

**NAS TEIAS DA CULTURA, EMPREENDEDORISMO, CAPACITAÇÃO E INOVAÇÃO NO
TURISMO LOCAL: Um Estudo Empírico no Complexo Ambiental e Gastronômico no
Nordeste Brasileiro**

CAROLINE XAVIER VALDIVINO

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE)

JAMILLE ANDRADE RODRIGUES

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE)

ROMANA MARTINS ALVES DA COSTA TORRES

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE)

ANA CRISTINA BATISTA DOS SANTOS

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE)

Agradecimento à orgão de fomento:

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

NAS TEIAS DA CULTURA, EMPREENDEDORISMO, CAPACITAÇÃO E INOVAÇÃO NO TURISMO LOCAL: Um Estudo Empírico no Complexo Ambiental e Gastronômico no Nordeste Brasileiro

1 INTRODUÇÃO

A inovação desempenha um papel importante na forma como os consumidores percebem uma empresa, uma vez que ao introduzir novas ideias, produtos ou serviços, as empresas podem diferenciar-se no mercado e atrair a atenção do consumidor. A inovação não só impulsiona a fidelidade ao produto ou serviço, como também promove a longevidade de uma empresa num mercado em constante mudança. Dessa maneira, as empresas que priorizam a inovação demonstram um compromisso em atender às necessidades dos consumidores, permanecer à frente dos concorrentes e adaptar-se às novas tendências e preferências (Williams; Sánchez; Kokić, 2020).

Concomitantemente, a capacitação emerge como um processo de qualificação que envolve a realização de cursos e atividades de formação, promovendo, dessa maneira, o desenvolvimento regional, a conservação da natureza e a geração de emprego e renda nas comunidades envolvidas, demonstrando que a capacitação dos empreendedores emerge como um componente essencial para promover a adesão à inovação e garantir a sustentabilidade e o crescimento dos negócios turísticos locais (Menezes, 2009).

Por meio da análise minuciosa das interações entre capacitação e inovação em empreendimentos turísticos locais, este estudo busca preencher uma lacuna na literatura acadêmica. Pesquisas anteriores examinaram a inovação no contexto da sustentabilidade (Damas, 2020) e a relação entre aprendizagem e inovação em negócios turísticos (Sacramento; Teixeira, 2019). Autores como Acemoglu (1997) e Dostie (2018) abordaram o tema da capacitação e inovação, porém em um contexto econômico e setorial diferente. No entanto, esses estudos não abordaram como a capacitação influencia a adoção da inovação em empreendimentos turísticos locais, considerando as particularidades de uma comunidade com recursos e conhecimentos limitados sobre gestão de negócios.

O presente estudo tem como objeto a relação entre a capacitação de empreendedores e a adesão à inovação no contexto dos negócios turísticos locais. Ao explorar essa relação, o presente artigo traz a seguinte questão de pesquisa: Como a capacitação de empreendedores influencia a adesão à inovação por negócios turísticos locais? Assim, como objetivo geral busca-se compreender como a capacitação de empreendedores influencia a adesão à inovação por negócios turísticos locais. Como objetivos específicos, o artigo busca: identificar e analisar as principais ações de capacitação oferecidas para os empreendedores; identificar ações inovadoras implementadas por empreendedores no setor turístico local, que foram diretamente influenciadas pelas iniciativas de capacitação, e evidenciar o impacto das habilidades e conhecimentos adquiridos durante o processo de capacitação nessas inovações.

O campo escolhido para o estudo foi uma associação de empreendedores de um Complexo Ambiental e Gastronômico em uma cidade no Nordeste do Brasil. Como sujeitos de pesquisa, foram selecionados os empreendedores que participaram de uma capacitação sobre inovação, bem como a direção do Complexo. Salienta-se que a relevância deste estudo reside na sua contribuição para a compreensão dos mecanismos pelos quais a capacitação de empreendedores pode impulsionar a inovação no setor turístico local.

Além dessa introdução, o estudo revisa, na segunda parte, a literatura sobre capacitação de empreendedores, inovação em negócios turísticos locais e relação entre capacitação e inovação. A metodologia é apresentada na terceira parte. Análise e discussão dos resultados compõem a quarta parte. As considerações finais são apresentadas na quinta e última parte.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 Capacitação de Empreendedores e Inovação no Turismo

A aprendizagem empreendedora é um processo contínuo onde indivíduos absorvem conhecimento de suas experiências e de uma rede diversificada de influências, incluindo familiares, consultores, empregados, fornecedores, clientes, outros empreendedores, professores e mentores (Sacramento; Teixeira, 2019). Este processo vai além da simples aquisição de informações, focando na aplicação prática, fortalecendo a confiança do empreendedor e enriquecendo seu repertório de habilidades, conhecimentos e atitudes (Koga; Da Silva Oliveira; Kaneshiro, 2013).

A capacitação de empreendedores envolve a aquisição de competências críticas e conhecimentos técnicos e gerenciais essenciais para o sucesso das iniciativas empreendedoras (Sacramento; Teixeira, 2019). Habilidades como liderança, tomada de decisões estratégicas, gestão financeira, estratégias de marketing e inovação fortalecem a competitividade e sustentabilidade das empresas em um mercado globalizado (Teece; Peteraf; Leih, 2016). A capacitação formal, através de cursos, treinamentos e programas educacionais, e a capacitação informal, por meio de aprendizado não intencional e compartilhamento de conhecimento, promovem um desenvolvimento contínuo das habilidades necessárias para o sucesso empresarial (Oliveira *et al.*, 2022).

Empreendedores bem capacitados influenciam diretamente a qualidade do serviço oferecido, promovendo crescimento contínuo e estabelecendo uma reputação positiva para o negócio (Menezes, 2009). O aumento do capital humano por meio de treinamento pode levar a mais inovação, com o treinamento no trabalho sendo tão importante quanto o treinamento em sala de aula (Dostie, 2018).

A relação entre capacitação de empreendedores e inovação é destacada por diversos modelos que mostram como o desenvolvimento de habilidades influencia a capacidade das empresas de introduzir novidades no mercado. Isidro-Filho e Guimarães (2010) relatam que os processos de aprendizagem, resultantes da geração, transformação e aplicação de ideias e conhecimentos em contextos organizacionais, culminam em inovação. Senge (2004) afirma que as organizações só aprendem por meio da aprendizagem dos indivíduos. Modelos como o de Nonaka e Takeuchi (1997) oferecem uma compreensão de como as capacidades individuais e organizacionais podem catalisar processos inovadores.

A introdução de inovações nas empresas está ligada ao processo de aprendizagem, onde novos conhecimentos são criados e compartilhados (Henriques *et al.*, 2008). Especialmente nas pequenas empresas, a capacidade de inovar depende do empreendedor, que define estratégias e toma decisões (Sacramento; Teixeira, 2019). Investimentos em capacitação profissional e em estruturas sustentáveis são fundamentais para o desenvolvimento do turismo local e para fortalecer a competitividade regional (Soares *et al.*, 2013).

