

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
DEPARTAMENTO DE TURISMO E HOTELARIA
CURSO DE TURISMO

ANA CAROLINE MUNIZ MORAES
MILIA LIMA DA SILVA

**I ENCONTRO: EMPREENDEDORISMO GASTRONÔMICO PARA
PEQUENOS NEGÓCIOS**

SÃO LUÍS

2023

ANA CAROLINE MUNIZ MORAES
MILIA LIMA DA SILVA

I ENCONTRO: EMPREENDEDORISMO GASTRONÔMICO PARA PEQUENOS NEGÓCIOS

Trabalho apresentado ao Curso de Turismo da Universidade Federal do Maranhão (UFMa), como requisito para a obtenção do título de Bacharel em Turismo.

Orientadora: Profª Dra. Conceição de Maria Belfort de Carvalho

SÃO LUÍS

2023

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

MORAES, ANA CAROLINE MUNIZ.

I ENCONTRO: EMPREENDEDORISMO GASTRONÔMICO PARA PEQUENOS
NEGÓCIOS / ANA CAROLINE MUNIZ MORAES, MILIA LIMA DA SILVA.

- 2023.

60 p.

Orientador(a): CONCEIÇÃO DE MARIA BELFORT DE CARVALHO.

Curso de Turismo, Universidade Federal do Maranhão, SÃO
LUÍS, 2023.

1. Empreendedorismo gastronômico. 2. Pequenos
negócios. 3. Produto turístico. 4. Turismo cultural. I.
CARVALHO, CONCEIÇÃO DE MARIA BELFORT DE. II. SILVA, MILIA
LIMA DA. III. Título.

ANA CAROLINE MUNIZ MORAES

MILIA LIMA DA SILVA

I ENCONTRO: EMPREENDEDORISMO GASTRONÔMICO PARA PEQUENOS NEGÓCIOS

Trabalho apresentado ao Curso de Turismo da
Universidade Federal do Maranhão (UFMA), como
requisito para a obtenção do título de Bacharel em
Turismo.

Aprovada em -----/-----/ de 2023.

Banca Examinadora:

Prof^a. Dra. Conceição de Maria Belfort de Carvalho

Orientadora - Universidade Federal do Maranhão - UFMA

Prof^a. Dra. Klautenys Dellene Guedes Cutrim

Examinadora - Universidade Federal do Maranhão - UFMA

Prof^a. Me. Allan Charles Santos de Oliveira

Examinadora - Universidade Federal do Maranhão – UFMA

SÃO LUÍS

2023

AGRADECIMENTOS

Ana Caroline Muniz Moraes

Ao Senhor meu Deus pela minha vida, e por me ajudar a ultrapassar todos os obstáculos que tem surgido no decorrer da minha existência.

Ao meu filho Victor Daniel Muniz Moraes Freitas, que eu o amo muito e que é o bem mais precioso da minha vida.

A todos os meus familiares e em especial a minha tia e madrinha Giselda de Jesus Pinto Muniz que sempre foi um exemplo de luta, coragem e dedicação.

A minha mãe Maria do Socorro Pinto Muniz, que mesmo nos momentos mais difíceis sempre lutou para me proporcionar o melhor e sempre esteve presente me dando forças para continuar lutando.

Aos meus avós Tomáz de Aquino Muniz e Maria Florência Pinto Muniz (in memoriam) cuja presença foram muito importante no meu desenvolvimento, sempre lutaram com dificuldades, mas com dignidade para manter a família bem e para não deixar faltar nada para o bem estar da nossa família.

A minha orientadora, a professora Conceição de Maria Belfort de Carvalho, que tem demonstrado competência na condução dos trabalhos, nos orientando com habilidade e eficiência que só um profissional capacitado e dedicado possui.

A todos os meus professores que ao longo do curso, me permitiram um aprendizado eficiente para o meu processo de formação profissional.

Aos professores Anderson Miranda e Klautenys Dellene Guedes Cutrim, pela contribuição importante para a realização do nosso projeto.

A coordenadora do receptivo da Setur – Sílvia Romana pela participação brilhante para a realização do nosso projeto.

A minha colega de curso e companheira nesta jornada, Milia Lima da Silva, que assim como eu conclui um árduo ciclo da atividade acadêmica.

A todos os meus colegas de curso e amigos que durante esses cinco anos fizeram parte da minha história acadêmica.

A todas as pessoas que direto ou indiretamente contribuíram para que este momento fosse possível.

AGRADECIMENTOS

Milia Lima da Silva

Gracas eu te dou Deus por tantas benções e pela oportunidade de ter chegado até aqui.

Quero agradecer em especial, meus pais, Gregório Vitoriano da Silva e Ionete Lima da Silva, a qual são os melhores presentes que Deus me deu, onde nunca mediram esforços para prover o melhor para todos os seus filhos dentro de suas condições e possibilidades, a meus irmãos Miquéias Lima da Silva e Miliane Lima da Silva o qual são os melhores irmãos que eu poderia ter, sempre muito prestativos e cuidadosos, agradeço ao meu Deus por vocês, pela família maravilhosa que ele me concedeu.

Minha melhor amiga Natalia Pereira Costa, por estes 11 anos de amizade sincera, e que esteve comigo desde o dia da matrícula até a conclusão, nos momentos ruins e bons, sendo uma das pessoas fundamental para eu ter chegado até aqui, não tenho palavras para expressar minha gratidão por ter você em minha vida.

A todos os meus colegas de turma 2018.2, em especial, Sheila Cristina Alves, Scheila Aires dos Santos, Werllem do Nascimento Frazão, Tássio Rodrigues Pinheiro, Débora Costa que foram pessoas especiais e companheiras, a minha colega de classe Ana Caroline Muniz Moraes pela parceria até aqui.

A todos os meus professores em especial a minha orientadora Conceição de Maria Belfort de Carvalho pela dedicação, por passar muito bem os seus ensinamentos de uma forma compreensível de entendimento. Ao professor Anderson Miranda por toda sua sensibilidade, empatia com todos os seus alunos e maravilhosa dinâmica em suas aulas.

E para finalizar agradeço a todos os críticos que me deram força para provar o contrário e conquistar e continuar lutando pelos meus objetivos.

RESUMO

O presente projeto está embasado em encontros gastronômicos com observações nos pequenos negócios e tem como objetivo geral realizar o I ENCONTRO EMPREENDEDORISMO GASTRONÔMICO PARA PEQUENOS NEGÓCIOS e como objetivos específicos promover um momento de interação entre os discentes do curso de Turismo e os empreendedores gastronômicos, realizar uma roda de conversa entre os empreendedores para que os mesmos possam relatar sua trajetória, dificuldades e superação e aproveitar o evento para que os empreendedores convidados exponha sua marca, além de divulgar seu viés empreendedor(a) no I ENCONTRO EMPREENDEDORISMO GASTRONÔMICO PARA PEQUENOS NEGÓCIOS. Para o desenvolvimento do projeto optou-se pela realização do evento intitulado “I ENCONTRO: EMPREENDEDORISMO GASTRONÔMICO PARA PEQUENOS NEGÓCIOS” . Como resultado final do projeto evidenciamos a gastronomia como produto cultural na geração de renda pra os micros empreendedores de São Luís.

Palavras-chave: Empreendedorismo gastronômico; turismo cultural; pequenos negócios; produto turístico.

ABSTRACT

The present project is based on gastronomic meetings with observations in small businesses and has as general objective to carry out the I GASTRONOMIC ENTREPRENEURSHIP MEETING FOR SMALL BUSINESSES and as specific objectives to promote a moment of interaction between students of the Tourism course and gastronomic entrepreneurs, to carry out a conversation circle among entrepreneurs so that they can report their trajectory, difficulties and overcoming and take advantage of the event so that the invited entrepreneurs expose their brand, in addition to publicizing their entrepreneurial bias at the I MEETING GASTRONOMIC ENTREPRENEURSHIP FOR SMALL BUSINESSES. For the development of the project, it was decided to carry out the event entitled "I MEETING: GASTRONOMIC ENTREPRENEURSHIP FOR SMALL BUSINESSES". As a final result of the project, we highlight gastronomy as a cultural product in generating income for micro entrepreneurs in São Luís.

Keywords: Gastronomic entrepreneurship; cultural tourism; small business; tourist product.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	JUSTIFICATIVA	11
3	COMPOSIÇÃO DA EQUIPE	13
4	CARACTERIZAÇÃO DE SÃO LUÍS/MA	14
5	OBJETIVO	15
5.1	Objetivo geral	15
5.2	Objetivos específicos	15
6	INDICADORES/METAS	16
7	PRODUTO	16
8	METODOLOGIA	16
9	ESTRATÉGIA DE MARKETING	18
10	PÚBLICO ALVO	24
11	PARCERIAS	24
12	ORÇAMENTO	24
13	CRONOGRAMA	26
14	RESULTADOS ESPERADOS	27
15	AVALIAÇÃO	27
16	IMPLEMENTAÇÃO DO PROJETO	30
17	CONCLUSÃO	37
	REFERÊNCIAS	39
	APÊNDICE(S)	41
	ANEXOS(S)	51

1 INTRODUÇÃO

Esse trabalho tem a finalidade de evidenciar a gastronomia como produto cultural na geração de renda para os micros empreendedores de São Luís. Na região em estudo existe uma variedade enorme de espaços com atrativos gastronômicos, entre eles, temos uma grande variedade de pequenos empreendedores. A cidade além de oferecer alimentação típica da região, oferece a história cultural da gastronomia local e regional e conta com uma enorme visitação turística diariamente. Já os microempreendedores são pessoas que trabalham por conta própria, muitos deles são legalizados como micros empresários e geram fonte de renda para si e para o estado, no entanto, há também a presença dos micros empreendedores informais, diante disso, surge o seguinte questionamento: Quais as dificuldades enfrentadas pelos empreendedores gastronômicos de São Luís?

