



# FLORIANÓPOLIS


CIDADE CRIATIVA UNESCO  
DA GASTRONOMIA

RELATÓRIO DE  
MONITORAMENTO  
DE ASSOCIAÇÃO

Florianópolis – Santa Catarina – Brasil

Cidade-membro da Rede de Cidades Criativas da UNESCO (UCCN)

Período do Relatório 2014 – 2018



Oito cidades brasileiras integram a Rede de Cidades Criativas: Florianópolis (SC), Belém (PA) e Paraty (RJ), no campo da gastronomia; Brasília (DF) e Curitiba (PR) no do design; João Pessoa (PB), artesanato e artes folclóricas; Salvador (BA), música; e Santos (SP), cinema. O programa da Unesco tem o objetivo de promover a cooperação internacional entre cidades que investem na cultura e na criatividade como fatores de estímulo ao desenvolvimento sustentável.

## 1. SUMÁRIO EXECUTIVO

Desde o dia dois de dezembro de 2014, Florianópolis integra um seletivo grupo que atualmente é composto por 180 membros de 72 países, abrangendo sete campos criativos: artesanato e arte popular, design, cinema, gastronomia, literatura, música e artes midiáticas da Rede Mundial de Cidades Criativas da Unesco, que reconhecem e apoiam a criatividade como estratégia impulsionadora do desenvolvimento sustentável, por meio de parcerias mundiais.

A chancela Cidade Criativa Unesco de Gastronomia gera visibilidade internacional e tem potencial para incrementar o setor turístico-gastronômico local, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região.

Florianópolis, primeira cidade criativa da Unesco de Gastronomia no Brasil, propôs diversas ações para gerar resultados perante à Rede UCCN. Para que tivesse êxito, buscou internamente desenvolver uma ampla rede colaborativa, por meio de um grupo gestor do programa.

A Associação FloripAmanhã é coordenadora do Grupo Gestor do Programa Florianópolis Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia, que conta com a participação das seguintes entidades:

- ABRASEL/SC (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de Santa Catarina)
- Associação FloripAmanhã
- CDL de Florianópolis (Câmara de Dirigentes Lojistas)
- CEART/UDESC (Centro de Artes da Universidade do Estado de Santa Catarina)
- Faculdade Estácio de Sá
- Fecomércio/SC (Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo de Santa Catarina)
- Florianópolis e Região Convention & Visitors Bureau
- IFSC (Instituto Federal de Santa Catarina)
- Prefeitura Municipal de Florianópolis
- SANTUR (Santa Catarina Turismo)
- SEBRAE/SC (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Santa Catarina)
- SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial de Santa Catarina)
- SESC (Serviço Social do Comércio de Santa Catarina)
- SHRBS (Sindicato de Hotéis Restaurantes Bares e Similares de Florianópolis)
- UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina)
- UNISUL (Universidade do Sul de Santa Catarina)

Essa integração gera um espaço de cocriação e coparticipação em todas as atividades produzidas pelo grupo gestor, sendo capaz de gerar resultados mais consistentes para a cidade naquilo que se propõe, ou seja, nas áreas de gastronomia, cultura, design, criatividade e turismo. A cooperação entre a rede local possibilitou, entre outros resultados, a criação do Observatório da Gastronomia, importante ferramenta para desenvolvimento das estratégias e plano de desenvolvimento local e regional.

Vale ressaltar que o intercâmbio com outros membros da rede UCCN contribuem sobremaneira para o estímulo ao desenvolvimento baseado nos valores e cultura local. O aprendizado com as boas práticas compartilhadas eleva o nível de qualidade e profissionalismo de como são tratados os planos de ação em Florianópolis.

## 2. INFORMAÇÃO GERAL

2.1. Nome da cidade: Florianópolis

2.2. País: Brasil

2.3. Campo criativo de designação: Gastronomia

2.4. Data de designação: dezembro de 2014

2.5. Data de apresentação do relatório atual: 30 de novembro de 2018

2.6. Entidade responsável pelo relatório: Associação FloripAmanhã

2.7. Relatórios anteriores enviados e datas: nenhum relatório encaminhado

## 2.8 PONTOS FOCAIS DE CONTATO

### *Anita Pires*

Presidente

Associação FloripAmanhã

E-mail: [anita@pireseassociados.com.br](mailto:anita@pireseassociados.com.br)

Tel: +55 48 98813 7109

### *Márcia Teschner*

Secretária Executiva

Associação FloripAmanhã

[marcia.teschner@floripamanha.org](mailto:marcia.teschner@floripamanha.org)

[floripa@floripacrearivecity.com](mailto:floripa@floripacrearivecity.com)

Tel: + 55 48 99987 0097

### *FloripAmanhã*

Endereço:

Praça Olívio Amorim, 120

Centro

CEP 88.020-090

Florianópolis - SC

Brasil

Site: [www.floripamanha.org](http://www.floripamanha.org)

## 3. CONTRIBUIÇÃO À GESTÃO GLOBAL DA REDE

Número de reuniões anuais da UCCN nos últimos quatro anos (2014-2018): **04**

A cidade de Florianópolis tem sido representada por diferentes membros do Grupo Gestor local nas reuniões anuais desde o seu reconhecimento em 2014. As informações são compartilhadas posteriormente com os demais membros do Grupo Gestor de Florianópolis por meio de reuniões sistemáticas.

