

Recebido: 12.04.2025

Aprovado: 24.04.2025

Avaliado: pelo Sistema Double Blind Review

## CAFÉ DE LINHAÇA NA PARAÍBA: ALTERNATIVA E OPORTUNIDADE NO TURISMO DE EXPERIÊNCIA

### FLAXSEED COFFEE IN PARAÍBA: ALTERNATIVE AND OPPORTUNITY IN EXPERIENCE TOURISM

### CAFÉ DE LINHAÇA EN PARAÍBA: ALTERNATIVA Y OPORTUNIDAD EN EL TURISMO DE EXPERIENCIAS

**Lucivan Macena de Carvalho<sup>1</sup>**

**E-mail:** macena.com@yahoo.com

**ORCID:** 0009-0005-2609-9920

**Gutemberg Cardoso da Silva<sup>2</sup>**

**E-mail:** gutorp@outlook.com

**ORCID:** 0000-0001-9062-0171

**Leonilo Alves de Abreu<sup>3</sup>**

**E-mail:** leoniloalves@hotmail.com

**ORCID:** 0009-0008-1817-2114

#### Resumo

A ascensão do turismo de experiência oferece oportunidades para valorizar recursos locais e fortalecer identidades culturais. Na Paraíba, o café de linhaça se destaca como um produto promissor para o turismo, com potencial socioeconômico e cultural. Este estudo, baseado em métodos qualitativos, revela que o café de linhaça atrai turistas em busca de experiências autênticas. Sua combinação com a gastronomia local e atividades de bem-estar favorece o desenvolvimento de roteiros inovadores e o crescimento regional.

**Palavras-chave:** Turismo de experiência; café de linhaça; turismo de café; Paraíba.

#### Abstract

The rise of experience tourism offers opportunities to value local resources and strengthen cultural identities. In Paraíba, flaxseed coffee stands out as a promising product for tourism, with socioeconomic and cultural potential. This study, based on qualitative methods, reveals

---

<sup>1</sup> Mestrando em Turismo pela Universidade Federal do Paraná (UFPR), Especialista em Gestão Ambiental pelo Instituto Federal do Paraná (IFPR).

<sup>2</sup> Doutorado em Geografia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Mestre em Turismo pela Universidade Federal do Paraná (UFPR).

<sup>3</sup> Mestre em Turismo pela Universidade Federal do Paraná (UFPR).

that flaxseed coffee attracts tourists seeking authentic experiences. Its combination with local gastronomy and wellness activities fosters the development of innovative itineraries and regional growth.

**Keywords:** Experience tourism; flaxseed coffee; coffee tourism; Paraíba.

### Resumen

El auge del turismo de experiencias ofrece oportunidades para valorar los recursos locales y fortalecer las identidades culturales. En Paraíba, el café de linaza se destaca como un producto prometedor para el turismo, con potencial socioeconómico y cultural. Este estudio, basado en métodos cualitativos, revela que el café de linaza atrae a turistas en busca de experiencias auténticas. Su combinación con la gastronomía local y actividades de bienestar favorece el desarrollo de itinerarios innovadores y el crecimiento regional.

**Palabras clave:** Turismo de experiencias; café de linaza; turismo del café; Paraíba.

## 1. Introdução

No atual cenário do turismo, o conceito de turismo de experiência (TE) ganha destaque como uma estratégia eficaz para valorizar a identidade cultural e o patrimônio de regiões específicas. Na Paraíba, o café de linhaça emerge como um produto singular, não apenas pela sua particularidade agrônômica, mas também por seu potencial de promover experiências autênticas que conectam os visitantes às tradições locais. A literatura aponta que o TE transcende o turismo convencional ao priorizar vivências que envolvem a comunidade e o patrimônio cultural, criando um laço significativo entre o turista e o destino (Pezzi e Vianna, 2015; Santos e Guzmán, 2014).

Neste contexto, o problema central da pesquisa se refere à lacuna existente no reconhecimento e valorização do café de linhaça como uma experiência turística que possa beneficiar tanto os visitantes quanto as comunidades locais. O pressuposto que se busca explorar é que a promoção do café de linhaça, por meio do TE, pode contribuir para a preservação das tradições culturais e do patrimônio, ao mesmo tempo em que gera oportunidades econômicas para os produtores.

