

Análise da Potencialidade dos Serviços e Equipamentos de Alimentação do Município de Altamira (PA)

NUNES, Patrícia Barbosa¹
MATOS, Angélica Azevedo de²
CASTRO, Lucilma Braga³
ROSCOCHE, Luiz Fernando⁴

Universidade Federal do Pará – Faculdade de Geografia - Campus de Altamira

Resumo:

A cada dia o setor de alimentação torna-se mais popular, não somente para os turistas, bem como para a população de modo geral. Este trabalho tem como objetivo realizar uma análise da potencialidade, dos serviços e equipamentos de alimentação, ofertados no município de Altamira (Pará). A análise dos mesmos foi realizada com base nos dados fornecidos pelo Inventário da Oferta Turística do município de Altamira do ano de 2012. Verificou-se na pesquisa que os atuais equipamentos e serviços de hospedagem do município estão saturados com a atual demanda gerada pela Construção da Hidrelétrica de Belo Monte. Verifica-se ainda que a quantidade de equipamentos de alimentação é insuficiente para atender a atual demanda, bem como a qualidade destes que não atendem satisfatoriamente os clientes.

Palavras-chave: Altamira (PA); Inventário turístico; Equipamentos de alimentação; Gastronomia; Usina Hidrelétrica de Belo Monte.

1.Introdução

O hábito alimentar de um povo é a maneira de satisfazer às necessidades básicas do ser humano. Surgiu como uma das necessidades mais elementares que cada pessoa tem que é a de saciar a fome (CUNHA e OLIVEIRA, 2011). De acordo com Beltrão e Beltrão (1996) o Brasil tem um grande potencial alimentício que pode ser explorado, pela variedade e qualidade da cozinha brasileira, e está entre os melhores do mundo. Em todo país há uma variedade incontestável da cozinha nacional que se mistura através das culturas e se apresenta para cada tipo de influência absorvida nos 500 anos da história brasileira, gerando um referencial para cada estado brasileiro, como é o caso do Pará que oferece grande diversidade de sabores.

O turismo geralmente é citado como um setor produtivo da área de serviços, como é o

¹ Graduanda do curso de Licenciatura em Geografia – Campus de Altamira – Universidade Federal do Pará. Email: patriicia-bn@hotmail.com

² Graduanda do curso de Licenciatura em Geografia – Campus de Altamira – Universidade Federal do Pará. E-mail: angelica-kekamatos@hotmail.com

³ Graduanda do curso de Licenciatura em Geografia – Campus de Altamira – Universidade Federal do Pará. Email: lucilma.braga@hotmail.com

⁴ Graduado em Geografia (UEPG); Mestre em Turismo (UCS); Professor e Pesquisador da Faculdade de Geografia – Campus de Altamira - Universidade Federal do Pará. E-mail: luizfernando@ufpa.br

caso do setor de alimentação. De certo modo, o setor de alimentação não é de uso exclusivo de turistas e a cada dia as pessoas em razão do pouco tempo disponível começam a utilizar o serviço de alimentação em suas cidades. Prova disso é a crescente expansão e relevância do setor, pois:

Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA) (apud Ministério do Turismo, 2012), o crescimento de vendas de matérias-primas para restaurantes, redes de *fast food* e padarias foi de 225% nos últimos dez anos. A soma das vendas da indústria alimentícia para os restaurantes foi de R\$ 8,9 bilhões em 2005. A cifra das vendas para restaurantes, redes de *fastfood* e padarias alcançou R\$ 38,1 bilhões e o número de pontos-de-venda de usam em serviços de alimentação como bares, padarias, lanchonetes, restaurantes atingiram 1, 3 milhão. (Ministério do Turismo, 2012)

Porém, mais do que crescimento, torna-se necessário que o setor de alimentação tenha qualidade, seja para turistas ou para a própria população local. Segundo Bachendorf e Demczuk (2012) “a qualidade é um fator primordial no que diz respeito à satisfação das expectativas do turista em relação à prestação de serviços no estabelecimento de alimentação”. Já Castelli (2003), destaca a importância da estética dos lugares e principalmente da higiene no processo de preparação dos alimentos de modo a assegurar a segurança daqueles que irão consumi-lo.

Outro fator primordial para Bachendorf e Demczuk (2012), no que se refere ao setor de alimentação é a postura dos funcionários e a qualidade no atendimento ao consumidor. Uma péssima experiência tanto para turistas quanto para moradores locais pode ser um fator de atração repulsa, (COHEN, 2004).

Segundo o Ministério do Turismo (2012), o serviço de alimentação ocupa uma posição relevante na cadeia produtiva do turismo. Fazem parte desses serviços os restaurantes, bares e lanchonetes, casas de chá, confeitarias, sorveterias, padarias, cafeterias, churrascarias, pizzarias, *fast foods* etc. Ao mesmo tempo, podem ainda configurar como um atrativo turístico importante em razão da culinária e/ou produtos típicos.

