

RELATÓRIO DE PESQUISA

**4ª FEIRA ESTADUAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
FECITEP**

ESCOLA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL SENAC BENTO GONÇALVES

**“A ENOGASTRONOMIA DOS CAMINHOS DE PEDRA: NO CAMINHO DA
SUSTENTABILIDADE”**

ALUNO 1: MARCELO DOS SANTOS MALHEIROS

ALUNO 2: ENI FURLANETTO

ALUNO 3: IVANETE GIORDANI

**ALUNOS COAUTORES: MAURÍCIO HERNANDES AFONSO, MARIA TEREZINHA
CORREA DUARTE, PATRÍCIA CAMERINI MIAZZI, ELISA FALCADE.**

PROFESSORA ORIENTADORA: JANETE ROTTA ANTUNES

PROFESSORA COORIENTADORA: ANDRÉA VOLPI BETTIM

RUA SALDANHA MARINHO 820, BENTO GONÇALVES, RS

2010



DEDICATÓRIA

A todos os alunos do Curso Técnico de Guia de Turismo da Escola de Educação Profissional SENAC Bento Gonçalves.

AGRADECIMENTOS

À direção da Escola de Educação Profissional SENAC Bento Gonçalves pela oportunidade de estar realizando um projeto de pesquisa.

À Coordenação Pedagógica da Escola Profissional SENAC Bento Gonçalves pelo incentivo.

À Associação Caminhos de Pedra pelas informações prestadas.

Aos responsáveis pelos empreendimentos do Roteiro Cultural Caminhos de Pedra: Casa do Tomate, Restaurante Nona Ludia, Casa da Ovelha, Doces Predebon, Casa das Massas, Restaurante Casa Vanni, Vinícola Salvati e Sirena e Restaurante Casadepedra, pela disponibilidade em responder às entrevistas e colaborar no exercício da pesquisa.

Um agradecimento especial ao empreendimento Casa do Tomate que foi selecionado para divulgar as práticas sustentáveis aos turistas, em nome de seus proprietários Célio e Maristela Lerin e de suas recepcionistas Janete e Natália.

À Secretaria Municipal de Turismo de Bento Gonçalves por disponibilizar informações do fluxo turístico do município e material de divulgação.

À professora Maria de Lourdes Guerra, Dinha, pela colaboração no desenvolvimento da pesquisa e pelo apoio de material disponibilizado.

RESUMO

O projeto faz parte do Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer e envolve o Curso Técnico de Guia de Turismo e a Gastronomia da Escola de Educação Profissional SENAC Bento Gonçalves. O estudo tem como objetivo identificar práticas sustentáveis na enogastronomia do Roteiro Caminhos de Pedra localizado em Bento Gonçalves e propor melhorias para o desenvolvimento sustentável do turismo. A metodologia foi baseada numa pesquisa empírica com observações e percepções apontadas pelos alunos, a coleta e a sistematização de dados levantados na pesquisa de campo. A primeira etapa abrangeu informações de práticas sustentáveis e das técnicas de pesquisa utilizadas. Na segunda etapa foi aplicada entrevista em 8 empreendimentos. O estudo apontou que 87,5% dos estabelecimentos empregam mão-de-obra local e 75% sabem o que é e praticam as Boas Práticas de Fabricação (BPFs). Em relação aos resíduos sólidos, 87,5% fazem a separação seletiva, e apenas 25% possuem cisterna para captação de água da chuva. Quanto à acessibilidade, 62,5% possuem algum tipo de estrutura adaptada. Na pesquisa de avaliação das informações transmitidas pelas recepcionistas aos turistas foi identificado que 75% dos avaliadores responderam que os empreendimentos não divulgam as práticas sustentáveis. Na terceira etapa foi selecionado um atrativo para divulgar práticas sustentáveis aos turistas, a criação de um folder com papel reciclado e a oferta de cursos de BPF. Na pesquisa de percepção dos turistas sobre práticas sustentáveis no atrativo selecionado após treinamento com as recepcionistas, cerca de 67% responderam que foram informados sobre as essas práticas. O resultado do projeto está no blog <http://guiadeturismosenacrsbg.blogspot.com> e sua socialização será divulgada em evento a ser realizado em outubro na Escola.

SUMÁRIO

1.0. INTRODUÇÃO	6
2.0. OBJETIVOS.....	9
2.1. OBJETIVO GERAL.....	9
2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	9
3.0. JUSTIFICATIVA.....	10
4.0. REFERENCIAL.....	14
5.0. METODOLOGIA.....	17
5.1. CRONOGRAMA.....	22
5.2. CUSTOS.....	22
6.0. RESULTADOS.....	23
7.0. CONCLUSÕES.....	25
REFERÊNCIAS.....	26
ANEXOS.....	27

1. INTRODUÇÃO

O projeto faz parte do Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer envolvendo o Curso Técnico de Guia de Turismo e a Gastronomia da Escola de Educação Profissional SENAC Bento Gonçalves localizada na Região Turística Uva e Vinho, na Serra Gaúcha.

A pesquisa tem como objetivo identificar práticas sustentáveis em atrativos culturais relacionados à enogastronomia do Roteiro Cultural Caminhos de Pedra, localizado em Bento Gonçalves, e propor melhorias para o desenvolvimento sustentável do turismo.

O Curso Técnico de Guia de Turismo possui na organização curricular o componente de Manifestações da Cultura Popular, que busca desenvolver as competências profissionais de identificar, pesquisar e selecionar informações artísticas, recreativas, folclóricas, artesanais, gastronômicas no contexto local, regional e nacional. O componente Geografia Aplicada ao Turismo – Brasil/América do Sul desenvolve competências profissionais com o objetivo de pesquisar, selecionando e comunicando aos turistas informações sobre geografia, transporte e hospedagem nos âmbitos nacional e sul-americano. Neste componente são estudados os 65 Destinos Indutores do Desenvolvimento Turístico Regional, projeto promovido pelo Ministério do Turismo, Sebrae Nacional e Fundação Getúlio Vargas. Este projeto tem como objetivo capacitar os atores locais para a gestão em turismo, ampliar os conhecimentos sobre planejamento estratégico, fortalecer a governança e a interrelação dos destinos com as regiões em que estão inseridos. Os alunos do Curso Técnico de Guia de Turismo realizaram pesquisa sobre os destinos indutores, identificando os atrativos turísticos que apontaram o município de Bento Gonçalves como um dos três destinos do Estado, além de Porto Alegre e Gramado.

A oferta turística é formada por um conjunto de atrativos de diferentes modalidades que são as principais motivações do deslocamento de turistas durante suas férias de lazer. Entre essas ofertas estão os atrativos culturais representadas no folclore, no artesanato, nas danças, na música, na gastronomia e nas lendas e causos presentes nos destinos turísticos.

Considerando as competências previstas no curso, o tema da pesquisa está centrado nas práticas sustentáveis da enogastronomia no Roteiro Cultural Caminhos de Pedra.

