
2022**

ALEX ALLYSON FREITAS DA SILVA

IMPORTÂNCIA DA PRODUÇÃO LOCAL, COMERCIALIZAÇÃO E  
DEGUSTAÇÃO DA CACHAÇA PARA O DESENVOLVIMENTO DO TURISMO  
NOS MUNICÍPIOS DE SÃO JOSÉ DE MIPIBU E CEARÁ MIRIM NO RIO  
GRANDE DO NORTE.

Monografia apresentada à banca examinadora do curso de Turismo da Universidade do Estado do Rio Grande do Norte- UERN, como requisito final para obtenção do título de Bacharel em Turismo.

**Orientador:** Prof. Dr. Marco Antônio Cavalcanti da Rocha Junior

NATAL  
2022

ALEX ALLYSON FREITAS DA SILVA

IMPORTÂNCIA DA PRODUÇÃO LOCAL, COMERCIALIZAÇÃO E  
DEGUSTAÇÃO DA CACHAÇA PARA O DESENVOLVIMENTO DO TURISMO  
NOS MUNICÍPIOS DE SÃO JOSÉ DE MIPIBU E CEARÁ MIRIM NO RIO  
GRANDE DO NORTE.

Monografia apresentada à banca  
examinadora do curso de Turismo da  
Universidade do Estado do Rio  
Grande do Norte- UERN, como  
requisito final para obtenção do título  
de Bacharel em Turismo.

Aprovado em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Banca Examinadora

---

Prof. Dr. Marco Antônio Cavalcanti da Rocha Junior (Orientador)  
Universidade do Estado do Rio Grande do Norte- UERN

---

Prof<sup>a</sup>. Ma. Marília Medeiros Soares  
Universidade do Estado do Rio Grande do Norte UERN

---

Prof. Dr. Sidley D'Sordi Alves Alegrini da Silva  
Universidade do Estado do Rio Grande do Norte- UERN

A minha família.

## AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, aos meus pais, Gizelia Lucena e Giovani Xavier, que durante esta trajetória como universitário foram base de apoio para minha construção e evolução como pessoa e profissional, possibilitando a base essencial para que esta jornada fosse cumprida com sucesso e estabilidade, por todo amor, compreensão e incentivo.

As minhas avós, Marli Maria e Maria Xavier, por serem figuras essenciais para o meu entendimento e desenvolvimento como ser humano, virtudes importantes para a construção do caráter devido e personalidade persistente que possuo.

Aos docentes da Uern Natal, os quais sou muito grato por todas as oportunidades em âmbito acadêmico de inserção em projetos de pesquisa e extensão, como também por todos os ensinamentos e conhecimentos compartilhados, em especial aos professores Sidcley Alegrini, Marília Medeiros e Marco Antônio por fazerem parte do corpo de avaliação e orientação do decorrente trabalho.

Ao professor e amigo Wellington Medeiros, por todas as palavras de apoio, pela disponibilidade e por sempre acreditar no meu potencial e visão como pesquisador e aluno.

Aos meus amigos e companheiros de faculdade, suas respectivas contribuições na minha experiência pessoal como universitário foram essenciais para a minha formação, agradeço em especial a Francielen Letice, Jucielio Domingos, Fernanda Gomes e Maria Helena.

A Alessandra Lemos, Andressa Nacelli, Brenda Louise, Nara Cristina e Wesley Sabino, por serem responsáveis pela minha evolução e construção de perfil como profissional no Turismo.

A Deus e Nossa Senhora do Perpétuo Socorro, por terem permitido saúde e bençãos essenciais no decorrer dos momentos de minha vida.

Por fim, para todos os que direta ou indiretamente contribuíram com a minha formação e realização deste trabalho.

## RESUMO

Com a comercialização bem sucedida da cachaça no nordeste brasileiro, bem como a sua valorização enquanto produto artesanal e a necessidade de destinos turísticos de se reinventarem mediante as demandas competidoras no mercado, ou até mesmo a oportunidade de novas localidades se tornarem potências do ramo, o decorrente trabalho traz um elo de ligação e discussão para com como o aguardente pode ser um ativador e motivador da viagem de turistas para um determinado espaço, e além disso, como essa perspectiva pode ser importante para o desenvolvimento socioeconômico dos lugares, para isso serão abordadas como exemplificações, dois municípios norte riograndenses que nos tempos atuais, podem ser consideradas representantes emergentes ou estabelecidas da produção, comercialização e degustação da bebida alcoólica e por conseguinte, suas empresas regionais de participação mais expressiva na atividade, o município de São José de Mipibu, representado pela Cachaça Mipibu e Ceará Mirim, retratado pela cachaçaria San Valle. O decorrente trabalho teve como objetivo principal analisar o potencial turístico dos municípios selecionados para a pesquisa, com enfoque na atividade em volta da produção e degustação das cachaças de produção local mais expressivas de ambas as regiões. Também foram utilizados três objetivos específicos para embasamento do estudo do autor como analisar o contexto histórico da relação de Ceará Mirim e São José de Mipibu com a produção e consumo de cachaças, examinar o potencial das cachaçarias mais expressivas dos municípios enquanto possíveis atrativos turísticos e pesquisar a relação que as mesmas podem ter com o desenvolvimento da atividade nos locais.

**Palavras-chave:** cachaça; desenvolvimento turístico; São José de Mipibu; Ceará Mirim.

## ABSTRACT

With the successful commercialization of cachaça in the Brazilian northeastern, as well as its appreciation as a handcrafted product and the need for tourist destinations to reinvent themselves through competing demands in the market, or even the opportunity for new locations to become powers in the field, the resulting work brings a link of connection and discussion to how the brandy can be an activator and motivator of tourists' travel to a certain space, and furthermore, how this perspective can be important for the socioeconomic development of places, for that two cities in the Rio Grande do Norte will be addressed as examples, which in current times, can be considered emerging or established representatives of the production, commercialization and tasting of alcoholic beverages and, therefore, their regional companies with the most expressive participation in the activity, the city of São José de Mipibu, represented by Cachaça Mipibu and Ceará Mirim, retreated by the San Valle cachaçaria. The resulting work had as main objective to analyze the tourist potential of the cities selected for the research, focusing on the activity around the production and tasting of the most expressive local production cachaças in both regions. Three specific objectives were also used to support the author's study, such as analyzing the historical context of the relationship between Ceará Mirim and São José de Mipibu with the production and consumption of cachaças, examining the potential of the most expressive cachaçarias in the municipalities as possible tourist attractions and researching the relationship that they can have with the development of the activity in the places.

**Key words:** cachaça; tourism development; São José de Mipibu; Ceará Mirim.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1- Distribuição da produção de cachaça por Estado brasileiro.....	19
Figura 2- Vista satélite do município de Ceará Mirim.....	22
Figura 3- Vista satélite do município de São José de Mipibu.....	23

## SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO .....	9
2 REFERENCIAL TEÓRICO.....	12
2.1 Turismo de base comunitária.....	12
2.2 O turismo e o desenvolvimento local.....	13
2.3 Turismo, gastronomia e a degustação de bebidas alcoólicas .....	14
2.4 A influência das bebidas alcoólicas na atividade turística.....	15
3 METODOLOGIA.....	16
3.1 Caracterização da pesquisa.....	16
4 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS.....	18
4.1 Produção, comercialização e degustação da cachaça em São José de Mipibu e Ceará Mirim.....	18
4.2 Análise da perspectiva empresarial dos produtores locais de cachaça em São José de Mipibu e Ceará Mirim.....	24
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	28
REFERÊNCIAS.....	29
APÊNDICES.....	31
QUESTIONÁRIO APLICADO ÀS CACHAÇARIAS.....	31

## 1 INTRODUÇÃO

Tendo como base as mais diversas especificações que o Turismo aborda para equipar um destino de qualidade, principalmente no que se trata do entretenimento do turista durante sua viagem através do consumo de bebidas alcoólicas, a presente monografia trata da temática de desenvolvimento turístico, com enfoque na importância da cachaça para a promoção do turismo. Neste contexto, a pesquisa aborda a importância desta bebida em São José de Mipibu e Ceará Mirim, no Estado do Rio Grande do Norte.

