



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
COORDENADORIA ESPECIAL DE MUSEOLOGIA  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM MUSEOLOGIA

MARIA EMANUELE PEREIRA FERREIRA

**O TACACÁ NA GRANDE FLORIANÓPOLIS:**  
PRESERVAÇÃO E ADAPTAÇÃO DO OFÍCIO DAS TACACAZEIRAS

Florianópolis

2025

MARIA EMANUELE PEREIRA FERREIRA

**O TACACÁ NA GRANDE FLORIANÓPOLIS:  
PRESERVAÇÃO E ADAPTAÇÃO DO OFÍCIO DAS TACACAZEIRAS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado  
como requisito parcial à conclusão do Curso  
Bacharelado em Museologia na Universidade  
Federal de Santa Catarina.

Orientador(a): Prof.(a) Maria Eugenia  
Domínguez

Florianópolis

2025

Ficha catalográfica gerada por meio de sistema automatizado gerenciado pela BU/UFSC.

Dados inseridos pelo próprio autor.

Ferreira, Maria Emanuele Pereira

O tacacá na Grande Florianópolis : preservação e adaptação do ofício das tacacazeiras / Maria Emanuele Pereira Ferreira ; orientadora, Maria Eugênia Domínguez, 2025.

38 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Graduação em Museologia, Florianópolis, 2025.

Inclui referências.

1. Museologia. 2. Patrimônio Imaterial. 3. Tacacá. 4. Museologia Social . 5. Salva-guarda. I. Domínguez, Maria Eugênia. II. Universidade Federal de Santa Catarina. Graduação em Museologia. III. Título.

Dedico este trabalho ao meu avô Antônio Alexandre Pereira (19/09/1934 - 18/07/2024) que me pediu para estudar e arranjar um bom emprego para que eu pudesse ser independente. E sim vô, eu estou buscando tudo isso e muito mais. Obrigada pela presença tão marcante na minha vida.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente, à minha orientadora Maria Eugenia Domínguez, por acreditar na realização da minha pesquisa, pela orientação e por todas as contribuições fundamentais para a construção deste trabalho.

Agradeço aos professores do curso de Museologia da UFSC, que contribuíram para minha formação acadêmica e ampliaram meu olhar crítico ao longo desta trajetória.

Agradeço também as tacacazeiras e os tacacazeiros, assim como seus respectivos locais de trabalho, por compartilharem seus saberes e suas experiências, tornando possível esta pesquisa.

Agradeço a minha família por acreditarem no meu potencial, em especial minha mãe Maria Marley pela educação e dedicação a mim e por ter tornado possível a minha vinda a Santa Catarina. Ao meu pai Emanuel pelos ensinamentos de vida, e a minha irmã Maria Izabele que foi a minha grande parceira nesta jornada acadêmica e vai continuar sendo minha eterna parceira de vida.

Agradeço aos meus amigos, em especial o meu melhor amigo Alex e a minha melhor amiga Laís, que mesmo tão longe se fizeram presente.

Agradeço a toda equipe do Museu de Arte de Santa Catarina, em especial o meu orientador Alvaro pelas grandes trocas de conhecimentos e experiências.

Agradeço a mim, por ter tentado me manter forte, de pé e não ter perdido a fé, em meio às dificuldades e barreiras de tentar viver um sonho fora das minhas origens.

E agradeço aos demais que, de alguma forma, contribuíram para a realização deste trabalho, da minha vida acadêmica e pessoal.

“Tá aqui tucupi,  
tem mais o jambu,  
também camarão.  
Quem quer tacacá?”  
— Luiz Gonzaga

## RESUMO

Este trabalho analisa o ofício das tacacazeiras da região Norte do Brasil e sua presença na Grande Florianópolis, investigando como esse saber-fazer tradicional é preservado, adaptado e ressignificado fora de seu contexto de origem. Considera-se o tacacá como uma expressão da cultura alimentar nortista, que articula memória, identidade, pertencimento e resistência cultural. A pesquisa discute os processos de patrimonialização do patrimônio cultural imaterial no Brasil, com destaque para os métodos aplicados pelo IPHAN, como o Inventário Nacional de Referências Culturais, os dossiês de registro e os planos de salvaguarda. O estudo fundamenta-se nos campos da museologia social, patrimônio imaterial e cultura alimentar, compreendendo que a circulação de práticas culinárias acompanha deslocamentos populacionais, permitindo a recriação de tradições em novos territórios. A metodologia combina mapeamento de estabelecimentos que comercializam tacacá na Grande Florianópolis, entrevistas semiestruturadas com oito tacacazeiras e observação dos modos de preparo. Por sua vez, incluem-se fotografias dos processos de elaboração do tacacá na Grande Florianópolis, de modo a contribuir com a documentação da prática no novo local.

**Palavras-chave:** patrimônio imaterial; cultura alimentar; tacacá; migração; museologia social; salvaguarda.

## RESUMEN

Este trabajo analiza el oficio de las *tacacazeiras* de la región Norte de Brasil y su presencia en la Gran Florianópolis, investigando cómo este saber hacer tradicional se preserva, se adapta y se resignifica fuera de su contexto de origen. Se comprende el tacacá como una expresión de la cultura alimentaria amazónica, articula memoria, identidad, pertenencia y resistencia cultural. La investigación aborda los procesos de patrimonialización del patrimonio cultural inmaterial en Brasil, con énfasis en los métodos aplicados por el IPHAN, como el Inventario Nacional de Referencias Culturales, los expedientes de registro y los planes de salvaguardia. El estudio se fundamenta en los campos de la museología social, el patrimonio inmaterial y la cultura alimentaria, considerando que la circulación de prácticas culinarias acompaña los desplazamientos poblacionales y posibilita la recreación de tradiciones en nuevos territorios. La metodología combina el mapeo de establecimientos que comercializan tacacá en la Gran Florianópolis, entrevistas semiestructuradas con ocho *tacacazeiras* y observación de los modos de preparación. A su vez, se incluyen fotografías de los procesos de preparación del tacacá en Florianópolis, con el fin de contribuir con la documentación de la práctica en la ciudad.

**Palabras clave:** patrimonio inmaterial; cultura alimentaria; tacacá; migración; museología social; salvaguardia.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Tacacá do Parazinha .....	11
Figura 2 - Tacacá do Cantinho do Pará .....	11
Figura 3 - A montagem do tacacá .....	12
Figura 4 - Tacacá, vatapá e arroz com galinha do Cantinho do Pará .....	14
Figura 5 - Mapeamento da Grande Florianópolis .....	15
Figura 6 - Preparo do tacacá da Helen .....	20
Figura 7 - Montagem do tacacá da Helen (jambu) .....	21
Figura 8 - Montagem do tacacá da Helen (camarão seco) .....	21
Figura 9 - Montagem do tacacá da Helen (goma) .....	22
Figura 10 - Montagem do tacacá da Helen (tucupi) .....	22
Figura 11 - Tacacá da Helen .....	23
Figura 12 - Camarão do Sul .....	24
Figura 13 - Tacacá do Cristiano .....	24

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1 - Perguntas para as/os tacacazeiras/os .....	16
Tabela 2 - Perfil das/os tacacazeiras/os .....	17

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>1</b>
<b>2. REFERENCIAL TEÓRICO.....</b>	<b>2</b>
2.1 Patrimônio Cultural Imaterial no Brasil.....	2
2.2 Métodos de pesquisa para o registro de bens patrimônio imaterial no Brasil.....	4
2.3 Saberes tradicionais e cultura alimentar.....	6
2.4 A museologia social e as ações de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial.....	8
<b>3. METODOLOGIA.....</b>	<b>9</b>
3.1 O que é o tacacá?.....	10
3.2 Ofício das tacacazeiras.....	13
3.3 Circulação da cultura alimentar nortista na Grande Florianópolis.....	14
3.4 A presença das tacacazeiras na Grande Florianópolis.....	15
<b>4. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....</b>	<b>18</b>
4.1 Transmissão de saberes.....	19
4.2 Desafios.....	20
4.3 Ofício e registro.....	26
<b>5. CONCLUSÃO.....</b>	<b>27</b>
<b>6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>29</b>
<b>7. FONTES ORAIS.....</b>	<b>34</b>
<b>8. APÊNDICE.....</b>	<b>35</b>
<b>9. ANEXO.....</b>	<b>38</b>

## 1. INTRODUÇÃO

Este estudo, realizado como Trabalho de Conclusão de Curso em Museologia, analisa o processo de patrimonialização do ofício das tacacazeiras, um saber tradicional associado à culinária da região Norte do Brasil. Por meio de pesquisa documental e etnográfica, buscou-se compreender como práticas associadas à culinária e à alimentação podem se tornar bens patrimoniais. Este estudo busca ampliar os conhecimentos disponíveis sobre estes tipos de processos e contribuir com a produção de materiais que possam subsidiar ações e educação patrimonial. Por sua vez, e partindo da ideia de que o processo de patrimonialização do ofício das tacacazeiras relaciona-se com uma crescente valorização e disseminação desta prática culinária para além da região Norte do Brasil, buscou-se conhecer as maneiras pelas quais esse saber-fazer é atualizado na Grande Florianópolis/SC, um lugar que contrasta social e culturalmente com a região de origem deste prato típico.

A vinda para São José/SC se deu em abril de 2022, o motivo da mudança se deu por conta do curso de Museologia que iniciaria a volta das aulas presenciais pós-pandemia. Antes da mudança, sempre tinha à disposição os alimentos típicos da região do Pará, quase todo final de semana era de praxe ir ao estabelecimento da vizinha comprar algumas comidas típicas para jantar com a família. Após a mudança de região, pensei que não teria mais essa rotina e nem o fácil acesso aos alimentos típicos da minha região, porém, após me estabilizar na Grande Florianópolis, tive conhecimento de outras pessoas vindas do Norte e junto disso tive conhecimento de que existia estabelecimentos que fornecem os insumos da região do Norte próximo da minha residência. Então comecei a salvar o contato, por meio das redes sociais WhatsApp e Instagram, desses locais para me manter informada dos dias de funcionamento e dos cardápios, com isso fui descobrindo mais estabelecimentos (via Instagram) espalhados pela Grande Florianópolis. Logo percebi que involuntariamente estava mapeando esses estabelecimentos e que tinha facilidade de acesso aos ingredientes e pratos para meu consumo.