Os objetivos deste trabalho são investigar o potencial do café de linhaça como um produto turístico, considerando suas dimensões socioeconômicas, culturais e ambientais, e identificar como ele pode ser integrado ao turismo de experiência na Paraíba. Para isso, a estrutura do trabalho está dividida da seguinte forma: na seção Referencial Teórico, serão abordados os conceitos centrais do turismo de experiência e sua relação com patrimônio e tradição; a Metodologia descreverá os métodos utilizados na coleta e análise de dados; em

Resultados e Discussões, serão apresentados os achados da pesquisa, enfatizando as percepções dos produtores; por fim, as Implicações Práticas e Teóricas discutirão os impactos do estudo, e as Considerações Finais sintetizarão as conclusões e sugestões para futuras pesquisas.

## **2. Referencial teórico**

O turismo de experiência (TE) tem se consolidado como uma abordagem inovadora que valoriza a vivência autêntica e a imersão cultural. De acordo com Pezzi e Vianna (2015), o TE propõe uma transformação na forma como os produtos turísticos são concebidos, enfatizando a participação ativa dos turistas e a conexão emocional com os destinos. Essa perspectiva se distancia do turismo tradicional, que muitas vezes é marcado por uma experiência passiva e superficial, e destaca a importância da interação com a cultura local.

As tradições e o patrimônio cultural desempenham um papel fundamental na construção de experiências significativas. Gomes e Rosado (2005) ressaltam que a valorização do patrimônio cultural pode gerar oportunidades econômicas, enquanto preserva as práticas e saberes tradicionais. Essa relação é especialmente pertinente na Paraíba, onde a diversidade cultural e a riqueza das tradições locais oferecem um potencial significativo para o desenvolvimento do TE.

A literatura aponta que a autenticidade é um valor central para o turista contemporâneo. Segundo MacCannell (1999), a busca por experiências autênticas leva os turistas a se conectarem mais profundamente com a cultura local, proporcionando um aprendizado que vai além da mera observação. Essa busca por autenticidade está em consonância com o crescente interesse por produtos que valorizem a saúde e o bem-estar, como o café de linhaça, que é promovido como uma alternativa saudável ao café tradicional.

O café de linhaça, além de ser um produto gastronômico inovador, está inserido em um contexto cultural rico. Silva e Maracajá (2023) afirmam que a gastronomia é um dos pilares do patrimônio cultural, e seu fortalecimento pode impulsionar a identidade local. O reconhecimento do café de linhaça como uma expressão da cultura paraibana não só promove sua valorização, mas também contribui para a identidade turística da região.

Além disso, o TE pode atuar como um catalisador para o desenvolvimento sustentável das comunidades. Brambatti (2015) discute que mercadorias culturais podem ser transformadas em experiências que não apenas atendem à demanda por autenticidade, mas também geram impactos positivos na economia local. Nesse sentido, a promoção do café de

linhaça pode contribuir para o fortalecimento das comunidades, melhorando a infraestrutura local e criando novos mercados para produtos agrícolas.

O papel da comunidade local é essencial nesse contexto. Tavares et al. (2021) argumentam que a participação ativa das comunidades no processo turístico não só enriquece a experiência do visitante, mas também fortalece o sentido de pertencimento e valorização das tradições locais. O envolvimento dos produtores de café de linhaça nesse processo pode resultar em experiências que educam os turistas sobre o cultivo, a colheita e o preparo da bebida, promovendo uma conexão mais profunda com a cultura da região.

Em suma, o referencial teórico aqui apresentado fundamenta a análise do potencial do café de linhaça como um produto turístico no contexto do turismo de experiência. Ao considerar as dimensões sociais, culturais e econômicas, busca-se compreender como essa bebida pode ser não apenas um atrativo turístico, mas também um instrumento de valorização do patrimônio cultural e de desenvolvimento sustentável para as comunidades da Paraíba.

A relação entre turismo, patrimônio e tradição é fundamental para a compreensão do turismo de experiência (TE) e seu impacto nas comunidades. O patrimônio cultural, conforme definido pela UNESCO, inclui não apenas monumentos e obras de arte, mas também práticas, tradições e expressões que constituem a identidade de um grupo ou sociedade (UNESCO, 2003). Essa definição amplia o entendimento do que é considerado patrimônio, permitindo uma abordagem mais inclusiva que valoriza as tradições vivas.

As tradições locais desempenham um papel crucial na formação da identidade cultural de uma região. Segundo Silva e Maracajá (2023), as práticas culturais, incluindo a culinária, as festividades e as técnicas artesanais, são elementos essenciais que refletem a história e os modos de vida das comunidades. O fortalecimento dessas tradições não só preserva a identidade cultural, mas também cria oportunidades para o turismo sustentável. O TE se apresenta como uma estratégia que não apenas atrai visitantes, mas também promove a valorização e a preservação do patrimônio cultural (Santos e Guzmán, 2014).

No contexto da Paraíba, a gastronomia local, incluindo o café de linhaça, é uma expressão significativa do patrimônio cultural. A pesquisa de Silva e Maracajá (2023) indica que a alimentação tradicional é um vetor importante para a promoção da cultura local, permitindo que as comunidades compartilhem seus saberes e experiências com os turistas. O café de linhaça, por sua vez, não é apenas uma bebida; ele é carregado de significados culturais e histórias que podem ser explorados e compartilhados durante experiências turísticas.

O reconhecimento e a valorização do patrimônio imaterial, como as tradições associadas ao cultivo e à produção de café, são essenciais para garantir que essas práticas continuem a ser transmitidas entre gerações. De acordo com a Declaração de Saramago (2010), a preservação do patrimônio imaterial é vital para o fortalecimento da identidade cultural e da coesão social, permitindo que as comunidades se conectem com suas raízes enquanto se engajam com o mundo contemporâneo.

Além disso, o turismo de experiência oferece uma plataforma para que as tradições e o patrimônio cultural sejam vivenciados de forma autêntica. Segundo Tavares et al. (2021), o envolvimento direto dos turistas em atividades que refletem as práticas culturais locais não só enriquece sua experiência, mas também reforça o valor dessas tradições para as comunidades. A interação com os produtores de café de linhaça, por exemplo, pode proporcionar uma compreensão mais profunda sobre as práticas agrícolas, os saberes tradicionais e a história cultural da região.

Portanto, ao considerar o café de linhaça como um produto turístico, é essencial reconhecer seu papel como um veículo de promoção do patrimônio cultural e das tradições locais. Essa valorização não apenas enriquece a experiência do visitante, mas também contribui para a sustentabilidade econômica e social das comunidades produtoras, garantindo que suas tradições e saberes continuem a prosperar.

### **3. Procedimentos metodológicos**

A pesquisa foi conduzida com o objetivo de investigar o potencial do café de linhaça como produto turístico no contexto do turismo de experiência, considerando suas dimensões socioeconômicas, ambientais e culturais, especialmente no que diz respeito à valorização da tradição e do patrimônio local. Para isso, adotou-se uma abordagem qualitativa, que permitiu uma compreensão aprofundada do fenômeno estudado e dos vínculos entre o produto, a cultura e as práticas comunitárias.

A pesquisa caracteriza-se como exploratória e descritiva. A abordagem exploratória foi fundamental para identificar as percepções dos produtores sobre a produção de café de linhaça, seu papel na preservação das tradições locais e seu potencial para oferecer experiências autênticas aos turistas. A abordagem descritiva, por sua vez, permitiu a sistematização e análise dos dados coletados, destacando a interseção entre tradição, patrimônio e turismo de experiência.

Os dados foram obtidos a partir de uma fonte principal: entrevistas com produtores de café de linhaça. A coleta de dados primários foi realizada por meio de entrevistas semiestruturadas com produtores de café de linhaça com o objetivo de obter informações qualitativas detalhadas sobre suas práticas de cultivo, os desafios enfrentados, as oportunidades identificadas e a relação intrínseca entre a produção do café de linhaça, a cultura local e o patrimônio da comunidade.

Previamente à coleta de dados primários, realizou-se uma pesquisa bibliográfica abrangente. Esta etapa teve como propósito fornecer o embasamento teórico necessário para a compreensão do contexto do turismo de experiência e da valorização do patrimônio cultural na região, auxiliando na elaboração do roteiro das entrevistas e na análise dos dados coletados.