É com este cenário que o Curso Técnico de Guia de Turismo forma profissionais qualificados com capacidade de análise crítica para atuarem nas situações do contexto do trabalho e com competências profissionais que assegurem o adequado desempenho de suas funções. E para tal, a escola incentiva seus alunos a realizarem atividades práticas para conhecerem a oferta turística regional e também participarem de eventos do município e da região. Por isso, destaca-se a relevância da pesquisa por estar inserida no campo de atuação do Guia de Turismo proporcionando a este profissional opinar e contribuir na qualificação dos produtos turísticos sob a ótica da sustentabilidade.

Para formular o problema da pesquisa, realizou-se uma investigação exploratória para buscar informações sobre a oferta turística de Bento Gonçalves. Para o estudo foi delimitado o universo da pesquisa com a investigação centrada nos atrativos culturais representados pela enogastronomia, inserindo também a gastronomia da Escola de Educação Profissionais SENAC Bento Gonçalves. Foram levantados os seguintes questionamentos:

1. Quais são os atrativos culturais relacionados à enogastronomia do Roteiro Cultural Caminhos de Pedra?
2. Os atrativos culturais identificados estão planejados e organizados de forma sustentável?
3. Os empreendimentos turísticos identificados praticam ou respeitam as Boas Práticas de Fabricação (BPF)?
4. Os turistas são informados sobre os procedimentos sustentáveis adotados pelos empreendimentos turísticos? De que forma é feita tal comunicação?

Dentro deste contexto, a pesquisa teve início em abril de 2010 com etapas distintas de desenvolvimento, desde o levantamento de informações sobre o tema do estudo, a realização da pesquisa de campo com a sistematização dos dados até a formulação de ações baseada nos resultados da investigação. Algumas atividades ainda estão em andamento como a pesquisa de percepção dos turistas sobre práticas sustentáveis nos empreendimentos pesquisados e a criação de um folder com papel reciclado adicionando

informações destas práticas para serem divulgadas aos turistas. Os resultados da pesquisa estão no blog <http://guiadeturismosenacrsbg.blogspot.com> e a socialização desses resultados para os estabelecimentos investigados será feita no evento 1º Encontro de Turismo do SENAC Bento Gonçalves com o tema **A Biodiversidade e o Turismo** a ser realizado em outubro de 2010.

Se a pesquisa gera alternativas que permitam a criação de soluções adequadas a contextos específicos, a investigação realizada pretende contribuir para as melhorias das práticas sustentáveis da enogastronomia, e, também, abrir um canal de comunicação entre os empreendedores locais e profissionais do turismo como é o caso do guia de turismo.

Este relatório apresenta a seguinte estrutura:

- Objetivo geral com os propósitos mais amplos do projeto e a apresentação dos objetivos específicos que apontam aspectos alcançáveis em menor tempo;
- Justificativa com a definição da relevância do projeto, o porquê da escolha da temática e a contribuição do estudo para o desenvolvimento do turismo;
- Referencial com o embasamento teórico do objeto de pesquisa;
- Metodologia com a descrição da natureza da pesquisa, etapas desenvolvidas, materiais utilizados, população e amostra utilizada. A metodologia está diretamente relacionada com os objetivos específicos e responde às questões: quais as ações serão realizadas? O que e como será feito para solucionar o problema?;
- Cronograma com as atividades propostas e o tempo previsto para a realização do projeto;
- Resultados com a apresentação das informações obtidas;
- Conclusões com as considerações finais sobre o desenvolvimento e os resultados da pesquisa e;
- Referências com as citações da bibliografia utilizada.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GERAL

A pesquisa tem como objetivo geral identificar práticas sustentáveis na enogastronomia do Roteiro Cultural Caminhos de Pedra localizado no município de Bento Gonçalves e propor melhorias para o desenvolvimento sustentável do turismo.

2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- a) Identificar os atrativos culturais relacionados à enogastronomia do Roteiro Cultural Caminhos de Pedra;
- b) Verificar as práticas sustentáveis dos empreendimentos com foco nos elementos: a geração dos resíduos sólidos e sua destinação, o emprego de mão-de-obra local, a acessibilidade, a origem da matéria-prima utilizada, o emprego de energia alternativa, o uso de cisternas para captação de água da chuva e o uso das Boas Práticas de Fabricação (BPF);
- c) Disponibilizar o curso/treinamento das BPF na elaboração dos alimentos para os colaboradores dos empreendimentos pesquisados, ampliando a qualificação da gastronomia ofertada aos turistas;
- d) Verificar se os turistas que visitam os estabelecimentos são informados das práticas sustentáveis;
- e) Selecionar um atrativo turístico para contribuir na divulgação das práticas sustentáveis, e criando um folder em papel reciclado para essa divulgação;
- f) Socializar os resultados da pesquisa através de recursos tecnológicos e em evento direcionado aos empreendimentos investigados.

3. JUSTIFICATIVA

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) é uma instituição que desenvolve pessoas e organizações por meio de ações de educação profissional, qualificando e aperfeiçoando profissionais para o mercado de trabalho. Na Escola de Educação Profissional SENAC Bento Gonçalves entre as suas ofertas de cursos dentro do Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer está o Técnico de Guia de Turismo de Âmbito Nacional. O curso foi criado para atender a demanda por profissionais aptos para atuarem no mercado turístico tendo como um dos pré-requisitos a qualidade na prestação de serviços, que agrega valor aos produtos ofertados.

Na área da gastronomia há a oferta do curso de Cozinheiro Básico de Formação Inicial e Continuada e o de Boas Práticas para Serviços de Alimentação que visa proporcionar aos participantes informações técnicas adequadas para garantir as boas práticas de manipulação de alimentos e o atendimento à legislação vigente.

Estes dois contextos da gastronomia subsidiaram os questionamentos sobre as Boas Práticas de Fabricação na enogastronomia nos empreendimentos investigados.

Nas questões relacionadas à sustentabilidade, o projeto teve como suporte a Política Ambiental do SENACRS que desenvolve desde 2004 o Programa de Gestão Ambiental 4 R's.

A Política Ambiental do SENACRS desenvolve ações educacionais, busca o amadurecimento da consciência ambiental das pessoas envolvidas, comprometendo-se a: Desenvolver programas e ações que visam à preservação do meio ambiente e da qualidade de vida; Capacitar, reeducar e conscientizar para a busca da melhoria contínua, de forma a garantir um meio ambiente saudável e disponível para as gerações futuras; Reutilizar ao máximo os materiais, adiando sua reciclagem ou disposição final, reduzindo continuamente desperdícios de energia e recursos naturais; Assegurar que os requisitos legais aplicáveis a prestação de nossos serviços sejam plenamente atendidos.

Desta forma, utilizaram-se os conceitos dos 4 R's para nortear a investigação em relação aos resíduos gerados tendo como entendimento que: **Reeducar**: sensibilizar a sociedade a buscar o desenvolvimento sustentável, garantindo um meio ambiente

saudável e disponível para as gerações futuras; **Reduzir**: Gerar menos resíduos; evitar desperdícios; escolher produtos mais duráveis; evitar produtos descartáveis; **Reutilizar**: prolongar a vida dos materiais; adiar sua reciclagem ou disposição final; valorizar os materiais usados e **Reciclar**: produzir um novo material a partir do velho. Possibilitar que o lixo volte ao ciclo produtivo como matéria-prima.

No que tange a área de pesquisa destaca-se Bento Gonçalves como um dos destinos turísticos mais visitados no Rio Grande do Sul com uma boa infraestrutura de bens e serviços, juntamente com uma oferta turística voltada ao enoturismo, turismo de aventura, turismo cultural, turismo rural, eventos e negócios. O município está localizado na Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande do Sul e faz parte da Região Turística Uva e Vinho.

Bento Gonçalves está situada a cerca de 120 km da capital Porto Alegre com uma altitude em torno de 620 metros e população com mais de 100 mil habitantes (IBGE 2009) destacando-se entre as dez maiores economias do RS. A base econômica do município é constituída pela produção moveleira e vinícola, e as demais atividades como, o setor metalúrgico, alimentício, têxtil, artefatos de couro e borrachas, artes gráficas e o setor plástico, tendem ao crescimento. O município tem além de sua sede, quatro distritos: São Pedro onde está localizado o Roteiro Cultural Caminhos de Pedra, Tuiuty, Faria Lemos e Vale dos Vinhedos onde estão localizados os principais roteiros turísticos.

Em 1875, começaram a chegar as primeiras levas de imigrantes italianos, a fim de povoarem a região. O clima semelhante ao europeu favoreceu a cultura da videira e em 11 de outubro de 1890, foi criado o município de Bento Gonçalves em homenagem ao chefe da revolução farroupilha. As principais atividades econômicas eram: agrícola, industrial e vinícola. Em 1967, Bento Gonçalves passa por uma grande transformação, e surge a primeira FENAVINHO - Festa Nacional do Vinho e a partir deste, outros eventos de grande importância como, MOVELSUL, FIMMA, EXPOBENTO acontecem dentro do segundo maior parque de exposições da América Latina.

A cidade é conhecida como a Capital do Vinho e também um dos pólos moveleiros do Brasil sendo uma das maiores indutoras do turismo brasileiro.

O Programa de Regionalização do Turismo do Brasil tem como objetivo descentralizar a gestão turística visando melhorar a qualidade da oferta turística através

da valorização da identidade e originalidade específica de cada região, agregando, assim, valor ao produto turístico.

O Ministério do Turismo (MTur), através do programa do Plano Nacional do Turismo, mapeou 276 regiões turísticas no Brasil, envolvendo 3.635 municípios. Estes dados foram base para a definição das políticas para a gestão turística, incluindo a divisão do Brasil nos 65 Destinos Indutores de Turismo. Um destino turístico é definido pelo MTur como local, cidade, região ou país para onde se movimentam os fluxos turísticos, critérios dos quais o município de Bento Gonçalves se enquadra.

Segundo o projeto dos destinos indutores do MTur os **atrativos turísticos** são importantes na determinação da competitividade de um destino e também é o principal cenário de atuação do profissional Guia de Turismo. Segundo a Organização Mundial do Turismo (OMT) entendem-se como atrativos turísticos locais, os objetos, os equipamentos, as pessoas, os fenômenos, os eventos ou as manifestações capazes de motivar o deslocamento de pessoas para conhecê-los e podem ser classificados em quatro categorias: atrativos naturais; atrativos culturais; eventos programados e realizações técnicas, científicas e artísticas. São os **atrativos culturais** identificados pelos elementos da cultura que, ao serem utilizados para fins turísticos, passam a atrair fluxos de visitantes. São os bens e valores culturais de natureza material e imaterial produzidos pelo homem e apropriados pelo turismo, da pré-história à época atual, como testemunhos de uma cultura, como o artesanato e a **gastronomia**, entre outros.

No Estudo da Competitividade dos Destinos Indutores, o índice dos atrativos turísticos de Bento Gonçalves alcançou pontuação de **63,4** sendo que este índice é superior aos destinos localizados nas capitais e não capitais.

Devido a essa posição alcançada pelo município e também pelo desenvolvimento do turismo estar pautado no respeito e preservação do meio ambiente, responsável pela geração de atratividade na maioria dos destinos indutores, buscou-se investigar se há atrativos culturais relacionados à enogastronomia em Bento Gonçalves inseridos nos parâmetros do desenvolvimento sustentável.

A área de investigação é o Roteiro Cultural Caminhos de Pedra que recebeu no ano de 2009 em torno de 50 mil turistas (Secretaria Municipal de Turismo) que conheceram os principais pontos de visitação do roteiro.

O Roteiro Cultural Caminhos de Pedra está localizado na Linha Palmeiro, distrito de São Pedro, distante 13 km do centro de Bento Gonçalves onde, em 1876 a 1884, instalaram-se inúmeras famílias de imigrantes, tendo como primeira atividade a agricultura. Mais tarde o cultivo da uva tornou-se a principal força da economia na região. Com a construção da estrada que ligava a sede de Bento Gonçalves a Caxias do Sul e a outras localidades, começaram a desenvolverem-se pequenos negócios que diversificaram a economia, transformando-se em um local de destaque no passado.

Devido a essa relevância histórica, em 1992 o empreendedor Tarcísio Michelin decide investir na atividade turística com o desenvolvimento de um projeto para valorizar o interior do município e preservar a cultura da imigração italiana. E, após, é feita uma pesquisa sobre o acervo arquitetônico e histórico pelo arquiteto Julio Posenato em todo o interior do município de Bento Gonçalves, sendo o distrito escolhido: São Pedro. O projeto foi denominado de Colônia São Pedro e posteriormente passou a ser chamado de Caminhos de Pedra, apresentando um forte apelo cultural com resgate dos costumes do povo local e, sobretudo para preservar o patrimônio histórico e arquitetônico. O projeto também buscava valorizar a comunidade, no encontro da identidade das famílias locais com a história dos descendentes de imigrantes. Seria um museu vivo, com o ressurgimento de antigas atividades desenvolvidas pelas famílias para mostrar ao turista a forma de produção artesanal e agrícola de produtos, como também confeccionar produtos para serem comercializados mantendo sempre o emprego de técnicas que o caracterizam como autêntico. O projeto foi viabilizado pelos investimentos feitos pelo Hotel Dall'Onder que apoiou nas restaurações e na estrutura inicial.

Os primeiros estabelecimentos organizados pelo projeto foram: Cantina Strapazzon, Restaurante Bertarello, Ferraria dos Feri e Moinho Bertarello. Em 1997 surgiu a Associação Caminhos de Pedra, com o objetivo de resgatar a cultura italiana, através de seus projetos culturais, unindo todas as comunidades em prol do desenvolvimento do distrito. (INFORMATIVO CAMINHOS DE PEDRA, 2001).

4. REFERENCIAL

Uma política de turismo que respeite o ser humano e o meio ambiente deve buscar o seguinte objetivo supremo: assegurar a satisfação a nível ótimo das múltiplas necessidades turísticas dos indivíduos de todas as camadas sociais, no âmbito das instalações adequadas e num ambiente intacto, levando em consideração os interesses da população autóctone. (Jost Krippendorf).

