

# **CIÊNCIAS SOCIALMENTE APLICÁVEIS E HUMANIDADES:**

## **SABERES, PRÁTICAS E HORIZONTES DE INVESTIGAÇÃO**

**JESÚS RIVAS GUTIÉRREZ**  
(ORGANIZADOR)

**VOL IV**



**EDITORA  
ARTEMIS**  
2026

# **CIÊNCIAS SOCIALMENTE APLICÁVEIS E HUMANIDADES:**

## **SABERES, PRÁTICAS E HORIZONTES DE INVESTIGAÇÃO**

**JESÚS RIVAS GUTIÉRREZ**  
(ORGANIZADOR)

**VOL IV**



**EDITORA  
ARTEMIS**  
2026



O conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons Atribuição-Não-Comercial NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0). Direitos para esta edição cedidos à Editora Artemis pelos autores.

Permitido o download da obra e o compartilhamento, desde que sejam atribuídos créditos aos autores, e sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

A responsabilidade pelo conteúdo dos artigos e seus dados, em sua forma, correção e confiabilidade é exclusiva dos autores. A Editora Artemis, em seu compromisso de manter e aperfeiçoar a qualidade e confiabilidade dos trabalhos que publica, conduz a avaliação cega pelos pares de todos manuscritos publicados, com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

|                          |                                                                    |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Editora Chefe</b>     | Prof. <sup>a</sup> Dr. <sup>a</sup> Antonella Carvalho de Oliveira |
| <b>Editora Executiva</b> | M. <sup>a</sup> Viviane Carvalho Mocellin                          |
| <b>Direção de Arte</b>   | M. <sup>a</sup> Bruna Bejarano                                     |
| <b>Diagramação</b>       | Elisangela Abreu                                                   |
| <b>Organizador</b>       | Prof. Dr. Jesús Rivas Gutiérrez                                    |
| <b>Imagem da Capa</b>    | gropgrop/123RF                                                     |
| <b>Bibliotecário</b>     | Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422                               |

### Conselho Editorial

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ada Esther Portero Ricol, *Universidad Tecnológica de La Habana “José Antonio Echeverría”*, Cuba  
Prof. Dr. Adalberto de Paula Paranhos, Universidade Federal de Uberlândia, Brasil  
Prof. Dr. Agustín Olmos Cruz, *Universidad Autónoma del Estado de México*, México  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Amanda Ramalho de Freitas Brito, Universidade Federal da Paraíba, Brasil  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ana Clara Monteverde, *Universidad de Buenos Aires*, Argentina  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ana Júlia Viamonte, Instituto Superior de Engenharia do Porto (ISEP), Portugal  
Prof. Dr. Ángel Mujica Sánchez, *Universidad Nacional del Altiplano*, Peru  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Angela Ester Mallmann Centenaro, Universidade do Estado de Mato Grosso, Brasil  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Begoña Blandón González, *Universidad de Sevilla*, Espanha  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Carmen Pimentel, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Brasil  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Catarina Castro, Universidade Nova de Lisboa, Portugal  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Cirila Cervera Delgado, *Universidad de Guanajuato*, México  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Cláudia Neves, Universidade Aberta de Portugal  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Cláudia Padovesi Fonseca, Universidade de Brasília-DF, Brasil  
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos, Universidade Federal da Grande Dourados, Brasil  
Dr. Cristo Ernesto Yáñez León – New Jersey Institute of Technology, Newark, NJ, Estados Unidos



Prof. Dr. David García-Martul, *Universidad Rey Juan Carlos de Madrid*, Espanha

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Deuzimar Costa Serra, *Universidade Estadual do Maranhão*, Brasil

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Dina Maria Martins Ferreira, *Universidade Estadual do Ceará*, Brasil

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Edith Luévano-Hipólito, *Universidad Autónoma de Nuevo León*, México

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Eduarda Maria Rocha Teles de Castro Coelho, *Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro*, Portugal

Prof. Dr. Eduardo Eugênio Spers, *Universidade de São Paulo (USP)*, Brasil

Prof. Dr. Eloi Martins Senhoras, *Universidade Federal de Roraima*, Brasil

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Elvira Laura Hernández Carballido, *Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo*, México

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Emilas Darlene Carmen Lebus, *Universidad Nacional del Nordeste*, Argentina

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Erla Mariela Morales Morgado, *Universidad de Salamanca*, Espanha

Prof. Dr. Ernesto Cristina, *Universidad de la República*, Uruguay

Prof. Dr. Ernesto Ramírez-Briones, *Universidad de Guadalajara*, México

Prof. Dr. Fernando Hitt, *Université du Québec à Montréal*, Canadá

Prof. Dr. Gabriel Díaz Cobos, *Universitat de Barcelona*, Espanha

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Gabriela Gonçalves, *Instituto Superior de Engenharia do Porto (ISEP)*, Portugal

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Galina Gumovskaya – *Higher School of Economics*, Moscow, Russia

Prof. Dr. Geoffroy Roger Pointer Malpass, *Universidade Federal do Triângulo Mineiro*, Brasil

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Gladys Esther Leoz, *Universidad Nacional de San Luis*, Argentina

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Glória Beatriz Álvarez, *Universidad de Buenos Aires*, Argentina

Prof. Dr. Gonçalo Poeta Fernandes, *Instituto Politécnico da Guarda*, Portugal

Prof. Dr. Gustavo Adolfo Juarez, *Universidad Nacional de Catamarca*, Argentina

Prof. Dr. Guillermo Julián González-Pérez, *Universidad de Guadalajara*, México

Prof. Dr. Håkan Karlsson, *University of Gothenburg*, Suécia

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Iara Lúcia Tescarollo Dias, *Universidade São Francisco*, Brasil

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Isabel del Rosario Chiyon Carrasco, *Universidad de Piura*, Peru

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Isabel Yohena, *Universidad de Buenos Aires*, Argentina

Prof. Dr. Ivan Amaro, *Universidade do Estado do Rio de Janeiro*, Brasil

Prof. Dr. Iván Ramon Sánchez Soto, *Universidad del Bío-Bío*, Chile

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ivânia Maria Carneiro Vieira, *Universidade Federal do Amazonas*, Brasil

Prof. Me. Javier Antonio Albornoz, *University of Miami and Miami Dade College*, Estados Unidos

Prof. Dr. Jesús Montero Martínez, *Universidad de Castilla - La Mancha*, Espanha

Prof. Dr. João Manuel Pereira Ramalho Serrano, *Universidade de Évora*, Portugal

Prof. Dr. Joaquim Júlio Almeida Júnior, *UniFIMES - Centro Universitário de Mineiros*, Brasil

Prof. Dr. Jorge Ernesto Bartolucci, *Universidad Nacional Autónoma de México*, México

Prof. Dr. José Cortez Godinez, *Universidad Autónoma de Baja California*, México

Prof. Dr. Juan Carlos Cancino Diaz, *Instituto Politécnico Nacional*, México

Prof. Dr. Juan Carlos Mosquera Feijoo, *Universidad Politécnica de Madrid*, Espanha

Prof. Dr. Juan Diego Parra Valencia, *Instituto Tecnológico Metropolitano de Medellín*, Colômbia



Prof. Dr. Juan Manuel Sánchez-Yáñez, *Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo*, México

Prof. Dr. Juan Porras Pulido, *Universidad Nacional Autónoma de México*, México

Prof. Dr. Júlio César Ribeiro, *Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro*, Brasil

Prof. Dr. Leinig Antonio Perazolli, *Universidade Estadual Paulista (UNESP)*, Brasil

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Lúvia do Carmo, *Universidade Federal de Goiás*, Brasil

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Luciane Spanhol Bordignon, *Universidade de Passo Fundo*, Brasil

Prof. Dr. Luis Fernando González Beltrán, *Universidad Nacional Autónoma de México*, México

Prof. Dr. Luis Vicente Amador Muñoz, *Universidad Pablo de Olavide*, Espanha

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Macarena Esteban Ibáñez, *Universidad Pablo de Olavide*, Espanha

Prof. Dr. Manuel Ramiro Rodriguez, *Universidad Santiago de Compostela*, Espanha

Prof. Dr. Manuel Simões, *Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto*, Portugal

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Márcia de Souza Luz Freitas, *Universidade Federal de Itajubá*, Brasil

Prof. Dr. Marcos Augusto de Lima Nobre, *Universidade Estadual Paulista (UNESP)*, Brasil

Prof. Dr. Marcos Vinicius Meiado, *Universidade Federal de Sergipe*, Brasil

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Mar Garrido Román, *Universidad de Granada*, Espanha

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Margarida Márcia Fernandes Lima, *Universidade Federal de Ouro Preto*, Brasil

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> María Alejandra Arecco, *Universidad de Buenos Aires*, Argentina

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Aparecida José de Oliveira, *Universidade Federal da Bahia*, Brasil

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Carmen Pastor, *Universitat Jaume I*, Espanha

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria da Luz Vale Dias – *Universidade de Coimbra*, Portugal

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria do Céu Caetano, *Universidade Nova de Lisboa*, Portugal

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria do Socorro Saraiva Pinheiro, *Universidade Federal do Maranhão*, Brasil

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Graça Pereira, *Universidade do Minho*, Portugal

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Gracinda Carvalho Teixeira, *Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro*, Brasil

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> María Guadalupe Vega-López, *Universidad de Guadalajara*, México

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Lúcia Pato, *Instituto Politécnico de Viseu*, Portugal

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maritza González Moreno, *Universidad Tecnológica de La Habana*, Cuba

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Mauriceia Silva de Paula Vieira, *Universidade Federal de Lavras*, Brasil

Prof. Dr. Melchor Gómez Pérez, *Universidad del Pais Vasco*, Espanha

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ninfa María Rosas-García, *Centro de Biotecnología Genómica-Instituto Politécnico Nacional*, México

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Odara Horta Boscolo, *Universidade Federal Fluminense*, Brasil

Prof. Dr. Osbaldo Turpo-Gebera, *Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa*, Peru

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Patrícia Vasconcelos Almeida, *Universidade Federal de Lavras*, Brasil

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Paula Arcoverde Cavalcanti, *Universidade do Estado da Bahia*, Brasil

Prof. Dr. Rodrigo Marques de Almeida Guerra, *Universidade Federal do Pará*, Brasil

