



## A UTILIZAÇÃO DAS MÍDIAS NA PRESERVAÇÃO DOS CONHECIMENTOS TRADICIONAIS EM GASTRONOMIA

Anita de Gusmão Ronchetti<sup>1</sup>  
Francisco Antônio Fialho<sup>2</sup>  
Richard Perassi Luiz de Sousa<sup>3</sup>

**RESUMO:** O homem precisa se alimentar, e esta prática o acompanha durante todo o processo de evolução. Gastronomia é a área que estuda o conhecimento fundamentado em tudo o que se refere ao homem à medida que ele se alimenta (brillat-savarin,1995). A cultura popular referente à comida é rica em sabores, aromas e conhecimentos. Cada comunidade possui raízes culinárias que estão se perdendo neste período de hibridismo cultural. A falta de transferência dos conhecimentos, a partir dos detentores ancestrais pode levar à extinção de parte importante da identidade cultural. O objetivo deste artigo é compreender de que forma as mídias têm sido trabalhadas para a transferência e preservação destes conhecimentos tradicionais relacionados à gastronomia. A partir de pesquisa bibliográfica, é construída discussão sobre o tema, com base nos fundamentos de mídia e conhecimento.

**PALAVRAS-CHAVES:** conhecimento tradicional, disseminação do conhecimento, preservação cultural, mídias, gastronomia.

**ABSTRACT:** The man needs for food, and accompanying this practice throughout the process of evolution. Dining area is studying the reasoned all respect to the extent that man he feeds (brillat-savarin, 1995) knowledge. Popular culture as to food is rich in flavors, flavors and knowledge. Each community culinary roots have standing for losing this period of cultural hybridity. Lack of knowledge transfer, from holders of ancestors may lead to extinction of important part of cultural identity.the purpose of this article is to understand how the media have been worked for shipments and preservation of traditional knowledge related to dining. From research literature, is built on the topic discussion based on grounds of media and knowledge.

**Keywords:** traditional knowledge, knowledge dissemination, cultural preservation, media, gastronomy.

### Introdução

Conhecimento tradicional vem sendo pesquisado em diversas áreas (como medicina, geografia, agronomia, antropologia) e já está presente em discussões epistemológicas. Porém, recente é sua pesquisa voltada aos conhecimentos tradicionais em Gastronomia. Se trata de um

---

<sup>1</sup> Tecnóloga em Gastronomia. Professora Gastronomia/ Panificação e Confeitaria, PRONATEC Instituto Federal de Santa Catarina-IFSC

Mestranda em Engenharia e Gestão do Conhecimento na UFSC (Florianópolis, SC). [email0anita@gmail.com](mailto:email0anita@gmail.com)

<sup>2</sup> Doutor em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Santa Catarina. Professor Associado da Universidade Federal de Santa Catarina.

<sup>3</sup> Doutor em Comunicação e Semiótica pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.

Professor associado da Universidade Federal de Santa Catarina, nos cursos de graduação e pós-graduação em Design e no programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento.



conhecimento obtido a partir de experiências vividas por uma comunidade tradicional a fim de suprir suas necessidades. Um exemplo é o conhecimento relacionado ao cultivo, processo e consumo da mandioca brava, originária da bacia Amazônica. Provavelmente, muitos índios morreram por sufocamento até descobrirem que é preciso processar o tubérculo corretamente para a retirada do ácido cianídrico, antes de ser consumida.

Os conhecimentos tradicionais fazem parte da identidade cultural dos povos e estão sendo valorizados a partir de ações de salvaguarda feitas por órgãos mundiais, como a UNESCO, que é representado no Brasil pelo IPHAN. Os conhecimentos de Gastronomia Tradicional vão sendo explorados aos poucos por *chefs* que utilizam a Gastronomia regional como base de suas criações. Porém estudos “profundos” das características histórico-cultural e técnica-tecnológica relacionados aos conhecimentos tradicionais em gastronomia regional Brasileira e principalmente catarinense ainda precisam ser explorados, pesquisados, codificados, disseminados de forma eficiente, para que sejam preservados. O termo “profundos” é utilizado para expressar os estudos resultantes de uma metodologia fundamentada, com base científica e tecnológica, feito por pesquisadores que dominem Gastronomia e a gestão de seus conhecimentos, bem como todos os fundamentos que a sustenta.