A experiência pessoal da mudança do Norte para o Sul foi fundamental para o desenvolvimento dessa pesquisa. Ao obter contato com os estabelecimentos, de forma direta e/ou indireta, surgiu o interesse de compreender como o tacacá, que é um símbolo da identidade nortista, está se tornando tão presente fora do seu local de origem, levando ao questionamento de como ele ainda não é reconhecido como um patrimônio cultural imaterial; após investigar essa questão, o IPHAN iniciou, em 2024, o processo de pesquisa sobre o ofício das tacacazeiras no Norte.

A alimentação é uma dimensão da cultura que produz práticas sociais importantíssimas na formação de comunidades, e que gera memórias afetivas fundamentais nos sentidos de pertencimento e identificação dos diferentes grupos. Por isso, neste trabalho, o tacacá é analisado como prática culinária mas também como símbolo da identidade nortista. Esta comida resulta em combinações de ingredientes muito tradicionais da região Norte, como o tucupi, o jambu, a goma e o camarão seco e também junto deles o modo de preparo, que costuma ser transmitido de geração a geração. O ofício das tacacazeiras representa não somente a sua produção e a sua venda, mas também o seu modo de saber-fazer, que é um saber fazer tradicional que está vinculado não somente a um alimento típico, mas também a memórias afetivas e até a resistência cultural das pessoas que encontrando este saber-fazer na culinária como uma forma de sustento e até mesmo de afirmação de identidade

O processo de registro do ofício das tacacazeiras do Norte como patrimônio cultural imaterial do Brasil pelo IPHAN teve início em 2024, por meio da identificação e documentação em torno das práticas das tacacazeiras da região Norte. Porém, como este estudo busca mostrar, as dinâmicas sociais contemporâneas o tacacá e as tacacazeiras para todos os cantos do Brasil, inclusive para o Sul. Foi assim que surgiu a ideia de pesquisar na Grande Florianópolis como é feito o preparo e a comercialização do tacacá. Um aspecto que chamou muito minha atenção desde um início foi o fato de que no Sul, o tacacá está sendo realizado não somente por migrantes do Norte, mas também pelos próprios sulistas. Assim, foi ganhando forma a decisão de analisar como funciona essa dinâmica de adaptação deste prato e também de que formas ele é ressignificado neste novo contexto.

Desta forma, este estudo aborda as maneiras como esse saber-fazer próprio do ofício das tacacazeiras é preservado e, ao mesmo tempo, adaptado fora do seu local de origem, neste caso, na Grande Florianópolis. Diante desta perspectiva, o objetivo geral da pesquisa é analisar como ocorre essa preservação e adaptação através das práticas, da aquisição e seleção dos ingredientes, das diferentes formas de aprendizado deste ofício no contexto do Sul do Brasil.

## **2. REFERENCIAL TEÓRICO**

### **2.1 Patrimônio Cultural Imaterial no Brasil**

O patrimônio, segundo Arpin (2000, apud Desvallées; Mairesse, 2014, p.74), é “todo objeto ou conjunto, material ou imaterial, reconhecido e apropriado coletivamente por seu

valor de testemunho e de memória histórica e que deve ser protegido, conservado e valorizado". Sendo assim, o patrimônio cultural imaterial está presente no cotidiano, nos afazeres, na cultura e memória que passamos de geração a geração, sendo construído, preservado, conservado e ressignificado ao longo do tempo.

No Brasil, a patrimonialização do imaterial vem acontecendo desde 2000, graças ao Decreto 3.551, de 04 de agosto de 2000 (BRASIL, 2000), que criou o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. Desde então, as práticas, os saberes e as celebrações têm ganhado reconhecimento de práticas que fazem parte de trajetórias, heranças coletivas da comunidade e grupos sociais que garantem a continuidade da construção de um processo histórico. Desta forma, proporciona visibilidade e estratégias de salvaguarda. O registro de um bem imaterial representa a identidade cultural e reflete uma parte do que a sociedade é, como uma forma de reconhecimento, acolhimento e pertencimento.

Esse patrimônio cultural imaterial transmitido de geração a geração é recriado permanentemente pelas comunidades e grupos em função de seu meio, de sua interação com a natureza e de sua história, e lhes confere um sentimento de identidade e comunidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (UNESCO, 2003, apud Desvallées; Mairesse, 2014, p. 75)

Conforme descrito no Decreto 3.551/2000, os bens culturais são descritos nos seguintes Livros: Livro de Registro dos Saberes, para conhecimentos e modos de fazer; Livro de Registro das Celebrações, para festas, rituais que envolvem a coletividade, religiosidade e entre outras práticas sociais; Livro de Registro das Formas de Expressão, para manifestações artísticas, como literaturas, músicas, encenações e entre outras; e o Livro de Registro dos Lugares, para espaços que possuem representação identitária, como praças, mercados, santuários e entre outros.

Os registros dos bens culturais imateriais nos livros citados acima não se limitam em apenas preservar, mas também em dar visibilidade às pessoas envolvidas, tornando-se em uma ferramenta de política pública, pois a comunidade luta pelos direitos de proteger saberes, expressões, celebrações e lugares, dando fortalecimento a uma política de salvaguarda que valoriza a diversidade cultural presente.

O Brasil já registrou e ainda vem registrando vários bens imateriais, pode ser citados alguns exemplos de saberes, exclusivamente voltados a práticas alimentares, o ofício das baianas do acarajé e tradições doces da região de Pelotas e Pelotas Antiga. Os bens mencionados acima, são bens registrados no Livro de Saberes e foram escolhidos por

apresentarem relação com o ofício das tacacazeiras do Norte, no qual eles compartilham o modo de fazer uma comida, a diversidade e práticas alimentares.

As tradições doceiras na região de Pelotas e Pelotas antiga é um registro que patrimonializa o saber-fazer os doces, a sua origem vem do período colonial com influência das técnicas portuguesas utilizadas na preparação dos doces. Este conhecimento é transmitido entre gerações e possui uma identidade local por estar presente em celebrações, eventos e até na economia da região. O registro reconhece não só o saber-fazer, mas a receita também, junto do seu contexto social e o valor simbólico desta prática presente na construção de memória e identidade de Pelotas.

O ofício das baianas do acarajé é um registro que patrimonializar o saber-fazer do acarajé, mas que engloba também os rituais de vendas e o uso do tabuleiro que é característico nas vendas, a relação com a religiosidade afro-brasileira, suas vestimentas. Esse ofício tem uma grande representação da resistência das mulheres negras e o registro reconhece as baianas como detentoras desse saber-fazer tradicional.

Observa-se que podemos ver de comum entre esses dois registros citados acima é que os dois são saberes, que incluem conhecimentos e práticas, eles são vistos como trabalho feminino, mas que não necessariamente só mulheres podem saber-fazer, possuem uma forte identidades nas suas regiões, são símbolos culturais e é um trabalho que gera renda.

Por meio desses exemplos o IPHAN reconhece e valoriza esses modos de vida e os conhecimentos tradicionais junto das políticas de salvaguarda dos mesmos, carregando, assim, a essência da diversidade cultural brasileira.

Os exemplos de registros citados acima são importantes para compreender como é feito o registro de um bem imaterial, voltados ao saber-fazer de práticas alimentares, o que é levado em consideração e quais as propostas de salvaguarda.

## **2.2 Métodos de pesquisa para o registro de bens patrimônio imaterial no Brasil**

O IPHAN possui uma diversidade de métodos de pesquisa para registrar bens imateriais no Brasil, todos esses métodos tem como objetivo identificar, proteger e reconhecer as práticas, os saberes e as expressões importantes para a identidade e memória dos grupos sociais. Esse processo segue as diretrizes estabelecidas no Decreto nº3.551/2000 que criou os Livros de Registro e regulamentou os métodos de preservação dos bens imateriais.

Entre os principais métodos utilizados pelo IPHAN está o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), que tem como método identificar, documentar e interpretar manifestações culturais no Brasil. Ele busca compreender como um bem cultural é construído, praticado e transmitido dentro da comunidade, levando em consideração as relações sociais, simbólicas e econômicas envolvidas nesse bem cultural. Ele também busca compreender como o bem se mantém vivo, qual o seu significado e como ele é transformado pelas pessoas, e isso é analisado através das práticas, dos vínculos sociais, dos valores simbólicos e da incorporação do saber-fazer no cotidiano.

O inventário - instrumento de preservação que buscam identificar as diversas manifestações culturais e bens de interesse de preservação, de natureza imaterial e material (IPHAN) - é um dos processos de registro que possui um método participativo, no qual ele envolve diretamente as pessoas e os grupos que possuem conhecimento do saber-fazer e que também mantêm a sua prática cultural viva. A participação comunitária é essencial para obter dados através de entrevistas, observações, registros fotográficos e audiovisuais, junto de materiais documentais todos associados ao bem cultural. Desta forma, o inventário busca essa aproximação com a comunidade para se compreender o que é feito, como é feito e o por que é feito, revelando o valor social, cultural, afetivo e econômico que mantêm a continuação da tradição.

Os conhecimentos gerados durante os processos de inventário e registro permitem a identificar as formas mais adequadas de salvaguarda dos bens imateriais. Para o IPHAN, salvaguardar um bem cultural de natureza imaterial é atuar no sentido da melhoria das condições sociais e materiais de transmissão e reprodução que possibilitam sua existência. (SANTILLI, 2015, p. 593)

Além do inventário, outro processo central é o dossiê de registro, é um documento mais técnico que reúne diversas informações sobre o bem cultural, como, os dados do inventário, o histórico do bem, quem os praticam, suas relevâncias para a comunidade, qual o seu contexto cultural, quem são as pessoas que praticam, quais os seus contextos socioculturais, seus significados e entre outras.

Os Dossiês publicados têm por base os estudos que fundamentaram o Registro do Bem Cultural e refletem as etapas de pesquisa, análise e reconhecimento desse patrimônio. A divulgação dos processos de Registro e dos resultados do trabalho institucional contribui para o reconhecimento desse patrimônio pela sociedade brasileira e favorece condições de sua permanência. São apresentados nos Dossiês elementos que definem a identidade dos detentores dos bens culturais e dos grupos sociais envolvidos em sua realização, seu universo de ocorrência, e as práticas e saberes a eles inerentes. (IPHAN, 2009)

Também o plano de salvaguarda é um processo que envolve detentores, participantes, pesquisadores, instituições e afins que indicará como os bens serão salvaguardados através de ações que podem ser de curto, médio e longo prazo que tem como finalidade manter os bens ativos nas comunidades, nos grupos, no país. Essas ações vão atuar no fortalecimento, na transmissão, preservação, pesquisas e entre outras que darão continuidade sem ameaça a sua existência.

