ANÁLISE DA IMAGEM PROJETADA PARANÁ COM RELAÇÃO AOS PATRIMÔNIOS GASTRONÔMICOS

Fernanda Ferreira Rodrigues dos Santos (PROVIC), e-mail: nanda_r@outlook.com
Mirna de Lima Medeiros (Orientadora), e-mail: mirnadelimamedeiros@gmail.com

Universidade Estadual de Ponta Grossa/ Turismo

Ciências Sociais Aplicadas; Turismo

Resumo
O presente trabalho buscou analisar a imagem projetada pelos sites oficiais nas regiões do Paraná com pratos os quais são considerados típicos. Os objetivos específicos foram tecer um breve referencial teórico com relação à importância da gastronomia no turismo com a imagem de destinos, listando o patrimônio gastronômico presente no Paraná e verificar se os pratos patrimoniais do Paraná estão presentes na divulgação dos destinos. O prato típico refere-se essencialmente aos produtos locais, característicos de onde são originados. Para tal fim, optou-se pelo uso dos sites das prefeituras dos municípios como fonte de dados. No estudo exploratório foram analisados conteúdos, textos e imagens, de vinte web sites por meio da análise de conteúdo. Os resultados indicam que os pratos típicos têm pouca presença na imagem projetada. Apesar de apresentar um rico contexto histórico-cultural, verificou-se que dos vinte sites analisados, somente dois citam brevemente ou divulgam alguma foto dos pratos. Sendo assim, consideram-se os patrimônios gastronômicos subaproveitados na promoção dos destinos paranaenses.

Palavras-chave: Imagem de Destino, Turismo Gastronômico, Patrimônio.

Introdução

Além de sanar uma necessidade fisiológica (fome), pode-se dizer que a gastronomia é uma arte. Sua configuração envolve questões sociais e culturais que englobam desde hábitos alimentares, em termos do que é ou não considerado comestível, as preparações, até a evolução dos restaurantes, tornando-se uma essencial atividade econômica que gera empregos e renda (MORAIS, 2012).

As inovações e estratégias de comunicação desenvolvidas pelas organizações de marketing dos destinos (*DMOs – destination marketing organizations*) permitem ao turista conhecer aspectos básicos da gastronomia local (como o nome dos pratos locais) e até se aprofundar em aspectos particulares como, por exemplo: onde se come determinado ingrediente ou preparação; o contexto histórico-cultural que gera particularidades à gastronomia local; os processos de produção; entre outras questões. (KIVELA; CROTTS, 2006; MORAIS, 2012).

A imagem de destino tem grande relevância por expor a diversidade de características dos destinos que exerce certo fascínio sobre o imaginário dos turistas. A imagem é formada do resultado das percepções cognitivas ou afetivas (TASCI; GARTNER; 2007).

De acordo com Baloglu e McCleary (1999), os estudos em turismo sugerem que a imagem é formada principalmente por duas grandes forças: fatores de estímulo criados pelos agentes da oferta (ex.: estratégias de marketing, fontes de informação,

posicionamento e promoção) e fatores pessoais referentes às características da demanda (ex.: fatores sociodemográficos, psicográficos e culturais, experiência e visita anterior ao destino, atitudes, necessidades e motivações). Essa dualidade da imagem turística é concebida por Lohmann e Kaim (1999) como o resultado dos processos de construção de significações por parte da demanda ou como decorrência da projeção de imagens pela oferta turística (forças induzidas da imagem), sendo o turismo dependente de ambas as imagens.

O turismo é um produto intangível que não existe até o consumidor experimentar, assim, a imagem do destino turístico é normalmente a base para decisão e geração de expectativas (MARIUTTI; GIRALDI, 2012).

A gastronomia normalmente é parte da imagem dos destinos turísticos, principalmente quando se trata de uma questão particular da localidade, pois de acordo com Correia e Brito (2009, p. 2944) a "imagem deve ser construída em torno de atributos únicos que o destino pode oferecer".

