



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE RORAIMA  
CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO

ANDREINA ADELAY AROCHA SALAZAR

**GASTRONOMIA DA ETNIA PEMON DO MUNICÍPIO GRAN  
SABANA-ESTADO BOLÍVAR, COMO POTENCIAL  
TURÍSTICO.**

Pacaraima

2014

**ANDREINA ADELAY AROCHA SALAZAR**

**GASTRONOMIA DA ETNIA PEMON DO MUNICÍPIO GRAN SABANA-ESTADO  
BOLÍVAR, COMO POTENCIAL TURÍSTICO.**

Monografia apresentada à Coordenação do Curso de Bacharelado em Turismo, da Universidade Estadual de Roraima, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Turismo.

Orientador: Prof. Bruno Dantas M. Brito

Pacaraima

2014

**ANDREINA ADELAY AROCHA SALAZAR**

**GASTRONOMIA DA ETNIA PEMON DO MUNICÍPIO GRAN SABANA-ESTADO  
BOLÍVAR, COMO POTENCIAL TURÍSTICO.**

Monografia apresentada à Coordenação do Curso de Bacharelado em Turismo, da Universidade Estadual de Roraima, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Turismo.

Aprovada em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

---

**Prof. Me. Bruno Dantas Muniz de Brito - UERR**  
Orientador

---

**Profa. Me. Rosijane Evangelista da Silva - UERR**  
Membro da Banca Examinadora

---

**Profa. Rita Lourdes Michelin - UERR**  
Membro da Banca Examinadora

*“A meus pais, José Arocha e Carolina Lott, que acreditaram nessa conquista, aos professores do curso de Bacharel em Turismo da UERR, por serem os principais incentivadores e pelo grande apoio recebido durante toda esta maravilhosa carreira”.*

## **AGRADECIMENTOS**

Á mi orientador, professor Bruno Dantas Muniz de Brito, pela valorosa contribuição durante a organização desta monografia em todas as suas etapas de pesquisa.

Á Universidade Estadual de Roraima, seus funcionários e colaboradores, pelo esforço permanente em construir uma instituição de ensino superior capaz de nos formar como profissionais e cidadãos.

Aos habitantes das Comunidades Indígenas do Município Gran Sabana, a minha família, por ter mi ensinado a valorar mais sobre nossa cultura, e por ser solidários nas necessidades acadêmicas que teve.

A meus companheiros de estudo em especial a Ismael, Mozarildo e a Síría que diante de todas as etapas do curso se mostraram tolerantes e atenciosos para com minha pessoa.

*“O homem erudito é um descobridor de fatos que já existem - mas o homem sábio é um criador de valores que não existem e que ele faz existir..”.*

*Albert Einstein (1879-1955)*

## RESUMO

A região da Gran Sabana está localizada ao sul da Venezuela no maciço das Goianas, na parte sudeste do Estado Bolívar até a fronteira com o Brasil. Nela convivem diversos grupos indígenas, os mais notórios são os Taurepanes, Kamarakotos e Arekunas. Neste município se encontram grandes Parques Nacionais reconhecidos no mundo como é o Parque Nacional Canaima, rodeado de diversas comunidades indígenas. O seguinte trabalho tem como objetivo apresentar a cultura gastronômica dos indígenas da Etnia Pemon<sup>1</sup>, como potencial para atrair ao turismo e dessa maneira mostrar todas as propostas gastronômicas e novidades de pratos e o uso predominante dos ingredientes da zona, como também os atributos alimentícios dos insumos da riqueza natural, variedade de sabores e cheiros, que apresentam um grande deleite, muitas vezes classificadas como afrodisíacas e temas de tabu. O método de pesquisa foi exploratório, utilizando entrevistas verbais com os visitantes em temporadas de turismo. Os resultados obtidos admiravelmente nestas comunidades indígenas é a cultura dos antepassados pelo conhecimento que deixaram sobre os ingredientes naturais que utilizavam na preparação de seus alimentos, tendo uma grande relação com outras culturas gastronômicas indígenas dos países sul-americanos. Igualmente a demanda do turismo no município Gran Sabana, pelo interesse de conhecer as costumes indígenas, sobre tudo a gastronomia. Nas comunidades mais visitadas pelos turistas os habitantes dedicam grande parte do seu tempo na preparação das comidas típicas que são compostos basicamente do que eles plantam e extraem das florestas.

**Palavras-Chave:** Gastronomia; Cultura Pemon; Potencial turístico.

---

<sup>1</sup> Pemon: Significa pessoa no dialeto indígena Taurepan .

## RESUMEN

El Municipio Gran Sabana es una región situada al sureste de Venezuela, en el macizo de las Guayanas, en la parte sudeste del Estado Bolívar hasta la frontera con Brasil. En ella conviven grupos indígenas, los más notorios son los Taurepanes, Kamarakotos y Arekunas. En este Municipio se encuentran grandes Parques Nacionales reconocidos en el mundo como es el Parque Nacional Canaima, rodeado de diversas comunidades indígenas. El siguiente trabajo tiene como finalidad presentar la cultura gastronómica de los indígenas de la Etnia Pemón, como potencial para atraer el turismo y de esa manera mostrar todas las propuestas gastronómicas y novedades de platos y el uso predominante de los ingredientes de la zona, como también los atributos alimenticios de los insumos de la riqueza natural, variedades de sabores y olores, que caracteriza una gran delicia, muchas veces clasificadas como afrodisíacas y temas de tabú. El método de investigación fue exploratorio, utilizando entrevistas verbales con los visitantes en temporadas de turismo. Los resultados obtenidos admirablemente en estas comunidades indígenas es la cultura de los antepasados por el conocimiento que dejaron sobre los ingredientes naturales que utilizaban en la preparación de sus alimentos, habiendo una gran relación con otras culturas gastronómicas indígenas de los países sudamericanos. Igualmente la demanda de turismo en el municipio Gran Sabana, por el interés de conocer las costumbres indígenas, sobre todo la gastronomía. En las comunidades más visitadas por los turistas los habitantes dedican gran parte de su tiempo a preparar sus comidas típicas que están compuestas básicamente de lo que ellos plantan e extraen de las florestas.