O decorrente trabalho está estruturado em três sessões estratégicas que compõem o sentido da obra, na introdução serão apresentadas as problemáticas abordadas para fomentar a discussão do caráter socioeconômico da cachaça como motivadora da atividade turística numa determinada região, os objetivos de alcance desse debate e as ocorrências pelas quais aguçaram o interesse do autor no supracitado tema. O desenvolvimento da pesquisa traz a linha de pensamentos que baseia a tese do trabalho com referências bibliográficas, bem como a metodologia para solucionar os questionamentos do mesmo, já na conclusão, esses resultados são expostos e interpretados.

Baseado na breve experiência do autor desta produção no convívio com o público consumidor dos serviços turísticos em algumas de suas vertentes como hotelaria, eventos, marketing e curadoria de viagens, e também em algumas de suas pesquisas acadêmicas, foi obtida uma linha de pensamento de que o turista considera as ofertas gastronômicas, típicas ou não dos destinos viajados como uma das principais motivações ao planejar um deslocamento, principalmente quando o mesmo também é dado por férias ou viagem de curta duração.

A gastronomia dos equipamentos turísticos é claramente ligada de forma direta a harmonização ou simples acompanhamento de bebidas alcoólicas, pois é comum que ao frequentar os estabelecimentos, os clientes associem o momento de diversão e de desopilar da rotina diária ao consumo de drinks.

No contexto histórico da cultura nordestina, mais especificadamente da norte riograndense, a bebida alcoólica sempre esteve presente em momentos de comemoração e festejos do povo, no que se trata da população tanto interiorana, quanto metropolitana, é comum encontrar exemplos de bebidas que foram se tornando mais populares em pequenos grupos e sociedades, mas com

o passar do tempo se tornaram negócios capitalizados, sendo distribuídos para as mais diversas regiões do país.

Economicamente, a comercialização desses produtos possuem impactos em diversos setores, como o extrativismo da cana de açúcar, a gramínea base para produção de bebidas como a cachaça, que é o produto focado neste trabalho, a venda em comércios locais que tem um efeito mais tímico na rotatividade econômica, a distribuição em maior escala para outros atacados e varejos nacionais e também o principal objeto de análise do trabalho, a venda e associação dessas bebidas alcoólicas no contexto do Turismo.

Como esses produtos se tornam tão característicos de povos e destinos de viagem, a ponto de se tornarem apropriação e identidade dos mesmos, que por conseguinte, podem ser comercializados como “atrações” dos locais turísticos, motivando consumidores do mundo inteiro a se deslocarem de onde vivem apenas para apreciar “a bebida típica da terra”.

Considerando os aspectos apresentados nos últimos parágrafos, surgem alguns questionamentos acerca do tema e que geram debates:

. Em termos de oferta e demanda, o Rio Grande do Norte estaria qualificado para oferecer aos turistas um serviço turístico de atrativos e equipamentos baseados em bebidas alcoólicas típicas de produtores de cana de açúcar e de cachaça entre os municípios de Ceará Mirim e São José de Mipibu?

. E com relação a logística dos municípios que oferecerem as ofertas turísticas, as tais localidades possuem equipamentos de hospedagem, alimentação, entretenimento e apoio ao turista, dentro do contexto de Turismo, que possam atrair o turista e facilitar a promoção dos destinos?

. Os municípios de Ceará Mirim e São José de Mipibu possuem potencialidade o suficiente para representarem a produção local de bebidas alcoólicas artesanais do estado do Rio Grande do Norte e quais são os produtos que retratam as suas identidades?

Diante desses problemas, objetivo geral do decorrente trabalho é analisar o potencial turístico de São José de Mipibu e Ceará Mirim no Rio Grande do Norte, no que se relaciona a produção e consumo de cachaças como motivadoras do turismo e que as possam tornar destinos com potencial expressivo no setor do turismo. Também levantando informações sobre as características culturais e sociais dos municípios que podem ser relacionadas ao

contexto da produção e degustação da aguardente, como forma de os destacarem como ofertas no mercado.

Tendo em vista a abordagem geral exposta anteriormente, também são desenvolvidos os objetivos específicos da pesquisa, que são:

- . Pesquisar a história de São José de Mipibu e Ceará Mirim, a fim de identificar suas relações com a produção ou apropriação da cachaça.
- . Examinar a influência econômica e cultural das cachaças produzidas nos municípios de Ceará Mirim e São José de Mipibu, como motivadores para a prática do turismo, e como esse aspecto pode ser promovido.
- . Pesquisar o potencial e conotação turística que as empresas produtoras de cachaças nos municípios, a cachaçaria Mipibu em São José de Mipibu e a San Valle Ceará Mirim podem desenvolver.

Um dos principais motivos vetores do interesse do autor pela riqueza do Rio Grande do Norte no setor de produção e comercialização de bebidas, vem da identificação do mesmo como um grande potencial de comércio dentro do Turismo, levando em conta que o Estado é internacionalmente conhecido por sua oferta turística de Sol e Praia, e mais recente pelos seus investimentos no setor de Eventos e Turismo de Aventura/Esportes. Observa-se que como produto competidor no setor, é importante a criação de novas oportunidades, e por consequência, criar diferenciais perante outros produtos.

A história do Rio Grande do Norte é rica e cheia de influências múltiplas, são notadas inúmeras influências dos povos interioranos no dia a dia dos moradores das cidades metropolitanas do estado, principalmente pelo fato das migrações de comunidades em busca de novas oportunidades, sendo inclusive, responsáveis por muitas das heranças culturais e históricas refletidas ainda hoje.

É comum associar a produção de bebidas alcoólicas, como a cachaça, com os povos interioranos, devido ao extrativismo vegetal que melhor favoreciam as localidades, sendo assim, eram onde também ocorriam a produção dos drinques.

Portanto, o presente estudo é motivado pela oportunidade de diversificar o Turismo no Rio Grande do Norte, valorizando uma nova vertente de oferta turística, levando em conta que muitas pessoas viajam para conhecer novas bebidas e comidas, o que possibilitaria, de antemão, a implementação de uma nova oportunidade de promoção turística.

## **2 REFERENCIAL TEÓRICO**

### **2.1 Turismo de Base Comunitária**

Com relação ao Turismo, Silva (2004, p. 9) cita que “é natural que muitos países, principalmente aqueles em desenvolvimento, o vejam como fonte de divisas prioritárias no direcionamento dos investimentos e na saída econômica nacional”. Sendo assim, pode ser observado que a atividade turística pode ser considerada como uma boa alternativa, se for bem planejada e executada, de geração de renda para as localidades que não possuem potencial de indústria e comércio avançado, principalmente relacionando o mesmo aos recursos naturais e culturais das regiões.

