UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
"JULIO DE MESQUITA FILHO"
INSTITUTO DE GEOCIÊNCIAS E CIÊNCIAS EXATAS

Trabalho de Graduação

Curso de Graduação em Geografia

CULINÁRIA CAIPIRA DO VALE DO PARAÍBA

Gabriel Francisco Nascimento de Toledo

Prof(a).Dr(a). João Pedro Pezzato

Rio Claro (SP)

2025

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA

Instituto de Geociências e Ciências Exatas

Câmpus de Rio Claro

GABRIEL FRANCISCO NASCIMENTO DE TOLEDO

CULINÁRIA CAIPIRA DO VALE DO PARAÍBA

Trabalho de Graduação apresentado ao Instituto de Geociências e Ciências Exatas - Câmpus de Rio Claro, da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, para obtenção do grau de Bacharel e Licenciatura em Geografia.

Rio Claro - SP

2025

T649c

Toledo, Gabriel Francisco Nascimento de

Culinária caipira do Vale do Paraíba / Gabriel Francisco Nascimento de Toledo. -- Rio Claro, 2025

19 p. : tabs.

Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado e licenciatura - Geografia) - Universidade Estadual Paulista (UNESP), Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Rio Claro

Orientador: João Pedro Pezzato

1. Culinária Caipira. 2. Estado da arte. 3. Vale do Paraíba. 4. Cultura. 5. Inventário. I. Título.

Sistema de geração automática de fichas catalográficas da Unesp. Dados fornecidos pelo autor(a).

Gabriel Francisco Nascimento de Toledo

CULINÁRIA CAIPIRA DO VALE DO PARAÍBA

Trabalho de Graduação apresentado ao Instituto de Geociências e Ciências Exatas - Câmpus de Rio Claro, da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, para obtenção do grau de Bacharel e Licenciatura em Geografia.

Comissão Examinadora

Prof. Dr. João Pedro Pezzato (orientador)

Prof. Dr. Diego Corrêa Maia.

Prof. Dr. Fabrício Gallo.

Rio Claro, 02 de Dezembro de 2025.

Assinatura do(a) aluno(a)

gov.br
Documento assinado digitalmente
GABRIEL FRANCISCO NASCIMENTO DE TOLEDO
Data: 23/01/2026 15:01:34-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

assinatura do(a) orientador(a)

Joao Pedro Pezzato:07870725838

Assinado de forma digital por Joao Pedro Pezzato:07870725838
Dados: 2026.01.26 18:28:05 -03'00'

Agradecimentos

Agradeço ao meu orientador Prof. Dr João Pedro Pezzato pelo grande apoio, incentivo e paciência desde a escrita do projeto de trabalho até a finalização do mesmo.

Aos meus pais Laercio e Simone, que sempre estiveram ao meu lado me dando o máximo de apoio e incentivo. Junto a eles, gostaria de agradecer ao meu irmão e também melhor amigo Mateus Vinícius, que em momentos de ansiedade e confusão, esteve presente me dando todo o auxílio que eu precisava.

Ao meu amigo de casa, Guendo, por toda ideia, ajuda e incentivo durante a produção do trabalho.

Minha tia avó Benedita Célia, por todo amor, carinho e dedicação comigo e com toda minha família.

Amigos da minha cidade, em específico Nicolas, Bertti e Baroni, se mostrando presentes mesmo a distância.

Amigos da faculdade, em específico Ângelo, Arthur, Caroline e Ruy por toda ajuda dentro e fora do âmbito acadêmico.

Aos meus primos Alexandre, Henrique, João, Júlio, Marcelo, Natã.

Agradeço também ao curso pré-vestibular Abaporu, pela confiança e por proporcionar minha primeira experiencia concreta em sala de aula.

E por fim, deixo meu agradecimento especial *em memoriam*, a minha avó, Geralda Pereira da Silva, que em sua vida, sempre me deu apoio, carinho, amor e incentivo por entender mais sobre a comida da região em que pertencemos.

A cultura sofre influência de outras culturas, da urbanização, tecnologia e diversos fatores externos. Todavia, não significa que essas interferências a destruam. Ela apenas se adapta.

Maria Luiza Rocha Ribeiro.