A forma mais comum de transferência destes conhecimentos, até então, é a partir da tradição, ou seja, entre gerações. A maioria dos conhecimentos gastronômicos tradicionais são transferidos de mãe para filha, por exemplo. Porém, esta forma de transferência não parece a mais eficiente na realidade atual como forma de preservar, pois é necessária a codificação destes conhecimentos para preservação, já que sociedade está inserida no processo de hibridismo social, cultural, gastronômico e tem buscado formas mais globalizadas de viver. Com isto, é impossível frear as mudanças, mas adaptar a gestão dos conhecimentos tradicionais à ela.

Pesquisadores e autores de Alimentação e cultura também observaram esta mudança. Muller (2011) afirma que: “os saberes e fazeres de determinadas cozinhas estão perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento oriundo do processo de elaboração das preparações tradicionais estão sendo influenciados em muitos aspectos.”

Além de ser buscado na comunidade, os conhecimentos tradicionais de Gastronomia têm sido procurados nas escolas de ensino técnico e superior da área, além de revistas e outros



meios midiáticos. A partir disto, borbulha a seguinte questão: como são as mídias utilizadas em pesquisa sobre conhecimento tradicional e qual seu papel na preservação destes conhecimentos?

## 1. CONHECIMENTO E O CONHECIMENTO TRADICIONAL

Platão já dizia que o conhecimento é uma crença verdadeira e justificada (NONAKA e TAKEUCHI, 1995). É uma mistura das experiências vividas e das informações obtidas com os conhecimentos já adquiridos e armazenados na mente de cada indivíduo. Em termos organizacionais, pode-se dizer que, atualmente o conhecimento é o principal fator de produção na sociedade e a gestão de um conhecimento permite que seja utilizado por outros.

Resumidamente, a construção de um conhecimento segundo uma visão cognitivista (FIALHO 2011), inicia a partir das sensações. Por exemplo, a partir do que o indivíduo vê, o que sente, o que se houve é considerado um dado. Um dado é convertido em informação quando é percebido pelo sujeito e processado pelas atividades mentais. Estas informações serão transformadas em conhecimento quando o sujeito passa a construir suas representações mentais, utilizando os conhecimentos que já possui, e conectando-os às informações recentemente percebidas. Quando o sujeito é capaz de interagir com este conhecimento de maneira hábil, constrói-se então a competência. Abaixo, segue a figura 1, construída por Rowley (2007), que expressa a explicação anterior.

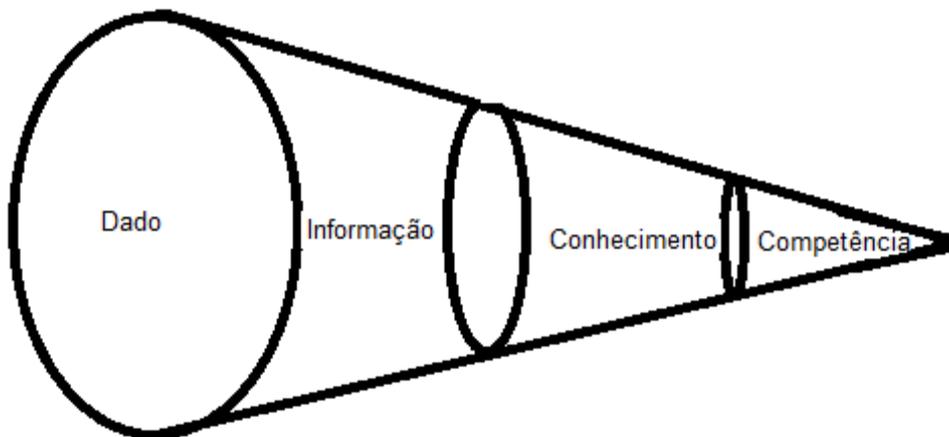


Figura 1: Cadeia de valor do conhecimento

Fonte: Rowley [2007]



É importante entender como funciona a construção de um conhecimento, antes de discutir sobre ele. Neste contexto, não se trata apenas dos conhecimentos referentes à uma organização, mas também todos os que estão envolvidos em uma cultura. Estes são os conhecimentos tradicionais.