Um aspecto relevante para este estudo é a consideração das inovações frugais, que se destacam pela eficiência e uso de baixos recursos em contextos de vulnerabilidade socioeconômica. Koerich e Cancellier (2020) definem inovação frugal como aquelas que são simples, eficientes e desenvolvidas com recursos limitados, sendo extremamente relevantes em mercados emergentes. Essas inovações, embora não tão grandiosas quanto as de grandes corporações, são disruptivas e altamente eficientes no contexto local, proporcionando soluções criativas e adaptadas às necessidades específicas das comunidades.

Portanto, a capacitação de empreendedores é essencial para a inovação em negócios turísticos locais, possibilitando diferenciação competitiva, melhoria na experiência do cliente e desenvolvimento sustentável. A combinação de conhecimentos formais, práticas colaborativas e uma gestão eficiente são elementos centrais para transformar o setor turístico local e prepará-lo para desafios futuros.

3 METODOLOGIA

Esta pesquisa adota uma abordagem qualitativa com finalidades exploratórias e descritivas, conforme delineado por Minayo (2009). O estudo foi conduzido em um Complexo Ambiental e Gastronômico em uma cidade no Nordeste do Brasil. Os sujeitos da pesquisa são os permissionários do que participaram das iniciativas de capacitação, além da direção e liderança da associação dos empreendedores do Complexo. A escolha dos participantes seguiu o critério de amostragem intencional, conforme sugerido por Pires (2008), visando capturar a diversidade de experiências e percepções sobre o impacto da capacitação na inovação. Os perfis dos entrevistados são descritos no Quadro 1, onde os nomes reais foram substituídos por pseudônimos. É importante salientar que o anonimato dos participantes está assegurado conforme os termos de Consentimento e Confidencialidade acordados entre os pesquisadores e os entrevistados.

Quadro 1 – Perfil dos Entrevistados

Nome	Idade	Sexo	Escolaridade	Função
HELENA	60	Feminino	Superior	Gestora
CARLA	55	Feminino	Ensino Médio	Presidente da Associação dos Nativos
ANA	24	Feminino	Ensino Médio	Permissionária
DANIELA	28	Feminino	Ensino Médio	Permissionária
FERNANDA	60	Feminino	Analfabeto	Permissionária
LUCAS	53	Masculino	Fundamental	Permissionário
RAFAEL	46	Masculino	Fundamental	Permissionário

Fonte: elaborado pelos autores (2024).

Para a coleta de dados, utilizou-se a técnica de entrevistas semiestruturadas, pois esta técnica permite uma interação bidirecional entre o pesquisador e os entrevistados, facilitando uma compreensão aprofundada dos fenômenos estudados (McCracken, 1988). Primeiramente, foi realizada uma entrevista piloto para validar o roteiro. Em seguida, foram conduzidas as demais entrevistas, totalizando sete. A pesquisa de campo resultou em aproximadamente 240 minutos de gravação, todas feitas no local de trabalho dos entrevistados, visando minimizar interrupções e maximizar a autenticidade das respostas. O processo incluiu: a) uma breve explicação do estudo e a assinatura do termo de consentimento; b) o uso de um elemento-estímulo para incentivar os participantes a refletirem sobre suas experiências e percepções; e c) a transcrição e revisão das entrevistas para garantir a precisão dos dados.

O elemento de estímulo visual consistiu em fotos do curso de capacitação em inovação oferecido aos permissionários. O uso deste elemento teve como objetivo: a) evocar respostas mais detalhadas e reflexivas dos entrevistados; b) facilitar a recordação de eventos e experiências relacionadas ao curso de capacitação; c) estimular discussões sobre a percepção e impacto do curso nas práticas de trabalho dos permissionários (Batista-dos-Santos, 2013; Bauer; Gaskell 2017).

As entrevistas foram conduzidas utilizando-se um roteiro com perguntas abertas, que permitiram explorar aspectos como: a) as principais ações de capacitação oferecidas; b) ações inovadoras implementadas pelos empreendedores; c) o impacto das habilidades e conhecimentos adquiridos na capacitação. Para análise das narrativas realizou-se a leitura seletiva de unidades de contexto, a codificação dessas unidades e a categorização dos códigos

por proximidade semântica, culminando na nomeação dos temas, utilizando a técnica da análise temática de conteúdo (ATC), um método adaptado por Minayo (2009) a partir da análise de conteúdo desenvolvida por Bardin (2016). Para garantir a validade e a confiabilidade dos resultados, foi utilizado o critério de saturação empírica, conforme Pires (2008). As entrevistas continuaram até que novas informações não emergissem, indicando que os principais temas e padrões já haviam sido capturados.

Para o processo de análise do conteúdo, foi utilizado o software ATLAS.ti, que permite a organização, codificação e interpretação dos dados qualitativos de forma sistemática, facilitando a identificação de padrões e temas emergentes. Assim, o processo de utilização do ATLAS.ti incluiu: a) importação das transcrições das entrevistas para o software; b) codificação inicial dos textos, identificando unidades de sentido; c) agrupamento dos códigos em categorias temáticas; d) geração de relatórios e visualizações para apoiar a interpretação dos dados.

Após a categorização dos dados, foram aplicados critérios de validação dos temas, incluindo representatividade e consistência interna. A representatividade se refere à proporção de entrevistados cujas narrativas incluem conteúdos relacionados ao tema em comparação com o número total de entrevistados. Já a consistência interna está relacionada à proporção de conteúdos dentro de um tema em relação ao total de núcleos de sentido. Com essas etapas concluídas, os temas foram submetidos à validação pelos pesquisadores. Portanto, todas as etapas da pesquisa foram conduzidas com rigor ético, respeitando a confidencialidade e o anonimato dos participantes.

4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Após a transcrição, organização e categorização das narrativas coletadas nas entrevistas, foram identificadas as seguintes categorias: i) comunidade, cultura e turismo; ii) empreendedorismo e gestão e iii) inovação e capacitação. As características distintivas de cada categoria estão resumidas na Figura 1. Essas categorias são apresentadas como dimensões de análise que orbitam o objeto de estudo, juntamente com os temas que compõem essas categorias, com isso, em conjunto, eles serão analisados e discutidos para uma compreensão mais profunda do contexto analisado.

Figura 1 - Categorias e temas emergentes da análise dos núcleos de sentido



Fonte: elaborado pelos autores (2024).

4.1 Comunidade, Cultura e Turismo

Em relação a categoria comunidade, cultura e turismo, os temas foram: contexto local e cultural, relação com o meio ambiente, relações e dinâmicas sociais e atividade turística. A análise das entrevistas revelou uma forte conexão entre a comunidade local e seu contexto cultural e histórico. O reconhecimento e a valorização do contexto local e cultural são essenciais para entender a dinâmica das atividades turísticas e empreendedoras na região. A história das famílias nativas e as tradições são pilares da identidade da comunidade. Os entrevistados mencionaram suas origens humildes e as dificuldades enfrentadas ao longo dos anos, mas

também expressaram um forte orgulho de sua história e cultura, conforme evidenciado na fala de Carla:

A mãe queria que a gente sobrevivesse com mais... Eu vou te dizer, com mais tempo pra viver. Então a mãe ensinava a gente todas as prendas da casa. Na época era muito difícil, 13 filhos. Eu sou a última dos 13 filhos, hoje restam só 3. E a gente, numa situação aqui que vivia da pesca, nós éramos marisqueiras e estudava numa escolinha pequenininha que tinha. E nós pegava camarão para sobreviver, arrancava pichuleta, tudo aqui a gente fazia, plantava tudo (Carla).