RESUMO

A culinária caipira no Vale do Paraíba compõe parte da característica cultural da região, revelando não apenas as práticas alimentares, mas também, os processos históricos e culturais que moldaram a identidade regional. O presente trabalho, de caráter inventariante e fundamentado na metodologia de estado da arte (FERREIRA, 2002), tem como objetivo mapear e analisar a produção acadêmica relacionada à temática, fornecendo subsídios teóricos e empíricos para futuras pesquisas, incentivando novas investigações sobre as práticas alimentares tradicionais e seu papel na preservação da memória e patrimônio cultural do interior do Brasil. A pesquisa abrangeu o período de 2002 a 2024, com levantamento realizado no Catálogo de Teses e Dissertações da CAPES e no Google Acadêmico. O levantamento reuniu 11 trabalhos vinculados às áreas de Geografia Cultural, Gastronomia e História. O estudo evidencia como o "gosto, hábitos e práticas da cozinha são depositários e transmissores de cultura" (MATOS, 2019), contribuindo para a compreensão dos processos históricos, sociais e simbólicos que moldaram a identidade alimentar do Vale do Paraíba e sua inserção no contexto da cultura caipira paulista.

Palavra-chave: Estado da arte, culinária caipira, inventário, Vale do Paraíba, cultura e identidade.

ABSTRACT

Caipira cuisine in the Vale do Paraíba forms a core element of the region's cultural character, revealing not traditional foodwaysfood practices but also the historical and cultural processes that have shaped regional identity. This inventory-oriented study, grounded in a state-of-art literature review methodology (Ferreira, 2002), maps and analyzes the academic production on the topic, offering theoretical and empirical foundations for future research and encouraging new investigations into traditional foodways and their role in preserving the memory and cultural heritage of Brazil's interior. The review covers the period from 2002 to 2024, drawing on the CAPES Theses and Dissertations Catalog and Google Scholar. The survey identified 11 works linked to Cultural Geography, Gastronomy, and History. The study underscores how "taste, habits, and kitchen practices are repositories and transmitters of culture" (Matos, 2019), contributing to an understanding of the historical, social, and symbolic processes that have shaped the food identity of the Vale do Paraíba and its place within the broader context of São Paulo's caipira culture.

Keywords: state-of-art review, caipira cuisine; inventory, Vale do Paraíba, culture and identity.

Sumário

INTRODUÇÃO **8**
OBJETIVO GERAL **9**
Objetivos específicos **9**
JUSTIFICATIVA **9**
METODOLOGIA **10**
Pesquisa bibliográfica **10**
Análise da bibliografia **10**
Tabela **10**
RESULTADOS E DISCUSSÕES **12**
Gráfico 1 ..... **13**
Gráfico 2 ..... **13**
CONCLUSÕES **14**
BIBLIOGRAFIA **16**

INTRODUÇÃO

A geografia como uma área de estudo de cultura (geografia cultural), evoluiu teoricamente ao longo do tempo. Deriva-se do aporte teórico que define as sociedades humanas como construções culturais (CLAVAL, 2001.). A ênfase inicial na materialidade foi substituída por uma abordagem que integra o material e o imaterial, refletindo o sistema simbólico de um grupo cultural específico. A análise dessa integração revela como os significados e valores atribuídos a lugares, costumes e comidas típicas, são construídos e alterados, proporcionando uma compreensão mais profunda da identidade e dinâmica cultural de diferentes regiões, tornando-as singulares. A geografia cultural e a geografia humanista são indissociáveis, o que orienta o pensamento de sabor como mediador entre o homem com a terra, através de uma relação cultural, que constrói a identidade de uma sociedade e de uma região (MARANDOLA JR, 2005.).

A formação da culinária caipira se dá a partir do encontro entre povos rurais, indígenas, seringueiros, fazendeiros, tropeiros e comitivas no interior do Sudeste e centro-oeste brasileiro. A culinária se distingui das demais devido a alguns fatores, como; o uso de ingredientes simples, vinculados ao cultivo dos mesmos nas fazendas. A técnica de preparo com elementos simples, como fogão de lenha, panela de ferro e o aproveitamento integral dos insumos, também caracteriza a culinária caipira.