O empreendedorismo é muito importante, tanto pela atuação econômica que ele propicia para uma região, quanto pela inovação de excelência nas suas técnicas de inovação oferecendo não só bons serviços e produtos, mas similarmente a oportunidade de qualificação dos indivíduos, informações e transformando-se o fundamental rendimento do mercado e viabilizando um mercado mais inclusivo para diversos setores e gerando inúmeras vezes um apoio financeiro no rendimento do cidadão que não tem oportunidade, permitindo a essas pessoas mais que recurso financeiro, como também prazer pessoal. (DEGEN, 2009).

São Luís cidade conhecida pelos seus patrimônios históricos e culturais, além de muitas riquezas naturais, cultura variada, população acolhedora e também por ser um lugar de povo criativo e que não mede esforços quando precisa inovar e assim investir no micro empreendedorismo. São Luís tem espaço apropriado para esse pequeno empreendedor que luta com todas as forças para ser reconhecido e visto como cidadão na sociedade.

A Gastronomia maranhense representa para o turismo não somente o ato de se alimentar e sim uma atração turística e cultural no decurso de um definido destino, constituindo uma circunstância onde se encontram perspectivas, para aquele que saboreia, assim como para quem os proporcionam essas oportunidades. Isso acontece porque as pessoas operantes nessas tarefas acabam se envolvendo culturalmente e emocionalmente, já que acaba despertando lembranças dos antepassados.

A alimentação é uma necessidade indispensável, porém, em decorrência da existência e as transformações de rotinas dos povos urbanos, a ação de alimentar foi modificado pela ação de saborear. Desse modo algumas atividades da área da gastronomia, como empreendimentos focados no serviço de alimentação distante do domicílio, entenderam que o paladar do alimento deve ser complementado de outros ingredientes que possibilitem uma vivência positiva ao consumidor. Nestes ingredientes estão incluídos uma boa exibição do prato, os aromas, o aspecto dos alimentos e suas texturas, a iluminação, a música, a localização, o atendimento, entre outros (ALEXANDRE, 2017).

A equipe técnica deste projeto é composta pelas pesquisadoras: Ana Caroline Muniz Moraes e Milia Lima da Silva e como orientadora: Prof^a Dra. Conceição de Maria Belfort de Carvalho. Conforme orientação, na pesquisa de campo optou-se pela criação de um evento gastronômico, onde serão exibidos e abordados tópicos que envolvam conhecimentos e experiências na área de gastronomia de pequenos negócios.

Considerando a complexidade do objeto de estudo, na pesquisa de campo optou-se pela realização do evento intitulado “I ENCONTRO: EMPREENDEDORISMO GASTRONÔMICO PARA PEQUENOS NEGÓCIOS” .

2 JUSTIFICATIVA

O empreendedorismo é uma das ferramentas mais utilizadas ultimamente para o fortalecimento da economia, os novos empreendimentos têm uma importância cada vez maior no cotidiano socioeconômico, saindo oportunidades de todo o mundo, podendo se dizer como um dos mecanismos mais utilizados não só nas novas empresas que se instalam, mas também em organizações antigas, contribuindo ainda mais com esse fenômeno. (DORNELAS, 2008).

O setor de gastronomia é um destaque entre os empreendimentos brasileiros e especificamente no setor de serviços, pois vem acompanhando o desenvolvimento da economia brasileira (ARBACHE E TELES, 2006). De acordo com o Valor Econômico (2015), 20% das empresas do ramo de serviços fazem parte do setor de alimentação, sendo esta a atividade com a maior quantidade proporcional de empresas dentro do setor de serviços e também com a maior proporção de empregados.

Em frente à crise econômica, o empreendedorismo por necessidade tornou-se presente em uma escala global, onde apenas no Brasil o número de microempreendedores individuais foi favorecido (GEM, 2016). Sendo que este conceito é empregado quando o cidadão se encontra em condição de desempregado ou quando precisa complementar a renda para sustentar monetariamente a família, melhorar seu padrão de vida e alcançar reconhecimento profissional (DORNELAS, 2016).

Segundo dados do SEBRAE (2022), o Microempreendedor Individual ou MEI, é aquele indivíduo que trabalha por conta própria, é registrado como pequeno empresário e desempenha umas das mais de 400 modalidades de serviços, comércio ou indústria. O MEI surgiu em 2008, à luz da Lei nº 128/08, que visa formalizar trabalhadores brasileiros que desempenham diversas atividades sem nenhum amparo legal ou de segurança jurídica. Assim, com esta legislação em vigor desde 2009, houve a formalização de aproximadamente 07 milhões de pessoas como microempreendedores individuais (SEBRAE, 2022).

Dentre os benefícios da formalização do MEI, tem-se o acesso à aposentadoria, auxílio doença, auxílio maternidade, emissão de notas fiscais e redução do número de impostos, dentre outros (SEBRAE, 2022).

Conforme o Instituto Foodservice Brasil – IFB, vem crescendo muito o ramo de alimentação fora do domicílio, aumentou entre os anos de 2013 e 2016, sendo o crescimento de 21,8% e de 16,0% nos anos de 2013 e 2014, mutuamente, de 6,2% no ano de 2015, e de 5,2% no ano de 2016. Em 2016, o volume de investimentos no setor de alimentação foi de R\$ 9 bilhões, o que representou uma queda de 14,3% em relação aos R\$ 10,5 bilhões de 2015, em contrapartida, houve um aumento expressivo de 25,7% no setor de fusões e aquisições, o que corresponde a R\$ 11,6 bilhões (ABIA, 2017).

Logo, observa-se que o alimento pode ser apontado não somente como uma maneira de satisfazer as necessidades fisiológicas, mas igualmente como um importante recurso de comunicação e sobrevivência, pois através da alimentação e da prática de degustar um determinado alimento, são manifestados valores culturais, ao mesmo tempo em que provoca a geração de renda e constroem-se conceitos pertinentes com as características culturais de um povo.

Sendo assim, o estudo da gastronomia desenvolvida pelo micro empreendedor da região de São Luís, se torna de grande relevância, pois este

comércio além de ser formado por componentes como alimentos e bebidas normalmente são exibidos em feiras, eventos, restaurantes e demais estabelecimentos, o que leva a desempenhar várias funções para o consumidor, pois alguns olham para a comida como uma coisa habitual, sem apego a pequenos detalhes, porém existem consumidores viajantes que gostam de saborear a refeição observando cada detalhe, transformando cada viagem em momentos proveitosos enquanto busca conhecer a culinária típica da região e a história de vida dos moradores (FAGLIARI, 2005).

O trabalho em estudo tem como justificativa a importância da gastronomia para os pequenos empreendedores de São Luís, pois com o comércio de alimentos e com a frequência constante de turistas, estudantes, visitantes, de eventos artísticos e culturais e feiras educativas, esse tipo de comércio gastronômico tem grande relevância, pois atrai um público fiel, que faz da cidade, uma região de grande crescimento econômico, criando oportunidades de empregos e inclusão social.

3 COMPOSIÇÃO DA EQUIPE TÉCNICA

Quadro 1 - Composição da Equipe Técnica.

Nome do componente	Função	Qualificação
Ana Caroline Muniz Moraes	Responsável pela elaboração e execução do projeto.	Estudante
Milia Lima da Silva	Responsável pela elaboração e execução do projeto.	Estudante
Prof ^a Dra. Conceição de Maria Belfort de Carvalho	Responsável pela orientação do Projeto.	Orientadora
Daniel Sthevam da Conceição Alves	Experiência de Monitoria	Estudante
José Thayllon da Silva Costa	Experiência de Monitoria	Estudante
Sheila Cristina Alves Carvalho	Experiência de Monitoria	Estudante
Scheila Aires dos Santos	Experiência de Monitoria	Estudante
Felipe da Silva Maciel de Sousa	Experiência de Monitoria	Estudante
Andrew Michel Rodrigues Lopes	Experiência de Monitoria	Estudante

4 CARACTERIZAÇÃO DE SÃO LUÍS/MA

A cidade de São Luís é a capital do estado do Maranhão, banhada pelo oceano Atlântico, sendo uma península que avança sobre o estuário dos rios Anil e Bacanga. De acordo com o Plano Estratégico do Maranhão 2020/-2023 encontra-se no Polo Turístico São Luís, que compreende os municípios de São Luis, São José de Ribamar, Raposa e a cidade de Alcântara (MARANHÃO, 2019).

São Luís foi fundada por franceses no início do século XVII, está localizada na região Nordeste do Brasil e a capital tem como extensão territorial de 583,063 Km² e uma população estimada para 2021 de aproximadamente 1.100.000 habitantes, segundo dados do IBGE (2018).

Conforme dados do IBGE (2018), geograficamente a capital maranhense está localizada a Norte do estado e ocupa uma região de planícies. São Luís conta com clima tropical quente e úmido, com temperatura média de 23° C a 31° C e a região tem dois períodos de estação: de janeiro a julho a estação é chuvosa e agosto a dezembro predomina a estação seca (IBGE, 2018).

São Luís tem uma população extensamente miscigenada, característica decorrente da mistura de povos, ainda possui uma cultura muito rica, herança de várias matrizes culturais: Os africanos, os indígenas, os franceses e os portugueses.

A capital maranhense é densamente povoada, com distribuição de 1.215,69 hab./km², conforme os dados do último censo realizado pelo IBGE (2018). A pesquisa mostra também que a grande maioria dos habitantes de São Luís, cerca de 94%, vive na sua área urbana.

Quanto a cultura de São Luís, muitas das influências podem ser encontradas na sua paisagem urbana, refletidas nas formas e nos edifícios históricos. Os trabalhados azulejos portugueses são vistos principalmente pela área mais antiga da cidade. Trata-se do Centro Histórico de São Luís, que foi reconhecido pela Unesco como Patrimônio Cultural Mundial no ano de 1997 em função da sua importância arquitetônica e, claro, histórica (IPHAN, 2008).

Em São Luís temos muitas festas culturais e em todas elas existem a cultura gastronômica, como Festival Gastronômico de São Luís, a festa da juçara, entre outros. São eventos que acontece anualmente e atraem muitos visitantes, com isso maior crescimento na economia e muitas expectativas para o pequeno empreendedor.

