

Potencial do turismo gastronômico na Região Turística Sol do Oeste (SP): percepção de gestores e atores do turismo

Iara Maria Fernandes Nascimento

Fatec de Presidente Prudente

iara.nascimento@aluno.cps.sp.gov.br

Mariana Cristina da Cunha Souza (Orientadora)

Fatec de Presidente Prudente

mariana.souza02@cps.sp.gov.br

ORCID 0000-0002-0671-1642

Berta Lúcia do Nascimento Camargo (Coorientadora)

Fatec de Presidente Prudente

berta.camargo@cps.sp.gov.br

ORCID 0009-0009-4640-6579

Resumo

O turismo gastronômico pode contribuir para a valorização da cultura alimentar, a diferenciação de destinos e a construção de experiências associadas à identidade territorial. Este trabalho apresenta resultados parciais de uma pesquisa de Iniciação Científica intitulada “Identidade Gastronômica e Turismo: Inventário dos pratos típicos na Região Turística (RT) Sol do Oeste no Estado de São Paulo”, com o objetivo de analisar a percepção de gestores e atores relacionados ao turismo sobre o potencial do turismo gastronômico na região, considerando referências culinárias, infraestrutura, acessibilidade, comunicação, políticas públicas, parcerias e reconhecimento de pratos típicos. A pesquisa, de abordagem qualitativa e caráter exploratório, descritivo e aplicado, envolveu levantamento bibliográfico e documental e aplicação de questionário online. No recorte adotado pelo estudo, a Região Turística Sol do Oeste é composta por nove municípios: Adamantina, Dracena, Martinópolis, Panorama, Paulicéia, Presidente Epitácio, Presidente Prudente, Rancharia e Santo Expedito. Foram obtidas oito respostas, provenientes de seis municípios. Os resultados mostram forte convergência na percepção de que a gastronomia influencia a atratividade turística e apresenta potencial de diferenciação regional, mas também evidenciam baixa institucionalização do segmento. Entre os respondentes, 8/8 reconheceram potencial regional; 8/8 consideraram que a gastronomia local pode influenciar a escolha do destino; 5/8 indicaram ausência de prato típico reconhecido; 5/8 apontaram inexistência de políticas ou parcerias específicas para promoção do turismo gastronômico; e 5/8 relataram ausência de programas de apoio a produtores e comerciantes. As respostas abertas permitiram identificar referências concretas, como preparações à base de peixes do Rio Paraná, a Isca de Tilápia Caipira e o Reviro à Moda Espanhol, em Presidente Epitácio, além de pizza, batata-doce e molho verde em Presidente Prudente, linguça artesanal em Rancharia e preparações à base de peixe em Panorama, Paulicéia e Martinópolis. Conclui-se que a principal questão regional não é a ausência de recursos gastronômicos, mas a necessidade de articulá-los em uma oferta turística integrada, apoiada por planejamento, cooperação intermunicipal, políticas públicas, qualificação e promoção territorial.

Palavras-Chave

Turismo Gastronômico; Identidade Gastronômica; Turismo Regional; Oeste Paulista; Desenvolvimento Turístico.

1. Introdução

A gastronomia constitui manifestação cultural associada à história, aos modos de vida, às relações sociais e às formas de apropriação do território. No turismo, práticas alimentares, produtos, estabelecimentos, festas e preparações tradicionais podem ultrapassar a função de alimentação e compor experiências capazes de aproximar o visitante da cultura local (Montanari, 2008; Gândara; Gimenes; Mascarenhas, 2009; Gimenes-Minasse, 2023). Nesse sentido, a identidade gastronômica pode atuar como recurso de diferenciação e como componente de estratégias de desenvolvimento turístico, sobretudo quando articulada à regionalidade, à promoção territorial e à valorização de produtores e saberes locais (Long, 2018).

A RT Sol do Oeste localiza-se no extremo oeste do Estado de São Paulo, em área historicamente vinculada à expansão da fronteira paulista. A formação territorial do Oeste Paulista articula-se a diferentes processos de ocupação, passando pela presença indígena, pela criação de gado, pela expansão da cafeicultura no início do século XX e, posteriormente, pela formação de colônias e municípios associados também à imigração japonesa (Sousa, 2011). A construção das ferrovias e a expansão da economia cafeeira foram elementos importantes para a integração do território regional ao processo econômico paulista, enquanto ciclos posteriores, como o algodão, a pecuária e a agroindústria, contribuíram para redefinir sua estrutura produtiva.

Sob a perspectiva do desenvolvimento histórico do turismo e da gastronomia regional, as diversas correntes migratórias aliadas às características biofísicas do território consolidaram uma culinária com marcantes traços de hibridismo cultural. A proximidade e a dependência dos recursos hídricos do Rio Paraná, por exemplo, originaram uma forte cultura de pesca nos municípios próximos às margens do rio (como Panorama, Paulicéia e Presidente Epitácio), que serviu de base tanto para a subsistência quanto para a atração do turismo de lazer náutico e pesca esportiva.

Nesses locais, preparações à base de peixes de água doce associaram-se à imigração japonesa, que introduziu o consumo de cortes de peixe cru (como o sashimi de tilápia e tucunaré), e à herança espanhola, visível no prato típico Reviro (uma massa frita à base de farinha, água e alho, herdada dos antigos trabalhadores da extração de madeira e navegadores do rio). Nas sub-regiões de transição rural e urbana, como Rancharia e Presidente Prudente, o gado de corte deu origem a uma tradição em embutidos (como a linguiça artesanal de Rancharia), enquanto a agricultura familiar paulista introduziu tubérculos fortes, como a batata-doce, hoje integrada à culinária e aos eventos turísticos de Presidente Prudente, por exemplo, a feira da Batatec.

No plano econômico, a região mantém forte relação com atividades agropecuárias e agroindustriais, especialmente pecuária, cana-de-açúcar e processamento de produtos alimentícios de origem agrícola e animal. A Região Administrativa de Presidente Prudente também apresenta concentração de atividades de comércio e serviços no polo regional, ao lado de cadeias produtivas associadas a alimentos e biocombustíveis (São Paulo, 2003; São Paulo, 2022). Essa base produtiva é relevante para a compreensão do turismo gastronômico, pois aproxima produção agropecuária, agroindústria, comércio, alimentação, eventos e experiências turísticas. Há, inclusive, iniciativas locais que buscaram articular produção artesanal de alimentos e turismo, como o projeto de queijo

artesanal desenvolvido em Presidente Prudente com perspectiva de formação de arranjo produtivo e de roteiro gastronômico.

No contexto do Arranjo Produtivo do Estado de São Paulo, o Oeste Paulista historicamente atuou como fornecedor de matérias-primas agropecuárias brutas para as centralidades industriais paulistas. Contudo, as novas diretrizes de desenvolvimento regional buscam reverter essa lógica por meio da agregação de valor local. O projeto do Queijo Artesanal de Presidente Prudente é um marco nesse sentido, estruturando-se como um Arranjo Produtivo Local (APL) emergente. Este arranjo visa verticalizar a produção de laticínios da agricultura familiar, integrando-a diretamente à rede gastronômica urbana, à hotelaria e aos roteiros de turismo rural. Dessa forma, a RT Sol do Oeste se posiciona no mapa paulista não apenas como fronteira agropecuária, mas como um polo de turismo gastronômico em estruturação, capaz de converter seus produtos tradicionais de origem animal e vegetal em ativos culturais altamente valorizados.

A regionalização turística constitui outra dimensão importante. No recorte espacial adotado nesta pesquisa, a RT Sol do Oeste reúne Adamantina, Dracena, Martinópolis, Panorama, Paulicéia, Presidente Epitácio, Presidente Prudente, Rancharia e Santo Expedito. A composição das regiões turísticas pode sofrer atualizações em função das políticas de regionalização e dos processos de atualização do Mapa do Turismo; por isso, neste estudo é mantido o recorte territorial correspondente à etapa da pesquisa. A região apresenta, simultaneamente, municípios com funções urbanas distintas, áreas rurais, recursos associados aos rios e reservatórios e diferentes níveis de estruturação turística, o que torna pertinente analisar a gastronomia em escala regional.