Prof. Dr. Saulo Cerqueira de Aguiar Soares, *Universidade Federal do Piauí*, Brasil

Prof. Dr. Sergio Bitencourt Araújo Barros, *Universidade Federal do Piauí*, Brasil

Prof. Dr. Sérgio Luiz do Amaral Moretti, *Universidade Federal de Uberlândia*, Brasil

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Silvia Inés del Valle Navarro, *Universidad Nacional de Catamarca*, Argentina

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Solange Kazumi Sakata, Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares (IPEN)- USP, Brasil

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Stanislava Kashtanova, *Saint Petersburg State University*, Russia

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Susana Álvarez Otero – Universidad de Oviedo, Espanha

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Teresa Cardoso, Universidade Aberta de Portugal

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Teresa Monteiro Seixas, Universidade do Porto, Portugal

Prof. Dr. Valter Machado da Fonseca, Universidade Federal de Viçosa, Brasil

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Vanessa Bordin Viera, Universidade Federal de Campina Grande, Brasil

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Vera Lúcia Vasilévski dos Santos Araújo, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Brasil

Prof. Dr. Wilson Noé Garcés Aguilar, *Corporación Universitaria Autónoma del Cauca*, Colômbia

Prof. Dr. Xosé Somoza Medina, *Universidad de León*, Espanha

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**  
**(eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)**

C569 Ciências socialmente aplicáveis e humanidades [livro eletrônico] :  
saberes, práticas e horizontes de investigação IV / organização  
de Jesús Rivas Gutiérrez. – 1. ed. – Curitiba, PR : Editora  
Artemis, 2026.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Edição bilingue

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-81701-94-9

DOI 10.37572/EdArt\_270326949

1. Sustentabilidade – Aspectos sociais. 2. Diversidade cultural.  
3. Justiça social – Perspectivas contemporâneas. 4. Transformação  
digital – Impactos sociais. 5. Humanidades aplicadas – Pesquisa  
interdisciplinar. I. Gutiérrez, Jesús Rivas.

CDD 300

**Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422**



Editora Artemis

Curitiba-PR Brasil

[www.editoraartemis.com.br](http://www.editoraartemis.com.br)

e-mail: [publicar@editoraartemis.com.br](mailto:publicar@editoraartemis.com.br)

## PRÓLOGO

El Volumen IV de la colección ***Ciencias Socialmente Aplicables y Humanidades: Saberes, Prácticas y Horizontes de Investigación*** amplía el diálogo político e interdisciplinario al reunir estudios que exploran las relaciones entre economía, cultura, sociedad, territorio y dinámicas contemporáneas, ofreciendo una visión plural y crítica de las transformaciones sociales en distintos momentos y contextos.

El primer eje, política, economía y seguridad internacional, presenta varios análisis orientados a las relaciones geopolíticas, los procesos de integración regional y las estrategias para enfrentar fenómenos complejos, como el crimen organizado y conflictos territoriales. Los trabajos evidencian las tensiones y reconfiguraciones del escenario internacional contemporáneo, destacando la importancia de la inteligencia estratégica y la cooperación entre naciones.

En el eje cultura, arte y comunicación, los estudios abordan manifestaciones culturales y artísticas en sus múltiples expresiones, desde fiestas populares y producciones musicales hasta análisis de la cultura visual y de los medios de comunicación. Las investigaciones destacan el papel del arte y la comunicación en la construcción de identidades, en la circulación de discursos y en la formación de imaginarios sociales, articulando tradición y contemporaneidad en diversos contextos culturales y nutricionales.

El tercer eje, turismo, territorio y patrimonio, reúne investigaciones que exploran la relación entre cultura, identidad y desarrollo territorial, con énfasis en prácticas turísticas y gastronómicas. Los trabajos ponen de relieve el potencial del turismo como motor de valorización cultural y económica, evidenciando la importancia de enfoques sostenibles y sensoriales en la promoción de los territorios.

Por último, el eje salud, sociedad y derechos contemporáneos presenta reflexiones sobre cuestiones sociales urgentes, como el derecho a condiciones dignas de vida, las dinámicas de la salud mental y las experiencias de grupos históricamente marginados. Las contribuciones evidencian las intersecciones entre salud, trabajo, desigualdad y derechos, proponiendo lecturas críticas y contextualizadas de la realidad social.

Al reunir estos diferentes ejes, el Volumen IV reafirma el compromiso con un enfoque interdisciplinario y sensible a las múltiples dimensiones de la experiencia humana. La obra invita al lector a reflexionar sobre los desafíos contemporáneos desde diversas perspectivas, contribuyendo al fortalecimiento del pensamiento crítico y a la construcción de horizontes de investigación cada vez más amplios.

**Jesús Rivas Gutiérrez**

SUMÁRIO

POLÍTICA, ECONOMIA E SEGURANÇA INTERNACIONAL

**CAPÍTULO 1..... 1**

LA PUGNA POR LA PREEMINENCIA ENTRE RUSIA Y LA OTAN EN EL ESCENARIO UCRANIANO AL COMIENZO DE LA GUERRA

Javier Fernando Luchetti

 [https://doi.org/10.37572/EdArt\\_2703269491](https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269491)

**CAPÍTULO 2.....17**

LA INTELIGENCIA ESTRATÉGICA COMO HERRAMIENTA CONTRA EL CRIMEN ORGANIZADO. UNA REVISIÓN DE LITERATURA

Juan Carlos Pillihuaman Huamani

 [https://doi.org/10.37572/EdArt\\_2703269492](https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269492)

**CAPÍTULO 3..... 41**

EL PROCESO DE INTEGRACIÓN MÉXICO / ESTADOS UNIDOS: DINÁMICA DEL TERRITORIO Y EL ESPACIO HACIA LA CONFORMACIÓN DE UNA REGIÓN INTERMEDIA

Miguel Angel Vázquez Ruiz

Carmen O. Bocanegra Gastelum

 [https://doi.org/10.37572/EdArt\\_2703269493](https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269493)

CULTURA, ARTE E COMUNICAÇÃO

**CAPÍTULO 4..... 61**

UN SOPLO DE AIRE FRESCO: LA FIESTA GRANDE DE CHIAPA DE CORZO Y LOS PARACHICOS TRAS LA PANDEMIA DE COVID-19

Emiliano Gallaga

María Celia Báez

Berislav Andrić

 [https://doi.org/10.37572/EdArt\\_2703269494](https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269494)

**CAPÍTULO 5..... 81**

DITADURA MILITAR, CANÇÕES E SONS NO BRASIL PÓS-1964: O GRUPO DE  
TEATRO OPINIÃO EM CENA

Kátia Rodrigues Paranhos

 [https://doi.org/10.37572/EdArt\\_2703269495](https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269495)

**CAPÍTULO 6..... 99**

STRAVINSKI Y PROKÓFIEV, MÚSICA Y MASCULINIDAD EN EL BALLETO RUSO

Laura Elizabeth Espindola Mata

Eduardo Núñez Rojas

 [https://doi.org/10.37572/EdArt\\_2703269496](https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269496)

**CAPÍTULO 7..... 113**

THE VISUAL REGIME OF REVOLUTIONARY PRINT: TYPOGRAPHY AND THE  
FORMATION OF VIETNAM'S PUBLIC SPHERE (LATE 19TH CENTURY-1954)

Hyungkuk Ryu

 [https://doi.org/10.37572/EdArt\\_2703269497](https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269497)

**CAPÍTULO 8.....134**

REPRESENTACIÓN GRÁFICA DE RIESGOS NUTRICIONALES EN EL PACKAGING: UN  
ESTUDIO EUROPA-BRASIL

Noemí Candil Blas

Manuel Montes Vozmediano

 [https://doi.org/10.37572/EdArt\\_2703269498](https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269498)

**TURISMO, TERRITÓRIO E PATRIMÔNIO**

**CAPÍTULO 9..... 144**

A AMÊNDOA COMO ELEMENTO GASTRONÓMICO E IDENTITÁRIO DE POTENCIAL  
TURÍSTICO EM TERRITÓRIOS DE BAIXA DENSIDADE: VILA NOVA DE FOZ CÔA E  
FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO

Lídia Gonçalves Aguiar

Mónica Lissa Ferreira

 [https://doi.org/10.37572/EdArt\\_2703269499](https://doi.org/10.37572/EdArt_2703269499)

**CAPÍTULO 10.....162**

A BEIRA INTERIOR E UM TURISMO SENSORIAL ATRAVÉS DA GASTRONOMIA E VINHOS: O DISTRITO DA GUARDA COMO CASO DE ESTUDO

Lídia Gonçalves Aguiar

 [https://doi.org/10.37572/EdArt\\_27032694910](https://doi.org/10.37572/EdArt_27032694910)

**SAÚDE, SOCIEDADE E DIREITOS CONTEMPORÂNEOS**

**CAPÍTULO 11.....178**

VIDA DIGNA PARA TODOS ¿UN SUEÑO IMPOSIBLE? UNA CONSTRUCCIÓN JURÍDICO-SOCIAL DE SUS ALCANCES Y CONTENIDO EN MÉXICO

Amalia Patricia Cobos Campos

Claudia Patricia González Cobos

Roberto Aude Díaz

César David Hermosillo Saucedo

 [https://doi.org/10.37572/EdArt\\_27032694911](https://doi.org/10.37572/EdArt_27032694911)

**CAPÍTULO 12 ..... 188**

PERSPECTIVAS Y NARRATIVAS SOBRE LA SALUD MENTAL ENTRE AFRODESCENDIENTES EN ECUADOR

Patricio Trujillo-Montalvo

Catalina Rivadeneira-Suárez

 [https://doi.org/10.37572/EdArt\\_27032694912](https://doi.org/10.37572/EdArt_27032694912)

**CAPÍTULO 13..... 198**

MOBBING Y TRASTORNO DE ANSIEDAD SOCIAL: SALUD MENTAL, SUBJETIVIDAD Y VIOLENCIA LABORAL EN CONTEXTOS ORGANIZACIONALES

Rocío Fuentes Valdivieso

 [https://doi.org/10.37572/EdArt\\_27032694913](https://doi.org/10.37572/EdArt_27032694913)

**SOBRE O ORGANIZADOR.....208**

**ÍNDICE REMISSIVO .....209**

## CAPÍTULO 9

### A AMÊNDOA COMO ELEMENTO GASTRONÓMICO E IDENTITÁRIO DE POTENCIAL TURÍSTICO EM TERRITÓRIOS DE BAIXA DENSIDADE: VILA NOVA DE FOZ CÔA E FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO

Data de submissão: 09/02/2026

Data de aceite: 27/02/2026

**Lídia Gonçalves Aguiar**

Instituto Superior de Ciências  
Empresariais e do Turismo  
Porto, Portugal

CITCEM Grupo Território

Paisagem e Ambiente – FLUP – Porto

<https://orcid.org/0000-0003-1815-8546>

**Mónica Lissa Ferreira**

Instituto Superior de Ciências  
Empresariais e do Turismo  
Porto, Portugal

<https://orcid.org/0009-0006-6397-3282>

**RESUMO:** A produção de amêndoa tem definido, ao longo de várias décadas, uma procura expressiva assente nas visitas turísticas aos concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo e de Vila Nova de Foz Côa, por ocasião do florescer das amendoeiras. Nesse sentido, com a presente investigação pretende-se analisar essa tendência de procura em determinado momento do ano contribuindo para a valorização patrimonial das tradições que estão associadas a este produto. Trata-se, ainda, ao nível da gastronomia, o envolvimento dos agentes locais na estruturação de experiências

gastronómicas que valorizem os patrimónios alimentares dos dois concelhos. Abordase o enquadramento geográfico dos dois territórios vizinhos, pertencentes ao distrito da Guarda, mas a sub-regiões distintas: Figueira de Castelo Rodrigo, pertence à Beira Interior Norte, e Vila Nova de Foz Côa, que pertence ao Douro Superior. Trata-se, portanto, de um território de singularidades, onde as sinergias e a cooperação são reveladoras.

**PALAVRAS-CHAVE:** identidade; turismo; baixa densidade; gastronomia; amêndoa.

ALMONDS AS A GASTRONOMIC AND  
IDENTITY ELEMENT WITH TOURISM  
POTENTIAL IN LOW-DENSITY AREAS: VILA  
NOVA DE FOZ CÔA AND FIGUEIRA DE  
CASTELO RODRIGO

**ABSTRACT:** Almond production has, over several decades, generated significant demand based on tourist visits to the municipalities of Figueira de Castelo Rodrigo and Vila Nova de Foz Côa during the almond blossom season. In this sense, this research aims to analyze this demand trend at a specific time of year, contributing to the appreciation of the heritage traditions associated with this product. Furthermore, at the gastronomic level it involves local stakeholders in structuring gastronomic experiences that enhance the culinary heritage of the two municipalities. The geographical context of the two neighboring territories, belonging to the Guarda district

but to distinct sub-regions, is addressed: Figueira de Castelo Rodrigo belongs to Beira Interior Norte, and Vila Nova de Foz Côa belongs to Douro Superior. It is, therefore, a territory of singularities, where synergies and cooperation are revealed.

**KEYWORDS:** identity; tourism; low density; gastronomy; almond.

## 1. INTRODUÇÃO

Os territórios de Vila Nova de Foz Côa e Figueira de Castelo Rodrigo apresentam nos seus limites um produto de elevado valor identitário, capaz de ancorar propostas turísticas que lhes permitam um desenvolvimento sustentável.

Apresenta-se neste artigo a amêndoa nas suas mais diversas valências e potencialidades que irão desde a gastronomia, à paisagem e às tradições associadas, que com um produto estruturador poderá ser capaz de proporcionar novas experiências turísticas e superar expectativas dos novos turistas que procuram produtos autênticos e valores identitários.

## 2. TERRITÓRIOS

Vila Nova de Foz Côa insere-se no Distrito da Guarda, Região Norte (NUTS II) e sub-região do Douro (NUTS III)<sup>1</sup> (Côa C. M., 2023).

O concelho ficou conhecido pela descoberta e reconhecimento como Património da Humanidade da UNESCO, em 1998 – a Arte Rupestre do Vale do Côa – como um dos maiores centros arqueológicos de gravuras rupestres paleolíticas ao ar livre, na Europa, que atestam as suas origens há cerca de 20 000 anos (Cooparque, 2020).

Na gastronomia, o concelho de Vila Nova de Foz Côa é conhecido como a “Capital da Amendoeira”, título justificado pelo facto deste concelho ter a maior densidade de amendoeiras em toda a sua área territorial, com cerca de 38 000 hectares e aproximadamente 106 000 árvores de amendoeiras (Silva R. F., s/d), permitindo apreciar paisagens inigualáveis, quanto estas amendoeiras florescem e vestem os campos de branco e rosa, normalmente na segunda metade de fevereiro prosseguindo até aos primeiros dias de março (Montanha, 2023), em todas as freguesias que constituem o concelho.

Figueira de Castelo Rodrigo é um município que pertence ao distrito da Guarda, Região do Centro (NUTS II) e integra a Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela (NUTS III) (CIMBSE, 2023).

Castelo Rodrigo integra, desde 2007, a rede das Aldeias Históricas, como detentora de um património monumental representativo (Portugal A. H., 2024) e obteve o reconhecimento

<sup>1</sup> NUTS - Nomenclatura das Unidades Territoriais para Fins Estatísticos”, sistema hierárquico de divisão do território em regiões. A nomenclatura subdivide-se em 3 níveis (NUTS I, NUTS II, NUTS III), definidos de acordo com critérios populacionais, administrativos e geográficos.

como uma das melhores aldeias turísticas do Mundo “Best Tourism Villages”, atribuído pela Organização Mundial do Turismo (OMT) em 2023 (Portugal A. H., 2024).

Barca D’Alva é uma localidade que faz parte deste concelho, sendo extraordinariamente reconhecido pela sua beleza paisagística. Trata-se de uma localidade que possui paisagens inigualáveis que cativam quem a visita, sendo ainda mais bonita nos meses de fevereiro e março, com o magnífico espetáculo conferido pelas amendoeiras em flor (CMFCR C. s.d.).

Esta beleza natural atrai anualmente milhares de visitantes, considerado pela Associação de Desenvolvimento Regional Territórios do Côa como uma poderosa atração para conhecer a região, razão pela qual os municípios portugueses de Figueira de Castelo Rodrigo e Vila Nova de Foz Côa, programam uma série de atividades para seduzir os turistas e visitantes (Associação de Desenvolvimento Regional, 2023).

Figueira de Castelo Rodrigo é um concelho marcado pela história, pela gastronomia singular e suas gentes afáveis e hospitaleiras (CMFCR C. s.d.).

Na realidade o estudo do seu território permitiu o reconhecimento dos seus valores patrimoniais e produtos endógenos e a forma como estes se relacionam e integram na cultura e identidade local. Este reconhecimento será um valioso pressuposto para a construção da experiência turística que poderá alavancar o potencial do território.

O território em estudo tem como produto âncora a amêndoa. Neste sentido, considera-se pertinente expor a amêndoa na sua projeção na elevada procura na visita ao programa turístico “As amendoeiras em flor”.

### 3. METODOLOGIA

A metodologia adotada incidu na revisão de literatura e na realização de entrevistas semi dirigidas, apoiadas em guião, às populações locais, a diferentes agentes económicos relacionados com a amêndoa – desde a produção, à utilização como recurso gastronómico. Proceder-se-á a uma análise dessas mesmas entrevistas, conduzindo a investigação para a apresentação de sugestões de novas dinâmicas que apoiem o turismo gastronómico.

### 4. TERRITÓRIOS DE BAIXA DENSIDADE

A análise sobre o território português apresenta o país com grandes diferenças geográficas, físicas, demográficas e económicas entre as suas regiões. Estas assimetrias regionais evidenciam um desenvolvimento territorial diferenciado e um acentuado desequilíbrio territorial, sobressaindo-se a dicotomia entre o Litoral e o Interior.

Resultado desta oposição notória de desenvolvimento, mais de metade dos territórios em Portugal, correspondem a territórios de baixa densidade.

Com base no Plano Nacional para a Coesão Territorial (PNCT, 2016) foram classificados como TBD 165 municípios num total de 278. Os TBD representam em área total de Portugal Continental de aproximadamente 70% do território e representam cerca de 20% da população (PNCT, 2016).

Esta evidente assimetria regional leva o autor Covas (2007) e Vaz (2023) a caracterizar os territórios de baixa densidade com problemas estruturais relacionados com uma população envelhecida e assimetricamente distribuída pelo território, elevados índices de desqualificação e um tecido empresarial com fraca capacidade empreendedora e de inovação.

Nos territórios do interior, onde prevalecem a larga maioria dos TBD, é notório o isolamento resultado de modelos económicos ainda dependentes de atividades tradicionais, pouco competitivas e inovadoras, ineficientes na capacidade de estímulo ao emprego. Salientam-se, ainda, questões como o progressivo despovoamento, envelhecimento demográfico e a consequente mão-de-obra envelhecida, pouco qualificada e empreendedora que contribuem para um interior mais desarticulado e afastado do progresso que se verifica no litoral.

Como facilmente se compreenderá, os fatores económicos são preponderantes e influenciadores dos outros fatores, seja direta ou indiretamente. O tecido empresarial dos TBD não tem capacidade de inovação nem capacidade empreendedora e por isso apresenta várias dificuldades. Na sua grande maioria, este tecido empresarial é composto por microempresas, muitas delas familiares, sem acesso a mão-de-obra qualificada, nem liquidez, para fazer face aos desafios impostos pelos mercados, cada vez mais exigentes (Covas, 2007).

Neste contexto, verifica-se a urgência de mitigar e diminuir os problemas destes territórios. Considera-se essencial o estabelecimento de sinergias entre instituições públicas e privadas e entre territórios, ponderadas numa lógica sustentável e por forma a dinamizar o seu potencial competitivo, promovendo uma maior abertura ao exterior (Fermisson, 2000), (Machado, 2019).

De acordo com Correia e Carvalho (2010), estamos perante territórios com especificidades e condições para o desenvolvimento e crescimento da atividade turística, nos quais a escala e a localização são elementos diferenciadores dos produtos e dos destinos tradicionalmente explorados e massificados.

O Turismo assume-se, muitas vezes, neste tipo de territórios, como uma possível solução para as inúmeras adversidades identificadas. Pode assumir uma dupla vertente

nestes territórios, por um lado, como um método de dinamização e alteração do espaço, implementando novos padrões sociais e de consumo, gerando novas práticas e múltiplos impactos, por outro lado, dinamização dos recursos turísticos locais, contribuindo beneficentemente para a economia local (Abelha, 2007).

Além disso, considera-se um importante instrumento de desenvolvimento regional, no entanto, e como afirmam Mathieson e Wall (2005) é necessário que os responsáveis pelo seu planeamento ponderem entre os custos e os benefícios que o turismo traz para a região respeitando sempre os princípios de desenvolvimento sustentável, assim como todos os *stakeholders* envolvidos. Os *stakeholders* desempenham um papel fundamental na recolha de informação necessária para a tomada de decisão, no desenvolvimento do planeamento e na gestão associada ao turismo (Garrod, 2003).

Os *stakeholders*, num contexto de Turismo contribuem para o desenvolvimento da economia local, através da criação de emprego e trabalho (Garrod, 2003).

Com efeito, para que o Turismo se possa constituir como um instrumento de desenvolvimento destes territórios, é essencial o esforço conjunto das diferentes regiões, assumindo um papel essencial na construção de redes de trabalho/parceria, (Fragoso, 2005) na criação de produtos e serviços turísticos inovadores e diversificados, e/ou na renovação dos produtos já existentes, contribuindo, assim, para a revitalização das áreas rurais (Reis, 2013).

De facto, segundo a Organização Mundial de Turismo, o desenvolvimento turístico dos territórios reside na sua capacidade de utilizarem eficazmente os seus recursos naturais, culturais e patrimoniais promovendo produtos e serviços de qualidade, inovadores, éticos e atraentes, aumentando o seu valor agregado, numa perspetiva de sustentabilidade (UNTWO, 2019).

Em termos práticos, é coerente que um determinado território possa estruturar uma oferta turística local com base nos seus recursos endógenos – como o património construído, cultural e natural, as tradições e os sistemas produtivos - desenvolvendo destinos turísticos alternativos, para os novos consumos turísticos (Reis & Baltazar, 2019).

Na opinião das autoras Moura & Aguiar (2023), cada região possui elementos que figuram como potencial identitário e exclusivo o que torna essencial a conjugação de políticas que defendam esta singularidade, elevando, simultaneamente, a capacidade de inovação dos territórios. Assim, cada região, deve estruturar o seu território em rede incentivando as relações entre agente públicos e *stakeholders* a fim de garantirem o retorno mútuo.

## 5. TURISMO GASTRONÓMICO

Turismo Gastronómico do ponto de vista académico, é designado vulgarmente por “culinary tourism”, “food tourism” ou “gastronomic tourism” e são vários os autores que, ao longo dos últimos anos, têm utilizado estes termos em diferentes contextos. São cada vez mais os destinos que entendem a gastronomia como uma oportunidade de oferecer novos produtos e atividades diferentes para atrair turistas (Barroco & Augusto, 2016).

Nestes casos, os turistas que procuram estas experiências, por norma, visitam explorações agrícolas; fazem visitas a unidades de produção de alimentos; frequentam festivais gastronómicos e muitas das vezes fazem rotas gastronómicas e viajam, de propósito, até determinado local ou estabelecimento para degustar determinado prato.

Posto isto, o tema da gastronomia materializa a cultura e a economia à mesa e tem um papel de destaque em algumas experiências de desenvolvimento do turismo regional, especialmente em países tradicionais produtores de vinho como a Espanha, França, Portugal e Itália (Silva, Etges, & Valduga, 2016).

O Turismo Gastronómico é um recurso potenciador da experiência turística, uma vez que assentam nas emoções, no conhecimento, na aprendizagem, na degustação, na apreciação das suas valências gastronómicas, na identidade culinária do *terroir* (Salvado, 2020). As autoras Moura & Aguiar (2023) evidenciam a importância da experiência gastronómica apelando aos cinco sentidos, considerando que o prazer sensorial de pratos regionais são experiências únicas que ativam a visão, o olfato, audição, gosto e tato.

Ainda no que respeita ao turismo gastronómico, as provas e visitas são as atividades preferidas para proporcionar uma diversidade de estímulos sensoriais (Kastenholz, Carneiro, Marques, & Lima, 2012b), fundamentais na criação de experiências únicas (Mossberg, 2007), uma conjugação dos recursos endógenos (Kastenholz, Carneiro, Marques, & Lima, 2012b), sublinhando a sua autenticidade (Moura, 2016).

## 6. A AMÊNDOA NO PONTO DE VISTA TURÍSTICO

A floração das amendoeiras tem-se tornado, nos últimos anos um belo espetáculo natural e paisagístico aproveitado como um recurso turístico por alguns territórios, em especial nas regiões de Alto Douro e Trás-os-Montes (Ladra, 2013).

A floração da amendoeira acontece, normalmente, entre finais de fevereiro e inícios de março, podendo-se prolongar até finais de março, as de qualidade estrangeiras são de floração mais tardia. (Gomes, Costa, & Silva, 2007).

O setor do turismo aposta na amendoeira, enquanto património cultural e paisagístico. O espetáculo da floração da amendoeira, durante os meses de fevereiro

e março, é um importante ponto de atração turística, em especial nas regiões do Alto Douro e Trás-os-Montes. A “Rota das Amendoeiras” é o nome da rota que pretende desenvolver o potencial turístico deste fenómeno natural, através da organização de várias festividades locais durante aquela época (Cabo, 2017). É uma rota que continua a atrair numerosos visitantes do litoral para a visita deste espetáculo natural e paisagístico.

Neste sentido, os informantes privilegiados assumem a sua importância *“É muito importante neste concelho. Além da produção, temos boa qualidade (...) em Figueira de Castelo Rodrigo”* (Maria Eugénia Torres, Sabores da Geninha, Castelo Rodrigo, 3/06/2024). Carlos Flor, da Quinta da Biaia, atribui importância ao produto *“pela parte agrícola, ligada ao Turismo – a amendoeira em flor”* (Carlos Flor, Quinta da Biaia, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2204).

Em Vila Nova de Foz Côa é considerado como. *“Uma das culturas principais aqui na região (...) tanto na parte agrícola como na parte turística”* (Isabel Carneiro, Casa Painova, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024) *“É o produto rainha (...) Vila Nova de Foz Côa é considerada a capital da amendoeira”* (Isabel Filipe, Sabores D'Ouro, Vila Nova de Foz Côa, 25/06/2024). *“O concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, tem azeite, tem amêndoa e pouco mais que isso”* (António Faria, Azeite Dulfar, Penha D'Águia, Figueira de Castelo Rodrigo, 5/06/2024).

Para Isabel Carneiro, a parte turística relaciona-se com *“muitos grupos que vem só para ver a paisagem, por causa da amendoeira em flor e tem aquelas festas da amendoeira em flor”* (Isabel Carneiro, Casa Painova, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024). *“Nos meses de fevereiro e março é uma beleza paisagística, é deslumbrante”* (António Ferreira, Arribas do Côa, Vila Nova Foz Côa, 4/06/2024)

Durante duas semanas, as ruas de Vila Nova de Foz Coa e Figueira de Castelo Rodrigo revestem-se de iniciativas e produtores revelando a importância económica, social e cultural que a amêndoa tem por esta região. São diversos percursos turísticos concelhios ou intermunicipais designados como “Rota das amendoeiras” que são desenvolvidos para promover as amendoeiras em flor (Ladra, 2013).

Vila Nova de Foz Côa orgulha-se de deter a maior concentração de amendoeiras do país (Ferronha, 1998); (Xavier, 2000) e autoproclama-se como a “Capital da Amendoeira em flor” (Côa C. M., 2024), já Figueira de Castelo Rodrigo promove-se como a “Rainha da Amendoeira em Flor” (CMFCR C. M., 2024).

A Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa celebrou em 2024 a 42ª edição da festividade das Amendoeiras em Flor com diversas iniciativas como: passeios pedestres, de mota ou de bicicleta, um desfile etnográfico e bandas de música durante duas semanas (Beira.pt, 2024).

No sentido de levar os visitantes a apreciar as amendoeiras em flor, o site da Câmara Municipal de Vial Nova de Foz Coa disponibilizou roteiros com o título de “à descoberta das amendoeiras em flor por terras de riba Côa (Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa, 2024).

O Roteiro sugerido é composto por três percursos que leva os visitantes a descobrir alguns pontos de interesse turístico e avistar ao longo do percurso as amendoeiras em flor, passando por Freixo de Numão, Touça, Sebadelhe, Numão, Horta, Cedovim, Custóias, Arnozelo, Seixas, Mós, Pocinho, Vila Nova de Foz Côa, Muxagata, Santa Comba, Castelo Melhor e Almendra (Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa, 2024).

Em Figueira de Castelo Rodrigo, no ano de 2024 celebrou a 83ª edição da Festa das Amendoeiras em flor. As festividades contemplaram atividades desportivas, culturais e tradicionais, com e espetáculos musicais e atividades de promoção de produtos endógenos, gastronomia, artesanato e jogos tradicionais (Público, 2024).

A Câmara de Figueira de Castelo Rodrigo tem apoiado um conjunto de iniciativas, reconhecendo a importância das amendoeiras para fortalecer o seu maior cartaz turístico, com o objetivo de renovar as paisagens e aumentar o número de amendoeiras, como explica o autarca Dr. Carlos Condesso e também para o fomento de produtos à base de amêndoa.

O objetivo deste apoio é renovar as paisagens e aumentar o número de amendoeiras, que entre fevereiro e março pintam o território com tons branco e rosa, anunciando a primavera, trazendo ao concelho milhares de turistas, que procuram o Turismo de Natureza e os produtos endógenos (Agroportal, 2023).

Isabel Filipe, da Sabores D'Ouro reforça a importância das feiras durante o período das amendoeiras: *“festas da amendoeira em flor, quando ela está em flor (...) porque trazem muito turismo, onde se mostram todos os produtos regionais...que se fazem com a amêndoa e não só, mas principalmente com a amêndoa”* (Isabel Filipe, Sabores D'Ouro, Vila Nova de Foz Côa, 25/006/2024). Esperança Moutinho evidencia também a importância da amêndoa, das feiras, como um dos pontos fortes da região *“para venderem esses produtos”* (Esperança Moutinho, Pastelaria Esperança e Filhos, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 3/06/2024)

Uma das Rotas alusivas a este espetáculo é organizada pela CP – Comboios de Portugal, que passa por aproveitar a Linha do Douro até à Estação do Pocinho, onde a companhia de comboio dispõe de autocarro para a visita ao Museu do Côa e Vila Nova de Foz Coa e, seguido de um percurso previamente definido para avista as amendoeiras na sua floração e regresso de comboio até aos seus locais de origem (Portugal C. C., 2024).

A Rota turística das amendoeiras é a mais antiga rota turística da CP, que em 2023 conta já com cerca de 70 anos. Pedro Moreira, presidente do Concelho de Administração da CP, Comboios de Portugal assume esta região com alto potencial turístico, uma vez que permite conhecer a região do Douro a bordo de um comboio turístico, assistir ao espetáculo natural das amendoeiras em flor, degustar doces tracionais e também visitar o Museu do Coa, um dos maiores museus nacionais que faz representar dois patrimónios mundiais da região: a Arte pré-histórica do Vale do Coa e a Paisagem Vinhateira do Douro.

Para além do valor paisagístico, identifica-se a amêndoa como um ingrediente e o mais presente dos produtos e pratos tradicionais da região (Secos & CIM-TTM, 2020).

Salienta-se, a propósito, que a amêndoa pode ser consumida de diferentes maneiras: como aperitivo – crua, salgada ou torrada, acompanhando diversos preparados de peixe ou carne e ainda usada largamente como sobremesa (Ladra, 2013).

Ao nível da doçaria tradicional, a amêndoa teve, e ainda hoje tem, um papel muito importante do Douro Superior (Ladra, 2013). Atualmente, é usada na região nas mais diversas formas, especialmente nas pastelarias, em molhos, pastas ou cremes. É importante destacar a existência, na região, de inúmeras receitas de bolos, tartes e outras sobremesas com designações como delícias de amêndoa, conchas, barcos, palitadas, entre outros (Ladra, 2013).

Entre os diferentes doces regionais que no Douro Superior se considera a amêndoa como ingrediente principal, temos como exemplos da região: as amêndoas torradas de Almendra (Vila Nova de Foz Côa) e a lampreia de ovos de Freixo de Numão (Vila Nova de FozCôa).

Na freguesia de Almendra, encontra-se amêndoas torradas, numa antiga receita desenvolvida pela Dona Áurea Moreirão, à qual servem as amêndoas do seu amendoal, após serem britadas e peladas antes de irem para o forno. A receita totalmente artesanal e baseada exclusivamente em ingredientes naturais, é mantida em segredo num negócio familiar, comercializada como “Rupestres” (Ladra, 2013).

Em Freixo de Numão elaboram-se há vários decénios as conhecidas lampreias de ovos, cuja receita tradicional já foi publicada num jornal há mais de trinta anos. Os ingredientes básicos desde doce são as amêndoas peladas e moídas, as gemas de ovo e o açúcar, em diferentes proporções (Ladra, 2013). Esta iguaria só se encontra disponível na altura da Páscoa.

Em Figueira de Castelo Rodrigo, como exemplo de transformação de produtos alimentares, é relevante referir os Sabores da Geninha. Senhora Maria Eugénia Torres, conhecida como “D. Geninha” transforma vários produtos da região em produtos de

extrema qualidade, do mel às compotas, dos frutos secos aos biscoitos, os Sabores da Geninha produz uma cuidada seleção de sabores, do melhor que a região de Figueira de Castelo Rodrigo tem (Beira.pt, 2024).

O consumo da amêndoa é mais representativo em ocasiões especiais, como festas populares, Natal e principalmente na época da Páscoa, para as tradicionais amêndoas cobertas (Secos & CIM-TTM, 2020). Contudo, assume-se que a amêndoa é um dos frutos secos mais consumidos ao longo do ano de forma natural, é um dos que possui mais representatividade no mercado de produtos emergentes neste país (Secos & CIM-TTM, 2020). Pelo facto de a amêndoa ser um produto capaz de oferecer inúmeras oportunidades, têm surgido novas empresas com conceitos inovadores, que desenvolvem novos produtos à base de amêndoa, nomeadamente bebidas vegetais, manteigas, queijos e snacks diversos (Secos & CIM-TTM, 2020).

Existe uma imagem favorável à ascensão e valorização do produto do ponto de vista cultural que é preciso aproveitar: promovendo a gastronomia, a tradição de todo o processo biológico da amêndoa e a sua transformação em produtos que representam uma identidade das regiões. Os produtos existem é necessária uma promoção em conjunto e integrada num objetivo comum de valorização de promoção.

A Senhora Esperança Moutinho apresenta “os seus produtos como os bolos de amêndoa tradicionais (...) as queijadas de amêndoa, compotas de amêndoa. (...) O bolo de amêndoa a base de claras, açúcar e muita amêndoa, depois, é o jeito (riso), cada um dá o seu toque” (Esperança Moutinho, Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa, 3/06/2024).

Maria Eugénia Torres, proprietária da marca Sabores da Geninha faz “as amêndoas (...) caramelizadas vão à panela com o açúcar, com a água, e vão a ferver até ganharem o ponto delas e fiquem caramelizadas (...) Essas são o tradicional” (Maria Eugénia Torres, Sabores da Geninha, Castelo Rodrigo, 3/06/2024).

Isabel Filipe, da Sabores D'Ouro identifica os seus produtos com amêndoa com inovações “...compotas de abóbora com amêndoa (...) amêndoa caramelizada com canela, (...) caramelizada com laranja, com casca de laranja, com alguns citrinos, com chocolate (...) e biscoitos de amêndoa. Só levam: as claras de ovo, batidas em castelo, açúcar em pó, um bocadinho de farinha de trigo e o resto de amêndoa.” (Isabel Filipe, Sabores D'Ouro, Vila Nova de Foz Côa, 26/06/2024).

A Senhora Rosa, proprietária de uma pastelaria que vende doces tradicionais, no centro de Vila Nova de Foz Côa, faz os vários doces tradicionais da região, nomeadamente, o Bolo de amêndoa “é o melhor que há. É só amêndoa, clara e açúcar ou gema de ovo e açúcar, dá das duas maneiras para os fazer. Foi um bolo que foi às “7 maravilhas de

*Portugal”, os de Mós a amêndoa é mais laminada, aqui nota-se mais a amêndoa”* (Diário de Campo, 4/06/2024).

Pelo facto de a amêndoa ser um produto capaz de oferecer inúmeras oportunidades, têm surgido novas empresas com conceitos inovadores, que desenvolvem novos produtos à base de amêndoa, nomeadamente bebidas vegetais, manteigas, queijos e snacks diversos (Secos & CIM-TTM, 2020).

## 7. EXPERIÊNCIAS ASSOCIADAS À AMÊNDOA

As experiências mais significativas na paisagem realizam-se na última quinzena de fevereiro e inícios do mês de março, período a que corresponde a floração das amendoeiras e que acontece a Feira da Amendoeira em Flor, em Vila Nova de Foz Côa e em Figueira de Castelo Rodrigo.

Neste período, os visitantes são convidados a apreciar a paisagem das amendoeiras nos dois concelhos em estudo e a viver experiências da amêndoa como produto endógeno dos territórios.

No centro de Vila Nova de Foz Côa encontra-se uma pastelaria que vende *“Filhoses – que eram feitas principalmente no Natal, cavacas, súplicas, bolo de azeite, bolo de ovos, biscoitos e bolo de amêndoa”* (Diário de Campo, 4/06/2024).

Já perto da perto da hora de almoço são várias as hipóteses de prova das várias iguarias culinárias. Sugere-se um restaurante do concelho de Vila Nova de Foz Côa, entre os vários como atesta um informador privilegiado, *“têm restaurantes muito bons, à base de peixe (...) junto ao rio”* (José Rocha, Casa Agrícola Dona Olinda, Touça, Vila Nova de Foz Côa, 6/06/2024):

Nesse restaurante *“Pedi-se para servir o que seria o “mais típico” e claro “Peixe do Rio” Para entrada foi pedido umas bolinhas de alheira com amêndoa (...) Vieram as bolinhas, disse a funcionária, como se fossem “Ferrero Rocher”, e não é que pareciam mesmo! Maravilhosos! Sentia-se a amêndoa tostada...um sabor maravilhoso da alheira... A base das bolinhas era de mel. (...) Veio também, um cesto de pão tostado e umas azeitonas bem ácidas, muito boas! O Peixe do Rio era muito bom. Acompanhado de couve e batatas esmagadas, um molho de limão, especiarias e muito alho para colocar por cima dos pedaços de peixe frito. O Peixe era Barbo.* (Diário de Campo, dia 16/02/2024).

No fim do almoço percebeu-se que se estava no local indicado para nos aventurarmos num percurso subordinado à temática “Amendoeiras em flor”, com interesse paisagístico *“pelo menos onde há uma maior concentração: Seixas e o Miradouro de S. Martinho* (Diário de Campo, 16/02/2024), *“o miradouro do anjo S. Gabriel, vê-se a*

maior, a melhor quinta que há, para mim do país, que é a Quinta da Ervamoira” (Isabel Filipe, Sabores D'Ouro, Vila Nova de Foz Côa, 25/06/2024), “passando por Almendra e Castelo Melhor” (Diário de Campo, 17/02/2024). São vistas de perder o folgo.

Perto da hora de jantar, já no regresso a Vila Nova de Foz Côa sugere-se um restaurante com pratos e ingredientes locais, no centro de Vila Nova de Foz Côa: *“Quando atribuíram mesa, foi pedido antes de mais nada, o mais típico, tradicional da terra possível. (...) A senhora que atendeu ficou muito satisfeita com o pedido e prontificou-se a ajudar a escolher o melhor e mais típico que a ementa tivesse, mas para tal pediu ajuda ao Chef André – chef de cozinha e dono do restaurante. Este assumiu fazer uma espécie de tapas de 2 coisas que considerava tradicional: Montadinhos de vitelina grelhada em bola de azeite regional; Bolinhas de alheira em molho de mostarda e mel; como prato para comer escolheu-se a Posta da Vazia com esmagado de batata, cebola e salsa.*

O Chef André comentou que a região não tinha pratos típicos, mas que tinham produtos muito bons e fortes – a amêndoa, o azeite e o vinho - e como tal eram a base da sua cozinha.

Como entrada nesta refeição, foi apresentado azeitonas, pão torrado e um pires com azeite. Este azeite vinha numa garrafa com a denominação de “Azeite de Montanha” como nome “Agreste”.

Provou-se o pão embebido neste azeite e apreciou-se um néctar, um azeite de 0,3 de acidez. Uma maravilha.” (Diário de Campo, 17/02/2024).

Isabel Filipe, da Sabores D'Ouro sugere também uma *“rota da amendoeira é ir a Castelo Melhor, Almendra e Figueira de Castelo Rodrigo, (...) ir mesmo a Castelo Rodrigo, que tem lá em cima, uma paisagem deslumbrante (...). É uma rota um bocadinho sinuosa porque a estrada é muito estreitinha, mas é...”* (Isabel Filipe, Sabores D'Ouro, Vila Nova de Foz Côa, 25/06/2024).

Sugere-se uma visita a Castelo Rodrigo que integra, desde 2007, a rede das Aldeias Históricas, como detentora de um património monumental representativo (Portugal A. H., 2024). Está situada numa elevação de 821 metros, de onde de vislumbra a Serra da Marofa, a vila de Figueira Castelo Rodrigo e paisagens que se estendem até Espanha (CMFCR C. , s.d.).

A visita a Castelo Rodrigo só fica completa com uma prova de amêndoas torradas, à boa maneira da “D. Geninha”. José Miguel Bártolo conheceu a loja do castelo de “Sabores da Geninha e deixa o seu testemunho” *entrei numa loja de produtos regionais “Geninha do Castelo” onde vendia, de entre artigos artesanais, licores e amêndoas onde conversámos com a sobrinha da Dona Eugénia e que nos falou do processo da amêndoa*

*(...) Ao provar os vários produtos da banca, levou-me a comprar vários pacotes de amêndoa agridoce com sementes de sésamo, uma iguaria única.” (José Miguel Bártolo, visita de 15 a 17 março, 2024).*

Maria Eugénia, da Sabores da Geninha apresenta-nos um conjunto de experiências como *“provas e fazer umas amostras (...) bem como fazer uns workshops também é muito engraçado”* (Maria Eugénia, Sabores da Geninha, Figueira de Castelo Rodrigo, 3/06/2024). Sugere ainda atividades como *“fazer a degustação, podem antes ir apanhar a amêndoa, temos um amendoal (...) depois de apanhar a amêndoa têm de a descascar (...) depois disso, vimos para a fábrica fazer amêndoas”* (Maria Eugénia, Sabores da Geninha, Figueira de Castelo Rodrigo, 3/06/2024).

Uma outra referência de restauração tradicional é na freguesia de Escalhão, em Figueira de Castelo Rodrigo. Trata-se de *“um restaurante de referência em termos gastronómicos, pela confeção dos alimentos, qualidade e pela decoração, uma vez que se situa num antigo lagar doméstico. Já não há produção, mas pertencia à família da esposa. O Senhor Pedro – dono do restaurante – decidiu recuperar e fazer o restaurante. (...) Neste restaurante estivemos com convidados locais na nossa mesa, pedimos sugestão de entradas, ao qual um dos convidados sugeriu como entrada a lagarada de bacalhau. Este era um prato de bacalhau lascado e batatas a murro. Segundo o outro convidado, antigamente as pessoas provavam o azeite com pão e bacalhau a demolhar no azeite. Daí o nome de “lagarada”.*

*Após este prato conheceu-se o restaurante e fez-se uma reportagem fotográfica do local. O restaurante tem uma decoração rústica: paredes em pedra, mesas em madeira, com duas lareiras, uma em cada sala que dava um ar realmente aconchegante.*

*Após a lagarada de bacalhau, para partilhar, cada uma das pessoas escolheu um prato diferente para provar a carta e o que de melhor este antigo lagar poderia oferecer*

*Assim, escolhemos: Cacho de vitela mirandesa, com batatas fritas e migas, Arroz de costelinhas, Vitela morucha 12 horas no forno a lenha, servida com batata frita, laranja e migas de batata e couve, com um frasco de molho de carne. O vinho para o jantar foi o “Elisa”. Vinho da casa, elaborado por uma quinta de renome do Douro Superior... era muito agradável, branco e leve.*

*Após o prato principal seguimos para a sobremesa: Doce DOP Douro (doces de ovos com batata), Doce de gila (doce de ovos com gila e amêndoa), Comer e chorar por mais (Doce de ovos com bolacha e amêndoa). Tudo muito bom e muito saboroso”* (Diário de Campo 16/03/2024,).

Os visitantes convidados no período de 15 a 17 março experimentaram o restaurante e os comentários foram semelhantes entre a autora e os restantes visitantes.

Joana Lopes dos Santos descreve “A comida bem confeccionada, a decoração rústica muito bem conseguida, num espaço que anteriormente seria um armazém /curral, com pequeno lagar dentro (que foi transformado em lareira). Este restaurante é magnífico, é gerido por um casal que além de atender os clientes e cozinhar, também produz o que comemos (já não se fazem sítios assim). A casa de banho tem toalhas de tecido individuais e água-de-colónia (nunca vi antes). A esplanada seria um excelente motivo para visitar este magnífico local no Verão” (Joana Lopes dos Santos, visita de 15 a 17 março, 2024).

Antero Monteiro descreve “...trata-se de um antigo lagar convertido em restaurante, o que lhe confere uma atmosfera única e acolhedora, e onde a especialidade é comida tradicional portuguesa e várias sobremesas caseiras. Sempre regado a vinho da região.” (Antero Monteiro, visita de 15 a 17 março 2024). José Miguel Bártolo elogia “Um restaurante com produtos de excelência. Tudo é confeccionado e produzido pelo dono. Foi um manjar incrível, desde a lagarada de bacalhau, ao arroz de costelinhas, ao cacho de Vitela mirandesa e á vitela morucha 12 horas no forno a lenha, regado a vinho. Elisa, produção própria em homenagem à filha. Tudo isto num ambiente rústico e um antigo lagar de azeite” (José Miguel Bártolo, visita de 15 a 17 março 2024).

A seguir ao almoço e já que se encontra em Escalhão sugere-se a visita ao “Museu da Casa de Freguesia de Escalhão “Artes e Ofícios”.

Após a visita a Escalhão terminamos o nosso dia, em Barca D’Alva, apreciando a paisagem de Barca D’Alva. Barca D’Alva é uma localidade que faz parte desta freguesia, considerado um dos mais belos lugares deste concelho: possui paisagens inigualáveis que cativam quem a visita, sendo ainda mais bonita nos meses de fevereiro e março, com o magnífico espetáculo conferido pelas amendoeiras em flor (CMFCR C. M., s.d.).

## 8. CONCLUSÃO

A estruturação da oferta turística integrada revela-se fundamental para a inovação de produtos turísticos, ao permitir a conceção de experiências autênticas que valorizam o património cultural e os recursos endógenos de elevado potencial identitário. As experiências gastronómicas enriquecem a vivência cultural do visitante e contribuem para a qualificação da oferta e atratividade do destino. Uma abordagem integrada, ligando gastronomia, cultura e tradição, torna-se, também, uma poderosa alavanca para o empreendedorismo local. Em territórios de baixa densidade, a estruturação destas iniciativas pode impulsionar criação de novos negócios, gerar emprego e dinamizar a economia local, contribuindo para um desenvolvimento mais sustentável e para uma maior coesão territorial.

No ponto de vista dos nossos informantes privilegiados, é unânime o reconhecimento da importância do produto endógeno indicado – a amêndoa, o valor das poluições e o seu saber fazer e autenticidade nos territórios em estudo. Além disso, todos os intervenientes salientaram o reconhecimento das potencialidades locais–, gastronomia, património, paisagem, arte de bem receber de contar uma boa história de vivências e tradições.

As experiências aqui sugeridas foi o resultado da recolha de sugestões dos locais e de visitantes dos territórios. Foi elaborada dando a palavra aos locais, às pessoas que vivem e trabalham diariamente nestes territórios, uma vez que estes serão os mais capazes de oferecer experiências únicas, sejam estas gastronómicas, no meio de paisagens arrebatadoras ou em locais que transportam o visitante para tempos idos. Reúnem-se, deste modo, um conjunto de experiências e valências identificadas por visitantes, como inesquecíveis e a repetir, de acordo com os seus próprios depoimentos, dos quais também demos conta no decurso deste artigo.

## BIBLIOGRAFIA

Abelha, O. (2007). Turismo y desarrollo territorial: los planes de dinamización turística en la interpretación y puesta en valor del territorio. Faculdade de Geografia e História, Madrid, Espanha: Universidad Complutense de Madrid.

Agapito, D. L., Mendes, J., Valle, P. S., & Almeida, H. (2014). Um contributo do marketing sensorial para o marketing da experiência turística rural. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, Vol.12 nº3, pp.611-621.

Agroportal. (13 de 03 de 2023). *agroportal.pt*. Obtido de Município de Figueira de Castelo Rodrigo incentiva plantação de amendoeiras: <https://www.agroportal.pt/municipio-de-figueira-de-castelo-rodrigo-incentiva-plantacao-de-amendoeiras/>

Aldeias de Portugal. (2023). *Aldeias de Portugal*. Obtido de [www.aldeiasdeportugal.pt](https://www.aldeiasdeportugal.pt): <https://www.aldeiasdeportugal.pt/aldeia/freixo-de-numao/>

Aldeias Históricas de Portugal. (2024). *Quem somos Aldeias Históricas de Portugal*. Obtido de [aldeiashistoricasdeportugal.com](https://aldeiashistoricasdeportugal.com): <https://aldeiashistoricasdeportugal.com/quem-somos/>

Alta.pt, B. (2024). *Sabores da Geninha*. Obtido de [beira.pt](https://beira.pt): <https://beira.pt/diretorio/sabores-da-geninha/>

Associação de Desenvolvimento Regional, T. d. (2023). *Amendoeira em Flor, Uma poderosa atração para conhecer a região de influência dos territórios do Côa*. Obtido de [www.valedocoa.pt](https://www.valedocoa.pt): <https://valedocoa.pt/2023/02/16/amendoeira-em-flor-uma-poderosa-atraccao-para-conhecer-a-regiao-de-influencia-dos-territorios-do-coa/>

Barroco, C., & Augusto, L. (2016). *Turismo Gastronómico em Portugal: Formas de Comunicar os Produtos Endógenos da Região Dão Lafões e Alto-Paiva* (Vol. 6). Revista Anais Brasileiros.

Braune, R. (2007). *O Que É Gastronomia*.

- Cabo, P. (2017). *Amendoeira: Estado de Comercialização*. Centro Nacional de Competências de Frutos Secos.
- Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa, P. (2024). *cm-fozcoa.pt*. Obtido de Roteiros à Descoberta das Amendoeiras em Flor: <https://www.cm-fozcoa.pt/images/noticias/2024/RotaAmendoeirasEmFlor/percursos/Roteiros-a-Descoberta-das-Amendoeiras-em-Flor.pdf>
- Carvalho, M. S., Kastenholz, E., & Carneiro, M. J. (2021). *A co-criação de experiências enogastronómicas: O caso da rota da Bairrada* (Vol. 1). Journal of Tourism & Development.
- Carvalho, P. (2018). Dynamics of rural low density spaces in Portugal. *Dynamique des espaces ruraux de basse densité au Portugal*, p. 130.
- Cavaco, C. (1999). O Mundo Rural Português: Desafios e Futuros. Em C. Cavaco, *Desenvolvimento Rural: Desafio e Utopia* (pp. pp.135-148). Lisboa: Centro de Estudos Geográficos.
- CIC. (2015). <https://www.norte2020.pt/tags/deliberacao-cic-pt-2020>. Obtido de [www.norte2020.pt](https://www.norte2020.pt): [https://www.norte2020.pt/sites/default/files/public/uploads/noticias/deliberacao\\_cic\\_baixadensidade\\_20150326.pdf](https://www.norte2020.pt/sites/default/files/public/uploads/noticias/deliberacao_cic_baixadensidade_20150326.pdf)
- CIMBSE, C. I. (2023). *Municípios associados CIMBSE*. Obtido de [cimbse.pt](https://cimbse.pt/apresentacao/municipios-associados/): <https://cimbse.pt/apresentacao/municipios-associados/>
- CMFCR, C. M. (s.d.). *As amendoeiras em Flor*. Obtido de [cm-fcr.pt](https://cm-fcr.pt): <https://cm-fcr.pt/visitar/lendas-e-tradicoes/as-amendoeiras-em-flor/>
- CMFCR, C. (s.d. ). *Prutos Locais*. Obtido de [cm-fcr.pt](https://cm-fcr.pt): <https://cm-fcr.pt/visitar/produtos-locais/>
- Côa, C. M. (2023). *Agricultura e Gastronomia*. Obtido de [www.cm-fozcoa.pt](https://www.cm-fozcoa.pt): <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/municipio/agricultura>
- Côa, C. M. (2024). *Roteiros à descoberta das amendoeiras em flor*. Obtido de [cm-fozcoa.pt](https://www.cm-fozcoa.pt): <https://www.cm-fozcoa.pt/index.php/divulgacao/noticias2/1197-roiteiros-a-descoberta-das-amendoeiras-em-flor>
- Cooparque, F. (2020). *Fundação Cooparque*. Obtido de [www.artecoa.pt](https://www.artecoa.pt): <https://arte-coa.pt/arte-rupestre-do-vale-coa-classificada-como-patrimonio-mundial-pela-unesco-desde-1998/>
- Covas, A. (2007). *Ruralidades I: Temas e problemas do Mundo Rural*. Faro: Universidade do Algarve.
- Covas, A. (2023). *Governança europeias multiníveis, inteligência coletiva e cooperação territorial. Regionalização e Descentralização em Portugal*, 21. UMinho Editora.
- Fermisson, J. (2000). A revitalização de áreas rurais no interior português: desafios e possibilidades de integração territorial. Gelnova.
- Ferronha, A. L. (1998). Viajar no tempo por milénios de História. Vila Nova de Foz Côa. Vila Nova de Foz Côa: Ed. da CMVNFC.
- Fragoso, A. (2005). Contributos para o debate teórico sobre o desenvolvimento local: Um ensaio baseado em experiências investigativas. *Revista Lusófona de Educação*, pp.63-83.
- Garrod, B. (2003). Local Participation in the Planning and Management of Ecotourism: A Revised Model Approach . *Journal of Ecotourism*, 33-53.

Getz, D. (2000). *Explore Wine Tourism: Management, Development & Destinations*.

Getz, D., & Brown, G. (2006). *Critical success factors for wine tourism regions: A demand analysis*. Tourism Management.

Gomes, A. P., Costa, J. M., & Silva, J. S. (2007). Estudo da floração e frutificação da amendoeira (*Prunus dulcis* (Mill) em Trás-os-Montes. *Revista Brasileira de Fruticultura*.

Gonçalves, S. P., Gonçalves, J. P., & Marques, C. G. (2021). *Manual de Investigação qualitativa*. Lisboa: Pactor.

Heritage, D. W. (s.d.). *douroworldheritage.pt*. Obtido de Rota das Amendoeiras em flor: <https://douroworldheritage.com/rota-das-amendoeiras-flor/>

Interior, C. V. (2022). *Município de Figueira de Castelo Rodrigo*. Obtido de [vinhosdabeirainterior.pt: https://www.vinhosdabeirainterior.pt/pt/route/15/details](https://www.vinhosdabeirainterior.pt/pt/route/15/details)

Kastenholz, E., Carneiro, M., Marques, C., & Lima, J. (2012b). Tourism Management Perspectives. *Understanding and managing the rural tourism experience - The case of a historical village in Portugal*, pp. pp.207-214.

Ladra, L. (2013). *A Culura da Amêndoa no Douro Superior - História, Tradição e Património*. Associação de Desenvolvimento do DOuro Superior, Museu do Douro e Âncora Editora.

Machado, M. (2019). O empreendedorismo em territórios de baixa densidade: o caso de estudo das empresas familiares no município de Cabeceiras de Basto (Doctoral dissertation). Portugal: Universidade do Minho.

Meirinhos, M., & Osório, A. (2010). O estudo de caso como estratégia de investigação em educação. *Eduser*.

Morgado, J. (2009). *Ribacôa – Beira Interior Norte – Serra da Estrela*. Obtido de <https://capeiaarraiana.pt: https://capeiaarraiana.pt/2009/01/25/ribacoa-beira-interior-norte-regiao-turismo-serra-estrela/>

Mossberg, L. (2007). A Marketing approach to the tourist experience. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, pp.59-74.

Moura, D. C. (2016). Factores Determinantes do desempenho inovador nas empresas portuguesas: cooperação, capacidade de absorção e políticas públicas, Tese de Doutoramento. Covilhã, Portugal: Universidade da Beira Interior.

Moura, D. C., & Aguiar, L. (2023). A gastronomia e vinhos como elementos identitários do potencial turístico das regiões de baixa densidade. *Praça Velha*, pp 189-197.

Natural.pt. (2024). *Sabores da Geninha*. Obtido de [natural.pt: https://natural.pt/products-services/where-to-buy/sale-space/2070?locale=pt](https://natural.pt/products-services/where-to-buy/sale-space/2070?locale=pt)

Oliveira, S. P. (s/d). *O Turismo Gastronómico e o Enoturismo como potenciadores do Desenvolvimento Regional*.

Phillimore, J., & Goodson, L. (2004). *Qualitative research in tourism: Ontologies, epistemologies and methodologies*. London: Edited By Lisa Goodson, Jenny Phillimore.

PNCT, P. N. (2016). *portugal.gov.pt*. Obtido de <https://www.portugal.gov.pt/pt/gc23: https://www>

portugal.gov.pt/pt/gc21/governo/programa/programa-nacional-para-a-coesao-territorial-/ficheiros-coesao-territorial/programa-nacional-para-a-coesao-territorial-pdf.aspx

PORDATA. (s.d.). *pordata.pt*. Obtido de [www.pordata.pt](http://www.pordata.pt): <https://www.pordata.pt/o+que+sao+nuts>

Portugal, A. d. (2023). *Aldeias de Portugal*. Obtido de [www.aldeiasdeportugal.pt](http://www.aldeiasdeportugal.pt): <https://www.aldeiasdeportugal.pt/classificacao-e-dinamizacao/>

Portugal, A. H. (2024). *Best Tourism Villages - Aldeias Históricas de Portugal*. Obtido de [aldeiashistoricasdeportugal.com](http://aldeiashistoricasdeportugal.com): <https://aldeiashistoricasdeportugal.com/best-tourism-villages/>

Portugal, C. C. (2024). *cp.pt*. Obtido de Rota das Amendoeiras: <https://www.cp.pt/passageiros/pt/como-viajar/em-lazer/cultura-natureza/rota-amendoeiras>

Reis, P. (2013). Revita Turismo & Desenvolvimento. *Turismo e desenvolvimento de áreas de baixa densidade: As Aldeias Históricas de Portugal de Trancoso e Marialva*, pp. 177-187.

Reis, P. (2013). Turismo e desenvolvimento de áreas de baixa densidade: As Aldeias Históricas de Portugal de Trancoso e Marialva. *Revista Turismo & Desenvolvimento*, (19), 177-187.

Reis, P., & Baltazar, M. d. (2019). Os territórios rurais de baixa densidade como espaço de lazer e de turismo: O destino turístico Aldeias Históricas de Portugal. *Revista da Associação Portuguesa de Sociologia*, 141-166.

Roteiro do Douro. (2024). *Pocinho*. Obtido de [roteirododouro.com](http://roteirododouro.com): <https://www.roteirododouro.com/localidades/pocinho>

Salvado, J. (2020). Turismo Gastronómico e Patrimónios Alimentares Portugueses. Em A. D. Carvalho, J. R. Pinto, & F. Tavares, *Turismo Desafios e Perspectivas* (pp. pp.121-141). Porto: Edições Afrontamento.

Schlüter, R. (2006). *Turismo y Patrimonio Gastronomico – Una perspectiva*. Buenos Aires: CIET.

Secos, C. N., & CIM-TTM. (2020). *Amêndoa. Estudo da produção e comercialização nas Terras de Trás-os-Montes*. FEDER através do PO NORTE 2020 - Sistemas de Apoio às Ações Coletivas - Qualificação.

Silva, R. F. (s/d). *Vila Nova de Foz Côa*. Seia: Escola Superior de Turismo de Hotelaria de Seia.

Silva, R. N., Etges, V. E., & Valduga, V. (2016). *A Enogastronomia como Produto Turístico: Dinâmicas* (Vol. 6 (2)). THIJ - Tourism and Hospitality International Journal.

## SOBRE O ORGANIZADOR

**Jesús Rivas Gutiérrez:** Pregrado: Licenciatura en Odontología, egresado de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Diplomado en Investigación Educativa en la Universidad Autónoma de Zacatecas (UAZ). Especialidad: Docencia Superior por la Universidad Autónoma de Zacatecas (UAZ). Posgrado: Maestría en Ciencias de la Educación por la Universidad Autónoma de Zacatecas (UAZ). Posgrado: Doctor en Ciencias de la Educación por la Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca (UABJO). Docente de base de tiempo completo por más de 35 años en la Universidad Autónoma de Zacatecas en la Unidad Académica de Odontología y la Unidad Académica de Docencia Superior (UAO/UAZ – UADS/UAZ). Docente invitado en la Maestría en Docencia e Investigación Jurídica de la Unidad Académica de Derecho de la Universidad Autónoma de Zacatecas (UAD/UAZ). Docente invitado en el Doctorado de Farmacología de la Unidad Académica de Medicina Humana de la Universidad Autónoma de Zacatecas (UAMH/UAZ). Ponente en eventos académicos locales, regionales, nacionales e internacionales con temáticas sobre odontología, educación, enseñanza-aprendizaje, práctica docente, medio ambiente, sustentabilidad, representaciones sociales, evaluaciones y reestructuraciones curriculares entre otros temas. Autor de diversos libros, capítulos de libro y artículos en revistas nacionales e internacionales sobre odontología, educación, enseñanza-aprendizaje, práctica docente, medio ambiente, sustentabilidad, representaciones sociales, evaluaciones y reestructuraciones curriculares entre otros temas. Director de la Unidad Académica de Odontología de la Universidad Autónoma de Zacatecas, periodo 2008-2012. Responsable Académico de la Licenciatura de Médico Cirujano Dentista de la Unidad Académica de Odontología de la Universidad Autónoma de Zacatecas, periodo 2004-2008. Coordinador de Acreditaciones de la Unidad Académica de Odontología de la Universidad Autónoma de Zacatecas, periodo 2016-2021.

<https://orcid.org/0000-0001-7223-4437>

## ÍNDICE REMISSIVO

### A

Acoso laboral 198, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206

Amêndoa 144, 145, 146, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 158, 160, 161, 168, 172, 174

### B

Baixa densidade 144, 146, 147, 157, 160, 161, 168, 169, 170

Ballet ruso 99, 100, 101, 102, 103, 109

Beira Interior 144, 145, 160, 162, 163, 164, 167, 168, 172, 173, 177

### C

Chiapa de Corzo 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 71, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80

Crimen organizado 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40

### D

Derechos humanos 19, 26, 29, 31, 36, 37, 58, 178, 180, 181, 182, 183, 186, 187

Dignidad 178, 179, 181, 182, 183, 185, 186, 187, 199, 205

Dignidad humana 178, 179, 181, 182, 183

Diseño gráfico 134, 136, 143

Distrito da Guarda 144, 145, 162, 163, 164

### E

Encenação 81, 86, 88, 92, 94

Estados Unidos 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 15, 26, 27, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 100, 102, 183

Etiquetado frontal 134, 135, 136, 137, 139

Etnografía 188

### F

Federación Rusa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15

### G

Gastronomia 71, 144, 145, 146, 149, 151, 153, 157, 158, 159, 160, 162, 163, 165, 166, 167, 169, 172, 173, 175, 176, 177

Gestão estratégica 17

Grid systems 113, 114, 118, 119, 129, 132, 133

Grupo de Teatro Opinião 81, 85

Guerra 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 24, 30, 34, 37, 90, 91, 97, 99, 110, 175

## I

Identidad 61, 66, 143, 194, 199

Identidade 144, 146, 149, 153, 165, 166, 167, 169, 174, 175, 176

Integración profunda 41, 42, 43, 45, 46

Inteligencia estratégica 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 36, 38

Interculturalidad 188, 189, 196, 197

## M

Mobbing 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207

Multidimensional 18, 24, 27, 29, 34, 38, 41, 42, 43, 180, 184, 186, 187, 196

## N

Narrativas 69, 70, 82, 100, 101, 188, 190, 192, 203

Nutri-Score 134, 135, 136, 138, 139, 141, 142, 143

## O

OTAN 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16

## P

Packaging alimentario 134

Parachicos 61, 62, 63, 64, 65, 66, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79

Patrimônio cultural 61, 62, 64, 66, 68, 69, 70, 71, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 149, 157, 158, 166, 167, 176, 177

Patrimónios alimentares 144, 161, 163, 176

Petrushka 99, 101, 102, 103, 104, 105, 110

Prevención del delito 17, 29

Prokofiev 99, 100, 101, 102, 106, 107, 108, 109, 110, 112

## Q

Quintas vinicas 163

## R

Región intermedia 41, 43, 45, 48, 49, 51, 58  
Restauração 90, 156, 162, 163, 168, 174, 175  
Revolutionary typography 113, 116, 119, 122, 132  
Romeo y Julieta 99, 101, 102, 106, 107, 109, 110

## S

Salud mental 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 203, 205, 206, 207  
Seguridad nacional 17, 20, 23, 36  
Sons 81  
Stravinski 99, 100, 101, 102, 103, 104, 111, 112  
Subjetividad 198, 200, 201, 203, 204, 205, 206

## T

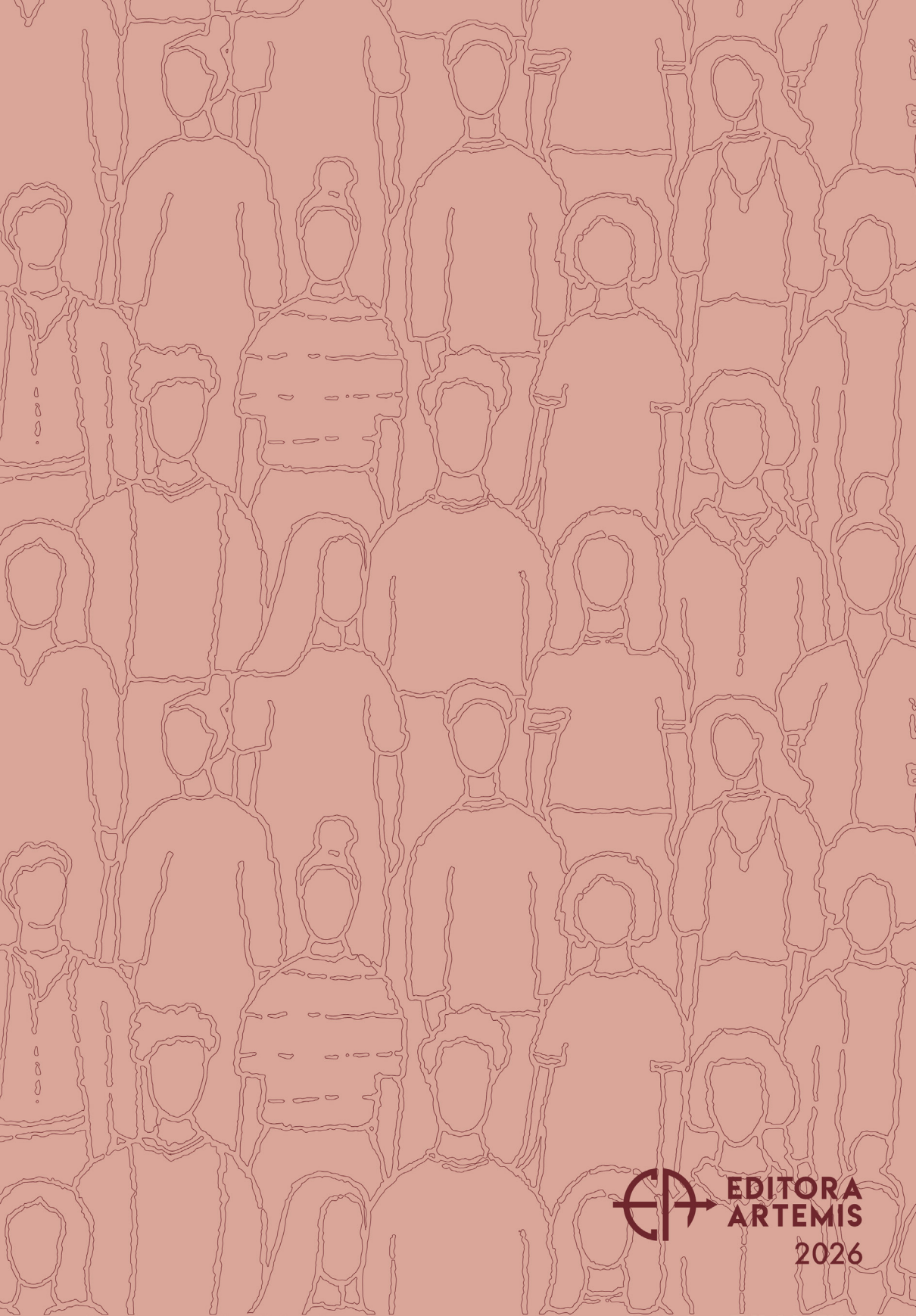
Tambores 188, 194  
TLCAN 41, 42, 44, 45, 46, 56, 58, 59, 60  
TLCAN/T - MEC 41  
T-MEC 41, 42, 44, 45, 46, 47, 56, 60  
Trastorno de ansiedad 198, 200, 201, 202, 203, 204, 205  
Turismo 52, 56, 61, 64, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 75, 76, 78, 79, 80, 144, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 158, 160, 161, 162, 163, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 175, 176, 177  
Typographic public sphere 113, 114

## U

Ucrania 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 16

## V

Vida digna 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187  
Vietnamese revolutionary journalism 113, 114  
Visual regime 113, 114, 123, 132



**EDITORA  
ARTEMIS**  
2026