INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS

CAMPUS PALMAS

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO

FABIENE ARIELLY DA SILVA MORAIS

KEILA MARIA DA CONCEIÇÃO OLIVEIRA

FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TAQUARUÇU:

análise sobre o nível de satisfação do evento

Palmas – TO

2019

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS

CAMPUS PALMAS

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO

FABIENE ARIELLY DA SILVA MORAIS

KEILA MARIA DA CONCEIÇÃO OLIVEIRA

FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TAQUARUÇU:

análise sobre o nível de satisfação do evento

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo do Instituto Federal do Tocantins – Campus Palmas, como requisito parcial para sua conclusão.

Orientadora: Profª. DSc. Veruska Chemet Dutra

Coorientadora: Profª. MSc. Geruza Aline Erig

PALMAS – TO

2019

Dados da catalogação na fonte – Código de Catalogação Anglo-Americano (AACR2)

M827f
Morais, Fabiene Arielly da Silva

Festival gastronômico de Taquaruçu : análise sobre o nível de satisfação do evento / Fabiene Arielly da Silva Morais, Keila Maria da Conceição Oliveira. – Palmas-TO, 2019.
60 f. : il.
Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso superior de tecnologia em Gestão de Turismo - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, Palmas, 2019.
Orientadora: Profª DSc. Veruska Chemet Dutra
Coorientadora: Profª MSc. Geruza Aline Erig

1. Gastronomia - Festival - Tocantins. 2. Turismo - Evento - Taquaruçu. I. Título. II. Oliveira, Keila Maria da Conceição.

CDU 642.5(811.744.2)
CDD 642

Bibliotecária – Juliana Sousa – CRB 2 / 1534

FABIENE ARIELLY DA SILVA MORAIS

KEILA MARIA DA CONCEIÇÃO OLIVEIRA

FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TAQUARUÇU:

análise sobre o nível de satisfação do evento

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo do Instituto Federal do Tocantins – Campus Palmas, como requisito parcial para sua conclusão.

Palmas, 04 de fevereiro de 2019.

BANCA EXAMINADORA

_____

Orientadora: Profª. DSc. Veruska Chemet Dutra

_____

Coorientadora: Profª. MSc. Geruza Aline Erig

_____

Profª. DSc. Mary Lúcia Gomes Silveira de Senna

_____

Profª. Esp. Camile de Azevedo Cunha

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho aos meus familiares, em especial ao meu filho Bruno Ricardo, à minha mãe Maria de Lourdes e a uma pessoa muito especial, minha segunda mãe Rosemary Sousa Brito.

Keila Maria da Conceição Oliveira

Dedico este trabalho a minha família, que se resume a uma pessoa: minha mãe Selma. Sempre presente e me dando todo suporte para que eu possa alcançar os meus objetivos.

Fabiene Arielly da Silva Morais

AGRADECIMENTOS

Agradecemos, primeiramente, a Deus por ter nos dado saúde, capacidade e discernimento para desenvolver este trabalho.

Agradecemos também aos nossos colegas de curso e futuros companheiros de profissão: Valeska América, Ana Caroline Zifirino, Fernanda Pestana, Ivina Carvalho, Romulo Botelho, Carla Silva e Michele Monteiro, por nos ajudar na aplicação da pesquisa durante e pós o evento.

Agradecemos aos nossos amigos que sempre estiveram presentes, dando apoio e nos incentivando.

Agradecemos a nossas orientadoras, Veruska Chemet Dutra e Geruza Aline Erig, por aceitarem este desafio e nos instruírem da melhor forma possível para a conclusão deste trabalho.

RESUMO

Discorre sobre o Festival Gastronômico de Taquaruçu, que se destaca como um meio de divulgação da gastronomia local e na captação de turistas para conhecer o grande potencial que o Distrito tem para o ecoturismo. Embora o festival já esteja em sua 12º edição pode-se verificar que não foram realizadas pesquisas sobre o evento a fim de se conhecer o nível de satisfação dos participantes, comunidade e expositores residentes em Taquaruçu quanto a realização do evento. A importância do evento não deve ser avaliada simplesmente por sua abrangência, seja local ou internacional; seu padrão, simples ou complexo; ou simplesmente pelo número de participantes; entretanto, essas questões afetarão o evento de diversas formas. Assim sendo, a finalidade deste trabalho foi identificar o nível de satisfação destes grupos com o intuito de contribuir para um melhor desempenho do evento nas próximas edições. A metodologia utilizada neste trabalho trata-se de uma pesquisa descritiva qualitativa, exploratória, com pesquisas bibliográficas, aplicação de questionários e análise de dados, os quais foram coletados durante e após a realização do 12º Festival Gastronômico de Taquaruçu. Os resultados obtidos com este estudo nos mostram que o festival de uma forma geral, segundo os entrevistados, é satisfatório, sendo que a maioria classifica a realização do evento como bom para o desenvolvimento do Distrito, apontando pequenos fatores negativos, como por exemplo: o sinal de rede móvel de telefonia, a grande movimentação de pessoas na localidade e a poluição sonora.

Palavras-chave: Festival Gastronômico. Taquaruçu. Eventos. Satisfação. Turismo.

ABSTRACT

Discusses about The Festival Gastronomic of Taquaruçu stands out as a means of spreading the local gastronomy and attracting tourists to know the great potential that the District has for ecotourism. Although the festival is already in its 12th edition, it can be verified that no research was done on the event in order to know the level of satisfaction of participants, community and exhibitors residing in Taquaruçu regarding the accomplishment of the event. The importance of the event should not be evaluated simply by its scope, being local or international; its pattern, simple or complex; or simply by the number of participants; however, these issues will affect the event in a variety of ways. Therefore, the purpose of this work was to identify the level of satisfaction of these groups with the intention of contributing to a better performance of the event in the next editions. The methodology used in this work is a qualitative, exploratory descriptive research, with bibliographical research, application of questionnaires and data analysis, which were collected during and after the 12th Festival Gastronomic of Taquaruçu. The results obtained in this study show that the festival, in a general way, according to the interviewees, is satisfactory, with the majority classifying the event as good for the development of the District, pointing out small negative factors, such as: signal of mobile telephone network, the big movement of people in the locality and noise pollution.

Keywords: Gastronomic Festival. Taquaruçu. Events. Satisfaction. Tourism.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Mapa 1	Taquaruçu, 2019	21
Fotografia 1	Cachoeira do Evilson	22
Fotografia 2	Cachoeira da Roncadeira	22
Gráfico 1	Grau de Escolaridade	26
Gráfico 2	Ocupação/Atividade	26
Gráfico 3	Renda Mensal Individual	27
Gráfico 4	Origem dos Participantes	27
Gráfico 5	Acompanhamento	28
Gráfico 6	Grupos	28
Gráfico 7	Meio de Transporte	28
Gráfico 8	Meio de Hospedagem	29
Gráfico 9	Motivação	30
Gráfico 10	Gastos	31
Gráfico 11	Pratos Concorrentes	31
Gráfico 12	Meio de Divulgação	32
Gráfico 13	Faixa Etária	33
Gráfico 14	Grau de Escolaridade	34
Gráfico 15	Ocupação/Atividade	35
Gráfico 16	Renda Mensal Individual	35
Gráfico 17	Motivação	36
Gráfico 18	Gastos	36
Gráfico 19	Pratos Concorrentes	36
Fotografia 3	Escondidinho de Couve, 1º lugar	42
Fotografia 4	Frango ao Creme de Pequi, 2º lugar	42
Fotografia 5	Panqueca Sabor do Tocantins, 3º lugar	42
Fotografia 6	Pavê de Coco Babaçu, 1º lugar	42
Fotografia 7	Torta de Limão, 2º lugar	42
Fotografia 8	Escondidinho de Abacaxi, 3º lugar	42
Fotografia 9	Show Musical do 11º Festival Gastronômico de Taquaruçu	44
Fotografia 10	Prato Doce: Geladinho Caipira	44
Fotografia 11	Food Truck: Tocantinense	44
Fotografia 12	Comidinha Salgada: Filho de Pandarô	45
Fotografia 13	Prato Salgado: Lasanha Boa Massa	45

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Nível de Satisfação dos Participantes 32
Tabela 2 – Nível de Satisfação da Comunidade 37
Tabela 3 – Perfil dos Expositores 38
Tabela 4 – Nível de Satisfação dos Expositores 40

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
2	OBJETIVOS	13
2.1	Objetivo geral	13
2.2	Objetivos específicos	13
3	CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA DA GASTRONOMIA	14
4	EVENTOS: UM ACONTECIMENTO	16
4.1	Eventos gastronômicos	18
5	TURISMO EM TAQUARUÇU	20
6	METODOLOGIA	23
7	ANÁLISE E RESULTADOS	25
7.1	Perfil dos participantes	25
7.2	Perfil da comunidade	33
7.3	Perfil dos expositores residentes em Taquaruçu	38
8	CONSIDERAÇÕES FINAIS	47
	REFERÊNCIAS	50
	APÊNDICE A – PESQUISA DE AVALIAÇÃO DO SOCIOECONÔMICA E SATISFAÇÃO DOS PARTICIPANTES DO FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TAQUARUÇU – 2018	54
	APÊNDICE B – PESQUISA DE AVALIAÇÃO SOCIOECONÔMICA E SATISFAÇÃO DOS EXPOSITORES RESIDENTES EM TAQUARUÇU DO FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TAQUARUÇU – 2018	56
	APÊNDICE C – PESQUISA DE AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DA COMUNIDADE DE TAQUARUÇU EM RELAÇÃO AO FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TAQUARUÇU – 2018	59

1 INTRODUÇÃO

Os festivais gastronômicos são eventos realizados para o desenvolvimento da gastronomia de um determinado local. Com planejamento esses eventos são capazes de desenvolver o turismo do local onde forem realizados, tendo em vista que esse tipo de evento em específico é realizado principalmente em lugares com potencialidade turística, podendo ser classificado como evento local, regional, nacional e internacional.

Segundo Sebrae (2016, p. 9) os eventos gastronômicos têm sua importância por serem capazes de integrar uma cadeia de valor complexa que pode envolver desde os pequenos produtores, os prestadores de serviços, o varejo e até mesmo a indústria de alimentos.

A principal função dos eventos é promover causas, ideias e conceitos, por meio da provocação dos afetos e da sensibilidade humana, e mesmo quando possuem objetivos comerciais, eles precisam tocar as pessoas de forma diferenciada, promovendo sensações marcantes para tornarem-se inesquecíveis (SEBRAE, 2015).

O estado do Tocantins tem se destacado por sua biodiversidade, tendo Palmas como portal de entrada para o Jalapão, principal produto turístico do Estado, a ilha do Bananal, e Taquaruçu, atrativo ainda pouco explorado se comparado aos outros, mas que possui grande potencial ecoturístico.

Com o objetivo de promover o Distrito de Taquaruçu e também com o intuito de formar uma identidade gastronômica no estado do Tocantins, iniciou-se o Festival Gastronômico de Taquaruçu, o qual incentiva a criação de pratos feitos a partir de ingredientes tipicamente regionais e que têm como base a herança culinária dos estados de Goiás, Pará, Piauí, Maranhão, Bahia e dos indígenas remanescentes, destacando-se que a primeira edição do evento não teve uma conotação comercial, sendo realizada apenas uma competição de pratos.

A cada edição o evento tem surpreendido pelo número de participantes, tendo em vista que a maior parte são de pessoas que moram na região e que tem o evento no calendário como forma de lazer e entretenimento, além de terem a oportunidade de experimentar e conhecer receitas com ingredientes do cerrado.

Embora o festival já esteja em sua 12ª edição, pode-se verificar através de pesquisas bibliográficas e por meios eletrônicos que não há estudos e/ou trabalhos

quanto ao nível de satisfação do evento. Dessa forma, a finalidade deste trabalho foi analisar o nível de satisfação dos participantes, comunidade e expositores residentes no Distrito de Taquaruçu referente ao Festival Gastronômico de Taquaruçu.

Sendo assim, buscou-se verificar se as expectativas dos participantes do Festival Gastronômico de Taquaruçu quanto à organização do evento, programação de shows e gastronomia foram correspondidas, estimar o nível de satisfação da comunidade local em relação ao evento e mensurar a satisfação dos expositores residentes no Distrito quanto à comercialização de alimentos durante o festival.

Os dados obtidos para análise do nível de satisfação do Festival Gastronômico de Taquaruçu foram coletados através da aplicação de questionários durante e após a realização da 12ª edição do evento, onde os três grupos anteriormente mencionados (participantes, comunidade e expositores residentes de Taquaruçu) foram questionados sobre motivação, participação e itens socioculturais do evento.

2 OBJETIVOS

Os objetivos geral e específicos estão descritos nos tópicos a seguir.

2.1 Objetivo Geral

- Analisar o nível de satisfação dos participantes, comunidade e expositores residentes em Taquaruçu referente ao Festival Gastronômico de Taquaruçu.

2.2 Objetivos Específicos

- Verificar se as expectativas dos participantes do Festival Gastronômico de Taquaruçu quanto à organização do evento, programação de shows e gastronomia foram correspondidas;
- Estimar o nível de satisfação da comunidade local em relação ao Festival Gastronômico de Taquaruçu;

- Mensurar a satisfação dos expositores residentes no distrito de Taquaruçu quanto à comercialização de alimentos no Festival Gastronômico de Taquaruçu.

3 CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA DA GASTRONOMIA

A alimentação sempre teve papel fundamental na vida e na evolução humana. Durante alguns milhões de anos, frutas, folhas ou grãos parecem ter fornecido ao homem pré-histórico o essencial das calorias de que necessitava (FLANDRIN e MONTANARI, 1998). Nesse sentido, Franco (2001, p. 37) afirma que “o início das civilizações está intimamente relacionado com a procura dos alimentos, com os rituais e costumes de seu cultivo e preparação, e com o prazer de comer”.

O ato de alimentar-se faz parte do instinto natural do homem e o tem acompanhado na sua evolução. A forma como os alimentos são preparados derivam de uma aculturação nos seus métodos de preparo, que por sua vez, identificam a identidade gastronômica de um povo e/ou determinada região.

A palavra culinária vem do latim *culinarius*, que deriva da palavra *culina*, que quer dizer cozinha. Diz respeito à arte de cozinhar e pode ser caracterizada por um conjunto de aromas e sabores peculiares a uma dada cultura. Trata-se de um fenômeno estritamente cultural que diferencia o homem dos demais animais (CASTRO e DIEZ-GARCIA, 2010).

A culinária pode ser entendida como qualquer tipo de processamento de transformação do alimento ou pode ser considerada a partir da passagem da ingestão de alimentos crus para cozidos. Neste caso, o uso do fogo, dominado pelo homem cerca de 500 mil anos a.C., passa a ser seu marco inaugural (FLANDRIN e MONTANARI, 1998).