**Palavras-Chave:** Gastronomía; Cultura Pemón; Potencial turístico.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 01: Mapa do Estado Bolívar – Município Gran Sabana, Santa Elena de Uairén.....	15
Fonte: <a href="http://www.a-venezuela.com/mapas/map/imag/1estados/bolivar.jpg">http://www.a-venezuela.com/mapas/map/imag/1estados/bolivar.jpg</a> . 12/02/204	
FOTO 02: Vista aérea de Santa Elena de Uairén 2012.....	16
Fonte: Andreina Arocha	
FOTO 03: Imagem da Igreja Santa Elena de Uairén, .....	16
Fonte: Andreina Arocha 2008	
FOTO 04: Imagem da Casa dos Cristais, Santa Elena de Uairén, .....	17
Fonte: <a href="http://www.claseturista.com">www.claseturista.com</a> , 08/05/2013	
FIGURA 05: Parque Canaima. ....	17
Fonte: <a href="http://www.claseturista.com">www.claseturista.com</a> , 15/02/2014	
FOTO 06: Salto Karrao.....	18
Fonte: <a href="http://www.iconosdevenezuela.com">www.iconosdevenezuela.com</a> , 05/03/2014	
FOTO 07: Roraima Tepuy.....	18
Fonte: <a href="http://www.rutasymapas.com">www.rutasymapas.com</a> , 11/02/2014	
FOTO 08: Imagem da Lagoa de Canaima.....	18
Fonte: Andreina Arocha 2011	
FOTO 09: Imagem do Salto Angel .....	18
Fonte: <a href="http://www.posadatucan.com">www.posadatucan.com</a> , 06/02/2014	
FOTO 10: Comunidade Indígena de Kamarata.....	20
Fonte: <a href="http://www.blogesport.com">www.blogesport.com</a> , 23/06/2013	
FOTO 11: Vestimenta ancestral da etnia pemon, .....	21
Fonte: Andreina Arocha, ano 2012	
FOTO 12: Imagem mostrando as bebidas e alimentos feitos com a mandioca, .....	21
Fonte: Andreina Arocha, ano 2013	
FOTO 13: Pássaro Mutum o galinha do mato.....	30
Fonte: <a href="http://www.Wikipédia.com">www.Wikipédia.com</a> , 14/05/2014	
FOTO 14: Imagem da Saúva (Atta cephalotes).....	30
Fonte: <a href="http://www.wikipédia.com">www.wikipédia.com</a> , 24/08/2013	
FOTO 15: Porco do Mato.....	31
Fonte: <a href="http://www.google.com">www.google.com</a> , 23/04/2014	
FOTO 16: Planta de pimenta.....	32
Fonte: <a href="http://www.plantasútils.Linneo.com">www.plantasútils.Linneo.com</a> , 21/11/2013	
FOTO 17: Abobora.....	32
Fonte: <a href="http://www.sinônimos.entelabotânica">www.sinônimos.entelabotânica</a> , 26/06/2014	
FOTO 18: Cupi.....	33
Fonte: Andreina Arocha, 2012	
FOTO 19: Saúva.....	33
Fonte: Andreina Arocha, 2012	
FOTO 20: Bagre.....	34
Fonte: <a href="http://www.wikipedia.org/wiki/Siluriformes">www.wikipedia.org/wiki/Siluriformes</a> , 14/05/2014	
FOTO 21: Camarão de rio.....	34
Fonte: <a href="http://www.wikipedia.org/wiki/Macrobrachium">www.wikipedia.org/wiki/Macrobrachium</a> . 22/06/2014.	
FOTO 22: Imagem do Aborosa.....	35
Fonte: Andreina Arocha, 2012	
FOTO 23: Cumachi.....	35
Fonte: Andreina Arocha, 2012	
FOTO 24: CAPIVARA.....	36
Fonte: <a href="http://wikipedia.org/wiki/Capivara">wikipedia.org/wiki/Capivara</a> , 21/06/2014	
FOTO 25: AÇAI.....	36
Fonte: <a href="http://image.rakuten.co.jp/bishokucircle/cabinet/asai/asai.jpg">http://image.rakuten.co.jp/bishokucircle/cabinet/asai/asai.jpg</a> . 23/06/2014	
FOTO 26: MOCHIVA, .....	37
Fonte: Andreina Arocha, 2013	
FOTO 27: CAITITÚ, .....	38
Fonte: <a href="http://www.es.wikipedia.org/wiki/Lapa">www.es.wikipedia.org/wiki/Lapa</a> , 12/06/2014	
FOTO 28: COTIA, .....	38
Fonte: <a href="http://www.google.com">www.google.com</a> , 07/06/2014	

## LISTA DE QUADRO

QUADRO 01 – LOCALIZAÇÃO DAS ETNIAS PEMON FONTE: PESQUISA DIRETA, 2014.....	19
QUADRO 02 – LOCALIZAÇÃO DAS ETNIAS PEMON FONTE: MARIANO, 1993.....	19
QUADRO 03- COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA CARNE.....	31
QUADRO 04- COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA PIMENTA.....	32
QUADRO 05- COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA ABOBORA.....	32
QUADRO 06- COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO “CUPI” COM PIMENTA.....	33
QUADRO 07- COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO “CUPI” TOSTADO (ATTA CEPHALOTES).....	33
QUADRO 08- COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO “CUPI” TOSTADA (ATTA SEXDENS). 33	
QUADRO 09- COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA “SAÚVA”.....	34
QUADRO 10- COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO “BAGRE FRESCO” (SILURIFORMES).. 34	
QUADRO 11- COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA CARNE DE CAMARÃO DE RIO.....	35
QUADRO 12- COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO “ABU ROSA”.....	35
QUADRO 13- COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO “CUMACHI”.....	36
QUADRO 14- “COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO “MOCHIVA” (RHYNCHOPHORUS SP)” FRESCA.....	37
QUADRO 15- “COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO “MOCHIVA” (RHYNCHOPHORUS SP)” ASADA.....	37
QUADRO 16- “COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO “MOCHIVA” (RHYNCHOPHORUS SP)” AHUMADA.....	37
QUADRO 17- COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO “CAITITÚ” (AGOUTI PACA).....	38

## **SIGLAS**

**APUD:** Preposição latina que emplease em citas com o significado de ‘em a obra de’ o ‘em o libro de’.

**ESP:** Español.

**LOPCI:** Lei orgânica para os povos e comunidades indígenas

**PORT:** Português

**UNESCO:** Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Em inglés United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, abreviado internacionalmente).

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>12</b>
<b>1.- POTENCIAL TURÍSTICO DO MUNICIPIO GRAN SABANA.....</b>	<b>15</b>
<b>1.1.- PARQUE NACIONAL CANAIMA.....</b>	<b>17</b>
<b>1.2.- CULTURA DA ETNIA PEMON.....</b>	<b>19</b>
<b>1.2.1.- Estrutura Social.....</b>	<b>20</b>
<b>1.2.3.- Vestimenta.....</b>	<b>20</b>
<b>1.2.3.- Alimentação .....</b>	<b>21</b>
<b>1.2.4.- Artesanato.....</b>	<b>21</b>
<b>1.3.- BASES LEGAIS QUE PROTEGEM OS INDIGENAS NA VENEZUELA.....</b>	<b>22</b>
<b>1.4.- GASTRONOMIA.....</b>	<b>23</b>
<b>1.5.- TURISMO GASTRONÔMICO.....</b>	<b>25</b>
<b>1.6.- GASTRONOMIA COMO ATRATIVO TURISTICO.....</b>	<b>27</b>
<b>1.7.- GASTRONOMIA DA ETNIA PEMON.....</b>	<b>28</b>
<b>2.- CONSIDERACOES FINAIS .....</b>	<b>40</b>
<b>3.- REFERENCIAS.....</b>	<b>42</b>

## INTRODUÇÃO

Santa Elena de Uairén, a Capital do Municipio Gran Sabana, é um povoado localizado a 30 km de Brasil com uma superfície total de 32.990 km<sup>2</sup> e uma população (segundo Censo 2011) de 28.219 habitantes, equivalentes ao 2% da população total do estado. Neste município habitam principalmente os indígenas pemones, subdivisão do grupo indígena Caribe. O nome do Município é devido à localização de sabana mais conhecida e visitada por turistas. Também encontram-se grandes belezas naturais, como montanhas, serras, as lagoas, rios e cachoeiras (CARIAS, 1984). A pesquisa é, em primeiro lugar, motivada pelo valor da cultura ancestral dos antepassados do povo Pemón. Hoje em dia nosso município é visitado por turistas, motivados pelos atrativos naturais que a maioria deles está localizada dentro das comunidades indígenas que ainda conservam as costumes.

A identidade dos povos indígenas está sendo ameaçada pela transculturação e progressivamente vão desaparecendo os saberes ancestrais e como consequência cada vez os habitantes das comunidades indígenas vão deixando de falar seus dialetos, esquecendo a cultura, a gastronomia, e até muitas vezes migram das comunidades a outras cidades por razões e motivos que podemos imaginar. Espera-se que esta pesquisa seja considerada por outros autores que aspirarem escrever artigos sobre gastronomia da etnia pemon, como potencial turístico e melhorem num futuro este trabalho só para acrescentar essa grande idéia a nossos irmãos pemones, além de oferecer e dar as boas-vindas aos visitantes dos atrativos turísticos naturais, ofereçam também a maravilhosa gastronomia da etnia pemon.

Os habitantes das comunidades indígenas do município Gran Sabana dedicam grande parte do seu tempo em atividades relacionadas à alimentação. Isso porque é costume produzir os alimentos, criar animais silvestres, realizar expedições de caça e de pesca, coletar frutos no mato, preparar a roça e colher seus alimentos. Além de produzir o alimento, também fabricam as ferramentas e os utensílios necessários para realizar as tarefas de seu dia a dia.

Sabendo que o turismo e o setor da economia que mais cresce na atualidade, segundo Dias (2008), a Gran Sabana se torna o destino preferido de muitos venezuelanos, brasileiros e turistas oriundos de várias partes do mundo, que aproveitam datas festivas e temporadas como Carnaval, Semana Santa, férias escolares entre outras para conhecer e desfrutar das inúmeras e raras belezas que esta região tem a oferecer. Pelo qual se faz preciso demonstrar a gastronomia da Etnia Pemon do Município Gran Sabana - Estado Bolívar, como potencial turístico com a finalidade de recuperar e valorizar a progressiva desaparecimento dos saberes ancestrais.

Esta monografia tem como objetivo geral analisar o potencial gastronômico da Etnia Pemon do Município Gran Sabana-Estado Bolívar, como produto turístico e atrativo complementar para o desenvolvimento sustentável das comunidades indígenas. Já como objetivos específicos, destacam-se: a) dar a conhecer a gastronomia da Etnia Pemon do Município Gran Sabana para promover o turismo gastronômico; b) identificar os diversos pratos típicos e receitas da Etnia Pemon do Município Gran Sabana; c) descrever os ingredientes naturais alimentícios, para oferecer uma melhor informação ao visitante; d) promover a participação dos visitantes na preparação das comidas típicas da etnia Pemon.

O método de coleta de dados foi realizado diante uma pesquisa exploratória e descritiva. O método de pesquisa pode ser definido de acordo com Chauí: Métodos significa uma investigação que segue um modo ou uma maneira planejada e determinada para conhecer alguma coisa; procedimento racional para o conhecimento seguindo um percurso fixado, portanto para escolher o método que deverá ser empregado é necessário seguir critérios rigorosos, pois é ele que vai desencadear as hipóteses de pesquisa durante a coleta de dados e vai fazer com que o projeto tenha caráter científico (CHAUI 1994, p. 354).

A seleção do Município Gran Sabana foi especificamente tomando como referencia algumas Comunidades indígenas do redor, entre elas a mais desenvolvida no turismo foi San Francisco de Yuruani (Kumarakapai), como objeto deste estudo ocorreu baseada nos seguintes critérios: a) Gastronomia da etnia indígena pemon do Município Gran Sabana como potencial turístico.

Uma das atividades que as comunidades indígenas podem oferecer a traves do planejamento são férias culturais, tendo como exemplo a comunidade de San Francisco de Yuruani (Kumarakapay) que é a mais organizada em relação ao turismo no Municipio Gran Sabana e alem disso rodeada de um atrativo natural único onde se realiza cada ano no mês de agosto a “tradicional feria Ecoturistica do Tuma” que é uma festa culinária onde se desenvolve uma programação cultural, esportiva e tradicional. Onde assistem turistas e citadinos a desfrutar do evento, exposições e vendas dos produtos autóctones da comunidade, para reforçar as costumes ancestrais e fomentar a traves do turismo uma economia de sustento.

Nesta feria todos os indígenas se juntam para realizar a sopa típica com ingredientes exóticos da Gran Sabana, com “aurosa”, tipo espinafre de bom sabor e melhores atributos alimentícios, com “kumachi” e a pimenta com base de mandioca colocando nela diversas carnes. O “Tuma” tem um importante valor simbólico para o povo pemon, pois significa unidade e integração. O estudo contempla a gastronomia da etnia pemon como também sua cultura, a observação dos visitantes de atrativos turísticos nas comunidades indígenas durante períodos de férias escolares, instituições oficiais, centros de informações turísticas de Santa Elena de Uairén.

## 1 POTENCIAL TURÍSTICO DO MUNICÍPIO GRAN SABANA

Na verdade alguns fatores são primordiais, como por exemplo a localização do ponto turístico, para que um local de difícil acesso se torne popular. É necessário que ele seja espetacularmente bonito e tenha algo novo para apresentar às pessoas que o visitam.

Além disso, há também que se pensar no motivo que faria as pessoas desejarem conhecer esse local como, por exemplo, um monumento ou então uma praia especial, são muitas variáveis que envolvem a questão da definição do potencial turístico.

Santa Elena de Uairén é a capital do município Gran Sabana do Estado Bolívar que faz fronteira com o Brasil, fundada o 13 de novembro de 1923 por Lucas Fernández Peña, atraído pela extração dos diamantes na região e o nome da cidade se origina pelo nome de sua primeira filha "Elena" e "Uairén" pelo rio que cruza a cidade. A região atualmente dispõe de "uma população aproximada de 35.832 habitantes, tendo sua economia baseada no comércio, minas, agricultura e turismo". Neste Município existem diversidades de culturas, a que mais predomina é a cultura indígena Pemón, além dos moradores como os brasileiros, colombianos, dominicanos, chineses, árabes etc. Possui um aeroporto internacional, Terminal Rodoviário Internacional, aduana (alfandegária) e destacamento militar.



FIGURA 01: Mapa do Estado Bolívar – Município Gran Sabana, Santa Elena de Uairén.  
Fonte: <http://www.a-venezuela.com/mapas/map/imag/1estados/bolivar.jpg>. 12/02/2014

Os principais pontos turísticos são os atrativos naturais, rodeadas das diferentes comunidades indígenas da etnia pemon e sua cultura, abrigadas de um conjunto de montanhas imensas, em forma de planalto, únicos no mundo, com fauna e flora endêmica; alguns com pouca exploração, como o Monte Roraima ligado com a ecologia. Na área da Gran Sabana ainda consta mais de 800 cachoeiras para visitação, segundo o Centro Nacional de Visitantes do Município Gran Sabana, entre os lugares mais visitados estão:



FOTO 02: Vista aérea de Santa Elena de Uairén 2012  
Fonte: Andreina Arocha

Os principais atrativos principais da cidade são:



FOTO 03: Imagem da Igreja Santa Elena de Uairén,  
Fonte: Andreina Arocha 2008.

A Catedral de Santa Elena é um dos atrativos principais da cidade, foi construída em meados do século XX, com as pedras que tanto abundam nos redores das comunidades indígenas. A missão de Santa Elena é o centro de

atividade missioneira dos padres Capuchinos da ordem Franciscana na localidade.



FOTO 04: Imagem da Casa dos Cristais, Santa Elena de Uairén,  
Fonte: [www.claseturista.com](http://www.claseturista.com), 08/05/2013

Observar de fora é um espetáculo mesmo. Desde mais de uma década Caliope Fernández de Moreno foi dedicando seu tempo a vender pedras na sua casa em Santa Elena de Uairén. A iniciativa surgiu inesperadamente e impulsionou sua casa como um dos lugares mais místicos dentro do povo ao sul do estado Bolívar. Timidamente ante as entrevistas Fernández confessa aprender cada dia mais dos cristais graças aos turistas e especialistas que visitam essa casa.

### 1.1.- Parque Nacional Canaima



FIGURA 05: Parque Canaima.  
Fonte: [www.claseturista.com](http://www.claseturista.com), 15/02/2014.

Localizado ao Sudeste do rio Orinoco, na Gran Sabana, no Estado Bolívar. O acesso é feito por via terrestre, seguindo Rota do Sul 10 ou por via

aérea de vários aeroportos secundários: Canaima, Santa Elena de Uairén, Luepa e pistas de pouso em Kavanayen, Kamarata, Wonken e outras aldeias indígenas. Promulgado em 12 de junho de 1962 e declarada Patrimônio da Humanidade pela Unesco em 1994. Possui uma área de 3.000.000 hectares, uma das maiores do mundo. “Lugar de beleza deslumbrante, única no mundo, apresenta em sua região ocidental da floresta impenetrável da Guiana.”



FOTO 06: Salto Karrao  
Fonte: [www.iconosdevenezuela.com](http://www.iconosdevenezuela.com),  
05/03/2014



FOTO 07: Roraima Tepuy  
Fonte: [www.rutasy mapas.com](http://www.rutasy mapas.com), 11/02/2014



FOTO 08: Imagem da Lagoa de Canaima  
Fonte: Andreina Arocha 2011.