Conhecimento tradicional é o tipo de conhecimento oriundo de uma cultura, de uma comunidade ou sociedade tradicional e envolve conceitos como história, hábitos, crenças e valores, o qual passa a existir geralmente a partir de uma necessidade obtida com a experiência vivida, pois não existe cultura sem conhecimentos. Muitos deles são referentes à gastronomia e foram construídos a partir das necessidades de um povo e de suas experiências positivas ou negativas. Moreira (2007) complementa que conhecimento tradicional “É a forma mais antiga de produção de teorias, experiências, regras e conceitos”.

No que diz respeito às pesquisas em conhecimento tradicional, há discussões sobre seu valor científico e tecnológico. Hugh Lacey (2012), afirma que “As práticas de conhecimento tradicional, desde que sujeitas à restrição empírica – não necessariamente restrições impostas pelos dados obtidos no laboratório, mas também pelo “teste da prática”, pelo exercício do “saber-fazer” prático, e pelo “teste do tempo” –, podem ser razoavelmente incorporadas sob a categoria de “ciência” ‘, ou seja, o autor defende que conhecimento tradicional pode ser considerado científico, mas nada argumenta com certeza sobre a situação. Para Veraszto, “A palavra tecnologia provém de uma junção do termo tecno, do grego *techné*, que é saber fazer, e logia, do grego *logos*, razão. Portanto, tecnologia significa a razão do saber fazer.” Para Cupani, a palavra *techné* não é apenas o fazer, mas o saber fazer. Quando se trata de “saber fazer”, se define com base em Nonaka e Takeuchi (1997), as características de conhecimento tácito

“O conhecimento tácito é altamente pessoal e difícil de formalizar [...] O conhecimento tácito está profundamente enraizado nas ações e experiências de um indivíduo, bem como em suas emoções, valores ou ideais (p.07) ”.

Também para Polanyi (1964/1966), o conhecimento tácito normalmente não pode ser verbalizado. Ou seja, são conhecimentos adquiridos através da observação e da experiência. Logo, os conhecimentos tradicionais, além de subjetivos e outros conceitos (como empírico), em sua maioria são também tácitos, devido às suas características de se originar nas experiências, depender de um contexto e ser individual. Nonaka e Takeuchi (2008 p.60) reportam ainda que



“Os aprendizes trabalham com seus mestres e aprendem sua arte não através da linguagem, mas da observação, da imitação e da prática. A chave para a aquisição do conhecimento tácito é a experiência. Sem alguma forma de experiência compartilhada é extremamente difícil que uma pessoa projete-se no processo de raciocínio de outro indivíduo. A mera transferência de informação, frequentemente tem pouco sentido, se for abstraída das emoções associadas e dos contextos específicos nos quais as experiências estão inseridas”. Nonaka e Takeuchi (2008 p.60)

Este tipo de conhecimento (tradicional) é amplo e tema de pesquisa em diversas áreas como o artesanato, músicas, referências linguísticas, usos de plantas medicinais, manejos ambientais, geografia, agricultura, gastronomia. No que se refere à Gastronomia, ainda pouco tem sido feito.

Para Cavalcante (2007) “a culinária é das primeiras- se não a primeira- manifestações de cultura de um povo. Antes dela o homem ainda não é homem, e, em consequência, o seu mundo “ainda não está pronto”. Logo, os conhecimentos tradicionais referentes à gastronomia são a base de uma cultura.

## 2. TRANSFERÊNCIA DOS CONHECIMENTOS TRADICIONAIS

A forma mais pura de aquisição dos conhecimentos tradicionais são as experiências vividas, enquanto a forma de transferência comum é através de gerações, ou seja, um conhecimento que é passado de pai para filho, por exemplo. Segundo Sveiby (1998), métodos de transmissão do conhecimento entre mestre-aprendiz são os mais eficazes. Muller (2012) complementa que “ A tradição parece continuar sendo uma forma eficaz de transferência de conhecimento. O aprendizado prático é a melhor maneira de se aprender no ambiente de trabalho”.