Segundo o Ministério do Turismo o setor de alimentação chama atenção, pois é um setor intensivo em mão-de-obra, e, portanto importante na geração de empregos; abrange tanto turistas como residentes; é inerente à atividade turística; faz parte de um atrativo cultural; pode ser um dos tipos de roteiros turísticos (gastronômico); ser considerado uma atividade peculiar no que se refere à saúde de turistas e população local. A entidade chama a atenção pelo fato de que mesmo sendo um setor tão importante, ele é pouco estudado dentro da área do turismo.

O setor de alimentação possui um leque de correlações e pode ser abordado sobre diversos enfoques, no entanto, a intenção desse trabalho é realizar uma análise qualitativa e

quantitativa dos equipamentos e serviços de alimentação ofertados no município de Altamira.

O turismo e o lazer podem ser analisados por diversas óticas, seja através da perspectiva econômica, técnica, holística, sistêmica e até mesmo pela teoria da complexidade (MORIN, 2008). A análise realizada nesse trabalho se embasa na perspectiva sistêmica (BENI, 2002; SESSA, 1983; MOLINA, 1997), uma vez que os dados aqui trabalhados dentro da lógica estruturante do Inventário da Oferta Turística podem ser considerados como um sistema dentro de outro. Deste modo o próprio subsistema de alimentação pode ser considerado um sistema que influencia e é influenciado por outros setores ou sistemas.

Como bem ressalta o Ministério do Turismo (2012), o serviço de alimentação é um dos segmentos da cadeia produtiva do turismo que possui várias dimensões, envolvendo desde os aspectos econômicos até o de segurança alimentar que são imprescindíveis para a sua sustentabilidade e competitividade.

Como já pontuado por vários autores, conforme revisão bibliográfica de Gimenes, (2006) o ato de se alimentar, mais do que uma necessidade é uma prática sociocultural, daí a importância de se analisar cada local de maneira detalhada, de modo a verificar as interfaces do setor em cada espaço geográfico.

No caso de Altamira, por exemplo, muito embora o setor de alimentação e muitos outros setores (como o de hospedagem, alugueis de veículos, agenciamento de viagens, etc.), não sejam atualmente influenciados pelo fluxo da atividade turística, o que pressiona estes setores e muitos outros é a construção da Hidrelétrica de Belo Monte.

No instrumento do Inventário Turístico disponibilizado pelo Ministério do Turismo, classifica-se a alimentação como: “serviços remunerados prestados por estabelecimentos que oferecem aos turistas refeições, lanches ou bebidas e outros serviços complementares”. Considera-se para fins dessa análise que no lugar do turista, hoje quem está utilizando esse setor são os moradores temporários e definitivos.

2. Desenvolvimento

A região carece de publicações e bases de dados referentes ao setor turístico, sendo que, o inventário turístico é um dos poucos documentos oficiais do setor. O primeiro inventário do município foi realizado em 2008 pela Companhia Paraense de Turismo, mas que não seguia o modelo instituído pelo Ministério do Turismo. Com base nessa problemática a Secretaria de Gestão do Meio Ambiente da Prefeitura Municipal de Altamira, em parceria com a Faculdade

de Geografia, do Campus da Universidade Federal do Pará em Altamira, realizou o trabalho de atualização do inventário turístico do município segundo o modelo proposto pelo Ministério do Turismo no ano de 2011. Acredita-se que através do inventário pode-se medir os avanços e retrocessos no desenvolvimento turístico municipal, e nesse caso em especial o comportamento do setor de equipamentos e serviços de alimentação.

2.1- Caracterização da área de estudo

A área de estudo fica localizada no Município de Altamira-Pará, situada na margem esquerda do rio Xingu, na região central do Estado do Pará ficando a uma latitude 03°12'12" sul e a uma longitude 52°12'23" oeste. Com população segundo dados do IBGE de 94.624 habitantes. É considerado um dos maiores municípios do mundo com uma área total de 159.695.938 Km² tem uma temperatura média de 23°, 3° C.

A extensão territorial do município abriga uma grande riqueza natural e cultural e pode vir a ser um significativo potencial turístico. Altamira compreende o sexto Pólo de Turismo do Estado do Pará, o Pólo Xingu, diante de suas vastas riquezas e diversidades de fauna e flora, contando com 21 quedas de água e espécie de peixes que só tem registro nesta região, como o Pacu-de-Seringa, sítios pesqueiros do Xingu, mosaico de unidades de conservação da Terra do Meio e comunidades indígenas. A atividade turística começa a ganhar força no município, uma vez que seus atrativos, sua história e cultura, evidenciam as peculiaridades locais, mas, é a construção da Usina Hidrelétrica de Belo Monte que atrai investimentos, visitantes, trabalhadores, gerando impactos positivos e negativos e ao mesmo tempo imprime uma nova lógica de organização social, econômica, ambiental e política para a região.

