



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL BACHARELADO EM  
GASTRONOMIA**

**NICOLLE REGINA LINO DA SILVA**

**Práticas sustentáveis aplicadas em restaurantes típicos  
regionais das Zonas Sul e Centro da Cidade do Recife**

RECIFE – PE  
Março, 2024

NICOLLE REGINA LINO DA SILVA

**Práticas sustentáveis aplicadas em restaurantes típicos regionais das  
Zonas Sul e Centro da Cidade do Recife**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), para apresentação como parte dos requisitos de obtenção do título de Bacharel em Gastronomia, do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco.

Orientador: Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira

RECIFE - PE  
Março, 2024.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal Rural de Pernambuco  
Sistema Integrado de Bibliotecas  
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

S586p Silva, Nicolle, Nicolle Regina Lino da Silva  
Práticas sustentáveis aplicadas em restaurantes típicos regionais das Zonas Sul e Centro da Cidade do Recife / Nicolle, Nicolle Regina Lino da Silva Silva. - 2024.  
89 f.

Orientador: Leonardo Pereira de Siqueira.  
Inclui referências e apêndice(s).

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco,  
Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2024.

1. Gastronomia. 2. Sustentabilidade. 3. Restaurantes típicos regionais. 4. Práticas sustentáveis. 5. Gastronomia sustentável. I. Siqueira, Leonardo Pereira de, orient. II. Título

CDD 641.013

---

NICOLLE REGINA LINO DA SILVA

## **PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS APLICADAS EM RESTAURANTES TÍPICOS REGIONAIS DAS ZONAS SUL E CENTRO DA CIDADE DO RECIFE**

Relatório de Estágio supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data:08/03/2024

Resultado: Aprovada

### **Banca Examinadora**

---

Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira - DTR/UFRPE  
(Orientador)

---

Prof.<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Ana Carolina dos Santos Costa – DTR/UFRPE  
(Examinador)

---

Prof. Dr. Bruno Celso Vilela Correia – DTR/UFRPE  
(Examinador)

RECIFE-PE

Março, 2024

## **Agradecimentos**

Agradeço primeiramente à Deus, pois nunca teria iniciado essa graduação sem ele, sua graça, amor e misericórdia é o que me sustenta dia após dia.

Sou eternamente grata a minha mãe que criou a mim e minhas irmãs sozinha, agradeço por todas as orações, os sacrifícios, noites em claro, pelos castigos e repreensões que moldaram meu caráter, mas agradeço principalmente por acreditar em mim em todos os momentos, mesmo quando eu não acreditava, as minhas irmãs por todo apoio, por fazer minhas tarefas domésticas quando eu estava estudando e por me suportar chorando ou esbravejando quando uma receita dava errado, sou grata a toda a minha família pelo amor e incentivo.

Aos amigos sou imensamente grata, Bruna que me acompanha desde o ensino médio, não sei como colocar em palavras minha gratidão por essa amizade, forjada nos corredores do colégio militar do recife e em episódio de Teen Wolf essa amizade mudou a minha vida me tornou mais compassiva, forte e determinada, Ana Beatriz amizade formada nas trincheiras do ensino remoto que agora levo para vida, não tenho como agradecer todo o apoio e durante essa jornada sem essa amizade não teria chegado até aqui.

A todos os meus professores minha sincera gratidão, foram longos anos, mas finalmente chegamos aqui, sou especialmente grata a prof.<sup>a</sup> Luciana Lima de quem fui monitora na matéria de enologia, sou muitíssimo grata pela paciência, ternura e pela oportunidade de aprender e crescer tanto.

Ao meu orientador prof. Leonardo Siqueira e minha supervisora prof.<sup>a</sup> Ana Carolina Costa, minha profunda gratidão pela paciência, pelo apoio, incentivo e orientação.

Muito obrigado a todos as pessoas dos NACES, participar desse projeto me trouxe imensa alegria e me marcou fortemente não irei esquecer do que aprendi todos os dias participando desse projeto e nunca deixarei de ser grata por essa oportunidade.

***“A natureza criada aguarda, com grande expectativa, que os filhos de Deus sejam revelados”.***

***Romano 8:19***

## Resumo

A cada dia que passa a sustentabilidade se torna um tema mais relevante dentro da nossa sociedade, pois cada vez mais podemos ver e sentir as consequências das ações humanas na terra. Com esse cenário, a sustentabilidade vem como uma ferramenta de enfrentamento as crises causadas pela degradação do meio ambiente , restaurando os espaços afetados, criando soluções para as crises atuais, prevenindo crises futuras e fomentando um desenvolvimento sustentável. Este desenvolvimento deve ser intentado por todos os setores da sociedade, o setor gastronômico não deve ser eximido dessa responsabilidade pois, o mesmo causa grande impacto no meio ambiente através principalmente da produção de insumos, da produção alimentar nos serviços de alimentação, da produção de resíduos orgânicos e inorgânicos em toda a cadeia de produção. Considerando os fatores já citados e a ascensão da regionalidade como tendência gastronômica, foi considerado pertinente explorar a relação entre esses tópicos dentro de restaurantes típicos regionais com o objetivo de identificar se os restaurantes aplicam práticas sustentáveis e quais são elas assim como a importância delas para os empreendimentos. Os métodos de pesquisa realizados foram revisão da literatura e um questionário aplicado nos restaurantes típicos regionais nas regiões sul e centro do Recife. A pesquisa é do tipo qualitativa de caráter descritivo, com amostra não probabilística selecionada baseada na divisão Político Administrativa do Recife. A pesquisa mostrou que a maior parte do setor realiza algumas ações sustentáveis em seus estabelecimentos, porém ainda há necessidade de o setor olhar a questão sustentável com maior seriedade e urgência adequada. Conclui-se que apesar da maior parte do setor realizar práticas sustentáveis o setor ainda precisa reconhecer a prioridade que elas devem representar assim como expandir o impacto e dimensão delas.

**Palavras-Chaves:** Gastronomia, Sustentabilidade, Restaurantes típicos regionais, Práticas sustentáveis.

## Sumário

|  |    |
|--|----|
| Sumário.....                                     | 8  |
| 1 Introdução .....                               | 8  |
| 2 Revisão da Literatura .....                    | 10 |
| I. Sustentabilidade.....                         | 10 |
| II. Gastronomia sustentável .....                | 15 |
| III. Práticas sustentáveis em restaurantes ..... | 19 |
| IV. Restaurantes Típicos Regionais .....         | 35 |
| V. Cozinha Típica e a Sustentabilidade.....      | 45 |
| 3 Objetivos .....                                | 47 |
| 4 Metodologia.....                               | 48 |
| 5 Resultados e Discussão.....                    | 50 |
| 6 Conclusões .....                               | 63 |
| 7 Considerações Finais.....                      | 64 |
| 8 Referências.....                               | 65 |
| Apêndice I .....                                 | 80 |



## 1 Introdução

Dia após dia é possível constatar os impactos das ações humanas no meio ambiente, ações essas que colocam em risco a sobrevivência da humanidade, pois não existem recursos infinitos. É possível notar a muito tempo os sinais do esgotamento do planeta, evidenciado por eventos climáticos extremos, perda da biodiversidade, acidificação dos oceanos, entre outros eventos (Relatório do Painel Intergovernamental sobre Mudança do Clima, 2023). Desta forma, faz-se necessária a adesão de todos os setores da sociedade ao sistema de desenvolvimento sustentável, que tem como primazia o desenvolvimento que é capaz de satisfazer as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem as suas próprias necessidades (Nosso Futuro Comum, 1991).

A gastronomia não se exime dessa responsabilidade. A partir do reconhecimento dessa necessidade é que surge a gastronomia sustentável, tendo como princípio a produção de alimentos que sejam sustentáveis do ponto de vista ambiental, social e econômico. Esses aspectos foram observados por Vilela (2019), priorizando assim o uso de alimentos e de práticas que causem menos impacto na sua produção e tendo como premissa norteadora os princípios do desenvolvimento sustentável (Cândido; Brito, 2020; Dias, 2016).