Já as pesquisas etnográficas são um processo que permitem compreender mais a fundo a perspectiva do detentores através das observações, convivências, entrevistas, narrativas e registros audiovisuais, desta forma é possível observar os modos de fazer, como são transmitidos os saberes e as relações sociais que mantêm o bem.

Por meio dos métodos de pesquisa aplicados no registro dos bens imateriais, observa-se que eles são fundamentais para compreender que se trata de um processo vivo resultados de convivências, de experiências dos grupos sociais, que vão para além da herança do passado.

### **2.3 Saberes tradicionais e cultura alimentar**

Uma das principais características de uma sociedade ou grupo social é a sua cultura alimentar — conjunto de práticas, representações, saberes, modos de fazer e usos relacionados à alimentação, reconhecidos socialmente — (Mattes et al., 2015). Os saberes tradicionais associados à culinária de uma sociedade têm um papel fundamental na construção de memórias e identidades coletivas, expressando, assim, elementos afetivos e sociais importantes dessa coletividade.

A cultura alimentar está presente em cada sociedade pois é um elemento central na formação da identidade social. Um único país é capaz de agrupar diversas culturas alimentares, podendo ser diferenciadas por região, por estado, por cidade ou por razões da ancestralidade. Sendo assim, não se trata apenas dos alimentos consumidos, mas sim, dos modos de fazer — técnicas, conhecimentos e habilidades transmitidas entre gerações (IPHAN, 2012) — dos conhecimentos transmitidos e das práticas no cotidiano.

Esses saberes culinários podem vir a ser reconhecidos como patrimônio cultural imaterial — práticas, representações, expressões, conhecimentos e saberes-fazer que comunidades reconhecem como parte de seu patrimônio cultural (UNESCO, 2003) —, pois envolve um conjunto de práticas, saberes, técnicas e conhecimentos que se mantêm ao longo do tempo e quando se tornam valorizados como patrimônio, essa cultura alimentar fortalece a

ligação identitária podendo se “viabilizar a abertura de diversos canais de articulação entre cultura e a economia, políticas culturais e de infraestrutura.” (Mattes et al; 2022, p. 53)

O Brasil possui uma cultura alimentar altamente diversificada em razão dos processos de migração interna e da imigração de pessoas que vêm de outros países. Essa enorme diversidade social, e os movimentos migratórios entre as regiões, fazem com que os lugares adotem práticas alimentares e ingredientes que foram sendo adaptados e ressignificados ao serem incorporados nas culturas e paladares de cada localidade.

Cada região possui seus pratos e comidas típicas e tradicionais relacionadas ao ambiente local, à disponibilidades de determinados ingredientes e às histórias locais. Muitas tradições se atualizam ao longo de diferentes gerações, desta forma os pratos e as comidas ao tempo em que tem características que os tornam referências para sua população, também estão abertos a adaptações e mudanças que fazem possível a sua continuidade.

Entretanto, as tradições alimentares não ficam restritas somente às suas regiões de origem. Através do deslocamento, a população leva consigo os seus saberes culinários que irão circular e se fixar em novos locais. Quando as pessoas migram, levam consigo os seus costumes, suas práticas, seus hábitos, os seus saberes e suas memórias que estão associadas ao seu local de origem. Desta forma, a comida se torna uma conexão de pertencimento em novos contextos.

A comida pode ser vista como uma narrativa de memória social porque carrega consigo uma história. Ela possui uma dimensão comunicativa e assim pode contar histórias e narrar as vivências de uma comunidade, suas visões de mundo, lembranças, valores, construindo e mantendo a memória social de um grupo e sua(s) identidade(s). Membros de um determinado grupo podem pertencer a gerações diferentes, mas vivenciam o pertencimento ao grupo através do fato de comerem a mesma comida, que carrega consigo uma variedade de significados (AMON, MENASCHE, 2008 apud ALMEIDA, 2011, p.251).

Os saberes culinários podem passar por adaptações ao chegarem em outros locais, como na substituição de ingredientes pelos disponíveis no local, ajuste nas técnicas, utensílios: tudo isso pode transformar um prato e uma comida. Mas, isso não significa que haja perda da tradição, e sim uma adaptação conforme a realidade vivida. Dessa forma, a cultura alimentar, como patrimônio, é compreendida como um constante movimento, pois está sempre se reinventando em novos ambientes. Por isso, deve ser realçado que o

saber-fazer ganha vida como patrimônio imaterial através do conjunto de relações, de memória, das práticas e dos significados.

Quando as práticas alimentares circulam por diferentes regiões são criadas pontes que conectam, de forma cultural, as pessoas, os territórios e as experiências, pois conforme essas tradições culinárias vão sendo transmitidas, compartilhadas, recriadas e incorporadas em novos contextos, elas vão ganhando novos significados. Sendo assim, a alimentação expressa memória, identidade e pertencimento. A culinária e a elaboração e consumo de determinadas comidas agem promovendo o encontro de grupos, promovendo a atualização de tradições e fazendo parte de novas experiências que acompanham as transformações culturais contemporâneas.

#### **2.4 A museologia social e as ações de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial**

Quando se pensa na museologia logo vem à mente o material, o tangível, o objeto, a exposição, o acervo, que normalmente se encontra em museus. Porém, a nova museologia, que surgiu a partir da segunda metade do século XX como um movimento que critica essa museologia tradicional, nos faz pensar no social, pois através dela se cria um questionamento de como um museu presente na sociedade se relaciona com os indivíduos de uma forma democrática e participativa. Através disso temos a museologia social que “define-se como uma vertente da museologia que considera o museu como uma instituição dinâmica e comprometida com a sociedade”(RECHENA, 2014, p.155) no qual se trata de memórias e patrimônios que “disputa-se o passado, o presente e o futuro; o lugar, o espaço e o território; a amizade, o amor, e a atenção; a liberdade, a criatividade e o discurso;[...] (Chagas et al, 2018, p. 85), assim podemos observar que o papel da museologia está para além do acervo, está também no comprometimento com a diversidade cultural, a justiça social e a força das comunidades.

Os processos de patrimonialização e museologia são complementares e correspondem ao desenvolvimento da noção de patrimônio que se desenvolveu fortemente desde a segunda metade do século XX. Nessa perspectiva, a noção de patrimônio imaterial, por exemplo, inspirou o movimento da nova museologia e colocou em evidência os públicos e as comunidades nos ecomuseus e museus de sociedade (Davallon, 2023 apud TEIXEIRA; FRAYSSE, 2024, p. 3-4).

É possível observar um diálogo intrínseco entre patrimônio cultural imaterial e a museologia social. O patrimônio cultural imaterial tem como propósito agrupar o máximo de dados informacionais de um bem, documentá-lo e preservá-lo, enquanto a museologia social

trabalha na criação e aprimoramento de estratégias que ampliem os alcances das ações de salvaguarda que as comunidades projetam. Ambos os campos - os estudos do patrimônio e a museologia social - reconhecem as comunidades como agentes fundamentais na identificação, documentação e preservação dos bens imateriais registrados como patrimônio cultural imaterial.

O registro dos bens — procedimento administrativo voltado ao reconhecimento público de bens culturais imateriais — (IPHAN, 2012) atua como um ponto de partida, pois ele identifica as práticas culturais, as suas formas de transmissão do conhecimento e seus praticantes no processo de salvaguarda. As ações de salvaguarda — medidas que asseguram a continuidade e a viabilidade do patrimônio cultural imaterial (UNESCO, 2003) — possuem um reconhecimento formal, pois garante que as práticas possam continuar sendo transmitidas e recriadas.

A museologia social, [...], está comprometida com a redução das injustiças e desigualdades sociais; com o combate aos preconceitos; com a melhoria da qualidade de vida; com o fortalecimento da dignidade e da coesão social; com a utilização do poder da memória, do patrimônio e do museu a favor das comunidades populares, dos povos indígenas e quilombolas, dos movimentos sociais,[...]. (Chagas et al, 2018, 87-88)

Entendemos que a museologia social tem um papel importantíssimo na área de gestão do patrimônio cultural imaterial. Por um lado, contribui nos processos de pesquisa e documentação que acompanham a elaboração do dossiê antes do registro. Por outro, a museologia social é uma área fértil para a elaboração de projetos colaborativos que permitam executar de forma eficaz as ações de salvaguarda demandadas pelas comunidades. Por meio dos conhecimentos da área da museologia social, e estabelecendo colaborações e parcerias entre profissionais, instituições e os detentores dos saberes em processo de patrimonialização, diversas iniciativas - como espaços de memória, centros de documentação, museus e exposições - ganham vida, promovendo diálogos mais simétricos entre academia, instituições culturais e coletivos da sociedade civil. Esse tipo de esforço já pode ser observado no crescente número de museus comunitários, exposições, festivais, que integram os planos de salvaguarda dos bens registrados como patrimônio cultural imaterial no Brasil. Assim podemos observar que a museologia social e a área do patrimônio são complementares: ambas contribuem nos processos de identificação, documentação e salvaguarda dos bens culturais, e ambas estão comprometidas com a promoção de espaços de cultura e de memória, sempre buscando o protagonismo e a participação da comunidade de detentores que sustentam a continuidade dos saberes.

### **3. METODOLOGIA**

Para levar adiante este estudo foi feito, primeiramente, um levantamento da bibliografia disponível sobre os temas que o trabalho trata. Os eixos temáticos que nortearam a seleção da bibliografia foram: (1) a museologia social, (2) as políticas voltadas à salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil, (3) a culinária e os ofícios como objetos de registros patrimoniais pelo Iphan, (4) o tacacá e o ofício das tacacazeiras, e (5) o movimento migratório de pessoas do Norte para o Sul do Brasil.

Após estudar e sistematizar essa bibliografia foi feito um mapeamento dos locais onde se produz e se comercializa o tacacá na Grande Florianópolis. Para localizar as tacacazeiras identifiquei os estabelecimentos via Instagram, uma das principais redes sociais utilizada para divulgação das suas atividades.

Partindo desse mapeamento, busquei elaborar um plano de trabalho inspirado na pesquisa etnográfica, privilegiando os métodos qualitativos, para poder compreender as experiências das tacacazeiras da Grande Florianópolis.

Para isso, estabeleci contato com as/os responsáveis por esses locais, apresentei os objetivos da pesquisa e busquei marcar encontros para conversar e fazer entrevistas com elas/es. A possibilidade de conversar com essas pessoas, saber das suas trajetórias enquanto tacacazeiras/os, conhecer seu ofício, e observar a sua atuação nos estabelecimentos de comercialização foram um diferencial desta pesquisa, pois me permitiram ir além das informações que circulam na mídia.

