

Mapeamento da cadeia do turismo de São Luís do Paraitinga (SP): setores de hospedagem e alimentação. Arminda Eugenia Marques Campos (Faculdade de Engenharia de Guaratinguetá, UNESP), Maurício César Delamaro (Faculdade de Engenharia de Guaratinguetá, UNESP), Maria Elisa Azevedo Vieira (Faculdade de Engenharia de Guaratinguetá, UNESP), Rayssa Fernandes (Faculdade de Engenharia de Guaratinguetá, UNESP). arminda.campos@feg.unesp.br

Introdução: São Luiz do Paraitinga, município paulista com cerca de 11.000 habitantes, localizado na Serra do Mar, é conhecido destino turístico regional, pelo patrimônio arquitetônico, festas populares e pelo ambiente natural. Caracterizar a cadeia produtiva do turismo local pode auxiliar a formular políticas de desenvolvimento, voltadas para ampliar os benefícios da riqueza gerada pela atividade turística.

Objetivos: O objetivo do projeto é mapear a cadeia produtiva do turismo no município, de forma a prospectar formas de inserir outros produtores locais como fornecedores de bens e de serviços na cadeia do turismo. Os objetivos específicos são caracterizar e classificar as empresas integrantes da cadeia; indicar as atividades que desenvolvem, bem como as relações entre elas; e verificar a potencialidade de mais produtores virem a integrar a cadeia.

Métodos: O trabalho iniciou-se em abril de 2013, com estudo de documentos e bibliografia sobre métodos de mapeamento de cadeias produtivas. Preparou-se e testou-se um questionário, por meio do qual se coletaram dados com empreendedores dos setores de meios de hospedagem e alimentação. Os dados coletados passaram por tratamento estatístico básico.

Resultados: No setor de hospedagem, identificaram-se cinco campings, sete pousadas na área rural e dez pousadas na área central do município. Entrevistaram-se responsáveis por dez desses empreendimentos. No setor de alimentação, identificaram-se onze restaurantes que atendem turistas. Foram entrevistados responsáveis pelos sete restaurantes localizados na cidade. A média de postos de trabalho fixos, nos meios de hospedagem, é de quatro funcionários; nos restaurantes, em torno de sete funcionários. Boa parte dos empresários entrevistados declarou adquirir alimentos in natura de produtores ou varejistas locais. O critério mais citado para a escolha de fornecedores de alimentos foi o preço. Verificou-se também que a maioria dos estabelecimentos visitados promove a venda de produtos locais, principalmente alimentos processados, como doces. Quanto à contratação de serviços de diferentes tipos, foi citada com frequência a falta de profissionais capacitadas no local, como razão para buscar autônomos ou empresas de fora. A análise dos resultados aponta para a potencialidade de fortalecer meios para canalizar uma maior parte da produção agrícola local – in natura ou processada - diretamente para consumo nos meios de hospedagem e restaurantes. Aponta ainda para a necessidade de melhor capacitar alguns prestadores de serviços, preteridos por profissionais de fora. Os resultados indicam que a metodologia adotada permitirá estabelecer a cadeia produtiva do turismo e, a partir dela, buscar possibilidades de dar maior dinamismo à economia local por meio dessa atividade.