A regionalidade é uma tendência que cresce cada vez mais na gastronomia (Abrasel, 2023), trazendo-se para dentro dos restaurantes o sabor local, os sabores e saberes tradicionais da região. Cândido; Brito (2020, p. 79) aponta que “A simbologia da gastronomia local se encontra nos sabores, técnicas de preparo, capacidade de estimular os sentidos e todo o contexto apresentado no estabelecimento oferecedor do produto [...]”. Assim, a gastronomia local quando unida com a sustentabilidade pode promover o desenvolvimento sustentável de toda uma região, sendo um agente de valorização e manutenção dos recursos naturais e culturais da região. (Ramos; Moreira, 2020).

Observando a pertinência da questão sustentável para a sociedade assim como a ascensão da gastronomia sustentável e da regionalidade como tendência dentro da gastronomia ao longo dos anos, faz-se pertinente avaliar a relação entre

esses tópicos dentro dos restaurantes típicos com o objetivo de identificar se os restaurantes aplicam práticas sustentáveis e quais são elas assim como a importância delas para os empreendimentos.

Neste sentido, este trabalho buscou explorar os restaurantes típicos regionais da zona sul e centro do Recife, na expectativa de descobrir a aderência desses estabelecimentos às práticas sustentáveis.

## **2 Revisão da Literatura**

### **I. Sustentabilidade**

A sustentabilidade e a gastronomia são duas temáticas extremamente interligadas, pois a alimentação está extremamente conectada a sustentabilidade através de como produzimos nossos alimentos, do que comemos, o quanto comemos, como gerenciamos os resíduos que produzimos com a alimentação. A sustentabilidade é um meio de garantirmos que a produção de alimentos seja realizada de maneira que os recursos não acabem e continue sendo viável a produção de alimentos a partir desses recursos. Para entender mais sobre a conexão da gastronomia com a sustentabilidade é preciso compreender a importância da sustentabilidade para a humanidade e o conceito de sustentabilidade assim como alguns conceitos que circundam o tema.

A cada dia que passa a sustentabilidade se torna um tema mais relevante dentro da nossa sociedade, pois cada vez mais podemos ver e sentir as consequências das ações humanas na terra, como, alterações climáticas, destruição da natureza, da biodiversidade e poluição (Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente - PNUMA, 2022). Todas as questões citadas acima colocam em xeque a possibilidade de sobrevivência da humanidade no longo prazo, pois não existem recursos infinitos. É possível notar a muito tempo os sinais de seu esgotamento do planeta, segundo o relatório do Painel Intergovernamental sobre Mudança do Clima (2023) pode-se observar, desde 1971, a influência humana nas mudanças que ocorreram no meio ambiente. Logo a sustentabilidade se mostra um tema de grande urgência, visto que se a sociedade não começar a perceber a questão ambiental com a gravidade adequada, a sobrevivência da humanidade estará seriamente em risco.

Atualmente, as mudanças climáticas e o aquecimento global já interferem e colocam em risco a qualidade dos alimentos que comemos, do ar que respiramos, da água que bebemos e no acesso aos materiais e recursos sobre os quais as nossas sociedades são construídas (Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente - PNUMA, [2022]). Dia após dia é possível observar as evidências disso, com ondas de calor, precipitações intensas, secas, ciclones

tropicais, eventos de mortalidade em massa na terra e no oceano, degelo das geleiras, acidificação dos oceanos. Todos esses eventos causam impacto na profundo na qualidade de vida humana, levando a Insegurança alimentar, insegurança no acesso a água limpa, causam doenças relacionadas as altas temperaturas, traumas relacionados a eventos climáticos extremos, perda da subsistência e mortalidade principalmente associados às regiões da África, Asia, América do Sul e Norte afetando majoritariamente e desproporcionalmente as populações pobres, as mulheres e os povos indígenas (Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente - PNUMA, [ca. 2022]; Relatório do Painel Intergovernamental sobre Mudança do Clima, 2023). A sustentabilidade, desse modo, vem como uma ferramenta de enfrentamento a essas crises, restaurando os espaços afetados, criando soluções para as crises atuais e prevenindo futuras.

A definição de sustentabilidade segundo Pereira et.al (2011, p. 25) é “a característica de um processo ou sistema que permite que ele exista por certo tempo ou por tempo indeterminado”. Essa definição se baseia nas concepções estabelecidas na Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente Humano, realizada em Estocolmo em 1972, onde foi produzida a declaração de Estocolmo que levantou a urgência de uma avaliação de como utilizamos os recursos, da necessidade de preservação do meio ambiente e do entendimento de reavaliação da maneira como progredimos como é estabelecido no item 3:

“O homem deve avaliar constante sua experiência e prosseguir descobrindo, inventando, criando e progredindo. No nosso tempo, a capacidade do homem de transformar seu entorno, se utilizada com sabedoria, pode trazer a todos os povos os benefícios do desenvolvimento e oferecer-lhes a oportunidade de melhorar sua qualidade de vida. Aplicado errônea ou imprudentemente, o mesmo poder pode causar danos incalculáveis ao ser humano e ao meio ambiente. Nós podemos ver a nosso redor evidencias crescentes do dano causado pelo homem em muitas regiões da terra, níveis perigosos de poluição da água, do ar, da terra e dos seres vivos; transtornos grandes e indesejados ao equilíbrio ecológico da biosfera; destruição e esgotamento de recursos insubstituíveis, deficiências graves e nocivas para a saúde física, mental e social do homem, no ambiente construído pelo homem, especialmente no meio de vivência

e trabalho.” (Declaração de Estocolmo sobre o Ambiente Humano,1972, P. 3)

Como um dos resultados desta declaração e da Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente Humano foi criado o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) sendo a principal autoridade global sobre o meio ambiente. A criação do programa incentivou a discussão a respeito da sustentabilidade por todo mundo em múltiplos setores da sociedade, (Declaração de Estocolmo sobre o Ambiente Humano,1972; ONU, [201-]), estabelecendo bases para as discussões centrais sobre sustentabilidade no mundo, para a criação de legislações, acordos de proteção ao meio ambiente e planejamentos intergovernamentais para promoção do desenvolvimento sustentável em todo o mundo. Alguns exemplos são a criação da Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento: Nosso Futuro Comum, a agenda 21, o Protocolo de Kyoto, o acordo de Paris e a agenda 2030

A Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento: Nosso Futuro Comum nasce em 1983 com o objetivo de criar estratégias ambientais de longo prazo para alcançar o desenvolvimento sustentável. A agenda 21, criada na COP-92 também conhecida como RIO-92 tendo como objetivo alcançar o desenvolvimento sustentável no século 21. O Protocolo de Kyoto foi criado em 1997 e entrou em vigor em 2005 que, resumidamente, tem como objetivo que os países industrializados e as economias em transição limitem e reduzam as emissões de gases com efeito de estufa (GEE). O acordo de Paris criado em 2015, em vigor em 2016, tendo como objetivo principal manter “o aumento da temperatura média global bem abaixo de 2°C acima dos níveis pré-industriais” e prosseguir esforços “para limitar o aumento da temperatura a 1,5°C acima dos níveis pré-industriais”(United Nations Climate Change,[2015]). A agenda 2030 adotada na Cimeira das Nações Unidas para o Desenvolvimento Sustentável em 2015, um plano de ação de 15 anos com o objetivo de fortalecer a paz no mundo, acabar com a pobreza e garantir um desenvolvimento sustentável (United Nations Department of Economic and Social Affairs, [2015]).

O desenvolvimento sustentável é um dos principais conceitos relacionados a sustentabilidade. Como citado acima, em 1983, a ONU criou a Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento: Nosso Futuro Comum, resultando da criação dessa comissão o relatório Our Common Future (Nosso Futuro Comum) liberado em 1987, dando a definição de o que é desenvolvimento sustentável assim como diretrizes básicas para o alcance desse desenvolvimento:

“Portanto, ao se definirem os objetivos do desenvolvimento econômico e social, é preciso levar em conta sua sustentabilidade em todos os países – desenvolvidos ou em desenvolvimento, com economia de mercado ou de planejamento Central. Haverá muitas interpretações, mas todas elas terão características comuns e devem derivar de um consenso quanto ao conceito básico de desenvolvimento sustentável e quanto há uma série de estratégias necessárias para sua consecução. “(Comissão Mundial do Meio Ambiente, 1991, p. 46)

A definição de desenvolvimento sustentável é a capacidade da humanidade satisfazer as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem as suas próprias necessidades (Nosso futuro comum, 1991), ocorrendo em três dimensões: a social, econômica e ambiental. Associado ao conceito de desenvolvimento sustentável, existe o conceito de triple bottom line, criado por John Elkington sendo eles as Pessoas, o Planeta e o Lucro, onde sucesso de organização é medido não pelo lucro, mas pelo sucesso obtido nesses três aspectos (Pereira, et.al, 2011).