Conforme Dias (2010, p. 3) “o Estado, entendido enquanto um agente fomentador do turismo, cria mecanismos de controle e gerenciamento da atividade a fim de potencializá-la com o intuito de promover sua expansão econômica.” Pode ser observado que o turismo, enquanto atividade socioeconômica tem a possibilidade de criar e recriar espaços de acordo com interesses de agentes envolvidos nesse processo.

Assim, é entendido que a boa administração de um território turístico é realizada a partir do ponto em que a administração pública viabiliza investimentos até mesmo de estrutura básica para que as iniciativas privadas possuam motivações para promover e empreender no local.

De acordo com o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (2018, p.6), “Turismo de Base Comunitária é um modelo de gestão da visitação protagonizado pela comunidade, gerando benefícios coletivos, promovendo a vivência intercultural” Uma das alternativas buscadas pelo empreendedorismo no setor do Turismo para tornar o seu negócio mais sustentável e comum com a comunidade autóctone das regiões é através da iniciativa do Turismo de Base Comunitária.

Já levando em conta a teoria de Garcia (2012, p. 1083), “o TBC agrega à comunidade receptora preservação ambiental, sustentabilidade, preservação dos saberes tradicionais e educação ambiental.” Em contrapartida a um cenário negativo que pode ser observado quando a administração turística de um local que é má fomentada, tal alternativa sustentável causa até mesmo a possibilidade

dos destinos se tornarem diferenciados e exemplares, indo em divergências aos casos de equipamentos e localidades no turismo que não respeitam as suas respectivas capacidades de carga.

Considerando os aspectos apresentados anteriormente, pode ser observado que os assuntos relacionados a como a atividade turística se relaciona com a comunidade local da atividade não eram tão bem discutidos até os anos de 1990. De acordo com Costa, Fabrino e Nascimento (2016, p. 174) “um movimento de pesquisadores de diferentes inserções do país levou essa discussão para o Encontro de Turismo de Base Local.” Essa realidade vem mudando atualmente, com a constante necessidade que as populações de destinos turísticos emergentes ou não tem de serem aliadas as administrações turísticas para que possam ser inseridas no setor, gerando emprego e renda.

## **2.2 O Turismo e o desenvolvimento local**

Nesta subseção será apresentado um breve debate de autores com relação as vantagens e implicações da implementação do turismo num espaço, considerando o desenvolvimento local como processo de transformação centrado no ser humano como proxy para a melhoria da qualidade de vida da coletividade, dos grupos sociais e das comunidades. Esse processo revela-se dinamizador da sociedade mediante novas formas de produzir, consumir e compartilhar (ANDRADE, M. et al, 2017). Ao relacionar tal perspectiva ao Turismo, pode ser entendido que o desenvolvimento das localidades é dependente dos resultados efetivos do setor turístico perante a sua administração, seus resultados refletem um trabalho em conjunto.

Segundo Gomes (2013, p. 20), “O turismo é uma das principais atividades econômicas do mundo contemporâneo e pode contribuir para mitigar parte das desigualdades socioeconômicas.” Quando se trata de administração turística voltada para o Desenvolvimento Sustentável da destinação, desde as razões ecológicas do espaço até a participação da comunidade nos empreendimentos, podem ser oportunidades para um planejamento bem sucedido.

Loiola (2004, p. 843) defende que “a formulação e implementação de projetos de desenvolvimento sustentado nucleados pela atividade turística ainda

não são fáceis de efetivar.” Existem impasses que prejudicam a efetivação de projetos de desenvolvimento sustentável no Turismo, principalmente quando se trata de investimento em municípios interioranos ou litorâneos que não conseguem conciliar o trabalho entre setores público e privado.

De acordo com Oliveira e Rodrigues (2018, p.47) “para que haja o desenvolvimento dos polos turísticos, é necessário que os agentes do setor público, privado e a própria comunidade trabalhem de forma cooperativa e coordenada.” A comunidade autóctone de uma destinação turística tende a ter um relacionamento mais coeso com a administração do setor quando a mesma é inserida na realidade diária dos empreendimentos, através da distribuição de empregos no mercado e valorização das áreas residenciais do local.

### **2.3 Turismo, gastronomia e a degustação de bebidas alcoólicas**

A decorrente subseção introduz a importância da alimentação e bebidas no Turismo, tendo como principal linha de pensamento, a motivação de diversos viajantes para um determinado local, com a intenção de provar a culinária e acervo de bebidas que o mesmo possui.

As viagens e a gastronomia sempre estiveram presentes na vida do ser humano, seja por necessidade biológica, como meio de sobrevivência, por pura satisfação dos desejos, para saciar curiosidades de novas experiências ou por imposição da sociedade, por meio religioso, cultural e econômico, em que o indivíduo se encontra no determinado momento da história (FERRO, 2013, p.39).

No turismo, tal perspectiva é vista como um serviço e é extremamente importante para uma experiência satisfatória de um turista durante a sua viagem, os fornecedores tendem a organizar os seus espaços e cardápios como estratégias de captação de clientes.

Alguns estudiosos destacam que a gastronomia está assumindo cada vez mais importância no turismo cultural, já que os turistas, em busca de novas experiências com outras culturas, experimentam diferentes tipos de pratos e bebidas. “O Turismo Gastronômico é um segmento que articula a atividade turística com a oferta de serviços de alimentação (BONHO; GARCIA; ZOTTIS, 2015, p. 69). O mercado gastronômico se torna definitivamente parte do trade de

equipamentos turísticos, a partir do momento em que o mesmo está diretamente ligado ao interesse e investimento no setor.

Na conotação de atividades do meio turísticos, uma exemplificação defendida por autores de como a gastronomia e serviços de bebida podem se relacionar com o turista é o serviço de alimentação da hotelaria. “A qualidade, variedade e prontidão destes serviços são um parâmetro para compreender as formas como o turista é atendido (SILVA, 2006, p. 16).” Se torna comum observar que existem consumidores do Turismo que consideram como principal motivação de suas viagens, as experiências de gastronomia, assimilando sua perspectiva final da localidade que visitou com o quão satisfatórios foram os seus momentos de refeição.

Quanto a experiência do viajante no meio turístico com bebidas e comidas, é defendido que pode ser observado que “na maioria das vezes o turista vai a um restaurante com o objetivo de saciar a fome, nesse momento ele tem a oportunidade de saborear um alimento típico de onde se encontra (ERIG, s.d, p. 1).” A partir dessa perspectiva pode ser observada a oportunidade dos empreendimentos gastronômicos e turísticos locais de relacionarem os seus produtos com as características e essências nativas da região.

#### **2.4 A influência das bebidas alcoólicas na atividade turística**

Segundo Baptista e Pinto (2016, p. 6), “cada região do globo terrestre apresenta suas particularidades no consumo de bebidas alcoólicas. Variam de acordo com o país, costumes, climas, estilos, religião e histórias.” Também pode ser observado que o consumo e produção artesanal de bebidas alcoólicas podem caracterizar a cultura de um povo, suas divisões sociais, tecnologia e costumes de sua época de iniciação.

Algumas bebidas específicas podem ser até mesmo, a motivação principal para a viagem de um determinado sujeito, como defende Almeida (2020, p. 44) “a cerveja vem se tornando motivador popular para viagens, criando o seu próprio nicho turístico no segmento do turismo gastronômico.” Essa possibilidade pode ser ainda mais explorada quando o produto em si, ou seja, a bebida alcoólica tem uma conotação histórica que possa basear a promoção turística de um local, o que de certa forma se torna uma atração para muitos

possíveis clientes, para alguns a bebida acaba sendo, de fato, o ponto principal e motivação da viagem, e para outros, a mesma é uma complementação especial.

