



CENTRO PAULA SOUZA



ETEC ALBERTO SANTOS DUMONT
Curso Técnico de Turismo Receptivo

Ana Carolina Silva da Costa
Melissa Loscheck e Souza
Unir Reis Gomes

TURISMO GASTRONÔMICO
Gastronomia Temática no Guarujá/SP
“Pitangueiras e Enseada”

Guarujá/SP
Junho-2015

Ana Carolina Silva da Costa

Melissa Loscheck e Souza

Unir Reis Gomes

TURISMO GASTRONÔMICO

Gastronomia Temática no Guarujá/SP

“Pitangueiras e Enseada”

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado pelo Curso Técnico em Turismo Receptivo da ETEC “Alberto Santo Dumont”, orientado pelo Prof. Douglas Azevedo, como requisito parcial para obtenção do título de Técnico em Turismo Receptivo.

Guarujá/SP

Junho-2015

Ana Carolina Silva da Costa
Melissa Loscheck e Souza
Unir Reis Gomes

TURISMO GASTRONÔMICO
Gastronomia Temática no Guarujá/SP
“Pitangueiras e Enseada”

Aprovada em: ____/____/____

Conceito: _____

Banca de Validação

_____ - Presidente da Banca

Professor:
ETEC “Alberto Santos Dumont”
Orientador

Professor:
ETEC “Alberto Santos Dumont”

Professor:
ETEC “Alberto Santos Dumont”

GUARUJÁ/SP
Junho-2015

DEDICATÓRIA

Dedicamos este trabalho a todos nós, por acreditarmos no potencial de nossa cidade e irmos atrás de nossa crença por meio desse trabalho que foi desenvolvido com muita paciência, dedicação, companheirismo e sabedoria.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao nosso orientador Douglas José De Azevedo, que nos apoiou e ajudou. E aos professores Nilo de Brito Neto e Valdeci Valeriano Santos que acreditaram no nosso trabalho. Agradecemos também a todos os donos de restaurantes que nos receberam com muita paciência e atenção.

EPÍGRAFE

A gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é muito importante do ponto de vista turística, pois apresenta novas possibilidades, na verdade, não tão novas, mas nem sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região.

Furtado 2004

RESUMO

Esta presente pesquisa apresenta o potencial que a cidade de Guarujá oferece quanto à Gastronomia Temática em dois pontos estratégicos da cidade, os bairros da Pitangueiras e Enseada. Com tal pesquisa, mostra também a falta de conhecimento da população sobre a existência desses restaurantes apresentando uma possível solução para a divulgação destes e consequentemente tornando esta uma solução para amenizar a sazonalidade em baixa temporada na cidade.

ABSTRACT

This present research has the potential that the Guarujá City offers as the Thematic Cuisine in two strategic points of the city, the neighborhoods of Pitangueiras and Enseada. With such research also shows the lack of knowledge of the population about the existence of these restaurants presenting a possible solution for the dissemination of these and therefore making this a solution to mitigate the seasonality in low season in the city.

RESUMEN

La presente investigación tiene el potencial de que la ciudad de Guarujá ofrece como la temática de cocina en dos puntos estratégicos de la ciudad, los barrios de Pitangueiras y Enseada. Con este tipo de investigación también muestra la falta de conocimiento de la población acerca de la existencia de estos restaurantes que presentan una posible solución para la difusión de éstos y, por tanto, haciendo de esta una solución para mitigar la estacionalidad en temporada baja en la ciudad.

LISTA DE IMAGENS

Nº01	Pesquisa de Campo realizada pela equipe	16
Nº02	Pesquisa de Campo realizada pela equipe	16
Nº03	Pesquisa de Campo realizada pela equipe	16
Nº04	Índigena preparando Pequi, comida típica de etnias do Xingu.	21
Nº05	Índia preparando Mandioca, elemento base da culinária indígena.	21
Nº06	Feijoada, prato típico brasileiro.	22
Nº07	Pizza, prato típico italiano.	22
Nº08	Banner do filme: Comer, Rezar, Amar.	24
Nº09	Thai, restaurante localizado na Enseada- Guarujá/SP	27
Nº10	Bolinho de carne, o prato faz parte do cardápio do restaurante Rudy's Bar, restaurante situado na Pitangueiras-Guarujá/SP	28
Nº11	Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes	33
Nº12	Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes	33

LISTA DE ANEXOS

01	Questionário Utilizado Para Analise dos Restaurantes	17
02	Questionário Utilizado para Entrevista de Moradores e Turistas	18

SUMÁRIO

Introdução	12
Objetivos	13
Problematização	14
Metodologia	15
Instrumentos de Pesquisa	16
Cronograma	19
Capítulo I	
1.1- História e Origem da Gastronomia	20
1.2- Tipos de Gastronomia e a Influência Estrangeira	21
1.3- A Gastronomia no Turismo	23
Capítulo II	
2.1- A Diversidade Gastronômica no Guarujá	25
2.2- Gastronomia Temática na Cidade	27
Capítulo III	
3.1- Festival Gastronômico, o que é?	29
3.1.1- Objetivos dos Eventos Gastronômicos	30
3.2- Festival Gastronômico no Guarujá	31
3.3- Festival Cultura e gastronomia Tiradentes (MG)	32
Apresentações de Resultados-Coleta de Dados	
4.1- Potencial da Cidade de Guarujá	35
4.1.1- Conhecimentos dos Restaurantes Temáticos	37
4.2- A Estrutura dos Restaurantes	39
Considerações Finais	40
Referências	4

JUSTIFICATIVA

O tema “Gastronomia Temática no Guarujá,” escolhido como Trabalho de Conclusão do Curso do Técnico de Turismo Receptivo, visa levantar a atual potencialidade dos restaurantes temáticos que se encontram nos bairros da Enseada e Pitangueiras - Guarujá/SP, possibilitando uma demanda específica de turismo para nossa cidade.

Enquanto estudantes de turismo e futuros profissionais, é nosso desejo obter conhecimento da atividade como atrativo possível na aplicação profissional, como também oferecer subsídio acadêmico para os novos interessados no seguimento.

Entendemos a importância da gastronomia como questão cultural, valorização do município e gerador de divisas sócias econômicas.

Como objetivo do nosso tema busca encontrar uma solução possível para a questão da sazonalidade e inserção de uma demanda na baixa temporada suficiente para criar mais empregos e beneficiar o turismo local.

INTRODUÇÃO

A evolução da gastronomia segue paralelamente com a evolução da humanidade, e com o passar dos anos vem se mostrando um importante meio para a demonstração da cultura de cada localidade. Na atualidade, a culinária se tornou um dos meios de se atrair demanda turística para determinado local. Pessoas saem de suas casas para provar determinado tipo de culinária, criando um novo motivo para gerar economia para a cidade.

