



ID: 89207964

21-10-2020

A Qualidade na Experiência Gastronómica



Anabela Almeida*

Com a exigência do consumidor de hoje, que quer viver mais e melhor, a importância da qualidade na gastronomia reflete-se a todos os níveis, desde a experiência nos restaurantes, em degustações em festivais gastronómicos, nas visitas a produtores, entre outros momentos em que existe uma relação entre a prestação do serviço e o consumidor.

A perceção da qualidade na experiência turística está associada a vários fatores: ao bem-estar e saúde, ao consumo consciente, à transparência nas informações sobre os produtos alimentares, ao serviço, à conservação dos costumes e tradições, e a todos os atores envolvidos no processo da oferta turística.

A qualidade na experiência gastronómica é um aspeto determinante e fator de diferenciação, tendo em conta a competitividade dos mercados turísticos. A gastronomia está relacionada com a arte de confeccionar alimentos relacionados com a localização geográfica, a cultura, a história, as tradições, as crenças e hábitos alimentares de um povo. Com o desenvolvimento do turismo, a gastronomia é considerada como um atrativo turístico de alguns destinos, que provoca a movimentação das pessoas para aquele lugar. É uma oportunidade para ter experiências únicas e memoráveis com alimentos e bebidas; é um fator significativo de motivação para a deslocação e viagem a esses destinos.

A gastronomia conquistou um interesse impressionante pelo ênfase e crescimento de chefs com reconhecimento e prestígio internacional, que contribuíram para o conhecimento atual de métodos e técnicas culinárias, de produtos, iguarias e matérias-primas que influenciam a qualidade na experiência gastronómica.

Assim, a qualidade associada à gastronomia potencia a necessidade de investigação e do co-

nhecimento científico na área. A necessidade de oferecer uma formação adequada às novas realidades do mercado exige, conseqüentemente, a urgência em harmonizar as formações com vista à preparação de profissionais capazes de se adaptarem às constantes transformações verificadas na generalidade dos setores de atividade e, muito particularmente, numa área tão sujeita à mudança como é o turismo.

A exigência e o conhecimento do consumidor nesta área fomenta a necessidade de ter profissionais com formação e qualificações específicas que procuram responder às necessidades resultantes de uma mudança profunda na relação dos consumidores com a alimentação e no processo de produção alimentar que ocorreu na última década. É essencial a aplicação de criatividade e inovação culinária, compreender as reações químicas nos alimentos, entender a interação entre microrganismos e alimentos na perspetiva da segurança alimentar, e definir e interpretar as características dos alimentos testando-os através de métodos sensoriais.

Assim, os profissionais atuais e futuros ligados

à gastronomia, devem procurar obter uma perspetiva atualizada sobre alimentos sustentáveis, criar novos produtos culinários tendo em conta as atuais necessidades, tendências e restrições alimentares e, através de pesquisa científica, perceber as preocupações da alimentação do futuro e os desafios da gastronomia sustentável para o consumidor que procura excelência e qualidade na experiência gastronómica. o do mundo. ◀

**Professora Adjunta no
Politécnico de Leiria, Escola Superior
de Turismo e Tecnologia do Mar
Doutorada em Marketing e Comércio
Internacional**

**Coordenadora do Mestrado
em Gastronomia**

**Membro integrado do CiTUR,
Centro de Investigação,
Desenvolvimento e Inovação
em Turismo.**

(artigo escrito com o actual ortográfico)