Fagliari (2005, p. 1, apud GUIMARÃES, 2015) afirma que nos primórdios da civilização, alimentar-se consistia apenas em satisfazer uma necessidade biológica. Em seguida, a comida passou a ter seu significado ligado a elementos como opulência, religiosidade, festejos e outros. Alimentos específicos eram consumidos em determinados rituais religiosos ou por classes sociais diferenciadas, como forma de oferenda, no primeiro caso, e de status social, no segundo.

O ato de cozinhar pode ser considerado um diferencial da espécie humana exceto por uma séria qualificação: no vasto espaço de tempo da história humana, a culinária é uma novidade recente. Não há qualquer evidência possível de que tenha mais de meio milhão de anos, nem evidências absolutamente convincentes de mais de cerca de 150 mil anos (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2010). Ainda segundo o autor, “a revolução do cozimento foi a primeira revolução científica: a descoberta, por experimentação e observação, das mudanças bioquímicas que transformam o sabor e ajudam a digestão”.

Segundo Brillat-Savarin (1995, p. 57) a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos.

Flandrin (1998) relata que a partir do início do terceiro milênio na Suméria ou, no mais tardar, no segundo milênio em outras regiões da Mesopotâmia e da Síria, inúmeros textos comprovam a existência de banquetes com ritos precisos. Embora eles descrevam principalmente os banquetes dos deuses ou dos príncipes, referem-se também as festas das pessoas comuns. Comer e beber juntos servia para fortalecer a amizade entre os iguais, para reforçar a relação entre senhor e vassalos, seus tributários, seus servidores e, até os servidores de seus servidores.

A gastronomia tem se destacado no mercado turístico nacional como uma das grandes tendências de investimentos turísticos. Atrai um público exigente e apreciador da culinária tradicional da localidade e característica do destino.

Nos dias atuais, uma viagem memorável é composta de vários fatores como destino, acesso, atrativos, orçamento, conforto e também alimentação. Dessa forma, a culinária local tem se tornado um dos elementos essenciais na escolha do turista quanto ao destino a ser visitado, e em algumas das vezes, motivo principal da viagem.

É com essa perspectiva que muitos destinos têm se destacado através da sua culinária, tendo em vista que já têm uma identidade gastronômica consolidada, utilizando-a como estratégia para alcançar reconhecimento perante o atual mercado do turismo gastronômico, podendo ser citado como exemplos Itália, França, Alemanha, Suíça, México, China e Japão.

4 EVENTOS: UM ACONTECIMENTO

O ser humano sempre foi ávido por viver situações de descobertas e de grandes acontecimentos. Isso podemos verificar desde a civilização antiga, em que encontramos os primeiros registros de deslocamentos de pessoas de uma localidade a outra, em que se reuniam para tratar de assuntos de interesse de todos (MATIAS, 2004). Eventos sociais, tais como banquetes, debutes, casamentos e bailes eram realizados com o fim de causar boas impressões perante a sociedade e/ou como ritos de comemorações festivas.

De acordo com pesquisas feitas por Adriana C. Gonçalves e Érica G. Cattinne (2002, p. 1 apud Albuquerque, 2004), a história dos eventos é algo muito difícil de estudar, pois há muitas contradições entre os autores que falam a respeito do assunto. Alguns consideram o primeiro grande evento histórico a Santa ceia, porém, analisando-se profundamente, ainda na pré-história já ocorria eventos de uma forma muito primitiva. O ato dos homens das cavernas se reunirem para praticar rituais religiosos e comemorações, já podia ser considerado um evento, pela própria estrutura que consistiam esses atos.

Os primeiros registros que identificaram deslocamento, que podemos considerar como origens do Turismo, mais especificamente do Turismo de Eventos, foram os primeiros Jogos Olímpicos da Era Antiga, datados de 776 a.C. Foi a partir dos Jogos Olímpicos que o espírito da hospitalidade se desenvolveu. (MATIAS, 2004).

O conceito de turismo surgiu no século XVII na Inglaterra, referindo-se a um tipo especial de viagem. A palavra *tour* é de origem francesa, como muitas palavras do inglês moderno que definem conceitos ligados às riquezas e à classe privilegiada. Isso aconteceu porque, durante o tempo em que a Inglaterra esteve ocupada pelos franceses (normandos, século X até o século XIV), a corte passou a falar francês, e o inglês escrito quase desapareceu. A palavra tour quer dizer volta e tem seu equivalente no inglês *turn*, e no latim *tornare* (ALBUQUERQUE, 2004).

Instituídas em 500 a.C., as Festas Saturnálias (antecedentes do Carnaval) foram outro tipo de acontecimento identificado na Antiguidade (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2010).

Segundo Matias (2004, p. 4), o primeiro evento realizado, denominado congresso, aconteceu em 377 a.C., em Corinto. Esse congresso reuniu todos os

delegados das cidades gregas, que elegeram Felipe o generalíssimo da Grécia nas lutas contra a Pérsia.

Em 56 a.C, aconteceu o último evento da Idade Antiga, que foi a Conferência de Luca, que tinha por objetivo reconciliar os dois rivais, Pompeu e Crasso. A civilização antiga deixou de herança para o turismo e para o turismo de eventos o espírito de hospitalidade, a infraestrutura de acesso e os primeiros espaços de eventos (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2010).

Para o Turismo de Eventos, a Idade Média foi bastante significativa. Esse período foi marcado por uma série de eventos religiosos e comerciais. Os concílios, as representações teatrais, as feiras comerciais foram os principais tipos de evento que marcaram essa época. As viagens realizadas por jovens da nobreza para complementar os seus estudos – os *Grand Tour* – também são dessa época. Outras realizações foram o aparecimento de meios de hospedagem – albergues ou estalagens (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2010).

O conceito amplo de eventos é definido por Meirelles (1999, p. 21, apud BARBOSA, 2012) como um:

> Instrumento institucional e promocional, utilizado na comunicação dirigida, com a finalidade de criar conceito e estabelecer a imagem de organizações, produtos, serviços, ideias e pessoas, por meio de um acontecimento previamente planejado, a ocorrer em um único espaço de tempo com a aproximação entre os participantes, quer seja física, quer seja por meio de recursos de tecnologia (MEIRELLES (1999, P. 21, APUD BARBOSA, 2012).

A realização de eventos se apresenta como eficiente solução para se equilibrar o mercado, constituindo-se em programações organizadas com a finalidade de motivar e orientar a clientela na visita à cidade, principalmente nos períodos de ociosidade da oferta, propiciando, assim, melhor aproveitamento dos seus atrativos e serviços (BRITTO, 2002).

O turismo de negócios e eventos se diferencia de outros tipos de atividade turística porque implica tratar com consumidores mais exigentes, que têm demandas específicas. Exige profissionais especializados, instalações adequadas, espaços relativamente sofisticados a preços razoáveis, exercício rigoroso de controle da qualidade nos serviços ofertados por hotéis, restaurantes, transportes, empresas de

locação de veículos e de entretenimento, entre outros (KOTLER, HAIDER e REIN, 1994).

Os eventos gastronômicos, assim como outros tipos de eventos, têm o objetivo de proporcionar ao turista uma experiência única através da culinária local, que por sua vez é composta por elementos que marcam a identidade de sua região.

Sendo assim, o sucesso de um evento pode não depender da sua tipologia, mas de como os profissionais envolvidos organizam um determinado evento levando em conta os fatores localização, competição, condições climáticas, custo e entretenimento (HOYLE JR, 2003).

A seleção e a divulgação têm impacto significativo sobre o comparecimento e o sucesso de um evento, pois promover a facilidade de acesso pode contribuir para aumentar o público presente (HOYLE JR, 2003).

De acordo com Matias (2004), os eventos em relação ao público que atinge podem ser classificados em:

- Eventos fechados - ocorrem dentro de determinadas situações específicas e com público-alvo definido, que é convocado e/ou convidado a participar;
- Eventos abertos - propostos a um público, podem ser divididos em evento aberto por adesão e evento aberto em geral. O evento aberto por adesão é aquele apresentado e sujeito a um determinado segmento de público, que tem a opção de aderir mediante inscrição gratuita e/ou pagamento de taxa de participação. O evento aberto em geral é aquele que atinge todas as classes de público.

4.1 Eventos gastronômicos

Os eventos gastronômicos têm sua importância por serem capazes de integrar uma cadeia de valor complexa que pode envolver desde os pequenos produtores, os prestadores de serviços, o varejo e até mesmo a indústria de alimentos. Quando promovidos de forma estratégica possibilitam a valorização da cultura local, os saberes e fazeres populares característicos de uma região, do comércio e do próprio destino turístico, configurando-se em um diferencial competitivo para a região,

para os empresários e profissionais da gastronomia envolvidos nestes eventos (SEBRAE, 2015).

O evento pode ter, ainda, finalidades específicas, objetivando apresentação, conquista ou recuperação de um público-alvo. De acordo com Mello Neto (2001), um evento independente de sua natureza e seus propósitos, é um meio de entretenimento.

Segundo Britto (2002) “antes, porém, de elaborar um calendário local de eventos, a prefeitura deve identificar a vocação maior do município. Cada cidade tem cultura própria, que deverá ser revertida em realização de eventos. A melhor maneira de identificar essa cultura é analisar a comunidade e a cultura local, seus hábitos e preferências, aliando a essa pesquisa o conhecimento e a análise do próprio cenário”.

Como dito, é por meio de pesquisas e análises de dados que o município identifica o perfil da comunidade, podendo promover o melhor tipo de evento para um determinado local, uma vez que este tem como função difundir o turismo por meio da arrecadação de renda, ocasionando o desenvolvimento da região. É por esse motivo que a tipologia do evento é importante no momento de sua escolha, pois mediante o planejamento pode-se minimizar os impactos causados a comunidade e ao meio ambiente no qual o evento será realizado.

Segundo Medeiros e Santos (2009), na esfera “Social e Cultural” os impactos positivos possíveis seriam: vivência compartilhada; revitalização de tradições; fortalecimento do orgulho comunitário; legitimação de grupos comunitários; aumento da participação da comunidade; apresentação de ideias novas e desafiadoras e expansão de perspectivas culturas. Entre os negativos destacam-se a alienação da comunidade, a manipulação e a imagem negativa da comunidade, o comportamento destrutivo, abuso de drogas e álcool, deslocamento social e perda do conforto.

Ainda segundo as autoras, os impactos positivos gerados na segunda esfera incluem a exposição do meio ambiente, o fornecimento de exemplos para melhoria dos hábitos, o aumento da consciência ambiental, legado de infraestrutura, melhoria dos transportes e comunicações e a transformação e renovação urbana. Os negativos seriam os danos ao meio ambiente, a poluição e a destruição do patrimônio, a perturbação acústica e engarrafamentos.

Os tipos de eventos gastronômicos podem ser classificados em festival gastronômico, circuito gastronômico, temporada gastronômica, semana

gastronômica, feira gastronômica, concurso gastronômico, mostra gastronômica, *street food* e ações e temas complementares aos eventos gastronômicos. Desta forma, a principal função de um evento é promover causas, ideias e conceitos, por meio da provocação dos afetos e da sensibilidade humana, e mesmo quando possuem objetivos comerciais, eles precisam tocar as pessoas de forma diferenciada, promovendo sensações marcantes para tornarem-se inesquecíveis (SEBRAE, 2015).

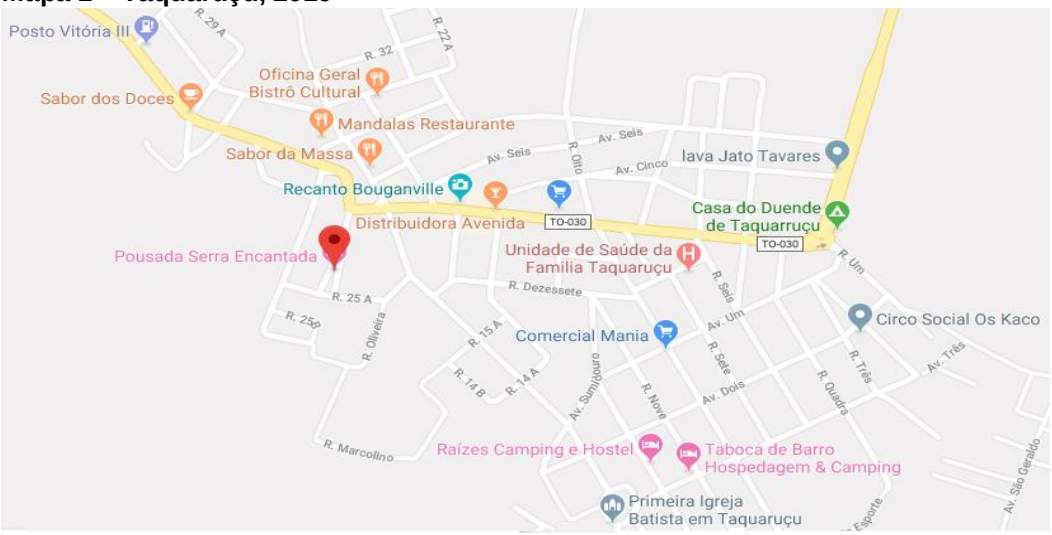
Ainda segundo Sebrae (2015, p. 7), os eventos gastronômicos podem acontecer de três formas: *indoor* no próprio empreendimento gastronômico, *outdoor* ao ar livre em espaços públicos ou privados ou outdoor em estruturas públicas ou de terceiros e o *mix* entre os dois. Um evento onde há o *mix* entre os dois são eventos realizados nas duas modalidades. Isso é mais comum quando o evento, como um Festival Gastronômico, por exemplo, tem o seu circuito gastronômico nas empresas participantes, mas também, promove uma ação promocional do tipo aula-show, espaços de convivências etc. como estratégia de amplitude da visibilidade e promoção das marcas patrocinadoras.

De acordo com as especificações do Sebrae (2015), podemos classificar o evento realizado em Taquaruçu como Festival Gastronômico pois uma de suas maiores características é a divulgação e promoção à gastronomia local por meio do uso de ingredientes encontrados na região, o que incentiva empreendedores regionais e visitantes a participação no evento.

5 TURISMO EM TAQUARUÇU

Segundo Erig e Santos (2017) o distrito de Taquaruçu fica localizado no centro geográfico do Estado do Tocantins na região serrana a 32 quilômetros da capital Palmas, é um território verde, repleto de córregos e corredeiras, cachoeiras, pedras, picos íngremes e trilhas verdejantes (mapa 1) e de acordo com IBGE (2010) tem uma população de 4.739 habitantes.

Mapa 1 – Taquaruçu, 2019



Fonte: Google Maps, 2019

Taquaruçu foi criado pela Lei Estadual n.º 10.419, de 1 de janeiro de 1988, desmembrado do município de Porto Nacional. A instalação de Palmas só foi possível com a transferência da sede administrativa do município de Taquaruçu para Palmas em 29 de dezembro de 1989, tornando o prefeito eleito de Taquaruçu, Fenelon Barbosa, o primeiro prefeito de Palmas. Com esta decisão, Taquaruçu do Porto transformou-se em Distrito de Palmas, assim como Taquaralto e Canela (IBGE, 2017).

O nome do distrito tem origem indígena e significa Taboca Grande, tendo sido dado originalmente ao rio que banha a região. É um dos povoados mais antigos do Tocantins, onde havia grande quantidade de propriedades rurais e surgiu a partir de um ponto de parada de tropeiros que faziam o trajeto entre Porto Nacional (cidade a 60 km de Palmas, tida como o berço histórico do Tocantins) e outros municípios.[1]

A tranquilidade de Taquaruçu remete às pequenas cidades do interior do Brasil e as cachoeiras e clima ameno contrastam com as altas temperaturas da cidade. As grandes propriedades foram divididas e hoje o distrito abriga uma infinidade de chácaras e moradias de fins de semana, além de pousadas.

Para que ocorra fluxo turístico é primordial a existência de atrativo, já que “as atrações turísticas são a essência da indústria do turismo; são elas que primeiramente motivam as pessoas a empreender uma viagem” (Swarbrooke, 2000, p. 89).

De acordo com Lage e Milone (2001, apud PINHEIRO, SILVA JR e SOUZA 2014), a oferta turística é dividida em três categorias:

[1] Blog Koisas de Viagem. Disponível em: <https://koisasdeviagem.wordpress.com/2017/11/28/serras-e-lago/>. Acesso em: 20 jun. 2018.

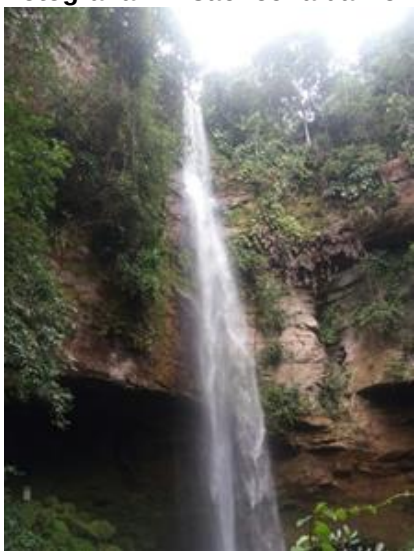
- Atrativos turísticos: entendido como todo lugar, objeto ou acontecimento de interesse turístico que motiva o deslocamento de grupos humanos para conhecê-los;
- Equipamentos e serviços turísticos: entendido como o conjunto de edificações, instalações e serviços indispensáveis ao desenvolvimento da atividade turística. São constituídos pelos meios de hospedagem, alimentação, entretenimento, agenciamento, informações e outros serviços voltados para o atendimento aos turistas;
- Infraestrutura de apoio turístico: formada pelo conjunto de obras e instalações de estrutura física de base tais como o sistema de comunicações, transportes, serviços urbanos (água, esgoto, luz, sinalização, limpeza urbana, etc.).

Entre os principais atrativos do Distrito de Taquaruçu, estão a Cachoeira da Roncadeira, a Cachoeira Escorrega Macaco, a Cachoeira do Evilson, Cachoeira do Vale do Vai Quem Quer, Cachoeira de Taquaruçu, Cachoeira do Sambaiba, Cachoeira Raizana, Cachoeira Pequena, Cachoeira Rappel, Cachoeira Caverna, Corredeira Rio São João e o Balneário Natureza (fotografias 1 e 2).

Fotografia 1 – Cachoeira do Evilson

Fonte: Prefeitura de Palmas, 2018

Fotografia 2 – Cachoeira da Roncadeira



Fonte: Keila Oliveira, 2018

Em agosto de 2001, foi instalado o Pólo Ecoturístico do Distrito de Taquaruçu e dentre as ações da Prefeitura de Palmas para revitalização do distrito, está a

captação de eventos para Taquaruçu, implementando o sistema produtivo local. Um desses eventos, o Festival Gastronômico de Taquaruçu, que acontece há 13 anos (ERIG, 2015).

Diante da tendência do mercado por produtos que valorizem e expressem a diversidade cultural, além de ser socialmente responsáveis, o festival gastronômico envolve a comunidade e atrai um público considerável (ERIG, 2015). Dessa forma, o evento que é o foco desse estudo será apresentado nos resultados e discussões desta pesquisa.

6 METODOLOGIA

Segundo Zanelli (2002, p. 83), o principal objetivo da pesquisa qualitativa "é buscar entender o que as pessoas apreendem ao perceberem o que acontece em seus mundos". O autor complementa ainda que "é muito importante prestar atenção no entendimento que temos dos entrevistados, nas possíveis distorções e no quanto eles estão dispostos ou confiantes em partilhar suas percepções".

A abordagem qualitativa é viável quando o fenômeno em estudo é complexo, de natureza social e de difícil quantificação. De acordo com o autor, para usar adequadamente a abordagem qualitativa, o pesquisador precisa aprender a observar, analisar e registrar as interações entre as pessoas e entre as pessoas e o sistema (LIEBSCHER, 1998).

A pesquisa exploratória procura conhecer as características de um fenômeno para procurar explicações das causas e consequências de dito fenômeno (RICHARDSON, 1989, p. 281). Segundo Mattar (1994, p. 84) a pesquisa exploratória "visa prover o pesquisador de um maior conhecimento sobre o tema ou problema de pesquisa em perspectiva. Por isso é apropriada para os primeiros estágios da investigação, quando a familiaridade, o conhecimento e a compreensão do fenômeno por parte do pesquisador são geralmente insuficientes ou inexistentes".

Resumindo, a pesquisa exploratória pode ser usada para os seguintes objetivos (MATTAR, 1994; MALHOTRA, 1993; SAMPIERI et al., 1991, apud RÉVILLION, 2003):

• familiarizar e elevar a compreensão de um problema de pesquisa em perspectiva;

• ajudar no desenvolvimento ou criação de hipóteses explicativas de fatos a serem verificados numa pesquisa causal;

• auxiliar na determinação de variáveis a serem consideradas num problema de pesquisa;

• verificar se pesquisas semelhantes já foram realizadas, quais os métodos utilizados e quais os resultados obtidos, determinar tendências, identificar relações potenciais entre variáveis e estabelecer rumos para investigações posteriores mais rigorosas;

• investigar problemas do comportamento humano, identificar conceitos ou variáveis e sugerir hipóteses verificáveis.

Este estudo coletou dados através da aplicação de questionários durante e após a realização do 12º Festival Gastronômico de Taquaruçu (apêndices A, B e C), usando a técnica de amostragem por conveniência, uma vez que o grupo focal era de grande número.

A amostragem por conveniência é adequada e frequentemente utilizada para geração de ideias em pesquisas exploratórias, principalmente (OLIVEIRA, 2001).

As amostras por conveniência podem ser facilmente justificadas em um estágio exploratório da pesquisa, como uma base para geração de hipóteses e insights (Churchill e Lacobucci, 1998; Kinnear e Taylor, 1979), e para estudos conclusivos nos quais o pesquisador aceita os riscos da imprecisão dos resultados (Kinnear e Taylor, 1979 apud LARA, 2013).

Durante a pesquisa, foram abordados público, expositores residentes no distrito de Taquaruçu e também a comunidade local, com o intuito de analisar o nível de satisfação em relação ao evento.

As entrevistas ao público e expositores foram realizadas durante os cinco dias de eventos, o qual aconteceu entre os dias 5 a 9 de setembro de 2018 e a comunidade foi abordada nos finais de semana seguintes, nos dias 9 de outubro e 1 de dezembro de 2018 e 12 de janeiro de 2019.

Tais entrevistas tiveram como resultado a aplicação de 422 questionários ao público do festival, o que equivale a 0,4% do público total estimado, que segundo a

atual prefeita de Palmas Cinthia Ribeiro, através de entrevista ao blog T1 Notícias (2018), foi de aproximadamente 100 mil pessoas durante os cinco dias de evento.

Da mesma forma foram aplicados 17 questionários aos expositores residentes no Distrito de Taquaruçu, que de acordo com o edital 001/2018 da Agência Municipal de Turismo de Palmas (Agtur) era reservado 35% das vagas a esses expositores totalizando 24 vagas das 70 vagas ofertadas, das quais foram preenchidas apenas 18 sendo que um dos expositores não respondeu o questionário. Por fim, foram aplicados 250 questionários aos moradores de Taquaruçu equivalente a 5% da população, que segundo o IBGE (2010) é de aproximadamente 5.000 habitantes.

Ainda segundo o canal de informações T1 Notícias (2018), a terceira noite do evento, dia 7 de setembro de 2018, teve um público estimado de 25 mil pessoas e a última noite, dia 9 de setembro de 2018, teve um público de 14 mil pessoas, conforme informou o presidente da Agência Municipal de Turismo (Agtur), Eudes Assis, dados estes fornecidos pela Guarda Metropolitana de Palmas.

7 ANÁLISE E RESULTADOS

A seguir são apresentados a análise e os resultados obtidos por meio da pesquisa sobre o Festival Gastronômico de Taquaruçu.

7.1 Perfil dos participantes

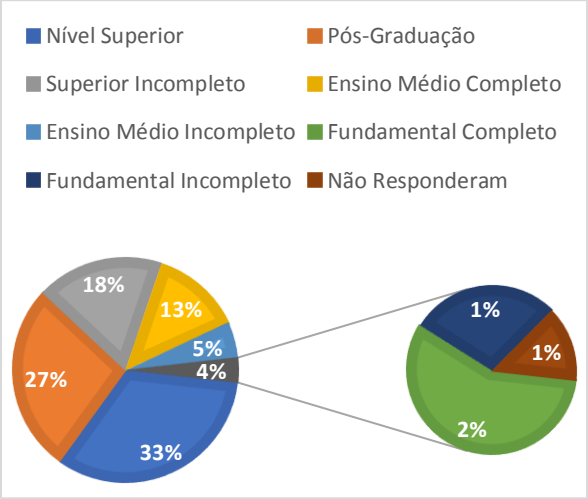
Para a realização destas análises é relevante ter o entendimento de alguns dados importantes para o conhecimento dos participantes do Festival Gastronômico de Taquaruçu no ano de 2018, como: local de residência, sexo, idade, além dos aspectos socioeconômicos. A intenção desse levantamento é obter informações mais precisas sobre o público que é atingido pela realização do evento, podendo assim ser traçado um possível perfil do público-alvo.

Conforme a análise, 95% dos entrevistados são visitantes e 5% são residentes do distrito de Taquaruçu, dados estes que mostram que o festival tem tido grande reconhecimento atraindo em sua maioria pessoas de outras localidades. Dos entrevistados, 60% são do sexo feminino e 40% do sexo masculino, os quais variam entre as idades de 15 anos e acima de 45 anos. Contudo, o maior público tem entre

26 e 35 anos com 33% dos dados coletados, o que mostra que o FGT conta com a participação de um público relativamente jovem. Ainda segundo o levantamento da faixa etária dos participantes, 29% tem de 15 a 25 anos, 21% de 36 a 45 anos, 15% acima de 45 anos e apenas 2% não responderam.

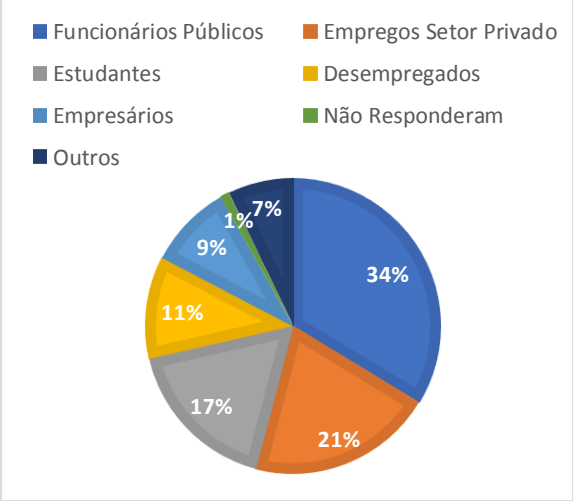
A partir dos questionários aplicados, chegamos ao resultado de que 33% dos participantes do Festival Gastronômico de Taquaruçu tem o nível superior como grau de escolaridade completo, seguido pelo nível de pós-graduação com 27% dos resultados, concluindo-se que o FGT atrai majoritariamente um grupo social de grau de escolaridade elevado (como mostra o gráfico 1). Também foi observado que os funcionários do setor público (34%) foram a maioria na participação do evento, seguidos de empregados do setor privado (21%) e estudantes (17%), segundo os dados do gráfico 2.

Gráfico 1 – Grau de Escolaridade



Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

Gráfico 2 – Ocupação/Atividade

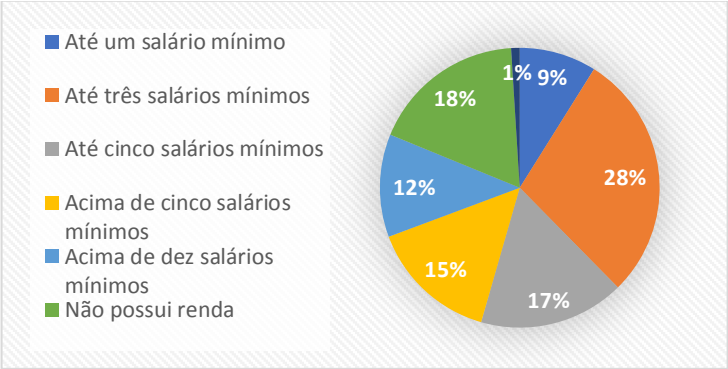


Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

Através dos dados coletados, 28% dos participantes entrevistados possui renda mensal individual de até três salários mínimos (gráfico 3), que segundo Decreto nº 9.255, de 29 de dezembro de 2017, estabelece o salário mínimo no valor de R$954,00 no ano de 2018.

De acordo com uma pesquisa de análise de perfil dos participantes do FGT, na 8ª edição do evento, Erig et al (2015) afirma que “o gasto médio por pessoa em cada dia do evento é de R$96,05, nessa base sendo gerado R$3.850.000,00 em todos os dias do evento, considerando um público de 40 mil pessoas total na edição de 2014”.

Gráfico 3 – Renda Mensal Individual

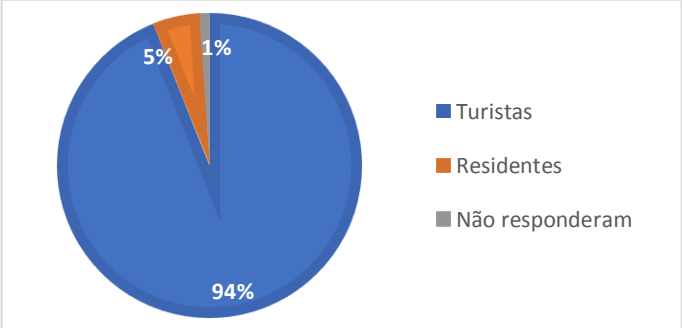


Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

Durante a aplicação dos questionários 94% dos participantes entrevistados informaram ser de outra localidade (gráfico 4), apenas 5% residem em Taquaruçu e 1% não responderam a esta pergunta.

Através desta pergunta pode-se notar que o público participante do evento é no geral composto de turistas e pode o evento ser visto como uma grande oportunidade de divulgação dos atrativos turísticos da região e desenvolvimento local, devendo, portanto, os agentes do planejamento turístico do distrito pensarem em estratégias de fidelização desse público para retornarem ao local em outros períodos.

Gráfico 4 – Origem dos Participantes



Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

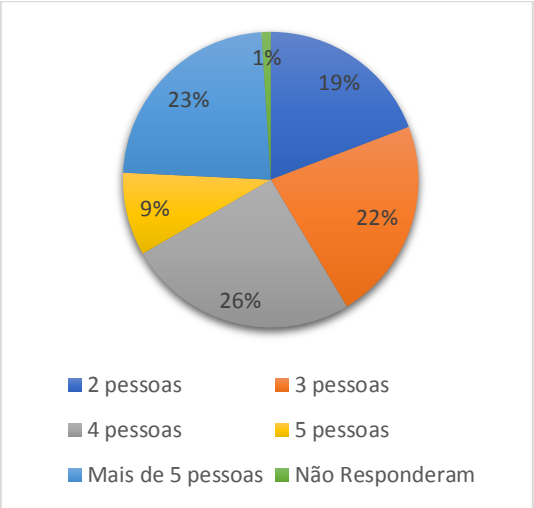
Quando questionados, 96% dos entrevistados afirmaram estar acompanhados durante o evento (gráfico 5), em grupos de três (22%), quatro (26%) ou mais de cinco pessoas (23%), conforme mostra o gráfico 6. Isso mostra, e pode ser constatado através do contato durante as entrevistas, que os participantes se sentem mais à vontade para desfrutar de um evento deste tipo com grupos de amigos e/ou família.

A justificativa mais comum, e reflexo da avaliação dos resultados, é que apesar de estratégico, o local da realização do evento é distante para maioria daqueles que participam do festival, dos quais 83% dos participantes entrevistados responderam que o meio de transporte utilizado para chegarem até o local foi automóvel próprio (gráfico 7).

Gráfico 5 – Acompanhamento

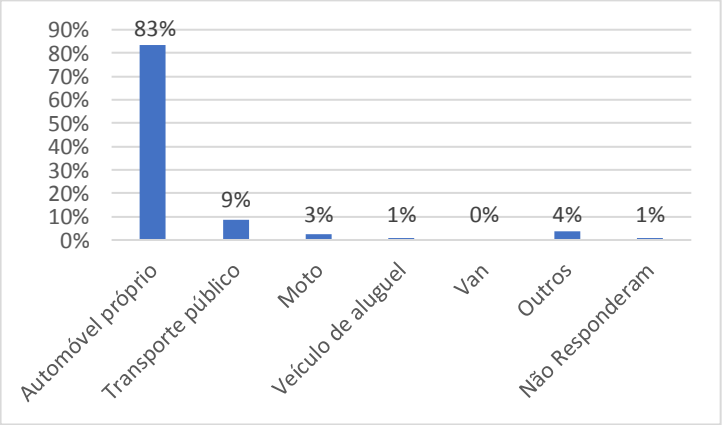
Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

Gráfico 6 – Grupos



Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

Gráfico 7 – Meio de Transporte



Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

Durante a aplicação dos questionários, os participantes foram questionados se pernoitariam ou não no distrito de Taquaruçu, onde 53% responderam que retornariam para seus locais de residência na mesma noite, mesmo tendo a intenção de participar do evento em outros dias. Porém, alguns dos entrevistados relataram não pernoitarem no distrito apenas pelo fato de todos os estabelecimentos de

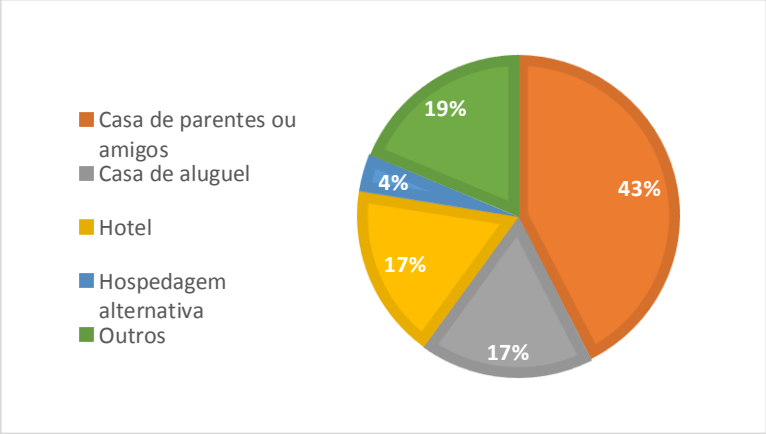
hospedagem se encontrarem lotados, muitos dos quais foram reservados com meses de antecedência.

A atividade turística é medida não somente pela visitação de um lugar diferente do habitual daquele que o visita, mas também se o turista pernoita ou não no local visitado. Como relatado anteriormente, o FGT tem oferecido a comunidade a oportunidade de divulgar seus equipamentos turísticos, contudo estes ainda não são suficientes para a demanda que o evento tem atraído.

Dos 53,4% que pernoitaram no distrito, 43% responderam que passariam a noite e/ou semana na casa de parentes ou amigos (gráfico 8). Os entrevistados, como já dito, reclamaram da superlotação dos estabelecimentos de hospedagem, o que reflete na falta de preparo do Distrito para acolher um evento que atrai milhares de pessoas, e que já se encontra em sua 12ª edição, o que conforme tem sido visto através dos dados relatados, é cada vez mais crescente.

Percebe-se que apesar do crescimento dos equipamentos de hospedagem, o Distrito de Taquaruçu não tem conseguido atender a demanda oriunda do FGT, que por sua vez é o principal agente promocional da localidade. Desta forma, seria necessário maior preparo da comunidade para com o turista a fim de fidelizar estes quanto aos atrativos oferecidos.

Gráfico 8 – Meio de Hospedagem



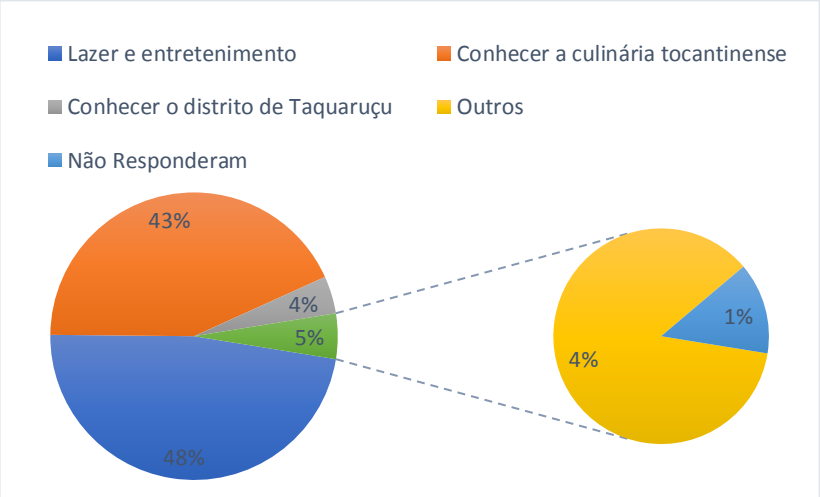
Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

Os festivais gastronômicos são conhecidos como eventos que têm por objetivo a divulgação da gastronomia, mas que em decorrência da realização do evento em um determinado local, promove todos os setores envolvidos, da comunidade (prestação de serviços) até a atividade turística da região.

Quando questionados sobre o principal motivo para a participação do evento, 48% dos entrevistados informaram “Lazer e entretenimento” como motivação principal (gráfico 9), já que o festival ocorre somente uma vez por ano e foge de todos os outros tipos de eventos oferecidos na capital e região. Além da oportunidade de experimentar pratos feitos a partir de ingredientes da região, o festival oferece shows regionais e nacionais, workshops e, por ser um evento de grande movimentação de pessoas, é visto como oportunidade de geração de renda para ambulantes, artesãos que comercializam sua arte, artistas circenses e outras atividades.

Em contrapartida aos pontos supracitados, podemos ver que apesar do FGT ter o objetivo de promover a gastronomia regional, e o evento já estar em sua 12ª edição, a motivação pessoal de cada participante ainda é baseada nas atividades que o festival oferece a cada edição, não sendo a culinária motivo suficiente e/ou principal para participação no evento.

Gráfico 9 – Motivação

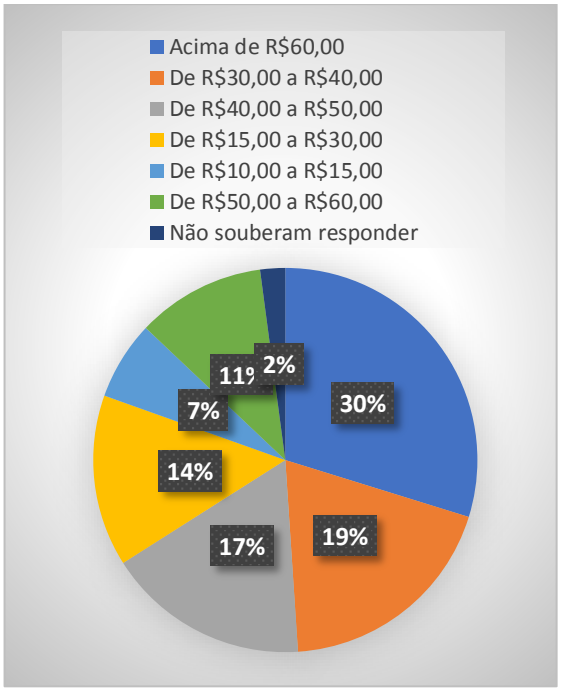


Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

Por ser um evento aberto e gratuito, o Festival Gastronômico de Taquaruçu atrai pessoas de todas as classes sociais e poder econômico variado. Cerca de, 30% dos participantes entrevistados informaram que gastaram ou pretendiam gastar mais de R$60,00 por noite no evento (gráfico 10). No entanto, muitos dos entrevistados informaram que esse capital não seria gasto apenas na alimentação, como podemos ver no gráfico 11, onde 31% dos participantes experimentaram ou pretendiam experimentar apenas dois tipos de prato concorrentes no festival.

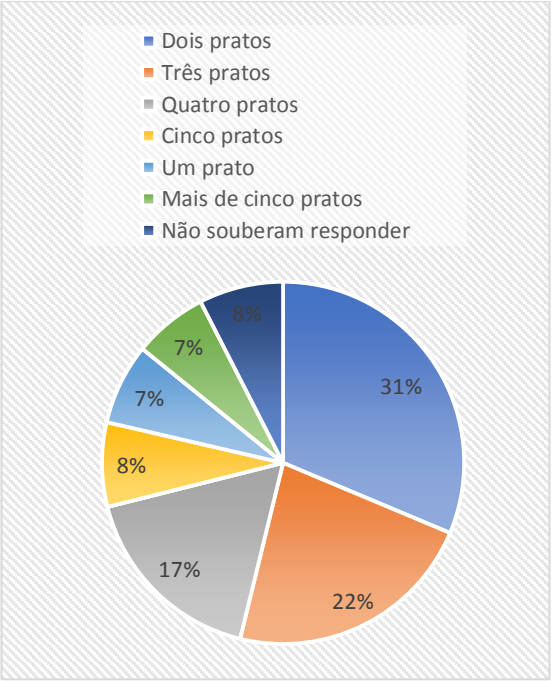
Além dos pratos concorrentes no evento, a 12º edição do FGT contou com a comercialização de bebida alcoólica dentro do espaço reservado e também houve a presença de vendedores ambulantes, os quais geralmente oferecem preços inferiores aos comercializados pelos estandes autorizados do evento.

Gráfico 10 – Gastos



Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

Gráfico 11 – Pratos Concorrentes



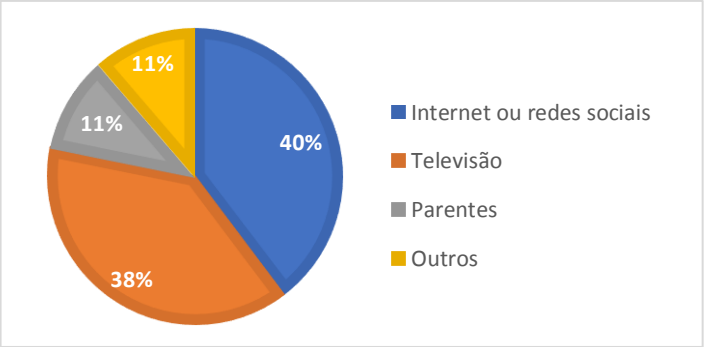
Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

Para que um evento, seja ele gastronômico ou não, atraia um grande público além de planejamento é necessário uma ampla pesquisa de mercado e uma efetiva divulgação. Todo este trabalho deve ser realizado por uma equipe competente que se preocupe dos detalhes inicias até o produto final.

Ao serem questionados sobre como ficaram sabendo do Festival Gastronômico de Taquaruçu em 2018, 40% do público entrevistado respondeu que as redes sociais ou internet foram o principal canal de informação, seguido por televisão com 38% (gráfico 12).

Apesar do FGT ser divulgado através da televisão, rádio, redes sociais e internet, muitos dos participantes disseram apenas serem informados da data oficial de realização do evento em cada edição (uma vez que nos últimos anos o evento tem permanecido no mês de setembro), pois estes afirmaram que já têm o evento marcado no calendário.

Gráfico 12 – Meio de Divulgação



Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

A seguir, podemos observar que a tabela 1 traz dados mais detalhados sobre o nível de satisfação do público em relação a 12ª Edição do FGT, no qual pode ser avaliado individualmente alguns quesitos, tais como: programação, estrutura, atrações, comida típicas e outros.

Tabela 1 – Nível de Satisfação dos Participantes

	NÃO SABE	PÉSSIMO	RUIM	REGULAR	BOM	EXCELENTE
Programação do evento	1%	0%	1%	10%	63%	25%
Estrutura do evento	1%	1%	2%	16%	56%	23%
Shows/atrações	3%	1%	3%	18%	46%	28%
Comidas típicas	5%	1%	1%	8%	16%	39%
Sinal WiFi	12%	38%	20%	13%	15%	2%
Transporte público	54%	1%	3%	18%	20%	4%
Pavimentação das ruas de acesso	2%	2%	7%	27%	50%	12%
Sinalização urbana	3%	4%	6%	25%	50%	12%
Comércio em geral	5%	1%	4%	21%	54%	16%

Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

De forma geral, a tabela mostra que o público participante do FGT tem se mostrado satisfeito com a realização do evento, avaliando de forma excelente as comidas típicas do festival com 39% dos resultados. Entretanto, mesmo o Festival Gastronômico de Taquaruçu sendo um evento que conta com a participação de mais de 100 mil pessoas, este ainda não tem oferecido pontos de conexão Wi-Fi. Como

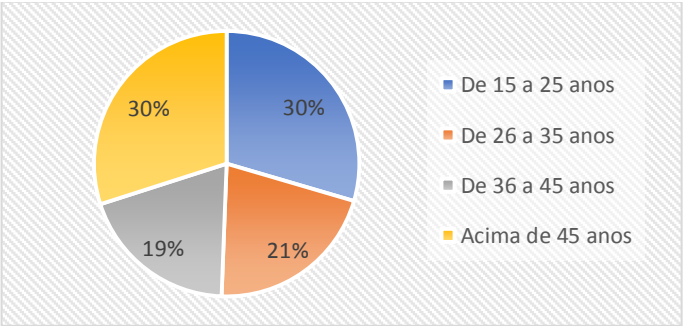
resultado disso, 38% dos entrevistados avaliam este quesito como péssimo, e quando questionados sobre o sinal de rede móvel do celular, o índice de reclamação foi o mesmo.

7.2 Perfil da comunidade

Durante a pesquisa e estudo foram aplicados um total de 247 questionários junto à comunidade residente no distrito de Taquaruçu. Tal pesquisa foi realizada após o evento, nos dias 9 de outubro e 1 de dezembro de 2018 e 12 de janeiro de 2019, a fim de identificar o perfil e a participação da comunidade no evento.

Dos entrevistados, 51% são do sexo masculino, enquanto 49% são do sexo feminino. Quanto a faixa etária, 30% dos entrevistados têm entre 15 a 25 anos, percentual este que também se aplica a faixa acima de 45 anos (gráfico 13), mostrando que a comunidade de Taquaruçu tem uma população diversificada.

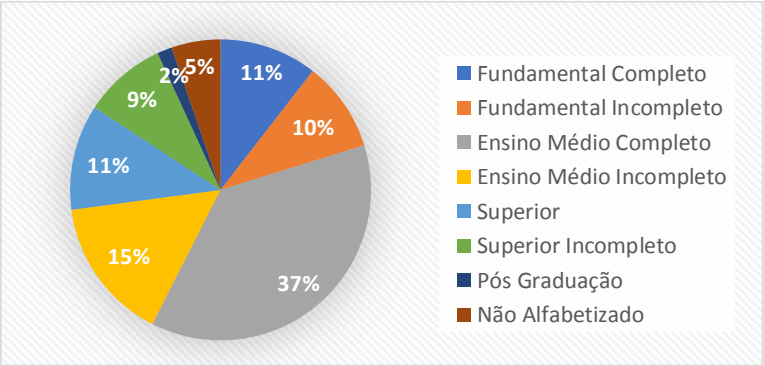
Gráfico 13 – Faixa Etária



Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

Podemos observar através do gráfico 14 que apesar de os moradores de Taquaruçu não terem o nível elevado de formação escolar, 37% dos entrevistados da comunidade possui nível médio completo (2º grau), enquanto o nível de analfabetismo é de apenas 5%, tendo em vista que o Distrito de Taquaruçu foi formado a partir dos remanescentes de uma comunidade rural.

Gráfico 14 – Grau de Escolaridade



Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

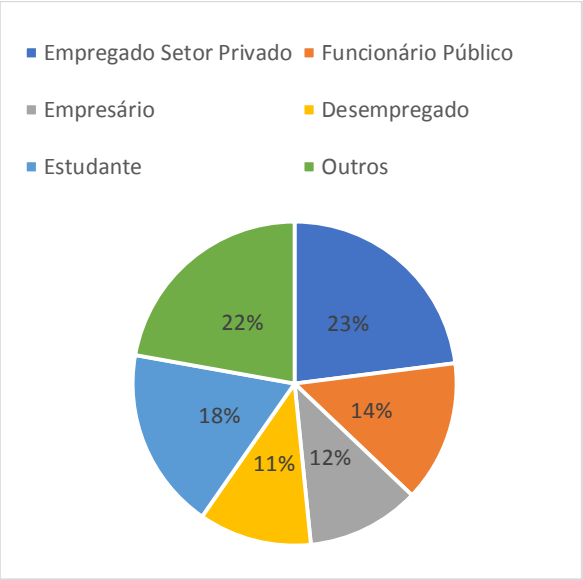
Conforme os dados coletados, diferentemente da pesquisa realizada com os participantes do FGT, a maioria das pessoas entrevistadas da comunidade de Taquaruçu possuem empregos no setor privado como mostra o gráfico 15, onde 23% dos entrevistados afirmaram trabalhar neste setor, enquanto 22% afirmaram exercer trabalho avulso ou individual e 11% estão desempregados.

Conforme a pesquisa, 36% e 28% da população de Taquaruçu possui renda mensal individual de até um salário mínimo e de até três salários mínimos, respectivamente (gráfico 16). Em contraste a estes dados, 25% afirmam não possuir renda e apenas 1% declara possuir renda acima de dez salários mínimos.

Isso nos mostra que, apesar da taxa de desemprego populacional ser relativamente baixa em comparação as outras, o poder econômico da população não é bem distribuído. Embora muitos dos que afirmaram não possuir renda se tratam de jovens estudantes que estavam no evento em companhia de amigos e/ou família.

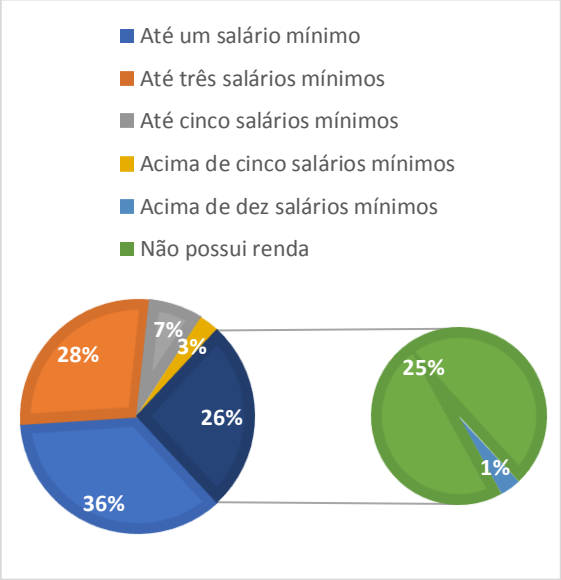
Independentemente do objetivo do evento a ser realizado, é necessário que o mesmo gere lucro para ambas as partes: o poder público (se tratando de evento público) e os prestadores de serviço; pois este fator determinará o sucesso do evento. Dessa forma, se os participantes não podem consumir de forma satisfatória os produtos oferecidos durante o festival, isto irá afetar a receita do evento bem como o crescimento do mesmo.

Gráfico 15 – Ocupação/Atividade



Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

Gráfico 16 – Renda Mensal Individual



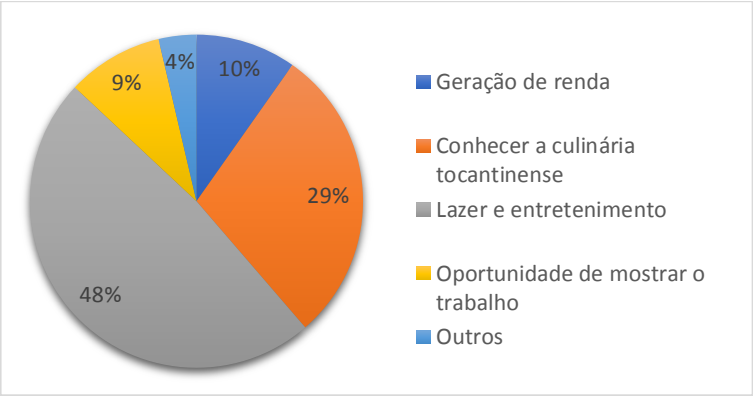
Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

Em uma das perguntas aplicadas, a comunidade foi questionada sobre a principal motivação para frequentar o Festival Gastronômico de Taquaruçu, o qual 48% dos entrevistados afirmaram que, apesar do evento ser do ramo gastronômico, a sua principal motivação para participar do evento foi lazer e entretenimento, enquanto apenas 29% dos entrevistados afirmaram que conhecer a culinária tocantinense foi seu principal motivador (gráfico 17).

O Distrito de Taquaruçu tem recebido o FGT desde 2005 e por isso o evento carrega consigo o nome do distrito. Entretanto, mesmo estando em sua 12ª edição a comunidade local não vê o evento como divulgador da gastronomia regional. Durante as entrevistas, muitos moradores relataram ir ao evento um único dia, dos cinco dias em que mesmo acontece. Além disso, não desfrutam do espaço do evento, indo até o local para obter a comida e retornam para sua residência.

Com isso, percebe-se que a comunidade não tem sido instruída quanto a importância do FGT, onde os próprios moradores declararam que em nenhum momento foram questionados sobre o distrito ser palco do evento.

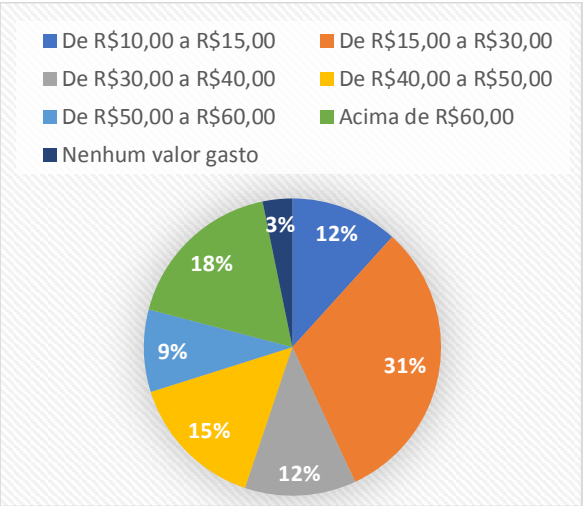
Gráfico 17 – Motivação



Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

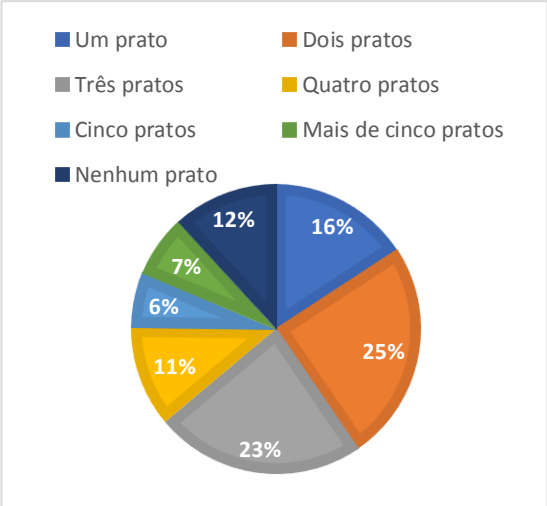
Como visto na figura 30, a população de Taquaruçu possui uma renda mensal individual baixa, o que reflete nos dados obtidos no gráfico a seguir (gráfico 18). De acordo com a pesquisa, 31% dos entrevistados afirmaram ter gasto ou pretendiam gastar entre R$15,00 a R$30,00 por noite, o que equivale de dois a três pratos ofertados no festival dependendo da categoria em que estava colocado. Esses dados citados podem ser conferidos no gráfico 19, o qual mostra que 25% e 23% dos entrevistados experimentaram dois ou três pratos, respectivamente. A figura também mostra que 12% dos entrevistados não consumiram nenhum prato durante o festival, fato este que confirma os dados anteriores que apresentam que uma porcentagem da população não possui renda.

Gráfico 18 – Gastos



Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

Gráfico 19 – Pratos Concorrentes



Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

Durante a pesquisa, também foram aplicadas perguntas para avaliar a satisfação geral da comunidade para com o Festival Gastronômico de Taquaruçu, como mostra a tabela 2.

Tabela 2 – Nível de Satisfação da Comunidade

	NÃO SABE	PÉSSIMO	RUIM	REGULAR	BOM	EXCELENTE
Programação do evento	6%	2%	2%	20%	60%	11%
Estrutura do evento	6%	1%	3%	16%	63%	12%
Shows/atrações	7%	3%	6%	23%	50%	13%
Comidas típicas	9%	0%	1%	11%	54%	27%
Sinal WiFi	8%	2%	27%	18%	24%	1%
Transporte público	16%	4%	8%	25%	44%	4%
Pavimentação das ruas de acesso	6%	4%	9%	30%	48%	4%
Sinalização urbana	9%	3%	7%	26%	51%	6%
Comércio em geral	8%	1%	3%	21%	63%	6%
Segurança	6%	4%	2%	17%	59%	14%

Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

De acordo com a tabela acima, a realização do FGT tem sido satisfatória para grande parte da comunidade, onde 27% classificaram as comidas típicas como “excelente”. Entretanto, assim como os resultados obtidos com os participantes do festival, a comunidade de Taquaruçu avalia como ruim o sinal Wi-Fi com 27% da apuração. Sendo relatado ainda que, durante o evento, as redes móveis de telefonia também não são boas, apresentando queda de sinal e lentidão.

Um fato curioso durante este trabalho é que, no último dia de aplicação dos questionários (12 de janeiro de 2019) entrevistamos uma moradora de Taquaruçu durante uma carona, que a mesma nos ofereceu, e esta relatou informações divergentes dos dados apurados afirmando que muitas vezes o morador se sente amedrontado ao falar sobre o evento. O FGT tem sido geração de renda para muitas famílias na comunidade, e ao se exporem, estes ficam receosos em afastar o evento da localidade.

Durante esta entrevista informal, a moradora nos disse que o comércio geral não tem estrutura para fornecer recursos simples a comunidade, muito menos a

grande demanda de visitantes durante o evento, tais como pães, alimentos de supermercado, carnes, produtos de higiene e outros. Relatou ainda que por muitas vezes há falta de água no distrito, o que atrapalha nos afazeres de todos.

Outro ponto significativo que pudemos perceber através das entrevistas com os moradores é que há um grande número de idosos em Taquaruçu, os quais reclamam sobre a movimentação constante de pessoas no distrito, o volume alto dos shows e apresentações durante o festival e carros de som ligados ao entorno da cidade.

7.3 Perfil dos expositores residentes em Taquaruçu

Durante esta edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu, assim como em outras edições, foram abertas 24 vagas exclusivas para os residentes locais, das quais 18 foram preenchidas e 17 destes responderam aos questionários aplicados. No último dia de festival, dia 9 de setembro de 2018, os expositores da comunidade local foram entrevistados quanto a sua relação com o setor de alimentos e bebidas, participação no FGT e satisfação quanto a realização do evento.

A tabela a seguir mostra dados dos expositores residentes em Taquaruçu quanto a informações pessoais.

Tabela 3 – Perfil dos Expositores Residentes em Taquaruçu

SEXO			
Feminino		12	71%
Masculino		5	29%
FAIXA ETÁRIA			
De 15 a 25 anos		1	6%
De 26 a 35 anos		5	29%
De 36 a 45 anos		7	41%
Acima de 45 anos		4	24%
GRAU DE ESCOLARIDADE			
Não alfabetizado		0	
Fundamental		0	
Fundamental Incompleto		1	6%
Ensino Médio		8	47%

Ensino Médio Incompleto		0	
Superior		4	24%
Superior Incompleto		2	12%
Pós-Graduação		2	12%

Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

De acordo com a tabela acima 71% dos expositores residentes em Taquaruçu são do sexo feminino, e no geral, 41% dos expositores possui idade entre 36 a 45 anos de idade.

Quando questionados sobra o grau de escolaridade, 47% possuem Ensino Médico (2º grau) completo e somente 24% possui nível superior, que na maioria são formação em outra área que não a do Turismo e Gastronomia.

Dos entrevistados, 82% afirmaram já ter realizado algum tipo de curso na área de alimentos e bebidas, sendo que 53% não possui empresa formal no ramo e 58%, mesmo de modo informal, não possui nenhum estabelecimento no setor. Através do diálogo com os entrevistados, foi verificado que a participação no evento tem com motivação a geração de uma renda extra, como fica evidente pelos resultados obtidos, pois 41% responderam a esta como principal razão, além de 41% que dizem ser uma oportunidade para mostrar o trabalho e 18% reconhecimento no setor alimentício.

Através das entrevistas verificou-se que, dos expositores que possuem alguma empresa formal, estas são de outros setores, como por exemplo uma das entrevistadas que relatou possuir uma floricultura. Apenas um expositor afirmou ter graduação em Gastronomia e ter se inscrito com o objetivo de promover a culinária como meio medicinal e terapêutico, não apenas estético.

O edital do FGT, a cada ano, exige que os concorrentes elaborem pratos feitos a partir de ingredientes regionais, mas não há nenhuma obrigatoriedade quanto a qualificação profissional na área. Este quesito pode ser classificado como ponto positivo ou negativo, tendo em vista que a comunidade tem a chance de participar de um evento cultural, mas ao mesmo tempo pode desencorajar profissionais da área gastronômica, uma vez que o evento pode ser classificado como amador.

Para 71% dos expositores, a participação no festival tem gerado lucro, porém este percentual também é o mesmo quando questionados se a média de receita está acima, dentro ou menos do que o esperado, onde 71% afirma ser menos. Apesar disso, 88% concorda que o evento tem trazido benefícios para o Distrito de Taquaruçu,

tais como incentivo por parte do poder público, maior visibilidade e investimento quanto ao setor de prestação de serviços e maior movimento no distrito durante outras épocas do ano (mesmo que ainda não seja um grande crescimento).

A tabela 4 traz dados sobre satisfação dos expositores quanto a realização do evento de forma geral.

Tabela 4 – Nível de Satisfação dos Expositores Residentes em Taquaruçu

	NÃO SABE	PÉSSIMO	RUIM	REGULAR	BOM	EXCELENTE
Programação do evento	6%	6%	6%	29%	35%	12%
Estrutura do evento	6%	0%	6%	12%	71%	0%
Shows/atrações	12%	6%	0%	24%	53%	0%
Comidas típicas	6%	0%	0%	12%	41%	35%
Sinal WiFi	6%	53%	18%	12%	6%	0%
Transporte público	53%	0%	0%	6%	24%	12%
Pavimentação das ruas de acesso	6%	6%	0%	6%	59%	18%
Sinalização urbana	6%	6%	12%	18%	47%	6%
Comércio em geral	6%	0%	0%	18%	65%	6%

Fonte: Fabiene Morais e Keila Oliveira.

Quanto a satisfação geral do evento, assim como os outros grupos, os expositores residentes em Taquaruçu avaliaram o festival como satisfatório. Porém o índice de reclamação quanto quesito “Sinal Wi-Fi” é ainda maior se comparado aos outros, onde 53% classificaram como péssimo. Muitos dos expositores informaram ter enfrentado dificuldades com as máquinas de cartão débito/crédito porque o sinal da rede móvel também apresentava queda na rede ou lentidão, o que gerou filas para pagamento nos caixas ou até mesmo desistência por parte dos clientes.

Os festivais gastronômicos no Tocantins estão sendo criados de acordo com o desenvolvimento da gastronomia no Estado, que além do Festival Gastronômico de Taquaruçu, agora conta com o Festival Gastronômico de Arraias.

A realização da primeira edição do evento ocorreu nos dias 1 e 2 de dezembro de 2017, “fruto da parceria da Prefeitura de Arraias com a Universidade Federal do Tocantins (UFT), por meio da disciplina de Gastronomia, Gestão e Cultura do Curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental do Campus de Arraias, que teve o objetivo

de valorizar os ingredientes culinários regionais, fortalecendo a identidade gastronômica local" (UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, 2017).

"Entre os objetivos do festival está a valorização do cerrado, bioma no qual a região está inserida. Para concorrer à premiação, cada prato deve ter pelo menos um ingrediente regional, como carne de sol e mandioca, ou um ingrediente do cerrado, como caju e pequi." (UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, 2018).

Durante este trabalho foram realizadas pesquisas através da internet, livros e/ou semelhantes a fim de se conhecer os dados técnicos e a história do Festival Gastronômico de Taquaruçu mas, somente em contato com a Agtur (Agência Municipal de Turismo de Palmas) pudemos obter maiores informações, as quais foram cedidas por meio de documento interno fornecido pela Renata Oliveira.

O Festival Gastronômico de Taquaruçu teve sua primeira edição no ano de 2005. Foi uma iniciativa dos técnicos da diretoria de turismo da SEMATUR (Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Turismo). Foi realizado no mês de julho, com a participação dos moradores locais e estes prepararam pratos típicos que foram avaliados por um júri técnico. A primeira edição não teve uma conotação comercial de venda para o público em geral, sendo realizada apenas uma competição de pratos.

O 2° Festival Gastronômico de Taquaruçu aconteceu nos dias 27 e 28 de julho de 2006 e mobilizou a comunidade Taquaruçu, que participou ativamente de todo evento. Foi a partir desta edição que os moradores de Palmas puderam participar do evento como expositores pois até então somente residentes no distrito de Taquaruçu podiam concorrer. Em 2006 os participantes do FGT (Festival Gastronômico de Taquaruçu) concorreram em 3 categorias: Categoria Restaurante, Categoria Comunidade Prato Doce e Categoria Comunidade Prato Salgado.

Nos anos seguintes, 2007 e 2008, o número de concorrentes e público aumentaram, elevando o nome do festival a nível regional. Na 3ª edição do evento 2007 a avaliação foi feita por um corpo de jurados composto por oito pessoas, já na 4ª edição, em 2008, foram 43 pratos concorrentes tendo sido avaliados por uma equipe de 6 jurados: Nesta edição o ganhador foi o "*Peixe ao molho de maracujá com arroz Birubiru*".

Em 2009 a estimativa de público para o primeiro dia de evento foi de 4 mil pessoas e no segundo dia de 8 mil pessoas e os pratos foram mais elaborados, com um estilo *gourmet*, mas preparados com os ingredientes tipicamente tocantinenses; a

polenta de carne seca, canjica de leite de coco e fava a moda tropeira, foram alguns pratos concorrentes neste ano. Os pratos vencedores nesta edição foram classificados em: Pratos salgados (fotografias 3, 4 e 5), Pratos doces (fotografias 6, 7 e 8).

Fotografia 3 – Escondidinho de Couve, 1º lugar

Fonte: Agtur, Prefeitura de Palmas, 2009

Fotografia 4 – Frango ao Creme de Pequi, 2º lugar

Fonte: Agtur, Prefeitura de Palmas, 2009

Fotografia 5 – Panqueca Sabor do Tocantins, 3º lugar

Fonte: Agtur, Prefeitura de Palmas, 2009

Fotografia 6 – Pavê de Coco Babaçu, 1º lugar

Fonte: Agtur, Prefeitura de Palmas, 2009

Fotografia 7 – Torta de Limão, 2º lugar

Fonte: Agtur, Prefeitura de Palmas, 2009

Fotografia 8 – Escondidinho de Abacaxi, 3ºlugar

Fonte: Agtur, Prefeitura de Palmas 2009

No ano de 2010 o Festival Gastronômico de Taquaruçu teve um pequeno recesso, retornando no ano seguinte, porém sem competição, promovendo apenas a comercialização dos pratos. O evento ocorreu nos dias 16 e 17 de junho de 2011, com mais de 40 barracas com comidas típicas variadas.

O 6º Festival Gastronômico de Taquaruçu, ocorreu nos dias 29/30 de junho e 1 de julho de 2012. Paralelo ao festival ocorreu também a 3ª edição do PMW Rock Festival, proporcionando muitas atrações para o público do distrito, evento este que aconteceu na praça Vereador Tarcísio Machado.

Estima-se que a 7ª edição do festival, em 2013, atraiu aproximadamente 80 mil pessoas e contou com 24 receitas doces e 36 salgadas. Além de divulgar a culinária local, artistas de outras regiões também aproveitaram a oportunidade para expor seus trabalhos.

A 8ª edição do evento teve a realização de shows com artistas regionais e nacionais, além de contar com a presença do chef de cozinha e apresentador, Edu Guedes.

Com público de cerca de 30 mil pessoas, o 9º Festival Gastronômico de Taquaruçu foi aberto oficialmente no dia 5 setembro de 2015 com direito a descerramento da fita no portal de entrada do circuito gastronômico.

A novidade para esta edição foi a inclusão da categoria “Comidinhas Salgadas”. Foram classificadas nesta categoria os seguintes pratos: sanduíches, pamonhas, salgados, tapiocas, crepes, pastéis, tortas em geral, pizza e cuscuz. A categoria “Salgado” permaneceu, tendo que obrigatoriamente consistir na sua elaboração uma proteína com acompanhamentos, e a terceira foi a categoria “Prato Doce”.

A 10° edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu aconteceu entre 7 e 11 de novembro de 2016, consolidando-se como o maior evento gastronômico da região e contando com cinco noites de programação e atrações para a Cozinha Show e desta vez a novidade foi a inclusão da cota de 35% das 70 barracas para os moradores de Taquaruçu.

Em sua 11ª edição, o Festival Gastronômico Taquaruçu colecionou histórias de sucesso de participantes que estavam a cada dia se renovando na criação de novos pratos e inspirando mais participantes a entrar na disputa.

Para receber bem os cerca de 100 mil visitantes esperados no evento, a Prefeitura de Palmas montou uma estrutura com palco para atrações nacionais e artistas locais, espaço Cozinha Show, 65 estandes comerciais, 6 estandes climatizados, 60 banheiros químicos, equipes de saúde (ambulâncias) e equipes de segurança pública (fotografia 9).

Fotografia 9 – Show Musical do 11º Festival Gastronômico de Taquaruçu

Fonte: Agtur, Prefeitura de Palmas, 2017

Das barracas disponibilizadas, 25% foram reservadas aos moradores do Distrito, no total de 17 barracas. Os pratos vencedores nesta edição do evento foram: Geladinho Caipira (Prato Doce), Filho de Pandarô (Comidinha Salgada), Lasanha Boa Massa (Prato Salgado) e Tocantinense *(Food Truck*) (fotografias 10, 11, 12 e 13).

Fotografia 10 – Prato Doce: Geladinho Caipira

Fonte: G1 Tocantins, 2017

Fotografia 11 – *Food Truck*: Tocantinense

Fonte: G1 Tocantins, 2017

Fotografia 12 – Comidinha Salgada: Filho de Pandarô

Fonte: G1 Tocantins, 2017

Fotografia 13 – Prato Salgado: Lasanha Boa Massa

Fonte: G1 Tocantins, 2017

Na sua 12° edição que ocorreu entre os dias 5 e 9 de setembro de 2018, o Festival Gastronômico de Taquaruçu, recebeu 160 inscrições iniciais, onde foram selecionados 70 pratos, avaliados por uma comissão de jurados da Abrasel. Assim como na edição anterior, foram reservados 35% das barracas para os moradores do Distrito, total de 24 barracas, que concorreram a prêmios em dinheiro.

Embora os reais impactos do festival gastronômico não tenham sido identificados de forma precisa durante a nossa pesquisa, pudemos verificar por meio de pesquisas anteriores que “os principais impactos ambientais observados durante o evento foram à perturbação da fauna e flora na região, afastando os animais silvestres que habitavam nos perímetros do evento, depredação das áreas urbanas por parte dos visitantes, onde os mesmos estacionavam seus automóveis muitas vezes em canteiros e calçadas, poluição da água e do solo uma vez que os resíduos líquidos poluíveis não sejam descartados de maneira correta” (ERIG, FERREIRA e OLIVEIRA, 2015).

Em pesquisas realizadas através de plataformas digitais, livros e periódicos não foram encontrados trabalhos que discutam e analisem a satisfação dos participantes, comunidade e expositores residentes em Taquaruçu em relação ao Festival Gastronômico de Taquaruçu, sendo abordado somente com outros assuntos como atividade geradora de emprego e renda, ecoturismo da região ou sobre a formação de uma identidade gastronômica no Estado do Tocantins.

Mediante a aplicação de questionários com os três grupos acima citados, pudemos observar vários pontos negativos e positivos quanto a realização do evento na localidade.

Com isso, percebe-se que os habitantes do distrito de Taquaruçu veem no festival um instrumento na divulgação da atividade turística local, conforme entrevista

realizada pelo jornal Primeira Página (2017) após uma série de debates ter surgido nas redes sociais sobre a possível mudança de local do festival, diz o relato de um morador:

> "O festival gastronômico já é uma tradição em Taquaruçu. Caso aconteça de mudarem o local do evento, o turismo em Taquaruçu irá morrer. Nós temos muitas cachoeiras que com certeza atraem turistas, mas sozinhas não são suficientes para manter o fluxo. Na época do festival todo mundo se organiza, sabendo que vai ter um evento que gera renda. Por isso para o povo de Taquaruçu não seria bom tirar o evento daqui. Já para o povo de fora seria ótimo em termo de comodidade, pois o evento seria realizado em um lugar maior, onde as pessoas teriam mais acesso, estacionamento e até novos pratos. Para que o festival gastronômico continue sendo realizado em Taquaruçu é preciso um espaço maior com uma estrutura melhor. Mas se isso acontecer, o festival perde sua identidade. Já não seria mais aquele Taquaruçu pacato, com clima de interior. É uma faca de dois gumes. A tendência é que o festival atraia cada vez mais pessoas, por isso a prefeitura precisa pensar no que fazer a respeito."

Destacamos que desde a sua criação em 2005 o Festival Gastronômico de Taquaruçu tem atraído milhares de pessoas e centenas de concorrentes, somando-se 12 edições realizadas até o momento. A cada ano, o festival ganha mais destaque dentro e fora do Estado, contando com a participação de chefs renomados, artistas locais e nacionais, além de apresentações artísticas, workshops e aula-shows.

Os festivais gastronômicos são eventos realizados para o desenvolvimento da gastronomia de um determinado local. Com um bom planejamento esses eventos são capazes de desenvolver o turismo do local onde forem realizados, tendo em vista que esse tipo de evento em específico é realizado principalmente em lugares com potencialidade turística, podendo ser classificado como um evento local, regional, nacional e internacional.

A gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é bastante interessante e importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades. Para analisarmos essas possibilidades, é preciso entender o porquê dessas características diferentes, o porquê cada comunidade, localidade ou mesmo grupos populacionais próximos, têm características gastronômicas diferentes, retornando até a satisfação alimentar do ser humano, apenas como necessidade de sobrevivência e sua, posterior, evolução para chegar às diferenças atuais, aos rituais de integração e prazer que a gastronomia nos

proporciona, sendo até uma “válvula” de escape para o stress da vida urbana (ERIG e SANTOS, 2017).

Enquanto cultura, a gastronomia desperta curiosidades nas pessoas e, como atividade turística, é mediador para saciar as inúmeras curiosidades do turista e transmite a ideia de *status* e classe social não apenas para o turista como também para a população (CUNHA e OLIVEIRA, 2009).

Um dos Estados da região norte que tem se destacado nesse contexto e principalmente na busca de uma identidade gastronômica é o Estado do Tocantins.

O estado do Tocantins, antes pertencente ao estado de Goiás, foi criado em 5 de outubro de 1988 (TOCANTINS, 2016, p. 2). Segundo Santos (2014, p. 43) “ao que se refere a Tocantins, nota-se a presença de uma cozinha popular, com traços oriundos de seus antepassados e mesa abundante, que se destaca pela valorização dos produtos naturais da região”.

Como mostra o art. 1º do decreto do Diário Oficial do Tocantins nº 4.922 (Lei nº 3.253 de 31 de julho de 2017):

> “Art. 1º. Esta Lei tem como objetivo reconhecer a importância dos pratos típicos: a Buchada, o Chambari, e a Paçoca de Carne Seca, como símbolos e formas de expressão cultural e gastronômica do Estado do Tocantins.” (TOCANTINS, 2017, p.10).

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho teve como objetivo analisar o nível de satisfação dos participantes, comunidade e expositores residentes em Taquaruçu referente ao Festival Gastronômico de Taquaruçu. Dessa forma, pretendeu-se expor a opinião destes grupos em relação a realização do evento no Distrito, uma vez que pesquisas foram feitas anteriormente e nenhum dado quanto a este quesito de satisfação foi encontrado.

Com base nos dados apresentados neste estudo, alcançados através das pesquisas realizadas durante e após o Festival Gastronômico de Taquaruçu que ocorreu entre os dias 5 a 9 de setembro de 2018, com os participantes do evento, comunidade e expositores locais, a maioria dos entrevistados defende que o evento é um grande aliado para o desenvolvimento e divulgação do Distrito quanto atrativo turístico além de ser o maior difusor da gastronomia regional tendo em vista que o

Festival Gastronômico de Taquaruçu é o primeiro e maior evento dessa categoria realizado no Estado do Tocantins.

Quanto aos participantes, a maioria do público é do sexo feminino (60%), com idades entre 26 a 35 anos (33%), grau de escolaridade superior completo (33%) e atividade ocupacional no setor público (34%). A maior queixa deste público referiu-se a rede móvel de telefonia e/ou sinal de Wi-Fi, do qual o festival não dispõe.

Sobre a comunidade de Taquaruçu, 51% são do sexo masculino, com idades entre 15 a 25 anos (30%) e acima de 45 anos (30%), o que mostra uma população diversificada. Entre as controvérsias apresentadas acima, pode-se julgar que se apresentam satisfeitos com o evento julgando como bom a maioria dos itens questionados, com exceção ao mesmo quesito reclamado pelos participantes (rede móvel de telefonia e/ou sinal de Wi-Fi).

Os expositores residentes em Taquaruçu são majoritariamente do sexo feminino (71%), entre as idades de 36 a 45 anos (41%) e com ensino médio completo (47%). Apesar de 82% ter realizado algum tipo de curso na área de alimentos e bebidas (em alguns casos, oferecido pela organização do evento), mais da metade dos expositores não possui estabelecimento no setor. Fato este que foi constatado quando questionados sobre a motivação para participação no evento, onde 41% responderam que seria a geração de lucro e com o mesmo percentual, a oportunidade de mostrar o trabalho.

Conclui-se que a realização do Festival Gastronômico em Taquaruçu tem uma aprovação satisfatória, pois de acordo com todos os dados apresentados ao decorrer desta pesquisa, pode-se notar que, principalmente a comunidade local defende a permanência do festival no Distrito, mesmo quando questionados sobre os pontos negativos gerados pela realização do evento no local. Ainda conforme a análise, a maioria dos frequentadores do evento não residem em Taquaruçu, constatando o crescimento da divulgação do Festival Gastronômico de Taquaruçu.

Destaca-se também neste estudo que, apesar do evento ser de segmento gastronômico, a real motivação da maioria dos entrevistados para participar do evento é lazer e entretenimento ao invés de conhecer a culinária tocantinense, o qual seria o objetivo principal.

Observa-se que mais da metade do público entrevistado demonstrou grande satisfação em relação ao FGT, afirmando já conhecer o evento de outras edições.

Com isso, constata-se que o evento tem a capacidade para receber bem o turista, ofertando uma boa estrutura e serviços para atender a sua demanda.

Diante disso, o estudo aborda que os participantes envolvidos no evento consideram que o Festival Gastronômico de Taquaruçu tem potencial para se tornar mais um atrativo turístico, além do que o Distrito já tem oferecido. No entanto, faz-se necessário destacar que o evento aqui estudado tem sido crescente a cada edição, exigindo um maior investimento do poder público junto aos moradores para que esse crescimento seja percebido no desenvolvimento do Distrito como um todo, e não somente no período do Festival.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, S. S. de. **Turismo de Eventos: A importância dos eventos para o desenvolvimento do turismo.** Monografia (Especialização) – Curso de Especialização em Gestão e Marketing do Turismo V, Universidade de Brasília, Brasília, 2004. Disponível em: <http://bdm.unb.br/bitstream/10483/438/1/2004_SorayaSousaAlbuquerque.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2019.

BARBOSA, F. S. **Marketing Estratégico para Eventos: Um estudo de caso das estratégias de Marketing utilizadas pela Oktoberfest de Santa Cruz do Sul/RS.**: estudo de caso. 2012. Dissertação (Mestrado em Turismo) - Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2012. Disponível em: <https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_7/arquivos/08/01_17_56_Barbosa.pdf>. Acesso em: 22 jun. 2018.

BRITTO, J; FONTES, N. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo.** São Paulo: Aleph, 2002.

CASTRO, I. R. R. de; DIEZ-GARCIA, R. W. **A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição.** Ribeirão Preto, v. 16, n. 1, p. 91-98, 2011. Disponível em: <https://www.scielosp.org/scielo.php?pid=S1413-81232011000100013&script=sci_arttext&tlng=en>. Acesso em: 7 ago. 2018.

CUNHA, K. B.; OLIVEIRA, L. da V. **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural.** Anápolis: Revista Anápolis Digital, 2009. Disponível em: <http://www.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-content/uploads/2011/07/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-HIST%C3%93RICO-CULTURAL1.pdf>. Acesso em: 7 fev. 2019.

ERIG, G. A. et al. **Perfil socioeconômico do visitante do 8º Festival Gastronômico de Taquaruçu – Distrito de Palmas/TO.** *In*: 6ª JICE – Jornada de Iniciação Científica e Extensão, 2015. Disponível em: http://propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/jice/6jice/paper/view/6978/3452. Acesso em: 15 fev. 2019.

ERIG, G. A.; FERREIRA, M. C. de A.; OLIVEIRA, D. C. de. **Importância do planejamento de eventos em busca da sustentabilidade: O caso do 8º Festival Gastronômico de Taquaruçu - Palmas - Tocantins.** *In*: 6ª JICE - JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E EXTENSÃO. Instituto Federal do Tocantins. Disponível em: http://propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/jice/6jice/paper/view/6947/3445. Acesso em: 8 fev. 2019.

ERIG, G. A.; SANTOS, K. M. da C. O. **Festival Gastronômico de Taquaruçu - Palmas - Tocantins: formação de identidade e fomento do turismo no Norte do Brasil.** *In:* 8ª JICE – Jornada de Iniciação Científica e Extensão, 2017. Disponível em: <http://propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/jice/8jice/paper/viewFile/8388/3948>. Acesso em: 15 fev. 2019.

FLANDRIN J.-L.; MONTANARI, M.: **História da Alimentação**. Trad. MACHADO L.V.; TEIXEIRA G. J. F., São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A., 2001. **De Caçador a Gourmet** – Uma História da Gastronomia. São Paulo: Senac.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. **Comida: uma história.** Trad. JOSCELYN, V. – 2ª ed. – Rio de Janeiro: Record, 2010.

FURUYAMA, R. et al. **Amostragem em pesquisa clínica: Tamanho da amostra.** Revista de Odontologia da Universidade Cidade de São Paulo, São Paulo, maio-ago. p. 186-194, 2008. Disponível em: <http://arquivos.cruzeirodosuleducacional.edu.br/principal/old/revista_odontologia/pdf/maio_agosto_2008/Unicid_20(2_12)_2008.pdf>. Acesso em: 11 fev. 2019.

G1 TOCANTINS. **Confira os pratos vencedores do Festival Gastronômico de Taquaruçu 2017**. Disponível em: <https://g1.globo.com/to/tocantins/noticia/confira-os-pratos-vencedores-do-festival-gastronomico-de-taquarucu-2017.ghtml>. Acesso em: 28 abr. 2018.

GUIMARÃES, R. P. **Um estudo da relação entre o turismo e a gastronomia em Peruíbe – SP**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Departamento de Geografia, Turismo e Humanidades, Universidade Federal de São Carlos, Sorocaba, 2015. Disponível em: <http://web-03.ufscar.br:8080/sorocaba/turismo/arquivos/trabalhos-de-conclusao-de-curso/2015/rachel-guimaraes.pdf>. Acesso em: 24 jun. 2018.

HOYLE JR, L. H. **Marketing de eventos: Como promover com sucesso eventos, festivais, convenções e exposições.** Trad. Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2003.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística | v4.3.16.1. **Brasil em síntese.** Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/to/palmas/historico>. Acesso em: 23 jun. 2018.

KOTLER, P.; HAIDER, D. H.; REIN, I. **Marketing Público: como atrair investimentos, empresas e turismo para cidades, regiões, estados e países.** São Paulo: Makron Books, 1994.

LARA, R. R. **Análise da satisfação do usuário: Estudo de caso utilizando o relatório de atividades docentes (RAD) do sistema integrado de gestão (SIG) de uma instituição pública de ensino.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Departamento de Ciência da Computação, Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2013. Disponível em: <http://www.bsi.ufla.br/wp-content/uploads/2013/10/AN%C3%81LISE-DA-SATISFA%C3%87%C3%83O-DO-USU%C3%81RIO-ESTUDO-DE-CASO-UTILIZANDO-O-RELAT%C3%93RIO-DE-ATIVIDADES-DE-DOCENTESRAD-DO-SISTEMA-INTEGRADO-DE-GEST%C3%83OSIG-DE-UMA-INSTITUI%C3%87%C3%83O-P%C3%9ABLICA-DE-ENSINO-.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2019.

LIEBSCHER, P. **Quantity with Quality? Teaching Quantitative and Qualitative Methods in an LIS Master's Program.** Library Trends, v. 46, n. 4, Spring (Primavera) 1998, p. 668-680. Disponível em: <https://www.ideals.illinois.edu/bitstream/handle/2142/8180/librarytrendsv46i4f_opt.pdf>. Acesso em: 13 ago, 2018.

MATIAS, M. **Organização de eventos.** Barueri: Manole, 2004.

MATTAR, F. N. **Pesquisa de marketing.** São Paulo: Atlas, 1994.

MEDEIROS, M. de Lima; SANTOS, E. M dos. **Festivais gastronômicos em Belo Horizonte - MG. Considerações sobre os reflexos gerados nos empreendimentos envolvidos.** CULTUR – Revista de Cultura e Turismo, ano 023, n. 02, abril/2009. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2979984.pdf>. Acesso em: 11 ago. 2018.

MELLO NETO, F. P. de. **Marketing de Eventos.** 3ª Ed. Rio de Janeiro. Sprint, 2001.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Organização de Eventos.** e-Tec Brasil - Escola Técnica Aberta do Brasil: Curso Técnico em Hospedagem, 2010. Disponível em: <http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo_hosp_lazer/061112_org_eventos.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2019.

OLIVEIRA, T. M. V. de. **Amostragem não probabilística: Adequação de situações para uso e limitações de amostras por conveniência, julgamento e quotas.** Administração Online, v. 2, n. 3, julho/agosto/setembro, 2001. Disponível em: <https://gvpesquisa.fgv.br/sites/gvpesquisa.fgv.br/files/arquivos/veludo_-_amostragem_nao_probabilistica_adequacao_de_situacoes_para_uso_e_limitacoes_de_amostras_por_conveniencia.pdf>. Acesso em: 11 fev. 2019.

PINHEIRO, L. I. F.; SILVA JR, J. F. da; SOUZA, A. C. **Avaliação da oferta turística do município de Ilhéus (Bahia) sob a perspectiva dos residentes.** Revista: Turydes, Revista Turismo y Desarrollo, n. 17 (diciembre 2014). Disponível em: <http://www.eumed.net/rev/turydes/17/ilheus.html>. Acesso em: 13 ago. 2018.

PRIMEIRA PÁGINA. **O que diz o morador de Taquaruçu sobre mudar o local do Festival Gastronômico?.** (Redação/Jéssica Rodrigues, 2017). Disponível em: <http://primeirapagina-to.com.br/noticias/o-que-diz-o-morador-de-taquarucu-sobre-mudar-o-local-do-festival-gastronomico/>. Acesso em: 14 ago. 2018.

RÉVILLION, A. S. P. **A utilização de pesquisas exploratórias na área de marketing.** São Leopoldo, RIMAR - Revista Interdisciplinar de Marketing, v.2, n. 2, p. 21-37, Jul./Dez. 2003. Disponível em: <http://eduem.uem.br/laboratorio/ojs/index.php/rimar/article/view/26692/14330>. Acesso em: 11 fev. 2019.

RICHARDSON, R. (coord.) et al. **Pesquisa social: métodos e técnicas.** São Paulo: Atlas, 1989.

SANTOS, F. G. dos. **Da criação do estado do Tocantins à invenção de sua gastronomia.** São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi, 2014. Disponível em: <http://portal.anhembi.br/wp-content/uploads/dissertacoes/hospitalidade/2014/Dissertacao_Franksley_Gomes_dos_Santos.pdf>. Acesso em: 8 fev. 2019.

Savarin, B. (1995). **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE. **Guia Prático de Eventos Gastronômicos: Saiba Como Idealizar o Seu.** Brasília, 2015. Disponível em: http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/94a42e5c0d34bc3c1837638cdab33bb5/$File/5779.pdf. Acesso em: 12 fev. 2018.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE. **Guia Prático de Eventos Gastronômicos: Saiba Como Idealizar o Seu.** Brasília, 2016. Disponível em: <http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/94a42e5c0d34bc3c1837638cdab33bb5/$File/5779.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2018.

SWARBROOKE, J. **Turismo Sustentável: meio ambiente e economia**. 2ª ed. São Paulo: Aleph, 2000.

T1 NOTÍCIAS. **Última noite do 12º FGT reúne cerca de 14 mil pessoas; confira os vencedores.** (Redação/Secom Palmas, 2018). Disponível em: <https://www.t1noticias.com.br/cidades/ultima-noite-do-12o-fgt-reune-cerca-de-14-mil-pessoas-confira-os-vencedores/97259/>. Acesso em: 9 jan. 2019.

TOCANTINS. Governo do Tocantins. Lei nº 3.253 de 31 de julho de 2017. Declara patrimônio cultural e gastronômico do Estado do Tocantins as comidas típicas que especifica. **Diário Oficial do Tocantins**, Palmas, TO, 1 ago. 2017. Disponível em: <http://doe.to.gov.br/diario/3376/download>. Acesso em: 8 fev. 2019.

TOCANTINS. Ministério do Turismo. Governo do Tocantins. **Polo do Jalapão: Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo Sustentável - PDITS.** Disponível em: <https://central3.to.gov.br/arquivo/308138/>. Acesso em: 8 fev. 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS. Ministério da Educação. **II Festival Gastronômico de Arraias ocorre neste fim de semana com 17 pratos do cerrado.** Disponível em: <https://ww2.uft.edu.br/index.php/ultimas-noticias/23534-ii-festival-gastronomico-de-arraias-ocorre-neste-fim-de-semana-com-17-pratos-do-cerrado>. Acesso em: 8 fev. 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS. Ministério da Educação. **Sorvete de mandioca garante o 1º lugar no Festival Gastronômico.** Disponível em: <https://ww2.uft.edu.br/index.php/ultimas-noticias/20899-festival-arraias>. Acesso em: 8 fev. 2019.

ZANELLI, J. C. **Pesquisa qualitativa em estudos da gestão de pessoas. Estudos da Psicologia**, n. 7, p. 79-88, 2002.

APÊNDICE A – PESQUISA DE AVALIAÇÃO DO SOCIOECONÔMICA E SATISFAÇÃO DOS PARTICIPANTES DO FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TAQUARUÇU – 2018

PESQUISA DE AVALIAÇÃO DO SOCIOECONÔMICA E SATISFAÇÃO DOS PARTICIPANTES DO FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TAQUARUÇU - 2018

Pesquisador: _____ Data da entrevista: ____/____/____

Obs.: Caso seja residente do município de Palmas, favor não responder as questões de número 9 e 10.

I – PERFIL SOCIOECONÔMICO

Residência: _____
UF: _____
País: _____

1. Sexo:
   ( ) 1. Masculino
   ( ) 2. Feminino

2. Faixa de idade:
   ( ) 1. De 15 a 25 anos
   ( ) 2. De 26 a 35 anos
   ( ) 3. De 36 a 45 anos
   ( ) 4. Acima de 45 anos

3. Grau de escolaridade:
   ( ) 1. Não alfabetizado
   ( ) 2. Fundamental
   ( ) 3. Fundamental Incompleto
   ( ) 4. Ensino Médio
   ( ) 5. Ensino Médio Incompleto
   ( ) 6. Superior
   ( ) 7. Superior Incompleto
   ( ) 8. Pós-Graduação

4. Atualmente qual a sua ocupação:
   ( ) 1. Empregado no setor privado
   ( ) 2. Empregado no setor público
   ( ) 3. Empresário
   ( ) 4. Desempregado
   ( ) 5. Estudante
   ( ) 6. Outros:
   _____

5. Renda Mensal Individual:
   ( ) 1. Até um salário mínimo
   ( ) 2. Até três salários mínimos
   ( ) 3. Até cinco salários mínimos
   ( ) 4. Acima de cinco salários mínimos
   ( ) 5. Acima de dez salários mínimos
   ( ) 6. Não possui renda

6. Tipo de visitante:
   ( ) 1. Residente ( ) 2. Turista

7. Está acompanhado?
   ( ) 1. Sim ( ) 2. Não

8. Quantas pessoas estão no seu grupo?
   ( ) 1. Duas pessoas
   ( ) 2. Três pessoas
   ( ) 3. Quatro pessoas
   ( ) 4. Cinco pessoas
   ( ) 5. Mais de cinco pessoas

9. Você irá pernoitar (dormir) no distrito de Taquaruçu? Caso positivo, responda a próxima pergunta.
   ( ) 1. Sim ( ) 2. Não

10. Qual meio de hospedagem utilizado?
    ( ) Hotéis/Pousadas
    ( ) Hospedagem alternativa
    ( ) Casa de amigos/ Parentes
    ( ) Casa Alugada
    ( ) Outros:
    _____

11. Quantos dias pretende vir ao festival?
    _____

12. Qual meio de Transporte utilizado?
    ( ) 1. Automóvel próprio
    ( ) 2. Ônibus
    ( ) 3. Van
    ( ) 4. Moto
    ( ) 5. Veículo de aluguel
    ( ) 6. Outros:
    _____

13. Qual foi a principal motivação para participar do evento?
    ( ) Conhecer o distrito de Taquaruçu
    ( ) Conhecer a culinária típica tocantinense
    ( ) Lazer e entretenimento
    ( ) Outra. Qual?
    _____

14. Qual foi a quantia gasta no FGT em uma noite?
    ( ) 1. R$10,00 a R$15,00
    ( ) 2. R$15,00 a R$30,00
    ( ) 3. R$30,00 a R$40,00

( ) 4. R$40,00 a R$50,00
( ) 5. R$50,00 a R$60,00
( ) 6. Acima de R$60,00

15. Quantos pratos experimentou nesta noite?
( ) 1. Dois pratos
( ) 2. Três pratos
( ) 3. Quatro pratos
( ) 4. Cinco pratos
( ) 5. Mais de cinco pratos

16. Experimentou algum alimento típico que não conhecia antes?
( ) 1. Sim, qual? _____
( ) 2. Não, por que? _____

17. Como ficou sabendo do evento?
( ) Redes sociais/Internet
( ) Parentes
( ) Televisão/Rádio Folders/Materiais de divulgação
( ) Outros:
_____

II – AVALIAÇÃO GERAL DO EVENTO

	PÉSSIMO 1	**RUIM 2**	**REGULAR 3**	**BOM 4**	**EXCELENTE 5**
1)Programação do evento					
2) Estrutura do evento					
3) Shows/atrações					
4) Comidas típicas					
5) Sinal WiFi					
6) Transporte público					
7) Pavimentação das ruas de acesso					
8) Sinalização urbana					
9) Comércio em geral					

APÊNDICE B – PESQUISA DE AVALIAÇÃO SOCIOECONÔMICA E SATISFAÇÃO DOS EXPOSITORES RESIDENTES EM TAQUARUÇU DO FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TAQUARUÇU - 2018

PESQUISA DE AVALIAÇÃO SOCIOECONÔMICA E SATISFAÇÃO DOS EXPOSITORES RESIDENTES EM TAQUARUÇU DO FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TAQUARUÇU - 2018

Pesquisador: _____ Data da entrevista: ____/____/____

Obs.: Caso não possua estabelecimento no setor de alimentos e bebidas, não responder à questão 6.

I – PERFIL SOCIOECONÔMICO

Residência: _____
UF _____
País: _____

1. Sexo:
   ( ) 1. Masculino
   ( ) 2. Feminino

2. Faixa de idade:
   ( ) 1. De 15 a 25 anos
   ( ) 2. De 26 a 35 anos
   ( ) 3. De 36 a 45 anos
   ( ) 4. Acima de 45 anos

3. Grau de escolaridade:
   ( ) 1. Não alfabetizado
   ( ) 2. Fundamental
   ( ) 3. Fundamental Incompleto
   ( ) 4. Ensino Médio
   ( ) 5. Ensino Médio Incompleto
   ( ) 6. Superior
   ( ) 7. Superior Incompleto
   ( ) 8. Pós-Graduação

4. Realizou algum curso na área de alimentos e bebidas?
   ( ) 1. Sim
   ( ) 2. Não

5. Possui estabelecimento no setor de alimentos e bebidas?
   ( ) 1. Sim
   ( ) 2. Não

6. Qual tipo de estabelecimento?
   ( ) 1. Restaurante
   ( ) 2. Lanchonete
   ( ) 3. Bar
   ( ) 4. Outros:
   _____

7. O Festival Gastronômico de Taquaruçu contribuiu para abertura do seu próprio negócio?
   ( ) 1. Sim
   ( ) 2. Não

8. A participação no evento tem gerado lucro?
   ( ) 1. Sim
   ( ) 2. Não

9. Qual a média de receita que você tem recebido por noite no festival?
   _____

10. É uma média de receitas:
    ( ) 1. Dentro do esperado
    ( ) 2. Menos do que o esperado
    ( ) 3. Mais do que o esperado

11. Quantas vezes já participou do FGT?
    ( ) 1. Duas vezes
    ( ) 2. Três vezes
    ( ) 3. Quatro vezes
    ( ) 4. Cinco vezes
    ( ) 5. Mais de cinco

12. Qual foi a principal motivação para participar do evento?
    ( ) 1. Geração de renda
    ( ) 2. Oportunidade de mostrar o trabalho
    ( ) 3. Reconhecimento no setor alimentício
    ( ) 4. Outra. Qual?
    _____

II – AVALIAÇÃO GERAL DO EVENTO

13. Você observa se o FGT tem trago benefícios para o distrito de Taquaruçu?
    ( ) 1. Sim, quais? _____
    ( ) 2. Não.

14. Você observa pontos negativos na realização do FGT em Taquaruçu? Quais?

_____

_____

_____

	PÉSSIMO 1	**RUIM 2**	**REGULAR 3**	**BOM 4**	**EXCELENTE 5**
1)Programação do evento					
2) Estrutura do evento					
3) Shows/atrações					
4) Comidas típicas					
5) Sinal WiFi					
6) Transporte público					
7) Pavimentação das ruas de acesso					
8) Sinalização urbana					
9) Comércio em geral					

APÊNDICE C – PESQUISA DE AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DA COMUNIDADE DE TAQUARUÇU EM RELAÇÃO AO FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TAQUARUÇU - 2018

PESQUISA DE AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DA COMUNIDADE DE TAQUARUÇU EM RELAÇÃO AO FESTIVAL GASTRONÔMICO DE TAQUARUÇU - 2018

Pesquisador: _____ Data da entrevista: ____/____/____

I – PERFIL SOCIOECONÔMICO

1. Sexo:
   ( ) 1. Masculino
   ( ) 2. Feminino

2. Faixa de idade:
   ( ) 1. De 15 a 25 anos
   ( ) 2. De 26 a 35 anos
   ( ) 3. De 36 a 45 anos
   ( ) 4. Acima de 45 anos

3. Grau de escolaridade:
   ( ) 1. Não alfabetizado
   ( ) 2. Fundamental
   ( ) 3. Fundamental Incompleto
   ( ) 4. Ensino Médio
   ( ) 5. Ensino Médio Incompleto
   ( ) 6. Superior
   ( ) 7. Superior Incompleto
   ( ) 8. Pós-Graduação

4. Atualmente qual a sua ocupação e atividade:
   ( ) 1. Empregado no setor privado
   ( ) 2. Empregado no setor público
   ( ) 3. Empresário
   ( ) 4. Desempregado
   ( ) 5. Estudante
   ( ) 6. Outros
   _____

5. Renda Mensal Individual:
   ( ) 1. Até um salário mínimo
   ( ) 2. Até três salários mínimos
   ( ) 3. Até cinco salários mínimos
   ( ) 4. Acima de cinco salários mínimos
   ( ) 5. Acima de dez salários mínimos
   ( ) 6. Não possui renda

6. Há quanto tempo reside em Taquaruçu?
   _____

7. Você participa do FGT?
   1. Sim. Qual frequência?
   _____
   2. Não. Por quê?
   _____

8. Qual foi a principal motivação para participar do FGT?
   ( ) 1. Geração de renda
   ( ) 2. Oportunidade de mostrar o trabalho
   ( ) 3. Conhecer a culinária do Tocantins
   ( ) 4. Lazer e entretenimento
   ( ) 5. Outros:
   _____

9. Qual foi a quantia gasta no FGT em uma noite de evento?
   ( ) 1. R$10,00 a R$15,00
   ( ) 2. R$15,00 a R$30,00
   ( ) 3. R$30,00 a R$40,00
   ( ) 4. R$40,00 a R$50,00
   ( ) 5. R$50,00 a R$60,00
   ( ) 6. Acima de R$60,00

10. Quantos pratos experimentou nesta noite?
    ( ) 1. Nenhum prato
    ( ) 2. Um prato
    ( ) 3. Dois pratos
    ( ) 4. Três pratos
    ( ) 5. Quatro pratos
    ( ) 6. Cinco pratos
    ( ) 7. Mais de cinco pratos

11. Experimentou algum alimento típico que não conhecia antes?
    ( ) 1. Sim. Qual?
    _____
    ( ) 2. Não. Por quê?
    _____

12. Você já se inscreveu para participar do FGT como expositor?
    _____

13. Você foi consultado sobre a realização do FGT em Taquaruçu?
    ( ) 1. Sim. Como? _____
    ( ) 2. Não.

II – AVALIAÇÃO GERAL DO EVENTO

	PÉSSIMO 1	**RUIM 2**	**REGULAR 3**	**BOM 4**	**EXCELENTE 5**
1) Programação do evento					
2) Estrutura do evento					
3) Shows/atrações					
4) Comidas típicas					
5) Sinal WiFi					
6) Transporte público					
7) Pavimentação das ruas de acesso					
8) Sinalização urbana					
9) Comércio em geral					
10) Segurança					