Historicamente, portanto, a gastronomia regional não deve ser compreendida como um conjunto isolado de pratos, mas como resultado de relações entre território, produção, migrações, recursos naturais, festas, comércio e modos de vida. As respostas da pesquisa reforçam essa perspectiva ao mencionar influências culinárias japonesas, africanas e indígenas, preparações vinculadas aos peixes do Rio Paraná, festas religiosas e produtos locais. O objetivo deste estudo foi, assim, analisar a percepção de gestores e atores turísticos sobre o potencial do turismo gastronômico na RT Sol do Oeste, identificando potencialidades e limitações para sua estruturação como estratégia de desenvolvimento turístico regional.

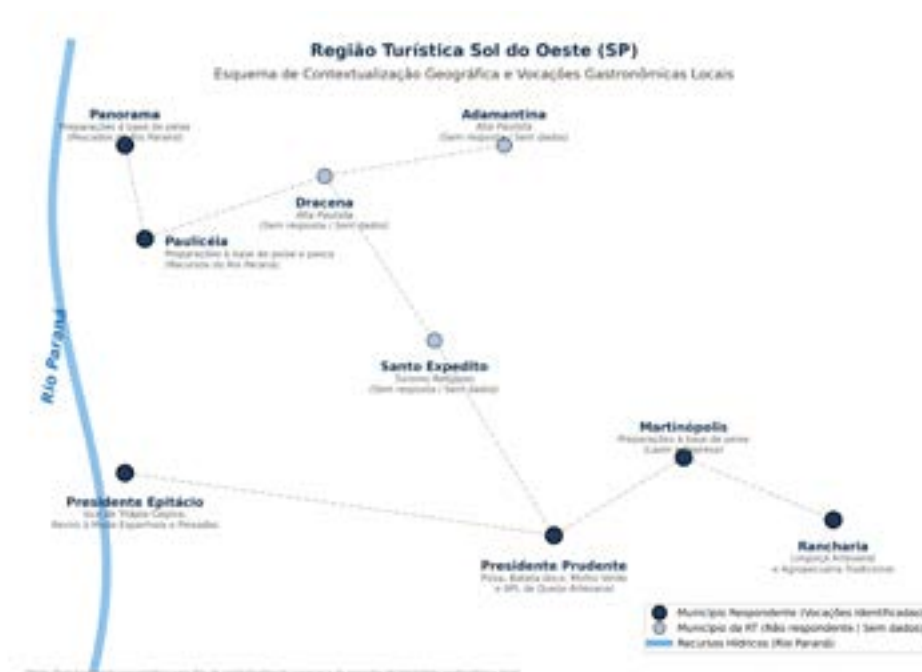


Figura 1 Regiões Turística Sol do Oeste

Fonte Elaborado pelas autoras (2026), com base em dados da Secretaria de Viagens e Turismo (2024)

2. Metodologia

A pesquisa caracteriza-se como qualitativa, exploratória, descritiva e aplicada, conforme pressupostos de Marconi e Lakatos (2018) e Gil (2019). Inicialmente, realizou-se pesquisa bibliográfica e documental sobre turismo gastronômico, identidade cultural, gastronomia regional e desenvolvimento turístico, mediante consulta a livros, artigos científicos, legislações, documentos institucionais e materiais disponibilizados por órgãos públicos e secretarias municipais de turismo e cultura. Foram consultadas as bases de dados: Portal de Periódicos da Capes, SciELO e Google Acadêmico.