Abaixo, segue um quadro comparativo entre os métodos de transferência e suas características. De acordo com o quadro abaixo, a forma de transferência a partir da tradição é a mais eficaz pois, transfere um conhecimento que ainda não foi codificado, ou seja, um conhecimento que permanece tácito em sua forma mais pura, sem modificação e que está em constante movimento de acordo com as experiências vividas.



INFORMAÇÃO	TRADIÇÃO
Transfere informações articuladas	Transfere capacidades articuladas e não articuladas
Independente do individuo	Dependente e independente
Estática	Dinâmica
Rápida	Lenta
Codificada	Não-codificada
Fácil distribuição em massa	Difícil distribuição em massa

Figura 2: Comparação entre os métodos de transferência pela informação e transferência pela tradição. Fonte: SVEIBY,1998, p.54

Apesar de a tradição ser a forma mais eficaz de transferência de conhecimento ainda tácito, nota-se que informação é a forma mais eficiente para a disseminação deste conhecimento, pois é fácil a sua distribuição em massa. A informação descrita na tabela é aquela na qual os conhecimentos tácitos já foram convertidos em explícitos e passam a ser externalizados novamente. Como Mídia é tudo que suporta e expressa informação, então elas possuem papel importante para a disseminação dos conhecimentos tradicionais.

### 3. AS MÍDIAS E A PRESERVAÇÃO DOS CONHECIMENTOS TRADICIONAIS

O conhecimento tradicional está relacionado com identidade cultural, que é a pertença a culturas étnicas, raciais, linguísticas, religiosas, regionais e/ou nacionais. Para Almeida (1925), “Um povo que defende seus pratos nacionais, defende seu território”. O processo de evolução da sociedade e o hibridismo cultural ocorrido a partir da globalização, fazem estas experiências ser cada vez mais raras. A consequência disto é a perda de identidades culturais e a extinção dos conhecimentos tradicionais, para Stuart Hall:

“A medida em que as culturas nacionais tornam-se mais expostas a influências externas, é difícil conservar as identidades culturais intactas ou impedir que elas se tornem enfraquecidas através do bombardeamento e da infiltração cultural.”(HALL, 2006)

Os saberes e fazeres relacionados à cultura popular são classificados pela UNESCO como patrimônios imateriais da humanidade, por isto, são realizadas ações a fim de “reconhecer, valorizar, identificar e preservar o seu patrimônio intangível” (UNESCO, 2014). Dentro deste conceito de patrimônio imaterial estão inseridos, danças, rituais religiosos, produtos gastronômicos, entre outras expressões populares. Na gastronomia, há exemplos como o acarajé



brasileiro, toda a sua produção feita pelas baianas e sua ligação com a religiosidade, bem como o pão de mel feito na Croácia. Ambos possuem registro de patrimônios imateriais como forma de salvaguarda. Além destes, muitos outros alimentos e rituais ligados à alimentação possuem este registro que se encontra armazenado em repositório virtual composto de registro audiovisual, fotos e textos que explicam e justificam o patrimônio.

Porém, nem todos os objetos de conhecimento são patrimônios ou já estão sendo codificados e inventariados. Há muito mais a ser codificado e disseminado para preservação das identidades, sem que sejam obrigatoriamente considerados patrimônios, mas que são a base para construção de novos conhecimentos que podem ser utilizados como ferramentas para solução de problemas ou como suprimento para as novas necessidades de uma população. Assim como para Siena e Menezes, que complementam que

“O conhecimento adquirido pelos diversos meios, inclusive de comunicação, não deveria destruir o conhecimento empírico das populações tradicionais, desenvolvido ao longo dos anos, sob pena de impedir sua preservação e o desenvolvimento de saberes estratégicos para a sua sobrevivência e bem-estar”  
(SIENA, MENEZES, 2007)

Diante destes fatos, Ribeiro (2005) define os conceitos de Cultura midiática e Midiatização como o estudo da premissa acerca da importância da mídia na formação de identidades, comportamentos e sociabilidades. Algumas mídias vêm sendo utilizadas para disseminação de conhecimentos tradicionais, como repositórios virtuais (UNESCO), repositórios virtuais e interativos (Índios On Line), revistas (Anthropology of food), além de projetos que desenvolvem material de divulgação de conhecimentos tradicionais em gastronomia como folders, banners, etc.

Disseminar é distribuir o conhecimento. Para Perassi (2011), a área de mídia é capaz de capturar, selecionar, armazenar, sistematizar, produzir, resgatar e distribuir o conhecimento, de acordo com as necessidades específicas das organizações. Sendo assim, as mídias estão presentes durante todo o processo de gestão do conhecimento tradicional, seja em gastronomia ou não. Abaixo, segue um exemplo de como as mídias podem ser utilizadas em uma pesquisa relacionada ao conhecimento tradicional em gastronomia, com base na metodologia de pesquisa desenvolvida por Muller (2012).

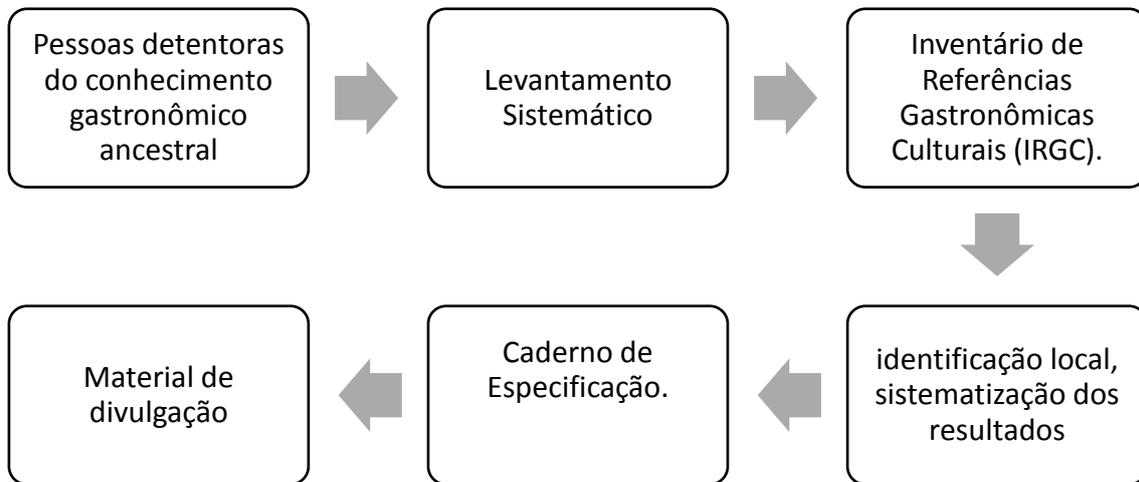


Figura 3: Mídias em pesquisa de Conhecimento tradicional em Gastronomia. Fonte: Autores

Do ponto de vista estrutural, a mídia é a parte física da informação e para uma informação existir é preciso que exista uma mídia, ou seja, tudo o que é percebido é mídia. Assim, no contexto da gastronomia, um alimento pode ser considerado uma mídia. Por exemplo, um pão tradicional em uma comunidade que é feito com base nos conhecimentos tradicionais pertencentes aos indivíduos que o produzem, pode ser considerado uma mídia e qualquer artefato midiático desenvolvido para disseminação dos conhecimentos referentes a este pão, é compreendido como a mídia de uma mídia.

De acordo com a figura 3, é observado que as mídias estão presentes em todo o processo de gestão dos conhecimentos tradicionais relacionados à gastronomia. O sujeito detentor do conhecimento e que produz ou já produziu o alimento, também pode ser considerado uma mídia, já que este é capaz de transferir o conhecimento, mesmo que tacitamente. Entretanto, para uma captação eficiente dos conhecimentos tradicionais, não basta apenas o conhecimento ser transferido, é necessário haver um levantamento sistemático de todo o contexto em que os conhecimentos estão inseridos, como história da comunidade, sua colonização, influências, ingredientes e utensílios utilizados, além de o pesquisador possuir uma base de conhecimentos relacionados à gastronomia, para processar toda a informação percebida de forma mais completa.

Para esta etapa pode ser utilizado o método chamado de Inventário de Referências Culturais e Gastronômicas, IRGC (MULLER, 2012), que é composto resumidamente por duas



etapas: a identificação local, que consiste em uma pesquisa de campo, levantamento preliminar e investigação específica, e a sistematização dos dados, que se resume em análise e construção do caderno de especificação. Este caderno de especificação é o documento que descreve todas as informações referentes ao alimento estudado, bem como todos os conhecimentos tradicionais referentes a ele, e também pode ser considerado uma mídia já que armazena as informações (PERASSI, 2011). A partir deste caderno é possível desenvolver o material de divulgação, que deve ser uma mídia eficiente, responsável por distribuir a informação.

Para ser efetivo, um sistema midiático deve ser constituído por três fatores: o suporte, o veículo e o canal. O suporte é a base, é o que sustenta a informação, o veículo é o que expressa a informação e o canal o que permite que a informação seja recebida. Um exemplo simples de sistema midiático eficiente para disseminação dos conhecimentos tradicionais em gastronomia é um *folder*. Um *folder* como artefato, é também o suporte, as letras impressas no papel, bem como figuras e gráficos (não a informação em si, mas a grafia, a tinta que está impressa no banner) é o veículo, e o canal é a luz, pois no escuro, sem letras em *neon* ou material similar, não é possível perceber a informação.

Quanto à significação e linguagem das mídias, ao construir uma mídia relacionada ao conhecimento tradicional em gastronomia, pode-se utilizar tanto a semântica quanto a estética. A linguagem semântica é a informação em si, o que quer ser informado, expresso de forma clara, uma linguagem que funciona independente das sensações. Por exemplo, uma frase em um banner: “o Pão de milho tradicional de São Bonifácio é produzido com farinha de milho e tubérculos” é uma informação clara, que independe das sensações. Já a utilização de linguagem estética depende das sensações. Logo, uma foto deste pão ou mesmo o pão em si, fresco e aromático podem, a partir das sensações do receptor, despertar a vontade de provar, conhecer melhor o produto.

Assim, as mídias utilizadas para disseminação do conhecimento tradicional em gastronomia necessitam apresentar conceitos fundamentados em pesquisa sobre o assunto, possuir uma linguagem completa e ao mesmo tempo atingir os receptores necessários para ser eficiente, para atingir o objetivo de preservação. Não bastam repositórios virtuais que necessitam da ação do interessado para transmitir informações, é preciso construir mídias que levem até a população as informações, ao menos suficientes, que contribuam para a transferência e preservação dos conhecimentos tradicionais.



#### 4. CONCLUSÕES

A gastronomia acompanha o homem desde sempre e cada cultura possui suas características relacionadas à alimentação. Com a mudança no estilo de vida das pessoas, o ritmo acelerado e mesmo o hibridismo dos mercados, estas características estão se perdendo, e somando para a perda das identidades culturais. A falta de transferência dos conhecimentos a partir dos detentores ancestrais pode levar à extinção de parte importante de uma identidade cultural.

As mídias possuem papel importante para preservação do conhecimento tradicional (que é por essência, em geral mais tácito do que explícito), principalmente em sequência ao conceito de cultura midiática, pois as mídias têm o poder de capturar, selecionar, armazenar, sistematizar, produzir, resgatar e distribuir o conhecimento. Algumas mídias já estão sendo utilizadas e desenvolvidas exclusivamente para estes processos de transferência e preservação dos conhecimentos tradicionais em gastronomia. Porém ainda é pouco e recente.