Portanto, podemos dizer que somos anfitriões no destaque da gastronomia, pois oferecemos a peixada maranhense, peixe escabeche, carne de sol, feijão, farofa, vinagrete, peixe serra, torta maranhense, cozidão, o arroz de cuxá, baião de dois, a panelada, o mocotó, galinha caipira, caranguejada, sururu, entre outros frutos do mar, produção de sucos naturais feitos de frutas típicas como: cupuaçu, graviola, jambo, manga, laranja, pitomba, buriti, sapoti, cajá, bacuri, abacaxi, murici, temos ainda o cuscuz de milho, doces, geléias, sorvetes, beiju, tapioca, cocadas, licor e bebidas como a água de coco, o refrigerante Guaraná Jesus, a Aguardente de Tiquira, etc.,.

Essa variedade gastronômica pode ser encontrada nos diversos cantinhos e restaurantes situados na ilha de São Luís, entre eles: Casa de Juja, Cafofinho da Tia Dica, Flor de Vinagreira, Barraca da Marcela, Cheiro verde, Armazém do Chef, Cozinha Ancestral, Bar e Restaurante Reviver, Reviver Tapioca & Café, Espaço Feijão de Corda etc.

Logo, observa-se que o alimento pode ser apontado não somente como uma maneira de satisfazer as necessidades fisiológicas, mas igualmente como um importante recurso de comunicação e sobrevivência, pois através da alimentação e da prática de degustar um determinado alimento, são manifestados valores culturais, ao mesmo tempo em que provoca a geração de renda e constroem-se conceitos pertinentes com as características culturais de um povo.

A relação turismo e gastronomia têm sido empregadas como uma condição de sedução, especialmente no Maranhão, um estado rico em variedade gastronômica e cultural, onde várias cidades são consideradas históricas e relaciona a gastronomia com o turismo cultural, entre elas, a própria capital São Luís, a qual conta com um amplo centro histórico formado por construções antigas, a maioria delas certificadas pela UNESCO como Patrimônio Cultural (IPHAN, 2008).

5 OBJETIVOS

5.1 Objetivo geral

Realizar o I ENCONTRO EMPREENDEDORISMO GASTRONÔMICO PARA PEQUENOS NEGÓCIOS.

5.2 Objetivos específicos

- Promover um momento de interação entre os discentes, do curso de Turismo, e os empreendedores gastronômicos;
- Realizar uma roda de conversa entre os empreendedores para que os mesmos possam relatar sua trajetória, dificuldades e superação;
- Aproveitar o evento para que os empreendedores convidados exponha sua marca, além de divulgar seu viés empreendedor(a) no I ENCONTRO EMPREENDEDORISMO GASTRONÔMICO PARA PEQUENOS NEGÓCIOS.

6 INDICADORES/METAS

Quadro 2 - Metas do Projeto Turístico

METAS	SITUAÇÃO	INDICADOR	MEIO DE VERIFICAÇÃO
Proporcionar 01 Painel de Experiência.	Alcançada	Nº de Mesas Realizadas: 01.	Fotos e Lista de Frequência.
Realizar 01 palestra sobre o tema: Governança Turística e o Caso Das Exposições Temporárias No Museu Da Gastronomia Maranhense.	Alcançada	Nº de Palestras Realizadas: 01.	Fotos e Lista de Frequência.
Incentivar 03 dos empreendedores a fazer a exposição dos seus produtos.	Alcançada	Nº de Expositores	Fotos dos Produtos

7 PRODUTO

I ENCONTRO EMPREENDEDORISMO GASTRONÔMICO PARA PEQUENOS NEGÓCIOS.

8 METODOLOGIA

Objetivando um entendimento mais didático das ações do projeto, o projeto será dividido em três etapas:

O evento estruturar-se-á em painel de experiência, palestra e exposição de Produtos Gastronomicos.

A seguir, apresentam-se as principais atividades que serão desenvolvidas visando à realização do evento:

1) Pré evento: inclui as seguintes atividades:

a) Contato com os Conferencistas – envio de cartas de apresentação do evento para potenciais empreendedores gastronomicos de reconhecida competência técnica e científica para participar do painel de expereincias e de um conferencia para ministrar palestra sobre temas que envolvam conhecimentos e experiências na área de pequenos negócios.

b) Captação de parceiros institucionais;

c) Elaboração do Plano de Comunicação–confecção de folders, cartazes, confecção de material de apoio aos participantes, brindes aos conferencistas; contato com os principais veículos de comunicação para divulgação junto à academia e comunidade interessada;

d) Aquisição de material de consumo e equipamentos permanentes para garantir a logística do evento: reserva de auditório e salas para apresentações de trabalho, reserva de data show;

e) Abertura de inscrições no evento pelo SIGEVENTOS UFMA;

f) Realização de inscrições – SIGEVENTOS UFMA.

2) Evento: inclui as atividades necessárias para a operacionalização e cumprimento da programação. Inclui as seguintes atividades:

a) Recepção

b) Cerimonial

c) Monitoria

d) Assistência aos conferencistas e participantes

e) Registro fotográfico

f) Acompanhamento e supervisão das atividades

3) Pós-evento:

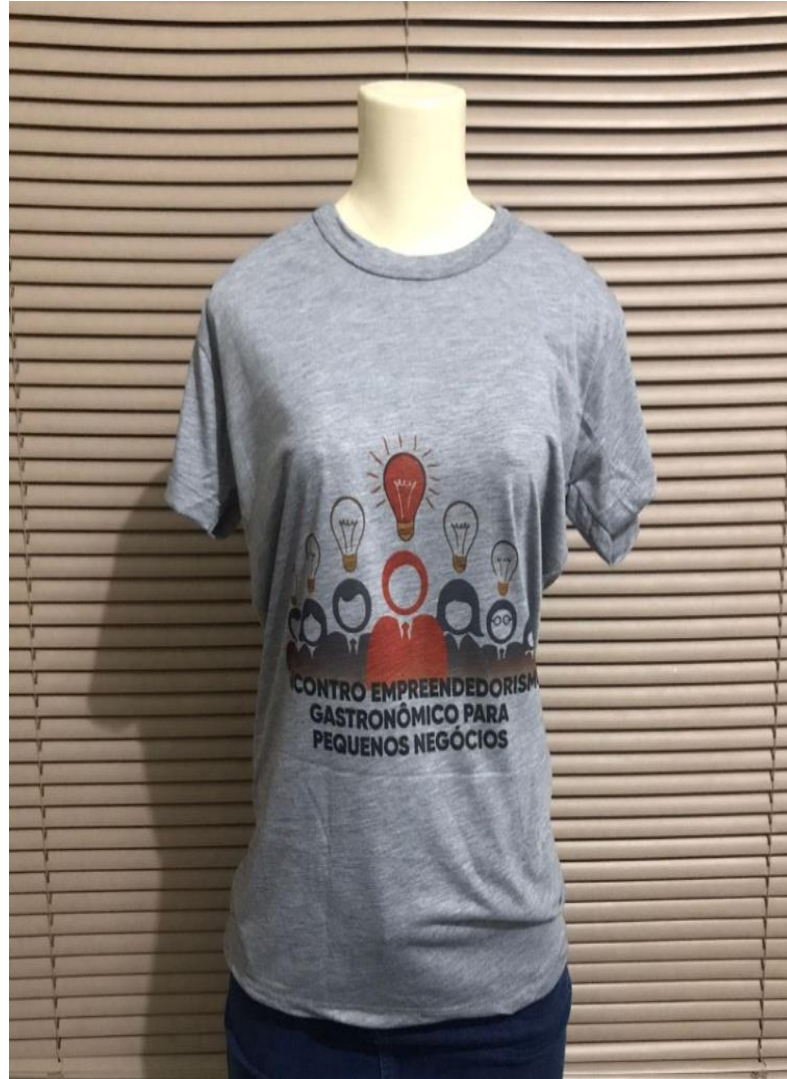
a) Avaliação do evento com a equipe executora

b) Elaboração de Relatório Final

9 ESTRATÉGIA DE MARKETING

1. Criação de Marcas Visuais:

Figura 1: Arte da camisa



Fonte: WILLIAN; WR GRAFIC & DESIGNER (2023).

Figura 2: Arte do banner.

**I ENCONTRO
EMPREENDEDEDORISMO
GASTRONÔMICO PARA
PEQUENOS NEGÓCIOS**

**PALESTRANTES
CONVIDADOS**

Painel de Experiência

HUTHELLES MEIRELES
EMPRESA: Huthelles Gourmet

**ELENA VIEGAS
IONE OLIVEIRA**
EMPRESA: Casa de Elena

ARISTIDES FERREIRA
Cozinheiro;
Fundador da Faroferreira
Amante da gastronomia molecular

**Governança Turística e o Caso Das Exposições
Temporárias No Museu Da Gastronomia Maranhense.**

SILVIA ROMANA
Turismóloga,
Mestranda em Geografia,
Natureza e Dinâmica do Espaço;
Coordenadora de Receptivo Setur
São Luis e Museu da Gastronomia
Maranhense.

22 de junho
9hs até as 12 hs
No auditório B,
na fábrica Santa Amélia

UFMA
Universidade Federal do Maranhão

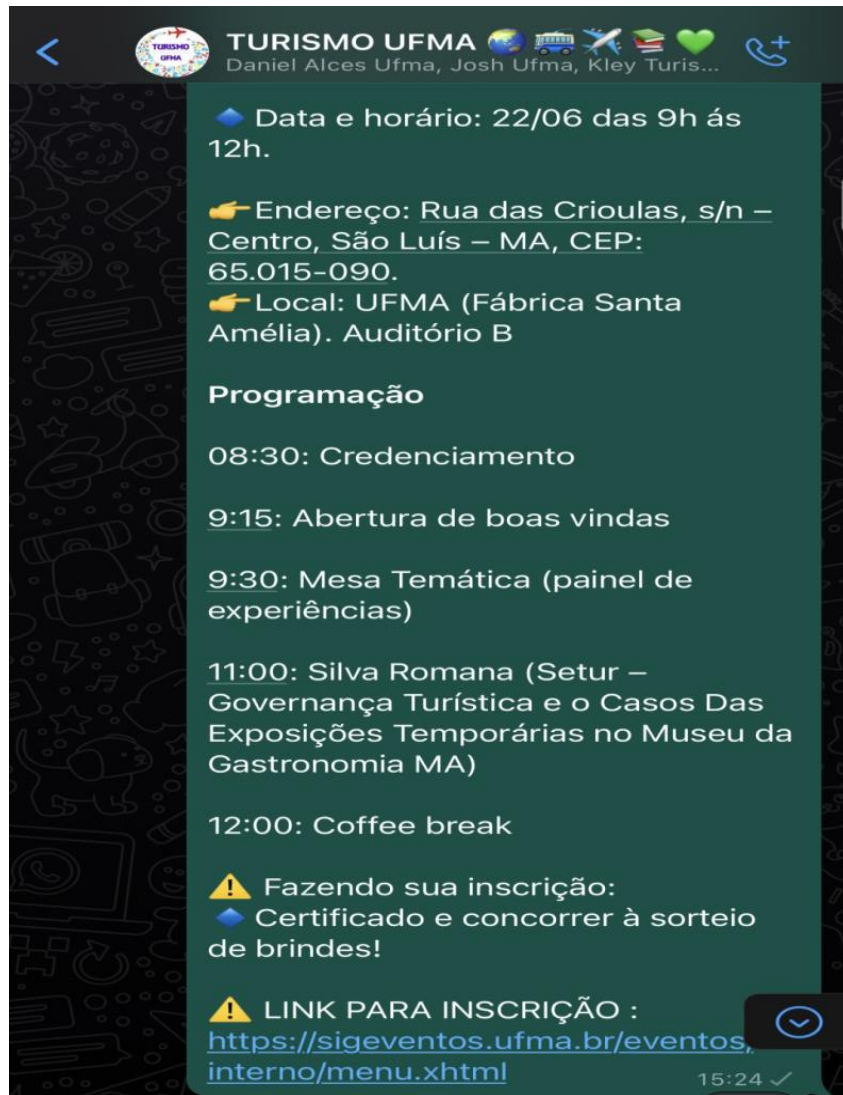
Fonte: LAILSON COSTA; INFINITYARTSLZ (2023).

2. Divulgação do evento no grupo de Estudantes do Curso de Turismo e Hotelaria.

3. Engajamento dos participantes com envio de e-mails.

4. Promoção dos eventos nas redes sociais:

Figura 3: Redes sociais.



Fonte: Própria (2023).

5. Exposição dos produtos:

Figura 4: Exposição dos produtos.



Fonte: Própria (2023).

Figura 5: Palestra 1.



Fonte: Própria (2023).

Figura 6: Palestra 2.



Fonte: Própria (2023).

Figura 7: Palestra 3.



Fonte: Própria (2023).

Figura 8: Palestra 4.



Fonte: Própria (2023).

Figura 9: Palestra 5.



Fonte: Própria (2023).

Figura 10: Palestra 6.



Fonte: Própria (2023).

10 PÚBLICO ALVO

Com relação aos públicos potenciais para a demanda no mercado de produtos gastronômicos, destacam-se:

- Turistas, estudantes, viajantes motivados pela descoberta de novas culturas;
- Eventos artísticos e culturais, campanhas educativas relacionadas a gastronomia;
- Encontro de empresários focados no empreendedorismo e feiras de livros e ciências, entre outros.

11 PARCERIAS

A realização de um evento não é uma incumbência simples, são muitos elementos a serem organizados, e é preciso além de muito planejamento a importância da parceria para que o projeto se torne viável, e diante disso algumas parcerias foram buscadas para o sucesso do evento, conforme a seguir:

- Secretaria Municipal de Turismo de São Luís/SETUR, que faz a doação de 04 (quatro) sacolas;
- Centro de Comercialização de Produtos Artesanais do Maranhão (CEPRAMA), ofereceu 4 (quatro) kits de artesentatos;
- O Guaraná da Naty fez a doação de 3 (três) azulejos para para ser dado aos moderadores da mesa e para a palestrante Silvia Romana;
- A Infinytyartes fez a doação de 2 (duas) canecas personalizadas onde foi sorteada aos inscritos e participantes do evento;
- A Confeitaria Alê Castro fez a doação de 1 (um) cento de salgados.

12 ORÇAMENTO

Quadro 4 - Composição do Orçamento

ORÇAMENTO				
O R D	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVOS	UNIDADE	VALORES/ REAIS
01	Cerimonialista	01	Unidade	R\$ 300,00
02	Sonorização	01	Unidade	R\$ 380,00
03	Data show	01	Unidade	R\$ 100,00
04	Banner	01	Unidade	R\$ 90,00
05	Camisas	04	Unidade	R\$ 120,00
06	Premiação	01	Unidade	R\$ 170,00
07	Brindes	15	Unidade	R\$ 75,00
08	Bolos		Unidade	R\$ 200,00
09	Salgados	04	Cento	R\$ 200,00
10	Copos	02	Cento	R\$ 14,00
11	Gurdanapos, talheres, pratos, etc,.	06	Pacote	R\$ 26,00
12	Refrigerantes/sucos	06	Litros	R\$ 36,00
Valor Total				R\$ 1.711,00

13 CRONOGRAMA

Quadro 3 - Composição do Cronograma da Pesquisa

ATIVIDADE	F E V	M A R	A B R	M A I	J U N	J U L
Confirmação do local e data do evento.	X					
Reunião para elaboração e planejamento do projeto.	X	X		X		
Levantamento de custos de execução e serviços necessários para realização do evento.	X		X			
Contato e levantamento de parcerias para o evento.	X			X		
Início da captação de recursos.	X	X	X	X		
Definição da programação do evento.		X	X			
Produção de materiais de comunicação e divulgação.			X	X		
Inscrições de ouvintes.			X			
Formação das equipes de apoio e logística.			X			
Envio de convites.			X			
Realização do evento.					X	
Sistematização da documentação relativa ao evento.					X	
Entrega do relatório final aos patrocinadores do evento.						X
Envio de certificados.						X

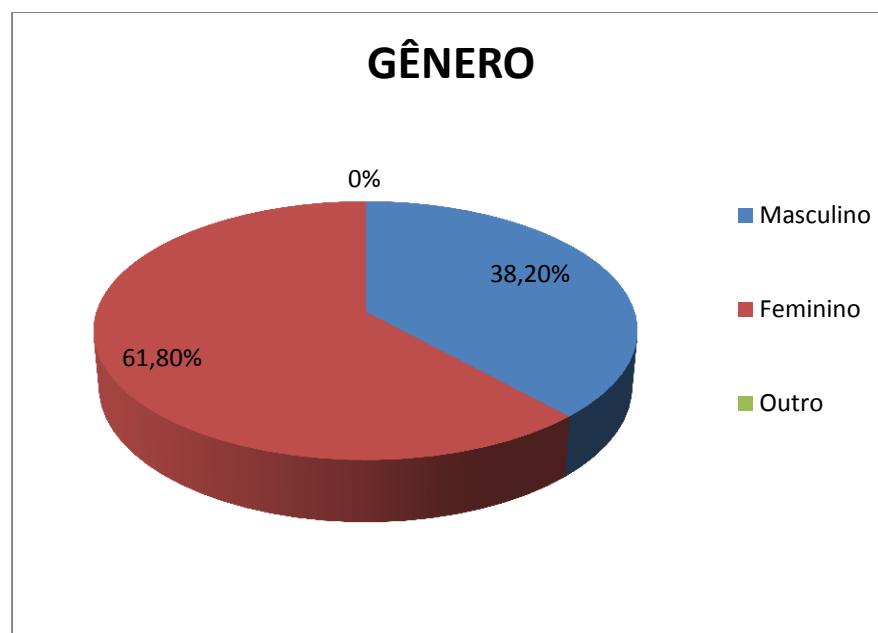
14 RESULTADOS ESPERADOS

- ✚ A contribuição do evento para difusão e transferência do conhecimento;
- ✚ As discussões durante o evento fomentaram aproximação do Curso de Turismo com a sociedade;
- ✚ Promoção de um evento para um total de 100 participantes inscritos e presentes.

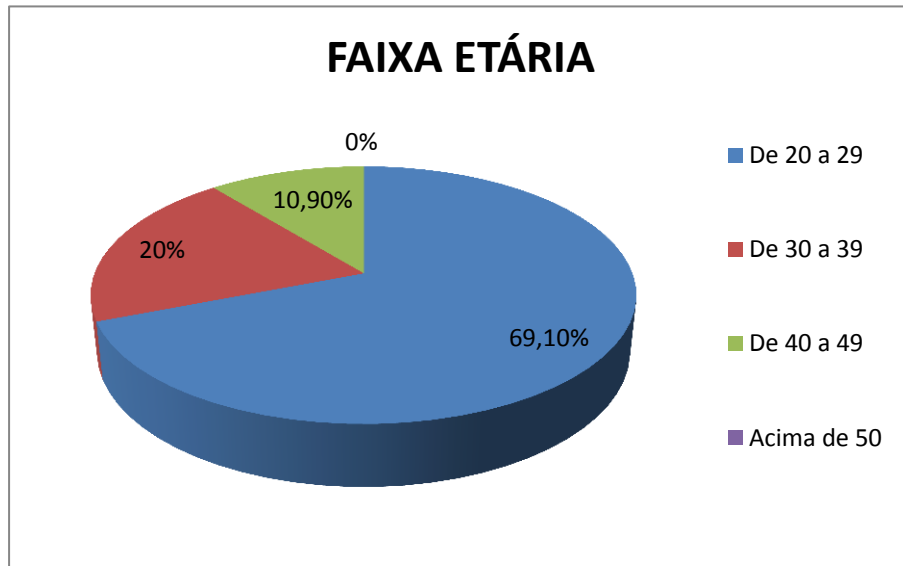
15 AVALIAÇÃO

A avaliação foi realizada por meio da aplicação de questionário com o objetivo de averiguar o nível de atendimento das expectativas dos participantes durante o evento. Os resultados estão dispostas nos gráficos abaixo:

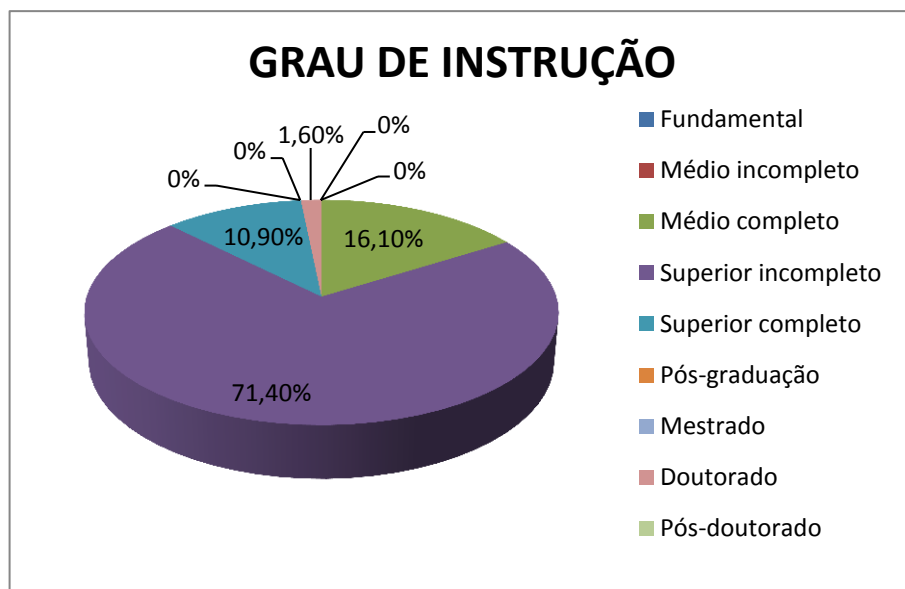
Gráfico 1- Qual a sua identidade de gênero?



Fonte: Própria, 2023.

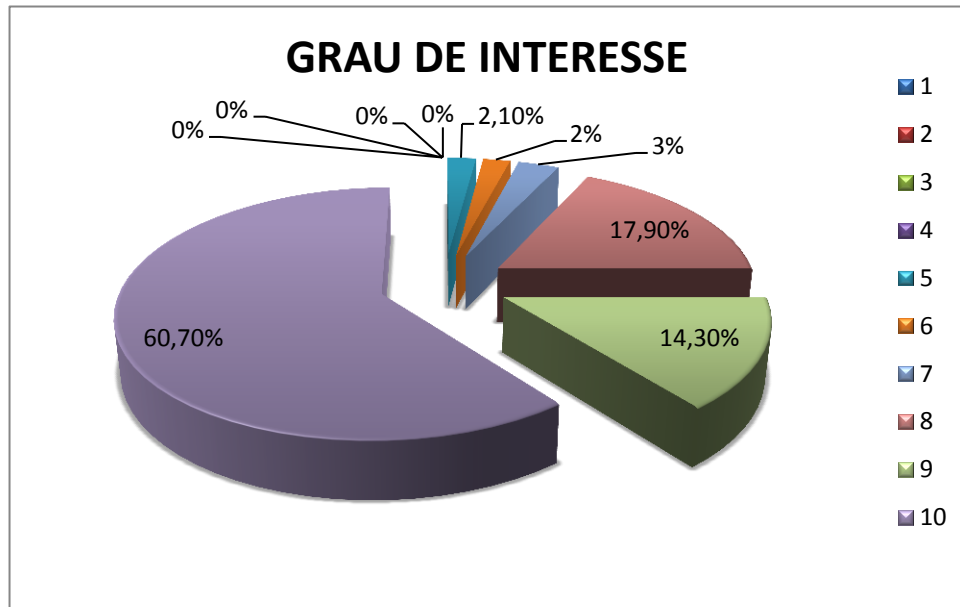
Gráfico 2- Qual a sua idade?

Fonte: Própria, 2023.

Gráfico 3- Qual seu grau de escolaridade?

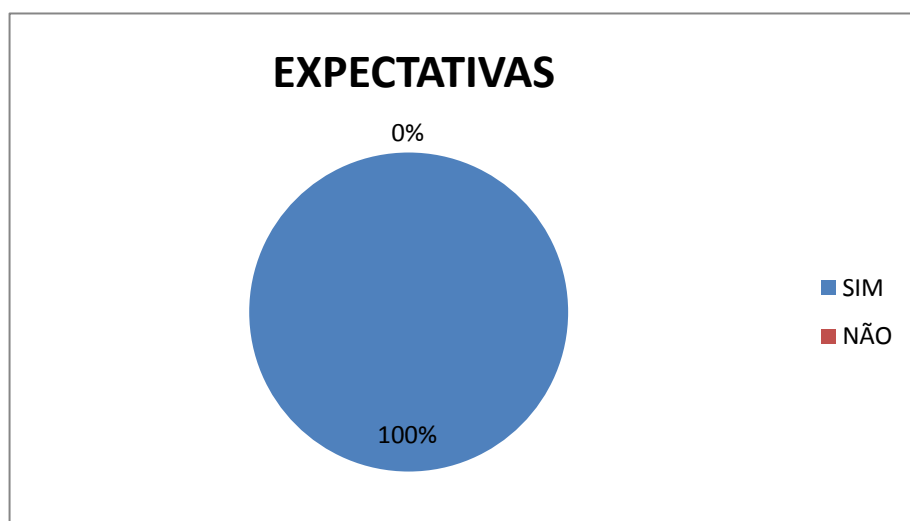
Fonte: Própria, 2023.

Gráfico 4 - Qual o seu grau de interesse no tema: Empreendedorismo gastronômico para pequenos negócios?



Fonte: Própria, 2023.

Gráfico 5- I ENCONTRO: Empreendedorismo gastronômico para pequenos negócios atendeu suas expectativas?



Fonte: Própria, 2023.

16 IMPLEMENTAÇÃO DO PROJETO

A implementação do Projeto Turístico foi realizado no dia 22 de junho das 08h30m às 12h00m no Complexo da Fábrica Santa Amélia, situado no Centro Histórico da cidade de São Luís do Maranhão e foi direcionado para pequenos empreendedores da gastronomia e teve como temática o evento: I ENCONTRO EMPREENDEDORISMO GASTRONÔMICO PARA PEQUENOS NEGÓCIOS de São Luís, com a seguinte programação:

08h30m: Credenciamento

Às 08h30m deu início ao credenciamento dos participantes e convidados do evento.

FIGURA 11: Credenciamento



Fonte: Própria (2023).

09h10m: Abertura de boas vindas

A abertura de boas vindas foi feita pela aluna do curso de turismo, Scheila Aires, onde a mesma chamou a professora Conceição Belfort juntamente com as alunas Ana muniz e Milia Lima para fazer a abertura do Evento e transmitir as mensagens de boas vindas a todos os presentes no local.

9h15m: Mesa Temática (painel de experiências)

Para compor a mesa temática foi chamado o professor Anderson Miranda para fazer a moderação da primeira mesa, onde o mesmo chamou os empreendedores que iriam compor a mesa com a temática painel de experiências.

FIGURA 12: Palestrante



Fonte: Própria (2023).

O primeiro a ser chamado para explicar suas experiências foi o empreendedor Aristides Ferreira, proprietário da Faroferreira, empresário no ramo da gastronomia.

FIGURA 13: Palestrante

Fonte: Própria, 2023.

Na sequência foi chamado para fazer suas explanações as empreendedoras Helena e Ione, proprietárias da Casa de Helena, empresárias no ramo da gastronomia.

FIGURA 14: Palestrante

Fonte: Própria, 2023.

E finalmente a empreendedora Huthelles Meireles, proprietária da Huttelles Gourmet especialista em dindins gourmet.

FIGURA 15: Palestrante



Fonte: Própria, 2023.

09h40m: Apresentação dos empreendedores de sucesso.

Logo após todos serem chamados, foi dada a oportunidade para que cada um fizesse uma pequena apresentação, falando do seu empreendimento e no segundo momento foi feita uma roda de conversa entre os mesmos.

11h00m: Silva Romana (Setur – Governança Turística e o Casos Das Exposições Temporárias no Museu da Gastronomia MA).

Para compor a segunda mesa temática foi chamada a professora Klautenys Dellene Guedes Cutrim para fazer a moderação da segunda mesa, onde a mesma chamou a palestrante Silva Romana para compor a mesa com o tema: Governança Turística e o Caso Das Exposições Temporárias no Museu da Gastronomia MA.

Às 11h00m deu início a segunda mesa com a palestrante Silva Romana com o tema: Governança Turística e o Caso Das Exposições Temporárias no Museu da Gastronomia MA.

FIGURA 16: Palestrante



Fonte: Própria, 2023.

11h40m: Agradecimento final e sorteio de brindes.

Às 11h40m foi feito os agradecimentos finais pelas organizadoras do Evento e a distribuição dos brindes aos palestrantes e moderadores e finalizando com duas perguntas para entrega de brindes.

FIGURA 17: Premiação

Fonte: Própria, 2023.

FIGURA 18: Premiação

Fonte: Própria, 2023.

FIGURA 19: Encerramento

Fonte: Própria, 2023.

12h00m: Coffee break

Às 12h00m finalizando o evento com o Coffee break .

FIGURA 20: Coffee break

Fonte: Própria, 2023.

17 CONCLUSÃO

No projeto desenvolvido, o reconhecimento de que muitos pequenos negócios, a exemplo dos micros empreendedores da gastronomia, enfrentam dificuldades para permanecerem no mercado. Nesta perspectiva, destaca-se como um aspecto importante nessa pesquisa, a necessidade de promover o empreendedorismo gastronômico no que relaciona-se as possibilidades que podem aparecer em um cenário em que a alimentação fora de casa ganha destaque no mercado. O micro empreendedor que optar pelo comércio de alimentação, o qual está incluído em um comércio tão competitivo que é o da gastronomia, conseguirá se sobressair mediante suas competências, habilidades, e capacidade de inovar. Da mesma forma, precisa ter um perfil empreendedor, alinhado às dificuldades do comércio e a identificação de chances no mercado.

A proposta deste trabalho foi de responder à questão problema: Investigar quais as dificuldades enfrentadas pelos empreendedores gastronômicos de São Luís?

Na presença dos resultados demonstrados foi permitido responder ao questionamento e cumprir o objetivo geral que foi Realizar o I ENCONTRO EMPREENDEDORISMO GASTRONÔMICO PARA PEQUENOS NEGÓCIOS. Analisando os relatos das experiências dos empreendedores de sucesso que estão no mercado de gastronomia podemos observar que o espaço gastronômico para os pequenos empreendedores tem sido um grande desafio. O comércio gastronômico tem aberto muitas portas para o empreendedorismo, mas o pequeno empreendedor tem que ter muita persistência para encarar fases de economia variáveis, pois o comércio gastronômico tem muita variação e depende da demanda e da economia.

Com base na análise dos resultados alcançados no evento, comprovou-se que diferentes empreendedores estão procurando administrar com qualidade o seu empreendimento e com estratégias adequadas superar as dificuldades que surgirem. Analisando as respostas dos participantes do evento, nos fez observar que o empreendedorismo gastronômico é um tipo de comércio que atrai e agrada muito, isto significa, que tem atraído diferentes públicos.

Assim sendo este estudo tem como proposta contribuir com informações e a experiência dos pequenos empreendedores da gastronomia e que através deste estudo e de uma argumentação lógica, produzindo conhecimentos em torno do micro empreendedorismo, da criatividade gastronômica, na inovação das novas práticas de gestão, de conhecimentos e de seguir trilhando na busca de caminhos seguros e promissores.

REFERÊNCIAS

- ALEXANDRE, M. **Experiência gastronômica: uma ferramenta de fidelização e competitividade para bares e restaurantes**. Sebrae, 2017.
- ARBACHE, J. S.; TELES, V. K. **A economia brasileira e a gastronomia**. In: *Gastronomia – Cortes e Recortes*. (Org. Wilma M. C. Araújo e Carla M. R. Tenser). Brasília: Editora SENAC DF, 2006.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTAÇÃO – ABIA. **Canais de Distribuição da Indústria de Alimentação no Mercado Interno**. ABIA, 2017. Disponível em: <http://www.abia.org.br/vsn/anexos/mercadointerno2016.pdf> Acesso em: 17 jun. 2023.
- BRASIL. Ministério do Turismo. **Segmentação do Turismo e o Mercado**. Brasília (DF), 2010.
- DEGEN, R. J. **O Empreendedor. Empreender como Opção de Carreira**. Ed Pearson Pratices Hall, 2009, São Paulo.
- DORNELAS, José Carlos de Assis. **Empreendedorismo: Transformando ideias em negócios**: 3ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
- DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: Transformando ideias em negócios**. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.
- FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e Alimentação: Análises introdutórias**. São Paulo:Roca, 2005.
- GEM, Global Entrepreneurship Monitor. **Empreendedorismo no Brasil**. 22 ed. Curitiba: IBQP, 2016.
- IBGE: falta emprego para 26,3 milhões de brasileiros, 2018. Disponível em: <https://www.cartacapital.com.br/economia/IBGE-falta-trabalho-para-263-milhoes-de-brasileiros>>. Acesso em: 29 de jun. de 2023.
- IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico. **Patrimônio Cultural.Patrimônio Cultural Imaterial**. 2008. Disponível em: Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em: 15 mai. 2023.
- IPHAN. Decreto-Lei nº 25, de 30 de novembro de 1937. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br/baixaFcdAnexo.do?id=4717>>. Acesso em: 20 jun. 2023.
- MARANHÃO (Estado). Secretaria de Estado do Planejamento e Orçamento. Secretaria Adjunta de Planejamento e Orçamento. **Plano Plurianual 2020/2023 do Governo do Maranhão**. 2019. 277 p.
- MENDES, Jerônimo. **Empreendedorismo 360: A Prática na Prática**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Você sabe o que é um Microempreendedor Individual.** Disponível em: <<https://blog.sebrae-sc.com.br/voce-sabe-o-que-e-um-microempreendedor-individual-mei/>>. Acesso em: 12 de mai de 2023.

UNESCO. **Recomendação sobre a vanguarda da Cultura Tradicional e Popular.** 1989. Disponível em: <<http://www.unesco.org.br/areas/cultura/imaterial/mostra>> acesso em 12 de mai de 2023.

APÊNDICES

APÊNDICE A – OFÍCIO 1

ANA E MILIA.docx

Abrir com Documentos Google

São Luís, 17 de maio de 2023.

Ao Senhor,
Saulo Santos
Secretaria Municipal do Turismo
R. da Estrela, 82 - 65010-440, Centro, São Luís (Ma).

Assunto: Solicito.

Senhor Secretário,

Vimos solicitar a presença da coordenadora do receptivo SETUR-SLZ Silvia Romana, como palestrante com o tema: Governança Turística e os Casos Das Exposições Temporárias no Museu da Gastronomia Maranhense, para o evento de conclusão do Curso de Turismo que será realizado na Fábrica Santa Amélia, situada na Rua das Criolas - Centro, São Luís - MA, e que tem como tema: ENCONTRO: Empreendedorismo gastronômico para pequenos negócios. Na seguinte data: 22 de junho de 2023 das 09h00min às 12h00min.

Atenciosamente,

ANA CAROLINE MUNIZ MORAES
MILIA LIMA DA SILVA
Alunas do Curso de Turismo
Universidade Federal do Maranhão

Página 1 / 1

Fonte: Própria 2023.

APÊNDICE B – CONVITE 1



UNIVERSIDADE
FEDERAL DO
MARANHÃO

CONVITE

No dia 22 de junho de 2023 no horário de 8h às 12h30min, será realizado o **I Encontro Empreendedorismo Gastronômico para Pequenos Negócios**. Que será realizado na Fábrica Santa Amélia, sede dos cursos de Turismo e Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão. Evento este, que é a culminância do nosso projeto turístico, organizado pelas alunas Milia Lima e Ana Muniz sob a orientação da Professora Conceição Belfort.

Sabemos que o empreendedorismo é uma das ferramentas mais utilizadas ultimamente para o fortalecimento da economia, os novos empreendimentos têm uma importância cada vez maior no cotidiano socioeconômico, saindo oportunidades de todo o mundo, podendo se dizer como um dos mecanismos mais utilizados não só nas novas empresas que se instalam, mas também em organizações antigas, contribuindo ainda mais com esse fenômeno.

Dito isto, gostaríamos de poder contar com a sua presença, e sua participação para uma roda de conversa sobre este importante tema, onde poderá falar de suas experiências e da importância do seu negócio para a gastronomia maranhense e aproveitar a oportunidade para divulgar sua marca.

Desde já agradecemos a sua participação

Atenciosamente,

Documento assinado digitalmente
 MILIA LIMA DA SILVA
Data: 20/05/2023 13:31:03-0300
Verifique em <https://validar.jf.gov.br>
Milia Lima da Silva
Organização

Fonte: Própria, 2023

APÊNDICE C – OFÍCIO 2

1 de 1



UNIVERSIDADE
FEDERAL DO
MARANHÃO

Ofício externo nº001/2023

Vimos por meio deste, solicitar a colaboração, para um evento que acontecerá no dia 22 de junho de 2023 no horário de 8h às 12h30min, **I Encontro Empreendedorismo Gastronômico para Pequenos Negócios**. Que será realizado na Fábrica Santa Amélia, sede dos cursos de Turismo e Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão. Evento este, que é a culminância do nosso projeto turístico. organizado pelas alunas Milia Lima e Ana Muniz sob a orientação da Professora Conceição Belfort.

Sabemos que o empreendedorismo é uma das ferramentas mais utilizadas ultimamente para o fortalecimento da economia, os novos empreendimentos têm uma importância cada vez maior no cotidiano socioeconômico, saindo oportunidades de todo o mundo, podendo se dizer como um dos mecanismos mais utilizados não só nas novas empresas que se instalam, mas também em organizações antigas, contribuindo ainda mais com esse fenômeno.

Dito isto, gostaríamos de poder contar com uma colaboração, a partir da doação de 4 kits de artesanato ou o que tiverem disponível para presentear nossos palestrantes neste importante dia.

Desde já agradecemos

Atenciosamente ,

Documento assinado digitalmente
 MILIA LIMA DA SILVA
Data: 20/05/2023 12:41:19-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Milia Lima da Silva
Organização

APÊNDICE D – CONVITE 2

MILIA LIMA DA SILVA <milia.lima@discente.ufma.br>

Convite

3 mensagens

MILIA LIMA DA SILVA <milia.lima@discente.ufma.br>

sex., 26 de mai. 07:48

Para: ANDERSON LOURENCO MIRANDA <anderson.miranda@ufma.br>

Bom dia, Professor Anderson Miranda.

No dia 22 de junho de 2023 no horário de 9h as 12h e 30min, realizaremos o evento de tema: Empreendedorismo gastronômico para pequenos negócios que é a culminância do nosso projeto turístico .

Organizado pelas alunas :Milia Lima e Ana Muniz , na orientação da professora Conceição Belfort

E Gostaríamos de poder contar com sua colaboração, para fazer a moderação da primeira mesa , seria uma satisfação muito grande poder com sua participação.

Se for possível ,guardo um retorno

Desde já agradeço

Atenciosamente,

Milia Lima

Fonte: Própria, 2023.

APÊNDICE E – CONVITE 3

De Ana Muniz anamunizemail13@gmail.com
Para kdguedes@yahoo.com.br
Data 25 de mai. de 2023 17:11

Boa tarde, Profa Kláutenys!

No dia 22 de junho de 2023 no horário de 9h as 12h e 30min, realizaremos o evento de tema:Empreendedorismo gastronômico para pequenos negócios que é a culminância do nosso projeto turístico .

Organizado pelas alunas : Ana Muniz e Milia Lima, na orientação da professora Conceição Belfort. E gostaríamos de poder contar com sua colaboração, para fazer a moderação da segunda mesa , seria uma satisfação muito grande poder contar com sua participação.

Se for possível ,guardo um retorno

Desde já agradeço

Atenciosamente,

Ana Muniz
Milia Lima

Fonte: Própria, 2023.

APÊNDICE F – IMAGEM 1



Fonte: Própria, 2023.

APÊNDICE G – IMAGEM 2



Fonte: Própria, 2023.

APÊNDICE H – IMAGEM 3



Fonte: Própria, 2023.

APÊNDICE I – IMAGEM 4



Fonte: Própria, 2023.

APÊNDICE J – IMAGEM 5



Fonte: Própria, 2023.

APÊNDICE K – IMAGEM 6



Fonte: Própria, 2023.
APÊNDICE L – IMAGEM 7



Fonte: Própria, 2023.

APÊNDICE M – IMAGEM 8



Fonte: Própria, 2023.

APÊNDICE N – IMAGEM 9



Fonte: Própria, 2023.

ANEXOS

ANEXO A- ARTE DO BANNER

**I ENCONTRO
EMPREENDEDORISMO
GASTRONÔMICO PARA
PEQUENOS NEGÓCIOS**

**PALESTRANTES
CONVIDADOS**

Painel de Experiência

HUTHELLES MEIRELES
EMPRESA: Huthelles Gourmet

**ELENA VIEGAS
IONE OLIVEIRA**
EMPRESA: Casa de Elena

ARISTIDES FERREIRA
Cozinheiro
Fundador da Farofeira
Amanante da gastronomia molecular

SILVIA ROMANA
Turismóloga,
Mestranda em Geografia,
Natureza e Dinâmica do Espaço,
Coordenadora de Receptivo Setur
São Luis e Museu da Gastronomia
Maranhense.

**Governança Turística e o Caso Das Exposições
Temporárias No Museu Da Gastronomia Maranhense.**

22 de junho
9hs até as 12 hs
No auditório B
na fábrica Santa Amélia

UFMA
Universidade Federal do Maranhão


Fonte: LAILSON COSTA; INFINITYARTSLZ (2023).

ANEXO B – ARTE DA CAMISA



Fonte: LAILSON COSTA; INFINITYARTSLZ (2023).

ANEXO C – LISTA DE CHAMADA

 Eventos	UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE EVENTOS INSTITUCIONAIS EMITIDO EM 19/06/2023 20:51
---	--

LISTA DE PARTICIPANTES INSCRITOS NO EVENTO

Tipo do Evento: ENCONTRO
Título : I ENCONTRO EMPREENDEDORISMO GASTRONÔMICO PARA PEQUENOS NEGÓCIOS-
 DATA 22.06.2023-PRESENCIAL
Período do Evento: 22/06/2023 a 22/06/2023

LISTA DE PRESEÇA		
Nº Identificação	Nome	Assinatura
<i>CONFETARIA DE ALF CASTRO</i>		
1 755.527.103-63	ALEXANDRA LIMA CASTRO	<i>Alexandrina Lima Castro</i>
<i>ESTA DE TURISMO</i>		
2 238.347.063-53	ANA ROSA COSTA PINHEIRO	<i>Ana Rosa Costa Pinheiro</i>
<i>UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO</i>		
3 658.617.013-34	ELAINE REBOUÇAS LIMA	
<i>UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO</i>		
4 951.663.273-49	ALEXANDRE MAGNO BUHATEN BARBOSA	
5 616.929.473-62	AMANDA LEARTE JUREMA	<i>Amanda Learte Jurema</i>
6 075.330.213-63	ANA BRENDA SERRA GARCIA	
7 057.340.513-14	ANA CAROLINE MUNIZ MORAES	<i>Ana Caroline M. Moraes</i>
8 604.041.563-04	ANA JULIA MONTEIRO CORREIA	
9 075.297.023-27	ANA RAQUEL LOPES DA SILVA	
10 004.834.893-79	BEATRIZ DA SILVA FARIAS	<i>Beatriz da S. Farias</i>
11 607.840.053-38	BRUNA EDUARDA MELO CERVEIRA	
12 605.294.083-25	BRUNA LETICIA FERREIRA SOARES	
13 047.339.983-09	CAIO AUGUSTO NOGUEIRA BARROS	
14 056.082.063-12	CARINA BEATRIZ JANSEN DE SOUSA	
15 512.981.148-88	CAROLINE MEDEIROS DOS SANTOS	<i>Caroline Medeiros</i>
16 611.043.343-80	CICERO PINHEIRO DA SILVA NETO	
17 571.682.103-00	CLAUDENICE MARTINS PEREIRA	<i>Claudenice Martins</i>
18 616.925.713-03	CLEILTON BARROS SILVA	
19 150.165.837-90	DANIELLE VENANCIO MEDEIROS	
20 097.832.423-42	DAVID FERREIRA DOS SANTOS	
21 616.583.183-40	DEBORA SILVA DA COSTA	
22 059.488.493-41	ELDANE NASCIMENTO ABREU	
23 052.921.003-74	EMILY FREIRE SOARES	<i>Emily Freire Soares</i>
24 607.515.353-54	FERNANDA SOARES DE SOUSA	<i>Fernanda Soares de Sousa</i>

Nº	Identificação	Nome	Assinatura
25	619.730.273-05	FILIPE DA SILVA MACIEL DE SOUSA	Filipe de Silva Maciel de Sousa
26	084.324.353-84	FRANCISCO LUCAS SILVA SANTOS	
27	613.772.943-58	GABRIEL OLIVEIRA NOJOSA	
28	612.894.433-78	GEISY DE ARAUJO GONCALVES	
29	617.518.893-43	GIULIA CAROLINE FONSECA SILVA	
30	027.477.723-14	GLAYDSON BARROS LOPES	
31	610.229.383-55	GLENDA AMAYA RAMOS RABELO	
32	059.827.753-63	INGRID SILVA PRIVADO	Ingrid Silva P.
33	621.170.033-46	IONE SETUBAL PIRES	Ione Setubal Pires
34	613.407.803-48	ISABELY CATHARINE TORRES PEREIRA	Isabely Catharine T. Pereira
35	623.339.243-81	JESSICA MARTINS COSTA	Jessica Martins Costa
36	613.702.913-10	JOAO PEDRO SILVA CONCEICAO	João Pedro Silva Conceição
37	048.267.433-43	JOSE THAYLLON DA SILVA COSTA	José Thayllon da S. Costa
38	053.861.203-79	JOSHUAN NICOLLAS SANTOS MACHADO	
39	608.635.033-73	JOYCE LIANE ARAUJO LISBOA	
40	615.196.683-09	KAREN ALESSANDRA FERREIRA FRAZAO MACHADO	
41	051.481.583-36	KARINA CECILIA AMORIM PEREIRA	
42	613.442.603-22	KARINE LEANDRA SANTOS ALMEIDA	Karine Leandra S. Almeida
43	617.381.593-10	KAROLINE CRISTINA GARDONE DINIZ	
44	023.911.603-80	KELIENE DO NASCIMENTO COSTA	
45	070.073.133-45	KEYVYN JUNIOR SILVA BARROSO	
46	616.778.243-10	LARISSA DOS SANTOS ARAUJO	
47	612.359.413-37	LAYLA LIMA CASTRO	Layla Lima Castro
48	030.064.473-60	LEILANE GONCALVES ROCHA	Leilane Gonçalves
49	618.168.263-59	LETICIA OLIVEIRA SERRA	
50	612.364.713-00	LIVIA CRISTINA DOS SANTOS MELO	Livia Cristiane S. Melo
51	471.440.923-91	LORILENE DE JESUS D ECA E FRANCA	
52	616.508.883-09	LUANA PEREIRA E SILVA	
53	608.692.393-09	LUJANA VITORIA SILVA DE ALMEIDA	Luana Vitória Silva de Almeida
54	621.962.313-47	LUSIANE OLIVEIRA RIBEIRO	Lusiane Oliveira Ribeiro
55	619.044.803-81	MAIZA VIANA PINHEIRO	Maiza Viana Pinheiro
56	958.826.773-00	MANOEL FRANCISCO RODRIGUES CARVALHO	
57	611.968.743-28	MARCIA HELENA DOS SANTOS PIRES	
58	053.556.543-71	MARCO ANTONIO RODRIGUES COIMBRA *	

Nº	Identificação	Nome	Assinatura
59	607.727.083-04	MARCOS EDUARDO CRUZ SERRA	
60	045.428.243-57	MARCYELLY KATARINNY LOBATO DE SOUZA	Marcyelly Lobato
61	609.283.163-51	MARILIA RITA MARTINS MORAIS	
62	077.138.153-09	MARINA FERREIRA DOS SANTOS	Marina Ferreira dos Santos
63	605.220.403-65	MATHEUS GABRIEL CHAVES AGUIAR	
64	613.539.893-80	MATHEUS MONTES MIRANDA	
65	074.587.673-08	MAYLLA CHRISTINY SOUZA GASPAR	Maylla Christiny Souza Gaspar
66	623.117.833-19	MELISSA CADETE AZEVEDO	Melissa Cadete Azevedo
67	614.083.943-24	MILENA MARIA DE JESUS COELHO	Milena Maria de Jesus Coelho
68	051.869.363-59	MILIA LIMA DA SILVA	Milia Lima da Silva
69	048.833.933-21	MONICA BARROS MARQUES	Mônica Barros Marques
70	607.533.983-38	MONIQUE ARAUJO DOS SANTOS	
71	034.327.793-05	NOEMI RAQUEL DA SILVA COSTA	Noemi Raquel da Silva Costa
72	054.809.133-10	PAULO ANDERSON CAMARA RIBEIRO	Paulo Anderson Camara Ribeiro
73	615.171.863-15	PAULO JORGE PINTO BASTOS	
74	617.604.163-55	PAULO ROBERTO LINHARES MENDES FILHO	
75	059.808.893-88	RAFAEL SANTOS LIMA	Rafael Santos Lima
76	607.056.943-13	RANIERY VILAS BOAS GONDIM	Raniery Vilas Boas Gondim
77	611.894.453-95	RAYANNE CRISTINA SILVA COSTA	Rayanne Cristina S. Costa
78	607.862.263-31	RUTH KARLEN FERREIRA BARBOSA	Ruth Karlen F. Barbosa
79	613.501.653-95	SAMARA GARCIA LIMA	Samara Garcia Lima
80	066.296.433-05	SAMIRA ALMEIDA PAIVA	Samira Almeida Paiva
81	615.300.533-07	SARA DE JESUS ARAUJO DOS SANTOS	Sara de Jesus A. dos Santos
82	609.348.883-70	SCEILA AIRES DOS SANTOS	Scheila Aires dos Santos
83	612.417.003-54	SILMARA DE JESUS MARTINS SEGUINS	Silmara de Jesus Martins
84	619.261.093-25	TASSIO RODRIGUES PINHEIRO	
85	608.738.103-17	THALIA AMORIM MONTEIRO	Thalia Amorim Monteiro
86	607.868.783-20	VALERIA DOS SANTOS NUNES	
87	076.392.023-10	VANESSA ANDREA PEREIRA CHOAIKY OLIVEIRA	Vanessa Andrea Pereira Choairy Oliveira
88	023.857.633-70	VANESSA LETICIA SANTOS DOS SANTOS	Vanessa Leticia Santos dos Santos
89	024.636.573-08	VANESSA LIMA OLIVEIRA	
90	616.776.923-08	VANESSA OLIVEIRA ALVES DE ARAUJO	Vanessa Oliveira A. de Araujo
91	613.446.943-22	VINICIUS HUGO DURANS SILVA	Vinicius Hugo Durans Silva
92	613.216.453-76	VITORIA MARIA BARBOSA SILVA	

Nº	Identificação	Nome	Assinatura
93	078.733.053-17	VITORIA NERES NASCIMENTO	
94	043.125.413-37	VIVIAN DOS SANTOS FERREIRA DA SILVA	Vivian dos S. J. da Silva
95	618.117.663-23	WALLYSON AROUCHE DOS ANJOS	Wallyson Arouche dos Anjos
96	073.808.493-01	YAGO BRENO DIAS COSTA	
97	617.345.373-88	YARA ALVES RODRIGUES	Yara Alves Rodrigues
98	609.729.503-03	YASMIM CAMARA VIEGAS	
99	620.632.963-16	YASMIN SOARES SANTOS FERREIRA	Yasmin Soares Santos Ferreira
100	034.973.403-83	YLANNA MENDES SILVA	Ylanna Mendes Silva

SIGEVENTOS | Superintendência de Tecnologia da Informação - (98) 3272-8000 | Copyright © 2006-2023 - UFMA - event-1.event.sigs.svc.cluster.local

- Lupandra de Salima da Luz Nascimento - Hotelaria
 Wesley Gomes dos Santos - Turismo
 Jemmylly de Oliveira Gomes - Hotelaria
 Endrell Michell Rodrigues Lopes - Turismo
 Rheydon Everton Vieira - Turismo
 Elma Sales de Aguiar - Hotelaria.
 Luiz Henrique Lamara Pontes - Turismo
 Graçielle Nunes dos Santos - Turismo
 Amanda Campos de Oliveira - Turismo
 Jose Valde Tario do Silo Junior - Turismo
 THALYSON KWAU RICARDO DE SOUSA - TURISMO
 Etelvino Amaral de Sousa Neto - Turismo
 Chamires Barros da Silva - Turismo
 Natalia Pereira Costa
 Maelson Sousa Vieira - Turismo
 Lucilene Alves de Oliveira
 Jamily Victoria Pereira Gonçalves - Turismo
 Jamily Santos Le Anayo - Turismo
 Horlyane de Silva Ribeiro
 Jovany Pereira de Oliveira - Turismo.
 Lucas Silva Lima - Turismo
 Erika Fernanda Napoleão de Sousa
 Fernando dos Santos Carvalho
 Paulo Victor Pereira Matos
 Isaac Victor Lima Alves
 Hudson Bronchini Serra Junior
 Mathus Henrique dos Santos Cantanhede
 Carla Bianca Sousa do Nascimento

✓ Gabriela de Souza Barbosa.

✓ Suelenne Lopes Roe
Alexandra Lima Castro

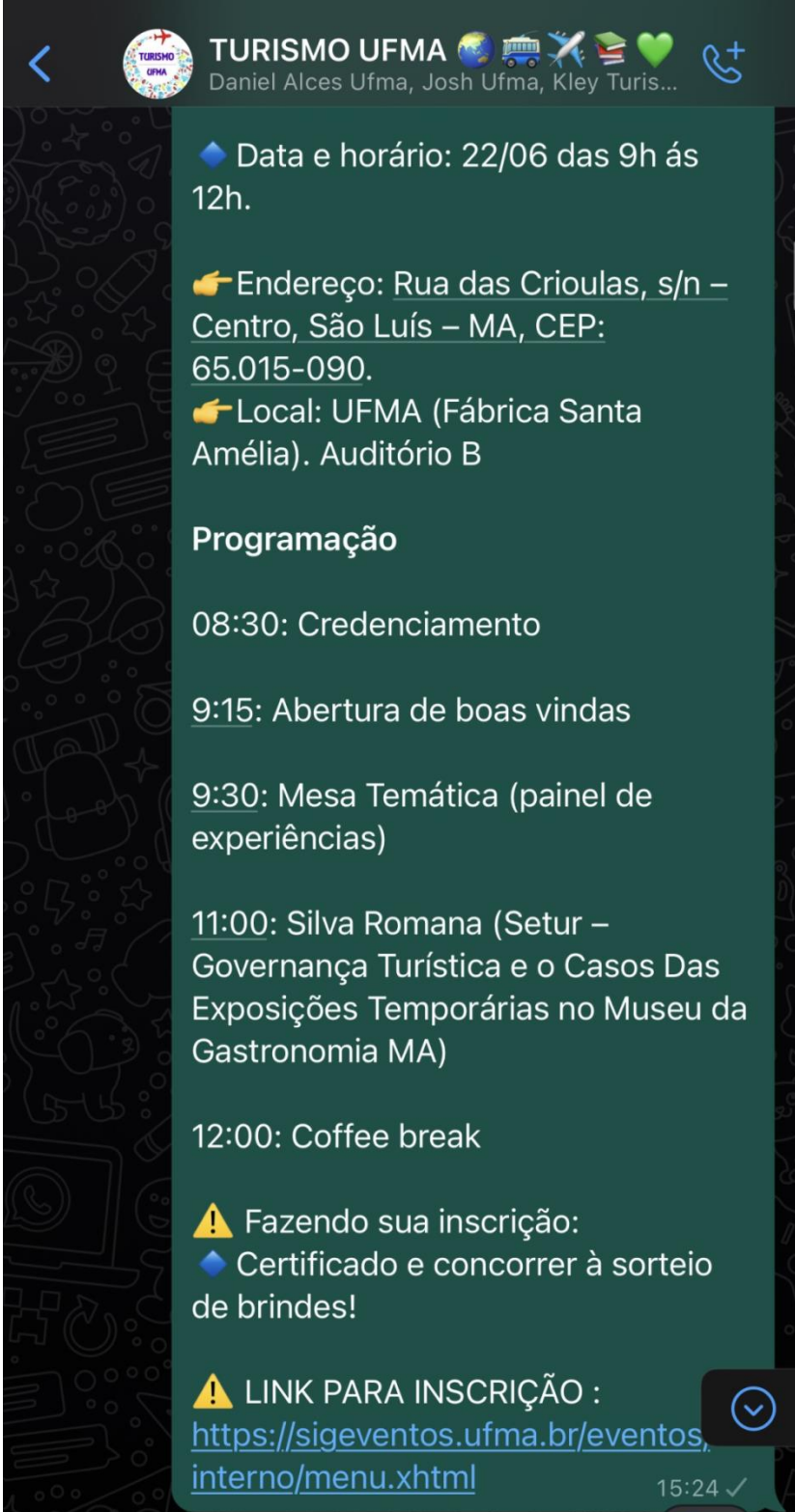
Laylaine Lima Castro.

* Jasmyn da Silva Boaventura.

Marco Antonio Rodrigues Coimbra

Bruno Silva Sousa - CURISMO

ANEXO D – INSCRIÇÃO NO EVENTO



TURISMO UFMA
Daniel Alces Ufma, Josh Ufma, Kley Turis...

◆ Data e horário: 22/06 das 9h às 12h.

👉 Endereço: Rua das Crioulas, s/n – Centro, São Luís – MA, CEP: 65.015-090.

👉 Local: UFMA (Fábrica Santa Amélia). Auditório B

Programação

08:30: Credenciamento

9:15: Abertura de boas vindas

9:30: Mesa Temática (painel de experiências)

11:00: Silva Romana (Setur – Governança Turística e o Casos Das Exposições Temporárias no Museu da Gastronomia MA)

12:00: Coffee break

⚠️ Fazendo sua inscrição:
◆ Certificado e concorrer à sorteio de brindes!

⚠️ LINK PARA INSCRIÇÃO :
<https://sigeventos.ufma.br/eventos/interno/menu.xhtml>

15:24 ✓

Fonte: Sigeventos. UFMA, 2023.

ANEXO E - AVALIAÇÃO**Formulário de Avaliação - I Encontro
Empreendedorismo gastronômico para
pequenos negócios - Realizado dia
22/06/2023**

Descrição do formulário

Qual sua identidade de gênero?

(responder apenas uma)

- masculino
- feminino
- outro

Qual sua idade?

(responder apenas uma)

- de 20 a 29 anos
- de 30 a 39 anos
- de 40 a 49 anos
- acima de 50 anos

Qual seu grau de escolaridade?

(responder apenas uma)

- Nível fundamental incompleto
- Nível fundamental completo
- Nível médio incompleto

**Qual sua idade?**

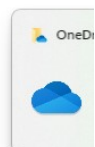
(responder apenas uma)

- de 20 a 29 anos
- de 30 a 39 anos
- de 40 a 49 anos
- acima de 50 anos

Qual seu grau de escolaridade?

(responder apenas uma)

- Nível fundamental incompleto
- Nível fundamental completo
- Nível médio incompleto



Nível médio completo
 Nível superior incompleto
 Nível superior completo
 pós-graduação
 mestrado
 doutorado
 pós-doutorado

Qual o seu grau de interesse no tema : *Empreendedorismo gastronômico para pequenos negócios.*
 (responder apenas uma)

5
 6

7
 8
 9
 10

I Encontro - Empreendedorismo gastronômico para pequenos negócios, atendeu suas expectativas?
 (responder apenas uma)

sim
 não

Fonte: Google Formulários, 2023.

ANEXO F - AVALIAÇÃO

APOIO:

