XVI Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
18 a 20 de setembro de 2019 – Curitiba/PR

Alergias e intolerâncias alimentares: a importância de se conhecer as restrições alimentares em um serviço de bordo

Romário Oliveira de Sant'ana[1]

Resumo

O presente artigo tem como objetivo demonstrar a importância de se conhecer o perfil dos indivíduos referente a restrições alimentares através da aplicação de um inquérito alimentar para os participantes de um roteiro pedagógico realizado no Nordeste do Brasil. O turismo gastronômico é responsável por cerca de 92 milhões dos deslocamentos, representando 10% das motivações de viagem ao redor do mundo. Os hábitos alimentares, enquanto aspecto cultural podem revelar identidades e costumes presentes no cotidiano social demarcado no tempo e no espaço. As reações adversas alimentares resultam da ingestão de um alimento ou constituintes. Apesar de haver a possibilidade de reações adversas ocorrerem por qualquer alimento, sabe-se que existe alguns tipos alimentares que provocam respostas alérgicas com mais frequência do que outros. O estudo proposto é descritivo e exploratório, com abordagem qualitativa, realizado com alunos e professores universitários em um roteiro turístico. Coleta de dados realizada através de questionário com perguntas abertas e fechadas, análise de dados com técnicas estatísticas descritivas. O serviço de bordo ofereceu um sanduíche natural de frango adaptado para intolerância à lactose, alergias a corantes, frutos do mar e carne suína; suco natural de cajá com opção para diabéticos; e água mineral. O questionário da pesquisa foi respondido por todos os 40 participantes do roteiro Arretado Tour, que em sua maior parte foi constituído por mulheres (77%). Os resultados indicaram que 33% das pessoas possuíam necessidades alimentares diferenciadas de acordo com sua condição fisiológica. O maior problema foi a intolerância à lactose, em que 23% afirmaram possuir, por outro lado, apenas uma pessoa tem alergia a corante e ninguém relatou doença celíaca. Alguns alimentos não listados foram indicados pelos participantes: presunto de porco, crustáceos, camarão, frutos do mar em geral e kiwi. Uma das participantes é portadora de diabetes mellitus, doença que é caracterizada por desencadear níveis elevados de açúcar no sangue. Com isso, individualizou-se o suco do serviço de bordo para que houvesse a opção sem açúcar. A realização desta pesquisa criou um ambiente oportuno para se discutir uma preocupação mundial, que é a presença cada vez mais frequente de casos de alergias alimentares e intolerâncias alimentares. Esta discussão não pode ficar limitada aos consultórios médicos ou aos cursos relacionados com a área de biociências. Se é um problema que afeta as pessoas e o turismo depende das pessoas, não há porquê procrastinar a tomada de ações e a elaboração de estratégias para que venham contrapor essas intempéries. A intervenção verificou que não há como deixar de lado a preocupação com a satisfação holística do turista. Encontramo-nos em um eterno ciclo de

[1] Mestrando em Turismo. UFRN. http://lattes.cnpq.br/6507020624709547. romario.santana@outlook.com.

dar, receber e retribuir que não pode ser quebrado em detrimento de arriscar a homeostase da experiência turística. Existem poucas pesquisas que buscam relacionar a satisfação da experiência turística com uma questão tão delicada quanto as reações adversas aos alimentos, mas a partir destes achados e dos próximos estudos pode-se criar uma base para gerenciar e adequar os serviços de alimentos e bebidas para essa e crescente realidade.

Palavras-chave: alergia alimentar; intolerância alimentar; catering; turismo gastronômico.