

## RESUMO SIMPLES

### **Introduzindo a Cultura da Gastronomia com a Harmonização de Vinhos e Espumantes em Dom Pedrito**

FERREIRA, L. F. <sup>1</sup>, PAZ, C. R.<sup>2</sup>, SCHULS, B. C.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Escola Estadual de Educação Profissional Dom Pedrito (EEEPDP) - Dom Pedrito – RS - Brasil

#### **Resumo**

O projeto de desenvolvimento de um serviço atrelado a oferta de produtos foi trabalhado na disciplina de gestão de marketing, no II Módulo do Curso Técnico em Administração baseando-se na busca de conhecimento gastronômico harmonizado, visando ampliar o conhecimento e conquistar clientes através da expansão do setor vitivinícola local e a sua comercialização.

Os serviços prestados e os produtos oferecidos terão como objetivo agregar conhecimento, em um espaço cultural com atendimento técnico e especializado, conquistando os consumidores destes produtos.

Em Dom Pedrito vem se desenvolvendo a área de viticultura e enologia e muitas dúvidas começam a surgir quando se quer harmonizar vinhos e comida, espumantes e sobremesas, sendo que a cidade tem consumidores para estes produtos. As pessoas vêm buscando conhecimento e aprendizagem a respeito destes serviços visando desenvolver a sociedade a respeito desta cultura que esta ganhando espaço no pampa gaúcho, na busca de quebrar paradigmas a respeito desta bebida tão antiga, mas que está sempre nas melhores comemorações, seja em família, trabalho, amigos ou até mesmo em um happy hour no fim do dia. A meta deste trabalho é de criação de produtos e serviços que ofereçam ao consumidor uma gama de variedades, dentre elas, podemos citar: bebidas especializadas em vinhos e espumantes, queijos e especiarias, acessórios para vinhos e espumantes, serviços de harmonização. O consumo de vinhos e espumantes vem crescendo consideravelmente no Brasil. Considerado também como um alimento, o vinho aliado a gastronomia vem ganhando significativo espaço social, cultural e de lazer, tornando os momentos especiais e prazerosos.