



Conhecendo os costumes, cultura e culinária da Paraíba.

Francisco Kelvin Santos Nascimento

Graduando do curso de nutrição. Faculdade UNINTA de Itapipoca
Itapipoca-CE

Kelviinkane@gmail.com

Adriane Soares Freitas

Graduanda do curso de Nutrição UNINTA de Itapipoca
Itapipoca-CE

Adriane_sf@hotmail.com

Elsia Maria Patrício de Souza.

Graduanda do curso Nutrição. Faculdade UNINTA de Itapipoca
Itapipoca – CE

elsiamaria234@gmail.com

Maria Sara Teixeira Albuquerque

Graduanda do curso de nutrição. Faculdade UNINTA de Itapipoca.
Miraíma-CE

Yandra Urçulino Feitosa

Graduanda do curso de nutrição. Faculdade UNINTA de Itapipoca.
yanlino.yuf@gmail.com

Uruburetama-CE

Zilmara Peixoto Lima

Graduanda do curso de nutrição. Faculdade UNINTA de Itapipoca.
zilmaradelima@hotmail.com

Amontada-CE

Orientador: Douglas Rodrigo Cursino dos Santos

Docente do Curso de Bacharelado em Nutrição. Faculdade UNINTA Itapipoca.
palestracursino@gmail.com



INTRODUÇÃO: A Paraíba é berço de paisagens inesquecíveis. A beleza das suas praias aliada à tranquilidade e a segurança das cidades fazem da Paraíba o roteiro ideal, além de uma culinária onde a comida é uma importante expressão da cultura de um povo, é através dela que se pode, da maneira mais simples, entender um pouco do modo de vida de uma região. Na Paraíba não é diferente. O estado possui diversos pratos característicos, que estão no dia a dia dos locais e certamente devem ser experimentados por quem o visita. **OBJETIVO:** Mostrar para o público como são os costumes, cultura e culinária da Paraíba, vale ressaltar que é muito interessante falar sobre as culturas e tradições de cada país, e esse é o objetivo desse estudo, despertar a curiosidade e o interesse das pessoas mostrando a importância de cada lugar do país como a Paraíba. **MÉTODOS:** Os métodos utilizados para a realização deste estudo foram por meio de uma revisão literária, pesquisas realizadas em sites de buscas e utilizados artigos científicos com destino a compreensão e conhecimento para elaboração deste trabalho. **RESULTADOS:** O estado da Paraíba é reconhecido nacionalmente pela riqueza das suas tradições culturais. As festas religiosas e juninas atraem muitos visitantes para o estado. O São João de Campina Grande é considerado a maior festa junina do mundo. Há ainda festivais folclóricos, como folguedos e cavalhadas, assim como a preservação de danças tradicionais, como o coco de roda, a ciranda e o xaxado. Na música, destacam-se os ritmos forró, xote e baião. Em relação às artes, o artesanato é uma importante prática de afirmação da cultura paraibana, com confecções de peças de barro, couro e diferentes tipos de bordado. Já na culinária, temos como pratos típicos paraibanos a buchada de bode, cuscuz, carne de sol e bode guisado. A festa do Bode Rei é um festival popular tradicional do estado, cujo principal elemento é o caprino. Por meio do festival promovem o desenvolvimento social e a busca pela recuperação dos costumes da região, como a utilização de espécies nativas da caatinga para as preparações culinárias. **CONCLUSÃO:** O estado da Paraíba é reconhecido nacionalmente pelas suas tradições, costumes culturais e culinários. A culinária paraibana é bastante variada e possui opções para todos os gostos. A variedade do cardápio foi se definindo ao longo dos tempos. Por meio das festas culturais e religiosas busca-se a valorização das tradições culinárias.

Descritores: Paraíba; Tradições Culturais; Culinária.

REFERÊNCIAS

Administrador. "Paraíba". **Portal São Francisco**. Paraíba, 2016. Disponível em <https://www.portalsaofrancisco.com.br/turismo/paraiba>.

Bezerra. Percepção da culinária regional em festa popular no semiárido da Paraíba. Brasil, 2020. Disponível em: <http://revista.ecogestaobrasil.net/v7n15/v07n15a11a.html>.



V Semana Acadêmica Faculdade Uninta Itapipoca

Interprofissionalidade na Inovação Educacional:
Ressignificar é preciso

“Paraíba: mapa, bandeira, capital, economia, cultura”. **Mundo Educação**.
Disponível em: <https://mundoeducacao.uol.com.br/geografia/paraiba.htm>.