**ANEXO I**

**TURISMO RURAL: ALIMENTAÇÃO, HOSPEDAGEM E ACOLHIDA**

**1 – SERVIÇO A SER PRESTADO:**

* 1. Treinamento para capacitação de produtores e trabalhadores rurais para que empreendam com responsabilidade no turismo rural, nos ramos de alimentação e hospedagem.

**2 – OBJETIVOS:**

**Objetivo do curso**: capacitar produtores e trabalhadores rurais a empreenderem com responsabilidade no turismo rural, nos ramos de alimentação e hospedagem.

**Objetivo do participante:** identificar atitudes responsáveis na gestão de empreendimentos do turismo rural, nos ramos de alimentação e hospedagem.

**3 – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO / CARGA HORÁRIA**

A carga horária do treinamento é de 24 horas, distribuídas da seguinte forma:

**I. Compreender o turismo e a hospitalidade no meio rural**

1. Saiba o que é turismo rural

2. Conheça o perfil do turista rural e suas preferências

3. Conheça os principais serviços e atividades presentes no turismo rural

4. Conheça como as atividades típicas do meio rural se tornam atrativos turísticos

**II. Planeje o turismo em espaços rurais**

1. Identifique potenciais atrativos na propriedade

2. Avalie infraestrutura, acesso e equipamentos de apoio

3. Saiba como agregar valor ao empreendimento turístico por meio de parcerias

4. Defina a capacidade de recebimento do turista

**III. Conhecer os tipos de hospedagem no turismo rural**

1. Conheça os principais tipos de hospedagem turística no meio rural

2. Defina os meios de divulgação e comercialização do turismo rural

3. Identifique os serviços complementares a serem ofertados aos turistas

4. Capacite os funcionários para o atendimento ao turista

5. Saiba como proceder no fechamento da hospedagem (check-out)

6. Faça o controle da higiene e da segurança durante a hospedagem.

7. Identifique os cuidados necessários com o meio ambiente

**IV. Conhecer sobre os serviços de alimentação no turismo rural**

1. Conheça a importância da alimentação no turismo

2. Dimensione os utensílios de cozinha e copa

3. Entenda a experiência do turista a partir da alimentação

4. Planeje o serviço de alimentação

5. Conheça os princípios de atendimento ao turista no ambiente destinado à alimentação

6. Verifique os cuidados de higiene e segurança alimentar

7. Defina a estratégia de publicidade da alimentação

8. Conheça as alternativas gastronômicas regionais

**V. Avaliar a satisfação do turista**

1. Defina o formulário de avaliação dos serviços prestados

2. Analise os resultados das avaliações

3. Estabeleça os critérios do pós-venda