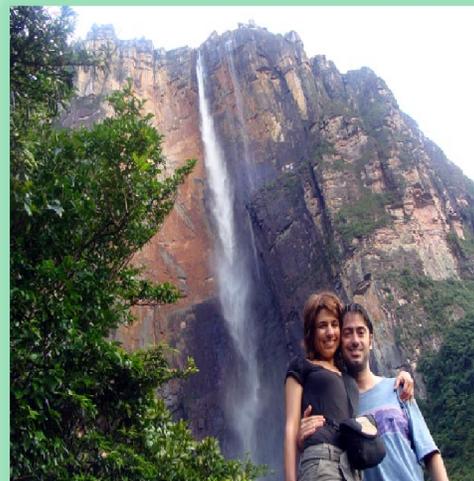


FOTO 09: Imagem do Salto Angel  
Fonte: [www.posadatucan.com](http://www.posadatucan.com), 06/02/2014.

## 1.2.- CULTURA DA ETNIA PEMON

Os pemones são indígenas sul americanos que habitam a zona sul este do Estado Bolívar na Venezuela, a fronteira com Guiana e Brasil. São os habitantes comuns do Município Gran Sabana e todo o Parque Nacional Canaima. Calcula-se que tem unos 30.000 pemones na Venezuela (Estado Bolívar) e Brasil. Diferenciam-se três grupos principais:

<b>ETNIA PEMON</b>	<b>LOCALIZAÇÃO</b>
<b>Taurepan</b>	Fronteira entre Venezuela e Brasil
<b>Arekuna</b>	Lado Noroeste do Roraima e na floresta de Kavanayén
<b>Kamarakoto</b>	Oeste do río Karuay, Caroní, Paragua e na terra de Kamarata.

Quadro 01 – Localização das etnias Pemon  
Fonte: Pesquisa direta, 2014.

Já no que se referem aos dialetos identificados na região, podemos destacar os seguintes:

<b>DIALETOS</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
Arekuna	Dialeto da zona norte e centro, falado por um 45% da população pemon
Kamarakoto	Dialeto de Kamarata e Urimán, na zona nor ocidental, no baixo Caroní e baixo Paragua.
Taurepán	Dialeto do sul. Estes diletos se diferenciam a nível fonético, gramatical e lexical.

Quadro 02 – Localização das etnias Pemon  
Fonte: Mariano, 1993.

Os pemones moram em malocas fabricadas com paredes de barro e um teto de folhas de palma tecidas. São características deste grupo aborígene vivendas circulares sem divisão no seu interior.

A chave da cultura pemon é "no princípio todos os seres eram pessoas" (piató da tai, toukin tenonkai para, tu karo pemón pe to echi pó). Segundo os pemones, todos os seres existentes tem um potori<sup>2</sup>, um originário que continua vivo e protege os seus. Estes seres primordiais moravam harmonicamente

<sup>2</sup> Poptori: Significa Deus no dialeto da etnia pemon.

hasta que os primeiros pemones quebraram com seus malefícios, nascidos da inveja. Desde então todos os seres tem um imonorek<sup>3</sup> uma capacidade de fazer dano que ameaça a todos os seres humanos. Para recuperar essa harmonia inicial é necessário manter se nas costumes dos anciãos e conhecer a tradição. (Mons. Jesús Alfonso Guerrero Contreras Vicario Apostólico do Caroní).



FOTO 10: Comunidade Indígena de Kamarata  
Fonte: [www.blogesport.com](http://www.blogesport.com), 23/06/2013.

### **1.2.1 Estrutura Social**

É um grupo de fortes tradições. As comunidades indígenas estão constituídas por pequenos grupos, existe um capitão (tuxaua), quem é o líder local com poderes muito limitado. Considera-se como uma pessoa mais pero é destacado. Intervêm nas escassas diferencias que possam surgir entre os habitantes do assentamento; representa a comunidade nas negociações com cidadãos. Em suas funções aconselha, pero não determina qual deveria ser a solução. Todo isso reflita que a natureza social pemon é altamente democrática, equitativa e cooperativista.

### **1.2.2 Vestimenta**

A vestimenta originaria era um traje típico chamado “Guayuco” é totalmente substituído atualmente pela roupa ocidental. Às vezes os pemones utilizam esta vestimenta para impressionar os visitantes e nas festas culturais.

---

<sup>3</sup> Imoronek: Significa Sagrado no dialeto da etnia pemon.



FOTO 11: Vestimenta ancestral da etnia pemon,  
Fonte: Andreina Arocha, ano 2012.

### 1.2.3 Alimentação

A dieta dos pemones são alimentos, maiormente a base de mandioca, na Gran Sabana, não é uma tarefa fácil a agricultura pela terra acida. Eles cultivam tanto a mandioca amarga e doce. Da mandioca se face o beiju<sup>4</sup>, amido<sup>5</sup> e o kachiri<sup>6</sup> que é uma bebida forte com alto grado alcoólico, é usada com diversos fines entre os Pemones.



FOTO 12: Imagem mostrando as bebidas e alimentos feitos com a mandioca,  
Fonte: Andreina Arocha, ano 2013.

### 1.2.4 Artesanato

Entre os diversos manufaturados incluem (bandejas de fibra, cestos, mochilas e espremedor de mandioca) cestaria; objetos de cerâmica que incluem

<sup>4</sup> Beiju: É um bolo elaborado com a massa da mandioca.

<sup>5</sup> Amido: O amido é encontrado na forma de grãos nas sementes, na mandioca entre outros.

<sup>6</sup> Kachiri: É uma bebida forte com alto grado alcoólico, que é usada com diversos fins entre os Pemones. Obtém-se depois de ferver a massa da mandioca e se deixa fermentar.

diferentes formas, cores e tamanhos; objetos de madeira, como varas de pesca, arcos e flechas.

### **1.3 BASES LEGAIS QUE PROTEGEM OS INGENAS NA VENEZUELA:**

Segundo a Lei orgânica para os povos e comunidades indígenas (LOPCI), dentro do **Capítulo I: Do reconhecimento dos direitos dos povos indígenas, no artigo Nº 1.** - O Estado venezuelano reconhece e protege a existência de povos e comunidades indígenas e nativos, garantir os direitos consagrados na Constituição da República Bolivariana da Venezuela, tratados, pactos e convenções e outras normas de aceitação universal e outras leis da República, para garantir a participação ativa na vida da nação venezuelana, a preservação de suas culturas, exercício da autodeterminação dos seus assuntos internos e as condições que tornam possíveis.

#### **No Artigo 3º Para os efeitos legais correspondentes significa:**

**Nº 1.- Os povos indígenas:** Descendentes de povos indígenas grupos humanos que vivem no espaço geográfico do território nacional, em conformidade com a Constituição da República Bolivariana da Venezuela e as leis que reconhecem como tal, por ter um ou alguns dos seguintes elementos: identidade étnica, terras, instituições sociais, econômicas e políticas culturais e os próprios sistemas de justiça, que os distingam de outros setores da sociedade nacional e estão determinados a preservar, desenvolver e transmitir às gerações futuras.

**Nº 2.- Comunidades Indígenas:** São grupos humanos indígenas formados por famílias associadas entre si, que pertencem a um ou mais povos indígenas, que estão localizados num espaço geográfico e organizada de acordo com seus próprios padrões culturais de cada povo, com ou sem o sim alterações de outras culturas.

**Nº 14.- Práticas econômicas tradicionais:** São aquelas realizadas pelos povos indígenas e as comunidades dentro do seu habitat e terras de acordo com as suas necessidades e os seus próprios padrões culturais, com medidas técnicas e processos de produção, distribuição e consumo de bens e serviços, formas de agricultura, pecuária, caça, pesca, desenvolvimento de

produtos, o uso dos recursos naturais e produtos florestais para alimentos, medicamentos e como matéria-prima para a fabricação de habitações, barcos, ferramentas, utilitários, móveis, ornamentais, rituais e suas formas tradicionais e inter-troca de bens e serviços. Inovação nas práticas econômicas dos povos e comunidades indígenas não afeta o caráter tradicional das mesmas.