#### **3.1 O que é o tacacá?**

O tacacá é uma comida típica da região do Norte do Brasil na qual se bebe e come. Seus dois principais ingredientes são derivados da mandioca brava, o tucupi e a goma de tapioca, além deles o jambu e o camarão seco. Segundo Robert e Velthem (2009, p. 6), muito embora seja reconhecido o tacacá como um alimento ameríndio, sua origem é difusa e revela provavelmente uma situação de convergência em consequência da colonização europeia. Por conta da escravidão dos indígenas da região do Pará, eles passaram a conviver mais com os colonizadores e seus escravos de origem africanas, com isso uniu alguns aspectos culinários, que atualmente designa a culinária paraense e até de outras regiões do Norte.

“No tacacá podem ser reconhecidos elementos ameríndios: sua denominação (língua tupi), sua composição (derivados da mandioca brava), seu consumo (tucupi quente, associado à carne ou pescado) e o recipiente onde é servido (a cuia). Contudo é possível identificar igualmente elementos portugueses e/ou africanos: alho do mediterrâneo, camarões do mar, secos e salgados, trazidos do Estado do Maranhão e talvez o próprio jambú, muito embora seja de cultivo local. É possível que a receita original do tacacá tenha sido justamente valorizada pelo acréscimo desses ingredientes que são estranhos à cozinha indígena.” (ROBERT; VELTHEM; 2009, p. 6)

Figura 1 - Tacacá do Parazinho



*Fonte: Acervo próprio (2025)*

Figura 2 - Tacacá do Cantinho do Pará



*Fonte: Acervo próprio (2025)*

Poucos sabem que para se preparar o tacacá, há o preparo dos principais ingredientes, o tucupi e a goma. O tucupi é um caldo amarelo extraído da raiz da mandioca brava, no qual a mandioca, após ser descascada e ralada e depois espremida para a extração do líquido. O líquido é separado e deixado em repouso, de 3 a 5 dias, para que haja a separação do líquido, o tucupi e da goma, em seguida o líquido é fervido por algumas horas até ficar pronto para o consumo.

Figura 3 - A montagem do tacacá<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> A montagem do tacacá não possui regra quanto à ordem dos ingredientes, varia de tacacazeira para tacacazeira.



*Fonte: Acervo próprio (2025)*

O tucupi não possui um gosto único, pois ele pode variar por conta da sua acidez e também na forma como ele é temperado por cada tacacazeira, pode perceber, durante a pesquisa de campo, essas diferenças ao experimentar o tacacá oferecido pelas tacacazeiras que participaram da entrevista.

A goma, que acompanha o tacacá, “é uma substância viscosa e transparente extraída da mandioca” e o jambu “trata-se de uma planta ramosa, rasteira, picante e com flores amareladas”. (Dorneles; Chaves; 2014. p. 279)

### **3.2 Ofício das tacacazeiras**

Por volta de 2010, foi feito o pedido de registro do ofício das tacacazeiras do Norte pelo Centro Nacional do Folclore e Cultura Popular no livro dos saberes. Mas a pesquisa e o dossiê só tiveram início em 2024 após uma parceria com a UFOPA (Universidade Federal do Oeste do Pará), daí em diante foi marcado vários encontros nas capitais da região Norte com tacacazeiras. Os encontros tinham como objetivo “escutar as detentoras e pensar estratégias de pesquisa e acompanhamento na análise do ofício.” (IPHAN, 2024).

O objetivo desse registro é dar visibilidade e reconhecimento através do saber-fazer, das técnicas e mostrar a importância das tacacazeiras que preparam e repassam os seus ensinamentos. O registro tem como foco as tacacazeiras que vivem no Norte, porém, não inclui tacacazeiras que são do Norte, mas que vivem e exercem o saber-fazer em outros locais foram da região Norte.

O registro do ofício das tacacazeiras da região Norte foi reconhecido pelo IPHAN<sup>2</sup> durante a 111ª Reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, por técnicos e representantes da sociedade civil (Anexo 1). O parecer técnico informa que foram mais de 100 tacacazeiras ouvidas de cada estado da região Norte, mostrando também que cerca de 70% são mulheres que preparam o tacacá e que aprenderam com mães e avós.

### **3.3 Circulação da cultura alimentar nortista na Grande Florianópolis**

A cultura alimentar de um povo é capaz de refletir a sua identidade cultural. A diversidade presente nos pratos culinários nos mostra a presença de outros povos, como, os indígenas, africanos, europeus e os regionais/locais que se interligam e essa interligação nos mostra o movimento migratório presente no Brasil.

“Na história da humanidade estão sucessivos eventos migratórios com inúmeras populações em deslocamento para garantia da sua sobrevivência. Na atualidade, o contexto da migração populacional não se faz diferente do percurso histórico da humanidade. Neste sentido, entende-se por migração um fenômeno de constituição social inerente à classe social para responder a questões econômicas, políticas e sociais.” (Singer, 1980, apud Chaves; Bezerra; Nascimento, 2022, p.2)

Na Grande Florianópolis, tem sido observado um grande crescimento de migrantes nortistas, o motivo da migração ocorre por conta da busca por melhorias de vida, principalmente financeira. Segundo o portal NSC Total (2025) com base nos dados do IBGE, “Em trinta anos, a população de nortistas residentes em Santa Catarina aumentou 49 vezes, saltando de 2.550 pessoas em 1991 para 125.384 em 2022 [...]”. Por conta dessa migração, essas pessoas trazem consigo sua cultura, como práticas, costumes, linguagens e também tradições culinárias.

Com o aumento dos nortistas, foi surgindo estabelecimentos com o intuito de vender produtos diretos do Norte para que os migrantes pudessem adquiri-los sem precisar ir ao Norte ou esperar que algum parente/conhecidos viesse visitá-lo e trazem os produtos. Após a facilidade de se adquirir os produtos do Norte através do surgimento desses estabelecimentos nortistas, foi observado o surgimento de estabelecimentos voltados para o preparo e venda de

---

<sup>2</sup> O registro foi oficializado no dia 25 de novembro de 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/assuntos/noticias/iphan-reconhece-oficio-das-tacacazeiras-como-patrimonio-cultural-do-brasil> Nesta data, o estudo do ofício das tacacazeiras na Grande Florianópolis estava em processo de finalização.

comidas típicas da região Norte, assim proporcionando aos nortistas a facilidade de consumir as comidas de seu local de origem e proporcionando também aos catarinenses o conhecimento da região Norte do Brasil.

Figura 4 - Tacacá, vatapá e arroz com galinha do Cantinho do Pará

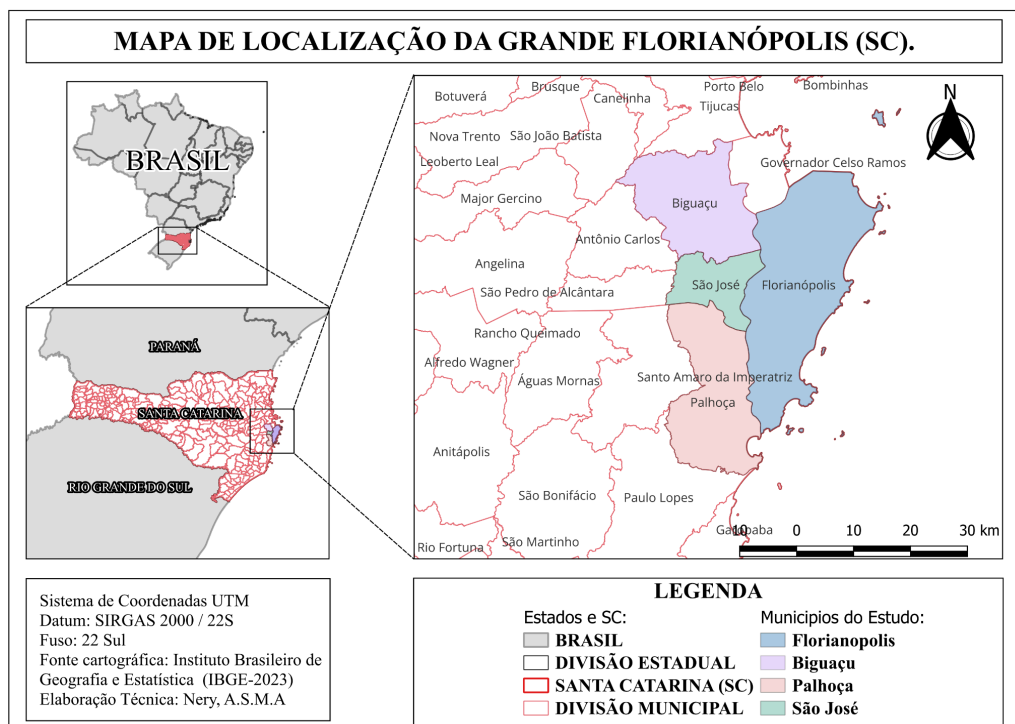


*Fonte: Acervo próprio*

### **3.4 A presença das tacacazeiras na Grande Florianópolis**

Para que se soubesse da presença das tacacazeiras, primeiramente, foi observado o crescimento de estabelecimentos voltados para a venda de comidas nortistas na Grande Florianópolis. Em segundo lugar, a presença desses estabelecimentos nas redes sociais, utilizadas para a divulgação de vendas de comidas e insumos, que ganha visibilidade de quem já conhece a culinária e de quem tem curiosidade em conhecer.

Figura 5 - Mapeamento da Grande Florianópolis



Fonte: Nery, A. S. M. A. (2025)

Os estabelecimentos foram pesquisados nas cidades de São José, Florianópolis, Palhoça e Biguaçu, conhecidas como Grande Florianópolis. Esses estabelecimentos que vendem as comidas nortistas, em especial o tacacá, possuem pelo menos uma tacazeira presente na cozinha, que não é responsável somente pelo tacacá, mas também pelas demais comidas ou uma parte delas.

Para conseguir ter contato com as tacazeiras mapeei o máximo de estabelecimentos que consegui encontrar no Instagram, através disto gerei tabelas de estabelecimentos presentes na Grande Florianópolis (Apêndice A e B) com os seguintes tópicos: estabelecimento, região/localização, funcionamento e Instagram, uma tabela mostra os estabelecimentos que participaram da entrevista e a outra mostra os demais estabelecimentos presentes e que não participaram da entrevista.