Para compreender a percepção dos atores envolvidos com o turismo, foi elaborado questionário online composto por questões abertas e fechadas, nas quais foram considerados aspectos como: i.) o objetivo geral da pesquisa; ii.) tipo de perguntas; iii.) clareza e objetividade nas perguntas; iv.) seções relevantes; v.) escolha da melhor plataforma para montagem do questionário; vi.) teste final antes do encaminhamento para os respondentes. O instrumento contemplou dimensões relacionadas ao conhecimento sobre turismo gastronômico, influência da gastronomia na escolha do destino, conhecimento e valorização da culinária local, infraestrutura, acessibilidade, comunicação e promoção, políticas públicas, parcerias, apoio a produtores e comerciantes e percepção sobre o potencial regional, tendo em vista:

- i.) **Contexto local e profissional:** identificação do município e setor de atuação do respondente para contextualizar as respostas;
- ii.) **Conhecimento e percepção sobre turismo gastronômico:** saber se o respondente entende o conceito e se percebe a importância da gastronomia como fator na atração turística.
- iii.) **Culinária local e valorização:** verificar se o município tem pratos típicos reconhecidos oficialmente ou pela comunidade, o que pode ser um diferencial turístico.

iv.) Infraestrutura e acessibilidade: avaliar se os estabelecimentos e espaços para eventos gastronômicos são adequados, seguros e acessíveis a todos os públicos.

v.) Comunicação e promoção: identificar se há canais digitais e políticas públicas ou parcerias para divulgar e fomentar o turismo gastronômico.

vi.) Apoio aos produtores locais: conhecer se há programas ou iniciativas que incentivem os produtores/comerciantes locais no mercado turístico; vii.) potencial regional: avaliar a percepção sobre o potencial da região para crescer e se destacar no turismo gastronômico.

Questão principal	Fluxo/desdobramento condicional
1 - Sobre qual município você responde?	Não se aplica
2 - Em qual setor profissional você atua?	Não se aplica
3 - Você conhece o conceito de turismo gastronômico?	Não se aplica
4 - Você acredita que a gastronomia local influencia na decisão dos turistas em escolher sua cidade como destino turístico?	4.1 - Por quê? (Aparecerá após responder à questão 4, seja qual for a resposta)
5 - Seu município possui algum prato típico reconhecido oficialmente (projeto de lei) ou pela comunidade local?	5.1 - Qual prato típico é reconhecido em seu município? (Se responder 'sim') 5.1.1 - Qual prato você acredita que poderia ser classificado como típico em seu município? (Se responder 'não')
6 - Você considera que o setor gastronômico de seu município possui infraestrutura considerada adequada, atendendo normas de segurança e sanitárias exigidas?	6.1 - Por favor, explique sua resposta em relação à infraestrutura gastronômica. (Aparecerá após responder à questão 6, seja qual for a resposta)
7 - Os espaços públicos para eventos gastronômicos locais são acessíveis para todos os públicos (em especial pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida)?	7.1 - Comente sua opinião sobre a acessibilidade dos espaços públicos para eventos gastronômicos em seu município. (Aparecerá após responder à questão 7, seja qual for a resposta)
8 - Seu município dispõe de canais digitais (site ou redes sociais, oficiais ou não) exclusivos para divulgação de seu turismo?	8.1 - Quais canais? (Se responder 'sim') 8.1.1 - Qual sua opinião sobre ausência e necessidade de tais canais? (Se responder 'não')
9 - Em seu município, existem políticas públicas ou parcerias com o setor privado voltadas à promoção do turismo gastronômico?	9.1 - Quais políticas públicas ou parcerias seu município possui? (Se responder 'sim') 9.1.1 - Quais políticas públicas ou parcerias você acredita que seu município deveria aderir? (Se responder 'não')
10 - Você acredita que a união/ausência de políticas ou parcerias possa ser favorável/desfavorável ao município de alguma forma? Explique.	Não se aplica
11 - Sua cidade possui algum programa ou iniciativa (pública ou privada) que apoie os produtores e comerciantes locais, dentro do mercado turístico gastronômico?	11.1 - Quais os programas ou iniciativas existentes? (Se responder 'sim') 11.1.1 - Quais programas ou iniciativas você acredita que deveriam ser adotados? (Se responder 'não')
12 - Você acredita que a região possui potencial para se destacar no turismo gastronômico?	12.1 - Por favor, comente. (Aparecerá após responder à questão 12, seja qual for a resposta)