Por isto é imperativo que pesquisas sejam desenvolvidas por sujeitos que possuam uma base de conhecimentos relacionados à gastronomia e gestão do conhecimento, para que toda a informação seja processada e percebida com qualidade (já que a maioria destes conhecimentos são tácitos), além de utilizar metodologia bem fundamentada e adequada aos conhecimentos pesquisados. A partir disto, novas mídias podem ser construídas para disseminar estes conhecimentos de forma eficiente, ou seja um sistema midiático completo, com linguagem que funcione e que tenha acesso onde é necessário.

#### REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, José Valentim Fialho de. Os gatos. Edições livros de Portugal. Rio de Janeiro, 1925, apud CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. [1967] São Paulo: Editora Global, 2004.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- CAVALCANTI, PEDRO. A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.
- CUPANI, Alberto. La peculiaridad del conocimiento tecnológico. Scientiæ zudia, São Paulo, v. 4, n. 3, p. 353-71, 2006.



DAVENPORT, T., PRUSAK, L. Working knowledge: how organizations manage what they know. Boston: Harvard Business School Press, 1998.

FIALHO, F. A. P. Psicologia das atividades mentais: introdução às ciências da cognição. Florianópolis: Insular, 2011

HALL, S. A identidade cultural na pós-modernidade, DP&A Editora, 1ª edição em 1992, Rio de Janeiro, 11ª edição em 2006, 102 páginas, tradução: Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro.

LACEY, Hugh. Pluralismo metodológico, incomensurabilidade e o status científico... scientiæ zudia, São Paulo, v. 10, n. 3, p. 425-53, 2012

MOREIRA, E. CONHECIMENTO Tradicional E A PROTEÇÃO. T&C Amazônia, Ano V, Número 11, Junho de 2007.

MÜLLER, S.; FIAHLO, F. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. Revista Travessias, V.5, n.1, 2011.

MÜLLER, S. G. Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais. 2012. 288 f (tese de doutorado). Pós-graduação e Engenharia do Conhecimento. Florianópolis. UFSC, 2012.

NONAKA, I; TAKEUCHI, H. Criação do conhecimento na empresa. Trad. Ana beatriz

PERASSI, R.; T. Conhecimento, mídia e semiótica na área de Mídia do Conhecimento. In: Tarcício Vanzin; Gertrudes Aparecida Dandolini. (Org.). Mídias do conhecimento. Florianópolis: Padion, 2011, v. 1, p. 47-72.

RIBEIRO, L.M. Estudo crítico da cultura midiática contemporânea: reflexões teórico-metodológicas C O M U N I C A Ç Ã O, M Í D I A E C O N S U M O, São Paulo v. 2 n. 5 p. 157- 1 7 2 nov. 2 0 0 5.

RONCHETTI, A. G.; MULLER, S. G. Ecogastronomia em São Bonifácio, SC: produção do pão de milho tradicional e preservação dos saberes agroalimentares de qualidade. Agropecuária Catarinense, v. 26, p. 17, 2013

ROWLEY, R.J., KOSTELNICK, J.C., BRAATEN, D., LI, X., MEISEL, J. Risk of rising sea level to population and land area, 2007.

SIENA, MENEZES. Gestão do conhecimento em Reservas extrativistas. Em [www.unifae.br/publicacoes/pdf/IIseminario/pdf.../praticas\\_19.pdf](http://www.unifae.br/publicacoes/pdf/IIseminario/pdf.../praticas_19.pdf), 2007.

SVEIBY, Karl Erick. A nova riqueza das organizações: gerenciando e avaliando patrimônios de conhecimento /tradução de Luiz Euclides Trindade Frazão Filho. 7. ed. Rio de Janeiro (RJ): Campus, [2003]. 260p. ISBN 8535202773.

VERASZTO, E.V.; DA SILVA, D.; DE MIRANDA, N.A.; SIMON, F.O. Tecnologia: buscando uma definição para o conceito. Prisma.com. ISSN: 1646 – 3153. Nº 07, 2008.

Sites:

<http://www.tkdل.res.in/tkdل/langdefault/Common/Home.asp?GL=Eng>, acessado em abril de 2014.



<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011#tabs>, acessado em abril de 2014.

<http://www.indiosonline.net/> acessado em abril de 2014.