Para que a atividade turística ocorra de fato é necessário que se tenha, além dos atrativos turísticos, as facilidades que são os bens e serviços e o acesso para chegar ao destino escolhido. Beni (2002) denomina os atrativos turísticos também como recursos que, por sua vez constituem o patrimônio turístico que “são os elementos passíveis de provocar deslocamentos de pessoas, e que integram o marco geográfico-ecológico-cultural de um lugar, podendo, por sua origem, ser subdivididos em naturais e culturais” (BENI, 2002, p. 57).

Nos atrativos culturais estão as manifestações e usos tradicionais e populares, as quais envolvem todas as práticas culturais específicas do próprio local ou da região que as integram (Beni, 2002). Tais práticas estão presentes no município de Bento Gonçalves e na região, principalmente os relacionados à cultura, apresentando uma diversidade de elementos sociais e culturais que contribuem para a sua atratividade. Estão representados pela sua arquitetura típica italiana, pelo artesanato feito com a palha de trigo – as *dressas* – com a palha de milho, vime, fios, entre outras, pela sua história contada pelos descendentes de imigrantes italianos, sendo ainda preservado o dialeto vênето, na maioria de seus municípios. Há também o cultivo das tradições na agricultura, representado pela uva e elaboração do vinho, uma marca forte da região: a arte construída por seus artistas e pintores, a enogastronomia, entre outras manifestações culturais.

O município através da Secretaria Municipal de Turismo está elaborando o Planejamento do Turismo que tem como objetivo ordenar o turismo em Bento Gonçalves, a partir da integração e compromisso dos atores envolvidos no processo, visando a ampliação da competitividade do destino no mercado, o fortalecimento da governança local do turismo e a sustentabilidade das empresas do setor, contribuindo para a melhoria

da qualidade de vida da comunidade local.

Portanto, torna-se relevante a proposta da pesquisa em identificar as práticas sustentáveis em empreendimentos da enogastronomia localizados no Roteiro Turístico Caminhos de Pedra, já que todo o turismo deve estar inserido dentro dos princípios da sustentabilidade.

“Planejar turismo significa harmonizar o atendimento às necessidades e propiciar o bem-estar de sujeitos sociais provenientes de outro lugar, dentro de uma sociedade receptora e seu meio ambiente e dos sujeitos dessa sociedade receptora em relação aos turistas e entre si.” (BARRETTO, 2005)

O termo desenvolvimento sustentável foi utilizado pela primeira vez em 1983 no relatório Nosso Futuro Comum, elaborado pela Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento da ONU – Organização das Nações Unidas, esse conceito alia o desenvolvimento econômico mundial à preservação ambiental. Em outras palavras, o desenvolvimento sustentável defende um modelo que atenda às necessidades da população mundial no presente, sem comprometer a satisfação das necessidades das gerações futuras.

O desenvolvimento sustentável obedece a cinco dimensões (SENAC, 2008). São elas: **social**: concentra esforços na promoção de uma equidade na distribuição de renda entre as diferentes regiões; **econômica**: busca a realização de investimentos e um gerenciamento dos recursos financeiros mais eficientes, visando assegurar um fluxo constante de investimentos, tanto públicos como privados; **ecológica**: procura intensificar o uso potencial dos recursos, porém - limitando o consumo de combustíveis fósseis, promovendo a conservação de energia e a redução do volume de resíduos e dejetos lançados no meio; **espacial**: tenta promover uma melhor distribuição territorial dos assentamentos humanos e das atividades econômicas e intensificar a criação de uma rede de reservas naturais; **cultural**: incentiva mudanças dentro da continuidade cultural das diferentes sociedades, isto é, promove um conjunto de ações específicas para o local, respeitando, assim, as diferenças culturais das sociedades.

É dentro deste contexto que a pesquisa se insere ao investigar essas dimensões da sustentabilidade nos empreendimentos relacionados à enogastronomia com foco nos elementos da reciclagem dos resíduos sólidos e sua destinação, o emprego de mão-de-

obra local, a acessibilidade, a origem da matéria-prima utilizada, o emprego de energia alternativa, o uso de cisternas para captação de água da chuva e o uso das Boas Práticas de Fabricação na manipulação de alimentos.

Em relação às BPF os donos de estabelecimentos que se destinam a fabricar produtos alimentícios têm a responsabilidade muito grande com a qualidade de seus produtos e serviços, especialmente no que se refere à garantia de segurança à saúde do consumidor, neste caso, o turista.

A produção de alimentos com segurança exige cuidados especiais, para que se eliminem, quase na sua totalidade, os riscos de contaminação por perigos físicos, químicos e biológicos a que esses alimentos estão sujeitos. Esse conjunto de cuidados pretende auxiliar as pessoas que manipulam alimentos na implantação e implementação das BPF e do Sistema de Análises de Perigos e Pontos críticos de Controle (APPCC).

A BPF é um conjunto de procedimentos higiênicos sanitários instituídos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e órgãos fiscalizadores e reguladores das atividades realizadas nesses tipos de estabelecimentos. É importante ter sempre em mente que aquele prestador de serviços que se preocupa constantemente com o consumidor, procurando oferecer qualidade, no caso dos alimentos, principalmente segurança está também, garantindo a manutenção e sucesso do seu empreendimento.

5. METODOLOGIA

A metodologia é a maneira concreta de como se realiza a busca de conhecimento e o método é a forma ordenada de proceder ao longo do caminho. Para Dencker (2000) o método ordena as ações da pesquisa que basicamente consiste em formular questões ou propor problemas, efetuar e registrar cuidadosamente as observações feitas procurando responder as perguntas formuladas ou resolver problemas propostos, rever conclusões, ideias e opiniões anteriores que estejam em desacordo com as observações e as respostas resultantes. O método fornece, portanto, orientação geral para chegar a um fim determinado e a forma de aplicação do método é a técnica.

Dentro deste contexto, a pesquisa parte de uma ideia que orienta o processo de investigação, por isso o projeto baseia-se em uma pesquisa empírica, com a coleta e sistematização de dados, centrada na identificação de práticas sustentáveis na enogastronomia do Roteiro Cultural Caminhos de Pedra.

A metodologia está relacionada aos objetivos e à finalidade do projeto e foi desenvolvida em etapas precedidas de informações preliminares:

- **Estudo dos Destinos Indutores:** atividade desenvolvida em sala de aula a partir dos conhecimentos dos componentes curriculares História Aplicada ao Turismo, Geografia Aplicada ao Turismo e Manifestação da Cultura Popular. Estes componentes fazem parte do Módulo III do Curso Técnico de Guia de Turismo, tendo iniciado em 1 de abril de 2010.

- **Proposta da área de pesquisa:** atividade realizada com o Núcleo Pedagógico da Escola com a participação das professoras Janete Rotta Antunes e Andréa Bettim e a pedagoga Caroline Brandelli Garziela. No encontro foi proposta a inserção da área da gastronomia no projeto de pesquisa a ser desenvolvido pelos alunos do Curso Técnico de Guia de Turismo. Encontro realizado em 19 de abril de 2010.

- **Desenvolvimento do projeto de pesquisa:** foram realizadas as seguintes etapas:

Etapa 1 - Apresentação da proposta de um projeto de pesquisa e a formulação do problema a ser investigado: esta atividade foi realizada no dia 13 de maio com a participação das professoras Janete Rotta Antunes e Andréa Bettim, a pedagoga Caroline Brandelli Garziela e os alunos do Curso Técnico de Guia de Turismo – Turmas T8 e T9,

onde os estudantes foram convidados a participar de um projeto de pesquisa tendo como tema os conhecimentos já estudados nos componentes curriculares do curso. Desta forma, procurou-se estimular os alunos a desenvolverem projetos de pesquisa científica e divulgarem suas experiências na 1ª Feira de Projetos do SENAC-RS. Também, foi lançado aos alunos o desafio para a identificação do problema da pesquisa e foi agendado um encontro para as discussões e a elaboração do planejamento do projeto de pesquisa. Alguns(as) alunos(as) mostraram interesse em participar da proposta e foi marcada uma reunião para uma explanação geral de como elaborar um projeto, já que a maioria dos estudantes nunca havia trabalhado com pesquisa.

No segundo encontro foram apresentados os objetivos da Feira de Projetos SENAC-RS e a sua estrutura, como também, elencar os elementos que compõem uma pesquisa. Foi utilizada apresentação em *power point* com o recurso tecnológico *datashow*, onde os alunos entraram em contato com termos até então desconhecidos como método, metodologia, técnicas de pesquisa, sistematização de dados, elementos fundamentais a serem utilizados para a resolução de um determinado problema. Após essa intervenção inicial, foram discutidos alguns temas a serem trabalhados para o projeto, ficando para o próximo encontro a definição do problema de pesquisa.

No terceiro encontro foi discutida a importância de investigar questões sobre a sustentabilidade nos empreendimentos turísticos relacionados à enogastronomia e ficou definido a área de estudo como sendo o Roteiro Cultural Caminhos de Pedra. Foram elencados os seguintes **problemas** a serem investigados: quais são os atrativos culturais relacionados à gastronomia, localizados no Roteiro Cultural Caminhos de Pedra?; os atrativos culturais identificados estão planejados e organizados de forma sustentável?; os empreendimentos turísticos identificados praticam ou respeitam as boas práticas de fabricação?; os turistas são informados sobre os procedimentos sustentáveis adotados pelos empreendimentos turísticos? E de que forma é feita tal comunicação?;

A essas questões foram formuladas as seguintes **hipóteses**: 1. Há uma ampla oferta de atrativos culturais voltados a enogastronomia localizados no Roteiro Cultural Caminhos de Pedra. 2. Há empreendimentos turísticos que estão planejados e organizados de forma sustentável. 3. Nem todos os empreendimentos turísticos da

enogastronomia respeitam as boas práticas de fabricação. 4. Nem sempre os turistas são informados sobre as posturas e as práticas sustentáveis, quando houver, dos atrativos ou empreendimentos visitados.

A partir da formulação do problema da pesquisa foram definidas as técnicas de pesquisa e a organização dos grupos de trabalho. Também foi agendado uma Oficina de Boas Práticas de Fabricação para os alunos terem conhecimento de como investigar esta prática na pesquisa.

Etapa 2 – Oficina de Boas Práticas de Fabricação (BPF) 4 horas: oficina organizada pela professora Andréa Bettim da gastronomia da Escola de Educação Profissional SENAC Bento Gonçalves abordando boas práticas e segurança alimentar na manipulação de alimentos. Os alunos receberam informações técnicas adequadas para garantir as boas práticas de manipulação de alimentos e o atendimento à legislação vigente e também receberam orientações para a investigação de campo em relação às BPF nos empreendimentos pesquisados.

Etapa 3 - O processo de investigação: nesta etapa foi dado o início do processo de investigação para a resolução do problema identificado. Foi agendado um horário fixo uma vez por semana para os encontros de estudo com os(as) alunos(as) e também foram destinados alguns momentos em sala de aula para dar andamento às etapas do projeto.

Definido o grupo de trabalho e a formulação das questões para o problema da pesquisa e as hipóteses, iniciaram-se os estudos exploratórios sobre práticas sustentáveis na enogastronomia. A pesquisa bibliográfica foi realizada no acervo da biblioteca da escola, na Internet com *sites* de busca e *sites* de turismo do Município e do Estado. Também foram levantadas informações do fluxo de turistas junto à Secretaria Municipal de Turismo para conhecer o número de turistas que visitam o Roteiro Cultural Caminhos de Pedra, entre outras informações, para subsidiarem as pesquisas de campo e definir uma amostra. Foi investigado junto à Secretaria de Meio Ambiente se há coleta seletiva no município e qual é a destinação dos resíduos sólidos.

Todas as atividades realizadas estão descritas no **Caderno de Campo** que foi construído com papel reciclado e a capa foi feita com restos de papel excedente da Escola e folheterias já descartadas. O grupo de alunos(as) pesquisadores(as) trouxe depoimentos de suas vivências com o andamento da pesquisa, em sala de aula,

contribuindo com a socialização de seus aprendizados aos seus colegas.

Etapa 4: Amostragem, coleta de dados, análise e interpretação dos dados: para responder ao problema identificado foi definida a necessidade de realizar entrevistas através de um formulário (Anexo 1) identificando a geração dos resíduos sólidos e sua destinação, o emprego de mão-de-obra local, a origem da matéria-prima utilizada, o emprego de energia alternativa, o uso de cisternas para captação de água da chuva e o uso das Boas Práticas de Fabricação. Para isso, foram utilizadas entrevistas com perguntas abertas e fechadas. A entrevista é uma comunicação verbal entre duas pessoas com um grau de estruturação previamente definido cuja finalidade é a obtenção de informações de pesquisa. As questões do instrumento de pesquisa foram discutidas com os(as) alunos(as) tendo sempre a preocupação de centrar as perguntas no objeto de estudo. Foi realizada uma visita de reconhecimento no local da aplicação da pesquisa para verificar o número de estabelecimentos que oferecem a enogastronomia e também realizar os agendamentos das entrevistas com os responsáveis.

Posteriormente foram passadas orientações para a aplicação da pesquisa. Os alunos foram divididos em duplas para facilitar a coleta das informações e estavam devidamente identificados com crachá e com pasta contendo uma Carta de Apresentação (Anexo 2) do Diretor do SENAC Bento Gonçalves explicando os objetivos das entrevistas, formulário de pesquisa, formulário de Declaração de Imagem (Anexo 3), touca e jaleco para entrarem nas cozinhas dos empreendimentos. Anteriormente foi encaminhado um ofício (Anexo 4) à Associação dos Caminhos de Pedra, à Secretaria Municipal de Turismo, ao Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho e à Secretaria Municipal de Meio Ambiente, comunicando os objetivos da pesquisa.

Foi aplicada entrevista em 8 empreendimentos: Casa de Doces Predebon, Restaurante Nona Lúdia, Casa do Tomate, Casa da Ovelha, Casa das Massas, Restaurante Vanni, Restaurante Casadepedra e Vinícola Salvati e Sirena, no dia 14 de junho de 2010. Para a análise dos dados foi utilizada uma planilha do *Microsoft Office Excel* com a realização da tabulação das entrevistas.