O Vale do Paraíba é uma mesorregião localizada ao leste do estado de São Paulo, entre a Serra do Mar e a Serra da Mantiqueira. A região é formada por 39 municípios, se estendendo entre os estados de Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro. A influência da culinária caipira no vale do paraíba é grande, devido a interação local com os bandeirantes e tropeiros carregados de influencias culturais alimentares oriundo de povos indígenas.

A pesquisa do tipo “estado da arte, constitui uma modalidade de investigação de caráter inventariante e descritivo, voltada para o mapeamento e organização da produção científica sobre um determinado tema ou área do conhecimento. A principal funcionalidade dessa modalidade de pesquisa está em oferecer uma visão panorâmica e reflexiva sobre o conhecimento acumulado, servindo como base para novas investigações. Definidas como de caráter bibliográfico, elas parecem trazer em comum o desafio de mapear e de discutir uma certa produção acadêmica em diferentes campos do conhecimento” (FERREIRA, Norma Sandra de Almeida, 2002 p. 257-272). Ao revelar os avanços e lacunas presentes na literatura, o estado da arte orienta o pesquisador na

construção de um referencial sólido, conduzindo-o a novas perspectivas, indagações críticas e questionamentos relacionadas ao assunto tratado.

Estudar a culinária caipira do Vale do Paraíba é fundamental para compreender não apenas os hábitos alimentares, mas também os processos históricos e culturais que moldaram a identidade desta região. “O gosto, hábitos e práticas da cozinha são depositários e transmissores de cultura” (MATOS, 2019). O presente trabalho tem como objetivo central, investigar pesquisas produzidas relacionadas ao tema culinária caipira no Vale do Paraíba, entre os anos de 2002 a 2024, produzindo um inventário com um conjunto relevante de referências bibliográficas, compostas por teses, dissertações e artigos, para auxiliar futuros trabalhos associados ao tema.

OBJETIVO GERAL

Desenvolver um inventário de obras relevantes ao assunto de culinária caipira no Vale do Paraíba, composta por teses, dissertações e artigos, para auxiliar futuros trabalhos associados ao tema.

Objetivos específicos

- Áreas do conhecimento que desenvolvem pesquisas relacionadas a culinária caipira do Vale do Paraíba.
- Quantidade de pesquisas voltadas ao assunto.
- Periodização das pesquisas.

JUSTIFICATIVA

Estudar a culinária caipira do Vale do Paraíba é de grande importância para compreender os processos históricos e culturais que moldaram a identidade da região. Assim, desenvolver um inventário de referências bibliográficas compostas por teses, dissertações e artigos, para auxiliar futuros trabalhos associados ao tema, é de grande relevância para entender a formação histórico-cultural do Vale do Paraíba.

METODOLOGIA.

Pesquisa bibliográfica

Para obter os dados necessários para desenvolver o inventário de documentos sobre o tema culinária caipira do Vale do Paraíba, foi preciso utilizar de alguns de alguns catálogos de pesquisas, teses e dissertações. A análise do material foi feita no Catálogo de Teses e Dissertações da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), junto do banco de teses e trabalhos do Google Acadêmico com o período estipulado entre 2002 a 2024. Para aumentar o número de resultados relacionados ao tema, foram estipuladas algumas áreas do conhecimento, como: história, culinária e geografia cultural

Análise da bibliografia

A análise da bibliografia, foi realizada a partir da leitura dos documentos selecionados, a fim de identificar possíveis convergência em sua produção, e assim, cataloga-los em ordem cronológica. Foram elaboradas categorias de análise, como: o ano em que foi produzido o trabalho e a área do conhecimento e sua ligação com o tema, culinária caipira do Vale do Paraíba.

Tabela de relação de teses e dissertações selecionadas no banco de dados da CAPES e Google Acadêmico, nas áreas de Geografia cultural, História e Gastronomia, entre os anos 2002 e 2024, com temas relacionados a Culinária caipira no Vale do Paraíba.

Ordem	Ano	Referência	Área
1	2002	CAMPOS, JUDAS TADEU DE. CURRÍCULO E CULTURA: A FORMAÇÃO DO CAIPIRA.' 07/10/2002 203 f. Doutorado em EDUCAÇÃO (CURRÍCULO) Instituição de Ensino: PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO, São Paulo Biblioteca	A
2	2004	Morais, Luciana Patrícia de. CULINÁRIA TIPICA E IDENTIDADE REGIONAL: A expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em	A

		livros e restaurantes de comida mineira' 31/08/2004 156 f. Mestrado em HISTÓRIA Instituição de Ensino: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE	
3	2019	MATOS, Maria Izilda Santos; FERREIRA, Elton Bruno. Pelos interiores - a invenção do caipira: cultura, tradição e cozinha. Tempo e Argumento, Florianópolis, v. 11, n. 27, p. 192 - 220, maio/ago. 2019.	A
4	2019	AGUIAR, Viviane Soares. "COZINHA TRADICIONAL PAULISTA" (1963) E "FOGÃO DE LENHA" (1977): LIVROS DE RECEITAS COMO FONTES PARA A HISTÓRIA DAS COZINHAS REGIONAIS.	A
5	2019	BERNARDINETTI, Nathália. Gastronomia: formação, comunicação, direito e cultura. Revista Brasileira de Gastronomia, v. 2, n. 2, p. 5-6, 2019.	B
6	2019	CARLETTI, Silmara Queiroz; MIYAZAWA, Valquiria; FERRO, Rafael Cunha; MORAES, Claudia Maria de; PRINCE, Ana Enedi. Tematização de restaurantes típicos caipira na região do Vale do Paraíba, São Paulo, Brasil. Revista Brasileira de Gastronomia, Florianópolis, v. 2, n. 2, p. 20-36, jul./dez. 2019. Disponível em: http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/62.	B
7	2020	RIBEIRO, Maria Luiza Rocha. A importância da cultura alimentar no Vale do Paraíba Paulista. 2020.	B
8	2021	ROSA, Lucas Souza. Cozinha caipira e construção da paulistanidade. 2021.	A
9	2022	FARIA, Aline Liz et al. MONTEIRO LOBATO E A COMIDA DO VALE DO PARAÍBA PAULISTA. Revista Ciências Humanas, v. 15, n. 2, 2022.	B

10	2023	ANDRADE, Suellen Dias de. O território da culinária caipira da Paulistânia: um modelo de regionalização. 2023. Dissertação (Mestrado em Filosofia) – Instituto de Estudos Brasileiros, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2023.	C
11	2024	DA CRUZ SÁ, Patrícia CrisVna. AÇÕES DE SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DE JACAREÍ: BOLINHO CAIPIRA. ENCONTRO DE GASTRONOMIA, CULTURA E MEMÓRIA, p. 33.	B

Tema:

A- História; B- Gastronomia; C- Geografia cultural

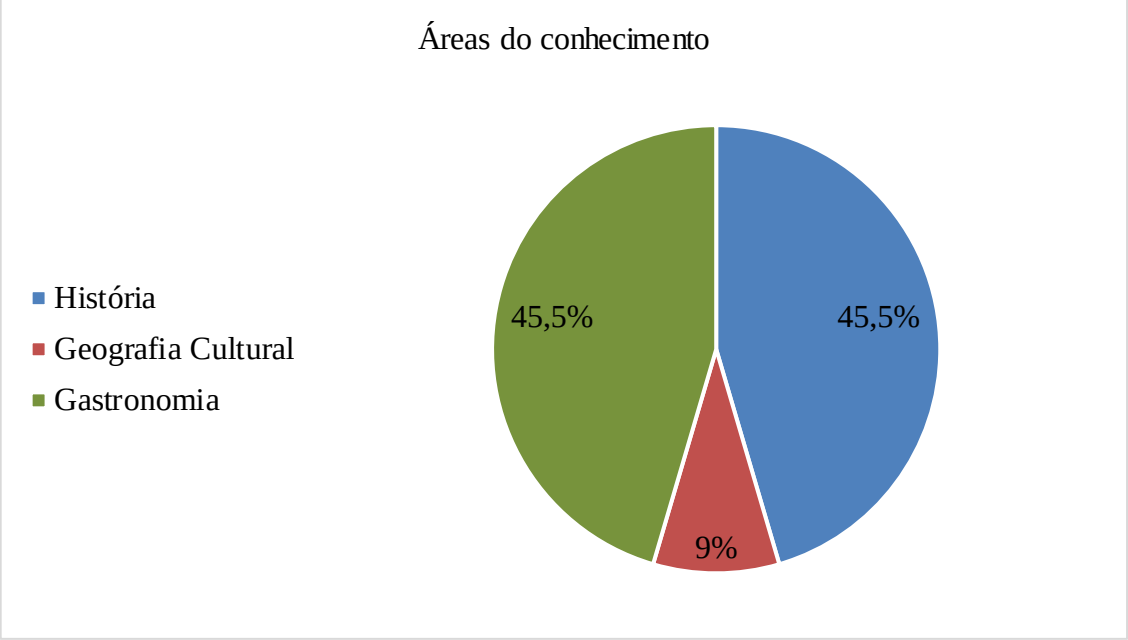
Fonte: Elaborado pelo autor seguindo os dados de Teses e Dissertações da CAPES e Google Acadêmico, 2025.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foram encontrados 11 documentos relacionados ao tema, culinária caipira no Vale do Paraíba. Entre eles mais da metade, 7 trabalhos, foram selecionados no banco de pesquisa do Google acadêmico, e 4 trabalhos foram encontrados no Catálogo de Teses e Dissertações da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES). De forma geral, as pesquisas analisadas revelam fortes pontos de correlação:

- A culinária como elemento de preservação da identidade, sendo a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da culinária caipira em livros e restaurantes (MORAIS, 2004).
- A geografia cultural aparece como elemento de articulação entre outras áreas do conhecimento, como história e gastronomia. Assim, há uma escassez de pesquisas relacionadas diretamente a este ramo do conhecimento. De acordo com os resultados encontrados, 9% dos documentos (um documento) está relacionado diretamente a geografia cultural, o trabalho é intitulado: "O território da culinária caipira da Paulistânia: um modelo de regionalização". 45,5% dos trabalhos (5 trabalhos) são voltados a história como área do conhecimento, e 45,5% dos trabalhos restantes (5 trabalhos), estão como área do conhecimento de gastronomia.

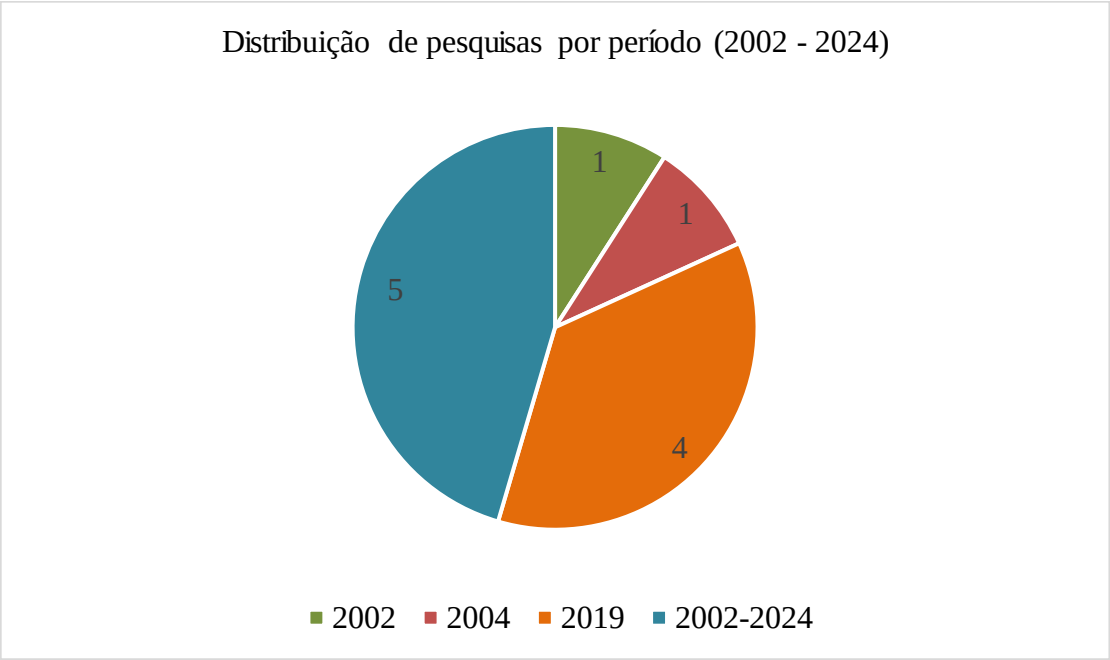
Gráfico 1 – Áreas do conhecimento.



Fonte: Elaborado pelo autor, 2025

- A baixa produção do assunto (gráfico 1), em vista que em um período de 12 anos, se teve apenas 11 publicações nos com relação ao tema.
- A análise da periodicidade demonstra um padrão não linear na produção acadêmica sobre o assunto. De acordo com os materiais encontrados, o início se deu em 2002, e logo após a próxima publicação, em 2004, observa-se um hiato de mais de uma década, seguido de um crescimento expressivo a partir de 2019. E por fim, uma linearidade na produção, tendo em média uma produção relacionada ao tema de 2020 até 2024.

GRÁFICO 2 – Distribuição de pesquisa por período.



Fonte: Elaborado pelo autor, 2025

Apesar da participação da geografia nos estudos relacionados a cultura, no âmbito de pesquisa de culinária caipira na região do vale do paraíba, deixa a desejar (falar da quantidade de pesquisas).

CONCLUSÕES

A partir da análise e mapeamento da produção acadêmica sobre a culinária caipira no Vale do Paraíba, no período de 2002 a 2024, fundamentando-se na metodologia de pesquisa do tipo estado da arte, possibilitou uma visão panorâmica da produção científica relacionada ao tema, permitindo identificar avanços e lacunas ainda existentes no campo. Com base nas pesquisas no Catálogo de Teses e Dissertações da CAPES e o Google Acadêmico, foram selecionados 11 trabalhos distribuídos entre as áreas de História (45,5%), Gastronomia (45,5%) e Geografia Cultural (9%). Tal distribuição evidencia uma predominância das abordagens históricas e gastronômicas na compreensão da culinária caipira, em detrimento das análises geográficas, o que indica uma lacuna significativa quanto à inserção da Geografia Cultural nesse debate.

Os resultados demonstram que a produção acadêmica pelo tema apresenta uma evolução não linear. Após um hiato de mais de uma década entre 2004 e 2019, observa-se um grande crescimento a partir de 2019, formando uma produção constante até 2024, o que sugere um possível interesse de

se manter uma valorização relacionado aos processos histórico e culturais da região, a partir do estudo relacionado a culinária.

Este estudo confirma que a culinária caipira no Vale do Paraíba é mais do que um conjunto de práticas alimentares: ela constitui um patrimônio cultural fluido, no qual se expressam as relações históricas, sociais e simbólicas formadoras da identidade regional. Como apontam Matos e Ferreira (2019), "o gosto, hábitos e práticas da cozinha são depositários e transmissores de cultura", refletindo as interações entre povos indígenas, bandeirantes, tropeiros e comunidades rurais que, ao longo dos séculos, moldaram a cultura caipira paulista.

A utilização da metodologia de estado da arte mostrou-se essencial para sistematizar o conhecimento acumulado e apontar novas direções de pesquisa, como no caso da linearidade entre 2019 a 2024. Conforme Ferreira (2002), esse tipo de investigação permite ao pesquisador compreender o percurso histórico da produção científica e construir um referencial sólido para novas abordagens. Se tratando de um assunto interdisciplinar, o trabalho tem função de auxiliar em produções futuras relacionadas ao assunto, integrando áreas do conhecimento como Geografia cultura, História e Gastronomia.

Conclui-se, portanto, que a culinária caipira do Vale do Paraíba deve ser compreendida como expressão simbólica da relação dos processos histórico-culturais na região. Junto a isso, o levantamento realizado fornece subsídios teóricos e empíricos para futuras pesquisas, incentivando novas investigações sobre as práticas alimentares tradicionais e seu papel na preservação da memória e patrimônio cultural do interior do Brasil.

BIBLIOGRAFIA

BAHL, Miguel; GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; NITSCHE, Letícia Bartoszeck. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. Revista Geográfica de América Central, v. 2, p. 1-16, 2011.

CLAVAL, P. A geografia cultural. 2.ed. Florianópolis: UFSC, 2001

Claval P, A geografia cultural, 3° edição- Florianópolis UFSC, 2007

Claval, P. 2010 terra dos Homens, São Paulo: Contexto.

GIMENES, M. H. S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. Seminário de pesquisa em turismo no Mercosul, v. 4, p. 1-15, 2006.

HAESBAERT, R. Território, cultura e dês-territorialização. In: ROSENDAHL, Z; CORRÊA, R. L. (Orgs.). Religião, identidade e território. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2001. p. 115-144.

MARANDOLA JR., Eduardo. Da existência e da experiência: origens de um pensar e de um fazer. Cadernos de Geografia, Belo Horizonte, v. 15, n. 24, p. 49-67, 1º sem. 2005.

REVISTA NEP (Núcleo de Estudos Paranaenses) Curitiba, v.1, n.1, p. 303-327, dezembro 2015 RENO, Denis Porto; DO PRADO BRUNELLI, Luis Gustavo. Fokcomunicação hereditária: a transmissão das tradições entre as gerações paulistas. In: Comunicación local: da pesquisa á producción: actas do Congreso Internacional Lusocom 2006, Santiago de Compostela, 21 e 22 de abril de 2006. Universidad de Santiago de Compostela, 2006. p. 2018-2034.

CAMPOS, JUDAS TADEU DE. CURRÍCULO E CULTURA: A FORMAÇÃO DO CAIPIRA.' 07/10/2002 203 f. Doutorado em EDUCAÇÃO (CURRÍCULO) Instituição de Ensino: PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO, São Paulo Biblioteca.

Morais, Luciana Patrícia de. CULINÁRIA TIPICA E IDENTIDADE REGIONAL: A expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira' 31/08/2004 156 f. Mestrado em HISTÓRIA Instituição de Ensino: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE

MATOS, Maria Izilda Santos; FERREIRA, Elton Bruno. Pelos interiores - a invenção do caipira: cultura, tradição e cozinha. Tempo e Argumento, Florianópolis, v. 11, n. 27, p. 192 - 220, maio/ago. 2019.

AGUIAR, Viviane Soares. "COZINHA TRADICIONAL PAULISTA" (1963) E "FOGÃO DE LENHA" (1977): LIVROS DE RECEITAS COMO FONTES PARA A HISTÓRIA DAS COZINHAS REGIONAIS.

BERNARDINETTI, Nathália. Gastronomia: formação, comunicação, direito e cultura. Revista Brasileira de Gastronomia, v. 2, n. 2, p. 5-6, 2019.

CARLETTI, Silmara Queiroz; MIYAZAWA, Valquiria; FERRO, Rafael Cunha; MORAES, Claudia Maria de; PRINCE, Ana Enedi. Tematização de restaurantes típicos caipira na região do Vale do Paraíba, São Paulo, Brasil. Revista Brasileira de Gastronomia, Florianópolis, v. 2, n. 2, p. 20-36, jul./dez. 2019. Disponível em: http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/62.

RIBEIRO, Maria Luiza Rocha. A importância da cultura alimentar no Vale do Paraíba Paulista. 2020.

ROSA, Lucas Souza. Cozinha caipira e construção da paulistanidade. 2021.

FARIA, Aline Liz et al. MONTEIRO LOBATO E A COMIDA DO VALE DO PARAÍBA PAULISTA. Revista Ciências Humanas, v. 15, n. 2, 2022.

ANDRADE, Suellen Dias de. O território da culinária caipira da Paulistânia: um modelo de regionalização. 2023. Dissertação (Mestrado em Filosofia) – Instituto de Estudos Brasileiros, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2023.

DA CRUZ SÁ, Patrícia Cristina. AÇÕES DE SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DE JACAREÍ: BOLINHO CAIPIRA. ENCONTRO DE GASTRONOMIA, CULTURA E MEMÓRIA, p. 33.

FERREIRA, Norma Sandra de Almeida. *As pesquisas denominadas "estado da arte"*. Educação & Sociedade, Campinas, v. 23, n. 79, p. 257-272, 2002.