## **No Capítulo II: Da cultura**

**No Artigo 86.** - O Estado reconhece e garante o direito que cada povo e comunidade indígena têm no exercício da sua própria cultura, expressar livremente a sua prática e desenvolver estilos de vida e eventos culturais, fortalecendo a sua própria identidade, promovendo a vitalidade linguística de sua língua, preservando a sua própria visão do mundo, professar a suas religiões, crenças e cultos, bem como preservar e proteger seus lugares sagrados de culto.

### **As culturas indígenas e culturas indígenas:**

**No Artigo 87.** - As outras indígenas são as raízes venezuelanas. O Estado protege e promove as diferentes expressões culturais dos povos e comunidades indígenas, incluindo as artes, literatura, música, dança, artes culinárias, armas e todos os outros usos e costumes para eles própria.

### **Preservação, valorização e divulgação das culturas:**

**No Artigo 88.** - A fim de preservar, fortalecer e promover a nível nacional e internacional a culturas dos povos e comunidades indígenas, o Estado cria espaço para o desenvolvimento artístico, promove a pesquisa e o intercâmbio entre artistas indígenas e o resto sociedade venezuelana e promove a divulgação e promoção destas culturas nacional e internacionalmente.

## **1.4 GASTRONOMIA**

O termo gastronomia é de origem grega, utilizada para designar um conjunto de conhecimentos vinculados com a cozinha, melhor dizendo é a arte de preparar determinadas iguarias. Também está relacionada com o estudo

das relações que existem entre a comida e a cultura de uma determinada região, ou ainda de uma pessoa em particular. Essa característica de ser muito específica de uma região é própria da gastronomia. Às vezes os mesmo pratos são preparados de formas totalmente diferentes em países diferentes.

A gastronomia é um ramo que abrange a culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação em geral, todos os aspectos culturais a ela associados. O primeiro tratado sobre gastronomia foi escrito por Jean Anthelme Brillat-Savarin, um gastrônomo francês que, em 1825, publicou a “Fisiologia do Paladar”, cujo título completo em francês é *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*. Por este título que, em português poderia ser traduzido como "Fisiologia do Paladar ou Meditações sobre a Gastronomia Transcendental, obra teórica, histórica e atual, dedicada aos Gastrônomos parisienses, por um Professor, membro de várias sociedades literárias e científicas", pode considerar-se a gastronomia como uma ciência ou uma arte.

Em 1825, o iluminista francês Jean Anthelme Brillat-Savarin publicou sua mais importante obra e que se tornou um marco na história como o primeiro tratado teórico sobre gastronomia. O livro *A Fisiologia do Gosto*, de caráter predominantemente filosófico, apresentou uma definição de gastronomia que se tornou referência para estudiosos das décadas seguintes.

A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam coisas que podem se converter em alimentos. (BRILLAT-SAVARIN, 2001, p. 57)

Não se pode negar que nossa existência está condicionada à alimentação, entretanto, há algum tempo, comer deixou de ser uma necessidade meramente biológica. Nas palavras de Claude Fischler (1979, p.1): “O homem é um onívoro que se alimenta de carne, de vegetais e de imaginário: a alimentação conduz à biologia, mas, é evidente, não se reduz a

ela; o simbólico e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a reger nossa alimentação”.

## **1.5 TURISMO GASTRONÔMICO**

Quando se fala em mercado turístico remete-se a noção de segmentação da oferta ou da demanda, pois é improvável que todos os consumidores tenham as mesmas preferências ou se disponham a pagar sempre por apenas um tipo de experiência turística. Segmentar a demanda (de acordo com o tipo/perfil de turistas) é definir a parcela das pessoas que compartilham as mesmas características, necessidades e expectativas.

Segmentar a oferta (tipos de turismo/experiência – Aventura, sol e Praia etc.) é definir uma oferta turística que tenha uma identidade comum, com base no tipo de experiência e que atenda às expectativas do segmento de demanda que se deseja atrair (KOTLER; KELLER, 2006). Dentro de essa segmentação do turismo u turismo gastronômico e uma inovação já que a participação em festas locais, visitas entre outras, u objetivo do turismo gastronômico não é só prazer de visitar também e a maravilha de ser surpreendido com novos sabores e preparações culinárias da zona.

Pensar em turismo é pensar em se divertir, em conhecer lugares, descansar, ter prazer, divertimento ou para livrar-se dos males da vida agitada. Antigamente, viajar era privilégio de poucos, já que para viajar eram necessários recursos financeiros. O autor Ferreira (1999, p.2018) define Turismo como viagem ou excursão, feita por prazer, as locais que despertam interesse. Conjunto dos serviços necessários para atrair aqueles que fazem turismo e dispensar-lhes atendimento por meio de provisão de itinerário, guias, acomodações e transportes.

O primeiro dicionário a dar a definição do que era Turismo, foi o Oxford English Dictionary no século XIX, dando o significado de viagem a lazer. Foi o economista austríaco Herman Von Shullard (1910) que disse que o Turismo, “é a soma das operações, principalmente de natureza econômica, que estão diretamente relacionadas com a entrada, permanência e deslocamento de estrangeiros para dentro ou fora de um país, cidade ou região” (SHULLARD,

1910 apud RAPOUSO, 2002). Atualmente existem autores que definem turismo como sendo “o conjunto de serviços que tem por objetivo o planejamento, a promoção e a execução de viagens e os serviços de recepção, hospedagem e atendimento aos indivíduos e a grupos, fora de suas residências habituais” (RAPOUSO, 2002). Segundo a OMT - Organização Mundial do Turismo, o turismo é a maior indústria do mundo, por ser uma das atividades econômicas que mais gera empregos e receita (RAPOUSO, 2002).

Os motivos que fazem as pessoas viajarem são muitos, podem estar relacionados com os recursos naturais ou culturais de um determinado lugar, movendo alguém ter vontade de conhecer e obter experiência de vida. Viajam para visitar parentes, amigos, museus, bibliotecas, igrejas, parques temáticos, cachoeiras e para conhecer a gastronomia da cidade (RAPOUSO, 2002).

Nesse contexto, a gastronomia aliada ao turismo torna-se um atrativo e um produto turístico que vem sendo explorado por várias localidades. Sendo muito importante, pois proporciona oportunidades, e várias possibilidades para o crescimento de uma determinada região (FURTADO, 2004 apud BARROCO, 2008). Alguns estudiosos brasileiros dizem que a gastronomia vem evoluindo cada vez mais, e está adquirindo maior importância como um novo produto para o turismo cultural. As principais motivações para apreciar a gastronomia, são os prazeres que vem através da alimentação durante a viagem, saindo da rotina de cada dia e conhecendo um novo sabor (SCHLUTER, 2003). Para Ferreira (1999, p.974) Gastronomia é o “conhecimento teórico e/ou prático acerca de tudo que diz respeito á arte culinária, ás refeições apuradas, aos prazeres da mesa”.

Gastronomia e o Turismo são indissociáveis, pois é impossível pensar em turismo sem prever a alimentação para curta ou longa permanência. Em qualquer destino, o viajante precisa da alimentação e assim acaba experimentando a cozinha da localidade (CORNER, 2004). Por sempre andarem juntos desde o início da alimentação, os apreciadores da boa comida viajam para comer e conhecer algo diferente. É notável que o turista goste de viajar para experimentar novas comidas e alimentos, pois cada lugar tem o seu modo de saborear e de preparar as iguarias.

O turismo gastronômico está ligado à sensação e ao prazer de conhecer e saborear algo novo quando se viaja. Algumas regiões para se promover mais no turismo lançam roteiros gastronômicos para que os turistas possam estar viajando, conhecendo a cultura, a história e tradições em volta da comida (SEGALA, 2003). O turismo Gastronômico por ser uma realidade, vem ampliando postos de trabalho em restaurantes, bares, lanchonetes e ambulantes, trazendo uma melhoria na economia local e para a população (CORNER, 2006). Além de atrair pessoas de diversas localidades para participar dos eventos gastronômicos, acaba tendo mais um atrativo turístico para a cidade.

