



VI FCGTurH

FÓRUM CIENTÍFICO DE GASTRONOMIA,
TURISMO E HOTELARIA

Universidade do Vale
do Itajaí

“Desafios Contemporâneos
na Hotelaria”

12, 13 e 14 de
Novembro | 2018

REALIZAÇÃO



APOIO



ORGANIZAÇÃO

Turismo e Hotelaria



Gastronomia



Programa de Mestrado e Doutorado em
Turismo e Hotelaria

CAPES
CONCEITO 5

www.univali.br/fcgturh

GASTRONOMIA: uma proposta que atende ao público vegetariano

Rebeca Ferreira Costa

Graduanda em Turismo, UFPB, rebeca.c23@hotmail.com

Jennyfer Ellen Gomes da Silva

Graduanda em Turismo, UFPB, jennyferellen15@gmail.com

Beatriz Thayná Freire Dantas

Graduanda em Turismo, UFPB, beatriztfd12@gmail.com

Hanna Melissa Pereira Felisberto

Graduanda em Turismo, UFPB, hannamelissa@icloud.com

Adriana Brambila

Doutora pela Universidade de Aveiro-Portugal, Docente do Departamento de Turismo e Hotelaria da UFPB, adrianabrambillaa@yahoo.com.br

RESUMO

O estudo vem abordar a preocupação das pessoas com uma alimentação saudável, e aderindo a um novo tipo de refeição: a vegetariana, então propõe-se a criação de um ramo alimentício diferenciado no mercado, chamado “GO VEGAN”, para atender essa nova demanda de consumidores e também para quem já é adepto dessa prática. Esta iniciativa tem como objetivo atender a minoria que aos poucos está crescendo e tomando lugar significativo no mercado gastronômico. A metodologia utilizada é de caráter exploratório de cunho bibliográfico, com um viés qualitativo. Para isso, utiliza-se como instrumento de pesquisa a coleta de dados através de questionários online. Desta forma, conclui-se que a abertura da “GO VEGAN” vai trazer um novo modelo gastronômico, que irá atrair e cativar as pessoas.

Palavras-chave: Gastronomia. Subcultura. Vegetarianismo.