Etapa 5 - Avaliação das informações comunicadas aos turistas: nesta etapa foi realizada uma visita em quatro atrativos turísticos com o objetivo de avaliar as informações transmitidas pelas recepcionistas aos turistas. Participaram 9 integrantes do projeto que

atuaram como turistas para posterior avaliação através de um questionário (Anexo 4).

Etapa 6 - Seleção de um empreendimento: a partir da avaliação das informações comunicadas aos turistas foi selecionado um atrativo para divulgar as práticas sustentáveis. O atrativo selecionado foi a Casa do Tomate com a autorização dos proprietários para a realização da atividade. Foi realizada a visita no empreendimento para sugerir às recepcionistas acrescentar as informações de práticas sustentáveis na explicação do atrativo aos turistas: o uso de compostagem, a coleta seletiva de resíduos, o emprego de mão-de-obra local, o uso das BPF e o uso de cultivo orgânico e rotativo. Em função disso, o projeto propôs a criação de um folder com papel reciclado com estas informações para serem divulgadas aos turistas. Como complementação desta atividade será realizada uma pesquisa de percepção dos turistas sobre práticas sustentáveis nos empreendimentos pesquisados. A aplicação das entrevistas será realizada num final de semana de agosto.

Etapa 7 - Divulgação dos resultados da pesquisa: esta etapa consiste na postagem dos resultados da pesquisa no blog <http://www.guiadeturismosenacrsbg.blogspot.com>, criado pelos alunos que desenvolveram pesquisa sobre o Artesanato de Bento Gonçalves no ano de 2009, e atualizado e remodelado pelos alunos do atual projeto. O blog está hospedado no *site* da Secretaria Municipal de Turismo. Este recurso tecnológico também tem como objetivo divulgar os resultados da pesquisa e relatar as experiências adquiridas pelos alunos no exercício da pesquisa.

Este tipo de Tecnologia de Informação e Comunicação (TICs) oportuniza aos alunos a utilização de um recurso tecnológico que facilita a comunicação e o desenvolvimento de uma aprendizagem colaborativa. “*Blogs* educativos” são publicações quase sempre ordenadas cronologicamente e não é necessário nenhum conhecimento em programação para criá-los e atualizá-los(http://pt.wikipedia.org/wiki/Blogs_educativos).

A socialização dos resultados do projeto será divulgada aos empreendimentos pesquisados no evento 1º Encontro de Turismo do SENAC Bento Gonçalves com o tema **A Biodiversidade e o Turismo** a ser realizado em outubro de 2010.

5.1. CRONOGRAMA

ATIVIDADES 2010	FEV	MAR	AB	MA	JU	JUL	AGO	SET	OUT
ESTUDO DESTINOS INDUTORES	X	X	X	X	X				
PROPOSTA DA ÁREA DE PESQUISA			X						
APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DO PROJETO AOS ALUNOS				X					
DESENVOLV. DO PROJETO DE PESQUISA			X	X	X	X	X	X	X
ETAPA 1				X	X	X			
ETAPA 2				X					
ETAPA 3					X				
ETAPA 4					X				
ETAPAS 5, 6 e 7					X	X	X		X
APRESENTAÇÃO FEIRA DE PROJETOS SENAC						X			
FECITEP 2010								X	

5.2 CUSTOS

Os custos de todo o projeto foram subsidiados pelo Programa Senac de Gratuidade (PSG) da qual faz parte o Curso Técnico em Guia de Turismo da Escola de Educação Profissional SENAC Bento Gonçalves. Este programa é parte de um acordo com o Governo Federal que tem o objetivo de ampliar a oferta de vagas gratuitas para a população de baixa renda.

6. RESULTADOS

Os empreendimentos identificados são 50% restaurantes direcionados à enogastronomia e 50% são produtores e pontos de venda de produtos vinculados à enogastronomia. Em relação às práticas sustentáveis o estudo apontou que 87,5% dos estabelecimentos empregam mão-de-obra local e 62,5% investem na qualificação de cursos e treinamentos para seus colaboradores. Um universo de 100% dos entrevistados tem fornecedores locais, o que demonstra uma preocupação em manter parcerias com os produtores da Associação Caminhos de Pedra. Na questão: “se conhece a origem dos insumos, matérias-primas e produtos utilizados em seu estabelecimento e tem a garantia de que nessas origens os direitos humanos e o meio ambiente são respeitados”, 62,5% responderam que sim.

Em relação às BPF, 75% sabem o que é e praticam BPF, porém 50% dos entrevistados não sabem se seus fornecedores praticam as BPF. No que tange à existência de um colaborador qualificado em BPF a pesquisa apontou que 75% dos empreendimentos possuem um funcionário certificado. Em relação aos resíduos, 87,5% fazem a separação de resíduos sólidos e os principais resíduos gerados (Figura 1) nos estabelecimentos é o plástico com 87,5%, o metal com 62,5%, o papel com 75% e o vidro com 87,5%. Porém, nenhum dos empreendimentos investigados utiliza energia alternativa e apenas 25% possuem cisterna para captação de água da chuva. No que tange à acessibilidade a pesquisa apontou que 62,5% dos atrativos possuem alguma estrutura para atender este tipo de público.

Foi investigado também, o perfil dos turistas de cada empreendimento sendo que 87,5% são famílias e casais na mesma proporção, seguidos de 25% grupos de amigos, 12,5% melhor idade e 25% outros tipos de turistas.

Baseado no resultado pode-se aferir que há empreendimentos que possuem práticas sustentáveis, porém 50% dos entrevistados não divulgam aos turistas essas práticas, fato este considerado relevante para um roteiro turístico que recebe um fluxo considerável de turistas e que tal informação pode vir a ser um diferencial no desenvolvimento do turismo.

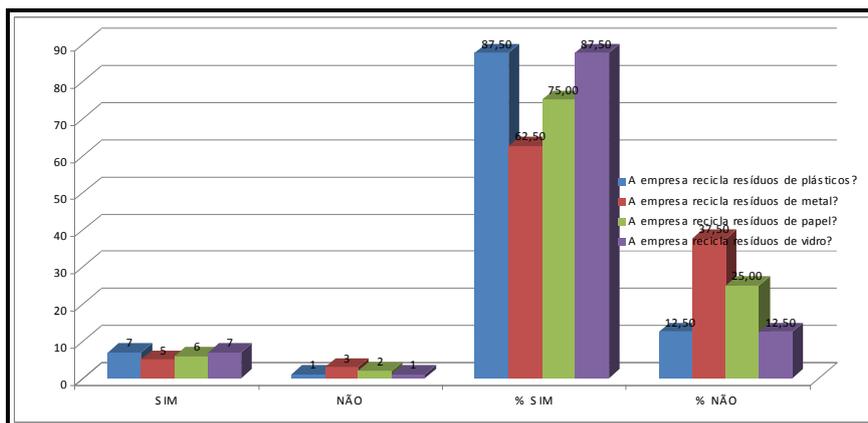


Figura 1 - Gráfico representando a distribuição dos resíduos gerados.

Na pesquisa de avaliação das informações transmitidas aos turistas pelas recepcionistas, foi identificado que 75% dos avaliadores responderam que os empreendimentos não possuem práticas sustentáveis (Figura 2). Foi verificado que não há divulgação de práticas sustentáveis como: emprego de mão-de-obra local, separação de resíduos sólidos, uso de compostagem e cisternas para captação de água da chuva.

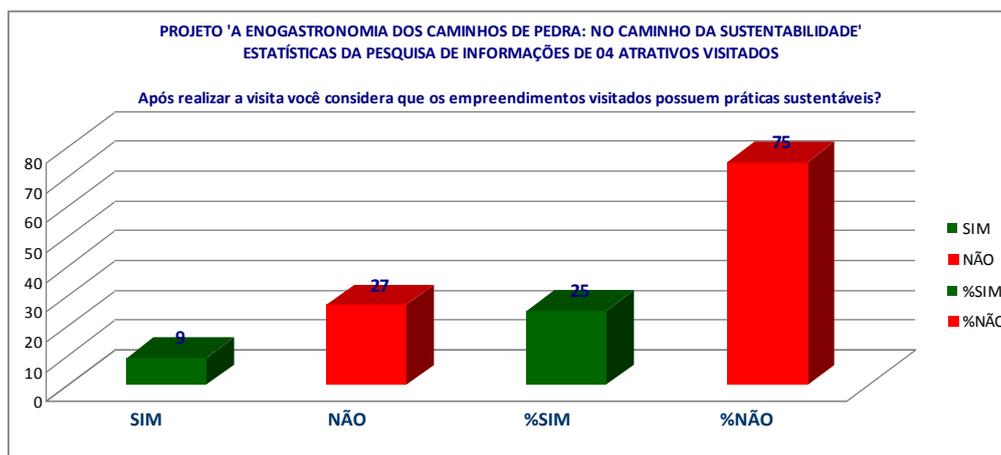


Figura 2 - Gráfico representando emprego de práticas sustentáveis.

No empreendimento selecionado, Casa do Tomate, foi realizada orientação para as recepcionistas na divulgação das informações das práticas sustentáveis, e como resultado dessa orientação foi proposta a criação de um folder em papel reciclado com estas informações.

7. CONCLUSÕES

O desenvolvimento da pesquisa proporcionou aos alunos do Curso Técnico de Guia de Turismo entrar em contato com o ensino da pesquisa, já que a maioria dos alunos nunca havia trabalhado com pesquisa científica. Assim, este estudo também possibilitou o exercício da prática da pesquisa e uma vivência da atuação profissional ao visitarem um roteiro turístico.

Baseado nos resultados obtidos foram elencadas as seguintes ações:

1. A oferta de curso de Boas Práticas de Fabricação para os estabelecimentos que não possuem funcionário habilitado, pois há 25% sem esta qualificação. Segundo a Vigilância Sanitária todos os empreendimentos que manipulam alimentos devem ter um colaborador certificado em BPF. Neste caso a Escola de Educação Profissional SENAC Bento Gonçalves é um parceiro, pois ministra o curso de BPF com carga horária de 16 horas;
2. Foi selecionado um empreendimento turístico, Casa do Tomate, para ser desenvolvido um projeto piloto na divulgação das práticas sustentáveis junto aos turistas, pois a pesquisa apontou que 50% dos estabelecimentos não divulgam tais práticas. Além da orientação fornecida às recepcionistas da Casa do Tomate na divulgação dessas práticas, foi proposta a criação de um folder em papel reciclado para facilitar esta divulgação.

Considera-se que um empreendimento turístico deve estar planejado e organizado no sentido de fornecer condições favoráveis para que os turistas tenham a percepção de sustentabilidade e que possam socializar, em sua comunidade de origem, o que aprenderam.

Esta premissa é o mote principal para a busca de um destino sustentável e a partir disso, será realizado o 1º. Encontro de Turismo do SENAC Bento Gonçalves, com o tema Biodiversidade e Turismo, em outubro deste ano, para discussão dos resultados obtidos na investigação de campo realizada e contribuir na proposta da Secretaria Municipal de Turismo que visa o desenvolvimento de um turismo sustentável.

REFERÊNCIAS

- BARRETTO, Margarita. *Planejamento responsável do turismo*. São Paulo: Papirus, 2005.
- BENI, Mario. *Análise estrutural do turismo*. São Paulo: SENAC, 2002.
- DENCKER, Ada de Freitas Manente. *Métodos e técnicas em pesquisa*. 3 ed. São Paulo; Futura, 2000.
- DE PARIS, Assunta. *Memórias: Bento Gonçalves-RS, fundamentação histórica*. Bento Gonçalves: Prefeitura Municipal de Bento Gonçalves: Arquivo Histórico Municipal, 2 ed. 2006.
- INFORMATICO CAMINHOS DE PEDRA. Associação Caminhos de Pedra. Bento Gonçalves, 2001.
- SEBRAE. *Instituto Marca Brasil, SHRBS-Região Uva e Vinho, Atuaserra*, 2007.
- SENAC. DN. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 1998.
- SENAC. *Educação ambiental: competências para o atuar docente*. SILVA, Clorildes Lessa, ARAÚJO, Daniel. (Orgs). Porto Alegre: SENACEAD/RS, 2008.
- SENACRS. Programa 4 R's. Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. Porto Alegre SENAC. *Boas práticas de fabricação*. Bento Gonçalves: SENAC Bento Gonçalves, 2010.
- MINISTÉRIO DO TURISMO. *Manual do Pesquisador-Inventário de oferta Turística: Instrumento de Pesquisa* Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

Sites Eletrônicos :

http://pt.wikipedia.org/wiki/Blogs_educativos

<http://www.serragaucha.com>

<http://www.bentogoncalves.rs.gov.br>

<http://www.caminhosdepedra.org.br>

ANEXO 1

ESCOLA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL SENAC BENTO GONÇALVES CURSO TÉCNICO DE GUIA DE TURISMO

PROJETO A ENOGASTRONOMIA DOS CAMINHOS DE PEDRA: NO CAMINHO DA SUSTENTABILIDADE

DATA DA ENTREVISTA:

ALUNOS PESQUISADORES:

Caro empreendedor! Nós alunos do Curso de Guia de Turismo do SENAC estamos realizando uma pesquisa sobre práticas sustentáveis no Roteiro Cultural Caminhos de Pedra tendo como foco a enogastronomia. E para alcançarmos tais objetivos solicitamos a sua colaboração em responder a esta pesquisa. Agradecemos pela sua colaboração.