Sobre o mercado alcoólico relacionado ao Turismo, existem algumas teorias sobre o seu desenvolvimento e apresentação ao público como:

O cenário de bebidas passa por profundas alterações desde a perspectiva de democratização de produtos de maior qualidade até conhecimento científico de preparo e produção, o que viabiliza em produtos mais democráticos, no sentido de valoração e qualidade dos ingredientes até a interferência das regras de importação e comercialização dos produtos internacionais e a difusão e ação do universo mercadológico, que naturalmente influenciaram nos designers e divulgação dos produtos em amplo contexto. A somatória desses fatores disponibilizou um mercado diferenciado, se percebido pelo turismo. (UENO; VALDUGA, 2016, p 175)

Interpretando a perspectiva apontada anteriormente, pode ser percebido que, o investimento do mercado é contínuo e conseqüentemente, isso pode ser visto como oportunidade de venda de destinos que possuam um produto alcoólico próprio de sua região.

Ainda sobre a representatividade e identidade de um povo por meio de suas bebidas alcoólicas típicas, Braga e Kiyotani (2015, p. 256) defendem que “a utilização da cachaça pelo turismo pode permitir um acréscimo de conhecimento cultural e histórico do Brasil, uma experiência gastronômica, além da degustação da bebida.” Cada vez mais os turistas buscam por experiências durante as suas viagens, o máximo de um ambiente fantasiado que o distancie de sua realidade diária, e isso é algo que pode ser possibilitado através da degustação de bebidas num contexto de serviço turístico.

O referencial teórico apresentado objetiva referendar a temática deste projeto, de forma que, é o buscado um embasamento teórico que possibilite ao autor do texto, argumentar o seu ponto de vista e defender os pontos obtidos que serão permitidos através dos resultados de sua pesquisa.

### **3 METODOLOGIA**

#### **3.1 Caracterização da Pesquisa**

A presente monografia se baseia numa natureza de carácter qualitativo, com objetivo de ser uma pesquisa básica e exploratória através de análises documentais e bibliográficas, e também dos resultados do questionário aplicado com a cachaçaria Mipibu. No decorrente capítulo serão abordadas as modalidades de estudo e coleta de dados.

Considerando que o fato do principal objetivo da pesquisa foi analisar a potencialidade do Turismo com base na produção e degustação de bebidas alcoólicas em municípios do Rio Grande do Norte como Ceará Mirim e São José de Mipibu, foi decidido abordar o método de pesquisa qualitativa com um carácter exploratório. De acordo com Jardim e Pereira (2009, p. 3) “A pesquisa qualitativa não se preocupa com representatividade numérica, mas sim com o aprofundamento da compreensão a partir de um grupo social, de uma organização etc.”

Já segundo Angelo (2012, p. 168) “na análise qualitativa, que muitas vezes pode vir a complementar as pesquisas quantitativas, o pesquisador considera aspectos relacionados às questões menos imediatas e mais densas.” Considerando que a produção artesanal das bebidas alcoólicas possui ligação direta com a mão de obra de trabalhadores autóctones, representados pelo empresário da cachaçaria Mipibu no questionário, conseqüentemente a ligação da identidade do produto com o povo está presente no desenvolvimento da pesquisa, bem como na coleta e interpretação de informações.

A pesquisa se caracteriza como exploratória, com a intenção de que a problemática e o assunto em si, sejam expostos, e hipóteses possam ser levantadas a partir de sua identificação, a mesma também é considerada como básica pois não tem pretensão de gerar base para aplicações práticas, apenas análise das atmosferas para que as potencialidades sejam entendidas e os municípios sejam estudados.

Para embasamento de estudos e construção teórica do decorrente trabalho foi aplicado um questionário online de nove questões que fomentam as respostas necessárias para solucionar as problemáticas e objetivos desta pesquisa, o roteiro foi aplicado a distância levando em consideração as medidas de segurança e prevenção a pandemia da covid-19. Uma das principais estratégias do autor ao aplicar o questionário foi direcioná-lo aos gestores das cachaçarias para que o posicionamento dos representantes administrativos dos

memos fossem interpretados e suas respectivas intenções e pretensões para o turismo também fossem relevadas.

A abordagem dos gestores foi feita através das mídias sociais oficiais das cachaçarias San Valle e Mipibu e suas respostas foram cobradas, conseqüentemente. Como resultado da iniciativa, o autor do decorrente trabalho teve o apoio da Cachaça Mipibu, enquanto a San Valle, embora tenha se mostrado solícita ao ser abordada, não contribuiu com as respostas necessárias. Sendo assim, o estudo de potencial do município de Ceará Mirim com base na cachaça foi desenvolvido através de estudos bibliográficos e fontes de pesquisa do autor.

#### **4 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS**

Os resultados serão expostos a partir do que foi analisado e interpretado pelas fontes textuais de base do trabalho, como artigos, publicações e fontes da internet, também foi disposta através de abordagem nas redes sociais, para duas cachaçarias do Rio Grande do Norte, a Mipibu de São José de Mipibu e a San Valle de Ceará Mirim, um questionário online de nove perguntas construídas com a intenção de analisar as perspectivas dos gestores locais do ramo quanto a relação de seus empreendimentos e a produção e degustação da cachaça com o desenvolvimento do turismo local.

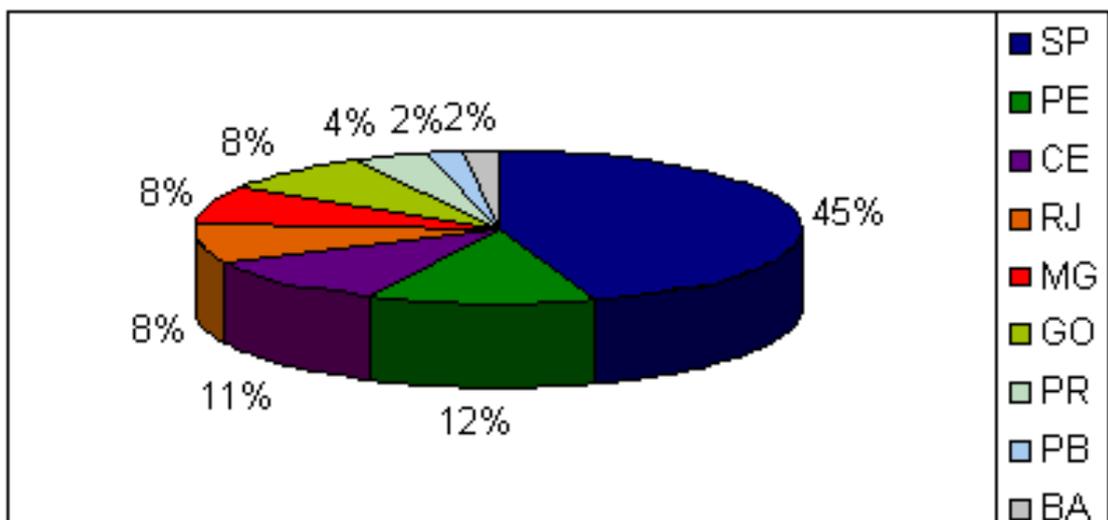
A estratégia de disposição das perguntas em forma de questionário foi decidida para que as respostas dos questionados pudessem ser analisadas de forma mais detalhada, dando oportunidade aos mesmos, para expressarem suas respectivas opiniões, a interpretação das respostas foi aprofundada e interpretada, por conseguinte.