Tendo em vista a importância da gastronomia ao turismo e da imagem dos destinos, cabe indagar: Os patrimônios gastronômicos do Paraná são projetados na imagem dos destinos de onde esses se originam?

O objetivo geral deste projeto de iniciação científica foi: Analisar a imagem projetada pelos destinos turísticos do Paraná que possuem patrimônios gastronômicos. Para tal fim, foram traçados os seguintes objetivos específicos: Tecer um breve referencial teórico com relação à importância da gastronomia no turismo e a imagem de destinos; Listar os patrimônios gastronômicos presentes no Paraná; Verificar se os pratos patrimoniais do Paraná estão presentes na divulgação dos destinos.

A imagem percebida pelos turistas depende de diversos fatores e irá influenciar nas atitudes e ações do consumidor. A imagem projetada pelo destino tenta influenciar quais os fatores irão compor o imaginário. Nesse sentido, há uma preocupação com relação aos conteúdos de web sites e fatores da promoção dos atrativos de determinado destino, entre os quais se incluem a culinária e gastronomia, auxiliando a região ou localidade a moldar sua imagem (BOYNE; HALL, 2004; HORNG; TSAI, 2010).

Materiais e Métodos

A proposta de trabalho é exploratório-descritiva uma vez que busca apresentar uma realidade, especificando propriedades, características e traços importantes de uma questão estudada sem nela interferir, além de investigar novas questões (APPOLINÁRIO, 2012; SAMPIERI; COLLADO; LUCIO, 2013).

Para definição dos casos de análise foi utilizado o documento "Pratos típicos paranaenses" dos Cadernos "Paraná da Gente" da Secretaria de Estado da Cultura do Paraná que apresentam os resultados de um levantamento patrimonial (CARNEIRO JUNIOR, 2004).

A coleta de dados deu-se por meio de informações secundárias. Foram analisados os sites oficiais de turismo dos locais que possuem pratos patrimoniais. Para viabilizar a pesquisa definiu-se que para análise seriam escolhidos dois preparos típicos por categoria listada no documento supramencionado. São essas categorias: salgados; massas; cereais e doces. O critério utilizado para definição da amostra a ser analisada foi pela existência da descrição relacionada ao histórico dos pratos e por haver descrição de abrangência do prato por municípios (não por região ou origem étnica como em alguns casos).

Resultados e Discussão

Foram analisados alguns dos pratos típicos do Paraná que estão listados no caderno "Paraná da Gente" levando em consideração a importância cultural de cada região e as descrições que contemplavam uma vasta diversidade histórico-cultural que as diversas etnias trouxeram ao Paraná.

Após verificar o histórico dos pratos, bem como a sua abrangência por municípios, foram verificadas a existência de conteúdos textuais e figurativos relacionados aos elementos gastronômicos para verificação da presença dos pratos patrimoniais nos sites institucionais.

Na análise (quadro 01) apresentam-se os municípios listados como detentores dos pratos selecionados e a existência de quatro questões: fotos dos pratos típicos, descrição textual dos pratos, seção de turismo, fotos dos outros atrativos. Utilizou-se os ícones (X) para os elementos indisponíveis nos sites e (√) para os elementos que constam nos sites. A verificação da existência de seção de turismo e dos outros atrativos deu-se para verificar se outras categorias são exploradas.

Quadro 01: Análise das categorias dos pratos

Municípios	Fotos dos pratos típicos	Descrição dos pratos	Seção de Turismo	Fotos dos outros atrativos
Morretes	✓	X	✓	✓
Antonina	X	X	X	✓
Guaraqueçaba	X	X	✓	✓
Guaratuba	X	X	✓	✓
Paranaguá	X	X	✓	✓
Marechal Cândido Rondon	X	X	✓	✓
Ivaí	X	X	X	X
Mallet	X	X	X	✓
São João do Triunfo	X	X	X	X
São Matheus do Sul	X	X	✓	✓
Rio Azul	X	X	✓	X
Rio Negro	X	X	X	✓
Tijucas do Sul	X	X	✓	x
Palmeira	X	X	✓	✓
Lapa	X	X	X	X
Campina do Simão	X	X	X	✓
Pitanga	X	X	X	X
Missal	X	✓	X	✓
Prudentópolis	X	X	X	✓
Mallet	X	X	X	✓

Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Dentre os vinte sites oficiais que foram analisados, apenas um possui representação visual do prato, esse é o caso de Morretes. Com relação às menções textuais, foram encontradas algumas questões relacionadas aos produtos analisados que são comentadas.