Quadro 1 Roteiro de perguntas estruturadas e fluxo condicional do questionário

Fonte Elaborado pelas autoras (2026)

A seleção dos participantes ocorreu por amostragem intencional, buscando contemplar representantes do poder público e atores vinculados às atividades turísticas e gastronômicas dos municípios integrantes da região. O questionário foi encaminhado por e-mail e mensagens via WhatsApp ao público-alvo. Em consonância com as exigências éticas aplicadas a pesquisas com seres humanos e em conformidade com as diretrizes da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) - Lei nº 13.709/2018 (Brasil, 2018), todos os participantes assinaram eletronicamente um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) que garantiu o anonimato absoluto das respostas e o uso seguro das informações exclusivamente para fins de investigação acadêmica.

Dos 48 potenciais participantes que visualizaram o convite, oito responderam ao instrumento, correspondendo a aproximadamente 16,7% dos contatos alcançados, sendo três de Presidente Prudente e um de cada município de Presidente Epitácio, Paulicéia, Panorama, Martinópolis e Rancharia. Não foram obtidas respostas dos municípios de Adamantina, Dracena e Santo Expedito.

Para suprir a necessidade de clareza metodológica, o fluxo condicional apresentado no Quadro 1 foi projetado para permitir uma análise empírica comparada e evitar respostas generalistas. Por exemplo, ao questionar sobre a existência de prato típico na questão 5, o roteiro bifurca: se 'sim', a questão 5.1 exige a identificação e exemplo concreto do prato típico comunitário ou oficializado; se 'não', a questão 5.1.1 induz à comparação criativa de qual preparação culinária o ator acredita possuir o potencial para alcançar tal status. Da mesma forma, as questões de infraestrutura (Q6) e políticas públicas (Q9) são acompanhadas de justificativas obrigatórias (Q6.1, Q9.1 e Q9.1.1), o que viabiliza confrontar as percepções dos gestores rurais e urbanos, estabelecendo um panorama de assimetrias infraestruturais e institucionais entre os municípios ribeirinhos e os polos comerciais da RT.

As respostas às questões abertas e fechadas foram analisadas de forma interpretativa, buscando identificar recorrências, convergências e divergências relacionadas às potencialidades e limitações do turismo gastronômico regional. A análise foi articulada à literatura sobre turismo gastronômico, identidade cultural e desenvolvimento turístico.

3. Resultados e discussão

Os resultados evidenciaram uma percepção favorável dos participantes quanto ao papel da gastronomia no desenvolvimento turístico da RT Sol do Oeste. As respostas convergiram no reconhecimento de que a gastronomia local pode influenciar a escolha dos destinos e contribuir para a composição da experiência turística, sendo compreendida como elemento potencialmente associado à atratividade e à diferenciação dos municípios. Essa percepção converge com Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009), para os quais o turismo gastronômico possibilita ao visitante estabelecer relações com a cultura e a comunidade local por meio das práticas alimentares. Também se aproxima da perspectiva de Gimenes-Minasse (2023), ao considerar que a experiência gastronômica ultrapassa o consumo alimentar e pode constituir uma dimensão significativa da experiência turística.

As respostas abertas reforçaram essa compreensão ao associarem a gastronomia à valorização da cultura local, à identidade regional e à possibilidade de proporcionar experiências diferenciadas aos visitantes. Entre os elementos mencionados, destacaram-se preparações à base de peixes do

Rio Paraná, como sashimi, ceviche, peixadas e porções, além de influências culinárias japonesas, africanas e indígenas. Também foram citados eventos, festas religiosas e produtos locais como manifestações capazes de aproximar gastronomia, cultura e turismo.

A análise comparativa entre os seis municípios respondentes (Presidente Prudente, Presidente Epitácio, Paulicéia, Panorama, Martinópolis e Rancharia) revelou três tipologias exploratórias preliminares de vocação gastronômica no território. Essa segmentação e seus dados correspondentes foram organizados no Quadro 2, cruzando as principais características qualitativas e os desafios quantitativos extraídos da investigação. É importante salientar que, devido à amostragem intencional e ao reduzido número de participantes (N=8), essa categorização não visa delimitar regionalizações geográficas definitivas, mas servir como modelo hipotético e descritivo das forças indutoras locais identificadas nos dados empíricos.

Tipologia exploratória de vocação gastronômica	Municípios representados (N)	Exemplos concretos de vocações/pratos citados	Frequência de fragilidades críticas (N=8)
1. Fluvial (Bacia do Paraná)	Presidente Epitácio (1) Panorama (1) Paulicéia (1)	Peixes de água doce (Tilápia, Tucunaré). Exemplos: Isca de Tilápia Caipira, Sashimi de rio, Ceviche e Peixadas tradicionais. Prato histórico-cultural: Reviro à Moda Espanhol (Epitácio).	2/3 indicam ausência de prato oficializado e de programas institucionais de apoio direto a produtores da pesca local.
2. Polo Regional Urbano	Presidente Prudente (3)	Alimentação urbana e marcas locais. Exemplos: Pizza acompanhada do tradicional 'molho verde' de lanchonete. Matéria-prima forte: Batata-doce regional. APL: Projeto de Queijo Artesanal.	3/3 relatam inexistência de políticas de turismo gastronômico em rede e baixa articulação das entidades parceiras.
3. Transição e Lazer	Martinópolis (1) Rancharia (1)	Recursos de lazer rural e bacia hidrográfica interiorana. Exemplos: Preparações de peixe de represa (Martinópolis). Tradição agropecuária: Linguíça artesanal de Rancharia.	1/2 aponta fragilidades na sinalização turística, acessibilidade física de eventos e ausência de canais exclusivos de promoção digital.

Quadro 2 Síntese comparativa de tipologias exploratórias preliminares de vocação gastronômica, exemplos e dados quantitativos

Fonte Elaborado pelas autoras (2026), com base nos dados do questionário aplicado

Aprofundando os exemplos e as comparações extraídos do Quadro 2, verifica-se que no grupo Fluvial (Presidente Epitácio, Panorama e Paulicéia), as práticas alimentares baseadas em pescados transcendem a mera alimentação, atuando como o elo principal com o turismo de orla fluvial. O Reviro à Moda Espanhol é um excelente exemplo dessa construção histórica: um prato típico do cotidiano dos trabalhadores da extração e navegação do Rio Paraná no início do século XX que, ao ser revalorizado, tornou-se atração turística. Em contrapartida, no Polo Urbano (Presidente Prudente), observa-se um fenômeno de gastronomia eminentemente comercial e de serviços, em que pizzarias

locais e lanchonetes (destacadas pelo ‘molho verde’ caseiro) dinamizam a economia noturna regional, mas carecem de forte apelo de patrimônio histórico culinário formalizado.

Contudo, Presidente Prudente detém a liderança na produção de batata-doce, raiz que serve de insumo para festivais locais de gastronomia urbana, além do projeto emergente de estruturação do APL do Queijo Artesanal, que tenta construir uma ponte entre a bacia leiteira regional e os restaurantes da cidade. Por fim, o grupo de Transição (Rancharia e Martinópolis) exhibe uma dinâmica em que a linguiça artesanal de Rancharia — derivada diretamente da herança pecuarista da região — e os quiosques de pescado associados ao lazer das represas (como em Martinópolis) mostram caminhos alternativos de convergência entre turismo, lazer regional de fim de semana e produção local.

As percepções dos participantes também indicaram reconhecimento do potencial da RT Sol do Oeste para ampliar sua atuação no turismo gastronômico. Entre os aspectos apontados como diferenciais, destacaram-se a diversidade de estabelecimentos e opções culinárias, a disponibilidade de matérias-primas locais, especialmente produtos agropecuários, a realização de eventos e a possibilidade de integração entre gastronomia, cultura e outros atrativos turísticos.