##### **4.1 Produção, comercialização e degustação da cachaça em São José de Mipibu e Ceará Mirim**

Tendo como um dos principais pontos de partida do decorrente trabalho de conclusão de curso, a discussão do impacto social e comercial da produção da cachaça nos alambiques e empresas do ramo, o autor releva um dado que resume a relação não só do Rio Grande do Norte e seu municípios de estudo

Ceará Mirim e São José de Mipibu, mas o Brasil com a bebida: de acordo com dados do Programa Brasileiro de Desenvolvimento de Aguardente de Cana, Caninha ou Cachaça, a destilada é a mais consumida no país (SAKAI, s.d).

Figura 1: Distribuição da produção de cachaça por Estado brasileiro.



Fonte: Martinelli et al, 2000.

A bebida produzida extraída da cana de açúcar é considerada um patrimônio com originalidade brasileira, levando em consideração os fatores históricos de adoção do povo para com o consumo da cachaça, embora a sua criação de fato tenha sido diretamente influenciada pelos processos de produção portugueses, mais especificadamente da região de Madeira. Por se tratar de uma bebida mais popular, no que se trata do consumo excessivo por parte das classes economicamente menos favorecidas durante o período colonial no Brasil, pode se observar que o drinque foi sendo reinventado quanto a sua produção, para ser relacionado ao entretenimento das mais variadas classes sociais e seus respectivos status, da produção mais simples, até a mais sofisticada, a cachaça foi capaz de colocar em questionamento e prática, as limitações e preconceitos quanto a sua degustação.

A relação brasileira com a cachaça remonta desde o período colonial escravocrata do país, no qual a bebida possuía uma conotação de popularidade entre os povos de grupos sociais marginalizados em sua forma de produção mais humilde e menos refinada com relação a bebida que era servida para as

comunidades de maior poder aquisitivo, a aguardente desde então já era visto como um produto ligado aos momentos de lazer e entretenimento.

A aguardente também possui relações de alívio ou vetor alucinógeno, como quando a mesma era servida como bebida aos escravos para que os mesmos pudessem resistir a labuta diária ou aos marinheiros embarcados em navios de expedição ou de longa rota e percurso. Com a popularização do álcool entre as comunidades de menor representatividade social, também pode ser observado que o mesmo se tornou de ação abusiva e viciante, o que conseqüentemente intensificou a atenção acerca dos efeitos do consumo.

Com o decorrer dos anos e a normalização da degustação da cachaça como bebida alcoólica presente nos cardápios de restaurantes e bares, mesmo após a sua condenação e banalização no período colonial no Brasil e na Europa, a mesma se torna popular e sua imagem cada vez mais representa a nacionalidade brasileira.

A experiência sensorial proporcionada pela cachaça pode ser tida como presente em momentos de confraternização e refeições, ambos os âmbitos podem ser ligados diretamente a práticas que são baseadas pela atividade turística, como no consumo de estabelecimentos gastronômicos típicos da localidade e eventos.

Com a capitalização da bebida como produto que hoje em dia é comercializado a nível exterior, pode ser notado que sua confecção tomou proporções nacionais e hoje em dia baseia usinas, alambiques e empresas de pequeno, médio e grande porte.

Sendo a gastronomia e serviços de alimentação uns dos pilares do Turismo, logo pode ser observado que a cachaça como bebida de acompanhamento de refeições diversas também entra nessa perspectiva.

Um dos principais desafios para a iniciativa pública e privada que desejam desenvolver um determinado setor da economia num espaço específico, é viabilizar num trabalho conjunto, meios para que o mesmo possa ser bem instalado e desenvolvido. No que se trata de Turismo, pode ser observada a dependência da infraestrutura básica no espaço em que ocorre, ou seja, adequar o espaço para que os interesses turísticos sejam supridos.

A logística que baseia um território turístico e conseqüentemente, a sua qualidade, é dependente de um espaço adequado para recepcionar o turista, a

experiência que é proporcionada aos clientes é influenciada pelo trabalho conjunto de partes que lucram com os resultados do setor.

A intangibilidade do Turismo resulta na expectativa fantasiada do turista em ter como retorno do seu investimento, experiências livre de desconfortos que possam de certa forma, remeter a realidade diária dos espaços nos quais vivem suas rotinas sociais e laborais.

De acordo com Silva (2014, p. 14) “O produto turístico resulta de uma cadeia de bens e serviços que deve ser planejada, implementada e controlada de forma eficiente e adequada para garantir a satisfação dos consumidores”. O conjunto de hospedagens, serviços de alimentação e produtos de atrações turísticas e lazer, proporcionam aos turistas, infraestrutura específica para a decorrência de suas experiências em viagens.

No Rio Grande do Norte, mais especificadamente nos municípios de Ceará Mirim e São José de Mipibu, a produção da bebida é representada por uma escala de pequeno e médio porte, levando em conta sua expressão ainda emergente frente aos produtos disponíveis no mercado provenientes de marcas nacionais e internacionais. Embora a prática laboral da bebida tenha impacto positivo na geração de emprego e renda para as famílias da zona metropolitana da capital do RN.

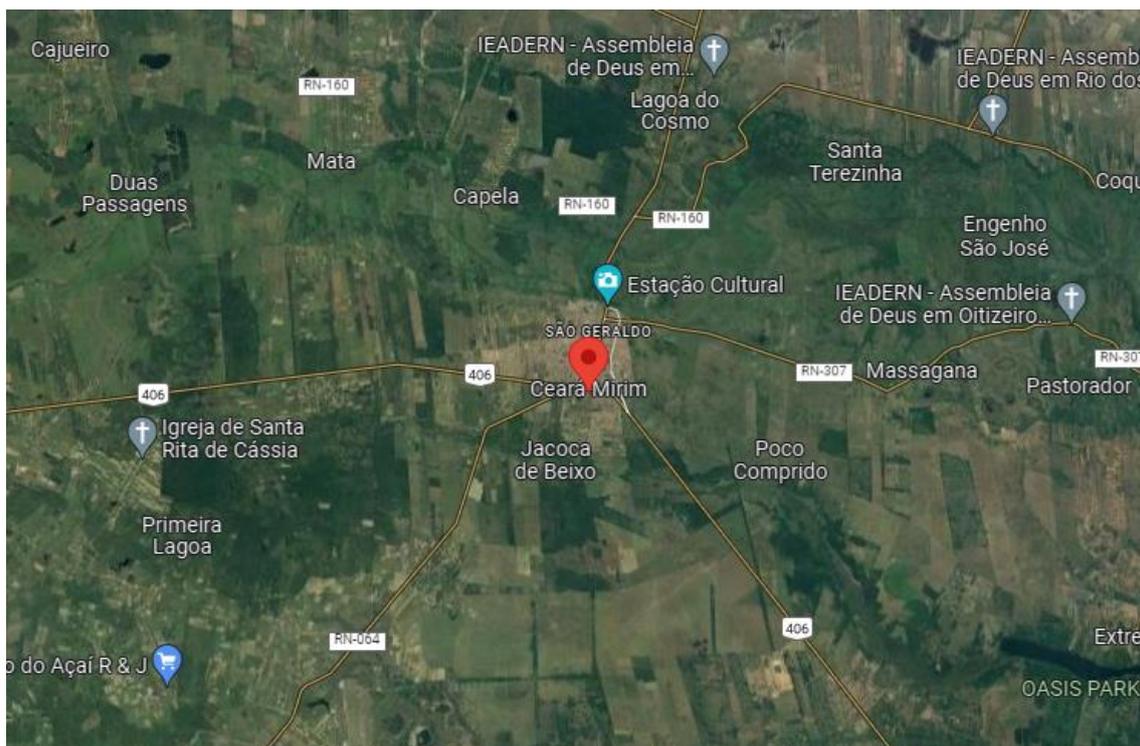
De acordo com Dantas (2016, p. 105) “a atividade de produção de cachaça artesanal no estado tem um grande potencial para o crescimento, pois se percebe o esforço dos proprietários dos alambiques para criarem uma imagem de inovação”. O investimento intrínseco das iniciativas públicas e privadas são os principais ativadores do turismo com base na cachaça pois dão base financeira e organização estratégica para a administração da logística em turismo das áreas e empreendimentos a serem explorados.