Nós tinha pão aqui? Nós não tinha. Mas a mãe fazia o beiju de caco, a mãe fazia o cuscuz, o bolo de coco, que amor de Deus do céu, bolo de coco, tudo ela fazia. E quando não tinha nada, quando a mãe estava muito ocupada, nós comíamos farinha d'água com café. Comia farinha d'água, o café era tão bom, enchia a barriga (Carla).

Mas nós fomos pessoas sofridas, assim, porque a gente acordava 4 horas da manhã pra ir pegar camarão. Um sono tão bom. Aí a mãe dizia, lembra! Pegar camarão, aí nós pegávamos em rede e vinha pegar camarão (Carla).

Helena, como gestora e conhecedora da história da comunidade complementa essa visão ao contextualizar a longa história de ocupação da comunidade pelas famílias tradicionais:

Essas pessoas vivem ali há muitos anos, são todos de comunidade tradicional e vivem lá há mais de 100 anos, tem gente em que as famílias estão lá há mais de 100 anos. Então, assim, eles estavam ali na boca do rio, quase no encontro do rio com o mar, e eles já viviam ali. Muitos deles nasceram ali, tinham casas morando ali na duna, na beira daquele rio e tudo e viviam as suas vidas lá (Helena).

Então todas as pessoas que estão lá são da comunidade tradicional do lugar. Não tem muito claro isso, nem eles próprios, mas tem descendente indígena, tem descendente negro, tem muitos pescadores, marisqueiras (Helena).

Essas falas destacam a importância de reconhecer e valorizar o contexto local e cultural. A pesca e outras práticas tradicionais são mais do que simples meios de subsistência; elas constituem elementos essenciais da identidade e coesão comunitária. Certamente, influenciam as suas práticas empreendedoras e gerenciais, agora como permissionários no polo gastronômico. A integração dessas tradições no desenvolvimento do turismo pode trazer benefícios significativos, ao mesmo tempo que preserva a rica herança cultural da região.

A literatura sobre turismo cultural e desenvolvimento comunitário corrobora a importância de reconhecer e valorizar a cultura local. A valorização da cultura local enriquece a experiência do visitante e fortalece a identidade e coesão da comunidade (Gimenes-Minasse, 2023). A narrativa de vida dos entrevistados ilustra esses princípios ao mostrar como a pesca, a mariscagem, e as tradições culinárias não só sustentam a economia local, mas também mantêm viva a identidade cultural. Nesse sentido, Carla em sua fala, mostra a importância de conhecer a história local: *“Mas quando eu chego numa região, eu quero saber a cultura daquela região. Então eu saio mais forte e mais rica do que eu entrei pelo conhecimento da troca que eu fiz com eles lá”*.

Outro aspecto relevante destacado nas entrevistas é a falta de escolaridade efetiva da população local. A educação formal limitada teve um impacto significativo na vida das pessoas da comunidade, moldando suas oportunidades e aspirações. Este tema emergiu repetidamente nas narrativas, ilustrando os desafios dos empreendedores locais em relação à educação. A fala dos entrevistados revela o valor atribuído à educação, mesmo que as circunstâncias fossem adversas:

Nisso demos muito orgulho à mãe, porque ela não tinha estudo e queria muito que a gente aprendesse a ler e escrever. Não tinha um sonho assim da gente fazer faculdade,

porque a gente era muito humilde, mas tinha um sonho de aprender a ler e escrever, o que ela achava muito triste, de se abrir um livro e não saber o que continha dentro das páginas. E isso foi muita alegria pra minha mãe (Carla).

Eu me sinto muito mal assim é de não saber ler, não saber escrever, de pegar minhas coisas, de eu botar todo dia, postar o meu prato, hoje esse prato delicioso que eu vou fazer. É isso que eu tenho vontade, mas eu não tenho aqui, quando eu posso eu peço as minhas meninas pra postar (Fernanda).

Estou sem estudar há um bocado de tempo já. Quando deixei de estudar, foi no meu primeiro casamento [...] Eu tinha 16 anos. Eu deixei de estudar, fui tomar de conta da minha esposa. É assim, ou estudar ou trabalhar. A mãe do meu filho já estava grávida, eu tinha que trabalhar né, então deixei de estudar (Rafael).

A falta de escolaridade é um desafio comum em comunidades tradicionais, onde o acesso à educação formal muitas vezes é limitado, as pessoas muitas vezes precisam escolher entre trabalhar ou estudar por serem os provedores de suas famílias. Freire (2019) diz que a educação é importante para a libertação e o desenvolvimento pessoal e comunitário. Assim, a valorização da educação, mesmo em condições adversas, como observado nas falas dos entrevistados, é um testemunho da importância atribuída ao conhecimento e à alfabetização como meios para melhorar a vida. E que, no momento atual de vida dos entrevistados, é percebida como necessária para o melhor gerenciamento dos seus negócios, pois possibilitaria uma melhor comunicação com o mercado consumidor, a exemplo da fala de Fernanda.

No que se refere às relações e dinâmicas sociais, a análise das narrativas revela que os empreendimentos são predominantemente familiares a maior parte é gerida por membros de uma mesma família, o que reflete uma forte tradição de gestão familiar e uma integração entre vida pessoal e profissional, os entrevistados descreveram essa tradição:

Toda vida a minha mãe era comerciante e a gente trabalhava de comércio mesmo. Nunca foi pra outra coisa, só trabalha de comércio mesmo. Minha profissão foi só trabalhar no comércio. Daí meu filho já tá me ajudando (Rafael).

É uma empresa familiar de mãe e irmãos. E aí, nós trabalhamos todos juntos. Só nos sábados e finais de semana. E na semana, somente eu e minha mãe (Daniela).

Basicamente tem uma única família lá dentro que eles são todos empenhados um no outro então assim é... a dona Carla tinha uma barraca né que antes chamavam de barracas e hoje o nome que foi dado foi quiosque. Então dona Carla tinha há muitos anos essa barraca e com ela morava os filhos. Então essas pessoas foram crescendo, se casando e continuaram trabalhando todos nessa barraca. Quando veio o Complexo, ele foi distribuído. Então, hoje, cada permissionário tem um quiosque de 32 metros quadrados (Helena).

Percebe-se pelas falas que o empreendedorismo na comunidade parte de sua essência, pois muitos já são filhos de empreendedores, já estão inseridos no ambiente predominantemente empreendedor ou se aproximam do meio que já possui essa provocativa (Donadon; Santos, 2021). A cultura do Complexo Ambiental e Gastronômico estudado demonstra-se vibrante e diversa, com tradições que incluem festas e práticas alimentares típicas. Carla enfatiza a importância de manter viva essa cultura:

Nós temos a festa do Mocaroró. Ela é feita em novembro. Ela tem comidas de todas as tradições da comunidade. Você come gratuitamente. Você bebe o Mocaroró, que é feito de caju azedo, uma bebida indígena que nós fabricamos aqui. E ela vai, nós ajeita os litros, nós bota tudo muito lindo. Um sucesso a peça do Mocaroró. Você come a ostra assada, a ostra crua, você come caranguejo, siri, camarão, tudo você come (Carla).