Esse resultado dialoga com Long (2018), que compreende os atrativos gastronômicos de maneira ampla, incluindo lugares, eventos, manifestações e práticas de alimentação. Logo, a potencialidade gastronômica da RT Sol do Oeste não deve ser reduzida à existência de um prato típico formalizado, mas compreendida a partir de um conjunto de recursos materiais e imateriais que podem contribuir para a construção de experiências turísticas e para a importância da identidade territorial.

Entretanto, os dados também revelaram uma importante distância entre o potencial gastronômico percebido e o nível de estruturação do segmento. Embora os participantes reconheçam as possibilidades de desenvolvimento do turismo gastronômico, as respostas apontaram fragilidades relacionadas à existência de políticas públicas específicas, à articulação com o setor privado e ao apoio a produtores e comerciantes locais. A percepção predominante foi de que ainda são limitadas as iniciativas institucionais voltadas especificamente à promoção e ao fortalecimento do turismo gastronômico nos municípios.

Essa lacuna é significativa, uma vez que a transformação da gastronomia em recurso turístico demanda articulação entre os diferentes atores do território. Conforme Long (2018), a regionalização da gastronomia pode fortalecer estratégias de comunicação e promoção, mas sua consolidação como produto turístico requer ações capazes de associar cultura, economia e mercado. Assim, a existência de recursos gastronômicos, embora constitua condição importante, não garante, por si só, sua transformação em oferta turística estruturada.

Em relação às condições estruturais, as respostas indicaram uma percepção relativamente favorável quanto à infraestrutura, às condições de segurança e às normas sanitárias dos estabelecimentos e espaços destinados a eventos gastronômicos. Também foram mencionadas a existência de espaços públicos considerados acessíveis e a utilização de canais digitais para divulgação turística. Esses elementos sugerem a presença de condições iniciais que podem favorecer o desenvolvimento e a comunicação de experiências gastronômicas, embora a pesquisa não permita avaliar a efetividade, a qualidade ou a integração dessas estruturas e ferramentas entre os municípios.

A análise conjunta dos resultados permite identificar, portanto, uma assimetria entre duas dimensões: potencialidade e estruturação. A primeira manifesta-se na visualização da gastronomia como elemento de atratividade turística e na diversidade de referências culinárias, produtos, eventos e recursos culturais identificados pelos participantes. A segunda mostra-se ainda incipiente, sobretudo no que se refere à institucionalização do segmento, à articulação entre os atores, às políticas públicas e à integração das iniciativas em escala regional.

Nesse contexto, a cooperação intermunicipal aparece como uma possibilidade estratégica para transformar recursos dispersos em uma oferta turística articulada. As respostas indicaram que ações conjuntas podem contribuir para ampliar a visibilidade dos municípios, favorecer a construção de roteiros integrados e estimular a permanência dos visitantes. A gastronomia, nesse sentido, pode atuar não apenas como elemento complementar da oferta turística, mas também como instrumento de promoção e valorização territorial, especialmente quando associada à construção de uma identidade regional.

Os resultados sugerem, assim, que o principal desafio da RT Sol do Oeste não está apenas na identificação de recursos gastronômicos, mas na capacidade de transformá-los em estratégias efetivas de desenvolvimento turístico. Isso implica articular produtos, práticas, saberes, eventos e estabelecimentos a ações de planejamento, promoção, qualificação, apoio aos empreendedores e cooperação entre os municípios. A passagem da potencialidade à estruturação depende, portanto, de uma atuação coordenada entre poder público, iniciativa privada e demais atores envolvidos com o turismo no território.

