

# DESCOBRINDO SABORES, PRODUZINDO SABERES: UMA PROPOSTA DE PONTO DE MEMÓRIA DA RAPADURA PARA A COMUNIDADE DE CAMPO ALEGRE DE BAIXO (MT)

ZULEIKA ALVES DE ARRUDA\*

JOYCE AQUINO\*\*

NADIR. F. B. BITTENCOURT\*\*\*

ARIVAN SILVA\*\*\*\*

PAULO SLEUTJES\*\*\*\*\*

**Resumo:** Os ideais deste artigo surgiram a partir de pesquisas realizadas pelos integrantes do projeto «Cartografias Culturais» do Instituto Federal de Mato Grosso, cujo objetivo é conhecer e cartografar as celebrações, saberes e fazeres e patrimônio material da Região Metropolitana do Vale do Rio Cuiabá. Dentre as comunidades inventariadas, encontra-se a de Campo Alegre de Baixo, localizada no município de Nossa Senhora do Livramento. Esta comunidade produz artesanalmente a rapadura, um doce típico brasileiro, cuja matéria-prima é a cana-de-açúcar. Esse saber (re)reproduzido de geração para geração sofre atualmente entraves decorrentes de imposições do mercado, que vem exigindo a padronização do processo produtivo de acordo com a legislação vigente, comprometendo a prática tradicional da rapadura. Frente à problemática enfrentada, o grupo propôs um projeto de criação de um Ponto de Memória da Produção da Rapadura. Pretende-se com este trabalho propiciar à comunidade uma forma alternativa de geração de renda sem comprometer a cultura local.

**Palavras-chave:** ponto de memória; turismo comunitário; sustentabilidade; tradição; patrimônio.

---

\* Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá/NPGA. Email: zuleika.arruda@cba.ifmt.edu.br.

\*\* Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá/NPGA/Curso de Edificações. Email: joycearruda@gmail.com.

\*\*\* Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá/NPGA. Email: nadir.bittencourt@cba.ifmt.edu.br.

\*\*\*\* Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá/NPGA. Email: arivan.silva@cba.ifmt.edu.br.

\*\*\*\*\* Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá/Curso de Turismo Bacharelado. Email: paulosleutjes@gmail.com.

**Abstract:** The idea for this paper emerged from studies accomplished by researchers who take part in the project called «Cartography of Cultures» at the Federal Institute of Mato Grosso. This project aims to know and map popular celebrations, festivities and traditional knowledge along Cuiabá river metropolitan area. Among the communities we have worked with, it is highlighted *Campo Alegre de Baixo*, in Nossa Senhora do Livramento. In this community is produced, in a traditional way, the *Rapadura*, a typical Brazilian candy, made from sugarcane. This candy is produced in a very traditional way, but the producers have suffered pressures from government agencies and buyers regarding to fit into modern methods of production. In this direction, our group of researchers suggested the creation of a Center for *Rapadura's* Traditional Production Memory. The idea is to turn spaces they already have into remarkable places to see, in order to attract tourism and preserve their memory regarding to the traditional way of producing *Rapadura*.