E eu luto cada dia com mais amor por cada um, por cada pessoa e luto pela nossa história permanecer viva, sempre viva, porque é isso que nos deixa forte a cada dia, é lutar pelo outro e que o outro esteja bem e que nossa praia aqui esteja bem e que um sonho é que deixa a natureza evoluir livre, que as plantas evoluam, que volte a ter azeitona, o gurguri, que volte a ter as plantas que a gente tem (Carla).

Esses relatos evidenciam a profunda conexão entre a comunidade e sua cultura, mostrando como essas tradições fortalecem a identidade local. A paixão e o esforço dedicados à preservação dessas práticas culturais garantem que o Complexo Ambiental e Gastronômico continue sendo um exemplo vivo de uma cultura rica e resiliente, que valoriza suas raízes e celebra sua singularidade. De acordo com Gimenes-Minasse (2023), os atrativos gastronômicos fazem parte da cultura alimentar de uma região e podem ser tanto inovações quanto tradições.

Nesse contexto, o turismo emerge como uma oportunidade para a valorização e preservação da cultura local, além de oferecer benefícios econômicos. Os permissionários destacaram a evolução das instalações turísticas:

Era uma barraca simples, a gente começou com uma barraca, a gente era barraca simples. Agora eu tô aqui, eu fui na época também, esses tempos atrás que a gente vinha, antes do quiosque aqui, né? A gente foi a... Eu tô achando bom que hoje tem segurança, não vou dizer que não tá bom. No começo foi bom, agora tá mais fraco, mas tá bom pra nós que tem segurança. Porque aqui não tinha segurança de nada e hoje tem segurança, com certeza, né? Porque aqui era muito aberto, a gente não trabalha com o público como a gente tem agora. Pouco, pouco a gente tem, tá vindo (Rafael).

É uma paisagem muito bonita. E o povo vem muito pra ver o pôr do sol. E aqui o pôr do sol é bonito que só, pra bater foto. Então a gente também tem um museu aqui do lado. Tem partes que são boas de tomar banho, tem passeio de barco (Ana).

A valorização e a melhoria das instalações não apenas enriquecem a experiência dos visitantes, mas também oferecem um caminho para o desenvolvimento econômico da região. Como observado por Donadon e Santos (2021), estratégias de inovação e gestão alinhadas às necessidades e características locais são fundamentais para impulsionar o turismo cultural e maximizar seus benefícios para a comunidade. Portanto, a evolução das instalações turísticas e a valorização das tradições locais ilustram o potencial transformador do turismo, reforçando a importância de políticas públicas e iniciativas que promovam a integração entre cultura, inovação e desenvolvimento econômico (Soares *et al.*, 2013).

4.2 Empreendedorismo e Gestão

A categoria empreendedorismo e gestão pode ser compreendida a partir dos temas: empreendedorismo, gestão, desafios enfrentados e infraestrutura e ambiente. O empreendedorismo desempenha um importante papel no desenvolvimento econômico e social de comunidades tradicionais. Nesse contexto, a análise das entrevistas revela que a iniciativa empreendedora é uma resposta natural às limitações e desafios enfrentados pela comunidade, além de ser um meio vital de preservação da identidade cultural e de sustentação econômica. As práticas empreendedoras na comunidade são marcadas por uma forte tradição familiar, onde os negócios são frequentemente passados de geração em geração. Nesse contexto, em relação ao sentimento empreendedor dos permissionários, evocam-se as seguintes narrativas:

A história, né, que a gente sempre falou, né, das nossas lutas desde onde a gente saiu até chegar aqui no quiosque e foi muito bom participar. Eu sempre participo de todas as consultorias porque eu sou a mente mais pensante desse empreendimento com a minha mãe e eu não gosto de perder nenhuma oportunidade porque a questão mais é de melhorar, né? (Daniela)

O meu negócio é, tipo, tudo. Eu sou tudo. Eu resolvia problemas de tudo. Pedido, pagar contas, dívidas, tudo era eu, mas eu não sabia o valor da quantia que caía no meu restaurante. Aí depois que eu fui aprendendo, participando, né, das coisas, eu fui cobrando e cobrando minha irmã e hoje em dia a gente tem um vínculo até mais forte de entender, porque na hora da dificuldade a gente também tem que resolver nossos problemas (Daniela).

E mamãe sempre foi muito empreendedora, de pouco estudo, mas de muita inteligência e muita capacidade de administração. Então se ela utilizava toda a sabedoria que ela tinha para o empreendedorismo, porque ela nunca quis que a gente fosse pessoas submetidas, há naquela época que chamava as pessoas que, com muito respeito, que hoje é a área doméstica, mas naquele tempo era muito... Era visto de forma muito difícil, muito precária (Carla).

Essas histórias exemplificam como o empreendedorismo é profundamente enraizado na cultura local, funcionando não apenas como um meio de subsistência, mas também como uma expressão de resistência e autoafirmação. Se considerarmos variáveis pessoais para explicar o comportamento comercial ou empreendedor, todas as atividades empresariais podem ser compreendidas dessa forma. Além disso, ao escolher um nível individual de análise, outras variáveis, como sobrevivência, finanças e tamanho, também devem ser levadas em conta. Assim, através do empreendedorismo, os membros da comunidade não apenas enfrentam os desafios econômicos, mas também reforçam seus vínculos familiares e comunitários. Esta perspectiva é destacada no contexto da inovação e do empreendedorismo, onde as variáveis pessoais e os recursos disponíveis são cruciais para a tomada de decisão e a gestão da incerteza (Williams; Sánchez; Kokić, 2020).

No contexto da comunidade, os desafios socioeconômicos, a infraestrutura e o ambiente emergem como temas que moldam a vida e as atividades dos moradores. A análise das entrevistas revela uma comunidade resiliente que, apesar das adversidades, busca constantemente adaptar-se e prosperar. Em seguimento, a seguinte seção explora mais profundamente essas questões, refletindo as vozes e experiências dos habitantes da comunidade. Isso posto, indagados sobre os principais desafios enfrentados, as respostas dos permissionários foram:

Foi deixar o que era nosso, o nosso restaurante, a nossa barraca que a gente tinha foi muito doloroso, foi muito difícil e também a gente, foi a época da pandemia também que chegou, chocou e abateu muita gente porque a gente não tinha um custo financeiro. E aí a gente teve que se virar de todas as formas pra poder também quitar todas as nossas dívidas e poder vir pra cá de alma limpa. E aí a gente acabou vindo pra cá com muitos desafios, né? De público, de convivência, cada vez mais, que é muito difícil trabalhar com pessoas. E é isso aí, a gente tá aqui pra aprender, né? E aguentar muito o rojão ainda pela frente (Daniela).

O desafio que eu senti é que tem muitos. Se eu for contar aqui, eu vou passar a noite toda aqui com você e não termino. Porque é demais. [...] A consultora queria que a gente fizesse um cardápio com outros pratos, né? Mas aí eu não fiz ainda. Tenho vontade de fazer, mas... Quando a clientela chegar, porque um cardápio sem cliente não vai, né? Tá pra frente mesmo quando a clientela voltar (Lucas).

É de abrir minha mente, né? [...] É, porque até hoje a gente está com boletos atrasados, mas não por culpa nossa, é por culpa dos... Do movimento, que o movimento caiu, né? Não é por nós... (Rafael).

Rapaz, a gente investe as coisas, mas o movimento tá muito fraco. Agora, pode ser que na alta estação, pode ser que melhora, né, minha filha? A baixa estação, minha filha, tá muito pesado pra gente. Se você não prestar atenção, você fica cheio de dívida.

Cheia de dívida, porque, minha filha, você compra o produto, aí fica empacado, que você não vem, porque tem vez com aquele chuveirão, não dá cliente. É muito difícil, minha filha, para lutar com restaurante hoje em dia, é uma situação um pouco difícil (Fernanda).

Diante do exposto, salienta-se que os permissionários enfrentam desafios significativos que afetam suas operações e qualidade de vida. A transição de seus antigos estabelecimentos para novos locais foi difícil, especialmente durante a pandemia, que trouxe severas dificuldades financeiras, fraco movimento de clientes em certas épocas do ano, dificuldades em diversificar ofertas devido à baixa demanda, e a constante luta para equilibrar finanças em um ambiente de negócios incerto. Percebe-se, então que os empreendedores enfrentam diversos riscos e incertezas ao inovar, sendo riscos sejam frequentemente vistos em termos de custos e as decisões ocorrem sob incerteza (Williams; Sánchez; Kokić, 2020).

Por outro lado, a gestão do Complexo enfrenta uma série de desafios que refletem tanto nas limitações estruturais quanto nas dificuldades inerentes à formação e adaptação dos permissionários, como a baixa escolaridade dos membros da comunidade, o que complica a assimilação de novos métodos e práticas de gestão; e a resistência a mudanças. Além disso, a gestão lida com a relutância dos permissionários em participar de cursos e consultorias, a competição interna entre os trabalhadores e a necessidade de mudar mentalidades enraizadas.

A gente tem um problema sério lá dentro, que é a falta de instrução efetivamente. Tem cinco pessoas lá dentro que não sabem ler. Assim, no mundo de hoje. Quando eu digo que não sabem ler, parece um defeito, mas assim, não é isso. A oportunidade que a pessoa teve, não teve de aprender a ler, isso é um estrago grande para todos os processos. Porque, por exemplo, uma das senhoras que não sabe ler, ela vai para o treinamento e tudo ela tem que guardar na cabeça. Difícil, entendeu? Então, mais difícil ainda é mudar tudo que a pessoa já fez a vida inteira. Mas, assim, são pessoas extremamente boas, extremamente carinhosas, pessoas muito simples, muito generosas.

Mas assim, eu acho que se a gente fizer pra 17 e 1 absorver, a gente tá fazendo a nossa função. Eu acho que se a gente for atrás da situação ideal, não tem. Não existe. Entendeu? Então, eu penso sinceramente, que a gente deve... Melhorou aqui. Eu acho, sinceramente, que a gente deve continuar tentando (Helena).

No entanto, apesar das adversidades, a administração do Complexo demonstra uma postura resiliente e adaptativa. Ao reconhecer que algumas mudanças são difíceis de implementar, os gestores buscam oportunidades de melhoria contínua, focando em soluções que respeitem as limitações e realidades dos permissionários. Assim, a experiência e maturidade da equipe gestora são fundamentais para enfrentar os desafios e promover um ambiente de cooperação e desenvolvimento sustentável, garantindo que o Complexo continue a crescer e a beneficiar a comunidade.

Então, assim, eu procuro ver oportunidades onde os problemas acontecem, entendeu? Eu procuro ver o lado bom das coisas. Porque se a gente for ver as coisas como elas realmente são, a gente vai ter muita dificuldade em conseguir levar pra frente os propósitos que a gente fez, entendeu? (Helena).

Fica mais fácil e mais leve se você entender que algumas coisas não mudam. Principalmente que as pessoas não mudam e muitas vezes a gente quer que as pessoas mudem para se adequarem a nossa forma. E aí não é assim que as coisas funcionam e não é assim que o mundo funciona. [...] Então...Fica mais leve quando a gente entende que as coisas são como são e que você vai olhar pra elas e ver o que você pode fazer pra modificar, pra melhorar (Helena).

No tocante ao tema infraestrutura, ela desempenha um papel fundamental para os permissionários em seus negócios. Conforme revelado nas entrevistas, a melhoria das condições físicas e logísticas dos quiosques tem sido importante para o desenvolvimento das atividades empreendedoras locais. Nesse contexto, um dos aspectos destacados pelos entrevistados é a contribuição de parcerias com fornecedores para a melhoria da infraestrutura. Por exemplo, Ana menciona a importância de uma parceria com uma cervejaria que forneceu ombrelones e mesas de plástico, itens essenciais para a operação dos quiosques:

Ah, pra mim a melhoria que eu tive mesmo aqui, pra mim foi... Também a cervejaria, que trouxe os ombrelones para a gente, que nós não tínhamos. É que nós não tínhamos esses ombrelones, aí nós conseguimos fechar né? E trouxe mesa de plástico para a gente (Ana).

Adiante, Fernanda complementa essa narrativa ao descrever como a infraestrutura é importante para seu negócio e como o apoio de um fornecedor foi fundamental para equipar os quiosques com mesas, cadeiras e ombrelones, melhorando significativamente as condições de trabalho e atendimento ao cliente:

A gente só trabalhava... Você vê, isso é uma quentura mais horrível do mundo e o cliente no sol. Aí foi possível, eles trouxeram. A gente agradece muito o que eles fizeram com a gente, que a gente trabalhou com esse fornecedor. Todos os 17 quiosques trabalhamos com ele. Ele chegou junto, que hoje em dia nós temos até o ombrelone ainda. E foi uma coisa muito boa que eles fizeram com a gente (Fernanda).

Portanto, de acordo com Menezes (2009), os clientes demonstram maior interesse pelo atendimento, pela higiene e pela estrutura física do local do que pelo valor do serviço. Além disso, valorizam muito as recomendações de amigos e guias como critérios de escolha. Posto isso e os relatos acima, ressalta-se a importância de proporcionar um atendimento excelente, um local com uma boa estrutura e ambiente organizado para transformar clientes em parceiros e potenciais promotores do empreendimento

4.3 Inovação e Capacitação

A categoria de inovação e capacitação pode ser entendida através dos seguintes temas: ações de capacitação, suporte institucional e governamental, habilidades e conhecimentos adquiridos, implementação de inovações, impactos das ações de capacitação e inovação, culinária e gastronomia. As ações de capacitação são vitais para o desenvolvimento das habilidades dos empreendedores locais. Percebe-se, dessa forma, que as entrevistas destacam a importância de participar de programas de capacitação, como mencionado nas falas dos permissionários:

Foi muito bom mesmo, porque a gente tem que estar perto onde tem gente queira ajudar a gente. Tem que abrir nossa mente. Fica até melhor pra gente ter mais visão (Rafael).