■ 2018 – XII Encontro Anual – Cracóvia e Katowice, Polônia

■ 2017 – XI Encontro Anual – Enghien-les-Bains, França

■ 2016 – X Encontro Anual – Östersund, Suécia

■ 2015 – IX Encontro Anual – Kanazawa, Japão

*Florianópolis participou na avaliação das candidaturas de Dênia (Espanha) e Ensenada (México) em 2015 e Bansko (Bulgária) e Hatay (Turquia) em 2017.*



## 4. PRINCIPAIS INICIATIVAS IMPLEMENTADAS A NÍVEL LOCAL PARA ALCANÇAR OS OBJETIVOS DA UCCN

Florianópolis, como já mencionado, utilizou como estratégia de desenvolvimento a colaboração e cooperação entre as entidades. Dessa forma conseguiu mobilizar as principais lideranças da cidade, entre iniciativa privada, organizações públicas e acadêmicas, a fim de tornar possível a execução de diversas ações que colaboram para o atingimento dos objetivos propostos, e especialmente o desenvolvimento local baseado nos elementos circundantes à gastronomia, ou seja, cultura, criatividade e turismo com vistas à sustentabilidade.

Como ferramenta de coordenação dessas atividades e desse grupo de pessoas e entidades, foi desenvolvido um Planejamento Estratégico contendo objetivo, missão, visão e a subdivisão do grupo em câmaras temáticas, a saber: Câmara Técnica de Projetos e Inovações; de Comunicação; de Eventos e de Capacitação.

Descrição das principais ações e resultados gerados de acordo com os objetivos pactuados por Florianópolis:

### ARTICULAÇÃO NACIONAL CÂMARA FEDERAL DOS DEPUTADOS

O Programa Florianópolis: Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia foi pauta da Audiência Pública da Comissão de Turismo da Câmara Federal dos Deputados no dia 30/09/2015, em Brasília, capital do Brasil.

A Audiência teve por finalidade promover a disseminação do conhecimento sobre a chancela UNESCO de cidades criativas e o reconhecimento de Florianópolis na Gastronomia. Além de articular o desenvolvimento de uma estratégia de ampliação da Rede no país, em que a economia criativa é o vetor principal do desenvolvimento socioeconômico. Os representantes foram: Anita Pires – Presidente do FloripAmanhã, Zena Becker – Secretária de Turismo de Florianópolis, Alan Claumann – Coordenador Estadual de Turismo do SEBRAE/SC.

Mais informações:

<http://www2.camara.leg.br/atividade-legislativa/comissoes/comissoes-permanentes/ctur/reunioes/videoArquivo?codSessao=54287>



*Em Brasília: Patrícia Braz (UNESCO Brasil), Zena Becker (Prefeitura Municipal de Florianópolis), Neusvaldo Lima (Ministério do Turismo), deputado Valadares Filho, Anita Pires (FloripAmanhã) e Alan Claumann (Sebrae/SC), 2015.*

### PROGRAMA DE INTERCÂMBIO ACADÊMICO E PROFISSIONAL

Florianópolis integra programa de intercâmbio acadêmico e profissional com a cidade de Belém, capital do Pará. A carta de intenção que define a parceria foi assinada durante o Encontro Mundial de Cidades Criativas UNESCO da Gastronomia, realizado em Belém no período de 09 a 11 de novembro de 2017. A iniciativa foi articulada pela Associação FloripAmanhã e tem como ideia fortalecer a identidade cultural da gastronomia e, conseqüentemente, utilizar esse quesito como forma de desenvolver o destino turístico.

## CONCURSO CULTURAL GASTRONÔMICO CREATIVE CITY

A competição – **Concurso Cultural Gastronômico Creative City** – é organizada pelo Grupo Gestor do Programa Florianópolis Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia e abrange duas categorias de competidores: o profissional e o acadêmico. O objetivo do Concurso é disseminar a cultura e a gastronomia por meio de produções que valorizem os profissionais, os acadêmicos e os produtos regionais da Grande Florianópolis, com elaboração de pratos à base de ostras, conforme regulamento do concurso. Foram realizadas 3 edições: 2015, 2016 e 2017. A premiação acontece durante a Fenaostra – Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana em Florianópolis, realizada há quase 20 anos. Aos vencedores na primeira colocação são disponibilizadas uma viagem nacional (categoria acadêmicos) e internacional (categoria profissional) de intercâmbio por 3 dias. Essa ação corrobora para o atingimento dos objetivos pactuados com a UNESCO de incentivar o estabelecimento de vínculos de cooperação e intercâmbio com as demais cidades criativas gastronômicas e proporcionar a realização de missões técnicas para esses profissionais.