A cidade de Guarujá, mais precisamente localizada na Ilha de Santo Amaro, é uma cidade litorânea onde o principal foco são as praias, porém a beleza da cidade tem um grande potencial para ter apenas este tipo de beleza sendo apreciada. A diversidade de restaurantes presentes na cidade é tamanha, e entre elas podemos encontrar desde os restaurantes especializados na comida local, até os restaurantes temáticos, os quais são poucos explorados, tanto por turistas como por moradores.

Analisando e pesquisando sobre esses fatos, desenvolvemos o seguinte Trabalho de Conclusão de Curso, “Gastronomia Temática no Guarujá/SP nas praias da Enseada e Pitangueiras” com o intuito não apenas de entender o motivo, mas também mostrar-lhes uma sugestão de como se pode melhorar essa divulgação e conhecimento de todos sobre tal assunto.

Com o objetivo de trazer essa demanda para nossa cidade, buscamos apresentar dados de restaurantes especializados em comidas típicas, dando assim uma nova proposta de renda para a cidade, e acabando com a sazonalidade presente em certas épocas do ano. Essa proposta seria um exemplo típico de evento culinário com o nosso foco que são os restaurantes temáticos.

OBJETIVOS

Objetivo Geral:

O objetivo geral desse trabalho é mostrar o potencial gastronômico em nossa cidade, especificando em restaurantes temáticos que são os estudos. Com isso apresentando as portas que irão abrir para o mercado de trabalho e a economia da cidade em baixa temporada.

Objetivos Específicos:

- Apresentar a variedade de restaurante temático existente no Guarujá
- Expor uma solução para atrair turistas na baixa temporada
- Apresentar um material de consulta dos restaurantes temáticos existentes nos bairros de Enseada e Pitangueiras.

PROBLEMATIZAÇÃO

Há a necessidade de conhecer a diversidade e a importância da gastronomia internacional no Guarujá (Enseada e Pitangueiras), para que se possa favorecer a inserção de uma nova demanda turística e amenizar os efeitos da sazonalidade.

- Quais tipos de restaurantes existem no Guarujá, para que possibilite essa nova demanda.
- Conhecer o diferencial desses restaurantes
- Propiciar a valorização da gastronomia na cidade
- Obter melhor qualificação da mão de obra específica do setor.

METODOLOGIA

Técnicas de Pesquisa

- 1ª etapa: Foi utilizadas técnicas de pesquisa, como: consultam em sites, livros acadêmicos e revistas.
- 2ª etapa: Utilizamos técnicas de pesquisas como: consultas ao D.O (Diário Oficial) da cidade, além de consulta a profissionais da área, como professores de nossa escola.
- 3ª etapa: Foram realizadas pesquisas exploratórias em sites, além de pesquisas de campo.
- 4ª etapa: Foi adotado o procedimento de pesquisa de campo, aplicando questionários.

Tipos de Pesquisa:

- 1ª etapa: Para saber o que a cidade de Guarujá em específico nos bairros Enseada e Pitangueiras têm a oferecer para o desenvolvimento da gastronomia temática, em relação à infra-estrutura e atrativos, será desenvolvida pesquisa exploratória e descritiva. Quanto à procedência de dados será secundária e quanto à forma de análise será quantitativa e qualitativa.
- 2ª etapa: Para descobrir que existem projetos voltados para a gastronomia temática na Enseada e Pitangueiras será desenvolvida a pesquisa exploratória, junto aos meios de comunicações oficiais do município e quanto à procedência de dados será secundária, e quanto à forma de análise será qualitativa.
- 3ª etapa: Para descobrir os restaurantes existentes desse gênero e seus dados, será realizada a pesquisa exploratória, quanto à procedência dos dados será primária e quanto à forma de análise será quantitativa e qualitativa.
- 4ª etapa: Para descobrir se os turistas estão cientes de que existe a gastronomia temática no Guarujá e se estão interessados neste tipo de turismo, será realizado a pesquisa exploratória, quanto à procedência dos dados será primária e quanto a forma de análise será quantitativa.

INSTRUMENTOS DE PESQUISA

Aplicação de questionário direcionado a gastronomia temática

- Questionário formulado para coleta informações a partir dos donos de restaurantes temáticos existente no Guarujá
- Questionário elaborado para coletar informações sobre o interesse da população local e turistas sobre gastronomia temática
- Entrevistas realizadas no Centro do Guarujá, e fotos com os entrevistados tiradas pelo celular.

Imagem: nº 1



Autor: Melissa Loscheck
Centro - Guarujá/SP
Obtido: 22/06/2015

Imagem: nº2



Autor: Unir Reis
Centro - Guarujá/SP
Obtido: 22/06/2015

Imagem: nº3



Autor: Melissa Loscheck
Centro - Guarujá/SP
Obtido: 22/06/2015



CENTRO PAULA SOUZA



Pesquisa de Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso de Turismo

Tema do TCC: Gastronomia Temática no Guarujá

Entrevistado: _____

Local da entrevista: _____ Data: ____/____/____

Questionário direcionado para os Restaurantes Temáticos

1-Sinalização:

De acesso ☐ Sim ☐ Não

Turística: ☐ Sim ☐ Não

2-Estacionamento:

☐ Sim ☐ Não ☐ Pagos ☐ Nº carros

3-Funcionamento:

Horário de abertura e encerramento (dias da semana)

☐ Segunda : h ☐ Quinta : h

☐ Terça : h ☐ Sexta : h

☐ Quarta : h ☐ Sábado : h

☐ Domingo : h

4-Atendimento ao público em língua estrangeira:

☐ Inglês ☐ Espanhol ☐ Frances ☐ Italiano Outros: _____

5-Espaço de Eventos:

☐ Fixo ☐ Temporário ☐ Palco ☐ Pista ☐ Som/Imagem

☐ Musica ao vivo Outros: _____

6-Especificações gastronômicas

País: _____ Especialidades: _____

7-Tipo de Serviço:

☐ A La carte ☐ Self service (preço fixo) ☐ Self service (por quilo)

☐ Rodizio com Buffet ☐ Entrega em domicilio (delivery) ☐ Drive thru

☐ Rápida (fastfood) ☐ Outros: _____

8-Acessibilidade:

Possui alguma facilidade para as pessoas com deficiência: ☐ Sim ☐ Não

☐ Local de embarque e desembarque: ☐ Vagas de estacionamento:

☐ Rampas de acesso: ☐ Sanitários adequados:

☐ Elevador: ☐ Cardápio escrito em braile

☐ Área de circulação p/cadeirantes ☐ Equipamento motorizado p/cadeirante

☐ Outros: _____



CENTRO PAULA SOUZA



Pesquisa de Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso de Turismo

Tema do TCC: Gastronomia Temática no Guarujá

Entrevistado: _____

Local da entrevista: _____ Data: ____/____/____

Questionário direcionado para os Turistas e Moradores

1-Você conhece algum restaurante temático aqui no Guarujá?

() sim () não () qual: _____

2-Você já provou comida internacional?

() sim () não Qual país: _____

3-Se não, tem vontade de provar algum?

() sim () não Qual país: _____

4-Se você não conhece, iria em algum deles depois de conhece-lo?

() sim () não Porque? _____

5-Já participou de algum evento ligado à gastronomia?

() sim () não qual: _____

6-Se tivesse um evento do gênero aqui na cidade, você participaria?

() sim () não Porque? _____

7-Acha que a cidade tem uma boa estrutura referente a restaurantes para receber um evento desse?

() sim () não Porque? _____

8-Você conhece o Festival Gastronômico do Guarujá?

() sim () não

9-Qual a nota que você daria para estrutura dos restaurantes da cidade? (De preferência os temáticos)

() bom () ruim () regular () ótimo () péssimo

10-Você sairia/saiu da sua cidade para ir provar algum prato específico em outra cidade?

() sim () não

() qual era o prato: _____

() qual era a cidade: _____

CRONOGRAMA

Cronograma de Conclusão de Atividades referentes ao TCC					
	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN
Escolha do Tema	X				
Estrutura Geral	X				
Justificativa		X			
Objetivos		X			
Problematização		X			
Metodologia			X		
Pesquisas de Campo					X
I Capítulo		X			
II Capítulo			X		
III Capítulo				X	
Resumo					X
Introdução					X
IV Capítulo					X
Considerações Finais					X
Entrega					X
Apresentação					X

CAPITULO I

1.1- História e Origem da Gastronomia:

Segundo os dados pesquisados em nosso trabalho, sobre a história da gastronomia¹. No início da humanidade, o ato de cozinhar era somente para o próprio sustento, era geralmente constituído de vegetais e carne de animais obtidos em caçadas, ambos eram consumidos crus. Ao longo do tempo com o desenvolvimento do homem e da descoberta do fogo os alimentos evoluíram tanto na aparência, no sabor e nos valores nutricionais.

A gastronomia teve base na época medieval, onde a sua gastronomia era basicamente vegetal, sendo que não era todo tipo de carne que consumia. Os egípcios e os mesopotâmios contribuíram muito para o surgimento da alta gastronomia².

Juntamente com o homem, a agricultura e a pecuária evoluíram em um nível onde a qualidade e a quantidade dos alimentos melhorou. Para que isso fosse possível o homem criou, inovou e modificou as técnicas de fertilização do solo, controle de pragas e mais recentemente a modificação de animais e plantas de cultura, onde o número dos alimentos aumentou drasticamente.

Paralelo com a história dos alimentos, a preparação se tornou mais requintada, com os desenvolvimentos tecnológicos e as técnicas passadas por gerações que foram evoluindo com o tempo e assim a gastronomia cresceu e deixou de ser uma necessidade basca para ser um prazer para o ser humano.

A invenção não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza-e esse é no fundo, o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a fantasia, procuraram transformar as mordidas da fome e as angústias da penúria em potenciais oportunidades de prazer. (Montanari 2008, p. 41)³

¹História e Origem da Gastronomia. Fonte: www.justincozinha.com.br/pla-historia-da-culinaria.html
Obtido: 23/04/2015

²Contribuição dos Egípcios e Mesopotâmios. (Parágrafo 4)
Fonte: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Gastronomia>
Obtido: 01/05/2015

³ MONTANARI, Massimo. Comida como Cultura. São Paulo (SP): SENAC, 2006. 1ª edição.
Obtido: 23/04/2015

Entendemos pelo texto acima que a gastronomia veio se desenvolvendo junto com o homem, desde a época medieval até os dias atuais teve uma mudança da visão sobre a alimentação, de uma necessidade básica para algo que se aprecia atualmente como um atrativo.

1.2- Tipos de Gastronomia e a Influência Estrangeira:

Podemos encontrar dentro da Gastronomia, vários tipos de temperos, ervas, especiarias, molhos, modo de preparo, e isso diferencia cada uma delas. Cada culinária têm sua cultura que é de acordo com o local onde se é preparada e apreciada. Os tipos de culinária podem ser classificados por uma região ou país que irão degustar os alimentos que derivam de sua cultura.⁴

No Brasil, temos diversidade cultural-gastronômica devido à grandeza territorial e sua culinária regional.

A base da nossa colonização no Brasil foi apoiada pela culinária indígena, agregada pela portuguesa e africana que nos proporcionou vários pratos típicos como a “feijoada”⁵ que é um grande atrativo na culinária brasileira.

A vinda dos estrangeiros para nosso país ofereceu, uma forte influência na culinária brasileira, como exemplo a região sudeste, especificamente da cidade de São Paulo, devido à influência Italiana tem como tradição a apreciação da pizza e de outras massas.⁶

Imagem nº 4– Pequi



Imagem nº5 - Mandioca



Fonte: <http://pibmirim.socioambiental.org/como-vivem/alimentacao>.
<http://camocimceara.blogspot.com/2014/10/culturas-afro-brasileira-e-indigena.html>
 Obtido: 07/05/2015

⁴ Gastronomia. <http://pt.wikipedia.org/wiki/Gastronomia>
 Obtido: 01/05/2015

⁵Feijoada: A feijoada é um dos pratos típicos mais conhecidos e populares da culinária brasileira. Composta basicamente por feijão preto, diversas partes do porco, linguiça, farinha e o acompanhamento de verduras e legumes, ela é comumente apontada como uma criação culinária dos africanos escravizados que vieram para o Brasil.

Fonte: <http://www.brasilescola.com/historia/historia-feijoada.htm>
 Obtido: 07/05/2015

⁶ Culinária na Região Sudeste. Fonte: <http://regiao-sudeste.info/culinaria-da-regiao-sudeste.html>
 Obtido: 01/05/2015

Imagem nº6 – Feijoada

Fonte:

<http://www.coringa.ind.br/index.php/calcul-e-sua-feijoada>

Obtido: 01/05/2015

Imagem nº7 - Pizza

Fonte:

<http://pizzariascuritiba.com.br/pizzaria/pizzaria-justino-pizza-bar-em-curitiba/>

Obtido: 01/05/2015

Entendemos então com a referência citada acima que a culinária se origina a partir de cada cultura. O nosso país teve forte influência de outras culturas para chegar até a nossa própria identidade, portanto é uma mistura que torna a culinária brasileira “tão rica na sua diversidade”.

Observamos que culinária surge das influências culturais e as condições regionais de cada espaço, assim cada país tem a sua cultura, mas também agrega outros valores que aqui se estabeleceram a exemplo de culinária estrangeira⁷.

“A economia globalizada, os intercâmbios culturais cada vez maiores, as divulgações das culturas, entre outros fatores, têm contribuído para que a sociedade possa experimentar alguns dos hábitos e costumes de outros povos. (*Ariadine Morgan*⁸)”.

Compreende-se que o povo de cada país elaborou, experimentou e aprimorou sua forma de preparar seus alimentos, seja assado, cozidos e outros ao longo do tempo e hoje temos a oportunidade de experimentar essas culturas cada vez mais de perto através dos espaços de restaurantes temáticos (típico)⁹ ou internacionais^{10, 11}.

⁷ Culinária Estrangeira: Essa cozinha tem como principal característica a sua flexibilidade na forma de preparar e apresentar os pratos. Sua origem está nas tradicionais cozinhas que conquistaram o mundo, dentre elas a francesa, a italiana, a espanhola, a oriental, brasileira entre outras.

Fonte: <http://magnificogourmet.com.br/cozinha>

Obtido: 07/05/2015

⁸ Ariadine Morgan: Jornalista editora-chefe do Portal de Informações do CPT - Centro de Produções Técnicas.

Fonte: <https://www.youtube.com/playlist?list=PLD73A369D7F252E38>

Obtido: 01/05/2015

⁹ Restaurante Típico: Podem servir comida típica de uma região específica (amazônica, gaúcha, nordeste, etc.) ou de um país específico (grego, japonês, chinês, italiano, etc.).

Fonte: <http://miltonasfluminense.blogspot.com.br/2009/11/tipologia-dos-restaurantes.html>

Obtido: 01/05/2015

¹⁰ Restaurante Internacional: encontram-se nos grandes hotéis e locais badalados, oferecendo cardápio conhecido internacionalmente. Não incentiva a criatividade na culinária, pois trabalham

Podemos perceber então que todos podem ter o acesso a outras culturas culinárias que podem estar o mais próximo possível de nós.

1.3- A Gastronomia no Turismo

No turismo, pode-se dizer que existe um leque¹² de oportunidades onde há várias vertentes¹³ que o sustenta, sendo uma delas a área de gastronomia, que se pode ser considerada uma das mais importantes na visitação de um destino.

”Os gastos com alimentação estão entre as principais despesas dos turistas brasileiros, atrás apenas do transporte, de acordo com a última Pesquisa de Turismo Doméstico do Ministério do Turismo¹⁴ (2012).”

Compreendemos que a gastronomia   razão de deslocamento de pessoas a diversos destinos diferentes agregando ainda outros valores como atrativos.

No filme “Comer Rezar Amar” (EUA/2010), temos uma justificativa do potencial da gastronomia. A protagonista Liz (interpretada por Julia Roberts) vive uma desilusão amorosa e revolve aproveitar a vida de uma maneira diferente, como já diz no próprio título do filme a primeira coisa que ela vai fazer   Comer, então ela vai para seu primeiro destino turismo, Itália onde o seu objetivo é simplesmente consumir a comida local.¹⁵

pratos advindos da culinária típica de diversos países, o preparo dos pratos deve ser o mesmo em qualquer parte do mundo. Fonte: <http://miltonasfluminense.blogspot.com.br/2009/11/tipologia-dos-restaurantes.html>

Obtido: 01/05/2015

¹¹ Gastronomia Internacional. Fonte: <http://www.cpt.com.br/cursos-gastronomia/artigos/gastronomia-internacional-preferencia-do-consumidor>

Obtido: 01/05/2015

¹² Leque: 2. Conjunto, gama, variedade de coisas: um leque de possibilidades.

Fonte: <http://www.aulete.com.br/leque#ixzz3YoiwCmWF>

Obtido: 30/04/2015

¹³ Vertentes: empregado no sentido figurado se refere a uma determinada perspectiva, a um dos lados de um determinado tema, por exemplo: "vertente cultural".

Fonte: <http://www.significados.com.br/vertente/>

Obtido: 01/05/2015

¹⁴ Ministério do Turismo:

Fonte: http://www.turismo.gov.br/turismo/noticias/todas_noticias/20130814.html

Obtido: 30/04/2015

¹⁵ Filme: “Comer Rezar Amar” - Resenha.

Fonte: <http://omelete.uol.com.br/filmes/criticas/comer-rezar-amar/>

Obtido: 30/04/2015

Imagem nº 8 - Filme “Comer Rezar Amar”



Fonte: <https://julianawinge.wordpress.com/2011/05/16/comer-rezar-amar/>
Obtido: 30/04/2015

Com referência ao texto abordado anteriormente, percebemos que as pessoas visitam outras cidades e países com o objetivo de degustar a gastronomia local, agregando outros valores culturais e motivando a demanda turística, beneficiando assim todo *trade* turístico¹⁶ e a sociedade.

Observamos a importância da Gastronomia como atrativo turístico, sendo além de uma necessidade básica uma forte justificativa para o surgimento do “desejo do cliente” em deslocar-se do seu local de origem para um destino que promova essa experiência e prazer apreciar outras culturas culinárias.

¹⁶ Trade Turístico: São organizações privadas e governamentais atuantes no setor de "Turismo e Eventos" como os Hotéis, Agências de Viagens especializadas em Congressos, Transportadoras Aéreas, Marítimas e Terrestres, além de Promotores de Feiras, Montadoras e Serviços Auxiliares.
Fonte: http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/dadosefatos/espaco_academico/glossario/detalhe/T.htm
Obtido: 01/05/2015

CAPITULO II

2.1- A Diversidade Gastronômica no Guarujá:

Conforme o site especializado¹⁷ A ilha de Santo Amaro e também conhecida como “Pérola do Atlântico”¹⁸ o que ainda apresenta uma ótima referência para atrair uma demanda turística, devido à quantidade de inúmeras praias com características ímpares e com ecossistemas atrativos. Isto demonstra seu potencial turístico, possibilita ainda a outros atrativos como a gastronomia da nossa cidade.

Além da culinária local caiçara¹⁹, apresenta-se uma quantidade de outros restaurantes que enriquecem o potencial que a cidade na gastronomia desde restaurantes especializados em frutos do mar, até restaurantes internacionais. Destacam-se os restaurantes temáticos, como forte atrativo na cidade, desde as famosas Temakerias²⁰, até restaurantes especializados em comida Alemã.