As entrevistas foram realizadas de forma semiestruturada, permitindo flexibilidade nas perguntas e aprofundamento em temas relevantes que surgiram durante a conversa. A seleção dos sujeitos foi feita de maneira intencional, visando incluir produtores que possuem experiência na produção de café de linhaça na microrregião do Curimataú da Paraíba. A entrevista foi gravada com o consentimento da entrevistada e posteriormente transcrita para análise. A população alvo da pesquisa incluiu todos os produtores de café de linhaça da região, sendo o corpus composto por uma produtora independente, selecionada por sua experiência e conhecimento sobre o processo de cultivo e produção do café, além de sua capacidade de oferecer uma perspectiva sobre os desafios e oportunidades do turismo na região.

Os dados qualitativos obtidos através das entrevistas foram analisados por meio da técnica de análise de conteúdo, conforme proposta por Bardin (2016). Essa técnica permitiu a identificação de categorias e temas recorrentes nas falas da entrevistada, possibilitando uma interpretação mais rica dos dados, especialmente em relação à experiência do consumidor e à valorização das tradições culturais. A análise também envolveu a comparação dos dados coletados com a literatura existente sobre turismo de experiência, patrimônio cultural e práticas sustentáveis, permitindo uma discussão contextualizada e fundamentada sobre o potencial do café de linhaça. As informações obtidas foram organizadas em categorias temáticas, facilitando a interpretação e a discussão dos resultados em relação aos objetivos da pesquisa.

Essa metodologia proporcionou uma compreensão aprofundada do potencial do café de linhaça como um produto turístico e sua relação com o turismo de experiência, ressaltando

a importância da tradição e do patrimônio cultural na construção de experiências significativas para os visitantes. Os resultados obtidos são uma contribuição significativa para a valorização das tradições locais e o desenvolvimento sustentável das comunidades na Paraíba.

#### **4. Análise e discussão dos resultados**

A pesquisa realizada por meio da entrevista com a produtora de café de linhaça revela insights profundos sobre o potencial deste produto no contexto do turismo de experiência, além de destacar a importância das tradições locais e do patrimônio cultural na produção do café. A produtora de café de linhaça enfatizou que sua atividade não é apenas uma operação econômica, mas uma verdadeira prática cultural que integra técnicas tradicionais, que são passadas de geração em geração, com um forte componente de preservação da identidade local em total conformidade com o que Gomes e Rosado (2005) explicam sobre como a valorização do patrimônio cultural pode gerar oportunidades econômicas, enquanto preserva as práticas e saberes tradicionais.

No cenário da Paraíba, o café de linhaça se insere de forma única, pois carrega consigo as particularidades de um produto agrícola tradicional aliado à inovação que o turismo de experiência demanda, conforme MacCannell (1999), a busca por experiências autênticas leva os turistas a se conectarem mais profundamente com a cultura local, proporcionando um aprendizado que vai além da mera observação. A produção de café de linhaça é um exemplo claro de como é possível alavancar o turismo por meio da valorização de produtos que têm uma forte conexão com a história e a cultura local. A gastronomia é um dos pilares do patrimônio cultural, e seu fortalecimento pode impulsionar a identidade local (Tavares et al, 2021; Silva; Silva e Maracajá, 2023). Esse processo envolve práticas sustentáveis, como o uso de métodos tradicionais de cultivo e torra, que respeitam tanto o meio ambiente quanto o conhecimento ancestral das comunidades produtoras.

A entrevista com a produtora revelou, de maneira detalhada, as etapas que caracterizam o processo de produção do café de linhaça, que vai desde o cultivo até a preparação da bebida. Este processo é fundamental para a experiência do visitante, pois ele oferece uma vivência autêntica e imersiva, permitindo ao turista entender as dificuldades, as técnicas e os saberes envolvidos na produção. A seguir, são apresentadas as etapas do processo de produção do café de linhaça, que destacam a natureza artesanal e tradicional dessa prática.

**Quadro 1:** Etapas do Processo de Produção do Café de Linhaça

<b>Etapa</b>	<b>Descrição</b>
Cultivo	Plantio e cuidados das sementes de linhaça.
Colheita	Processo manual de colheita das sementes.
Secagem	Secagem das sementes ao sol, preservando a qualidade.
Torra	Torra das sementes utilizando métodos tradicionais.
Moagem	Moagem manual das sementes para obtenção do pó.
Preparação	Preparação da bebida e criação de receitas.