Aqui, essas capacitações eram para nativos de famílias tradicionais e as pessoas que iam trabalhar com a gente. Então, todo mundo da comunidade. E foi muito importante tudo isso. A gente teve consultoria, muito cara uma consultoria, e ela foi dada particular para cada um em suas casas. Os consultores do SEBRAE vieram e deram as consultorias. Nós tivemos muito apoio do governo, foi muito bom (Carla).

Nós estamos fazendo uma capacitação sobre o cardápio né. Aí nós estamos pegando um novo cardápio para implantar mais produtos, como tapioca de caranguejo, que vai ver se aumenta mais o público, né? Pastel de sururu, outras coisas [...] E aprender a

administrar mais o nosso negócio [...] Na Escola de Gastronomia teve o curso de como fazer os pratos, como lavar os alimentos (Ana).

Eu aprendi a melhorar mais o meu negócio. Eu não olhava muito pra... Assim, sempre olhei melhorar. Só que a gente aprende coisas que a gente nunca vivenciou antes. E aqui, antes da gente vir pro Complexo, a gente fez muitas consultorias que abriram muito os nossos olhos. Principalmente na ficha técnica. Foi muito bom (Daniela).

Com base nos argumentos expostos, fica claro que a aprendizagem empreendedora, desempenha um papel crucial na introdução de inovação nas pequenas empresas. O sucesso do processo de inovação depende amplamente da habilidade dos empreendedores em gerir diferentes níveis de risco e incerteza. Especificamente, isso envolve capacidades dinâmicas (Teece; Peteraf; Leih, 2016), que são aprimoradas pela aprendizagem e pela experiência acumulada ao longo do processo de inovação. É importante destacar que, no contexto da comunidade com recursos limitados, muitas das inovações implementadas podem ser classificadas como inovações frugais. Que são inovações são caracterizadas pela eficiência e pelo uso de recursos limitados. Como já foi dito, a inovação frugal é simples, eficiente e desenvolvida com poucos recursos, o que as torna altamente eficazes no contexto estudado (Koerich; Cancellier, 2020).

Além disso, o suporte institucional e governamental também desempenhou papel importante nas melhorias instauradas no Complexo Ambiental e Gastronômico, trazendo melhorias para o ambiente e para a comunidade, essas ações de capacitações são destacadas pela gestão nas falas evocadas a seguir:

As coisas foram evoluindo, e aí o parque foi institucionalizado, o governo olhou e disse assim, o que nós vamos fazer com essas pessoas? Porque não podem morar dentro de uma área de proteção ambiental. Não pode ter gente morando dentro de uma unidade de conservação com esse perfil. As pessoas viviam lá, não que elas estivessem erradas, elas tinham a vida que sempre tiveram. O esgoto era lá, não tinham banheiros, enfim, era uma ocupação natural como as coisas iam acontecendo. Aí o governo chegou e falou, pronto, agora nós temos um parque que está delimitado, isso é uma área de proteção ambiental, o que nós vamos fazer com essas pessoas? (Helena)

Ao invés de retirar essas pessoas de lá, eles fizeram esse projeto para acolher as pessoas que moraram ali a vida inteira. Então lá. Aí, o que o governo fez? Vamos construir este espaço para que essas pessoas possam estar trabalhando de uma forma digna, ganhando o seu sustento [...] Quando eles receberam os quiosques, eles receberam... Eles receberam os quiosques com fogão, geladeira e freezer. Só que durante o tempo que durou a construção, a construção durou oito meses e eles ficaram mais quatro meses para poder abrir o quiosque, que foi a época da preparação, eles tinham que ter um meio de vida. O governo pagou para cada permissionário cinco mil reais (Helena).

O polo tem segurança, tem segurança patrimonial, tem a polícia, o posto da polícia ambiental, 24 horas. Temos a limpeza do polo de gastronomia também. Os permissionários não pagam nada. Essa limpeza é totalmente paga pelo Estado (Carla).

Além das ações de ajuda do governo em infraestrutura e melhorias no Complexo Ambiental Gastronômico, também houve as ações em capacitação e consultorias para a comunidade local, conforme as falas dos entrevistados a seguir:

Então, na área de cursos tem qualidade no atendimento em serviços de alimentação, que é o curso de garçom, tem técnica de organização de estoque almoxarifado. Otimização em serviços de limpeza, aí tem um de boas práticas, que é um curso que todo mundo tem, já foi feito anteriormente, mas quando o pessoal fez o curso na escola de gastronomia, isso foi inclusive uma fala de um dos permissionários. Algumas coisas eles não entenderam para que que era. Depois que eles entraram dentro do

restaurante, com a nova visão das coisas, eles entenderam a necessidade daquilo. Então, por exemplo, o curso de boas práticas é mesmo essa forma de como você usar as mãos, de limpeza, de uma série de coisas, né? Que eles viram lá, mas não conseguiram internalizar. Agora, se fizerem e vão fazer, já tem. Tem também um curso de drinks e coquetéis (Helena).

A gente tinha nossas barracas, antigamente, e que ficava localizado do lado do píer, era de madeira. E aí, eu trabalhava com a minha irmã, do lado da barraca da minha mãe, que eu trabalhei com ela por mais de 10 anos. E aí, depois que a gente veio pra esse empreendimento, né, inovador, diferente, que é o quiosque, eu resolvi trabalhar com a minha mãe. E aí eu conversei com a minha irmã que ela contratasse outras pessoas e que eu ia me responsabilizar porque eu sabia que meus irmãos não teriam o mesmo pensamento que o meu e o da minha mãe em relação à questão de trabalho (Daniela).

No tocante às habilidades e conhecimentos adquiridos e à implementação de inovações as entrevistas revelam um desenvolvimento significativo nas habilidades e conhecimentos dos empreendedores, refletido na implementação de inovações em seus negócios (Nogami, 2019). Ademais, a adoção de ferramentas de gestão aprimora a eficiência administrativa dos negócios, incluindo controle de vendas, financeiro e de estoque, garantindo uma operação mais organizada e sustentável. Assim, a participação em capacitações e consultorias tem sido essencial, pois os empreendedores aprendem a administrar seus negócios, adaptar-se a mudanças e implementar estratégias como precificação justa e higiene e segurança alimentar.

É porque antes eu não sabia lidar com... com a parte do sistema, essas coisas, né? Porque aqui nós já aprendemos, nós temos sistema. Eu aprendi que eles ensinaram muito como nós fazer né no quiosque. Eles ensinaram também como fazer o cardápio. Eles ensinaram tudo. A limpeza, eles também falaram muito da limpeza, do quiosque, das organizações. E das vendas, que nós temos o controle das vendas tudinha, que nós vendemos, né? (Ana).

Na consultoria, pra gente, por exemplo, administrar sobre o estoque de bebidas, o estoque das coisas... (Rafael).

Dessa forma, há evidências de que a base de conhecimento nas empresas do setor de turismo pode afetar a inovação a nível organizacional (Montañés-Del-Río; Medina Garrido, 2020). A utilização de sistemas de gestão e máquinas de cartão moderniza os negócios, facilitando transações financeiras e melhorando o atendimento ao cliente. Além disso, a manutenção de altos padrões de limpeza, organização e um código de vestimenta profissionalizam os serviços oferecidos, enquanto a organização eficiente do estoque e almoxarifado e a orientação sobre contratação contribuem para a qualidade e consistência dos negócios.