Alguns dos restaurantes estudados por nós estão representados na lista a baixo:

¹⁷ Guarujá, sinônimo de boa gastronomia.

Fonte: <http://www.guarujaweb.com.br/restaurantes-e-bares/guaruja-sinonimo-de-boa-gastronomia-2/>
Obtido: 01/05/2015

¹⁸ “Pérola do Atlântico”: A cidade de Guarujá é conhecida como a “Pérola do Atlântico”, devido às suas belas praias e belezas naturais.

Fonte: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Guaruj%C3%A1> - Obtido: 07/05/2015

¹⁹ Caiçara: Denominam-se caiçaras os habitantes tradicionais do litoral das regiões Sudeste e Sul do Brasil, formados a partir da miscigenação entre índios, brancos e negros e que vivem da pesca artesanal, da agricultura, da caça, do extrativismo vegetal, do artesanato e, mais recentemente, do ecoturismo.

Fonte: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Cai%C3%A7ara> - Obtido: 07/05/2015

²⁰ Temakeria. É um fastfood japonês, que vende os TEMAKIS, ou seja, os CONES que são enrolados com arroz ou algas, e podem ter as mais diversas combinações dentro, que podem ser salmão, atum, tempura de camarão ou salmão com mousse de maracujá.

Fonte: <http://diariodorio.com/temakeria-comida-japonesa-fast-food/> - Obtido: 01/05/2015

Restaurantes pesquisados:

- A tasca – Portuguesa
Endereço: Av. Miguel Estéfano, 4710, Enseada.
- Chopp Halle – Alemã
Endereço: Av: Marechal Teodoro da Fonseca, 1520, Pitangueiras.
- Rudy's Bar - Alemã
Endereço: Rua Rio de Janeiro, 274.
- Bistro Saint Malo - Francesa
Endereço: Rua Iracema, 72, Enseada.
- Thai- Tailândia
Endereço: Av. Miguel Stefano, 1001 - Enseada.
- Il Faro Restaurante- Italiana
Endereço: Av. Miguel Stefano, 4659 - Enseada.
- La Pastasciutta- Italiana
Endereço: Av. Leomil 660 loja 09 Pitanga Mall Boulevard – Pitangueiras.
- China in Box- Chinesa
Endereço: Rua Santo Amaro, 505 - Vila Maia.
- Debido- Japonesa
Endereço: Av. Leomil, 660 - Centro.

Observamos que o Guarujá tem um “grande potencial gastronômico” e uma quantidade de restaurantes temáticos que pode atrair uma demanda turística, objetivando apreciar esse tipo de culinária que favorece a geração de renda, empregabilidade e valorização e intercambio cultural.

2.2- Gastronomia Temática na Cidade:

Segundo os dados pesquisados²¹ existem cerca de 350 restaurantes na cidade de Guarujá, apresentando uma enorme variedade gastronômica e entre eles há no entorno de 40 restaurantes especializados em gastronomia temática. Porém, mesmo com esse número de restaurante, a gastronomia temática é pouco conhecida pelos moradores e pelos turistas, sendo que, somente os estabelecimentos bem localizados ou com bom marketing, consegue alcançar a demanda vinda à cidade.

Como podemos citar, na Enseada, o restaurante temático, Thai. Com uma decoração que é uma adaptação brasileira da tradicional decoração Tailandesa, integrada ao clima praiano, e um pouco do espírito asiático. Nos móveis, madeira “Teça”, originária da Ásia e muito utilizada em países como Tailândia, Índia e Indonésia. As colunas trazem desenhos típicos, que reproduzem detalhes dos antigos templos do sudeste asiático.

Com um menu²², para alguns exóticos ou diferentes, o estabelecimento oferece pratos da cultura tailandesa, vietnamita e cambojana, muito bem elaborados, *drinks*, e diversos tipos de porções

Imagem nº9 – Restaurante Thai



Fonte: <http://www.guiadasemana.com.br/sao-paulo/restaurantes/restaurante/thai-santos>

²¹ Tripadvisor: site de viagens onde apresenta diversas informações sobre cidades.

Fonte: http://www.tripadvisor.com.br/Restaurants-g303610-Guaruja_State_of_Sao_Paulo.html

Obtido: 21/05/2015

²² Menu: é a lista onde constam as opções (pratos, bebidas e vinhos) disponíveis para o cliente.

Fonte: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Card%C3%A1pio>

Obtido: 23/06/2015

Conforme nossa pesquisa, encontramos ainda na cidade o restaurante especializado em culinária Alemã, Rudy's Bar localizado no Bairro Pitangueiras. Especializado em “Chopes e Cervejas, Linguças” e tem uma variedade gastronômica na Culinária Germânica em seu cardápio onde se destaca os famosos bolinhos de carne. Com a arquitetura e designe que se manteve desde a abertura do bar ainda quando primeiro dono era vivo. Atualmente gerenciado pelo filho o restaurante mantém a tradição junto com a inovação não perdendo a clientela e se mantendo badalado até hoje.²³

Imagem nº 10



<http://www.ciadosbotecos.com/2012/01/rudys-bar.html>

Temos esses dois estabelecimentos como bons exemplos de restaurantes temáticos em nossa cidade, pois com o “marketing”²⁴ eles divulgam seus restaurantes tornando mais fácil o conhecimento da população e turistas sobre eles. Com base nesses exemplos, podemos comparar esses restaurantes com os que não buscam sua clientela. Mesmo tendo algum renome, esses restaurantes ainda sofrem com a sazonalidade em baixa temporada, pois as épocas de maior frequência de clientes são em alta temporada e em feriados prolongados.

²³ Texto referente ao site: <http://www.ciadosbotecos.com/2012/01/rudys-bar.html>
Obtido: 29/05/2015

²⁴ Marketing: é o processo usado para determinar que produtos ou serviços poderão interessar aos consumidores, assim como a estratégia que será utilizada nas vendas, comunicações e no desenvolvimento do negócio.
Fonte: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Marketing>
Obtido: 23/06/2015

CAPITULO III

3.1- Festival Gastronômico, o que é?

Como estudado nesse trabalho, podemos visar à gastronomia não apenas como um ato prazeroso e satisfatório aos que degustam, mas também uma grande fonte de renda no turismo, e uma grande estratégia de atrair uma demanda amante da gastronomia, são através de festivais gastronômicos.