## **1.6 GASTRONOMIA COMO ATRATIVO TURÍSTICO**

A gastronomia é um importante atrativo turístico, pois gera oportunidades, fazendo com que a cidade cresça economicamente, gere mais empregos, atraia mais turistas e o mais importante é que acaba sendo conhecida nacionalmente pelo seu prato típico. A gastronomia como atrativo turístico está crescendo cada vez mais, porque existe a necessidade do turista viajar para experimentar novos sabores, alimentos e bebidas distintas daquelas que normalmente se consome.

Segundo o autor Moleta (2000, p.12) atrativo turístico é:

O elemento que chama a atenção das pessoas sobre aquele lugar e é capaz de atrair visitantes para um determinado local. Os atrativos podem ser naturais como as paisagens e o clima ameno; ou culturais, como os prédios históricos, os museus, as festas tradicionais, além dos próprios hábitos, usos e costumes relacionados a origem étnica da população.

A gastronomia é um o atrativo turístico que mexe com o desejo do turista, com o paladar e o prazer de se alimentar. É muito importante que as cidades estabeleçam seu prato típico ou que criem algo que possa atrair os turistas, pois se tornarão conhecidas pela gastronomia e cultura da cidade.

Por existir uma diversidade de oferta de restaurantes e festas que servem comidas e bebidas típicas, a gastronomia se torna mais um atrativo para os turistas, assim fazendo que sintam vontade de conhecer e saborear as comidas típicas do lugar. Alguns destes restaurantes que servem pratos típicos

estão agregando em seus serviços mais atrativos para os turistas como shows temáticos, sendo mais prazeroso e interessante para o turista, pois sempre estão em busca de novidades (OLIVEIRA, 2000).

Várias localidades que tem a gastronomia como um atrativo turístico, vêm desenvolvendo o interesse de preservar a gastronomia como um patrimônio cultural, por ter o turismo englobado em sua economia. As regiões aonde existem pratos típicos, com o objetivo de atrair mais turistas e aumentar a lucratividade, promovem eventos gastronômicos para dar continuidade na preservação do prato e também para divulgar a imagem da cidade em nível nacional.

## **1.7 GASTRONOMIA DA ETNIA PEMON**

A etnia Pemon, conforma o terceiro grupo indígena numericamente mais importante do país, pertence à família de linguista Caribe. Seu nome pode ser traduzido como “pessoa ou gente” e lês permite ser distinguida da população. Atualmente esta etnia habita no Parque Nacional Canaima, na região sudeste do Estado de Bolívar e em áreas vizinhas das Repúblicas da Guiana e do Brasil.

Os Pemon são divididos em três subgrupos, o que divide as variantes dialectais: kamarokoto, Taurepáng e Arekuná Não pode se definir as delimitações de fronteira geográfica, O arekuna se concentra na zona norte do território pemon, enquanto os taurepanes estão localizados ao sul e leste ao oeste. Os Kamaracotos estão na região e Urimán e na comunidade indígena Karamata. Na atualidade em America Latina existe um interesse importante de incorporar a culinária indígena, como uma nova alternativa do Turismo Gastronômico. Os alimentos mais consumidos pelo grupo Étnico Pemon são de origem animal (selvagem) e insetos afrodisíacos em grande diversidade, por razões metodológicas, se mencionam a continuação:

### **Mamíferos**

Em nossa pesquisa encontramos a os macacos, entre eles sobressaem os macacos e guaribas, a carne deles e muito saborosa. Outro deles e o porco

do mato que e caçado com flechas, e se tem cria são pegos com as mãos. A anta e outro animal frequente que mora na selva e arbustos e antes era utilizado como transporte de carga, seu sabor e comparado com a carne domestica de vaca. Outros mamíferos como o caititu, que e parecido ao porco de mato, mais com as quatro patas brancas, também está o tamanduá formigueiro, que e de carne saborosa, o veado, cujo sabor e melhor no inverno porque come mais fruta, porco espinho o tatu, o coelho salvajem, cutia, capivara e peixe boi entre outros. Dos quais se devem comer frescos e resulta muito rico em seu paladar.

### **Répteis**

Tem um numero interessante deles entre os quais ressalta a tartaruga, por ser a comida que tem mais agrado no Estado Bolívar e também seus ovos, dos quais se retira o óleo para acender a luz e para e condimentar os alimentos na fritura. Também esta a iguana, o jacaré que e de carne branca com um sabor de frango, bem temperada se tem um bom gosto no paladar.

### **Aves**

Na Gran Sabana pelas margens dos rios, durante o inverno se conseguem nas montanhas e nas cerras as araras, a carne deles e muito dura e apesar de que com as leis as ampam, a caça destas aves em algumas comunidades indígenas ainda acontecem para fazer seus adornos de cerimônias e decoram suas vestimentas para festas e ritos sagrados. Outros dos pássaros mais procurados e u mutum ou galinha do mato, a carne dela e cor preto, elas também tem ovos como os normais. A guacharaca e os periquitos, com os quais fazem pratos ricos e as plumas são utilizados para fins ornamentais.



FOTO 13: Pássaro Mutum o galinha do mato  
Fonte: [www.Wikipédia.com](http://www.Wikipédia.com), 14/05/2014

## Peixe

Nos rios do Município Gran Sabana, se conseguem os seguintes peixes: Pacú, Piranha pequena, Bodó, Jacundá, Traíra, Pirapitinga, Tambaqui entre outros, a carne de todos eles é suave, branca e muito gostosa. Todos estes tem suas espinhas pela parte dorsal e alguns deles são criados nos rios de algumas comunidades indígenas.

## Insetos

No ponto de vista alimentício, são recoletados em tempos de chuva, entre os mais populares estão: Saúva (*Atta cephalotes*), como também o escarabajo reproductor, rico em manteiga que também é de grande atração comestível para os indígenas.



FOTO 14: Imagem da Saúva (*Atta cephalotes*)  
Fonte: [www.wikipédia.com](http://www.wikipédia.com), 24/08/2013.

## Alimentos de origem vegetal

**Caxiri:** É uma bebida forte, com alto grau alcoólico, preparada com mandioca e batata doce ralada. Deixa-se ferver um dia, para que não fique o

veneno da mandioca. Logo se deixa fermentar em jamarus (cabaças). Não leva açúcar.

**Beiju (Casabe):** Começa-se por descascar a mandioca e depois tritura-la em um ralo - normalmente fabricado pelos indígenas. O processo resulta em uma pasta que é prensada em um artefato de cestaria, alongado, feito de palmeira de buriti, com nome indígena “tipiti”, para tirar todo o suco venenoso da massa. Logo, retira-se a massa, que é peneirada no “manare” – peneira suspensa sobre o forno - e logo é torrada no “budare” – forno-assadeira circular em cerâmica.

Esp. **BAQUIRO/** Port. **PORCO DO MATO (TAYASSU TAJACU):** É uma espécie de mamífero, encontra se nas savanas e as florestas, característico de pelo preto-castanho, podem ser consumidas asado, frito e em sopas. Sua carne é forte em proteínas, cálcio e fósforo.



FOTO 15: Porco do Mato  
Fonte: www.google.com, 23/04/2014.

#### Quadro 03- Composição nutricional da carne:

calorias	Humedad (g)	Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra (g)	CHO (g)	Geniza (g)
90	75	21,4	1,08	-	-	1,25

Esp. **AJI PICANTE/** Port. **PIMENTA (CAPSICUM SPP):** Existe uma grande variedade, é uma planta herbácea de tamanho diferente, tem um ciclo anual pelo cultivo, está adaptada ao clima tropical úmido, com ou sem estação de seca, para os pemonos é um ingrediente importante pelo sabor e cor, sendo pra eles um agradável paladar.



FOTO 16: Planta de pimenta  
 Fonte: www.plantasútiles.Linneo.com, 21/11/2013.

