

EXPERIÊNCIAS A PARTIR DA DISCIPLINA “AMBIENTAÇÃO PROFISSIONAL PARA TURISMO E ALIMENTAÇÃO”: A GASTRONOMIA TÍPICA COMO PRODUTO TURÍSTICO NA CIDADE DE CAMPO GRANDE

Ney Felipy Santos Figueiredo¹

Julia Silva Rocha²

Alan Silus³

Lilian da Silva Paiva⁴

RESUMO: A formação em Turismo no Brasil vem estimulando novas perspectivas sobre a integração entre teoria e prática no ensino. Assim, esse trabalho apresenta o relato das ações desenvolvidas a partir da disciplina “Ambientação Profissional para Turismo e Alimentação” do curso de Turismo da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). A metodologia utilizada tem como objetivo aproximar os estudantes do setor de alimentos e bebidas, promovendo uma maior integração, incentivando o protagonismo estudantil, o contato com o mercado e a reflexão crítica. A experiência relatada envolveu visitas técnicas a empreendimentos gastronômicos de Campo Grande (MS), organizadas pelos discentes sob orientação docente, seguidas por debates que abordaram os desafios e oportunidades deste segmento. A atividade evidenciou a necessidade de tornar o ensino mais alinhado às realidades do mercado, preparando os alunos para enfrentar desafios como a inovação nos serviços e a qualificação turística. Os resultados da disciplina transparecem a eficácia das estratégias adotadas, visto que os alunos não apenas ampliaram seu conhecimento, como também passaram a compreender o papel estratégico da gastronomia no turismo. Como produto final, os envolvidos alimentaram com informações um blog virtual para compartilhar suas experiências, análises e aprendizados, além de divulgar os estabelecimentos visitados, fortalecendo o vínculo entre universidade e comunidade local. As práticas desenvolvidas evidenciaram que esses processos inovadores e a escuta ativa dos agentes do setor são essenciais para a formação de profissionais mais sensíveis, críticos e preparados para atuar de maneira qualificada no mercado de turismo e hospitalidade. Nesse sentido, a experiência reforça a relevância de abordagens de ensino que estimulem o pensamento crítico e a capacidade de inovação, contribuindo de forma efetiva para o desenvolvimento de profissionais comprometidos com a constante evolução dos setores.

Palavras-chave: Alimentação; Turismo; Ensino extensionista; Formação profissional.

INTRODUÇÃO

Desde o ano de 2022, o Curso de Bacharelado em Turismo da Escola de Administração e Negócios (ESAN) da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), oferta em sua estrutura curricular disciplinas que tratam das práticas

¹ Acadêmico do Curso de Turismo da Escola de Administração e Negócios (ESAN) da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). Contato: ney.f.s.figueiredo@ufms.br

² Acadêmica Curso de Bacharelado em Turismo da Escola de Administração e Negócios da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (ESAN/UFMS), Bolsista do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica da UFMS - e-mail: julia_silva@ufms.br

³ Doutor em Letras (Estudos Literários) pela Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS - Campus de Três Lagoas). Acadêmico do Curso de Turismo da UFMS/ ESAN. Docente e Pesquisador da UFMS e UEMS. E-mail: profalansilus@gmail.com

⁴ Doutora em Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional pela Universidade Anhanguera UNIDERP, Professora Associada da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). Contato: lilian.paiva@ufms.br

extensionistas cujos nomes intitulados “Ambientação Profissional em/para” propiciam aos estudantes um contato com o público e o mercado.

No quarto semestre letivo do curso é ofertada a disciplina Ambientação Profissional para Turismo em Alimentação cuja ementa mensura que “a partir de um projeto de extensão, com planejamento e ação de atividades relacionadas a área de Alimentos e Bebidas, a ambientação profissional propicia estreita relação dos acadêmicos com a realidade do setor” (Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, 2022, p. 36).

Dessa forma, buscamos apresentar as experiências obtidas na disciplina durante a oferta no segundo semestre de 2024 onde se configurou, com uma metodologia participativa específica e com programações previamente organizadas, um total de nove visitas técnicas, em diferentes empreendimentos do segmento de alimentos e bebidas da cidade de Campo Grande (MS), com a temática trabalhada teoricamente ao decorrer da disciplina.

Garcia (1999), aponta para a ligação intrínseca da gastronomia com a identidade regional, sendo a alimentação compreendida como uma linguagem que expressa a cultura regional por meio de costumes e comportamentos de um povo. Nesse sentido, os estabelecimentos comerciais de gastronomia típica ofertada na cidade de Campo Grande, refletem um contexto sociocultural do espaço geográfico produzido e influenciado pela imigração de povos que fazem fronteira com o estado, bem como daqueles que historicamente migraram de outras regiões do Brasil e de outros continentes. Assim é possível compreender como esses fluxos migratórios contribuíram para a formação da identidade local e para a diversidade cultural presente na região.

O plano inicial da disciplina previa, por meio de aulas de campo, a análise dos diversos setores do segmento de alimentação em sua relação com a atividade turística. A partir dessa proposta, buscou-se identificar e interpretar, nos empreendimentos visitados, aspectos como o contexto socioeconômico, o perfil do público, a gestão, a hospitalidade, o marketing, o atendimento, a qualidade dos produtos, a rotatividade, a estrutura, a gestão ambiental, o controle de estoque e produção, além das normas sanitárias aplicadas.

Essa abordagem prática permitiu aos acadêmicos vivenciarem, de forma dinâmica e *in loco*, os aspectos operacionais e gerenciais dos serviços de alimentação, possibilitando uma compreensão mais ampla da relevância desse setor para a experiência do visitante e para o desenvolvimento do turismo como um todo.

A disciplina apresenta como principal objetivo a ampliação do conhecimento adquirido em sala de aula, por meio de vivências em locais representativos no ramo alimentício na cidade de Campo Grande e no estado de Mato Grosso do Sul. Nessa perspectiva, este relatório apresenta as atividades desenvolvidas e ações realizadas por acadêmicos e docentes na turma de 2024, do curso superior em turismo . Na sequência, apresenta-se uma breve fundamentação teórica da problemática e relevância acerca do assunto abordado, a metodologia adotada no decorrer da disciplina, resultados obtidos e por fim, possíveis considerações.

PROBLEMÁTICA E RELEVÂNCIA

O turismo e a alimentação são dois fenômenos sociais e econômicos profundamente interligados, desempenhando papéis essenciais na experiência dos viajantes e no desenvolvimento regional. A gastronomia além de suprir as necessidades fisiológicas durante as viagens, também atua como um veículo de identidade cultural, atração turística e dinamização econômica.

Este trabalho, busca explorar as múltiplas dimensões dessa relação, abordando aspectos culturais, econômicos e sustentáveis que permeiam a interseção entre turismo e alimentação, além de evidenciar a relevância da aplicação prática por meio de disciplinas extensionistas no processo formativo dos acadêmicos.

Nesse contexto, o turismo gastronômico se destaca como um segmento em expansão, no qual os viajantes buscam experiências autênticas por meio da culinária local. Pratos típicos, mercados tradicionais e festivais de comida tornam-se motivos centrais para escolha de destinos.

Apesar de existir uma ampla discussão teórica, a partir de alimentos e ingredientes que se configuram ou denominam típico de uma região, fundamentada em contextos gastronômicos, culturais, históricos e antropológicos. Essa valorização da gastronomia como patrimônio imaterial fortalece a identidade cultural das comunidades e promove o intercâmbio de saberes entre visitantes e residentes.

Segundo Cândido e Vieira (2003), os serviços de alimentação fora do lar são definidos como espaços onde os alimentos passam por processos de modificação, sendo transformados de sua forma original e preparados para o consumo. Esse processo envolve a restauração e a transformação dos alimentos, visando atender às necessidades

dos consumidores. Dessa forma, a alimentação representa uma parcela significativa dos gastos turísticos, impulsionando negócios como restaurantes, bares, *food trucks* e demais estabelecimentos.

Em destinos turísticos, a demanda por serviços alimentícios geram empregos e estimula cadeias produtivas, desde a agricultura familiar até a *haute cuisine*. Além disso, eventos gastronômicos – como feiras e degustações – ampliam a receita das localidades e prolongam a estadia dos turistas, beneficiando outros setores como hospedagem e comércio.

A relação entre turismo e alimentação também envolve desafios ambientais, como o desperdício de alimentos, descarte inadequado de resíduos sólidos, o uso excessivo de recursos naturais e uso de ingredientes importados.

A adoção de práticas sustentáveis, como o consumo de produtos locais e sazonais e o apoio à agricultura orgânica, tornam-se estratégias importantes para minimizar os impactos negativos.

Nesse sentido, a globalização trouxe tanto oportunidades quanto desafios para as culinárias tradicionais. Por um lado, a disseminação de pratos típicos em redes hoteleiras e restaurantes internacionais contribuiu para o reconhecimento dessas expressões culturais. Por outro, há o risco de descaracterização, com diversas adaptações ao paladar estrangeiro que podem comprometer a autenticidade. Segundo Flandrin e Montanari (1996), as cozinhas de comidas típicas são elementos de valorização da cultura regional, de perpetuação da memória culinária das famílias e podem oferecer ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local.

O equilíbrio entre autenticidade e inovação é crucial para preservar a essência cultural sem alienar os visitantes. Para Gimenes-Minasse (2006), a gastronomia típica merece relevância não apenas por se constituir em um bem cultural, mas no olhar do turismo, por proporcionar uma importante inter-relação entre o turista com a realidade visitada, seus ritos, valores e tradições locais.

A tecnologia tem transformado a forma como os turistas interagem com a alimentação. Aplicativos de reservas em restaurantes, plataformas de avaliação (como *TripAdvisor*) e redes sociais influenciam escolhas gastronômicas. Além disso, experiências imersivas – como *workshops* de culinária e *tours* virtuais por vinícolas – ampliam o engajamento dos viajantes, criando memórias afetivas e significativas.

Em muitos destinos, o turismo gastronômico promove a inclusão de grupos, como comunidades indígenas e quilombolas, cujos saberes culinários ganham visibilidade e valorização. No contexto de Mato Grosso do Sul, projetos de turismo comunitário, induzem visitantes por meio da produção de alimentos tradicionais, são exemplos de como a alimentação pode ser uma ferramenta de equidade social. Segundo Botelho (2006, p. 33-34), “a preservação da gastronomia de uma região sustenta a vida comunitária”. [...] Uma vez garantida a preservação de receitas e rituais alimentares, todos os atores sociais envolvidos poderão manter seus ganhos diretos e indiretos”.

Ao longo do século XX, Campo Grande recebeu imigrantes das mais variadas origens. Aos imigrantes oriundos de todas as regiões do país, aos negros e aos indígenas terenas, juntaram-se paraguaios, bolivianos, japoneses, italianos, espanhóis, alemães, árabes, libaneses, armênios, gregos, sírios, poloneses, palestinos, turcos e portugueses, entre outros. Refletir sobre essa realidade direciona a discussão para os desencontros sociais, culturais, étnicos e espaciais, o que contribui para o aprofundamento dos estudos sobre a identidade cultural da cidade (Garcia; Oliveira Neto, 2024).

Outra realidade observada no decorrer da disciplina, foi a oferta de alimentos seguros e higiênicos, o que é essencial não apenas para os moradores locais, mas também para garantir a satisfação dos turistas e preservar a reputação dos destinos. Nesse sentido, Yázigi (2009, p. 32) destaca que “a organização do território é fundamental para o desenvolvimento do turismo e indispensável para o habitante comum”. Isso nos leva a refletir que, embora as condições básicas de infraestrutura e serviços sejam prioritárias para os residentes, no contexto turístico esses cuidados devem ser ainda mais rigorosos. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), por exemplo, podem comprometer a experiência dos visitantes e causar sérios prejuízos à imagem da localidade. Por isso, a regulamentação e a fiscalização sanitária de estabelecimentos alimentícios tornam-se medidas indispensáveis, especialmente em regiões com grande fluxo de turistas.

Ao pensarmos as práticas que envolveram a disciplina de Ambientação Profissional para Turismo e Alimentação, o referencial teórico utilizado para essa abordagem, encontra-se baseado no entendimento de que, conforme Muller et al. (2010) a junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e bebidas e das práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma. É um movimento que pertence a um

espaço-tempo determinado e acredita-se que têm ligação com tradições e hereditariedade, ou origens de uma determinada região e das pessoas que ali habitavam.

Portanto, as relações entre turismo e alimentação são complexas e multifacetadas, envolvendo dimensões culturais, econômicas e ambientais. A gastronomia não apenas nutre, mas também conecta pessoas, preserva tradições e impulsiona economias locais. Para o futuro, é fundamental promover políticas que equilibrem desenvolvimento turístico, responsabilidade e respeito às identidades culturais, garantindo que essa simbiose continue a enriquecer tanto viajantes quanto comunidades anfitriãs.

METODOLOGIA

Para a realização das atividades propostas, foi adotada uma metodologia participativa e colaborativa, de caráter qualitativo e exploratório, utilizando de visitas técnicas como instrumento de coleta de dados. Mediante roteiros de observações, as atividades foram conduzidas por meio de observação sistemática, com base em um roteiro previamente elaborado, visando analisar aspectos de gestão, hospitalidade, estrutura física e relação com a atividade turística.

Inicialmente, foi decidido, por meio de votação entre os alunos, que a temática a ser trabalhada no semestre seria “Restaurante Típico”. A partir disso, os discentes se dividiram em grupos e foram orientados a elaborar de forma conjunta a organização dos encontros. Foram separadas equipes, onde tiveram a autonomia para escolher o estabelecimento gastronômico a ser visitado com a monitoria do(a) docente à frente do projeto, ficando também responsável por entrar em contato com os responsáveis e agendar o encontro no estabelecimento. Essa dinâmica fez com que fosse proporcionado um maior protagonismo estudantil, promovendo o engajamento nas etapas de planejamento e execução das atividades propostas pela disciplina.

Para o desenvolvimento das aulas de campo, se fez necessário realizar uma coleta de dados com informações sobre os locais a serem visitados, permitindo que a experiência fosse orientada por uma perspectiva mais crítica, analítica e profissional, posteriormente os estudantes foram orientados a preencher um roteiro de observação estruturado, disponível para anexo no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) da UFMS.

Conforme orientações prévias, o formulário visava registrar participação e atribuição de nota a disciplina. Com isso, os alunos puderam observar aspectos

relevantes da estrutura local, do atendimento, e da proposta gastronômica de forma mais aprofundada, permitindo que essas reflexões fossem trazidas presencialmente na semana seguinte para a sala de aula, momentos em que foi possível a promoção de discussões acerca dos estabelecimentos já visitados.

Os encontros ocorreram sempre às terças-feiras, no período matutino. Cada grupo ficou responsável por entrar em contato com o estabelecimento, agendar a visita acadêmica, informar os demais colegas, e divulgar as datas, horários e o local da atividade. A disciplina **Ambientação Profissional para Turismo e Alimentação** integrou atividades teóricas e práticas, assumindo um caráter extensionista ao promover a aproximação entre os acadêmicos e o mercado de trabalho.

A equipe responsável pela coleta de dados e pelo agendamento da visita técnica teve ainda, como tarefa, elaborar um estudo detalhado sobre o local escolhido, abordando aspectos como infraestrutura, serviços oferecidos e a dinâmica do empreendimento. Esse estudo foi transformado em conteúdo para o *blog*⁴ *MisturaTur MS*, alimentado e publicado ao final do semestre.

O objetivo geral do *blog* virtual, elaborado a partir da disciplina, é de registrar e compartilhar as experiências vivenciadas durante as visitas técnicas a empreendimentos gastronômicos e turísticos em Campo Grande, Mato Grosso do Sul, destacando elementos como estrutura, história, serviços, hospitalidade e informações como horários de atendimento, cardápio, etc. e conseqüentemente uma possível divulgação dos estabelecimentos visitados, estratégia utilizada como uma ferramenta para a inovação do uso da tecnologia e uma nova metodologia de ensino aplicada na graduação em turismo.

RESULTADOS

Os alcances obtidos a partir da disciplina **Ambientação Profissional para Turismo e Alimentação** evidenciam a relevância da prática extensionista como ferramenta pedagógica eficaz na formação de futuros profissionais do turismo. Através das visitas técnicas realizadas a diversos empreendimentos do setor de Alimentos e Bebidas da cidade de Campo Grande (MS), demonstrado no quadro 1, os acadêmicos puderam aplicar os conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula em situações reais, desenvolvendo uma compreensão mais ampla e crítica sobre o funcionamento do setor.

⁴ Acesso ao blog disponível através do link: <https://misturaturms.blogspot.com/?m=1>

Quadro 1: Organização das Visitas Técnicas

DATA	LOCAL	TEMÁTICA/ TIPICIDADE GASTRONÔMICA
20/08/2024	Restaurante Cerrado Pantanal	Culinária Típica Pantaneira
27/08/2024	Cervejaria Prosa	Fábrica com insumos do Cerrado e Pantanal
10/09/2024	Thomaz Lanches	Culinária Libanesa e Árabe
17/09/2024	Dona Chipa	Culinária Paraguaia
01/10/2024	Botteghe Café	Culinária Franco-Italiana
15/10/2024	Cuscuz Pé de Serra	Culinária Nordestina
29/10/2024	Sweet Café	Culinária Franco-Italiana
05/11/2024	Casa Colonial e Enoteca Decanter	Enogastronomia Gaúcha e Italiana
12/11/2025	Don Alfredo Empanadas	Culinária Argentina

Fonte: Elaborado pelos autores, 2025

Durante as atividades acadêmicas, foram observados aspectos fundamentais para a análise da atividade turística associada à alimentação, tais como estrutura física dos estabelecimentos, hospitalidade, qualidade do atendimento, gestão dos serviços, estratégias de *marketing*, controle de estoque, produção, normas sanitárias e gestão ambiental.

A aplicação de um roteiro estruturado de observação permitiu que os estudantes registrassem suas percepções de maneira sistemática e padronizada, favorecendo a construção de um olhar técnico e analítico sobre os ambientes percorridos. A partir desse olhar, destaca-se a valorização da gastronomia típica como importante elemento de identidade cultural e produto turístico gastronômico, com isso foi possível a elaboração de um relatório individual e outro em grupo para cada empresa visitada, contendo os aspectos observados durante as visitas, pontos fortes e fracos, sugestões de melhorias com apontamentos práticos na resolução das fragilidades encontradas.

Importante destacar ainda, que muitos dos empreendimentos visitados mantêm receitas tradicionais que atravessam gerações, reforçando laços familiares e memórias afetivas, o que remete ao conceito de *comfort food*. Essa característica foi ressaltada nos relatos dos empresários, que apontaram o desafio de preservar a autenticidade culinária diante das exigências do mercado, equilibrando tradição e inovação.

Figura 01: Registro das Visitas ao *Botteghe Café* e *Sweet Café*



Fonte: Blog MisturaTur MS 2025

Durante as visitas, os acadêmicos puderam identificar desafios enfrentados pelos gestores, como a necessidade de adequação às normas sanitárias, gestão ambiental, limitações em estratégias de marketing e obstáculos logísticos associados à produção artesanal. Tais questões reforçam a importância de uma formação voltada também à gestão e ao empreendedorismo, especialmente no setor de alimentação com apelo turístico.

Figura 02: Registros das visitas à *Cervejaria Prosa* e *Casa Colonial/ Enoteca Decanter*



Fonte: Blog MisturaTur MS 2025.

Como desdobramento dessas experiências, os relatórios produzidos pelos acadêmicos, geraram conteúdos posteriormente organizados e publicados no blog da disciplina, *MisturaTur MS*, com o intuito de divulgar os estabelecimentos visitados e registrar as informações relevantes. A utilização da tecnologia como ferramenta pedagógica permitiu ampliar o alcance da ação extensionista, promovendo a organização estudantil em prol de uma nova maneira de se produzir conhecimento e nos conectar ao mercado.

Figura 03: Registro da visita ao *Thomaz Lanches e Restaurante Cerrado Pantanal*



Fonte: Blog MisturaTur MS 2025.

O encerramento do semestre e atividades foi marcado por uma aula final e confraternização, organizada pelos próprios acadêmicos, conforme ilustra na figura 4, com a proposta de reunir pratos típicos regionais, reafirmando, de forma simbólica, os aprendizados adquiridos ao longo do semestre. Essa atividade final consolidou a articulação entre teoria e prática, promovendo a cultura, demonstrando o êxito da metodologia aplicada na disciplina e sua contribuição para uma formação inovadora, dinâmica e conectada à tecnologia e realidade do mercado.

Figura 04: Aula e confraternização de encerramento da disciplina



Fonte:Arquivo dos autores 2024.

IMPLICAÇÕES PRÁTICAS E CONSIDERAÇÕES POSSÍVEIS

Dentro do contexto da alimentação encontram-se inúmeras possibilidades de aprendizado, a inserção de uma disciplina teórico-prática voltada à alimentação e bebidas no curso de Turismo da UFMS demonstrou-se uma metodologia inovadora e bem-sucedida, ao proporcionar aos acadêmicos uma vivência direta com o setor.

Por meio do contato com gestores experientes, foi possível compreender de forma dinâmica os desafios e as oportunidades da área, unindo teoria e prática de maneira eficaz. Essa experiência reforça a importância de abordagens didáticas originais e alinhadas à realidade do mercado, contribuindo para uma formação acadêmica ainda mais complexa e conectada com as transformações do setor turístico e alimentício.

REFERÊNCIAS

BOTELHO, Raquel Braz Assunção. **Culinária regional: o nordeste e a alimentação saudável**. 2006. 192 f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde)-Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

CÂNDIDO, I. e VIEIRA, E. V. **Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. **A comida, a dieta, o gosto**: mudança na cultura alimentar urbana. 1999. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Paris. Ed. Fayard, 1996.

GARCIA, Daniela Sottili; OLIVEIRA NETO, Antonio Firmino de. **A influência da cultura paraguaia em Campo Grande, MS, e suas relações com a Rota Bioceânica**. *Interações*, Campo Grande, MS, v. 25, n. 1, e2514289, jan./mar. 2024.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico**: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 4., 2006, Caxias do Sul. Anais [...]. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2006.

MULLER, Silvana Graudenz. **Alimentação e Cultura**: Preservação da Gastronomia Tradicional. Caxias do Sul, UCS, 2010

SIMÕES E SOUZA, Gabriel Simões e. **O que é comida típica?**: uma análise sobre o conceito. 2022. 14 f. Trabalho de Conclusão de Curso em gastronomia - Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL. **Projeto Político do Curso de Turismo**. Campo Grande: UFMS, 2022.

YÁZIGI, Eduardo. **Saudades do futuro**: por uma teoria do planejamento territorial do turismo. São Paulo: Plêiade, 2009. 573 p.

AGRADECIMENTOS:

Gostaríamos de agradecer aos empreendimentos alimentícios visitados, aos acadêmicos envolvidos nesta composição, em especial à Flávia Pontes Valente e Valéria das Dores Silva Oliveira Santos que estiveram a frente no desenvolvimento e elaboração do Blog.