Esses festivais não têm um motivo específico cada um deles tem as suas características em relação a cada local que será realizado, podem ser caracterizados por sua culinária local, ou uma culinária específica como, por exemplo, a gastronomia temática.²⁵

“Festivais gastronômicos são eventos que visam apresentar suas tradições, culturas e manifestações típicas através da culinária, visando o prazer e não apenas a satisfação alimentar daqueles que o visitam.” (Autor Desconhecido)²⁶

Observamos com o texto apresentado o valor sócio-cultural e econômico que os eventos gastronômicos trazem para a cidade que apresenta o evento, transmitindo os valores através da culinária e apresentando um mundo diferente para aqueles que apreciam o festival com o intuito de obter novas descobertas.

²⁵ Fonte: www.proac.uff.br/turismo/sites/default/files/MAYANA_COSEDEY_AGUIAR-tcc.PDF
Obtido:18/06/2015

²⁶ Fonte: https://pt.wikipedia.org/wiki/Festival_gastron%C3%B4mico
Obtido:18/06/2015

3.1.1- Objetivos dos Eventos Gastronômicos.

Os eventos gastronômicos na maioria das vezes busca seguir os seguintes objetivos:

- Aproveitar a Gastronomia existente na cidade e apresenta - lá ao público através de um evento.
- Usufruir da estrutura de restaurantes que ficam ociosos na época de sazonalidade.
- Passar a cultura local para aqueles que participam do evento.
- Utilizar o evento para atrair uma nova demanda para a cidade em período de baixa movimentação turística.
- Expor novidades tanto para a área gastronômica²⁷ quanto para as pessoas que desconhecem determinada culinária.
- Usar o evento como objeto de Marketing para promover os restaurantes da região e a própria cidade.
- Gerar lucros para a cidade e a fidelização de turistas criando uma economia renovável onde todo o trade turístico da cidade é utilizado.²⁸

Vemos então que para um evento gastronômico ser aproveitável tanto à cidade quanto as empresas que participam dele, é necessário pensar não somente no lucro e sim no impacto que ele traria a cidade e para população, pensando no bem maior para toda sociedade local.

²⁷ Área Gastronômica: Restaurantes e Profissionais relacionados a gastronomia.

<http://www.guiadacarreira.com.br/artigos/profissao/gastronomia/>

Obtido:18/06/2015

²⁸ Fonte: www.proac.uff.br/turismo/sites/default/files/MAYANA_COSEDEY_AGUIAR-tcc.PDF

Obtido:18/06/2015

3.2- Festival Gastronômico no Guarujá

Esse festival, já em sua 6ª edição (2012)²⁹ é construído como um roteiro gastronômico oficial da cidade de Guarujá, onde são apresentados os restaurantes em destaque na cidade segundo os organizadores.

Contando com uma demanda de restaurantes de qualidade da cidade. Os participantes são divulgados pela prefeitura e por órgãos que estão em parceria com os restaurantes: empresas, associações e marcas famosas apoiam o evento, patrocinando o evento com uma capital base necessária para a realização do marketing.

Na época do evento, os participantes apresentam os seus principais pratos com desconto para aqueles que participam do evento. O festival é feito separadamente, cada restaurante em sua própria casa onde pelo meio do marketing é feita a apresentação de cada um deles, criando-se um roteiro turístico onde o participante do evento, poderá degustar pratos dos restaurantes inscritos, com desconto especial fornecido por essa parceria.³⁰

Vemos que o evento é uma ótima idéia para aumentar o fluxo de turistas em baixa temporada na cidade; posicionar a cidade como uma referência gastronômica; dar visibilidade a todos os estabelecimentos, participante; oferecer alternativa de lazer para os visitantes nesse período e aumentar os lucros do setor e da cidade no período do festival.

Porém entendemos, que na idealização do evento não se foi pensado no fator “comodidade”³¹ que os turistas buscam quando vão a uma cidade a lazer, tendo que se locomover entre os restaurantes participantes para experimentar diferentes tipos de gastronomia. Sendo que seria mais proveitoso um evento onde todos eles se concentrassem em apenas um local, facilitando a experiência para o turista.

²⁹Fonte: www.festgastronomicoguaruja.com.br
Obtido: 23/06/2015

³⁰Apresentação Festival Gastronômico Guarujá.
<http://pt.slideshare.net/soniateixeira2012/apresentao-e-mailok-festival-gastronomico-guaruj-2008>
Obtido: 18/06/2015

³¹Comodidade: Qualidade daquilo que é cômodo, que proporciona bem estar, conforto.
Fonte: <http://www.dicionarioinformal.com.br/comodidade/>
Obtido: 23/06/2015

Apesar de todo o investimento no Marketing do evento, ele é somente direcionado para pessoas da cidade ou da Baixada Santista³², segundo nossa pesquisa feita em um feriado no centro da cidade, somente 6% dos entrevistados conheciam o festival gastronômico, sendo eles moradores locais.

3.3- Festival Cultura e gastronomia Tiradentes (MG)

Observamos e tomamos como comparativo o evento da cidade de Tiradentes/MG. já tradicional da cidade ocorre entre agosto e setembro, com a cidade entrando no clima do festival por 10 dias. O evento divide-se entre festins³³: Primeiro para a demanda de turistas a lazer que se apresenta com jantares especiais preparados por chef's³⁴ brasileiros ou internacionais. E a segunda segue-se para os profissionais da área gastronômica e pessoas interessadas apresentam-se atividades gratuitas como cursos, workshops³⁵, degustações, shows³⁶ e exposições. Os restaurantes considerados os melhores de comidas típicas mineiras preparam pratos especiais em comemoração ao evento.

³²A Região Metropolitana da Baixada Santista (RMBS) foi a primeira região metropolitana sem a participação de capital de estado criada no Brasil. Nove municípios fazem parte da Região Metropolitana da Baixada Santista: Bertioga, Cubatão, Guarujá, Itanhaém, Mongaguá, Peruíbe, Praia Grande, Santos e São Vicente.

<http://www.sdmropolitano.sp.gov.br/portalsdm/santos.jsp>

Obtido: 23/06/2015

³³ Festins: Festas particulares

Fonte: <http://www.dicionarioinformal.com.br/festins/>

Obtido: 18/06/2015

³⁴Chef: é o indivíduo que elabora os pratos e organiza toda a cozinha do restaurante, supervisiona os serviços dos cozinheiros, e planeja cardápios

Fonte: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Chef>

Obtido: 23/06/2015

³⁵Workshops: Reunião de trabalho, ou de treinamento, no qual os participantes discutem e/ou exercitam determinadas técnicas numa área específica.

Fonte: <http://www.dicionarioinformal.com.br/workshop/>

Obtido: 23/06/2015

³⁶Shows: É um desempenho de musica na frente de uma plateia, que pode der por um único musico, uma orquestra, um coro, ou uma banda.

Fonte: <http://translate.google.com.br/translate?hl=ptBR&sl=en&u=https://en.wikipedia.org/wiki/Show&prev=search>

Obtido: 23/06/2015

Imagem nº11



<http://www.otempo.com.br/gastro/primeiro-fim-de-semana-do-festival-de-gastronomia-de-tiradentes-deve-reunir-15-mil-pessoas-1.702577>

Imagem nº12



<http://www.jusviagante.com.br/2013/09/festival-de-cultura-e-gastronomia-de.html>

Montado na Praça Tiradentes, o espaço conta com diversas bancas onde os chefes e restaurantes se instalam. A feira tem estimativa de que em seus 10 dias consigam em media 35 mil pessoas. O foco do evento é o intercambio de culturas através da gastronomia, sendo apresentados pratos de diversos estados brasileiros e países.

O evento consta não somente com a alta gastronomia, mas se utiliza de diversas atrações como o “tempera”, um espaço musical onde é apresentado musica de qualidade para todos os gostos, promovendo um espaço agradável para qualquer participante.

O evento é abrigado no Complexo do Largo do Chef, com toda programação gratuita, sendo ponto de encontro para o publico, amantes da gastronomia podem degustar nos estandes, ou discutir no Fórum SENAC³⁷ de Gastronomia. E ainda podem contar com todo complexo artístico, com palco principal e espaço aberto para intervenções.³⁸

Utilizando esse festival como exemplo, pode se perceber o nível de organização, que e foi pensado no momento da criação e estruturação do evento. Sendo analisada de todos os pontos de vista a melhor localidade, época e duração do evento, para o um bom aproveitamento do evento, tentando alcançar todas as metas. Observamos os seguintes requisitos: Aproveitamento do espaço por inteiro, dividindo o festival em “stands”³⁹ para cada tipo de culinária e atividades oferecidas

³⁷ SENAC (MG)

³⁸ Fonte: www.gastronomiatiradentes.com.br

Obtido: 18/06/2015

³⁹ Palavra inglesa cujo correspondente em português é ESTANDE. É um recinto reservado a cada participante de uma exposição ou feira. <http://www.dicionarioinformal.com.br/stand/>
Obtido: 23/06/2015

no evento, mantendo a comodidade dos seus participantes como objetivo principal, tornando o evento agradável e possibilitando a fixação do evento no calendário da cidade e na memória das pessoas.

Juntamente com os shows e atrativos presentes na feira, o marketing tem uma boa influencia no decorrer do período do evento para tentar passar a melhor imagem possível, influenciando ao participante, futuramente voltar a presenciar o evento.

APRESENTAÇÕES DE RESULTADOS-COLETA DE DADOS

Resultados:

As pesquisas foram realizadas pela equipe no dia 05/06/2015 (sábado) em um feriado no centro da cidade de Guarujá, onde foram entrevistados tanto moradores locais como turistas que ali estavam.

4.1- Potencial da Cidade do Guarujá:

- O questionário foi aplicado para moradores e Turistas que estavam a no Centro da cidade em um fim de semana de feriado.

Resultados mais relevantes da Pesquisa feita com Turistas e Moradores:

1.Você conhece o Festival Gastronômico do Guarujá?



Os dados apresentados no gráfico abaixo demonstram a repercussão do Festival Gastronômico para os visitantes, se mostrando minimamente conhecido por turistas que buscam a nossa cidade.

2.Qual a nota que você daria para os restaurantes da cidade?



Mesmo com a baixa repercussão do evento, a estrutura dos restaurantes presentes na cidade, sozinha se mostra conhecidos por boa qualidade, representado boa parte dos votos, sendo a maioria turista.

3.Você sairia , ou saio da sua cidade para provar algum prato específico em outro local?



Grande parte dos entrevistados sairia de seu local de origem para outro apenas para provar o a gastronomia local, assim justificando que a gastronomia está totalmente ligada ao turismo.

Observamos então com os dados anteriormente apresentados, que poucos conhecem o festival, mas gostam dos restaurantes que já frequentarão na cidade e ainda mostram o interesse em sair de sua cidade para ir a outra pelo desejo de experimentar a gastronomia de outras cidades. Com base nesses dados podemos

ver que um festival gastronômico bem organizado na cidade poderia ser um fator para acabar com a sazonalidade presente em baixa temporada.

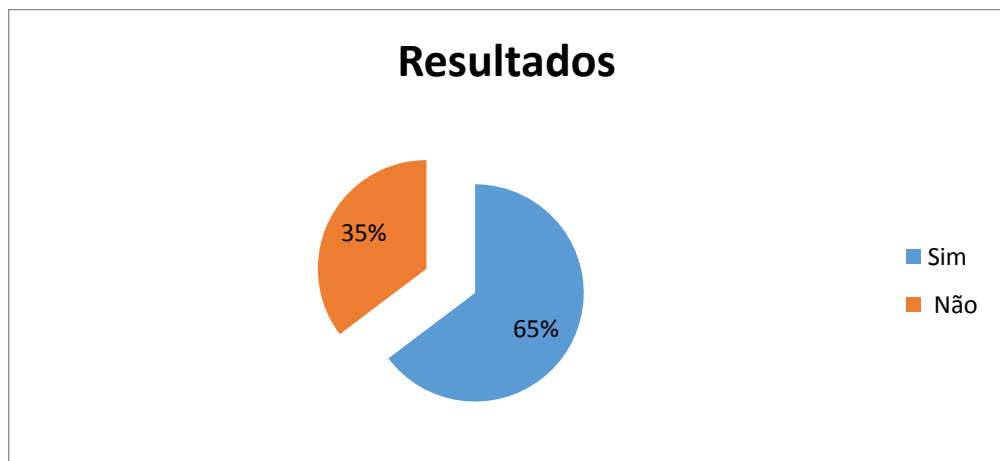
4.1.1- Conhecimentos dos Restaurantes Temáticos

1. Você Conhece algum restaurante temático no Guarujá?



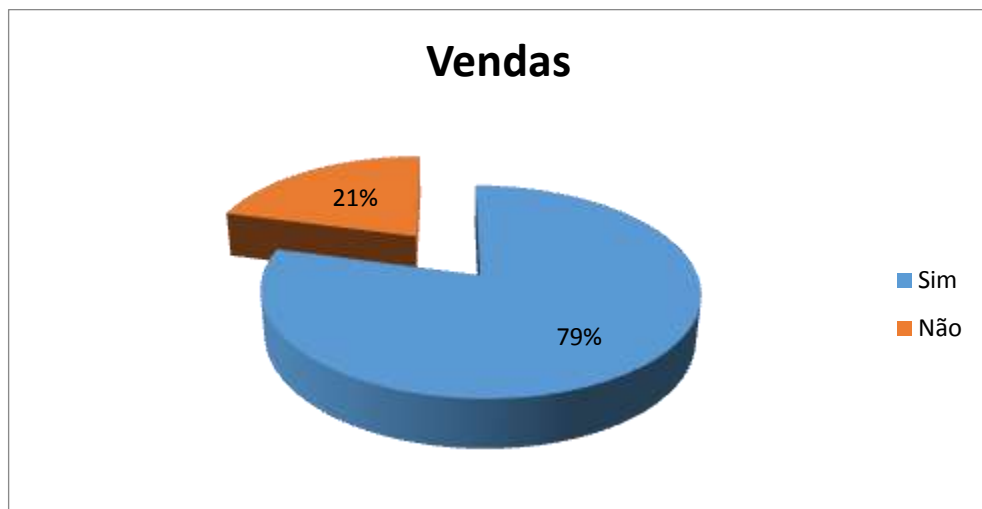
Observamos com o gráfico que um pouco mais da metade não tem o conhecimento de nenhum restaurante temático na cidade, e nunca ouviram falar de nem um.

2. Você tem vontade de provar alguma comida típica de outro país?



Podemos ver que mais da metade dos entrevistados tem o desejo de provar outros pratos, e a maioria das vezes não provaram ainda, e muitos não sabem que existe essa possibilidade sem sair da própria cidade.

3. Se não conhece os restaurantes temáticos da cidade, iria a algum depois de saber da existência deles?



Com esses resultados, podemos ver que muitos têm o desejo de degustar de novos pratos, novas culturas, e com o conhecimento da existência desses estabelecimentos, haveria uma frequente demanda em diversas épocas do ano.

Podemos concluir com tais dados, que com um meio de divulgação correta desses restaurantes, a demanda a procura-los seria maior, pois com tais desejos de conhecer culinárias diversificadas, os clientes iriam até eles por esse diferencial que oferecem aos moradores e turistas que vem até a cidade.

4.2- A Estrutura dos Restaurantes

Resultados:

As pesquisas foram realizadas pela equipe no dia 05/06/2015 (sábado) em um feriado no centro da cidade de Guarujá, onde foi se avaliado a estrutura dos restaurantes da Rua Rio de Janeiro e ao redor dela.

Foi feito a análise de seis diferentes restaurantes temáticos presentes no centro do Guarujá onde se pode perceber a falta de sinalização turística até eles. Além da falta de sinalização, não há estacionamento nos estabelecimentos por terem uma estrutura de pequeno porte.

Com as pesquisas realizadas podemos obter uma grande variedade gastronômica onde entre elas tínhamos:

- Bistro Don Genaro, especializado na culinária: Norte Americana, Mexicana, Alemã e Italiana.
- Maibam, especializado na culinária Japonesa.
- Key West Mexicano Grill, especializado na culinária Mexicana.
- Chop Halle e Rudy's Bar, ambos especializados na culinária Alemã.
- Delicias Árabes, especializado na culinária Árabe.

Observamos com essa análise que apesar da estrutura de todos não ser grande, são bem frequentados e tem um grande potencial pelo seu diferencial de oferecer a gastronomia temática para o centro da cidade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao decorrer deste trabalho, vimos que a gastronomia teve um desenvolvendo com o tempo até chegar aos dias atuais, onde ela não para de ser aprimorada com o tempo de acordo com cada povo e cultura.

Temos na cidade do Guarujá uma grande diversidade gastronômica, e com essa variedade, vem o desejo de poder experimentar cada uma delas, porem nem todos tem condições para isso, mas pode-se encontrar essa diversidade bem mais perto de que se imagina, por meio de restaurantes internacionais e temáticos. Podemos encontrar uma grande variedade de restaurantes temáticos e os locais mais badalados são os bairros de Pitangueiras e Enseada, onde a gastronomia em si está mais presente. Com esse diferencial, a cidade ganha um ponto forte para o turismo.

Outro exemplo ligado à gastronomia estudado neste trabalho; foi os eventos gastronômicos, que proporcionam ao cliente não apenas a oportunidade de conhecer um tipo de culinárias mas sim vários tipos que estão localizados em um local específico para oferecer ao consumidor a oportunidade de degustação de vários pratos sem o inconveniente do deslocamento por distancias desgastantes .

Os eventos gastronômicos é uma ótima estratégia para acabar com a sazonalidade de uma cidade, pois não tem a obrigatoriedade de ser em apenas uma época do ano, mas sim quando for estabelecido pelos organizadores. Muitos eventos gastronômicos já são renomados⁴⁰ e acontecem anualmente, trazendo cada vez mais turistas interessados pelo evento e gerando renda para a cidade.

Pessoas (profissionais ou cidadão comum) saem de sua cidade de origem para outras cidades ou estados ou seu próprio país, continentes com o objetivo de degustar da culinária local, consequentemente conhecendo a cultura, história gerando assim o turismo no local, nacional e internacional, desejado em obter esta experiência.

⁴⁰ Renomado:O que possui nome. ¹ O que é reconhecido. ² .<http://www.dicionarioinformal.com.br/renomado/>
Obtido:21/06/2015

Essa ligação da gastronomia com o turismo é muito importante, pois atualmente a geração de recursos e sustentabilidade obtida com o turismo é fator de sobrevivência de muitos espaços.

Consideramos a “Gastronomia Temática na cidade do Guarujá” um grande potencial turístico, tanto em seus restaurantes tradicionais, quanto com a culinária temática. Sendo um diferencial para atrair turistas e valorizar o prestígio da nossa cidade, gerando mais renda e emprego, amenizando os efeitos da sazonalidade e oferecendo capacitação a iniciantes e profissionais de todos os segmentos da área do turismo.

REFERÊNCIAS WEBGRAFICAS

<http://ad.rosana.unesp.br/docview/directories/Arquivos/Cursos/Apoio%20Did%C3%A1tico/Savanna%20da%20Rosa%20Ramos/Introdu%C3%A7%C3%A3o%20a%20Gastronomia/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-TUR%C3%8DSTICO-CULTURAL.pdf>

<http://www.teofilootoni.mg.gov.br/pmt0/2014/05/prefeitura-vai-promover-festival-do-imigrante-do-mucuri-cultura-e-gastronomia/>

Pt.petitchef.com/RECEITAS/CULINARIA-fif-449532

Pt.wikipedia.org/wiki/culinária-do-brasil

www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm

www.gastronomiatiradentes.com.br

www.justincozinha.com.br/p/a-historia-da-culinaria.html

www.proac.uff.br/turismo/sites/default/files/MAYANA_COSEDEY_AGUIAR-tcc.PDF

www.turismo.gov/turismo/noticias/20130814.html