

Perspectivas para a oferta de cursos de aperfeiçoamento profissional visando o desenvolvimento local da Região Uva e Vinho

Amanda Aparecida Loureiro¹, Leonardo Righo Dors Righo Dors¹, Gabriel Ficagna Zaccaron Ficagna Zaccaron¹, João Luiz Tesser Gugel Tesser Gugel¹, Shana Paula Segala Miotto Segala Miotto¹ e Gisele Mion Gugel Mion Gugel^{1*}

*Orientador(a)

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

O turismo e a vitivinicultura são os setores econômicos que mais se destacam na Serra Gaúcha. A Região Uva e Vinho abrange 29 municípios, dentre eles: Garibaldi, Farroupilha, Pinto Bandeira, Monte Belo do Sul e Bento Gonçalves. Em 2017 o Vale dos Vinhedos recebeu 416 mil visitantes, o que demonstra o crescimento do setor enoturístico. As experiências incluem visitação às vinícolas, roteiros turísticos, bares e restaurantes. A partir desta demanda novos empreendimentos têm surgido, visando a permanência dos visitantes na região, movimentando os setores de hospedagem, alimentação e entretenimento. Com estas mudanças, emergiu a necessidade da capacitação de profissionais que atuam ou pretendem atuar no ramo de alimentos e bebidas, tornando o atendimento mais qualificado e diversificado. O Programa de Extensão de Práticas Sensoriais surgiu da parceria com o SEGH - Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria - Região Uva e Vinho, tendo como objetivo a oferta de cursos de aperfeiçoamento nas áreas de alimentos e bebidas, que são ministrados por servidores e contam com o apoio dos bolsistas, os quais podem aliar os conceitos adquiridos na teoria com as vivências profissionais. No intuito de compreender a carência de cursos de curta e média duração nestas áreas, serão aplicados questionários para associados do SEGH, entidades vitivinícolas, alunos e servidores do IFRS e comunidade em geral. Os questionários incluem as áreas de degustação, reconhecimento e harmonização de alimentos e bebidas. Como sugestão para cursos a serem ofertados na área de alimentos, destacamos: degustação de azeite de oliva, geléias, queijos, charcutaria, chocolates, pães artesanais e plantas alimentícias não convencionais (panc). No ramo de bebidas é possível oferecer cursos de: vinhos, espumantes, sucos, chás, cervejas, cafés, coquetéis e destilados. No ano de 2019, foram ofertados cursos de degustação de vinhos tintos e espumantes, elaboração de coquetéis, degustação e serviço de Vinhos do Brasil, elaboração de cervejas artesanais. Tais cursos foram divulgados nas mídias sociais do IFRS Campus Bento Gonçalves e as inscrições efetuadas através de formulário eletrônico. Devido à grande procura pelo público, realizou-se sorteio para as vagas, priorizando a participação da comunidade externa. Nestes, os participantes demonstraram interesse por cursos de alimentos em geral, confeitaria, sommelier, enogastronomia, enografia e recepção e hospitalidade. Podemos inferir com base nos resultados iniciais que o programa de extensão tem contribuído para o desenvolvimento local com a qualificação dos profissionais e que nos próximos anos tem potencial de abranger outras áreas correlatas.

Palavras-chave: Análise sensorial; alimentos; bebidas.

Trabalho executado com recursos do Edital PROEX/IFRS Nº 81/2018 - Bolsas de Extensão 2019/Programa Institucional de Bolsas de Extensão (PIBEX) do IFRS.