Foram um total de 21 estabelecimentos mapeados e 8 estabelecimentos entrevistados. Os 21 estabelecimentos receberam mensagens via Instagram e Whatsapp informando sobre o motivo da pesquisa e se os mesmos teriam interesse em participar, o critério para participar era ter disponibilidade para a entrevista e atuar no preparo do tacacá vendido no estabelecimento. Foram aproximadamente três meses de entrevistas, levando em

consideração o primeiro contato (via Instagram e WhatsApp), disponibilidade dos entrevistados, deslocamento, imprevistos, horários disponíveis e as entrevistas em si.

As entrevistas aconteciam de forma presencial ou via ligação telefônica, que facilitaria em relação a horários e deslocamento, foram gravadas com o celular pessoal e tiveram duração de no mínimo 5 minutos e no máximo 20 minutos. As entrevistas eram semiestruturadas, possuindo perguntas, porém elaborei perguntas que eram especificamente voltadas para tacacazeiras nortistas e também elaborei perguntas para tacacazeiras sulistas, essas elaborações foram pensadas para mostrar as diferenças e semelhanças das tacacazeiras e do saber-fazer. Junto de algumas entrevistas pude presenciar e registrar o preparo do tacacá.

Tabela 1 - Perguntas para as/os tacacazeiras/os

Perguntas para tacacazeiras(os) do Norte	Perguntas para tacacazeiras(os) do Sul
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nome e local de origem</li> <li>● Como você aprendeu a fazer o tacacá?</li> <li>● O preparo é diferente de como você fazia lá?</li> <li>● Usa somente ingredientes do norte ou alguma substituição?</li> <li>● Alguém da sua família também faz? Quem?</li> <li>● Ensina ou já ensinou outras pessoas?</li> <li>● A quanto tempo você sabe fazer o tacacá? Durante este tempo você notou alguma diferença no seu modo de fazer?</li> <li>● Quais as maiores dificuldades?</li> <li>● Já ouviu falar do ofício das tacacazeiras do Norte? O que acha sobre isso?</li> <li>● Acha que isso pode ajudar ou atrapalhar?</li> <li>● Por qual motivo você veio a Santa Catarina?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nome e local de origem</li> <li>● Como você conheceu o tacacá?</li> <li>● O que te motivou a começar a preparar e vender o tacacá em Santa Catarina?</li> <li>● Quem te ensinou a preparar o tacacá? Foi alguém do norte ou você aprendeu de outra forma?</li> <li>● Você utiliza os ingredientes originais (tucupi, jambu, camarão seco, goma) ou faz adaptações locais?</li> <li>● Quais as maiores dificuldades em encontrar ingredientes amazônicos aqui em SC?</li> <li>● O que significa para você preparar o tacacá sendo catarinense?</li> <li>● Você sente que o tacacá foi bem recebido pelos clientes aqui na região?</li> <li>● Na sua visão, o tacacá mantém sua essência mesmo fora da Amazônia?</li> <li>● Já ouviu falar do ofício das tacacazeiras do Norte está em processo de registro como Patrimônio Cultural Imaterial? O que acha sobre isso?</li> <li>● Acredita que esse registro pode influenciar pessoas que preparam o tacacá fora da região Norte?</li> <li>● Como funciona o seu dia a dia no preparo e na venda do tacacá?</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O tacacá é a sua principal fonte de renda?</li> <li>• Quais os maiores desafios de manter essa prática em SC?</li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

*Fonte: Elaboração própria (2025)*

As perguntas para as/os tacacazeiras/os do Norte e do Sul tem como foco identificar semelhanças e diferenças do saber-fazer. As perguntas para as/os tacacazeiras/os do Norte foca na preservação e na transmissão tradicional do ofício e as perguntas para as/os tacacazeiras/os sulistas tinha como foco o processo de aprendizado e adaptação, porém a união das perguntas para os/as nortistas e sulistas analisar a compreensão da aquisição dos ingredientes, a reprodução do sabor e a ressignificação do ofício fora do seu local de origem.

Ao iniciar as entrevistas, foi mencionado sobre o termo de compromisso, porém os entrevistados se sentiam desconfortáveis sobre o fato de assinar um termo, então para obter a conscientização dos mesmos, iniciei as entrevistas perguntando se concordavam em participar da entrevista para obter o consentimento verbal dos participantes, mencionando também que o uso das gravações seriam exclusivas para fins acadêmicos.

#### 4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Neste tópico poderemos ver os resultados obtidos das entrevistas e observações com as tacacazeiras presentes na Grande Florianópolis, levando em consideração o saber-fazer do tacacá, as adaptações fora do seu local de origem e o papel da preservação dessa identidade cultural, tudo dentro dos contextos de patrimônio imaterial, saberes tradicionais e memória cultural.

Foram um total de 8 entrevistados (sete presenciais e uma ligação telefônica), sendo 6 mulheres e 2 homens. O perfil dos entrevistados pode ser visto na tabela abaixo.

Tabela 2 - Perfil das/os tacacazeiras/os

<b>Tacacazeira(o)</b>	<b>Origem</b>	<b>Trabalha no</b>	<b>Aprendizado</b>
Leandro	Belém do Pará	Armazém do Pará	Tia
Cristiano	Rio Grande do Sul	Beijo do Jambu	Chefe de cozinha
Lucinéia	São Luís do Maranhão	Cantinho da Amazônia	Ex-funcionária

Vanessa	Belém do Pará	Cantinho do Pará	Tia
Débora	Manaus da Amazonas	Espeto Amazônico	Madrasta
Rogéria	Viseu do Pará	Ferrari's do Norte	Avó
Helen	Belém do Pará	Garagem do Pará	Mãe
Rita	Viseu do Pará	Parazinho	Mãe

*Fonte: Elaboração própria (2025)*

#### 4.1 Transmissão de saberes

No Decreto 3.551/2000, já mencionado anteriormente, o livro de registro dos saberes valoriza os conhecimentos e os modos de saber. Dessa forma podemos observar através da tabela sobre o perfil das tacacazeiras de onde vem os conhecimentos das mesmas. Durante as entrevistas foi percebido que todos tiveram contato com alguém do Norte, sendo parente ou não, que já tinha o conhecimento do ofício, na sua maioria, o aprendizado veio de um parente, um familiar, como no caso da Vanessa, Rogéria, Helen, Débora, Leonardo e Rita que foram ensinados por uma mãe, avó ou tia e até madrasta.

Desta forma, trago abaixo falas de alguns desses entrevistados, citados acima, onde poderemos ver essa herança familiar, do saber-fazer passado de geração em geração.

Eu aprendi com a minha avó, fui criada com a minha avó, então eu aprendi com ela. Aos 13 anos ela já estava me ensinando. [...] Só as minhas filhas. Minhas filhas sempre eu estou ensinando. Aqui é uma coisa, aqui é uma coisa diferente. Você está passando de geração para geração. (ROGÉRIA, 2025)

O Tacacá, nas famílias do Pará, a gente praticamente já cresce vendo as nossas mães, as nossas tias fazendo esse tipo de prato... Então, estar próximo do preparo já faz com que a gente vá aprendendo. (VANESSA, 2025)

Pela minha tia. Minha tia era cozinheira lá em Belém. Ela trabalhava no Ver o Peso... eu sempre gostava de estar de olho ali do jeito que ela preparava as coisas. (LEONARDO, 2025)

Através disso podemos observar que a prática culinária gera memórias afetivas que são fundamentais para o pertencimento e identidade desse grupo.

Já os demais entrevistados podemos observar que o aprendizado veio de terceiros, como no caso do Cristiano que aprendeu com uma chefe de cozinha e da Lucinéia (2025) que relata “[...]uma paraense que começou a trabalhar aqui comigo, assim que eu abri a loja, eu contratei, e ela me ensinou. Então, ela me passou esse conhecimento e aí ela já saiu para fazer outras coisas e eu continuo fazendo.”

O caso do Cristiano é bem curioso, pois ele relata que o seu interesse inicial era voltado para fitoterápicos presentes no Pará, porém ele adquiriu o aprendizado do tacacá com uma chefe de cozinha de Belém, no qual os dois fizeram uma parceria comercial.

Na verdade, o tacacá foi algo que aconteceu por acaso na minha vida. Eu fui pra Amazônia buscando algo que eu amava, que são fitoterápicos. Eu buscava o óleo de Buriti. Eu pesquisava sobre o potencial dele com relação a proteção pra pele, substituto do protetor. E lá eu encontrei um universo inteiro de possibilidades, diversidade, tanto gastronômica quanto nessa área de fitoterapia mesmo, [...]. O tacacá apareceu pra mim como uma comida fitoterápica. E que no Norte ela tava sendo mal administrada, eu acho que eu poderia fazer melhor e foi isso que me atraiu, senti que eu poderia desenvolver, deixar ele mais medicinal, mais fitoterápico. (CRISTIANO, 2025)

Na entrevista do Cristiano vemos que, através dele, o tacacá vem sendo atualizado e adaptado fora do seu local de origem, querendo garantir a qualidade e o conceito fitoterápico, desta forma ele optou por produzir o próprio tucupi, através de um amigo agrônomo, que fez adaptações genéticas na mandioca brava, mas também no jambu e na chicória, para obter o cultivo na região, que não costuma ser fácil por conta da climatização e do solo. Desta forma o Cristiano pode produzir o seu tucupi e obter o jambu e a chicória de forma fresca sem a necessidade de congelamento ou até conservantes.

Então é observado que apenas 7 dos 8 entrevistados aprenderam o ofício diretamente com algum familiar ou conhecidos do Norte, nos mostrando que a transmissão do saber-fazer tem forte caráter familiar. Já o entrevistado Cristiano, não teve essa transmissão do saber-fazer familiar, veio por meio de observação e experimentação por meio de trabalhos passados, reforçando a transmissão oral e afetiva como meio de preservação do patrimônio imaterial.

## **4.2 Desafios**

O acesso aos ingredientes pode impactar na preservação do sabor e na qualidade do tacacá que é servido na Grande Florianópolis. Aqui podemos analisar, nas entrevistas, os desafios dos ingredientes, da fidelidade ao saber-fazer e das adaptações.

A qualidade e o estado de conservação dos insumos é a principal diferença percebido na hora do preparo. Os insumos trazidos do Norte, em sua maioria, são congelados, o que pode comprometer o frescor do produto e até o sabor original que se espera.