Porque nós aprendemos mais sabedoria para administrar esse negócio, mas não tinha muito essa [...] Nós fizemos caixa, abrimos... compramos sistema, computadores... Impressora... Agora emitimos cupom fiscal... É, tem a máquina de cartão (Ana).

A parte visual, ela é muito importante. Ela é importante. Então, se você observa quando uma pessoa vai te atender, se as unhas estão limpas, né? Se a pessoa tá limpa. Então, assim, essas características faltam no tolo. Como eles têm que estar vestidos pra atender? Isso é muito importante (Carla).

De como contratar, assinar carteira, que eles também ensinavam. A gente não sabia como é que ia assinar, nós já entramos aqui perguntando como é que nós vamos fazer isso? (Ana).

Diante do exposto, percebe-se que muitos empreendedores optam por gerenciar seus negócios sem funcionários, desenvolvendo autonomia financeira e habilidades pessoais que fortalecem sua capacidade de enfrentar desafios. Assim, a ênfase em aprendizado prático, aliado ao conhecimento adquirido por meio de consultorias e capacitações, resulta em empreendedores mais qualificados e eficazes na gestão de seus negócios. Estes avanços são fundamentais para garantir a sustentabilidade e o crescimento contínuo dos empreendimentos.

Eu avalio que melhorou bastante. Eu decidi trabalhar sem funcionários pra mim ver a diferença. Depois que eu tomei essa atitude, foi depois que eu fiz a consultoria. Eu tinha funcionários que não eram da minha família, mas que eu recebia muitas reclamações. E aí eu queria ver onde era que estava o erro. E foi através da consultoria que eu criei coragem de vir trabalhar mesmo pra mim e pra minha mãe, pra mim ver, pra mim melhorar o meu negócio. A forma de receber o cliente, o modo de falar, o modo de atender e o modo de servir, né? (Daniela)

Essa consultoria foi feita dentro das nossas cozinhas, ensinando na prática, não só na teoria. Essa dura quase o dia todo. Então, ela tem uma diferença e um potencial muito grande para o nosso aprendizado. Evoluiu muito esse ensinamento aqui (Carla).

Outros desdobramentos no que tange a implementação do que foi aprendido nos cursos se referem a parte prática do que foi aprendido para os produtos e serviços ofertados nos empreendimentos, como o atendimento, o cardápio e as bebidas. Nesse contexto, os entrevistados revelaram em suas narrativas o desejo de implantar essas novas práticas e mencionaram o que já foi implantado:

Agora, no momento, eu não tenho, mas eu pretendo sim, porque o destino é sempre melhorar, né? Pensar sempre mais à frente e melhorar cada vez mais. A consultoria, ela abrilhantou muito os nossos olhos. A consultoria foi muito boa, além de ser muito boa, foi muito importante, porque desde o início eu participei, já perdi até as contas (Daniela).

Até agora o que eu tô pensando de implantar mesmo é a minha feijoada, por enquanto, minha galinha caipira, que eu já tenho ela, aí aumentar mais, ajeitar mais uns pratinhos, vou ver se faço um sarrabulho, uma mão de vaca e uma panelada. É isso que eu penso em investir. É isso que eu quero investir (Fernanda).

Mais a recepção foi o que eu optei mais e mudar o nosso cardápio, algumas coisas, alguns pratos. Foi o que eu mais optei. E pedi muito, assim, que me ajudasse também no modo mais financeiro. Porque eu tenho uma irmã que trabalha com o nosso modo financeiro, só que, às vezes, como eu ajudo de outra forma, eu não fecho o caixa, quem fecha é o caixa é ela, e eu fiquei com muita dificuldade em relação a administrar. tipo, o negócio de gestão, essas coisas, porque eu nunca participei das consultorias. E aí, depois que eu comecei a participar, foi aí que eu fui entendendo das coisas do meu negócio, do financeiro. Porque eu não tinha noção (Daniela).

O tema sobre os impactos das ações de capacitação e inovação, culinária e gastronomia, explora os diversos impactos dessas ações, desde a melhoria no atendimento ao cliente até a diversificação do cardápio, destacando como a inovação e a capacitação estão transformando as práticas empreendedoras da comunidade.

Depois teve esse curso de inovação. Foi um curso bom que trouxe melhoria pra gente [...] Foi uma melhoria para a comunidade, né? Porque a gente tem uma parte do emprego aqui. E também aqui tem muita gente que trabalha de garçom, que é da comunidade [...] Aí agora tá vindo mais cliente, mais turista de fora, que antes não vinha, agora tá vindo (Ana).

A gente inovou um pouco, mas não foi com tanto. E aí foi muito bom porque dá para entender que a gente precisa renovar os nossos pratos, o nosso modo de falar com o cliente. Isso foi muito importante no curso (Carolina).

O Polo de Gastronomia ajuda muita gente. Vem muito emprego. Vem emprego para todos, vem emprego para a segurança, vem emprego de cozinheiro, de auxiliares [...] E eu não vi uma oportunidade única só para nós nativos e tradicionais, porque meu olhar, ele sempre foi mais adiante. Eu vi a oportunidade para a comunidade, para a comunidade em geral, porque nós como os barraqueiros pequenos, nós só podemos acolher a nossa própria família, filhos, genro, nora. Então aí eu vi um mundo de oportunidade para o jovem, para as mães solo. Eu vi uma porta se abrindo para essa comunidade [...] Então, as pessoas estão preparadas para receber qualquer turista, as pessoas são preparadas. Sabem fazer o atendimento perfeito (Carla).

Sacramento e Teixeira (2019) enfatizam que o verdadeiro aprendizado vai além do mero treinamento, englobando ferramentas que encorajam reflexões profundas e estão profundamente enraizadas na cultura organizacional de cada empreendimento. Por conseguinte, a aprendizagem genuína surge quando os indivíduos enfrentam desafios e mudanças de maneira estruturada e lógica, algo cada vez mais necessário dada a velocidade crescente das transformações contemporâneas, assim, alinhar o processo de aprendizagem com a missão e os objetivos da organização é essencial. Portanto, é necessário estender o treinamento e a capacitação a todos os níveis e funções dentro da hierarquia organizacional, proporcionando novas experiências, atualizando conhecimentos e habilidades específicas para cada função desempenhada. Este enfoque não só valoriza todos os colaboradores, mas também fortalece seu papel fundamental no sucesso contínuo da organização.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Retomando o objetivo geral deste estudo, que é compreender como a capacitação de empreendedores influencia a adesão à inovação por negócios turísticos locais, os dados do campo não só confirmam como ampliam o entendimento inicial. O campo evidenciou uma rede de interligações entre cultura, empreendedorismo, gestão, capacitação e inovação. O Complexo Ambiental e Gastronômico mostrou que a capacitação impulsiona a inovação, reforça laços culturais e familiares, promove a gestão eficiente e cria um ambiente de negócios resiliente e sustentável. A implantação do Complexo em si pode ser considerado uma inovação e representou um marco na transformação socioeconômica local, proporcionando infraestrutura adequada e uma série de iniciativas de capacitação e suporte institucional que catalisaram melhorias substanciais no turismo local. A implementação de quiosques modernos e equipados, com suporte do governo estadual e de organizações privadas, ofereceu consultorias especializadas e cursos em áreas essenciais como gestão, inovação, atendimento ao cliente e práticas de higiene e segurança alimentar.

