

Rota das especiarias

Paulo Ricardo Vargas Lemos¹ e Claudio Henrique Kray^{1*}
*Orientador

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) -
Campus Viamão. Viamão, RS, Brasil.

O turismo no meio rural representa um importante instrumento de desenvolvimento local, introduzindo novas estratégias economicistas para a região. As atividades no ambiente rural atuam como uma fonte complementar de renda para os produtores e proprietários rurais, estimulam a infraestrutura local, geram empregos, atenuam o êxodo rural e resgatam valores da comunidade. A Rota das Especiarias, começou a ser desenvolvida em 2006, composta por empreendedores diversificados da área rural da cidade, com o propósito de desenvolver a rota turística. Atualmente a Rota das Especiarias é composta por 06 empreendimentos. A gestão estratégica do turismo viamonense a partir de uma concepção de turismo sustentável, definindo claramente o segmento turístico trabalhado, partindo de uma visão de turismo enquanto atividade humana. Temos empreendimentos comprometidos com o desenvolvimento de Viamão e que investem no turismo local. Viamão dispõe de uma natureza exuberante, com recursos naturais maravilhosos e localização geográfica estratégica, o que reforça sua vocação para o turismo no meio rural (lazer, aventura, eco-turismo, turismo pedagógico e de eventos). Os empresários são comprometidos e desejam crescer, acreditam no trabalho cooperado como forma de solucionar problemas comuns e tornarem-se mais competitivos no mercado. Nesse contexto surgiu o presente projeto de extensão a partir do convite dos integrantes da Rota das Especiarias ao IFRS *Campus Viamão*. Estão sendo acompanhados dois empreendimentos da Rota das especiarias “Recanto do Vagalume” e o “Portal da Terra”. Na parte de gestão foram auxiliados os proprietários a calcular os custos da alimentação que é servida pelas propriedades, fazendo uma análise de todos os ingredientes usados para construir o cardápio e anotando juntamente o seu valor e depois dividindo esses valores pelo número de pessoas que farão a refeição, daí se consegue obter o cálculo dos custos de uma refeição servida pela propriedade e assim colocando a mão de obra dos trabalhadores. Depois de fazer todo esse processo, conseguimos calcular o valor de cada refeição oferecida aos visitantes. Também foi sugerido aos proprietários realizarem um plano de negócio para melhor entenderem e conseguir controlar melhor os seus custos e lucros, mas o projeto ainda está em andamento. Outra ação em andamento é o resgate de receitas tradicionais da região que possam integrar o cardápio ofertado pelos empreendimentos que pretendem explorar o turismo gastronômico.

Palavras-chave: Turismo. Gastronomia. Lazer.

Trabalho executado com recursos do Edital PROEX/IFRS nº 42/2016 - Bolsas de Extensão 2017/Programa Institucional de Bolsas de Extensão (PIBEX) do IFRS.