A diferença é a qualidade realmente nos produtos. A gente tenta fazer com que seja basicamente igual, mas não tem. Como o tucupi, ele é mais amarelo. A gente sabe que ele tem um pouco mais corante. E isso altera, querendo ou não, o gosto. Então,

isso, de certa forma, a gente quer o tacacá que a gente tomava lá. A gente não consegue o 100%. Mas a gente chega ali pelos 80%. (HELEN, 2025)

"O jambu. Lá a gente encontra essa erva de forma mais fresca, né? Nas feiras, etc. Aqui já tem um pouquinho mais de dificuldade, a gente já vai encontrar de forma congelada. Então, assim, sensações que a gente tem do preparo, do paladar, né? O gosto e a sensação que o próprio jambu causa, ele fresco e ele congelado, dá um pouquinho de diferença pra quem realmente conhece e cresce provando esse tipo de prato. (VANESSA, 2025)

Figura 6 - Preparo do tucupi da Helen



*Fonte: Acervo pessoal (2025)*

Figura 7 - Montagem do tacacá da Helen (jambu)



*Fonte: Acervo pessoal (2025)*

Figura 8 - Montagem do tacacá da Helen (camarão seco)



*Fonte: Acervo pessoal (2025)*

Figura 9 - Montagem do tacacá da Helen (goma)



*Fonte: Acervo pessoal (2025)*

Figura 10 - Montagem do tacacá da Helen (tucupi)



*Fonte: Acervo pessoal (2025)*

Figura 11 - Tacacá da Helen



Fonte: Acervo pessoal (2025)

Porém, na entrevista com Rogéria (2025), ela afirma que não há diferença no modo de fazer, mas consegue reconhecer o impacto do estado dos ingredientes: "Não, não faz diferença, porque os temperos são os mesmos que vêm de lá. A única diferença é que aqui é tudo congelado, e lá é tudo natural."

A casos que a dificuldade de obter insumos com boa qualidade e sem um custo alto a necessidade de substituição para ingredientes locais, como no caso do Cristiano, que produz seus próprios insumos, optou por substituir o camarão do Norte pelo do Sul.

[...] O camarão mesmo, em especial, eu trazia do Norte e eu pagava em torno de R\$90,00 o quilo e com frequência estava vindo com o aspecto rançoso. Então, acabava que não valia a pena. Trazer o produto original, se ele vai chegar com pouca qualidade aqui. Então surgiu o estímulo de realmente transformar o camarão daqui também, deixar ele com o aspecto igual como se fosse do Norte. (CRISTIANO, 2025)

Figura 12 - Camarão do Sul



*Fonte: Acervo pessoal (2025)*

Figura 13 - Tacacá do Cristiano



*Fonte: Acervo pessoal (2025)*

Os demais entrevistados não relataram substituir os ingredientes, como no caso mostrado acima, normalmente o que falta, às vezes, é um tempero utilizado para temperar o tucupi, a chicória, mas que não chega a causar grande impacto no sabor ou no preparo, caso não seja utilizado.

Logo no começo, tipo, era bem ruizinho. Porque a chicória vinha congelada. Aí a chicória não é bom ela ser congelada, é bom ela ser fresquinha. Aí a gente fomos se aperfeiçoando. Aí agora já tem até a planta ali da chicória, [...]. Aí agora eu já consegui até semente, veio de lá pra mim. Tipo, devido o transporte a gente trazendo uma semente. Aí fomos trazendo congelada. E agora a gente tem ali a planta de chicória. Aí agora tem uma mulher que fornece pra gente. Ela tem uma criação aqui em Santa Catarina de jambu, de chicória. E aí ficou muito mais fácil. Mas logo no início era bem difícil. (LEONARDO, 2025)

Nas falas do Cristiano e do Leonardo podemos ver as adaptações e a continuidade do saber-fazer, sejam elas pela substituição do camarão do Norte pelo do Sul, que não é só pela dificuldade de importar, mas pela qualidade e frescor, e o cultivo do próprio jambu e da chicória, que demonstra iniciativa da ressignificação do ofício sempre levando em consideração a preservação do sabor e da identidade do tacacá mesmo ele estando fora do seu local de origem. Isso acontece de forma evolutiva, mas mostrando também que o patrimônio é vivo e flexível conforme as pessoas preservam em meio às adaptações a memória do sabor, mesmo havendo uma técnica tradicional.

#### **4.3 Ofício e registro**

Analisaremos as opiniões das/os tacacazeiras/os da Grande Florianópolis sobre o ofício das tacacazeiras que está sendo registrado pelo IPHAN, mas que tem como foco a região do Norte.

De modo geral, os entrevistados vêem o registro com algo positivo para a visibilidade e valorização da culinária do Norte, que vem tomando conhecimento nacional e até internacional, e isso gera estímulo comercial e a afirmação de identidade.

Acho excelente. A cultura do Norte, ela é riquíssima e nós não temos só o tacacá, temos outros pratos. Eu acho muito interessante a iniciativa porque dá visibilidade, né? Pra nossa culinária... Vai dar visibilidade pra essas mulheres, né? Que crescem aprendendo os pratos típicos. (VANESSA, 2025)

Eu acho que se isso for feito, é excelente. [...] se eu vou fazer a divulgação no meu comércio, eu vou dizer o quê? Eu vou dizer que é um produto que tem a sua qualidade e renome numa instituição que teve essa qualificação. Então, já ganho uma outra credibilidade. (LUCINÉIA, 2025)

Através dessa visibilidade que o tacacá, outros pratos típicos e o próprio Norte podem

vir a adquirir no registro, é visto também como uma forma simbólica de qualificar essa comida dentro do mercado gastronômico que vem crescendo na Grande Florianópolis.

Porém, há um certo receio de que o registro venha a ser algo que limite a prática e/ou até não leve em consideração a migração e a adaptação desse saber fazer.

Entrevistados como a Débora e o Cristian expressaram esse receio de que o registro possa ser algo restrito:

Bom, se for uma questão mais de tabelar, não sei de alguma forma listar quem faz, não acho que vai atrapalhar. Se for uma questão mais de informação. Agora, se for de limitar o acesso, por exemplo, só vai poder produzir e comercializar tacacá que tiver, de alguma forma, cadastrado. Isso limita muito a cultura. (DÉBORA, 2025)  
Eu acho muito importante, mas eu acho que o IPHAN tinha que vir com um critério não restritivo, porque a cultura tem que se espalhar. A cultura tem que ser levada para frente. Se você limita, você acaba com a cultura. (CRISTIANO, 2025)

## 5. CONCLUSÃO

O trabalho apresentado teve como objetivo compreender como o ofício das tacacazeiras, que se originou no Norte, vem sendo preservado e adaptado na Grande Florianópolis, levando em consideração a sua relevância como um saber-fazer tradicional e sua circulação como patrimônio imaterial.

Podemos observar nos resultados obtidos que o saber-fazer do tacacá ainda é fortemente transmitido no âmbito familiar. As entrevistas mostraram que, na maioria dos casos, as pessoas que se dedicam ao preparo do tacacá aprenderam com algum familiar, o que cria uma relação afetiva entre a culinária, as memórias pessoais e familiares, e a valorização da convivência familiar, o que fortalece a continuidade desse saber.

Mas, além disso, esse saber-fazer vem sendo adaptado, nos ingredientes e no modo de preparo, quando passa a ser elaborado fora da região Norte. Entretanto, e como os entrevistados ressaltaram, essas mudanças não fazem com que o tacacá perca a sua essência. Muito pelo contrário, a possibilidade de utilizar outros ingredientes para poder elaborar o tacacá fala da vitalidade deste saber-fazer que, de forma criativa, se vale de novos meios na preparação de um prato tradicional. Essas adaptações para suprir a falta do jambu e da chicória, assim como a substituição do camarão do Norte pelo do Sul, nos revelam processos criativos e inovadores que mostram uma face pouco conhecida do patrimônio imaterial. Longe de se tratar de ações conservadoras, os processos de patrimonialização podem estimular a criatividade e desse modo servir à promoção da diversidade cultural.

Na pesquisa vimos que o patrimônio imaterial é vivo, pois é atravessado por processos de recriação e adaptações. Assim, o ofício das tacacazeiras fora do seu local de origem nos permite ver o fortalecimento das práticas associadas à preparação e comercialização do tacacá em seus novos contextos, nutrido da criatividade necessária para poder dar continuidade a este saber-fazer.

O ofício das tacacazeiras é destacado nesse estudo como uma prática cultural viva presente na Grande Florianópolis que contribui na ampliação e compreensão da diversidade cultural e culinária do Brasil. O estudo permitiu compreender a importância da pesquisa qualitativa, de viés etnográfico, para conhecer como repercutem os processos de patrimonialização de determinados saberes fora do seu local de origem. O estudo permitiu perceber, por sua vez, a importância de se escutar aos detentores desses saberes para conhecer seus anseios e necessidades em relação aos seus ofícios.

A museologia social é uma área que pode contribuir de forma significativa no aprimoramento das políticas de salvaguarda e na ampliação dos seus alcances. Seja por meio de estudos e pesquisas em torno do patrimônio imaterial ou de ações que promovam os interesses e o bem-estar dos seus detentores, a museologia social é uma importante aliada de diferentes coletivos e comunidades que buscam apoio especializado para levar adiante os seus projetos culturais. Por meio da educação patrimonial, a museologia social pode democratizar o acesso aos conhecimentos disponíveis sobre a diversidade da culinária e dos saberes tradicionais em torno dos alimentos. A museologia social, por meio de metodologias colaborativas e participativas, pode também promover a continuidade e sustentabilidade dos ofícios que, historicamente, formaram comunidades em torno de determinados alimentos e formas específicas de prepará-los.

Assim, este estudo, enquadrado na perspectiva da museologia social contemporânea, também, buscou mostrar a diversidade social que as migrações inter-regionais geram, as adaptações criativas que os detentores de saberes tradicionais efetuam para superar obstáculos que a vida no novo contexto pode apresentar, e a importância de ouvir aos detentores desses saberes para entender melhor as suas demandas e projetar ações de salvaguarda eficazes. Desse modo, esperamos ter contribuído com o conhecimento da diversidade cultural e patrimonial da região Sul do país, por meio da valorização das concepções e experiências dos detentores dos saberes tradicionais que fundamentam o ofício das tacacazeiras.

## 6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, Fábio Chang de. Comida, memória social e patrimônio cultural. In: **Jornadas Mercosul: Memórias, Arquivos, Patrimônios e Estudos Latino-Americanos**, 7., Canoas, 2022. Anais... Canoas: Ed. Unilasalle, 2022. p. 251-255.

ANAIS DO SEMINÁRIO PATRIMÔNIO CULTURAL E PROPRIEDADE INTELECTUAL: PROTEÇÃO DO CONHECIMENTO E DAS EXPRESSÕES CULTURAIS TRADICIONAIS, 2004, Belém. **Propriedade intelectual e patrimônio cultural: proteção do conhecimento e das expressões culturais tradicionais** [...]. Belém, PA: Wiliams B. Cordovil, 2015. 311 p.

BARCELLOS, Mariana. **População de nortistas em SC aumenta quase 50 vezes em 30 anos, aponta IBGE**. NSC Total, Florianópolis, 6 out. 2025. Disponível em: <https://www.nsctotal.com.br/noticias/populacao-de-nortistas-em-sc-aumenta-quase-50-vezes-em-30-anos-aponta-ibge>. Acesso em: 10 nov. 2025.

BARCELLOS, Mariana. **Explosão de migrantes do Pará em SC transforma a cultura e impulsiona a economia**. NSC Total, Florianópolis, 27 set. 2025. Atualizado em: 29 set. 2025. Disponível em: <https://www.nsctotal.com.br/noticias/explosao-de-migrantes-do-para-em-sc-transforma-a-cultura-e-impulsiona-a-economia>. Acesso em: 10 nov. 2025.

BARCELLOS, Mariana; SOUZA, Nicolý. **Tacacá no Sul: como restaurantes nortistas viraram pontos de encontro para migrantes em SC**. NSC Total, Florianópolis, 7 jun. 2025. Disponível em: <https://www.nsctotal.com.br/noticias/tacaca-no-sul-como-restaurantes-nortistas-viraram-pontos-de-encontro-para-migrantes-em-sc>. Acesso em: 13 nov. 2025.

BHABHA, Homi K. **O local da cultura**. Belo Horizonte: UFMG, 1998. 395 p.

BITTER, Daniel; BITAR, Nina Pinheiro. **Comida, trabalho e patrimônio: notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, n. 38, p. 213-236, 2012.

BRASIL. **Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000**. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 7 ago. 2000. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/D3551.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D3551.htm). Acesso em: 10 nov. 2025.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Ofício das Tacacazeiras é reconhecido como Patrimônio Cultural do Brasil**. Brasília, 25 nov. 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo>. Acesso em: 26 nov. 2025.

CHAGAS, Mário et al. **Museologia social: reflexões e práticas**. Rio de Janeiro: IBRAM, 2018.

CHAGAS, Mario; PRIMO, Judite; ASSUNÇÃO, Paula; STORINO, Claudia. **A museologia e a construção de sua dimensão social: olhares e caminhos**. Cadernos de Sociomuseologia, [s. l.], v. 55, n. 11, p. 75-102, 2018.

CHAVES, Andréa Bittencourt Pires; BEZERRA, Alessandra Viviane Vasconcelos; NASCIMENTO, Silviane dos Santos Silva. **População em deslocamento: a força de trabalho paraense em Santa Catarina**. Research, Society and Development, [s. l.], ano 13, v. 11, p. 1-12, 10 out. 2022.

CHOAY, Françoise. **Alegoria do patrimônio**. Portugal: Edições 70, 1925. 306 p.

CHUVA, Márcia. Por uma história do patrimônio cultural no Brasil. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, IPHAN, ano 34, p. 147-165, 2012.

DESVALLÉES, André; MAIRESSE, François (ed.). **Conceitos-chaves de museologia**. Florianópolis: FCC, 2014. 98 p.

DORNELES, Darlan Machado; CHAVES, Lindinalva Messias do Nascimento. **Breve glossário do tacacá**. Revista Philologus, Rio de Janeiro, ano 20, n. 58, p. 274-282, 2014.

FONSECA, Maria Cecilia Londres. A salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Iphan: antecedentes, realizações e desafios. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, IPHAN, ano 35, p. 157-170, 2017.

FONSECA, Maria Cecilia Londres. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (org.). **Memórias e patrimônio: ensaios contemporâneos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. p. 59-79.

FONTENELE, Hamanda Machado de Meneses. **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. *Humana Res*, v. 1, n. 5, p. 165-168, jan./ago. 2022.

FREIRE, Beatriz Muniz. **O inventário e o registro do patrimônio imaterial: novos instrumentos de preservação**. Cadernos do LEPAARQ: Textos de Antropologia, Arqueologia e Patrimônio, Pelotas, v. 11, n. 3, p. 11-20, 2005.

FREITAS, Sônia Maria de. **História oral: possibilidades e procedimentos**. 2. ed. São Paulo: Associação Editorial Humanitas, 2006. 142 p. ISBN 85-98292-93-1.

G1 AM. **'Tacacazeiras' podem ser reconhecidas como Patrimônio Cultural Brasileiro**. Amazonas, 1 mar. 2024. Disponível em: <https://g1.globo.com/am/amazonas/>. Acesso em: 10 nov. 2025.

GONÇALVES, José Reginaldo. As transformações do patrimônio: da retórica da perda à reconstrução permanente. In: TAMASO, Izabela Maria; FILHO, Manuel Ferreira Lima (org.). **Antropologia e patrimônio cultural: trajetórias e conceitos**. Brasília: Associação Brasileira de Antropologia, 2012. p. 59-74.

GUIMARÃES, Ana Cristina Rodrigues; ANTUNES, Camila Sissa. Repensando uma metodologia: a experiência de aplicação do inventário nacional de referências culturais. **Revista Mosaico Social**: [s. l.], n. 3, p. 197-206, 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE MUSEUS (IBRAM); ORGANIZAÇÃO DOS ESTADOS IBERO-AMERICANOS (OEI). **Pontos de Memória: metodologia e práticas em museologia social**. Brasília: Phábrica, 2016. ISBN 978-85-69369-02-8.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Histórias e receitas de tacacazeiras da região Norte são documentadas em produção audiovisual**. Brasília, 4 out. 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/assuntos/noticias/historias-e-receitas-de-tacacazeiras-da-regiao-norte-sao-documentadas-em-producao-audiovisual>. Acesso em: 10 nov. 2025.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (Iphan). **Iphan reconhece Ofício das Tacacazeiras como Patrimônio Cultural do Brasil**. Brasília, 25 nov. 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan>. Acesso em: 26 nov. 2025.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Iphan reúne tacacazeiras para diálogo sobre registro do ofício como Patrimônio Cultural**. Brasília, 20 fev. 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/assuntos/noticias/iphan-reune-tacacazeiras-para-dialogo-sobre-registro-do-oficio-como-patrimonio-cultural>. Acesso em: 10 nov. 2025.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Ofício das Baianas de Acarajé: dossiê IPHAN 6**. Brasília: IPHAN, 2007.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (Iphan). **Parecer Técnico n. 17/2024**. Brasília: Iphan, 2025. 34 p.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Patrimônio Cultural do Brasil: pareceres de registro dos bens culturais imateriais**. Brasília: IPHAN, 2021. v. 1. ISBN 978-65-86514-47-6.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Patrimônio Cultural do Brasil: pareceres de registro dos bens culturais imateriais**. Brasília: IPHAN, 2021. v. 2. ISBN 978-65-86514-45-2.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Patrimônio Cultural Imaterial: para saber mais**. Brasília, DF: IPHAN, 2012.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Patrimônio Imaterial**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>. Acesso em: 24 nov. 2025.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (Iphan). **Planos de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial: manual de elaboração**. Brasília: IPHAN, 2022.

IPHAN. **Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC: Manual de Aplicação**. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2012. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/INRC.pdf>. Acesso em: 23 nov. 2025

MATTES, Anita; DUPRAT, Mariana Falcão Leal Brotero; GUSSO, Luana. **Patrimônio gastronômico: o reconhecimento da alimentação como um patrimônio cultural imaterial**. Revista Confluências Culturais, [s. l.], ano 2, v. 11, p. 46-57, 2022.

MOTTA, Lia; REZENDE, Maria Beatriz. **Inventário**. In: GRIECO, Bettina; TEIXEIRA, Luciano; THOMPSON, Analucia (orgs.). **Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro; Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2016. (termo-chave Inventário). ISBN 978-85-7334-299-4.

MOUTINHO, Mário. Sobre o conceito de Museologia Social. **Cadernos do CEOM**, [s. l.], n. 1, p. 7-9, 1993.

OLIVEIRA, Ana Beatriz Fernandes Lopes de; FEITOSA, Thaís Vieira Nogueira; TEIXEIRA, Vivian Menezes. **A origem do tacacá e a importância dos seus insumos**. XVIII Semana Acadêmica: Conexão Unifametro 2022, [s. l.], p. 1-3, 2022.

PARÁ, Amapá e Roraima discutem registro do ofício das tacacazeiras. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**. *Gov.br*, 2024. Ministério da Cultura. Disponível em:

<https://www.gov.br/iphan/pt-br/assuntos/noticias/para-amapa-e-roraima-discutem-registro-do-oficio-das-tacacazeiras>. Acesso em: 15 maio 2024.

PERRONE, Giovanna Gomes; PIRES, Vladimir Sibylla. **Museologia social, sociomuseologia e um tiquinho de tecnologia**. Cadernos de Sociomuseologia, [s. l.], p. 251-267, 2025.

PRIMO, Judite. **O social como objecto da museologia**. Cadernos de Sociomuseologia, [s. l.], v. 47, n. 3, p. 5-28, 2014.

RECHENA, Aida. Museologia social e gênero. **Cadernos do CEOM: Museologia Social**, [s. l.], ano 27, n. 41, p. 153-173, 2014.

ROBERT, Pascale de; VELTHEM, Lucia van. **A hora do tacacá: consumo e valorização de alimentos tradicionais amazônicos em um centro urbano (Belém – Pará)**. *Anthropology of Food*, [s. l.], p. 1-15, 2009.

SANT'ANNA, Marcia. A face imaterial do patrimônio cultural: os novos instrumentos de reconhecimento e valorização. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (org.). **Memórias e patrimônio: ensaios contemporâneos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. p. 49-58.

SANTILLI, Juliana. **O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial**. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, p. 589-604, 2015.

SANTORI, Anderson; CRUZ, Rosana Arruda; TRICARICO, Luciano. Memória afetiva alimentar: um conceito para o desenvolvimento de experiências para o turismo gastronômico. **Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, n. 13, p. 1008-1019, 2021.

SANTOS, Valdirene F. Neves dos; PASCOAL, Grazieli Benedetti. **Aspectos gerais da cultura alimentar paraense**. *RASBRAN* – Revista da Associação Brasileira de Nutrição, São Paulo, ano 5, n. 1, p. 73-80, 2013.

SILVA, Sabrina Elisângela da. **Patrimônio cultural imaterial e os registros dos saberes e fazeres da gastronomia tradicional brasileira**. 2018. 25 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Técnico em Gastronomia) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – IFSC, Florianópolis, 2018.

SIMÃO, Lucieni. **Certificando culturas: inventário e registro do patrimônio imaterial**. *Revista de Humanidades*, Rio Grande do Norte, ano 18, v. 07, p. 1-23, 2005.

VOANDO pro Pará. Intérprete: Joelma. Compositores: C. Lima, I. Maraial, N. Oliveira e V. Serraria. In: **Joelma**. Recife: Independente, 2015.

TEIXEIRA, Joana; FRAYSSE, Isabelle. **Nova Museologia e Patrimônio**. 2024.

TEIXEIRA, Sidélia S.; FRAYSSE, Patrick. Museologia social: aproximações infocomunicacionais do patrimônio. **Tendências da Pesquisa Brasileira em Ciência da Informação**, v. 17, p. 1-26, 2024.

UNESCO. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Paris: UNESCO, 2003. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/convention>. Acesso em: 23 nov. 2025

XIII ENCONTRO NACIONAL DE HISTÓRIA ORAL, 2016, Rio Grande do Sul. **Tradição e memórias amazônicas: o cotidiano das mulheres tacacazeiras de Parintins – AM. História oral, práticas educacionais e interdisciplinaridade**. Rio Grande do Sul: [s. n.], 2016.

## 7. FONTES ORAIS

BARBOSA, Leonardo. Informação verbal. [Entrevista concedida a Maria Emanuele Pereira Ferreira]. Biguaçu, 17 set. 2025.

CAROLINE, Vanessa. Informação verbal. [Entrevista concedida a Maria Emanuele Pereira Ferreira]. São José, 7 out. 2025.

CRISTIANO. Informação verbal. [Entrevista concedida a Maria Emanuele Pereira Ferreira]. São José, 20 set. 2025.

GUIMARÃES, Helen Patricia Costa. Informação verbal. [Entrevista concedida a Maria Emanuele Pereira Ferreira]. São José, 25 set. 2025.

LEÃO, Débora. Informação verbal. [Entrevista concedida a Maria Emanuele Pereira Ferreira]. Palhoça, 8 out. 2025.

LUCINÉIA. Informação verbal. [Entrevista concedida a Maria Emanuele Pereira Ferreira]. São José, 22 out. 2025.

RITA. Informação verbal. [Entrevista concedida a Maria Emanuele Pereira Ferreira]. Florianópolis, 11 out. 2025.

ROGÉRIA. Informação verbal. [Entrevista concedida a Maria Emanuele Pereira Ferreira]. Palhoça, 16 out. 2025.

## 8. APÊNDICE

### APÊNDICE A - TABELA DOS ESTABELECIMENTOS QUE PARTICIPARAM

<b>Estabelecimentos Paraenses da Grande Florianópolis que Participaram da Pesquisa</b>			
<b>ESTABELECIMENTO</b>	<b>REGIÃO / LOCALIZAÇÃO</b>	<b>FUNCIONAMENTO</b>	<b>INSTAGRAM</b>
Armazém do Pará	Biguaçu Rua João Luiz Duarte, s/n - Bom Viver	Sexta e sábado a partir das 16h	<a href="https://www.instagram.com/armazemdopara">@armazemdopara</a>
Beijo do Jambu	Beira-mar de São José Estreito Feira da UFSC	Quarta das 13h às 19:30 Sábado e domingo das 11h às 19h	<a href="https://www.instagram.com/beijodojambu">@beijodojambu</a>
Garagem du Pará	São José Rua Léo Augusto da Silva, 655	Sexta e sábado. 18:00 as 23:00	<a href="https://www.instagram.com/Garagemdopara">@Garagemdopara</a>
Espeto Amazônico	Palhoça Rua Pedro Alvares Cabral, 631 - Jardim Eldorado	De Terça à Sábado Das 18:00 às 23:00hrs	<a href="https://www.instagram.com/espetoamazonico">@espetoamazonico</a>
Cantinho do Pará	São José Avenida Arthur Manoel Mariano, 1730 - Forquilha	Segunda a sexta das 16h às 00h Sábado a domingo das 11 às 00h	<a href="https://www.instagram.com/cantinhodopara">@cantinhodopara</a>
Parazinho produtos do Norte	Florianópolis Rua Miguel Valentina da Silva, 178 - Monte Cristo	Sexta a domingo das 9h às 23h	<a href="https://www.instagram.com/parazinho">@parazinho</a>
Ferrari's no Norte	Palhoça Rua Castro Alves, 509 - Jardim Eldorado	Quinta a domingo das 19h às 23h	<a href="https://www.instagram.com/ferrarisonorte">@ferrarisonorte</a>
Cantinho da Amazônia	São José Rua Benjamin Gerlach, 584 - Fazenda Santo Antônio	Segunda das 9h às 20h Terça a sábado das 9h às 22:30h Domingo das 15h às 22:30h	<a href="https://www.instagram.com/cantinhodaamazonia">@cantinhodaamazonia</a>

### APÊNDICE B - TABELA DOS ESTABELECIMENTOS QUE NÃO PARTICIPARAM

<b>ESTABELECIMENTOS PARAENSES NA GRANDE FLORIANÓPOLIS</b> <b>(que não participaram)</b>			
<b>ESTABELECIMENTO</b>	<b>REGIÃO / LOCALIZAÇÃO</b>	<b>FUNCIONAMENTO</b>	<b>INSTAGRAM</b>
Skina Grill	São José Rua Osvaldo Cruz, 190, Forquilha	Terça a domingo das 19h às 23:30h	<a href="https://www.instagram.com/skinagrillsc">@skinagrillsc</a>
Égua da Comida	São José Rua Juvenal Pereira, 307 - Kobrasol	Terça a domingo	<a href="https://www.instagram.com/eguaadacomida">@eguaadacomida</a>
Apoena	São José Rua Joaquim Vaz, 1624 - Praia Comprida	Terça a sexta das 9h às 17:45h Sábado e domingo das 10h às 19:30h	<a href="https://www.instagram.com/apoenagastrobar">@apoenagastrobar</a>
Restaurante Amazonas	São José Avenida Brasil, 400 - Bela Vista	Terça das 19h às 23h Quarta a Sábado das 11h às 14h e das 19h às 23h Domingo das 11h às 14h	<a href="https://www.instagram.com/restamazonas">@restamazonas</a>
Lara Sabores do Pará	Florianópolis Rua Joaquim Nabuco, 2870 - Capoeiras	Segunda a quarta das 10h às 13h e das 14h às 20h Quinta das 14h às 20h	<a href="https://www.instagram.com/larasaboresdonorte">@larasaboresdonorte</a>
	Florianópolis Rodovia Açoriana, 1167 - Tapera	Sexta das 10h às 13h e das 14h às 20h Sábado das 10h às 21h	
Ki-delícias da Geh	Palhoça Avenida Rio Grande, 1753 - Rio Grande	Terça a domingo das 11h às 23h	<a href="https://www.instagram.com/kideliciasdageh">@kideliciasdageh</a>
Produtos da Amazônia	Florianópolis Rua Dário Manoel Cardoso, 690 - Ingleses	Segunda a sábado das 9h às 22h Domingo das 9h às 13h	<a href="https://www.instagram.com/produtosamazonia">@produtosamazonia</a>
Sabores do Pará	Palhoça Rua Maria Leopoldina da Silva, 99 - Pacheco	Sexta a domingo das 18h às 00h	<a href="https://www.instagram.com/saboresdopara">@saboresdopara</a>

Cultura Paraense	São José Av. Cruz e Souza, 332	Segunda a sexta das 17h às 22h Sábado e domingo das 12h às 22h	<a href="https://www.instagram.com/culturaparaensesa_ojosec">@culturaparaensesa_ojosec</a>
Amazon Fruit	Florianópolis Rua Sete de Setembro, 186 - Centro	Segunda a sexta das 8:30 às 19h Sábado das 8:30 às 16h Domingo das 10h às 16h	<a href="https://www.instagram.com/amazonfruitbowls">@amazonfruitbowls</a>
Empório Paraense	Florianópolis Rua Rui Barbosa, 600 - Agrônômica	Terça a sexta das 11h às 21h Sábado e domingo das 11h às 18h	<a href="https://www.instagram.com/emporio.cia.do.acai">@emporio.cia.do.acai</a>
Cozinha Paraense	São José Rua José Bonifácio, 304 - Forquilha	Segunda a domingo das 18h às 23h	<a href="https://www.instagram.com/cozinhaparaense2025">@cozinhaparaense2025</a>
Sabor Bem Norte	São José Rua José Antônio Tomás, 130 - Bela Vista	Terça a sábado das 16h às 22h Domingo das 17h às 22h	<a href="https://www.instagram.com/sabor_bem_norte">@sabor_bem_norte</a>

## 9. ANEXO

### ANEXO 1 - PRINT DA NOTÍCIA DO REGISTRO DO OFÍCIO DAS TACACAZEIRAS DA REGIÃO NORTE

**gov.br** | Ministério da Cultura | Órgãos do Governo | Acesso à Informação | Legislação | Acessibilidade | [Entrar com gov.br](#)

☰ Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

🏠 > Assuntos > Notícias > Iphan reconhece Ofício das Tacacazeiras como Patrimônio Cultural do Brasil

REGIÃO NORTE

## Iphan reconhece Ofício das Tacacazeiras como Patrimônio Cultural do Brasil

Decisão histórica valoriza trabalho de mulheres amazônicas que mantém viva tradição milenar

Publicado em 25/11/2025 17h32 | Atualizado em 26/11/2025 11h48 Compartilhe: [f](#) [x](#) [in](#) [📧](#) [🔗](#)



Foto: adobe stock

○ Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) reconheceu, nesta terça-feira (25/11), o **Ofício das Tacacazeiras da Região Norte** como Patrimônio Cultural do Brasil. A decisão foi tomada durante a 111ª Reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, órgão colegiado composto por técnicos e representantes da sociedade civil que delibera sobre o reconhecimento de bens culturais materiais e imateriais. O ofício foi inscrito no Livro dos Saberes, destacando a importância das mulheres amazônicas na preservação de saberes ancestrais ligados à culinária regional.