Quadro 04- Composição nutricional da pimenta:

calorías	Humedad (g)	Proteína (g)	Grasa (g)	CHO (g)	Fibra (g)	Ceniza (g)
38	88,8	1,9	0,6	8,0	0,7	0,7

Esp. **AUYAMA/** Port. **ABOBORA (CUCÚRBITA MÁXIMA)**: É uma planta herbácea trepadeira, rasteira e arbustivo, se consume em sopas, cremes, sucos, pratos típicos e doces, a etnia pemon cultiva este fruto em suas roças.



FOTO 17: Abobora  
 Fonte: www.sinónimos.entelabotânica, 26/06/2014.

Quadro 05- Composição nutricional da Abobora:

calorías	Humedad (g)	Proteína (g)	Grasa (g)	CHO (g)	Ceniza (g)
56	86,2	0,76	0,27	12,59	0,18

Esp. **TÉRMITA /** Port. **CUPI O TAUBA (ATTA CEPHALOTES Y ATTA SEXDENS)**: São coletadas em grandes quantidades, depois de realizar seu vôo nupcial nos meses de maio y junho com a aparição das primeiras chuvas.

Consideram-se nutritivos pelo sabor, valor proteico, é consumido tostado ou fervido.



FOTO 18: Cupi  
Fonte: Andreina Arocha, 2012.

Quadro 06- Composição nutricional do “Cupi” com pimenta:

Calorias	Umidade (g)	Proteína (g)	Graça (g)	Fibra (g)	CHO	Ceniza (g)
188,04	62,11		8,23	-	-	0,17

Quadro 07- Composição nutricional do “Cupi” tostado (ATTA CEPHALOTES):

Calorias	Umidade (g)	Proteína (g)	Graça (g)	Fibra (g)	CHO	Ceniza (g)
580	6,9	48,1	25,8	-	-	2,3

Quadro 08- Composição nutricional do “Cupi” tostada (ATTA SEXDENS):

Calorias	Umidade (g)	Proteína (g)	Graça (g)	Fibra (g)	CHO	Ceniza (g)
628	6,1	39,7	34,7	-	10,5	1,6

Esp. **BACHACO CULON/** Port. **SAUVA (TAMARI ATTA SP):** Pertence às formigas que cortam as folhas das plantas, como todas do gênero são boas escavadoras. Consomem se asados, tostados e fresco, eles têm um sabor agradável.



FOTO 19: Saúva  
Fonte: Andreina Arocha, 2012

Quadro 09- Composição nutricional da “Saúva”:

Calorias	Umidade (g)	Proteína (g)	Grasa (g)	CHO	Ceniza (g)
118	71,05	1,04	1,44	25,24	1,23

**BAGRE (SILURIFORMES):** São peixes de água doce, possuem uma larga barbilla. Seu valor nutricional se caracteriza pela fonte importante de proteínas e grasas, aportando 136 Calorias por 100 grs. Do alimento cru. Consume-se geralmente nas comunidades asado, fervido o frito, em caldos.



FOTO 20: Bagre.

Fonte: [www.wikipedia.org/wiki/Siluriformes](http://www.wikipedia.org/wiki/Siluriformes), 14/05/2014.

Quadro 10- Composição nutricional do “Bagre Fresco” (SILURIFORMES):

Calorias	Umidade (g)	Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra	CHO	Ceniza (g)
136	74,5	17,6	16,8	00	0	1,1

Esp. **CAMACUTO/** Port. **CAMARÃO DE RIO (MACROBRACHIUM AMAZONICUM):** É de água doce, é um artrópode, é dizer que vivem em águas de rio, possuem ferro, cobre, zinc e selênio. Consume-se asado, em sopa e às vezes totalmente crú.



FOTO 21: Camarão de rio

Fonte: [www.wikipedia.org/wiki/Macrobrachium](http://www.wikipedia.org/wiki/Macrobrachium). 22/06/2014.

Quadro 11- Composição nutricional da carne de Camarão de rio:

Calorias	Umidade (g)	Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra	CHO	ceniza (g)
351	10,1	59,5	9,4	-	7	14,0

Em Língua da etnia Pemon e Macuxi do Brasil **“ABUROSOSA”**: É uma planta nativa da região, tem folhas verdes e é encontrado nas roças, principalmente em roças recém-queimadas, e parecida a espinafre ela é preparada fervida e tem uma grande fonte de proteína vegetal.



FOTO 22: Imagem do Aborosa  
Fonte: Andreina Arocha, 2012.

Quadro 12- Composição nutricional do “Aburosa”

Calorias	Umidade (g)	Proteína (g)	Grasa (g)	CHO (g)	Ceniza
58	85,3	5,1	1,05	7,2	1,28

**CUMACHI**: É um molho feito a partir do sumo da mandioca cozida, pode ser aromatizada com Bachaco Culon (*Atta laevigata*), pimenta e outras especiarias. É marrom escuro, é considerado de consistência líquido espesso. Este produto não tem conservante e não precisa de refrigeração também usada para sopas e carnes temperar peixes, fornece uma grande quantidade de calorias, carboidratos e vários minerais.



FOTO 23: Cumachi  
Fonte: Andreina Arocha, 2012

### Quadro 13- Composição nutricional do “Cumachi”:

Calorias	Umidade (g)	Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra	CHO (g)	Ceniza
62	76,2	0,5	0,1	3,2	1,28	0,3

Esp. **CHIGÜIRE/** Port. **CAPIVARA (HYDROCHEARIS HYDROCHAERIS)**: Seu pelo e castanha preta com uma base branca no couro, consome-se assado, cozido e frito. Alcançam uma idade adulta com um peso de 50 a 85 Kg, chegam a um tamanho médio de 1 a 1,5 Mts de comprimento a 50-65 Cm de altura. A carne possui uma fonte importante de proteína, em algumas comunidades indígenas esta carne e desidratada ou seja é salgada e é posto ao no sol para secar e ser consumida em dias feriados de semana santa.



FOTO 24: CAPIVARA  
Fonte: wikipedia.org/wiki/Capivara, 21/06/2014.

Esp. **SEJE/ AÇAÍ** Port. **(POUROUMA CECROPIAEFOLIA)**: É um fruto de uma espécie de árvore frutal originário da selva amazônica (norte de Bolívia, oeste de Brasil, sudeste de Colombia, este de Ecuador, este de Perú, sur de Venezuela). Produce uma fruta denominada uva de monte. Os ameríndios cultivam a semente, desde muito antes da chegada dos espanhóis e portugueses a América. É possível encontrar variedades silvestres.



FOTO 25: AÇAÍ,  
Fonte: <http://image.rakuten.co.jp/bishokucircle/cabinet/asai/asai.jpg>. 23/06/2014.

Esp. **GUSANO DE MORICHE/** Port. **MOCHIVA (RHYNCHOPHORUS SP):** O chamado gusano de moriche, é totalmente comestível medicinal para pemones, é outro alimento que oferece este arvore de buriti, constituem um prato apreciado, se recolectam derrrivando algumas arvores de burito, concentrando em este uma diversideda de insectos na fonte alimentícia, criandose em ele o gusano de moriche, o conteúdo dependera da umidade . São consumidas fritas, asadas ou fervidas.

Quadro 14- “Composição nutricional do “MOCHIVA” (RHYNCHOPHORUS SP)” fresca:

Calorias	Umidade (g)	Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra	CHO (g)	Ceniza
143	80,0	5,6	12,7	0,0	1,4	0

Quadro 15- “Composição nutricional do “MOCHIVA” (RHYNCHOPHORUS SP)” asada:

Calorias	Umidade (g)	Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra	CHO (g)	Ceniza
230	65,9	8,2	19,2	0,0	5,9	0,8

Quadro 16- “Composição nutricional do “MOCHIVA” (RHYNCHOPHORUS SP)” ahumada:

Calorias	Umidade (g)	Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra	CHO (g)	Ceniza
616	13,7	24,3	55	0,0	6,0	1,0



FOTO 26: MOCHIVA,  
Fonte: Andreina Arocha, 2013.