**Keywords:** space of memory; *rapadura*; sustainability; tradition; heritage.

## INTRODUÇÃO

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

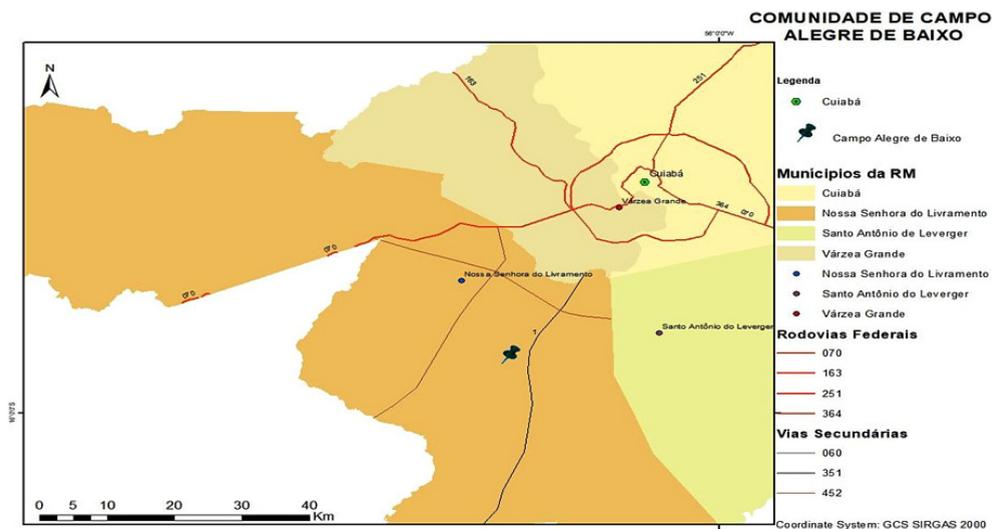


Figura 1. Mapa de localização da Comunidade.

Fonte: Arruda (2018).

A base econômica da comunidade Campo Alegre de Baixo está ancorada na produção agrícola, notadamente da produção de leite, mandioca, banana, hortaliças, abóbora e cana-de-açúcar, culturas típicas da agricultura familiar e da região. Assim o

desenvolvimento econômico e social está pautado na agricultura familiar e na fabricação de produtos artesanais como rapadura e farinha de mandioca, tendo como premissa o saber/fazer adquirido e (re)produzido de geração em geração.



Figura 2. Paisagem da comunidade.  
Fonte: Arruda (2018).

A produção artesanal da rapadura e de seus derivados, que constitui uma importante fonte de renda para a comunidade de Campo Alegre de Baixo, sofre atualmente entraves decorrentes de imposições do mercado, que vem exigindo a padronização do processo produtivo de acordo com a legislação vigente, comprometendo, assim, a prática tradicional da rapadura. Torna-se mister ressaltar que a atividade da fabricação de rapadura artesanal na região do Vale do Rio Cuiabá não constitui apenas uma atividade econômica, mas uma atividade cultural que preserva a herança social das comunidades tradicionais<sup>1</sup>.

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

Com isso, deparamo-nos com um paradoxo que se configura nessa comunidade: a preservação do saber/fazer tradicional e a adequação aos modos de produção exigidos pelo mercado<sup>2</sup>. Entende-se que uma das maneiras de romper com essa cadeia e com essa contradição encontra-se na comercialização da rapadura e na relevância da preservação do saber fazer local, que se configura em alternativas como a implementação do turismo com base local.

<sup>1</sup> ARRUDA *et al.*, 2018.

<sup>2</sup> ARRUDA *et al.*, 2018.

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

Os procedimentos metodológicos deste trabalho consistem em: revisão bibliográfica, análise documental, trabalho de campo, realização do inventário turístico e diálogos com os agentes locais, de forma a orientá-los na adequação da infraestrutura para a recepção do turista, a hospitalidade e a construção de um espaço para preservação da memória da produção da rapadura.

## **TURISMO RURAL COMUNITÁRIO COMO ESTRATÉGIA DE DESENVOLVIMENTO LOCAL**

A economia capitalista global dominante no mundo contemporâneo tem estimulado cada vez mais a competitividade econômica conduzindo as empresas e produtores agrícolas, geralmente os mais capitalizados, a buscarem a eficácia no processo produtivo por meio da adoção de novas formas de produzir e gerir, capazes de maximizar a sua condição de competitividade (binômio preço-qualidade) e a maior taxa de retorno sobre os recursos dos seus investidores.

Entretanto, as pequenas empresas e ou produtores rurais menos capitalizados ficam à margem desse processo, sendo obrigados a abandonarem as suas propriedades ou saberes-fazer (re)produzidos pelas gerações passadas nas comunidades tradicionais. Tais saberes-fazer passam a ser rotulados como arcaicos, obsoletos e inválidos frente à tendência contemporânea de um mercado globalizado que privilegia a uniformização e padronização dos produtos. Esse processo acaba por excluir as comunidades tradicionais do mercado, acentuando a pobreza e perda da identidade cultural.

Concomitante às mudanças que se configuram no cenário rural brasileiro e aos problemas enfrentados pelos produtores agrícolas, cada vez mais o setor rural atrai os olhares de novos turistas. A civilização urbana está procurando alternativas que satisfaçam seus desejos de estar em contato com a natureza, onde eles criam um imaginário da simplicidade. Com essa procura desenfreada ao meio rural, abre-se uma janela de oportunidades para investir no turismo, e isso traz para o mercado turístico uma novidade a ser explorada, pois parte dos turistas querem participar ativamente dos trabalhos agrícolas, vivenciando algo novo, ou até mesmo viver algo que relembre sua infância,

através de histórias ou no consumo de alimentos produzidos na propriedade, sentindo e revivendo o verdadeiro gostinho rural que era experimentado em outros contextos.

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

Conforme Maldonado<sup>3</sup>, o turismo de Base Comunitária (TBC) passa a ser uma alternativa para as comunidades que vivem nos espaços rurais, abrangendo um novo segmento do mercado, direcionado a pequenos grupos de viajantes que buscam experiências pessoais, originais e enriquecedoras, combinado com vivências culturais autênticas. Essa tendência contemporânea do mercado do lazer e do ócio procura cada vez mais ambientes naturais, experiências culturais, englobando o bem-estar familiar e a fuga do estresse urbano, o que está relacionado com o mercado crescente do turismo comunitário, no meio rural.

Segundo Carvalho<sup>4</sup>, a incorporação do turismo de experiência e cultural nas comunidades constitui premissas importantes para o desenvolvimento local e para o resgate cultural, assim, o processo do desenvolvimento local implica uma visão comum, articulado às iniciativas de dimensões econômica, social, cultural, política e ambiental.

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

Entretanto, para que essa prática tenha êxito, é essencial que a comunidade queira compartilhar o conhecimento com o turista-visitante, bem como que ela esteja preparada para recebê-lo, propiciando um espaço que tenha, minimamente, conforto para o bem-estar das pessoas, sem agredir o patrimônio histórico, preservando as características típicas do meio rural atendendo aos princípios da hospitalidade e sustentabilidade<sup>6</sup>.

---

<sup>3</sup> MALDONADO, 2009.

<sup>4</sup> CARVALHO, 2013.

<sup>5</sup> MELLO, 1998: 5.

<sup>6</sup> ARRUDA *et al.*, 2018.

Por esta razão, podemos dizer que no turismo de experiência, a sustentabilidade econômica, social e cultural proporcionam o aumento da prática de administração familiar consciente, gerando renda e, se o turismo for implantado de forma correta, trará maior geração de renda. A interação entre os membros da comunidade, fortalecida nos aspectos da sustentabilidade e atreladas aos visitantes externos, é o que pode gerar ganhos de bem-estar para a população local, assim como proporcionar novas experiências ao turista<sup>7</sup>, configurando-se em uma forma hospitaleira de receber as pessoas.

## **OS SABORES E SABERES ORIUNDOS DA CANA-DE-AÇÚCAR: UMA PROPOSTA DE EXPERIÊNCIA TURÍSTICA PARA A COMUNIDADE**

A fabricação da rapadura no Brasil remonta ao período colonial quando as primeiras mudas da cana-de-açúcar foram introduzidas, notadamente na porção litorânea do território brasileiro. Essa região, beneficiada pelo solo de massapê e clima tropical úmido, representou o principal polo produtor da cana-de-açúcar e seus derivados: açúcar mascavo, cachaça, melaço e rapadura. Os primeiros engenhos constituíam a base para a produção de alimentos destinados, aparentemente, aos escravos, ganhando o estigma de comida de pobre<sup>8</sup>, e, posteriormente, convertendo-se em um dos principais produtos agrícolas do país, representados pelo açúcar.

No estado de Mato Grosso o ciclo da cana-de-açúcar iniciou-se no século XVIII, concomitante à mineração do ouro, porém o maior desempenho econômico ocorre no final da primeira metade do século XX. Nesse período, as fábricas e engenhos localizavam-se preferencialmente em terras de Serra Acima, região pertencente à Freguesia de Santana de Chapada dos Guimarães e Rio Abaixo, em terras pertencentes à Freguesia de Santo Antônio de Rio Abaixo e Barão do Melgaço, em Cuiabá, Livramento, Guia e Brotas, que deixaram legados na paisagem e cultura mato-grossense<sup>9</sup>.

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

As comunidades tradicionalmente produtoras da rapadura, localizadas às margens do rio Cuiabá, reduziram drasticamente tanto no que se refere a sua permanência física quanto em termos produtivos, ou seja, a sua produção se apresenta em pequena escala e local. Mesmo com os entraves enfrentados, a produção de rapadura tem sobrevivido e apresenta características típicas de atividade de base local, buscando um processo de

---

<sup>7</sup> SILVA, 2015.

<sup>8</sup> ANDRADE, 2008.

<sup>9</sup> ARRUDA *et al.*, 2018.

expansão e mudança que possibilite atingir novos mercados de consumo<sup>10</sup>. Em estudo realizado, constatou-se que a produção da rapadura que abastece o mercado da Região Metropolitana do Vale do Rio Cuiabá procede, notadamente, do município de Nossa Senhora do Livramento, com destaque para a comunidade de Campo Alegre de Baixo.

Constata-se que o espaço das unidades produtivas da rapadura de Campo Alegre de Baixo permanecem similares aos engenhos tradicionais. As fornalhas utilizadas são feitas de barro, argila, tijolos e com a espuma da garapa extraída após o processo de filtragem. Para o processo de cozimento, os produtores ainda utilizam a lenha e o tacho de cobre. Ao realizarem o batimento/resfriamento do melado (caldo), utilizam o cocho, a gamela, a mesa, as formas de madeira para sua moldagem e os instrumentos que auxiliam na produção, como as conchas de cabaça, a panela de alumínio perfurada e espátulas, como podemos visualizar na Figura 3.



Figura 3. Equipamentos utilizados na produção da rapadura.

Fonte: Arruda (2018).

Todo o processo produtivo da rapadura começa pelo corte da cana, o qual é praticado por produtores rurais que pertencem à comunidade de Campo Alegre de Baixo, que participa desde o plantio até a entrega da cana para o fabricante da rapadura, incluído o transporte da cana, que é levada por um veículo equipado com uma carreta até o engenho. A partir da descarga da cana, inicia-se a parte da limpeza e higienização, para que a matéria-prima esteja pronta para o processo de moagem.

<sup>10</sup> PINTO, 2001.



Figura 4. Transporte e moenda da cana-de-açúcar.  
Fonte: Sleutjes (2018).

Após executar o processo de limpeza, é ligado o engenho para iniciar a moagem da cana, que imediatamente escorre para uma peneira para que faça a filtragem e separe alguns fragmentos do bagaço da cana. Posteriormente, é realizada a decantação da garapa, para que as impurezas mais pesadas possam ficar no fundo do recipiente. A fervura do caldo é o próximo passo para dar continuidade na produção da rapadura. O produto já bem concentrado é transferido do tacho para um recipiente de madeira denominado cocho para iniciar o processo de batimento/mexedura com duração média de uma hora. Nesse processo, o material perde calor e assim inicia o resfriamento. A massa é batida no cocho de madeira até ficar com um aspecto brilhante. A partir desse estágio já podemos chamá-la de rapadura, que é retirada do cocho e colocada devidamente nos moldes de madeira, como pode ser observado na Figura 5.



Figura 5. Imagens do processo de produção da rapadura.  
Fonte: Arruda (2018).

Depois disso, é preciso aguardar que a rapadura esfrie, para adquirir uma consistência mais dura e, finalmente, ser embalada e armazenada em um local adequado.

Dentre os produtos fabricados na comunidade, podemos citar: rapadura da cana-de-açúcar (simples), rapadura de cana com mamão, rapadura de cana com coco de babaçu, rapadura de goiaba, rapadura de mandioca, rapadura de abóbora e o tradicional «chincho», uma rapadura de leite, típica da região.



Figura 6. Tipos de rapaduras produzidas.

Fonte: Arruda & Sleutjes (2018).

A variedade de sabores produzidos, cuja base é a cana-de-açúcar, representa um saber singular na comunidade e possui uma grande aceitação no mercado consumidor regional devido ao caráter tradicional produzido.

Além de vivenciar a produção, o turista poderá conhecer os produtos já fabricados através da visita ao ponto de memória, onde os produtos serão expostos para uma possível degustação e comercialização. Assim, o turismo de experiência na comunidade Campo Alegre de Baixo está atrelado ao projeto do ponto de memória da rapadura, concomitante à proposta de turismo, oferecendo uma nova forma de prestar serviços diferenciados, proporcionando memoráveis experiências, que geram emoção e engajamento<sup>11</sup>.

Pautado na concepção «experiencial dos sabores» é que se propôs a implantação do turismo de experiência na comunidade de Campo Alegre de Baixo, ancorado na produção da rapadura em tempo real, na degustação dos seus sabores e no conhecimento da história da comunidade. O turista-visitante quer ver e vivenciar o que realmente tem em uma comunidade rural, por isso é importante que o cenário seja preservado de uma forma que seja o mais original possível, mostrando os hábitos e as práticas diárias que são comuns nas comunidades.

<sup>11</sup> SEBRAE, 2015.

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

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

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

A concepção de ponto de memória está ancorada nos pressupostos do Programa Mais Cultura e Cultura Viva, do Ministério da Cultura e da Organização dos Estados Ibero-americanos (OEI), que propõe fortalecer a memória social e coletiva de comunidades, a partir do cidadão e de suas origens, histórias e seus valores. Essa iniciativa parte da compreensão da memória como amálgama das representações identitárias das diferentes comunidades e dos grupos sociais que não tiveram a oportunidade de narrar e expor suas próprias histórias, memórias e seus patrimônios nos museus<sup>12</sup>.

Na comunidade Campo Alegre de Baixo, essas memórias são relacionadas ao patrimônio imaterial existente na comunidade Campo Alegre de Baixo, preservados e repassados por várias gerações, que é a arte de saber fazer a rapadura tradicional da cana-de-de açúcar e outros sabores. Entende-se que esse saber fazer deve ser resguardado através do ponto de memória, para que as novas gerações possam vivenciar essas experiências. Podemos dizer que esse resgate é pertinente, devido à riqueza de detalhes do saber e fazer da rapadura.

A criação do ponto de memória consiste em salvar o patrimônio imaterial, resgatando o passado, com a criação e reestruturação da unidade produtiva da rapadura. Com isso, podemos englobar as particularidades culturais, como a linguagem e a construção histórica do espaço físico, o que possibilita a realização do turismo de experiência junto ao ponto de memória, preservando o saber/fazer tradicional.

---

<sup>12</sup> OEA, 2016.

O espaço será construído com o método de taipa de mão ou pau a pique, levando em conta o saber/fazer da própria comunidade acerca desse tipo de habitação típica da região rural do Vale do Rio Cuiabá e outrora prevalente na comunidade. Largamente utilizada no Brasil rural, essa técnica constitui legado português e consiste em um tipo de habitação construída com matéria-prima local como a madeira, a taquara, o barro e o cipó.

A taipa de mão, também chamada de pau a pique ou taipa de sebe, é uma técnica construtiva que consiste em comprimir a terra em uma estrutura construída de madeira ou bambu, no formato de uma grade. Para a construção desse quadro (grade) utiliza-se de madeira ou taquara vertical cravados no chão e os horizontais são encaixados ou amarrados nos verticais com cipós e, posteriormente, é feito o «barreamento» das paredes.

O aspecto cultural da comunidade pode ser mantido com a construção do Centro de Memória da Rapadura, que, além de preservar a cultura, visa conservar a natureza, já que serão utilizados materiais de menor impacto ambiental, pois os recursos naturais são limitados e precisam ser utilizados de forma consciente. Os materiais sugeridos para o projeto da construção do centro de memória constituem também uma alternativa para os inúmeros impactos decorrentes do uso irracional pela construção civil e a mudança na utilização dos recursos naturais pode contribuir para um planeta mais saudável.

A figura a seguir demonstra a concepção do projeto do Ponto de Memória:



Figura 7. Projeto arquitetônico do Ponto de Memória da Rapadura.  
Autor: Aquino (2018).

Todo o processo de construção do ponto de memória é realizado de maneira participativa, desde a discussão do projeto construtivo, coleta do acervo doado pelos membros da comunidade, preparação do acervo que deverá ser exposto e execução do projeto construtivo que será executado em «*Muxirum*», termo regional utilizado para a execução de trabalho coletivo e participativo.



Figura 8. Participação da comunidade no planejamento para a realização do Centro de Memória.  
Autor: Arruda (2018).

A ideia principal do Ponto de Memória é expor os instrumentos relativos ao processo produtivo tradicional da rapadura, assim como outros objetos e fotos que façam parte do cotidiano e memória coletiva da comunidade. Na parte externa serão expostas as máquinas e outros objetos de maior porte relevantes ao processo produtivo. Por exemplo, o engenho movido a tração animal, que pertence a um dos moradores mais antigos, bem como a construção de forno tradicional, que será utilizado para a produção de bolos regionais que serão comercializados para os visitantes.

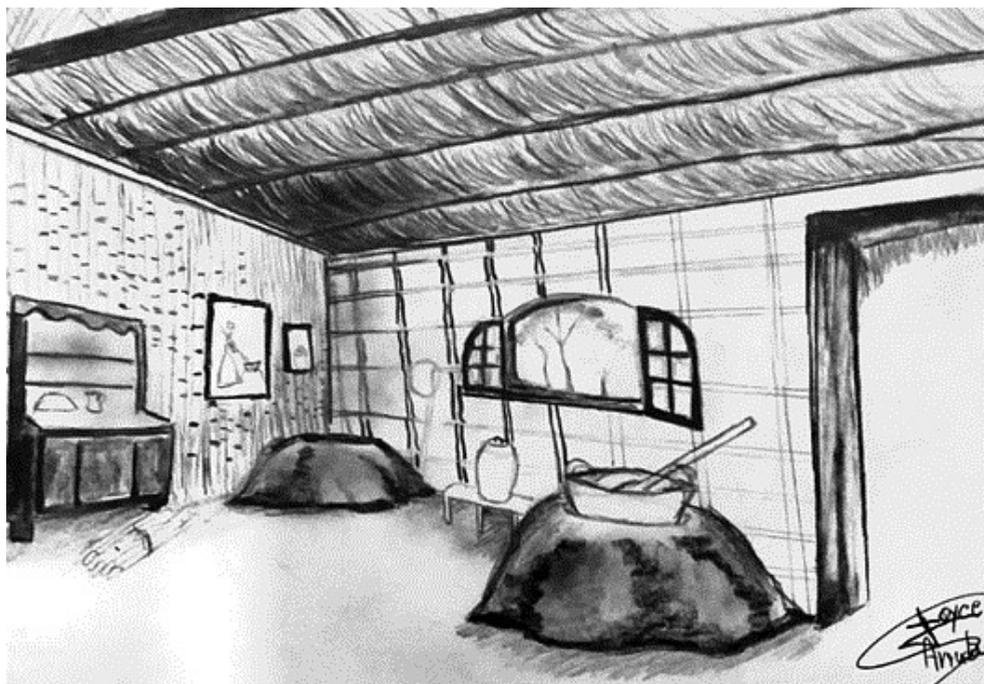


Figura 9. Esboço do Centro de Memória da Rapadura.  
Autor: Aquino (2018).

A coleta dos objetos doados ou cedidos pelos moradores da comunidade deverá ser feita pelos membros da comunidade e por um responsável do projeto para identificar, catalogar e, simultaneamente, sistematizar todas as informações acerca dos objetos em português, espanhol e inglês. Posteriormente, esses objetos devem ser guardados até que sejam devidamente colocados em seus lugares definitivos assim que o memorial da rapadura estiver concluído. Serão confeccionados folders informativos sobre a história da comunidade Campo Alegre de Baixo em português, inglês e espanhol, feitos pelos próprios moradores da comunidade, sob a orientação do grupo de pesquisa.

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

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

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

Com a implantação do ponto de memória da rapadura e a revitalização do engenho, esperamos introduzir novas ideias sem gerar impacto cultural e ambiental na comunidade de Campo Alegre de Baixo. A revitalização do engenho tem a finalidade de fomentar o comércio e de resguardar a cultura, através de uma Proposta de Turismo de Experiência, para manter os jovens na comunidade.

Espera-se que a construção do ponto de memória possa fortalecer as tradições locais e os laços de pertencimento, impulsionar o turismo e a economia local e que a adequação do espaço produtivo às exigências ambientais e da comunidade para a visitação turística contribua para ampliação da geração de renda da comunidade por meio da venda direta dos produtos e derivados (doces, rapadura, caldo de cana, etc.), artesanatos, bem como para a preservação da memória do saber/fazer local.

## BIBLIOGRAFIA

- ALVES, Zuleika (2018) — *Mapa Georreferenciado da Comunidade Campo Alegre de Baixo*. Projeto Cartografias Culturais dos Municípios do Vale do Rio Cuiabá. NPGA – Instituto Federal de Mato Grosso.
- ARRUDA, Zuleika Alves de; BITTENCOURT, Nadir de Fátima Borges; ARRUDA, Leila Alencar; SILVA, Arivan Salustiano da; SILVA, Nayra; AQUINO, Joyce de Arruda; SLEUTJES, Paulo (2018) — *Projeto de extensão Descobrimos sabores produzindo saberes: uma proposta de turismo comunitário para Campo Alegre de Baixo – Nossa senhora do Livramento Mato Grosso*. DPIEx, Instituto Federal de Mato Grosso (IFMT).
- ANDRADE, Juliana Alves (2008) — *A Mata em Movimento: Coroa portuguesa, Senhores de Engenho, Homens livres e a produção do espaço na Mata Norte de Alagoas*. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História. João Pessoa, AL.
- CARVALHO, Mariana Sousa (2013) — *Cultura e Turismo na Experiência Integral do turismo Rural*. Portugal: Departamento de Economia, Gestão e Engenharia Industrial da Universidade de Aveiro.
- COUTO, Renan Evangelista (2006) — *Turismo como mecanismo de desenvolvimento local e empreendedorismo sustentável: análise da demanda e do espaço rural do Alto Aiuruoca*. Niterói, RJ: Itamonte MG/Renan Evangelista Couto.
- MALDONADO, C. O. (2009) — *Turismo Rural Comunitário na América Latina: Gênese, Características e Políticas*. In BARTHOLO, R.; SANSOLO, D. F.; BURSZTYN, I., org. — *Turismo de Base Comunitária: Diversidades de Olhares e Experiências Brasileiras*. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, p. 25-44.
- MELO, Alberto (1998) — *Ditos e Reditos em Torno do Desenvolvimento Local*. «A REDE», Novembro, p. 5-8.
- OEA (2016) — *Pontos de memória: metodologia e práticas em museologia social/Instituto Brasileiro de Museus, Organização dos Estados Ibero-americanos para a Educação, a Ciência e a Cultura*. Brasília (DF): Phábrica.
- PINTO, G. L. (2001) — *Fabricação de rapadura e açúcar batido. Conselho de Extensão*. Universidade Federal de Viçosa, MG, Informe Técnico, 65, p. 09.
- SEBRAE (2015) — *Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas*. Turismo de Experiência. Cartilha desenvolvida pelo SEBRAE. Recife, PE.
- SILVA, Vanda da (2015) — *Engenhos: produção e abastecimento do termo do Cuiabá*. Dourados, MS: UFGD.

## ACESSADOS

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