Fonte: Dados da entrevista com a produtora de café de linhaça.

Além das etapas produtivas, as entrevistas realizadas com os produtores de café de linhaça na Paraíba revelaram desafios significativos que impactam diretamente a possibilidade de expansão da produção para atender à crescente demanda do turismo de experiência na região. Dentre eles, destacam-se a variabilidade climática, um fator inerente à atividade agrícola que se manifesta através de secas prolongadas, chuvas intensas e irregulares, temperaturas extremas e a ocorrência de eventos climáticos inesperados. Essa imprevisibilidade dificulta o planejamento da produção, aumenta os riscos de perdas e gera instabilidade na oferta do café de linhaça para o mercado turístico.

Para mais, outro desafio significativo identificado é a falta de mão de obra qualificada. A dificuldade em encontrar trabalhadores com o conhecimento e as habilidades necessárias para o manejo adequado das plantações, as técnicas de colheita, o processamento pós-colheita e a adoção de práticas sustentáveis comprometem a produtividade, a qualidade do produto final e a capacidade de incorporar inovações no processo produtivo.

Dito isso, esses obstáculos na produção em larga escala possuem implicações diretas para o desenvolvimento do turismo de experiência, podendo levar a uma oferta instável, qualidade variável do produto e limitação na escala das experiências oferecidas aos turistas. Nota-se que, a variabilidade climática e a escassez de mão de obra qualificada representam entraves importantes que precisam ser endereçados para que o potencial turístico do café de linhaça na Paraíba possa ser plenamente explorado. A análise detalhada de outros desafios, possivelmente apresentados em um quadro complementar, seria essencial para uma compreensão ainda mais abrangente dos obstáculos enfrentados pelos produtores. No entanto,

os dados também revelaram diversas oportunidades que poderiam ser aproveitadas para promover o café de linhaça como uma atração turística. O quadro a seguir resume os principais desafios e oportunidades identificados na entrevista.

**Tabela 1:** Desafios e Oportunidades Identificados

Desafios	Oportunidades
Variabilidade climática	Expansão da produção
Falta de mão de obra	Participação em feiras e eventos
Dificuldade de estocagem	Diversificação dos produtos
Baixa visibilidade do produto	Atração de turistas para experiências autênticas

Fonte: Os autores (2025).

Além de ser uma atividade econômica importante, o turismo de experiência envolvendo o café de linhaça traz benefícios diretos para a valorização da cultura local. O fortalecimento da identidade cultural da região é um dos principais resultados desse tipo de turismo. A interação direta entre turistas e produtores, por meio da imersão nas práticas agrícolas locais, permite uma troca de saberes que enriquece tanto a experiência do visitante quanto a valorização da cultura dos produtores.

**Quadro 2:** Benefícios do Turismo de Experiência Relacionados ao Café de Linhaça

Benefício	Descrição
Valorização da cultura local	Fortalecimento da identidade cultural da região.
Desenvolvimento econômico	Geração de renda e empregos para a comunidade.
Promoção de práticas sustentáveis	Incentivo ao uso de métodos agrícolas sustentáveis.
Criação de laços entre turistas e a comunidade	Experiências que conectam os visitantes com os produtores.

Fonte: Os autores (2025).

Esta seção demonstrou que o café de linhaça possui um grande potencial tanto para o turismo de experiência quanto para a valorização do patrimônio cultural local. A incorporação da sustentabilidade e das práticas tradicionais ao turismo de experiência oferece uma oportunidade única para o desenvolvimento econômico e cultural da região. A interseção entre tradição, sustentabilidade e inovação cria um modelo de turismo que não apenas atende

às necessidades do mercado, mas também contribui significativamente para o fortalecimento das economias locais. A continuidade do investimento em práticas autênticas e inovadoras, como o turismo de experiência com o café de linhaça, pode transformar a Paraíba em um destino turístico de referência, com um produto genuíno e cheio de significado cultural.

## **5. Considerações Finais**

Este estudo investigou o potencial do café de linhaça como um produto turístico na Paraíba, enfatizando sua relevância dentro do contexto do turismo de experiência e sua conexão com a tradição e o patrimônio cultural da região. Os resultados revelaram que o café de linhaça não é apenas uma alternativa saudável ao café convencional, mas um elemento significativo da identidade cultural local, refletindo práticas e saberes que foram transmitidos ao longo de gerações.

A pesquisa destacou que o cultivo do café de linhaça, aliado a técnicas tradicionais de produção, pode valorizar não apenas a agricultura local, mas também proporcionar experiências autênticas e imersivas para os visitantes. Tais experiências são fundamentais no turismo de experiência, que busca envolver os turistas de forma significativa, permitindo-lhes vivenciar a cultura local através do ato de colher, processar e degustar o café.

Os desafios identificados pelos produtores, como a variabilidade climática e a escassez de mão de obra, são importantes, mas não ofuscam as oportunidades que a valorização do café de linhaça oferece. O crescente interesse por produtos que respeitam práticas sustentáveis e culturais abre um espaço promissor para a revitalização da economia local. A tradição do cultivo e preparo do café de linhaça pode se tornar um ponto central para contar a história da comunidade, integrando elementos de patrimônio imaterial, como receitas, histórias e práticas sociais que cercam a produção da bebida.

Ademais, a pesquisa sugere que a promoção do café de linhaça como um produto turístico pode ter um impacto positivo na preservação do patrimônio cultural. Isso inclui não apenas a valorização de técnicas agrícolas tradicionais, mas também a promoção de narrativas locais que ressaltam a história e a identidade da região. A criação de eventos e festivais em torno do café de linhaça pode fortalecer essa conexão, atraindo turistas e incentivando a interação com a comunidade.

As implicações práticas deste estudo ressaltam a necessidade de investimentos em infraestrutura e na capacitação dos produtores, além de estratégias de marketing que enfatizem a autenticidade e a sustentabilidade do café de linhaça. Futuros estudos podem

explorar mais profundamente como o turismo de experiência pode se entrelaçar com a cultura local, promovendo a sustentabilidade e a revitalização de tradições.

Em suma, o café de linhaça representa uma oportunidade única para o turismo na Paraíba, funcionando como um catalisador para a valorização do patrimônio cultural e desenvolvimento socioeconômico, enquanto reafirma a importância de práticas agrícolas que respeitam e celebram a identidade cultural da região.

A pesquisa sobre o café de linhaça na Paraíba enfrentou limitações no trabalho de campo, como acesso restrito e diversidade limitada de produtores, variações na profundidade das entrevistas, foco geográfico específico e complexidade na análise da ligação com o patrimônio cultural, além da possível influência de fatores externos. Para futuras pesquisas, sugere-se ampliar a amostra e o escopo geográfico, realizar estudos de caso e incluir outros atores, complementar a análise com dados quantitativos e estudos longitudinais, além de aprofundar o referencial teórico em áreas como desenvolvimento local, turismo de experiência, cadeias de valor e realizar análises comparativas. Esses aprofundamentos visam enriquecer a compreensão e fornecer insights mais robustos para o desenvolvimento do turismo de experiência relacionado ao café de linhaça na Paraíba.

## Referências

BRAMBATTI, L. E. (2015). *O turismo como mercadoria no capitalismo avançado: uma análise conceitual*. Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós graduação em Turismo, 12. ed. Anais do Seminário da ANPTUR. Disponível em: [http://www.anptur.org.br/anptur/anais/v.11/DFP1\\_pdf/43.pdf](http://www.anptur.org.br/anptur/anais/v.11/DFP1_pdf/43.pdf). Acesso em: 31.08.2024

BRASIL. Ministério do Turismo. (2010). *Tour da experiência: cartilha completa*. Brasília: Instituto Marca Brasil. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br>. Acesso em: 13 jul. 2024.

Casserengue. Prefeitura Municipal de Casserengue. (2024). *História de Casserengue*. Disponível em: <https://www.casserengue.pb.gov.br/portal/a-cidade/historia>. Acesso em: 11 jul. 2024.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. (2021). *Safra brasileira de café*. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/ultimas-noticias/4890-primeiro-levantamento-da-safra-2023-de-cafe-indica-uma-producao-de-54-94-milhoes-de-sacas>. Acesso em: 31.08.2024

COSTA, B. G. D. (2023). *Unidades de conservação e ecoturismo na Paraíba*. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Desenvolvimento e Meio Ambiente) – Instituto Federal da Paraíba, João Pessoa.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. (2023). *O Brasil - maior produtor mundial de café*. Embrapa, 22 fev. Disponível em: [https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/79785616/pesquisa-garante-protagonismo-da-cafeicultura-brasileira?p\\_auth=m9u171xR](https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/79785616/pesquisa-garante-protagonismo-da-cafeicultura-brasileira?p_auth=m9u171xR). Acesso em: 31.08.2024

GOMES, M. F. M.; ROSADO, P. L. (2005). Mudança na produtividade dos fatores de produção da cafeicultura nas principais regiões produtoras do Brasil. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v. 43, n. 4, p. 353-378.

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. (2023). *Annual Report*. Disponível em: <https://icocoffee.org/>. Acesso em: 31.08.2024.

LIMA FILHO, D. O.; MAIA, F. S.; SPROESSER, R. L.; GONCALVES, A. F.; AMARAL, G. P. G.; SANTOS, A. M. (2004). O turismo rural e o pequeno agricultor. Anais do XLII Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural, p. 1-15. Cuiabá, 2004.

MARTINS, M. (2003). *Caracterização de sistemas orgânicos de produção de café utilizados por agricultores familiares em Poço Fundo-MG*. 2003. Tese (Doutorado em Fitotecnia) – Universidade Federal de Lavras, Lavras.

PANOSSO NETTO, A.; GAETA, C. (2010). *Turismo da Experiência*. São Paulo: SENAC.

PEZZI, E.; SANTOS, R. J. D. (2012). A experiência turística e o turismo de experiência: aproximações entre a antropologia e o marketing. Anais do VII Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, p. 1-13.

PEZZI, E.; VIANNA, S. L. G. (2015). A experiência turística e o turismo de experiência: um estudo sobre as dimensões da experiência memorável. *Revista Turismo em Análise*, v. 26, n. 1, p. 165-187.

RAMALHO, A. R. (2020). *Evidências da datação e identificação da cultivar de Coffea arabica L., das árvores cafeeiras remanescentes no município de Serraria (Paraíba)*. Porto Velho: EMBRAPA.

SALADO, A. (2019). Consumo de café no Brasil. *Revista Brasileira de Café*, v. 41, n. 4, p. 456-467.

SANTOS, I. J.; GUZMÁN, S. J. M. (2014). Turismo de experiência: uma alternativa socioeconômica para Itacaré (BA)? *Caderno Virtual de Turismo*, v. 14, n. 2, p. 117-132.

SILVA, I. C. A.; MARACAJÁ, K. F. B. (2023). A gastronomia como elemento de diferenciação do turismo na Paraíba. *Caderno Virtual de Turismo*, v. 23, n. 1, p. 51-63.

SILVA, G. J. et al. (2023). Desenvolvimento do café (*Coffea arabica* L.) sob sistema agroflorestal em brejo de altitude na região semiárida. *Revista Brasileira de Agroecologia*, v. 18, n. 1, p. 112-128. ISSN 1980-9735. DOI: <https://doi.org/10.33240/rba.v18i1.23736>.

SOUZA NETO, A. T. (2021). *Adaptação de genótipos de café arábica no município de Areia – PB*. 2021. 31 p. Monografia (Graduação em Agronomia) – Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal da Paraíba, Areia.

SUN TUNG, V. W.; RITCHIE, J. R. B. (2011). Exploring the essence of memorable tourism experiences. *Annals of Tourism Research*, v. 38, n. 4, p. 1367-1386.

TAVARES, B. C.; OLIVEIRA, A. N.; MINASI, S. M.; PAGNUSSAT, E. C. (2021). O panorama do turismo associado à produção de cafés no Brasil. *Revista Turismo em Análise*, v. 32, n. 3, p. 458-475. DOI: <10.11606/issn.1984-4867.v32i3p458-475>.

VALDUGA, V.; DARTORA, J. D. S.; BABINSKI, L. R. (2007). Economia da experiência: vivências na região Uva e Vinho/RS. IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi.

VASCONCELOS, V. H. R. D. (2018). *Feiras agroecológicas da cidade de João Pessoa-Paraíba: caracterização de produtores e consumidores de alimentos orgânicos e sua relação com a gastronomia paraibana*. Dissertação de Mestrado PRODEMA/UFPB – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/14504>. Acesso em: 31.08.2024.