Esp. **LAPA/** Port. **CAITITÚ (AGOUTI PACA)**: É uma espécie de roedor vivem nas proximidades dos cursos de água dos florestas tropicais, existem dos tipos um de cor vermelho e um de cor marrão escuro. Alimenta-se de plantas, raízes, frutos, sementes, especialmente de mango e abacate a carne é consumida pelos indígenas asada, frita, em sopa, entre outros.



FOTO 27: CAITITÚ,  
Fonte: [www.es.wikipedia.org/wiki/Lapa](http://www.es.wikipedia.org/wiki/Lapa), 12/06/2014.

Quadro 17- Composição nutricional do “Caititú” (AGOUTI PACA):

Calorias	Umidade (g)	Proteína (g)	Grasa (g)	Fibra	CHO (g)	Ceniza
96	74,4	21,4	1,24	-	-	1,27

Esp. **PICURE/** Port. **COTIA (DASYPROCTA LEPORINA)**: É uma espécie roedora própria da America do sul, habitam nas florestas da Venezuela, Guiana francesa e Brasil. Escavam covas profundas e são importante fonte de proteínas na dieta dos nativos, obtense através de caça.



FOTO 28: COTIA,  
Fonte: [www.google.com](http://www.google.com), 07/06/2014.

## **PREPARAÇÃO DO TUMA O DAMORIDA DE PEZ:**

### **Utensílios de cozinha:**

Panela de barro,

Lenha seca,

Fósforo,

Beiju,

**Ingredientes:** Espinafre indígena, sal, pimenta em grão, kumachi, peixe de sua preferência, água.

### **Preparação:**

Acender o fogão, logo coloque a panela de barro, com água, quando a água estiver fervendo adicione a pimenta, espinafre, kumachi e sal ao gosto, deixe agir por 05 minutos, logo coloque o peixe já limpo e cortado em pedaços na panela com a água fervendo deixe agir por 15 minutos e pronto. Sirva ao gosto no prato com beiju e farinha e desfrute dessa deliciosa sopa indígena.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os povos indígenas de nosso país são uma parte da população nativa e um setor significativo da sociedade venezuelana, tomando importância pela história ancestral dos antepassados, o dialeto e a cultura, também as aspirações de cada indígena da etnia pemón. Para a realização desta monografia foi realizada uma pesquisa exploratória, utilizando bibliografias relativas ao tema tanto livros quanto internet. Nas pesquisas e estudos realizados neste trabalho percebeu-se que a alimentação indígena é natural, pois eles consomem alimentos retirados diretamente da natureza. Desta forma, conseguem obter alimentos isentos de agrotóxicos ou de outros produtos químicos. A alimentação indígena é saudável e rica em vitaminas, sais minerais e outros nutrientes cientificamente comprovados. Logo, podemos observar em Comunidades Indígenas indivíduos fortes, saudáveis e felizes sem obesidade, estresse, depressão e outros males encontrados facilmente nas grandes cidades.

Neste município turístico, há necessidade de uma melhor oferta turística que é problema de todos porém é dever conscientizar a os irmãos indígenas da importância que tem a cultura para o turismo, como também é possível um desenvolvimento econômico fronteirizo a traves do oferecimento da gastronomia da etnia indígena pemón que poderia ser inseridos nos pacotes turísticos locais e internacionais para uma maior participação dos indígenas da etnia pemón no sector turístico.

A alimentação indígena tem como alicerce a mandioca, na forma de farinha e de beiju. É sabido que os recursos naturais e culturais por si só não são autossuficientes, necessitam de suporte que viabilizem o acesso do turista ao produto propiciando seu consumo.

É um preceito que confirma a ideia de não precisar o criar uma nova cultura para mostrar aos turistas, mas para explorar todo o potencial que temos ao máximo, para inserir os turistas, na cultura que é nossa, o poder mostrar os valores genuínos que temos.

O Turismo enquanto a setor econômico é reconhecido como importante gerador de divisas capaz de gerar oportunidades de trabalho e renda e de contribuir para a redução das desigualdades regionais e sociais em diferentes pontos do território venezuelano. É importante que os habitantes das comunidades indígenas estruturarem planejamento e ordenamento de atividades turísticas, com respeito aos princípios da sustentabilidade econômica, ambiental, sociocultural. A gastronomia da etnia pemon é uma alternativa para u turismo rural com organização singular para alguns roteiros e assim compatibilizar a oferta de serviços turísticos diferenciados nas comunidades indígenas, e com a promoção de melhorias na qualidade de vida das comunidades locais.

Para finalizar este trabalho de pesquisa adotem em consideração que em Santa Elena de Uairén, Municipio Gran Sabana, existe um Mercado Publico Municipal da Gran Sabana o Mercado Municipal onde pessoas singulares ou coletivas de diferentes sectores e comunidades indígenas, realizam atividades econômicas de comércio, serviços ou natureza semelhante para o lucro, os dias de mercado são as sextas feiras periodicamente no setor denominado Kewey II, maiormente os indígenas vendem os produtos antes descritos a seus paisanos, citadinos e ate visitantes estrangeiros interessados em a gastronomia dos pemones.

## REFERENCIAS

Armellada, Cesáreo de (Fray) y Olza, Jesús,s.j. (1999): Gramática de la lengua pemón (morfosintaxis) Caracas.

CHAUÍ, M. Introdução à História da Filosofia dos pré-socráticos a Aristóteles. São Paulo: Brasiliense, 1994.

Chef Nelson Méndez. Saberes y Sabores de la Gastronomía indígena del Estado Amazonas. Caracas- Venezuela 2010.

Claude Fischler. El (H) omnívoro, El gusto, la cocina y el cuerpo, Anagrama Colección y argumentos, Barcelona 1979.

CÓRNER, D. Martin Rodrigues. La gastronomía española como patrimonio cultural. In. Gastronomía y Turismo (Coord. Jose Manoel G.Gandara e Regina G. Scgulüter). Argentina: CIET, 2004.

CORNER, Mistura do Dia: A Gastronomia e Sua Contribuição Para O Turismo, 2006.

DIAS, R. Turismo Sustentável e Meio Ambiente. São Paulo: Atlas S.A, 2008.

Ferreira, Marketing Turístico, 1999.

Herman Von Shullard, Manual de iniciação ao estudo do turismo, 1910.

<<http://www.revistaturismo.com.br/materiasespeciais/gastronomia.html>>. Acesso em 10 out. 2008.

Jean Anthelme Brillat-Savarin, Fisiología Del Paladar Meditaciones De Gastronomía Transcendental, 1995.

KOTLER; KELLER. Dirección de Marketing, México 2006).

La historia de los pemon de Kumarakapay. Una obra de Roroimökok Damük (Nosotros, la gente del Roraima). Centro de estudios de la ciencia, instituto Venezolano de Investigaciones Científicas. Caracas- Venezuela 2010.

MOLETA, Vânia B. Florentino. Comercializando um destino turístico. Porto Alegre: Sebrae/RS, p. 12-13, 2000. v.1. (Serie Produto Turístico).

OLIVEIRA, Antônio Pereira. Turismo e Desenvolvimento: Planejamento e Organização. 2. ed. São Paulo: Atlas , 2000.

Parque Nacional Canaima. 1964: "Parque Nacional Canaima – La Gran Sabana/Plan rector". Corporación de Turismo de Venezuela. Ministerio de Agricultura y Cría. y National Park Service U.S. Departamento of the Interior. Caracas Venezuela 214p.

RAPOUSO, El turismo idiomático como oportunidad de mercado para el medio rural, 2002.

RAPOUSO, Colección, viajes y cultura, turismo explicado con claridad, 2002.

REGINA G. SCHLUTER, TURISMO Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO, UNA PERSPECTIVA. Centro de investigaciones y estudios turísticos. 2003

Segala, L. V. (2003) "Gastronomía e turismo cultural". Revista Turismo.

SCHLUTER, Regina G. Gastronomía e Turismo. São Paulo: Aleph, 2003.

SEGALA, Luiziane Viana. Gastronomía e Turismo cultural. Revista Eletrônica de Turismo: 2003. Disponível em:

