



**ANALISANDO OS OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
(ODS) NA GASTRONOMIA DO SERTÃO PARAIBANO**

Isabel Christina Araújo da Silva¹

Kettrin Farias Bem Maracajá²

RESUMO

A gastronomia tem crescido como um atrativo dentro da experiência turística do visitante e parte integrante da cultura local. Desse modo, repensando as atividades turísticas gastronômicas de modo mais sustentável, à luz da Agenda 2030 e seus 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, e alinhando tais temáticas, o presente estudo buscou analisar de que forma o queijo artesanal de leite de cabra, produzido na Fazenda Carnaúba de Taperoá - Paraíba, pode contribuir na promoção da cultura e na geração de emprego, relacionando-o com os ODS. Quanto à metodologia, trata-se de uma pesquisa exploratória com relação aos seus objetivos; no que diz respeito aos procedimentos técnicos, a pesquisa conta com um estudo de caso, na Fazenda Carnaúba, com a aplicação de questionários aos consumidores do queijo, bem como o produtor/proprietário. No que tange a questão de pesquisa, considera-se um estudo exploratório, bibliográfico e documental. Sendo considerada uma pesquisa qualitativa, com o viés quantitativo ao interligar os objetivos do estudo e os respectivos ODS através de uma mensuração gráfica das respostas obtidas nos questionários, contando com o auxílio do software RStudio para geração desse material gráfico. Dessarte, percebeu-se que o queijo artesanal contribui como um promotor da cultura local e gerador de emprego e renda; identificou-se também que o produto colabora diretamente com o desenvolvimento de metas e objetivos contidos nos ODS da Agenda 2030.

Palavras-chave: Queijo Artesanal, Gastronomia, Agenda 2030.

¹Aluno do Curso de Administração, Departamento de Administração e Contabilidade, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: isabel.christina009@gmail.com

²Doutora em Recursos Naturais pela Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), Professora do Curso de Administração da UFCG, Departamento de Administração e Contabilidade, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: kettrin.farias@uaac.ufcg.edu.br



Analyzing the Sustainable Development Goals (SDGs) in the Gastronomy of the Paraíba Backwoods.

ABSTRACT

The gastronomy has grown as an attraction within the tourist experience of the visitor and an integral part of the local culture. Thus, rethinking gastronomic tourist activities in a more sustainable way, in the light of the 2030 Agenda and its 17 Sustainable Development Goals, and aligning these themes, the present study sought to analyze how artisanal goat's cheese, produced on the Farm Carnaúba from Taperoá - Paraíba, can contribute to the promotion of culture and job creation, relating it to the SDGs. As for the methodology, it is an exploratory research in relation to its objectives; with regard to technical procedures, the research includes a case study, at Fazenda Carnaúba, with the application of questionnaires to cheese consumers, as well as the producer / owner. Regarding the research question, it is considered an exploratory, bibliographic and documentary study. To make the facts clear, the data obtained in the questionnaires were linked to the objectives of the study and the respective SDGs, with the help of the RStudio software for graphic illustration of results. Dessarte, it was noticed that artisanal cheese contributes as a promoter of local culture and a generator of jobs and income; it was also identified that the product collaborates directly with the development of goals and objectives contained in the Agenda 2030 SDGs.

Keywords: Artisanal cheese, Gastronomy, Agenda 2030.