A aprendizagem empreendedora emergiu como um fator determinante para o sucesso dos negócios turísticos locais evidenciado pela adaptação dos empreendedores às novas práticas de gestão e à introdução de inovações em seus serviços (Sacramento; Teixeira, 2019). A ênfase na autonomia financeira e na qualificação pessoal dos proprietários permitiu que muitos optassem por gerir seus negócios sem contratar funcionários externos, fortalecendo a coesão familiar e a gestão eficiente dos empreendimentos. Os impactos positivos das ações de capacitação e inovação se refletiram na melhoria dos serviços oferecidos, na ampliação do público consumidor e na geração de empregos (Catramby; Costa, 2004). A comunidade foi beneficiada economicamente e culturalmente, através da diversificação dos cardápios e da valorização da culinária local, aspectos que contribuíram significativamente para o desenvolvimento da região.

Portanto, este estudo não apenas documenta as transformações positivas na comunidade, mas também destaca a importância de estratégias integradas de capacitação, inovação e suporte

institucional para promover o desenvolvimento socioeconômico sustentável em comunidades locais, servindo como um modelo inspirador e evidenciando uma grande teia de interações entre os diversos elementos estudados. Apesar dos avanços, desafios persistentes ainda existem, como a necessidade de adaptação às mudanças no mercado e a garantia de sustentabilidade ambiental em áreas de conservação. A implementação de políticas públicas eficazes e o contínuo apoio governamental serão essenciais para assegurar a longevidade e o crescimento do Complexo Ambiental e Gastronômico.

REFERÊNCIAS

ACEMOGLU, D. Training and innovation in an imperfect labour market. **The Review of Economic Studies**, v. 64, n. 3, p. 445-464, 1997.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2016.

BATISTA-DOS-SANTOS, A. C. (2013). **Concepções de administração e administrador em tempos de capitalismo flexível: uma abordagem crítica**. 295 f. Tese. Doutorado em Políticas e Gestão Públicas; Gestão Organizacional, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Rio Grande do Norte, Natal, Brasil.

BAUER, M. W.; GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Editora Vozes Limitada, 2017.

CATRAMBY, T. C. V.; DA COSTA, S. R. R. Qualificação profissional em turismo como fator de competitividade do setor. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 4, n. 3, 2004.

DAMAS, M. T. Turismo Sustentável: reflexões, avanços e perspectivas. **Revista Brasileira de Ecoturismo (RBEcotur)**, [S. l.], v. 13, n. 2, 2020.

DONADON, F. A. B.; SANTOS, D. F. L. Estratégia de inovação e modelo de gestão: O caso de uma pequena empresa produtora de cachaça artesanal. **Revista Gestão & Conexões**, v. 10, n. 2, p. 8-27, 2021.

DOSTIE, B. The impact of training on innovation. **ILR review**, v. 71, n. 1, p. 64-87, 2018.

FREIRE, P. **Pedagogia do oprimido**. 84ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2019.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Turismo gastronômico: conceitos & características. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 17, p. e-2791, 2023.

HENRIQUES, Z. S.; SACOMANO, M. N.; CAMARGO, S. H. R. V. de; GIULIANI, A. C.; FARAH, O. E. Estratégias de Inovação das Empresas Metalúrgicas no Setor Sucroalcooleiro de Piracicaba. RAI: **Revista de Administração e Inovação**, v. 5, n. 1, p. 92-111, 2008.

ISIDRO-FILHO, A.; GUIMARÃES, T. A. Conhecimento, aprendizagem e inovação: uma proposta de articulação conceitual. **Revista de Administração e Inovação**, v. 7, n. 2, p. 127-149, 2010.

KOERICH, G. V.; CANCELLIER, É. L. P. D. L. Inovação Frugal: origens, evolução e perspectivas futuras. **Cadernos Ebape. Br**, v. 17, p. 1079-1093, 2020.

KOGA, E. S.; DA SILVA OLIVEIRA, C.; KANESHIRO, D. M. Programa de capacitação do Projeto de Ecoturismo na Mata Atlântica no entorno dos parques estaduais paulistas. **Revista Brasileira de Ecoturismo (RBEcotur)**, v. 6, n. 1, 2013.

MCCRACKEN, G. **The long interview**. Ontario, Canadá: Sage, 1988.

MENEZES, V. A importância do atendimento para a satisfação do turista: estudo de caso dos quiosques na Ilha de Porto Belo - SC. *Caderno Virtual de Turismo*, v. 9, n. 3, art. 10, p. 121-135, 2009.

MINAYO, M. C. S. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.

MONTAÑÉS-DEL-RÍO, M.A; MEDINA GARRIDO, J.A Determinantes da propensão a inovação entre Empreendedores da Indústria do Turismo. **Revista Sustentabilidade**, 2020 12, 5003. DOI:10.3390/su12125003.

NOGAMI, V. K. C. Destruição criativa, inovação disruptiva e economia compartilhada: uma análise evolucionista e comparativa. *Suma de Negócios*. Fundación Universitaria Konrad Lorenz. 2019.

NONAKA, I.; TAKEUCHI, H. **Criação de Conhecimento na Empresa: como as empresas japonesas geram a dinâmica da inovação**. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

OLIVEIRA, P. S. G. et al. Análise de conteúdo dos fatores que levam à inovação no setor de gastronomia. **Turismo: Visão e Ação**, v. 24, n. 3, p. 449-468, 2022.

PIRES, Á. P. Amostragem e pesquisa qualitativa: ensaio teórico e metodológico. In: POUPART, J. et al. (ed.). **A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos**. Rio de Janeiro: Vozes, 2008. p. 154-209.

SACRAMENTO, P. M.; TEIXEIRA, R. M. Inovação e Aprendizagem de Empreendedores no Setor de Turismo: Análise Comparativa de Casos de Empresas de Pequeno e Médio Porte na cidade de Aracaju-Sergipe. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, [S. l.], v. 13, n. 3, p. 121–139, 2019.

SENGE, P. M. A. **Quinta disciplina: arte e prática da organização que aprende** 16. ed. (Tradução: OP Traduções). São Paulo: Editora Nova Cultural, 2004.

SOARES, J. et al. Níveis e formas de inovação nos empreendimentos da cadeia produtiva do turismo em Tibau do Sul/RN. **Revista de Turismo Contemporâneo**, v. 1, p. 38-58, 2013.

TEECE, D.; PETERAF, M.; LEIH, S. Dynamic Capabilities and Organizational Agility: Risk, Uncertainty, and Strategy in the Innovation Economy. **California Management Review**, v. 58, n. 4, p. 13-35, 2016.

WILLIAMS, A. M.; SÁNCHEZ, I. R.; KOKIĆ, V. Innovation, Risk, and Uncertainty: a study of tourism entrepreneurs. **Journal Of Travel Research**, [S.L.], v. 60, n. 2, p. 293-311, 11 jan. 2020. SAGE Publications.