### Premiações:

- Os vencedores de 2015 nas categorias Acadêmico e profissional participaram em 2016 do IV Foro Hondarribia de los Patrimonios y Gastronomía (Espanha).
- O vencedor da categoria Profissional 2016 participou em 2017 do Simpósio Internacional de Phuket (Tailândia), e o vencedor Acadêmico do encontro Internacional das Cidades Unesco da Gastronomia em Belém/PA (Brasil).
- O vencedor da categoria Acadêmico de 2017 participou do evento em Gaziantep (Turquia) em 2018.

Em 2018 foi realizado Concurso na categoria Acadêmico e os alunos vencedores das universidades IFSC, Estácio de Sá, Unisul e Senac se revezaram no palco da Fenaostra para apresentar pratos à base de ostra por meio de show cooking. As receitas apresentadas foram selecionadas durante um concurso interno realizado por cada uma das universidades participantes.

### Mais informações:

2015: <http://floripamanha.org/2015/09/sai-premiacao-do-concurso-gastronomico-da-fenaostra/>

2016: <http://floripamanha.org/2016/10/definidos-os-vencedores-do-ii-concurso-cultural-gastronomico-fenaostra-creative-city/>

2017: <http://floripamanha.org/2017/10/caldeirada-do-mar-e-prato-vencedor-de-concurso-gastronomico-creative-city-2017/>

### Regulamento:

<http://floripamanha.org/wp-content/uploads/2017/09/Revisao1-Edital-Concurso-Gastronomico-FENAOISTRA2017-AcademicoeProfissional.pdf>

Vídeo IFSC: <https://youtu.be/M2SO6yOiqvA>

### 2018

<https://linkdigital.ifsc.edu.br/2018/05/23/concurso-vai-escolher-representante-do-ifsc-para-fenaostra-2018/>

<http://cbndiario.clicrbs.com.br/sc/noticia-aberta/confira-a-programacao-da-fenaostra-que-comeca-nesta-quinta-feira-no-centro-de-florianopolis-212124.html>

<http://floripamanha.org/2018/09/19a-fenaostra-traz-oficinas-gastronomicas-no-palco-principal/>

<http://floripamanha.org/2018/09/19a-fenaostra-traz-oficinas-gastronomicas-no-palco-principal/>

## FESTIVAIS GASTRONÔMICOS

Apoio à realização da Fenaostra – Feira Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana – em Florianópolis, visando o fortalecimento da gastronomia e cultura local, com a realização do Concurso Gastronômico nas edições de 2015 a 2017 e em 2018 com o cooking show. A 19ª edição da Fenaostra em 2018 contou com a participação de 72 mil pessoas e 180 mil ostras foram consumidas em 10 dias de evento. Florianópolis é responsável pela produção de 90% das ostras no país.



Cooking Show na Fenaostra 2018 com os vencedores do concurso Gastronômico Creative City

Apoio à realização do Festival Gastronômico Brasil Sabor, evento realizado anualmente pela Abrasel em parceria com o Sebrae/SC, visou a valorização do conceito “da origem à mesa” de modo a associar os pequenos produtores ao festival e estimular a realização de experiências gastronômicas e turísticas durante e após o festival. A temática 2018 compreendeu: aproveitamento total do ingrediente; uso do produto local; aproximar do pequeno produtor; aproximação da cadeia produtiva; eliminação do atravessador; foco na comida do lugar; baseado nos pilares do Slow food e reinterpretação de receitas típicas. Uma das ações é a publicação do livro Segredo dos Chefs, contendo as receitas integrantes do Festival Gastronômico Brasil Sabor (2014-2018).

### CONFRARIA FLORIANÓPOLIS CIDADE CRIATIVA UNESCO DA GASTRONOMIA

A Confraria Florianópolis Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia foi concebida em 24 de outubro de 2016 com o propósito de ser um espaço permanente para compartilhar experiências, conhecimentos, boas práticas e técnicas; e de debate sobre ações e legislações que impactam na gastronomia local. Os encontros acontecem mensalmente e congrega chefs, donos de restaurantes, representantes da academia e de entidades ligadas à gastronomia.

A premiação bianual aos melhores restaurantes da cidade foi replanejada pela Confraria que optou por estabelecer a aplicação de um diagnóstico empresarial para identificar soluções para qualificação do setor e posteriormente criar um programa integrado de qualificação.

A confraria participa ativamente das ações de cooking show realizadas nos Encontros Anuais da Rede com chefs integrantes: Dênia (Espanha); Belém (Brasil); Suécia; San Sebastian e Hondarribia (Espanha); Bergen (Noruega) e Gaziantep (Turquia). Intercâmbios: Phuket (Tailândia) e Macao (China).

### GUIA ANUAL DA OFERTA GASTRONÔMICA DE FLORIANÓPOLIS

Guia Anual da oferta Gastronômica de Florianópolis executado em parceria com a Abrasel/SC e apoio do Sebrae/SC, foram editadas 2 edições por ano, Guia de Inverno e Guia de Verão. importante ferramenta de promoção turística-gastronômica, contendo mapa turístico, oferta gastronômica e descrição completa dos empreendimentos. A publicação desses materiais contribui para o desenvolvimento dos pequenos negócios de alimentação fora do lar por meio da divulgação dos empreendimentos, visibilidade da oferta gastronômica, ampliação do consumo, captação e fidelização de clientes e aumento do faturamento. O Gui também possui uma versão digital, por meio de um APP, trazendo para o consumidor uma versão mais sustentável e dinâmica ao possibilitar o acesso à oferta gastronômica em seu mobile.



## PROJETO SABERES E SABORES DE SANTA CATARINA

O Grupo Gestor desenvolveu o Projeto Saberes e Sabores de Santa Catarina que contemplou duas importantes ações: o Seminário de Identidade Cultural na Gastronomia de Santa Catarina (30/06/2015) gratuito e aberto ao público, com debates envolvendo chefs, designers e pesquisadores sobre temas relacionados à cultura e à gastronomia. E a Oficina Criativa de Gastronomia, Design e Artesanato (01 a 06/07/2015) com foco na qualificação da oferta dos pratos típicos da culinária catarinense. Participaram os designers Adriana Silva (Espanha); Carlos Alvarado (México); Eduardo Furhmann (Argentina); Federico Hess (México); João Luis Rieth (Brasil); Luiza Barroso (França); Marcelo de Resende (Brasil); Monica Pujol (Argentina); Quentin Vaultot (França); Patrícia Torres (México); Regina Alvarez (Brasil) e Virginia Borges (Brasil).



Vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=xHyBfeqBmfM>



*Projeto Saberes e Sabores do Programa Florianópolis Cidade UNESCO de Gastronomia envolve acadêmicos, professores e profissionais na criação de utensílios para valorização dos pratos típicos da gastronomia local, 2016.*

## OBSERVATÓRIO DA GASTRONOMIA

O lançamento do Observatório da Gastronomia ocorreu no dia 27 de agosto de 2018 com a assinatura do Termo de Cooperação Técnica entre as instituições parceiras e integrantes ao Grupo Gestor do Programa em Florianópolis, Sistema Fecomércio Sesc Senac e FloripAmanhã. Um importante instrumento, idealizado pelo Programa Florianópolis Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia, para mapear e compartilhar informações relacionados à cadeia produtiva da gastronomia, envolvendo produção, pesquisas e difusão de dados e ações do setor público, privado, sociedade civil, universidades e organizações multilaterais, com o objetivo de estimular negócios no setor e ampliar o conhecimento da realidade deste importante segmento econômico.

Pretende-se que o conteúdo sirva de base para geração de conhecimento – boletins de tendências, relatórios, metodologias, ferramentas de pesquisas – e fomento de políticas públicas para a Região Metropolitana de Florianópolis e de apoio para outras regiões.

O evento ainda contou com a palestra de Cláudia Leitão sobre Gastronomia, Educação e Economia Criativa trazendo reflexões profundas sobre a forma de atuar da cadeia produtiva da gastronomia no território, e por fim foi servido um menu especialmente criado pelo chef Narbal Correa, coordenador da Confraria, que visitou a cronologia gastronômica da capital catarinense.

Link da plataforma digital:

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

Mais informações: <http://floripamanha.org/2018/08/observatorio-de-gastronomia-sera-lancado-em-florianopolis/>



*Presidente da Associação FloripAmanhã, Anita Pires; presidente do sistema Fecomércio, Bruno Breithaupt (esq) e o diretor regional do Sesc/SC, Rudney Raulino na assinatura do Observatório da Gastronomia, 2018.*

### **WORKSHOP INTERNACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR**

O International Workshop in Food Safety é realizado anualmente desde 2012 pela UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina) por meio do PGEAL (Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos), com o apoio da FIESC e SENAI/SC. O objetivo do evento é dar oportunidade de atualização e troca de experiências na área de segurança e inocuidade de alimentos aos profissionais da indústria de alimentos, aos alunos, pesquisadores brasileiros e estrangeiros, profissionais e empresas do setor, incluindo aspectos da importância da segurança na comercialização de alimentos.

### **PROGRAMA ABRASEL QUALIFICA**

O Programa Abrasel Qualifica, parceria entre Sebrae e Abrasel/SC, visa promover a capacitação para bares, restaurantes e similares com soluções para aprimoramento da gestão empresarial, ações de sustentabilidade e aumento da qualidade de produtos e serviços. Entre os principais cursos destaca-se: Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos; Excelência no Atendimento; Gestão Financeira; Gestão de Marketing e Gestão de Resíduos Sólidos. (2017-2018).



### PROJETO SABERES, FAZERES E SABORES DA GASTRONOMIA NA COMUNIDADE TRADICIONAL DA COSTA DA LAGOA

O Projeto Saberes, Fazeres e Sabores de Gastronomia visa fortalecer a comunidade tradicional da Costa da Lagoa como um destino turístico, desenvolvendo e valorizando a gastronomia regional como diferencial de competitividade, socioeconômico e cultural. A Costa da Lagoa é uma pequena comunidade de pescadores acessível somente por barco ou por trilhas a pé. Os restaurantes são familiares e de pescadores artesanais especializados em frutos do mar com mesas na beira da lagoa e mirantes com vista para as belezas naturais da região. Ações desenvolvidas – Parte 1: reunião de sensibilização com a comunidade, diagnóstico empresarial nos empreendimentos gastronômicos familiares instalados no território, Curso de Manipulação de Alimentos e Boas Práticas de Fabricação, Curso de atendimento e garçom, consultoria de design para cardápios melhorando a identidade visual e comunicação com clientes. Projeto desenvolvido em parceria com o Sebrae/SC. (2015)

### PROJETO DE GASTRONOMIA NA COSTA DO SOL POENTE

O Projeto de Gastronomia na Costa do Sol Poente congrega os charmosos bairros de Cacupé, Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui, parceria realizada por 20 empresários locais e o Sebrae/SC, com objetivo de fortalecer a rota gastronômica foram desenvolvidas ações de valorização da gastronomia local, elementos culturais autóctones, acervo arquitetônico açoriano, produção de ostras e tradições folclóricas como o boi-de-mamão. A integração entre cultura e gastronomia foi o foco de atenção do projeto, entre as ações destacam-se: reuniões de sensibilização, diagnóstico empresarial, consultorias, estratégias de comunicação, integração da comunidade local, planejamento estratégico, culminando com a realização do Festival Gastronômico. (2016)

### 30º ENCONTRO NACIONAL DA ABRASEL

30º Encontro Nacional da Abrasel realizado no período de 07 a 09 de novembro de 2017 em Florianópolis, reuniu empresários e profissionais do setor de alimentação fora do lar. A programação compreendeu a reunião do Conselho Nacional da Abrasel com representantes de todos os estados brasileiros, exposição de fornecedores de produtos e serviços para a gastronomia, programação técnica com palestras, workshops e cozinha show. O Chef Miguel Bahena de Ensenada no México participou da cozinha show possibilitando a integração e intercâmbio com outra cidade criativa de gastronomia da UNESCO. Resultados: 3 dias de evento, cerca de 1.000 participantes, 35 expositores, 8 palestras de gestão, 7 apresentações de Chefs nacionais e internacionais na Cozinha Show e uma intensa discussão acerca dos aspectos econômicos e de inovação para o setor de alimentação fora do lar, além de muitas novidades e lançamentos para as empresas aumentarem seu rendimento. (2017)



*Chef Miguel Bahena de Ensenada (México): cooking show no 30º encontro Nacional Abrasel em Florianópolis, 2017.*

### **PROJETO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA NA ILHA DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS**

O Projeto Turismo de Base Comunitária é uma parceria com o IFSC (Instituto Federal de Santa Catarina) que visa a valorização do patrimônio cultural em comunidades locais da de Florianópolis. Focos de estudo são a pesca artesanal da tainha, a cerâmica de referência cultural, a gastronomia tradicional (mocotó e tainha) e as religiões de matriz africana (terreiros). Prospecção de registro dos saberes e fazeres referentes ao preparo do Mocotó como patrimônio cultural imaterial de Santa Catarina, bem como sua relação com a Cerâmica de Referência Cultural dos artesãos locais, assim como o registro da pesca artesanal da tainha. (2017) cais

### **PROJETO MAPEAMENTO DA CADEIA DE SUPRIMENTOS GASTRONÔMICA DE FLORIANÓPOLIS**

O Projeto desenvolvido pelo GELOG, Grupo de Estudos Logísticos da UFSC, Universidade Federal de Santa Catarina, resultou na entrega de um relatório sobre a cadeia de suprimentos gastronômica de Florianópolis, a qual colabora com o Observatório da Gastronomia. O Relatório apresenta o mapeamento e uma análise geral de todos os principais responsáveis pela cadeia de suprimentos do pescado em Florianópolis, e proposições de melhoria aos elos da cadeia buscando maior eficiência. (2017)

### **API FLORIANÓPOLIS – ARRANJO PROMOTOR DE INOVAÇÃO**

O Programa Municipal de incentivo fiscal à inovação injeta recursos em soluções tecnológicas de Florianópolis para os APIs (Arranjo Promotor de Inovação) contemplados em 8 segmentos, entre eles: a gastronomia que está inserida no segmento âncora do Turismo, Economia Criativa, Cultura e Entretenimento. (2017)

### **SIM FLORIANOPOLIS – SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

A reformulação do SIM (Sistema de Inspeção Municipal) beneficiou a cadeia produtiva da gastronomia, especialmente os envolvidos na comercialização de pescados. Ação desenvolvida pela Prefeitura Municipal juntamente com a CDL (Câmara de Dirigentes Lojistas) de Florianópolis resultou na melhoria do processo de regulamentação do beneficiamento, industrialização e comercialização de produtos de origem animal no município, incluindo as questões higiênico-sanitárias e de certificação de origem. Outra ação importante ocorrida paralelamente foi a do Caminhão do Peixe 100% Manezinho, iniciativa voltada para estimular a produção e o consumo de peixes produzidos na ilha. As ações contaram com a parceria do GG Florianópolis Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia. (2017)

### **PROJETO FOOD EXPERIENCE**

Projeto Food Experience, parceria entre Sebrae e Abrasel/SC, visa gerar competitividade às micro e pequenas empresas do setor da gastronomia ao criar diferencial competitivo, valoriza a experiência como um fator relevante na vivência do consumidor, tornando-a memorável e transformadora. Algumas empresas participam do projeto piloto em Florianópolis com consultorias para desenvolvimento de produtos de experiência. Como forma de disseminação do conceito, tendências, boas práticas e cases de sucesso foi realizado o Seminário Estadual de Food Experience pelo Sebrae com participação de mais de 200 empresários e entidades. (2017-2018)



### PROJETO CAMINHO CERVEJEIRO GRANDE FLORIPA

O Projeto Caminho Cervejeiro Grande Floripa é uma parceria entre a Associação União Cervejeira, Ampe Metropolitana (Associação dos Empreendedores de Micro e Pequenas Empresas e dos Empreendedores Individuais da Região Metropolitana de Florianópolis) e o Sebrae/SC. Participam 9 cervejarias da Grande Florianópolis com o objetivo de aumentar a competitividade empresarial, oferecer experiências sensoriais e memoráveis aos visitantes, por meio dos eventos realizados, excelência dos produtos (chope e cervejas especiais e artesanais) e produtos turísticos (rota e roteiros). A cerveja artesanal compreende o cenário da gastronomia, cultura, tradição e design. (2017-2018)

*Curiosidade: foi criado em Santa Catarina um novo estilo de cerveja a Catharina Sour. É o primeiro estilo brasileiro de cerveja a integrar o Beer Judge Certification Program (BJPC). O estilo, idealizado e produzido por cervejarias de Santa Catarina, foi incluído como um dos estilos provisórios no guia de juízes e pode agora ser oficialmente incluída em concursos internacionais. (Fonte: Gazeta do Povo, 2018)*

### DIA INTERNACIONAL DA GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL

No Dia Internacional da Gastronomia Sustentável diversos eventos foram promovidos pelos parceiros SESC, SENAC, UNISUL e IFSC para sensibilizar estudantes, comunidade, empresários e profissionais do setor sobre a importância das ações sustentáveis na gastronomia. Palestras, degustação, orientação nutricional, oficinas, exibição de filmes e criação de cardápio especial com foco no aproveitamento integral e funcional dos alimentos. Foram temas do encontro: desafios e perspectivas da utilização de alimentos agroecológicos e da biodiversidade brasileira na gastronomia, Slow food, Comércio Justo e Florianópolis Cidade Criativa da Unesco de Gastronomia. (18/06/2018)

### NÚCLEO DE INOVAÇÃO CULTURAL

O Núcleo de Inovação Cultural foi constituído em 14 de abril de 2015 conta com apoio da Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), por meio do Centro de Artes (CEART) com objetivo de dar suporte executivo aos projetos e ações propostas junto à UNESCO relacionadas com o design, o artesanato e as artes digitais. As principais ações foram a realização de uma pesquisa sobre “Memórias Sensitivas de Florianópolis” a qual embasou os processos criativos, em especial aqueles relacionados com a gastronomia; a pesquisa sobre “Culinária de tradição e de Inovação de Santa Catarina” e a realização de uma Oficina Criativa capaz de propor uma oferta diferenciada de objetos de suporte e valorização da gastronomia regional e do artesanato local. Essa última ação está descrita detalhadamente abaixo, pois integrou o Projeto Saberes e Sabores de Santa Catarina.