A região de estudo localiza-se na região norte do Brasil que por sua vez sofreu influência da cultura gastronômica indígena. Segundo o Ministério do Turismo, a região norte foi *“a que menos influenciou externamente no que diz respeito aos hábitos culinários”*. Segundo a mesma fonte, na culinária em questão predomina o uso de frutas típicas da região, peixes e farinha. Existiria também a influência da migração nordestina, que incorporou aos costumes da região o uso da carne de sol. Nessa região do Brasil, o hábito alimentar básico é composto pelo peixe e a farinha de mandioca. É ainda da mandioca que se extrai o tucupi, a tapioca e a folha da mandioca para se fazer a maniçoba, pratos típicos da região. Outra característica seria o uso de produtos naturais próprios da biodiversidade da flora e fauna da região amazônica, que tem uma forte cultura do uso de molhos, e pratos acompanhados por pirão.

Segundo o Ministério do Turismo:

Dentre os estados que compõe a região Norte, a cozinha paraense é bastante influenciada pela cultura indígena, e tem como pratos típicos o pato no tucupi, o tacacá, a maniçoba, a caldeirada paraense. O pato no tucupi pode ser considerado o prato regional. As frutas que mais se destacam: cupuaçu, açaí, bacuri, taperebá, murici, pupunha e a castanha do Pará, muito utilizadas em sorvetes, doces, licores regionais (Ministério do Turismo, 2012)

Em Altamira, embora os pratos regionais ainda estejam presentes na culinária local, existe uma grande influência gastronômica de pessoas oriundas de outros Estados brasileiros. A criação de gado na região também inseriu a carne de gado e o churrasco no hábito alimentar dos altamirenses.

Para entender a lógica de organização do espaço geográfico altamirense, torna-se necessário recorrer a sua história. Segundo Umbuzeiro (2012), a história da cidade de Altamira pode ser dividida em cinco ciclos. O primeiro ciclo (1636-1883)- corresponde à pré-história de Altamira, marcada pela presença indígena na região, tal influência se percebe ainda nos dias de hoje, seja nos hábitos alimentares, no lazer, etc. Como já relatado, o costume de comer frutas, peixes e também a mandioca em todas as suas formas, bem como, o consumo de carne de caça, um item muito importante dessa culinária se origina na culinária indígena. Alguns dos costumes gastronômicos da região ainda trazem essa influencia, pois ainda hoje, muitas comunidades ribeirinhas costumam utilizar a carne de tartaruga, jacaré e outros animais em sua alimentação.

Altamira registra em sua história a chegada dos padres jesuítas no baixo Xingu. Os jesuítas foram de fundamental importância na Amazônia, principalmente na região do baixo e médio Xingu. O segundo ciclo é coberto pelo 1º ciclo da Borracha na região Amazônica, que motivou a exploração de vastas regiões desconhecidas pelo homem branco em busca das seringueiras nativas para extração do látex e produção da borracha. Este período é marcado pelo coronelismo, exploração da borracha, imigração nordestina, e a criação do município em 6 de Novembro de 1911. Nesse ciclo o imigrante nordestino acaba trazendo a influencia do uso da farinha e da carne de sol. O 3º ciclo (1942-1970) se inicia durante a 2ª Guerra Mundial em 1942, por ocasião do 2º ciclo da Borracha, com a vinda de imigrantes e soldados da borracha para a região e se encerra com a Construção da Rodovia Transamazônica. O 4º ciclo (1970-2011) começa com a construção da Rodovia Transamazônica, instalação de agrovilas e chegada de milhares de pessoas das mais diversas regiões do país, transformando cultural, política e economicamente todo o Vale do Xingu. É importante destacar a chegada da linha de transmissão de energia de Tucuruí, conhecida como “Linhão de Tucuruí”⁶, para o

⁶“Em junho de 1998, o Presidente Fernando Henrique Cardoso e demais parlamentares inauguraram o projeto Tramoeste, que trouxe para o município a energia firme de Tucuruí.” (Prefeitura Municipal de Altamira, 2012)

abastecimento de energia na cidade de Altamira, e que tornou possível a estocagem de alimentos em equipamentos de refrigeração. O 5º ciclo (2011), o atual, teve seu início com a Construção da Hidrelétrica de Belo Monte na Volta Grande do Xingu e que começa a trazer dezenas de impactos para a região.

Impactos esses que no setor de alimentação é bem visível, já que a infraestrutura desses estabelecimentos não suporta atualmente a demanda da população residente, nem dos novos moradores e visitantes que chegam diariamente ao município. No momento a cidade está vivendo uma nova dinâmica em função da construção deste grande empreendimento, a terceira maior hidrelétrica do mundo e a primeira genuinamente brasileira. A obra estimada em 30 bilhões de reais, já começa a atrair muitas pessoas de todas as partes do país. A região também será alvo de investimentos milionários no setor de mineração, próximo a Volta Grande do Xingu.

Segundo os dados do Censo Demográfico do IBGE de 2010, a população urbana do município é de 84.092 e a população total do município é de 99.075 habitantes. Porém, esse número de habitantes tende a dobrar nos próximos anos, pois a cidade de Altamira (PA) está sendo cenário da maior obra do PAC (Programa de Aceleração do Crescimento).

Com a construção da Usina Hidrelétrica de Belo Monte, o maior município em extensão territorial do Brasil já começou a sentir os efeitos da migração em massa após o início das obras. Essa migração afetou a rotina da cidade que já sente mudança com o aumento da procura por vagas em escolas, hospitais públicos, consultórios particulares, bem como na rede de hospedagem (que está superlotada e encontrando dificuldades para atender a grande demanda), além do aumento da pressão nos equipamentos e serviços de alimentação, fator que vem provocando o aumento do preço dos mesmos e também prejudicando a qualidade dos serviços prestados.

3. Metodologia

Esse trabalho foi elaborado a partir de dados fornecidos pelo inventário da oferta turística do município de Altamira- PA. Realizado pela secretaria Municipal da Gestão do Meio Ambiente e Turismo – SEMAT, em parceria com a Universidade Federal do Pará – UFPA, entre outubro de 2011 e março de 2012. Tal instrumento tem por finalidade fazer o levantamento, de forma abrangente, da oferta e da infra- estrutura turística existente no município.

A partir dos dados fornecidos no Inventário foi realizada uma análise dos dados dos equipamentos e serviços de alimentação, onde se avaliou fatores qualitativos e quantitativos. No aspecto quantitativo serão analisados o número total dos equipamentos de alimentação e sua capacidade de suporte, bem como, o número de funcionários dos estabelecimentos. Já nos aspectos qualitativos optou-se por analisar os tipos de serviços oferecidos pelos equipamentos de alimentação e seus aspectos estruturais como: facilidades para deficientes, espaço para fumantes, estacionamento e formas de pagamento. Informações como a forma de pagamento e alguns aspectos de infraestrutura foram levantadas em trabalhos de campo junto aos estabelecimentos de alimentação.

4- Resultados e Discussão

Dos serviços e equipamentos de gastronomia levantados no Inventário da Oferta Turística realizado no município (Tabela 1) foram identificados 37 estabelecimentos classificados como restaurantes, e ainda, nove lanchonetes, dois quiosques, quatro sorveterias, quatro pizzarias, quatro bares e choperias e uma pastelaria. O total desses estabelecimentos soma 6510 lugares ou acomodações. Com relação ao número de funcionários verifica-se que existem aproximadamente 400 funcionários, o que dá uma média de atendimento de mais de 16 pessoas por cada funcionário. Tal dado reflete uma das problemáticas do setor que é a falta de funcionários, que também reflete no atraso do atendimento aos clientes, prejudicando consequentemente a qualidade do serviço prestado.

Nome	Restaurantes	Bares e choperias	Pizzarias	Sorveterias	Quiosques	Pastelarias	Lanchonetes
Total de estabelecimentos	37	7	4	4	2	1	9
Numero de acomodação	4.604	790	540	144	Não informado	4	428

Tabela 1 - Total de estabelecimento e capacidade de acomodação

Fonte: Inventário da Oferta Turística do Município de Altamira

Organização: os autores

O número de restaurantes não consegue suprir a atual demanda da cidade, uma vez que grande parte da mão-de-obra que chega a cidade é masculina e em muitos casos está alocada em alojamentos, pensões, hotéis e outros e que necessitam diariamente do serviço de alimentação. O próprio Consórcio Construtor de Belo Monte (CCBM) responsável pela construção da Usina Hidrelétrica de Belo Monte contrata serviços de muitos restaurantes locais. Chama atenção ainda, segundo os dados o baixo número de sorveterias, quiosques, pastelarias, pizzarias, bares

e choperias. Todavia, a realidade começa a mudar com a instalação de muitos negócios ligados a esse gênero de alimentação. A concentração espacial dos restaurantes e lanchonetes também começa a se descentralizar, deixando de se concentrar exclusivamente nas principais ruas de comércio e na orla da cidade e se concentrando em torno das principais avenidas ou próximo aos hotéis.

4.1- Restaurantes

Segundo o Ministério do Turismo, restaurantes são estabelecimentos destinados à prestação de serviços de alimentação e que podem oferecer culinária internacional, regional, local ou típica.

Altamira conta com trinta e sete restaurantes, a maioria localizado na zona urbana do município, todos trabalham com a culinária brasileira tendo assim, uma diversidade bem diferenciada devido à colonização sofrida pela região, sendo alguns especializados na culinária italiana como, por exemplo, o restaurante Sabor a Mil. Alguns desses estabelecimentos trabalham exclusivamente com pratos regionais e indígenas como o tacacá e a maniçoba, com seus sabores exóticos e típicos da região.

Altamira, como ressaltado anteriormente recebeu pessoas de todas as regiões do país, aqui se encontram pessoas vindas do nordeste, sudeste, centro-oeste e sul. Com toda essa diferença cultural, a gastronomia transformou os hábitos de alimentação, tornando-os bem diversificados. É de grande importância essa diversidade para que possa haver atendimento dos mais diferentes gostos e desejos.

A culinária local também sofreu forte influência da culinária nordestina, contando com pratos típicos como a panelada e a carne de sol. Encontram-se estabelecimentos especializados em comidas baianas, como por exemplo, o restaurante Prato Quente, Carne de Sol Manancial, Panelada e Cia e o Restaurante Xinguanas, mineiras e caipiras, chegando a um número expressivo de restaurantes especializados nessa culinária e em outras.

Com relação a especialidade dos estabelecimentos de alimentação, verifica-se uma grande diversidade de especialidades, com destaque porém para as churrascarias que chegam a 27% , além de restaurantes classificados como peixarias 27%, especializados no preparo dos mais diferentes tipos de peixes da região.

Mesmo considerando toda influência externa, pode-se considerar representativo o número de estabelecimentos especializados na culinária regional paraense, sendo possível encontrar estabelecimentos como o Restaurante Sabor do Pará, especializado em pratos típicos

da região como o tacacá, maniçoba, pato no tucupi, etc.

4.2 - Facilidades oferecidas pelos restaurantes

O uso do cigarro hoje está em grande discussão por especialistas e pesquisadores, por trazer uma gama de problemas, dentre eles o incômodo aos não fumantes e constrangimento para os fumantes; esse é um problema mundial onde já existem leis anti fumo que restringem o uso do mesmo em ambientes fechados.

Em Altamira a população não tem a cultura do fumo, talvez por isso se tenha um número reduzido de estabelecimentos com local isolado para fumantes, chegando a apenas 10% , contra 89,19% que não possuem esta modalidade para fumantes.

Apenas 18,92% dos estabelecimentos contam com rampas de acesso e 81,09% desses ainda não oferecem esse tipo de facilidade que de certa maneira acabam excluindo os portadores de necessidades especiais e cadeirantes. Destes estabelecimentos; apenas 5,40% contam com banheiros adaptados para deficientes (um exemplo disso é a Churrascaria Gaúcha).

No quesito sobre espaço para estacionamento de veículos apenas seis restaurantes contam com estacionamentos próprios e outros contam apenas com o estacionamento de vias públicas. O Restaurante e Churrascaria Casa Nova, por exemplo, possui estacionamento para 25 automóveis, já o Restaurante Xinguanas possui uma área de estacionamento para mais de 100 veículos.

Os 37 restaurantes têm uma capacidade de acomodação de 4.936 pessoas, para uma população segundo dados do IBGE de 94.624 pessoas. Com a nova configuração da região causada pela construção da Hidrelétrica de Belo Monte, a população do município de Altamira teve um crescimento estimado, segundo IBGE, em média de 10 a 15 mil pessoas.

Segundo estimativas do IBGE hoje se têm uma população de 105 mil pessoas. Diante desses dados, nota-se um número insuficiente de restaurante para atender essa nova demanda, nova fase que a cidade está vivendo. Os estabelecimentos contam com um numero bem reduzido de funcionários, que totalizam 241 funcionários fixos. Quase 50% têm de zero a cinco funcionários, que acaba gerando problemas, como a demora no atendimento, 21% conta com um número de funcionários de seis a dez, e 22% de onze a quinze, e 3 % de vinte e um (21) a vinte e cinco (25) funcionários. Porém, tal configuração ratifica os dados do IBGE, que na pesquisa anual sobre serviços no Brasil, realizada no ano de 2003 identificou que as empresas com mais de 20 pessoas ocupadas, detém apenas 2,24% das empresas presentes neste segmento, o que se leva a concluir que o segmento dos serviços de alimentação possui um número

considerável de empresas de pequeno e médio porte.

Verifica-se que o setor de alimentação possui um significativo potencial de geração de emprego, o que torna esse segmento estratégico não só para o desenvolvimento do turismo como também para o próprio desenvolvimento local. No caso de Altamira, além de verificar que muitos negócios têm caráter familiar, verifica-se que muitos funcionários contratados pelos restaurantes e lanchonetes estão deixando esses empregos que muitas vezes é informal, para trabalhar no Consórcio Construtor de Belo Monte (CCBM), onde são oferecidos melhores salários e mais facilidades.

Quando se verifica o número total de lugares nos restaurantes (4604) e divide-se pelo número total de funcionários empregados nos mesmos, se tem uma média de aproximadamente 19 clientes para cada empregado, o que representa um índice muito baixo de funcionários e que conseqüentemente pode refletir na qualidade do atendimento.

Quanto ao tipo de serviço oferecido pelos restaurantes, há uma variedade contando com: *A la Carte*, por quilo, self servisse, prato feito, *delivery*, rodízio, e outros. Sendo que apenas 70% deles atendem nesse sistema, 14% buffet por quilo; 8% *delivery*; 5% prato feito e os demais não informaram o tipo de serviços que oferecem.

As formas de pagamento é uma problemática, pois o número de restaurantes que recebem cartão de crédito ou débito é reduzido, sendo o pagamento em dinheiro a forma mais usual. Tal fato pode gerar muito constrangimento aos usuários oriundos de outras regiões do país, onde essa forma de pagamento é comum. Somado a isso se têm a problemática da não existência de caixas eletrônicos 24 horas.

Altamira possui um grande diferencial, os estabelecimentos na orla do cais com uma vista para o Rio Xingu, onde o cliente pode ficar ao ar livre e aproveitar a paisagem, que proporciona uma experiência diferenciada aos turistas e visitantes. Um fato curioso em relação à organização espacial dos bares e restaurantes e até mesmo dos assentos que se situam na Orla do Cais é que estes estão voltados para a cidade e não para o Rio Xingu, dessa maneira, não se fazendo uso pleno da beleza cênica do lugar. Um dos fatores negativos é que no inverno da região, estar acomodado em pleno ar livre, pode ser um problema devido às chuvas constantes.

4.3- Pizzarias

Altamira possui quatro estabelecimentos considerados pizzarias, com um total de acomodação de 540 pessoas. Nenhum dos estabelecimentos possui área para recreação. Além de pizzas oferecem cervejas, lanches, sucos e sorvetes de frutas da região como o cupuaçu, açaí,

taperebá, graviola, muruci, etc. Os serviços são dos mais variados, desse modo 100% oferece o serviço de *a la carte* esse tipo de serviço predomina em razão do clima, a comida não pode ser estocada por muito tempo senão estraga, pois a maioria são produtos perecíveis o caso do peixe, e 25% além do serviço *a la carte* oferece ainda marmitex e *delivery*.

Como serviços e facilidades, 50% das pizzarias oferece musica ambiente, já o local isolado para fumantes apenas 25% destas possui. Nenhuma possui estacionamento e apenas 25% conta com rampa para deficientes e destas 100% não tem banheiros adaptados, sendo tudo uma problemática para os deficientes. No que se refere a capacidade de acomodação das pizzarias existentes, somente 3 informaram sua capacidade de suporte, que seria de 540 pessoas. Já o número de funcionários das pizzarias é de apenas 20 empregados. Trabalhando com a idéia de lotação total é possível verificar que existiriam 27 clientes para cada funcionário das pizzarias, uma cifra bastante elevada que por sua vez pode prejudicar, como já ressaltada a qualidade no atendimento.

4.4 - Bares e Choperias

No município de Altamira tem apenas quatro estabelecimentos que se classificam como bares e choperias, destes apenas dois contam com funcionários permanentes. Supõe-se que os outros sejam de caráter familiar, pois não possuem funcionários. Esses quatro estabelecimentos têm uma capacidade total para acomodar 790 pessoas, variando entre 30 a 520 pessoas.

No que se refere à ambientação dos bares e choperias verifica-se que a questão de música ambiente está presente em 75% dos estabelecimentos e 25% possuem além de musica ambiente, musica ao vivo com cantores locais. Mais uma vez o local para fumantes é um fator limitante, pois, apenas 25% dos bares e choperias possuem local isolado para fumantes. No tocante aos espaços para estacionamento próprio, apenas 50% possuem essa facilidade.

Os serviços oferecidos nos bares e choperias são predominantemente *a la carte* e *buffet* e por quilo. No tocante a especialidade desses estabelecimentos, 25% é especializado em peixaria; 25% em pizzaria, lanches e cervejarias; 25% em comida gaúcha e 25% não informou sua especialidade. Destes, 50% possuem rampas para deficientes e banheiros adaptados. Embora 50% dos estabelecimentos promovam a acessibilidade aos deficientes físicos, por outro lado, 100% desses estabelecimentos não possuem climatização, o que pode contribuir para uma menor permanência nesses locais ou até mesmo fazendo com que os clientes não os escolham

em função das altas temperaturas da região, seja durante o dia ou à noite.

As temperaturas elevadas são especialmente sentidas por turistas oriundos da região sul do Brasil ou ainda turistas de países de climas frios. Desses estabelecimentos nem todos trabalham com cartões de crédito e débitos, percebe-se ainda uma resistência dos estabelecimentos em deixar de trabalhar apenas com dinheiro.

4.5- Sorveterias

O município de Altamira conta com apenas quatro sorveterias, com opção de diversos sabores de frutas típicas da região. Uma das sorveterias conta com três estabelecimentos em locais diferentes da cidade, sendo uma matriz e duas filiais. Há três estabelecimentos de uma sorveteria que contam com 22 funcionários permanentes. Já a outra possui apenas uma sorveteria localizada na orla da cidade. Essa conta com quatro, funcionários permanentes. Apenas uma está preparada para receber pessoas com dificuldades de locomoção como os cadeirantes. Duas estão localizadas na Orla do Cais (ao lado do Rio Xingu) e as outras duas estão localizadas em locais diferentes para atender melhor os clientes ficando assim, mais acessível para aquelas pessoas que não podem se deslocar até a orla da cidade. Nenhuma delas possuem lugar isolado para fumantes. O serviço que elas oferecem é buffet por quilo e também comercialização por unidades (picolés com sabores de frutas da região, potes de sorvete, taças, etc). Nenhuma das sorveterias em questão trabalham com cartão de crédito ou débito, dificultando assim, em alguns casos, o pagamento por parte do turista. Contam com uma capacidade de acomodação de 144 pessoas e uma delas oferece música ambiente.

4.6- Lanchonetes

A cidade conta com o total de nove lanchonetes, com uma capacidade de acomodação de 428 pessoas, apenas 11,11% contam com área para recreação. As suas especialidades são das mais variadas como: a carne de sol, sanduíches variados, sucos naturais, comida rápida, comida árabe, cafeteria. De todas as lanchonetes apenas uma conta com local isolado para fumantes; com relação ao entretenimento, 77% oferecem música ambiente e 22,22% oferecem ambiente climatizado para o melhor conforto de seus clientes.

Elas oferecem uma diversidade de serviços, como *fast-food*, *a la carte*, *delivery* e por quilo. Para a acessibilidade dos portadores de deficiência física 44% contam com rampa e 22% com banheiros adaptados. Boas partes desses estabelecimentos já trabalham com cartões de

crédito e débito, mas ainda há lugares que trabalham apenas com dinheiro, dificultando algumas vezes a vida dos clientes que por um acaso não disponha de dinheiro. Vale ressaltar que apenas três destes estabelecimentos possuem ambiente climatizado.

No que se refere ao número de funcionários 78% das lanchonetes tem de 0 a 5 funcionários; 11% de 6 a 10 funcionários e 11% de 11 a 15 funcionários. No que se refere a capacidade de acomodação das lanchonetes (apenas 4 não informaram sua capacidade de acomodação), assim, verifica-se um total de 428 lugares e 49 funcionários, o que gera uma média de quase nove clientes por funcionário. No que toca a facilidade de estacionamento de veículos, somente uma das lanchonetes possui estacionamento, porém não é especificado o número de vagas.

4.7- Quiosques

Altamira possui apenas dois quiosques que se localizam na praça do mirante e dispõem de serviços de *a la carte* e marmitex, oferecem especialidades da culinária brasileira e funcionam como bar. Quanto à capacidade de acomodação não foi informada por estes estabelecimentos. O número de funcionários nessa modalidade de estabelecimento não foi informado. Estes não dispõem de estacionamento.

4.8- Pastelaria

Segundo dados do inventário a cidade dispõe de apenas uma única pastelaria a Pastel e Cia, que tem capacidade de acomodação para 40 pessoas, oferece musica ambiente, trabalha com a culinária brasileira e é especializada em pastéis e salgados em geral. Com relação ao tipo de serviço oferecido as pastelarias caracterizam-se como *fast-food*. Com relação a facilidades de acesso a pastelaria não possui rampa para acesso a deficientes. Esta conta com apenas uma diarista e não tem funcionários permanentes. Este estabelecimento não dispõe de pagamento na forma de cartão de crédito ou débito, trabalhando apenas com dinheiro.

5- CONCLUSÕES

Altamira conta com uma culinária, bem diversificada, com comidas e sabores das diversas culturas do país, e com seus pratos a base de peixe da região e com seus sabores característicos, como o famoso tacacá e seus diversos sabores de suco e sorvetes de frutas

típicas como cupuaçu e o açaí. Todavia, como verificado nos dados da pesquisa os estabelecimentos não estão preparados do ponto de vista infraestrutural e humano para atender as novas demandas da região.

Os serviços e equipamentos de gastronomia contam com um número muito reduzido de funcionários, comparada a capacidade de acomodação, isso pode acabar gerando demora e falta de qualidade no atendimento, que por sua vez, pode trazer insatisfação para os clientes. Uma boa qualificação para os atendentes é também de fundamental importância para que se possa ter uma excelência na qualidade dos seus serviços prestados.

Poucos estabelecimentos possuem local para os fumantes e o que é mais problemático é a questão da acessibilidade dos deficientes físicos, pois estes não possuem rampas ou banheiros adaptados.

Nos restaurantes, pizzarias, sorveterias, lanchonetes e bares verificam-se um grande problema relacionado quanto a forma de pagamento que estes disponibilizam para seus clientes, pois a maioria trabalha apenas com dinheiro não possuindo sistema de pagamento com cartão de débito ou crédito. Outra problemática é que o município não conta com caixas eletrônicos ou bancos 24 horas para realizar saques e outras operações. Até mesmo nos finais de semana alguns caixas eletrônicos de alguns bancos simplesmente não funcionam para operações básicas, como o saque.

No que se refere às facilidades oferecidas pelos estabelecimentos de alimentação, a falta de estacionamentos (sejam eles públicos ou privados) é um fator que pode dificultar a acessibilidade aos mesmos. Com o inchaço populacional e uma estrutura urbana sem planejamento, a cidade de Altamira presencia um aumento expressivo da frota de veículos e os problemas oriundos desse processo como acidentes, engarrafamentos e a falta de vagas para estacionamento.

Outra limitação dos estabelecimentos de alimentação é a falta de climatização, pois, a grande maioria não possui esse recurso, fato esse que pode ser um transtorno para clientes que não estão acostumados ao clima quente e úmido da Amazônia.

Conforme verificado, não só o número de equipamentos e serviços é insuficiente para atender a atual e futura demanda, tornando-se necessário aumentar o número de funcionários nos estabelecimentos para assegurar uma melhor qualidade no atendimento ao cliente. Os equipamentos e facilidades também merecem atenção proporcionando maior acessibilidade e conforto aos usuários.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

BACHENDORF, C. F.; DEMCZUK, P. A **alimentação como fator de influência para a qualidade da oferta turística**. 2012. Disponível em <http://www.partes.com.br/turismo/alimentacao.asp> Acesso em 10/05/2012 às 13:20

BELTRÃO, Otto; BELTRÃO, Francisco. Enciclopédia da Amazônia Brasileira: realidade do Amazonas. Manaus: O. Beltrão, 1996.

BENI, M. C. **Análise Estrutural do Turismo**. 4 ed. São Paulo: Senac, 2001

COHEN, Eric, AVieli, Nir. **Food in tourism: attraction and impediment**. Annals of tourism Research, vol. 31, n. 4, pp. 755-778, 2004.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003

CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. 2009. Curso de Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo da Universidade Estadual de Goiás em dezembro de 2009. Disponível em <http://www.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-content/uploads/2011/10/18-Artigo-Gastronomia-para-Revista-Anapolis-Digital.pdf> acesso em 30/06/2012 às 14:34

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil**. IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 a 8 de julho de 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Dados do Censo 2010** publicados no diário oficial da União do dia 04/11/2010. Disponível em: http://www.censo2010.ibge.gov.br/dados_divulgados/index.php?uf=15. Acesso em 25
_____. **Pesquisa Anual de Serviços**. 2003

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Estudos da competitividade do turismo brasileiro: serviços de alimentação**. Disponível em http://www.econeit.org/wp-content/uploads/2012/03/SERVI%C3%87OS_DE_ALIMENTA%C3%87%C3%83O.pdf acesso em 27/08/2012 às 23:45

MOLINA, S. **Turismo: metodologia para su planificación**. México: Trillas: Universidad Anáhuac, 1997.

MORIN, Edgar. **O método 1: a natureza da natureza**. (trad. Heineberg Ilana) Porto Alegre: Sulina, 2008

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTAMIRA – SECRETARIA DE GESTÃO E MEIO AMBIENTE. **Inventário da Oferta Turística do Município de Altamira**. Pará, Altamira: SEMAT, 2011.

SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história da alimentação. In: **História: questões e debates, sociais**, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out.2001.

SESSA, Alberto. **Turismo e política de desenvolvimento**. Porto Alegre. Uniontur, 1983.

UMBUZEIRO, Antônio Ubirajara Bogia; UMBUZEIRO, Ubirajara Marques. **Altamira e sua História**. 4 ed. Belém: Ponto Press, 2011.