

Rota Gastrotur

Luiz Henrique Macedo Colloritti, Paulo Ricardo Vargas Lemos¹ e Cláudio Kray^{1*}
*Orientador

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

O turismo gastronômico faz parte do Projeto de Desenvolvimento Sustentável do município de Viamão. 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. O desenvolvimento do projeto Rota Gastrotur visa ampliar as possibilidades de aproveitar a capacidade de trabalho dos jovens do município, assim como melhorar a infraestrutura disponível para os seus moradores. O projeto Rota Gastrotur surge por iniciativa dum grupo de empreendedores rurais. Os objetivos do projeto são: Construir uma rede de cooperação visando o trabalho em parceria da comunidade local, o fortalecimento das iniciativas endógenas para sua sustentabilidade econômica, criar um roteiro turístico com base na gastronomia tradicional e criar um cardápio com receitas típicas da região com a sua precificação. Após conhecer a realidade das propriedades foram realizadas reuniões temáticas sobre associativismo e cooperativismo com a finalidade de fortalecer uma rede de cooperação entre as propriedades que recebem visitação, entre as propriedades fornecedoras de produtos e serviços e entre estes dois tipos de propriedades para que possam melhorar e qualificar os serviços e o funcionamento de seus estabelecimentos. O resgate das receitas tradicionais da região que possam integrar o cardápio ofertado pelos empreendimentos foi realizada através de um curso de gastronomia realizado em parceria entre o Sindicato Rural de Viamão, SENAR e IFRS - campus Viamão. A obten o do valor de comercializa o das refei es foram realizadas durante a fase de teste das receitas. Para calcular os custos da alimenta o que   servida pelas propriedades, foi realizada a análise de todos os ingredientes usados para construir o cardápio e anotando juntamente o seu valor. Após foi dividindo esses valores pelo número de pessoas que farão a refei o, desta forma, se consegue obter o cáculo dos custos de uma refei o servida pela propriedade. Entretanto, ainda deve ser adicionado o valor da mão de obra dos trabalhadores. Depois de fazer todo esse processo, foi possível calcular o valor de cada refei o oferecida aos visitantes. Um livro com as receitas selecionadas encontra-se na fase de editora o. Podemos concluir que o turismo gastron mico   uma alternativa para o aumento de renda na propriedade rural.

Palavras-chave: Turismo. Gastronomia. Desenvolvimento Rural.

Trabalho executado com recursos do Edital PROEX/IFRS N  74/2017 - Bolsas de Extensão 2018/Programa Institucional de Bolsas de Extensão (PIBEX) do IFRS.