

EMPREENDEDORISMO E GESTÃO EM GASTRONOMIA: DA TEORIA À PRÁTICA

Keila Maia¹

Christian Guimaraes Severo²

Resumo:

Para competir e se manter no mercado além de garantir a qualidade do produto, as empresas devem ter conhecimento sobre gestão e especialmente sobre os custos de produção. Partindo desse princípio, no eixo empreendedorismo e gestão do curso de gastronomia, foi proposta a ideia de ir além da teoria e conhecer a aplicação prática dos conteúdos, em um negócio referência para a região. A vinícola visitada é uma empresa com administração familiar, referência em agricultura e pecuária e que visando diversificar seus produtos iniciou em 2003 o projeto de produção de uvas viníferas em Dom Pedrito, com a implantação do vinhedo com mudas importadas da França e da Itália, visando aproveitar o excelente clima da Campanha Gaúcha, bastante adequado para esta atividade, unindo o idealismo com as características que conferem uma vocação natural de uma região promissora para uma nova vitivinicultura mundial. A produção ocorre em escala limitada, com objetivo de surpreender os consumidores e o resultado econômico uma consequência, a gestão busca a valorização da pequena propriedade, onde não priorizam o volume, mas sim, a qualidade. O objetivo do trabalho é conhecer o negócio e verificar como a produção vinícola está relacionada com a gastronomia, além de analisar a importância de visitas técnicas para a formação acadêmica. Quanto a metodologia, o trabalho utilizou o método dialético, pesquisa aplicada, com análise qualitativa dos dados obtidos em fontes bibliográficas e na visita in loco. Os resultados obtidos apontam para a importância do empreendedorismo, da gestão, do conhecimento e da inovação para o desenvolvimento do negócio, elementos fundamentais para a gestão e para a criação de novos produtos. Conclui-se que ao conhecer os processos produtivos e de gestão da vinícola, fica evidente a necessidade da qualificação profissional de forma sistêmica. Verifica-se que a enologia e a gastronomia estão intimamente relacionadas, gerando diversas possibilidades de negócio. Quanto a importância de visitas técnicas para a formação acadêmica, entende-se que a realização destas é de extrema relevância para os alunos da graduação por possibilitar a observação do ambiente real de uma empresa em pleno funcionamento, além de ser possível verificar sua dinâmica, organização e todos os fatores implícitos nela. Nas visitas técnicas também é possível verificar aspectos teóricos que regem a empresa. Muitos estudos e pesquisas requerem também tal visita já que há a necessidade de verificar hipóteses, teses e teorias na prática.

Palavras-chave: Empreendedorismo; Gastronomia; Enologia

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

EMPREENDEDORISMO E GESTÃO EM GASTRONOMIA: DA TEORIA À PRÁTICA

¹ Aluno de graduação. kmaia131699@gmail.com. Autor principal

² Docente. Christiansevero@urcamp.edu.br. Orientador

Anais do 10º SALÃO INTERNACIONAL DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - SIEPE
Universidade Federal do Pampa | Santana do Livramento, 6 a 8 de novembro de 2018

EMPREENDEDORISMO E GESTÃO EM GASTRONOMIA: DA TEORIA À PRÁTICA

Para competir e se manter no mercado além de garantir a qualidade do produto, as empresas devem ter conhecimento sobre gestão e especialmente sobre os custos de produção. Partindo desse princípio, no eixo empreendedorismo e gestão do curso de gastronomia, foi proposta a ideia de ir além da teoria e conhecer a aplicação prática dos conteúdos, em um negócio referência para a região. A vinícola visitada é uma empresa com administração familiar, referência em agricultura e pecuária e que visando diversificar seus produtos iniciou em 2003 o projeto de produção de uvas viníferas em Dom Pedrito, com a implantação do vinhedo com mudas importadas da França e da Itália, visando aproveitar o excelente clima da Campanha Gaúcha, bastante adequado para esta atividade, unindo o idealismo com as características que conferem uma vocação natural de uma região promissora para uma nova vitivinicultura mundial. A produção ocorre em escala limitada, com objetivo de surpreender os consumidores e o resultado econômico uma consequência, a gestão busca a valorização da pequena propriedade, onde não priorizam o volume, mas sim, a qualidade. O objetivo do trabalho é conhecer o negócio e verificar como a produção vinícola está relacionada com a gastronomia, além de analisar a importância de visitas técnicas para a formação acadêmica. Quanto a metodologia, o trabalho utilizou o método dialético, pesquisa aplicada, com análise qualitativa dos dados obtidos em fontes bibliográficas e na visita *in loco*. Os resultados obtidos apontam para a importância do empreendedorismo, da gestão, do conhecimento e da inovação para o desenvolvimento do negócio, elementos fundamentais para a gestão e para a criação de novos produtos. Conclui-se que ao conhecer os processos produtivos e de gestão da vinícola, fica evidente a necessidade da qualificação profissional de forma sistêmica. Verifica-se que a enologia e a gastronomia estão intimamente relacionadas, gerando diversas possibilidades de negócio. Quanto a importância de visitas técnicas para a formação acadêmica, entende-se que a realização destas é de extrema relevância para os alunos da graduação por possibilitar a observação do ambiente real de uma empresa em pleno funcionamento, além de ser possível verificar sua dinâmica, organização e todos os fatores implícitos nela. Nas visitas técnicas também é possível verificar aspectos teóricos que regem a empresa. Muitos estudos e pesquisas requerem também tal visita já que há a necessidade de verificar hipóteses, teses e teorias na prática.

Palavras-chave: Empreendedorismo; Gastronomia; Enologia

REFERÊNCIAS

GUATAMBU, **Estância do Vinho**. Disponível em: <<http://www.guatambuvinhos.com.br/>>. Acesso em Julho de 2018.

ROBBINS, Stephen P. **A Nova Administração**. São Paulo: Saraiva, 2014. Disponível na Biblioteca Virtual Saraiva.

SANTOS, Luiz Fernando Barcellos. **Gestão de Custos: ferramentas para tomada de decisões**. Curitiba: InterSaberes, 2013.