O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas pode ser exemplificado como investidor no potencial da cachaça na conotação turística, tendo produzido materiais e alternativas de apoio aos empresários do ramo de bebida alcoólicas, apoiando a administração e formalização de produções locais da aguardente.

O município de Ceará Mirim, localizado a 33km da capital do Rio Grande do Norte tem ligação direta a monocultura expressiva da cana de açúcar, a herança de usinas e engenhos dos séculos 18 e 19 refletiu no interesse de

produtores da região para a produção da cachaça, tendo destaque para a marca San Valle, produtor do destilado de alambique envelhecido que opera desde 2012 com plantação própria e integralmente orgânica, o mesmo fica localizado no Engenho Vale Verde e recebe visitas simplificadas nos seus ambientes de produção.

Figura 2: Vista satélite do município de Ceará Mirim

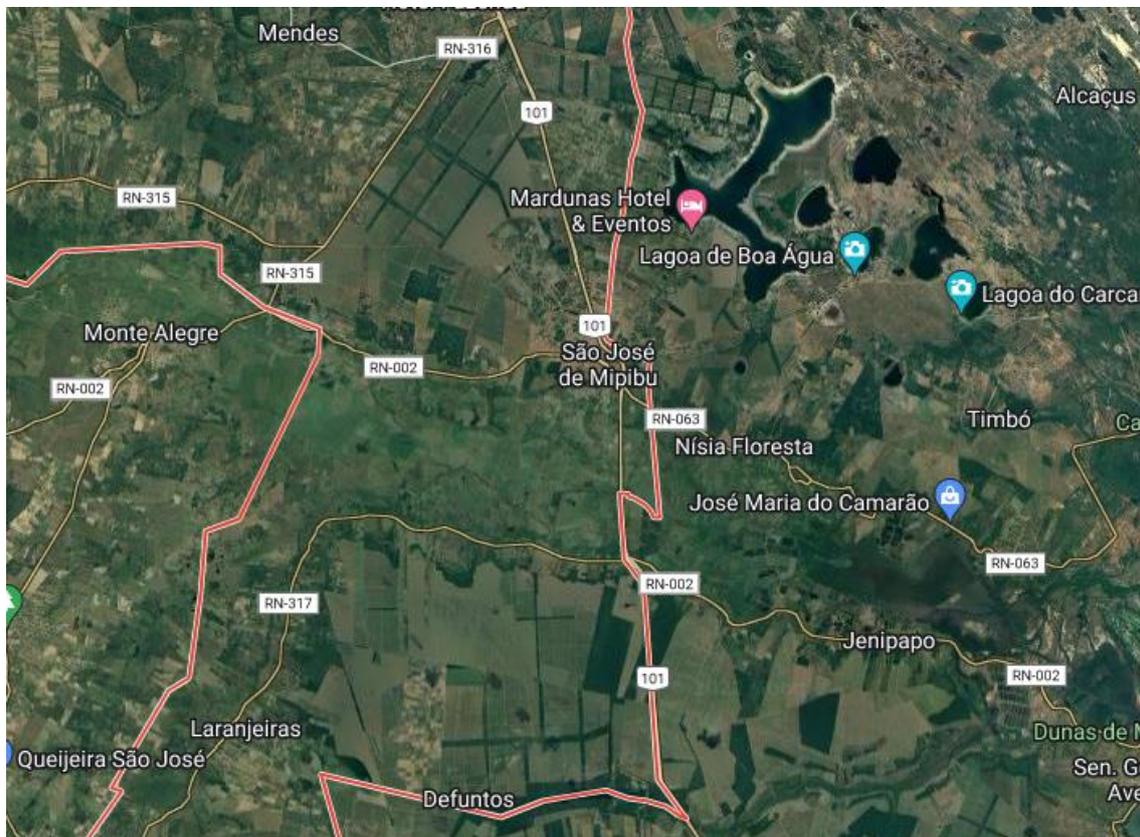


Fonte: Google Maps, 2022.

Em São José de Mipibu, se destaca a produção de uma cachaça que hoje em dia é referência mundial na degustação da categoria, a marca Mipibu produziu seu primeiro rótulo em 1921, a expressividade comercial da empresa fez com que seus produtos fossem adaptados a rotatividade de comércio internacional, o que resultou na adaptação dos produtos da empresa para a exportação, resultando na confecção artesanal da cachaça Beckmas. A cachaçaria Mipibu fica localizada na Fazenda Olho D'água, cujo engenho ativo é uma exemplificação da potência produtiva da região da aguardente, a mesma recebe visitantes no seu museu, alambique e adega, tal perspectiva revela o interesse e iniciativa da empresa para o turismo. Em 2021, a empresa fez

participação no projeto de Rota da Cachaça Potiguar organizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas.

Figura 3: Vista satélite do município de São José de Mipibu



Fonte: Google Maps, 2022.

As cachaçarias Mipibu e San Valle podem ser consideradas como pontos de base para o desenvolvimento do Turismo nos municípios, levando em consideração o impacto socioeconômico da produção das bebidas a nível local no que se refere a geração de emprego e renda e a caracterização e ligação da identidade dos produtos para com a comunidade local e cultura norte-riograndense.

A administração turística se relacionada ao potencial histórico e cultural das regiões e organização estratégica dos planos de ações voltados a oferta ao turista podem expressar efeitos positivos para o desenvolvimento dos trades locais, quanto a Ceará Mirim, por exemplo, Justino (2002, p. 31) explica que “é indiscutível que o legado deixado pela monocultura da cana de açúcar é um grande atrativo em potencial. A consolidação deste, está vinculada à organização de roteiros”.

O turismo em São José de Mipibu possui uma direção ligada a base comunitária da região que está associada as suas tradições e eventos culturais que ocorrem anualmente, tal perspectiva pode ser uma oportunidade de fomentar o turismo sustentável na região, como é defendido por Lima (2016, p. 45) “no Engenho Olho d’água tem a produção de sua cachaça Beckmas e para quem aprecia e gosta de cachaça é uma boa opção, durante os eventos realizados tem uma degustação”.

#### **4.2 Análise da perspectiva empresarial dos produtores locais de cachaça em São José de Mipibu e Ceará Mirim**

No decorrente texto serão expostas as interpretações e teses construídas com base em um roteiro qualitativo de nove perguntas, respondidas de maneira discursiva e aplicadas de forma não presencial, em virtude das medidas de combate ao cenário proveniente da pandemia da covid-19. A análise das respostas será feita levando em conta os questionários respondidos pelo representante da empresa Cachaça Mipibu, tendo decorrência de que a empresa San Valle, embora tenha manifestado interesse inicial na colaboração do pesquisa, não participou da mesma ao ser solicitada.

#### **. POTENCIAL DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA CACHAÇA**

No questionário foi indagado ao representante da empresa sobre a sua posição frente a expressividade da produção da aguardente no município, no que se trata de potência e presença do setor na rotatividade econômica, de acordo com o mesmo “*ainda não existem números absolutos que chamam atenção*”, embora o mesmo acredite que a experiência sensorial da cachaça tenha competência para ser mais popular, o trabalho em conjunto com o público consumidor pode ser uma alternativa. Tal perspectiva demonstra a importância da inovação em turismo e como os municípios estão mediante uma oportunidade cabível de explorarem uma nova vertente do setor e de se diferenciarem das ofertas das regiões litorâneas e serranas do Estado, o posicionamento do questionado referente a falta de números expressivos também pode ser relevante para a compreensão da necessidade de pesquisa e

levantamento de dados voltados ao setor turístico, que é uma base necessária para a logística e administração das regiões.

#### . INTERMÉDIO DO PODER PÚBLICO NOS RESULTADOS ECONÔMICOS DO MUNICÍPIO

O questionado ressalta positivamente o apoio da estrutura administrativa pública perante o desenvolvimento do empresariado, citando a importância do mesmo no crescimento econômico local, o que confirma a construção do autor referente a dependência direta da evolução das cachaçarias com a presença ativa do poder governamental e remonta a textos anteriores do decorrente trabalho que defendem o elo de trabalho imprescindível dos potentes investidores do ramo, independente da sua origem. A ação do poder público deve ser expressada não só durante os trâmites de ação das empresas do setor, mas também na construção do ambiente que ao mesmo tempo que irá receber turistas, vai abrigar e inserir a comunidade local na atividade.

#### . DESAFIOS DO EMPREENDEDORISMO NA REGIÃO

Como questionado em um dos problemas do decorrente trabalho, a potência de representação da cachaçaria de São José de Mipibu embora seja avaliada positivamente pelo entrevistado, também é passiva de trâmites que dificultam a sua ampliação como o estímulo de crédito barato, dificuldades na comercialização e redução de custos de logística. A necessidade de administração turística em regiões que ainda são emergentes e potenciais na atividade é o ponto principal desta discussão, pois não existe possibilidade das empresas do ramo atuarem sem que elas possam operar suas ações e serem estimuladas por meio de iniciativas de apoio.

#### . POTENCIAL TURÍSTICO DA REGIÃO EXPLORADA

Uma outra problematização levantada na pesquisa seria a capacidade do município de se apresentar como potência para o turismo no estado, e como exposto anteriormente, esse resultado é interdependente de oferta e

infraestrutura, tanto básica como voltada ao setor, a avaliação feita pelo empresário confirma superficialmente o efetivo de São José de Mipibu, alguns pontos fortes citados são a riqueza histórica e a sua posição geográfica no caminho da Praia de Pipa, embora ainda exista um déficit de opções de hospedagem e alimentação versáteis que possam pluralizar as ofertas da região para os consumidores. A perspectiva é interessante pois valoriza o fato do Turismo voltada para as cachaçarias também poder ser dinâmico e agregar outras vertentes ao seu funcionamento, a valorização da história e cultura das empresas e suas produções podem ser ligadas a herança do povo que cerca a região e isso pode ser mais uma oportunidade de inserir a população autóctone no funcionamento do turismo, tornando-o mais sustentável, gerando emprego e renda.

#### . A CACHAÇA COMO MOTIVADORA DO TURISMO

Um dos principais pontos abordados no questionário efetuado com o representante da Cachaça Mipibu é a possibilidade da bebida alcoólica se tornar motivação para a visita de turistas no município, quanto ao assunto, o mesmo faz uma ligação notória do aspecto com a riqueza histórica do local, principalmente no que se trata da presença dos trinta e sete engenhos construídos no município, e que com o tempo alguns foram sendo desativados, exemplificando o engenho ativo da Fazenda Olho D'água, a sede da cachaçaria, e que possui um museu que conta a história das criações ao seu redor bem como valoriza o processo de produção da aguardente, o que pode ser considerado um equipamento turístico de base para fomentar o trade da localidade e ativar mais ainda a visita de novos clientes.

#### . RELAÇÃO DAS BEBIDAS ALCOÓLICAS COM O TURISMO

Nessa perspectiva, a argumentação do autor de que a cachaça pode ser levada como motivadora do turismo em uma determinada localidade é confirmada e apoiada pelo entrevistado, ressaltando a importância de um corpo de profissionais capacitados para desenvolver o setor e da valorização da história das cachaçarias como ativadora da demanda de clientes. Sendo assim

é importante verificar que a gestão da empresa de maior expressividade concorda com a presença de profissionais capacitados em turismo para fomentar o mesmo, pois a empresa está inserida nesse elo interdependente de agentes essenciais no desenvolvimento turístico.

#### . INFRAESTRUTURA BÁSICA DO MUNICÍPIO PARA RECEBER OS TURISTAS

Mediante o assunto, o empresário brevemente expõe que a situação de infraestrutura do município tem evoluído positivamente, de caráter especial na zona rural do local, o que responde uma das problemáticas da pesquisa, que seria comprovar a capacidade mínima da região poder receber turistas, embora a mesma ainda seja precária no que se trata de ofertas de hospedagem e alimentação, porém essa perspectiva também pode ser uma oportunidade para que a própria cachaçaria, inserida num ambiente rústico de fazenda venha a agregar tais ofertas em sua localidade. A ativação de investidores no setor de hotelaria e gastronomia só podem ser feitas a partir do reconhecimento do turismo associado a produção e consumo de cachaça na região.

#### . PARTICIPAÇÃO DA EMPRESA NO SETOR TURÍSTICO

No tópico mencionado, surge uma afirmação que comprova outro ponto abordado pelo autor nesse estudo, sendo a relação e identificação da produção e produto final, a cachaça, com a comunidade e história do povo, o que é defendido como ação valorizada pela empresa Cachaça Mipibu, isso desperta o reconhecimento do interesse da empresa em ser inserida no setor turístico e consequentemente o desenvolver junto aos autóctones. É importante identificar que as vertentes de trabalho, empresa, comunidade e investidores no ramo possuem interesse em colaborarem juntas, porém a tese só pode ser colocada em prática através do trabalho mútuo.

#### . PERSPECTIVA DE TRABALHO CONJUNTO DA CACHAÇARIA COM O DESENVOLVIMENTO DO TURISMO

Finalizando a série de nove perguntas, o questionado volta a ressaltar a importância da ação do poder público no desenvolvimento das cachaçarias, para que conseqüentemente as mesmas possam ter plano de ação que baseiem o funcionamento do Turismo acerca do seu produto final e história, o mesmo também menciona a necessidade de valorização dos empreendimentos locais, levando em conta que os mesmos também podem ser considerados como potenciais para a formação do trade da área.

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Tendo como base, as pesquisas bibliográficas analisadas e interpretadas para fomentar a construção da decorrente pesquisa, bem como os resultados obtidos pelo questionário aplicado com a cachaçaria Mipibu, levando em consideração o fato de que a cachaçaria San Valle não contribuiu com a sua participação solicitada, é possível concluir que o turismo, tendo como uma de suas principais características, a função de constantemente se reinventar e atrair maior receita para o seu funcionamento como atividade econômica, é passiva da criação de novos cenários, ofertas, atrativos e diferenciais que as possam valorizar enquanto propostas no mercado do setor, no que se referem as destinações turísticas.

