

GESTIÓN DE LA GASTRONOMÍA SUSTENTABLE

Prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes

Patricia Binz
Uniftec Centro Universitario
Caxias do Sul, Brasil
Suzana Maria De Conto
Universidade de Caxias do Sul
Caxias do Sul, Brasil

Este estudio, de carácter exploratorio-descriptivo, tuvo por objetivo analizar información relacionada con la gastronomía sustentable provista por los gestores de medios de hospedaje. Formaron parte del estudio seis hospedajes de los municipios de Canela y Gramado localizados en la Región das Hortênsias (Rio Grande do Sul-Brasil). La técnica utilizada para la recolección de datos fue el cuestionario. Los resultados permitieron concluir que los gestores consideran que la reducción de costos, la salud de los huéspedes y el aumento del atractivo del hospedaje, son las principales ventajas de adoptar prácticas sustentables en el sector de A&B, demostrando que la gastronomía sustentable puede manifestarse como un beneficio económico para la gestión del hospedaje, así como para la seguridad del turista. Se considera que la mejora continua en la gastronomía sustentable necesita del desarrollo de nuevos saberes, contruidos a partir de estudios científicos que unan conocimiento, técnicas y tecnologías que reduzcan los impactos ambientales, maximicen el desempeño económico y consideren la cultura y los valores de la comunidad local.

PALABRAS CLAVE: Gastronomía sustentable, medios de hospedaje, gestión de la sustentabilidad, turismo, Región das Hortênsias-RS.