



A CADEIA PRODUTIVA DA GASTRONOMIA E A RELAÇÃO COM O DESENVOLVIMENTO DO TURISMO LOCAL.

VOLPATO, Williméri da Silva Lima ¹ (willimeri@hotmail.com); **GRECHI, Dores Cristina** ² (cgrechi@uol.com.br)

¹Discente do curso de Turismo da UEMS – Dourados;

²Docente do curso de Turismo da UEMS – Dourados.

Este projeto visou construir uma base de dados que subsidie análises e ações de fomento à atividade turística local, definindo a cadeia produtiva do segmento gastronômico da cidade de Dourados – MS e sua influência a montante e a jusante. O trabalho propôs pesquisar o perfil da oferta gastronômica da cidade e como este segmento opera, levando em consideração desde a matéria prima até a entrega do serviço para o consumidor final. A diversidade de produtos (restaurantes, bares, lanchonetes, sorveterias e cafeterias) faz com que o setor gastronômico se torne um elo fundamental na cadeia do turismo, gerando cerca de 6 milhões de empregos diretos e indiretos. A metodologia desta pesquisa foi organizada para ser cumprida em diferentes etapas: a primeira etapa se incumbiu de descrever a estrutura da cadeia produtiva do setor de restauração, para tanto realizou-se pesquisa bibliográfica sobre cadeias e sistemas produtivos de forma geral; no turismo e, por fim, no setor de alimentos e bebidas, de maneira que todos os elementos componentes da cadeia possam ser identificados e descritos. Esta etapa de pesquisa teórica auxiliou na execução do segundo objetivo, referente à descrição da cadeia produtiva dos restaurantes na cidade de Dourados. Na segunda etapa, a investigação contextualizou o setor de alimentos e bebidas em Dourados, sua atual situação em relação à quantidade e tipologias distintas. Foi utilizado como base de dados o inventário da prefeitura (DOURADOS, 2018) e o cadastro da Secretaria de Turismo da cidade, bem como pesquisas no google. De posse do panorama geral sobre o quantitativo e o padrão dos restaurantes da cidade procedeu-se a terceira etapa, a qual se encarregou de definir a amostra da pesquisa, ou seja, quantos e quais restaurantes seriam pesquisados. A equipe definiu que para este projeto a amostra seria constituída somente pelos restaurantes japoneses. Nesta etapa também foi elaborado o instrumento para pesquisa de campo, compreendendo um roteiro de questões organizado em diferentes blocos, de forma que atendesse aos objetivos estabelecidos. Os resultados permitiram desenhar um modelo para representar a cadeia produtiva para do setor de restaurantes e conhecer melhor o mercado referente aos restaurantes orientais na cidade, bem como suas principais características quanto à fornecedores, preços, competitividade e concorrência. Evidenciou-se a grande variedade de preços entre eles e a resiliência do setor apesar do impacto da pandemia, uma vez que a grande maioria continuou em funcionamento após o período de quarentena estabelecido pelos decretos municipais.

Palavras-chave: turismo, desenvolvimento, restauração.

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica a primeira autora.