Conclusão

O presente trabalho objetivou analisar a imagem projetada do Paraná com relação aos patrimônios gastronômicos. Para isso foram discutidas a importância da gastronomia no turismo e a questão da imagem de destinos, em seguida foi verificado se os pratos patrimoniais do Paraná estão presentes na divulgação dos destinos.

Verificou-se do total dos vinte sites oficiais que foram analisados, apenas um tem representação visual do prato e outros dois sites apresentam um texto breve do prato típico. Isso indica que, de maneira geral, os produtos são subvalorizados na divulgação do turismo desses destinos pesquisados.

O estudo realizado nos web sites apresentou um resultado diferente do que se esperava. Notando que há uma baixa opção de divulgação dos destinos relacionados à gastronomia local como segmento da atividade turística. Isso talvez indique baixa compreensão com relação à importância da gastronomia no turismo e para a imagem de destinos.

Como sugestão de estudos futuros no campo da gastronomia no turismo poderia ser analisada as razões que levam à baixa ocorrência dos pratos nos casos em questão e nos demais casos paranaenses não analisados no presente trabalho. Assim como, seria possível verificar a existência ou não desses pratos na imagem percebida pelos turistas.

Referências

APPOLINÁRIO, F. *Metodologia da Ciência*: Filosofia e Prática da Pesquisa. São Paulo: Cengage Learning Nacional, 2012

BALOGLU, S.; MCCLEARY, K. W. A Model of Destination Image Formation. *Annals of Tourism Research*, v.26, n.4, p.868–897, 1999.

BOYNE, S.; HALL, D. Place promotion through food and tourism: Rural branding and the role of websites. *Place Branding*, v.1, n. 1, p. 80–92, 2004.

CARNEIRO JUNIOR, R. A. *Pratos típicos paranaenses*. Curitiba: Secretaria de Estado da Cultura, 2004. Disponível em: <http://www.cidadao.pr.gov.br/arquivos/File/parana/culinaria_paranaense.pdf>.

CORREIA. R; BRITO.C.. Cabo Verde Rede de desenvolvimento regional: A Importância do Marketing para o Desenvolvimento Turístico: O Caso de Montalegre, *Revista Turismo & Desenvolvimento*, n.16, p. 2944,2009.

HORNG, J.; TSAI, C. Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis. *Tourism Management*, v.31, n.01, p.74-85, 2010.

KIVELA, J.; CROTTS, J. C. Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, v. 30, n.3, p. 354–377, 2006.

LOHMANN, M.; KAIM, E. Wheather and holiday destination references: image, attitude and experience. *The Tourist Review*, n.2, p.54–64, 1999.

MARIUTTI, F.G; GIRALDI, J.M.E. Análise da imagem do Brasil. *Revista Turismo Visão e Ação*, v.14, n.1, p. 67–81, jan-abr, 2012.

MORAIS, P, L. Sabores de Viagem: As Culinárias Regionais nos Guias Turísticos entre 1966 e 1983. *Revista Rosa dos Ventos*, Dossiê Turismo e Gastronomia, v. 4, n. 3, jul.-set, 2012.

SAMPIERI, R. H.; COLLADO, C. F.; LUCIO, M. P. B. *Metodologia De Pesquisa.* 5. Ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2013.

TASCI, A. D. A; GARTNER, W. Destination image and its functional relationships. *Journal of Travel Research*, v.45, n.2, p.413–425, 2007.