### PROGRAMA DE QUALIFICAÇÃO PARA IMIGRANTES E REFUGIADOS

O Programa é uma iniciativa do SENAC/SC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial de Santa Catarina) tem como objetivo principal proporcionar o acesso de imigrantes e refugiados ao mercado de trabalho de forma qualificada, para tanto oferece cursos gratuitos na área de gastronomia, panificação, hotelaria, serviços de restaurantes, e língua portuguesa a fim de melhorar a comunicação e quebrar a barreira do idioma. Os refugiados e imigrantes na sua maioria são vindos de países como Haiti, Síria, Venezuela, Bolívia, Congo e Senegal. Muitos deles em guerra ou em situação onde a qualidade de vida fica abaixo do índice de desenvolvimento humano (IDH). São parceiros: ABRASEL (Associação Brasileira de bares e restaurantes), ABIH (Associação Brasileira da indústria de Hotéis) e GAIRF (Grupo de Apoio a Imigrantes e Refugiados em Florianópolis). (2018)



## 5. PRINCIPAIS INICIATIVAS IMPLEMENTADAS ATRAVÉS DA COOPERAÇÃO INTER-CIDADE PARA ALCANÇAR OS OBJETIVOS DA UCCN:

### ECRIATIVA

#### ENCONTRO DAS CIDADES CRIATIVAS BRASILEIRAS DA UNESCO

Participação no 1º ECriativa – Encontro das Cidades Criativas Brasileiras da Unesco – em João Pessoa (23/03/2018). Interlocução com a rede nacional composta pelas cidades: Florianópolis, Belém, Paraty (gastronomia); Curitiba e Brasília (design); Santos (cinema); Salvador (música) e João Pessoa (artesanato). A cidade de Florianópolis sediará o 2º ECriativa, em março de 2019.



1º ECRIATIVA em João Pessoa/PB, 2018. A cidade de Florianópolis foi indicada para coordenar o Fórum de Cidades Criativas Nacional e sediará o 2º ECRIATIVA em 2019.

### OUTROS EVENTOS E REUNIÕES PROMOVIDOS POR OUTRAS CIDADES CRIATIVAS DA UCCN

A cidade de Florianópolis participou em outros eventos e reuniões promovidos pelas cidades criativas integrantes da rede UCCN:

- San Sebastian e Hondarribia, Espanha (2015)
- Festival Gastronômico de Zahle, Líbano (2015)
- XIII Congreso Gastronomico de Popayan, Colômbia (2015)
- Lançamento de Gaziantep, cidade criativa Unesco da gastronomia, Istambul (2015)
- Hondarribia – Pamplona, Espanha - Bayonne, França (2016)
- Publicação de duas receitas no Guia do Festival de Gastronomia Berth Culinary – Ulyanovskno, Rússia (2016)
- XIV Congreso Gastronomico de Popayan, Colômbia (2016)
- UNESCO Creative Cities Jeonju Forum, Korea (2016)
- Fórum Internacional de Gastronomia em Macao, China (2016)
- Phuket, Tailândia (2017)
- Denia, Espanha (2017)
- Encontro Mundial das Cidades Criativas da Gastronomia em Belém, Pará (2017)
- Fórum Internacional de Gastronomia em Macao, China (2018)
- 1º Festival Internacional de Gastronomia de Gaziantep, Turquia (2018)

## 6.1 PLANO DE AÇÃO 2019-2022 NÍVEL LOCAL:

### PROJETO: AMPLIAÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO DO OBSERVATÓRIO DA GASTRONOMIA

Viabilizar a ampla circulação de informações relacionadas à cadeia produtiva da gastronomia, envolvendo produção, estudo e difusão globalizada de dados por meio de procedimentos metodológicos e geração de produtos de inteligência. Integração de stakeholders. Ampliação do Observatório da Gastronomia por meio de parcerias com outros destinos de turismo-gastronômicos no Brasil. A articulação com as cidades de Belém/PA e Paraty/RJ já foram iniciadas em 2018.

#### **PROJETO: DESIGN APLICADO AO VISUAL GASTRONÔMICO DOS RESTAURANTES**

Fomentar a gestão de imagem de marca nos restaurantes de Florianópolis por meio de palestras de sensibilização, diagnóstico da imagem da marca de cada restaurante, clínica de design e gestão da marca, criação de um guia de planejamento visual gastronômico, registro fotográfico dos pratos icônicos da culinária tradicional e contemporânea local.

As ações visam um melhor posicionamento e comunicação do restaurante com seu público e desenvolvimento de uma rota turística gastronômica a partir do posicionamento de marca dos restaurantes.

#### **PROJETO: DIVULGAÇÃO DA GASTRONOMIA LOCAL DE REFERÊNCIA CULTURAL**

Produção de uma série de pequenos vídeos sob o título “Florianópolis, Cidade do Sabor” objetivando difundir e divulgar a culinária de referência cultural de Florianópolis, revelando os pratos da culinária local e a matriz afetiva relacionada à memória gastronômica do lugar e a chancela de Cidade Criativa UNESCO de Gastronomia.

## **6.2 PLANO DE AÇÃO 2019-2022 NÍVEL INTERNACIONAL:**

#### **PROJETO: APRIMORAMENTO DE PROGRAMAS DE INTERCÂMBIO TÉCNICO/PROFISSIONAL**

Voltado para profissionais de restaurantes e estudantes de Escolas de Gastronomia, visa ampliar a capacitação técnica e o intercâmbio de conhecimentos e experiências. A articulação inicial se deu durante o 1º Festival Internacional de Gastronomia de Gaziantep, na Turquia, entre as cidades de Ensenada (México), Popayan (Colômbia), Macau (China) e Denia (Espanha).

#### **AÇÃO: ORGANIZAÇÃO DE ENCONTROS BIANUAIS COM OUTRAS CIDADES CRIATIVAS DA UNESCO**

Encontro direcionado aos gestores públicos, executivos das entidades parceiras, profissionais e empreendedores do setor para troca de experiências e compartilhamento de boas-práticas. Serão tratados os temas de cidades inteligentes, criativas e sustentáveis com foco na gastronomia.

#### **EVENTO: FESTIVAL GASTRONÔMICO “FLORIANÓPOLIS - CIDADE CRIATIVA UNESCO DA GASTRONOMIA”**

Realização do Festival Gastronômico com a participação de “chefs” convidados das demais cidades criativas e profissionais das cidades brasileiras, envolvendo a participação da Confraria, restaurantes e bares locais. A área escolhida para a realização do Festival é o Centro Histórico Leste de Florianópolis, Distrito Criativo Centro Sapiens que é um projeto de desenvolvimento tecnológico territorial voltado à promoção do setor da Economia Criativa, principalmente turismo, gastronomia, artes, design e tecnologia.



## 6.3 ORÇAMENTO ANUAL ESTIMADO PARA IMPLEMENTAÇÃO DAS ATIVIDADES PROPOSTAS:

Os recursos financeiros para a execução das iniciativas propostas serão provenientes das instituições parceiras que compõem o GG, apoio econômico e financeiro da Prefeitura Municipal de Florianópolis e outras formas de financiamento por meio de projetos apresentados aos editais previstos de instituições de desenvolvimento.

### DESCRIÇÃO DO INVESTIMENTO

Pessoal: R\$ 20.000,00

Viagem: R\$ 30.000,00

Comunicação: R\$ 20.000,00

Projetos locais: R\$ 100.000,00

Projetos intermunicipais: R\$ 40.000,00

Projetos internacionais: R\$ 150.000,00

TOTAL: R\$ 360.000,00

*Divisão aproximada:*

*atividades locais 50%, atividades internacionais 50%*

*Florianópolis eleita Cidade Criativa da UNESCO de Gastronomia em 2014.*

## 7. PLANO DE COMUNICAÇÃO E CONSCIENTIZAÇÃO

O Plano de Comunicação do Programa Florianópolis Cidade Criativa da UNESCO da Gastronomia visa a realização de ações de comunicação, divulgação e conscientização acerca da Rede. Como estratégias adotadas destacam-se: a produção de um release padrão sobre o programa e a chancela UNESCO compartilhado com todos os membros do GG, servindo de base para todas as ações independentes dos parceiros. Envio de sugestões de notas para os principais colonistas de Santa Catarina para reforçar a execução do programa e sensibilizar a sociedade e stakeholders. Criação de peças publicitárias com identidade visual padrão para as mais diversas aplicações, impressas e digitais. Aplicação da comunicação visual em todas as ações realizadas no âmbito do programa. Criação de folheteria bilíngue para participação em eventos internacionais. Criação de hotsite básico como fonte de acesso primário. Apoio das assessorias de imprensa de todas as instituições integrantes do GG. As informações são concentradas no site do FloripAmanhã, incluindo o monitoramento de mídia com uso da ferramenta de clipping (republicação de notícias relacionadas).

As ações desenvolvidas estão impactando positivamente na disseminação da informação e na conscientização, e conseqüentemente, despertando o interesse da comunidade em geral.



# Florianópolis

*UNESCO City  
of Gastronomy*

*Cidade UNESCO  
da Gastronomia*



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



FLORIANÓPOLIS

• City of Gastronomy  
• Designated UNESCO  
• Creative City in 2014

Florianópolis foi nomeada Cidade Criativa UNESCO da Gastronomia em dezembro de 2014.

O Relatório apresenta os trabalhos desenvolvidos na Rede no período de 2014-2018 e planos para os anos de 2019-2022.