Por fim, os resultados devem ser interpretados considerando o caráter exploratório da pesquisa e a participação de apenas oito respondentes, provenientes de seis dos nove municípios integrantes da RT Sol do Oeste. Dessa forma, não se pretende realizar generalizações sobre a região, mas apresentar um diagnóstico inicial acerca das percepções de atores relacionados ao turismo. Mesmo diante dessa limitação, essas informações contribuem para evidenciar uma questão relevante para o planejamento turístico regional: existe reconhecimento da gastronomia como recurso de valorização e diferenciação territorial, mas ainda há necessidade de avançar na sua institucionalização e articulação para que esse potencial seja convertido em estratégia efetiva de desenvolvimento turístico.

4. Considerações finais

Os resultados evidenciam uma percepção favorável dos respondentes da pesquisa quanto ao potencial do turismo gastronômico na Região Turística Sol do Oeste, especialmente em razão da diversidade de referências culinárias, produtos locais, manifestações culturais e eventos que podem contribuir para a composição de experiências turísticas. A gastronomia é vista, portanto, como recurso capaz de valorizar a identidade territorial, diversificar a oferta turística e fortalecer a atratividade dos municípios da região.

Entretanto, os dados também revelam uma distância entre o potencial percebido e o nível de estruturação do segmento. A baixa presença de políticas públicas específicas, parcerias e iniciativas de apoio a produtores e comerciantes indica que a gastronomia ainda não se encontra plenamente

institucionalizada como componente estratégico do desenvolvimento turístico regional. Nesse sentido, o principal desafio não consiste apenas em identificar os recursos gastronômicos, mas em criar condições para articulá-los, qualificá-los e integrá-los à oferta turística.

Dessa forma, o fortalecimento do turismo gastronômico na RT Sol do Oeste demanda maior articulação entre poder público, iniciativa privada e demais atores do território, além de ações integradas de planejamento, promoção, qualificação e cooperação intermunicipal. A construção de roteiros, experiências e estratégias de comunicação que valorizem os recursos e saberes alimentares locais pode contribuir para transformar a potencialidade identificada em uma estratégia efetiva de posicionamento turístico regional.

Por fim, considerando o caráter exploratório da pesquisa e o reduzido número de participantes, os resultados não permitem generalizações para o conjunto da região. Contudo, oferecem um diagnóstico inicial relevante sobre a percepção dos atores consultados e indicam caminhos para pesquisas futuras e para o aprofundamento de estratégias de valorização da gastronomia como recurso de desenvolvimento turístico na Região Turística Sol do Oeste.

5. Agradecimentos

À Faculdade de Tecnologia – Fatec de Presidente Prudente e ao Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza pelo apoio ao desenvolvimento da pesquisa.

6. Referências

- Brasil. Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018. **Dispõe sobre a proteção de dados pessoais e altera a Lei nº 12.965, de 23 de abril de 2014 (Marco Civil da Internet)**. Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).
- Gândara, J. M. G.; Gimenes, M. H.; Mascarenhas, R. Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: Panosso Netto, A.; Ansarah, M. (Org.). **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole, 2009.
- Gil, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2019.
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G. Turismo gastronômico: conceitos e características. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, v. 17, 2023.
- Long, L. M. Política cultural no turismo gastronômico com alimentos étnicos. **Revista de Administração de Empresas**, v. 58, n. 3, p. 316–324, 2018.
- Marconi, M. A.; Lakatos, E. M. **Metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2018.
- Montanari, M. **Comida como cultura**. Tradução de Denise Bottmann. São Paulo: Senac, 2008.
- MTur. Ministério do Turismo. **Programa Nacional de Turismo Gastronômico**. 2022.
- OMT. Organização Mundial do Turismo. **Global Report on Food Tourism**. Madrid: UNWTO, 2017.
- São Paulo (Estado). **Plano Estadual de Turismo de São Paulo: Diretrizes de Desenvolvimento e Regionalização**. Secretaria de Viagens e Turismo, 2022.
- São Paulo (Estado). **Lei nº 11.605, de 24 de dezembro de 2003**. Dispõe sobre o Plano Plurianual para o período 2004-2007. São Paulo: Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo, 2003.
- Sousa, A. A. A formação histórica do Oeste Paulista. **Geografia em Atos (Online)**, Presidente Prudente, v. 1, n. 8, 2011.