A. IDENTIFICAÇÃO

Nome do ponto de visitação: (Opcional)

Nome do entrevistado:

Função:

Telefone:

E-mail:

Horário:

Categoria: () Restaurante () Venda e fabricação de produtos coloniais

Cardápio/ Produtos:

B. INFORMAÇÕES SOBRE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS

1. Emprega mão-de-obra local? () Sim () Não
2. Disponibiliza cursos e treinamento para qualificar seus colaboradores:
() Sim () Não Se Sim, citar: _____
3. Qual é a origem dos produtos: () fornecedores locais () fornecedores do município () fornecedores da região () outros, citar: _____
4. Conhece a origem dos insumos, matérias-primas e produtos utilizados em seu estabelecimento e tem a garantia de que nessas origens os direitos humanos e o meio ambiente são respeitados? () Sim () Não
5. Você sabe o que é as **Boas Práticas de Fabricação (BPF)**? () Sim () Não Se Sim, há um colaborador qualificado em **BPF**? () Sim () Não. Este colaborador põe em prática a **BPF**? () Sim () Não
6. Tem conhecimento se seus fornecedores praticam a **BPF** () Sim () Não
7. Quais os resíduos gerados no empreendimento? _____
8. Entre os resíduos citados podes indicar **TRÊS** como principais resíduos: _____
9. Faz separação dos resíduos sólidos (orgânicos e inorgânicos)? () Sim () Não
Se Sim, Qual é o destino dos resíduos sólidos? _____
10. Utiliza algum tipo de energia renovável? () Sim () Não Se Sim, citar: _____
11. Possui cisterna (captação de água da chuva)? () Sim () Não

C. INFORMAÇÕES TURÍSTICAS

12. Número de turistas/ano: _____
13. Perfil dos turistas: () Família () Casais () Grupo de Amigos () Terceira Idade () Outros, citar _____
14. Possui estrutura para receber visitantes com necessidades especiais:
() Sim () Não Se Sim, () Rampas de acesso () Sanitários adaptados () Elevadores () Outros, citar _____
15. Os turistas são informados sobre as práticas sustentáveis de seu empreendimento?
() Sim () Não

Obs.: Anexar material de divulgação do ponto de visitação e Declaração de imagem (fotos capturadas).



ANEXO 2

ESCOLA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL SENAC BENTO GONÇALVES

CARTA DE APRESENTAÇÃO

O SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial é uma instituição que desenvolve pessoas e organizações por meio de ações de educação profissional, qualificando e aperfeiçoando profissionais para o mercado de trabalho. Na Escola de Educação Profissional SENAC Bento Gonçalves entre as suas ofertas de cursos está o **Técnico de Guia de Turismo de Âmbito Nacional**. O curso foi criado para atender a demanda por profissionais aptos para atuarem no mercado turístico tendo como um dos pré-requisitos a qualidade na prestação de serviços, que agrega valor aos produtos ofertados. Este curso faz parte do Programa SENAC de Gratuidade – PSG do Governo Federal e que possibilita ampliar e qualificar profissionais para atuarem nos destinos turísticos da Serra Gaúcha, do Estado e outras regiões do Brasil.

Com este intuito a escola incentiva seus alunos a participarem de atividades práticas e conhecerem a oferta turística regional. Entre outras atividades está à realização de um projeto de pesquisa sobre práticas sustentáveis na enogastronomia do Roteiro Cultural Caminhos de Pedra. A pesquisa será aplicada aos responsáveis pelos **pontos de visitação do roteiro turístico**.

Por isso, estamos solicitando a sua atenção sobre a visita de nossos alunos no período de **14 a 21 de junho de 2010** junto ao seu estabelecimento. A pesquisa será realizada sem interferir no andamento de suas atividades, preferencialmente no turno da tarde. Os resultados dessa investigação serão divulgados a todo o *trade* turístico para contribuir nas ações do desenvolvimento do turismo de Bento Gonçalves e da Região Uva e Vinho.

Bento Gonçalves, 25 de maio de 2010.

Gratos pela sua atenção,

Emerson Spadetto

Diretor SENAC Bento Gonçalves

Escola de Educação Profissional SENAC Bento Gonçalves

Parecer CEEed nº 711/06 – D.O. 27/09/2006

Ofício nº

Bento Gonçalves, 25 de maio de 2010.

Assunto: Pesquisa sobre práticas sustentáveis na enogastronomia no Roteiro Cultural Caminhos de Pedra

Prezados Senhores,

O SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial é uma instituição que desenvolve pessoas e organizações por meio de ações de educação profissional, qualificando e aperfeiçoando profissionais para o mercado de trabalho. Na Escola de Educação Profissional SENAC Bento Gonçalves entre as suas ofertas de cursos está o Técnico de Guia de Turismo de Âmbito Nacional. O curso foi criado para atender a demanda por profissionais aptos para atuarem no mercado turístico tendo como um dos pré-requisitos a qualidade na prestação de serviços, que agrega valor aos produtos ofertados. Este curso faz parte do Programa SENAC de Gratuidade – PSG do Governo Federal, que possibilita ampliar e qualificar profissionais para atuarem nos destinos turísticos da Serra Gaúcha, do Estado e outras regiões do Brasil.

Com este intuito, a escola incentiva seus alunos a participarem de atividades práticas e conhecerem a oferta turística regional. Entre outras atividades está a realização de um projeto de pesquisa sobre a gastronomia do município de Bento Gonçalves tendo como área de investigação o Roteiro Cultural Caminhos de Pedra. A pesquisa será aplicada aos responsáveis pelos pontos de visitação. Por isso, estamos solicitando a sua atenção sobre a visita de nossos alunos no período de **1 a 14 de junho** junto aos atrativos turísticos dos Caminhos de Pedra.

A pesquisa será realizada sem interferir no andamento das atividades de cada estabelecimento e os alunos estarão devidamente identificados com crachá e uma carta de apresentação do SENAC. Os resultados dessa investigação serão divulgados a todo o *trade* turístico para contribuir nas ações do desenvolvimento do turismo de Bento Gonçalves tendo como foco em especial, as boas práticas de manipulação de alimentos da área da gastronomia da Região Uva e Vinho.

Gratos pela sua atenção subscrevemo-nos atenciosamente,

Emerson Spadetto
Diretor

À
Associação Caminhos de Pedra
A/C Sra. Jandira Bertarello.

ANEXO 4

ESCOLA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL SENAC BENTO GONÇALVES CURSO TÉCNICO DE GUIA DE TURISMO

PROJETO A ENOGASTRONOMIA DOS CAMINHOS DE PEDRA: NO CAMINHO DA SUSTENTABILIDADE

PESQUISA 2 - INFORMAÇÕES DO ROTEIRO DE VISITAÇÃO

DATA DA VISITA:

ALUNO (A) PESQUISADOR (A):

PONTO DE VISITAÇÃO:

A. INFORMAÇÕES DA VISITA

1. Possui visita guiada () Sim () Não
2. Sinalização: () Sim () Não
3. Limpeza do Local: () Ótimo () Bom () Regular () Ruim
4. Recepção: () Ótimo () Bom () Regular () Ruim
5. Comunicação das informações: () Ótimo () Bom () Regular () Ruim
6. Tempo de duração da visita: _____
7. Taxa de visitação: () Sim () Não Valor: _____
8. Número máximo de visitantes: _____
9. Degustação: () Sim () Não
10. Há espaço para questionamentos dos turistas: () Sim () Não
11. Tipo de Informações do ponto de visitação: () história () produto () separação dos resíduos sólidos () destino dos resíduos () energia alternativa () captação de água da chuva () fornecedores () emprego de mão-de-obra () Outras informações _____

B. OBSERVAÇÕES DO (A) ALUNO (A) AVALIADOR

12. Após realizar a visita você considera que o empreendimento visitado possui práticas sustentáveis () Sim () Não
 13. Na sua opinião, quais são as informações adicionais que você recomendaria para serem divulgadas? _____
-