A cachaça, na qual a sua produção e degustação podem ser motivadoras da atração de turistas, é exposta como um fator de oportunidade para que comunidades que não possuem performances expressivas no setor turístico, baseiem o desenvolvimento dessa atividade nas suas regiões, tendo também a conotação de produção artesanal da bebida alcoólica e história de relação com o povo local como um diferencial para com a sua identidade enquanto destino turístico.

Os municípios de São José de Mipibu, representado pela cachaçaria Mipibu, e Ceará Mirim, com a empresa San Valle, podem ser exemplificações de cenários propícios para o trabalho desses empreendimentos, junto com a comunidade local, em prol do desenvolvimento turístico de ambas as regiões tendo como base a cachaça, sua produção e consumo, o interesse das iniciativas privadas é notório e positivo, porém é necessário que a administração pública das regiões sejam mais ativas e engajadas nesse projeto, principalmente no que

se trata de incentivo para a criação de infraestrutura turística nos municípios, visando a melhor organização e possibilidade de visita de novos clientes nas regiões.

Sendo assim, o vigente trabalho é encerrado com a perspectiva de trazer base bibliográfica e teórica para que projetos de desenvolvimento do turismo com base na cachaça possam ser efetivados nos municípios de São José de Mipibu e Ceará Mirim no Rio Grande do Norte, na intenção de explorar os potenciais das tais regiões sob uma administração turística sustentável.

## REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Sátilla. **Turismo cervejeiro: um segmento do Turismo Gastronômico**. Revista Caderno de Aulas do LEA. Bahia. Ed.9. 2020.
- ANGELO, Elis. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. Rio de Janeiro. Fundação CECIERJ, 2012.
- ANDRADE, Maristela; ARAÚJO, Wilson; TEMOTEO, Joelma; TREVIZAN, Salvador. **Desenvolvimento local, turismo e populações tradicionais: elementos conceituais e apontamentos para reflexão**. Interações. Campo Grande. v. 18. 2017. Pág. 5-18
- BAPTISTA, Thamyra; PINTO, Pollyana. **Turismo gastronômico: um estudo da cultura do álcool sob a perspectiva do imaginário**. Fórum Internacional de Turismo do Iguaçu. Paraná. Ed. 10. 2016.
- BONHO, Daniel; GARCIA, Roslaine; ZOTTIS, Alexandra. **A gastronomia e seu uso turístico: a contribuição do projeto de extensão “Turismo e gastronomia: unindo sabores e saberes” para a valorização do patrimônio cultural imaterial**. Gestão e desenvolvimento. Novo Hamburgo. v. 12. 2015, Pág. 67-82
- BRAGA, Marcus; KIYOTANI, Ilana. **A cachaça como patrimônio: turismo cultura e sabor**. Revista de Turismo Contemporâneo. v.3. 2015.
- COSTA, Helena; FABRINO, Nathalia; NASCIMENTO, Elimar. **Turismo de Base Comunitária: uma reflexão sobre seus conceitos e práticas**. Caderno Virtual de Turismo. Rio de Janeiro. 2016. v.16. Pág. 172-190
- CUNHA, Kênia; OLIVEIRA, Leidmar. **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. Goiás. 2009
- DANTAS, José da Paz. **Um brinde à cachaça: O patrimônio histórico-cultural e seus usos turísticos nos alambiques do Rio Grande do Norte**. Natal. 2016.

DIAS, Sávio. **Possibilidades e limites do turismo de base comunitária no município de Ponta de Pedras, Ilha do Marajó – Pará.** I Encontro Semintur Jr. 2010. Caxias do Sul

ERIG, Geruza Aline. **A gastronomia típica, enquanto atrativo turístico-cultural de Palmas/TO.** Palmas, s.d.

FERRO, Rafael. **Gastronomia e Turismo cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local.** Contextos da alimentação. v.2. 2013.

GARCIA, Taís. **Turismo de Base Comunitária: uma nova oportunidade para a educação ambiental.** Revista Monografias Ambientais. Rio Grande do Sul. v.5. 2012. Pág. 1083-1087

GOMES, Celso. **Turismo e desenvolvimento local: desafios e possibilidades para o município de Tamandaré-PE.** Recife. 2013.

Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade. **Princípios e Diretrizes 2018.** Brasília. 2018.

JARDIM, Anna; PEREIRA, Viviane. **Metodologia Qualitativa: é possível adequar as técnicas de coleta de dados aos contextos vividos em campo?** Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Minas Gerais. 2009.

JUSTINO, Ana Neri da Paz. **A relação da monocultura da cana de açúcar com a atividade turística no município de Ceará Mirim.** Natal. 2002.

LIMA, Wagner Miranda de. **Turismo religioso: potencialidades para o desenvolvimento do turismo em São José de Mipibu/RN.** Natal. 2016.

LOIOLA, Elizabeth. **Turismo e desenvolvimento local sustentado.** Revista RAP. Rio de Janeiro. 2004. Pág. 818-848

OLIVEIRA, Livanía; RODRIGUES, Aldecyane. **Turismo e desenvolvimento local: estudo no parque ecológico Cachoeira do Urubu-Piauí-Brasil.** Revista Eletrônica Casa De Makunaima. 2020. v.2. Pág. 28–35.

SAKAI, Rogério Haruo. Cachaça - Agência Embrapa de Informação Tecnológica. Ageitec, s.d. Disponível em:  
[<https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/cana-de-acucar/arvore/>](https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/cana-de-acucar/arvore/)

SILVA, Bruno Pimentel da. **Infraestrutura logística e o turismo em Alagoas no período 2004-2013.** Alagoas. 2014

SILVA, Charles. **A importância dos serviços de alimentação junto aos meios de hospedagem gaúchos – estudo de caso de hotéis na cidade de Porto Alegre.** Caxias do Sul. 2006

SILVA, Kelly. **A importância do turismo para o desenvolvimento econômico do estado do Espírito Santo**. Vitória. 2004

UENO, Grazielle; VALDUGA, Vander. **O turismo slow no Brasil: práticas e realidades no segmento de bebidas do país**. Revista Turismo & Desenvolvimento. Ed. 26. 2016. Pág. 167-177

## APÊNDICES

### QUESTIONÁRIO APLICADO ÀS CACHAÇARIAS.

Nome: \_\_\_\_\_

. Por gentileza, considerar os questionamentos referentes ao município no qual a sua empresa está localizada.

1. Na sua opinião, atualmente, a produção e comercialização da cachaça em Ceará Mirim/São José de Mipibu possui potenciais comercial e econômico expressivos?
2. Comente sobre o papel do poder público como intermediador nos resultados na economia de Ceará Mirim/São José de Mipibu:
3. Quais são os maiores desafios administrativos do seu empreendimento no município?
4. Como você avalia o potencial turístico de Ceará Mirim/São José de Mipibu atualmente?
5. Você considera que a produção e degustação da cachaça podem ser consideradas pontos motivadores para turistas virem até Ceará Mirim/São José de Mipibu?
6. Na sua opinião, qual é a relação das bebidas alcoólicas com o Turismo?
7. Você acredita que o município de Ceará Mirim/São José de Mipibu possui infraestrutura adequada para o desenvolvimento do Turismo?
8. Como você visualiza a participação do seu empreendimento no setor do Turismo?
9. Qual é a sua perspectiva para um cenário de trabalho conjunto da cachaçaria com o Turismo do município?