A agenda 2030 é uma agenda global com o objetivo de reunir os governos, empresas, sociedade civil e academia para alcançar os 17 objetivos de desenvolvimento sustentáveis (ODS) que visam a erradicar a pobreza e promover vida digna para todos, proteger o meio ambiente e o clima e garantir que as pessoas, possam desfrutar de paz e de prosperidade em todo o mundo (ONU, 2018). Os 17 objetivos de desenvolvimento sustentáveis são: 1. Erradicação da pobreza; 2. Fome zero e agricultura sustentável; 3. Saúde e Bem-Estar; 4. Educação de qualidade; 5. Igualdade de gênero; 6. Água potável e saneamento; 7. Energia limpa e acessível; 8. Trabalho decente e crescimento

económico; 9. Indústria, inovação e infraestrutura; 10. Redução das desigualdades; 11. Cidades e comunidades sustentáveis; 12. Consumo e produção responsáveis; 13. Ação contra a mudança global do clima; 14. Vida na água; 15. Vida terrestre; 16. Paz, justiça e instituições eficazes; 17. Parcerias e meios de implementação. Todos esses objetivos têm alguma relação com a gastronomia pois, sendo muito amplos e abordando aspectos econômicos, sociais e ecológicos, todos esses aspectos se relacionam de alguma maneira com a sociedade, a gastronomia sendo uma ciência extremamente entrelaçada com a sociedade, também participa desse processo, pois acompanha todos os estágios do desenvolvimento humano por sua relação com a alimentação (Savarin, 2001). Os objetivos que se relacionam mais fortemente com a gastronomia assim como a natureza do relacionamento estarão listados na tabela 1:

Tabela 1- ODS relacionadas a gastronomia.

| Objetivos                                  | Relação  |
|--|--|
| 2.Fome zero e agricultura sustentável      | A gastronomia através da compra de insumos advindos da agricultura familiar e agroecológica sustenta diversos produtores e dessa maneira contribui não apenas para uma cadeia de produção mais sustentável, mas também na erradicação da fome através do acesso a alimentos saudáveis, porém fortalecendo as economias rurais possibilitando o acesso ao alimento. |
| 8.Trabalho decente e crescimento económico | O setor gastronômico emprega muitas pessoas diretamente e indiretamente, segundo a Abrasel só nos 8 primeiros meses de 2023 o setor criou 200 mil vagas no brasil, sendo empregos diretos nos estabelecimentos, porém também criam empregos indiretamente no setor agropecuário principalmente localmente.   |
| 12.Consumo e produção responsáveis         | O setor gastronômico tem uma responsabilidade muito forte na conscientização do impacto que o setor de alimentos tem no meio ambiente, através de uma produção limpa que segue os princípios da gastronomia sustentável é possível produzir responsavelmente assim como conscientizar os consumidores.   |

|   |  |
|---|--|
| 13. Ação contra a mudança global do clima | Dentro dos estabelecimentos gastronômicos é possível estabelecer inúmeras ações contra a mudança global do clima seja na produção ou no serviço, ações como eliminar o uso de descartáveis, economia de energia e água, uso de insumos sustentáveis, diminuição da pegada de carbono utilizando bicicletas no delivery, combate ao desperdício entre outras ações. |
| 14. Vida na água                          | O setor gastronômico pode auxiliar na preservação da vida na água, descartando adequadamente seus resíduos evitando assim a contaminação das águas através dos resíduos, assim como comprando produtos como peixes e frutos do mar de fornecedores que respeitam o defeso garantindo assim a vida aquática e a conservação da biodiversidade.                      |

**Fonte:** Elaborada pela autora com base em Abrasel, 2023; Antoniazzi, 2020; Brasil, 2019,2020; Cândido; Brito, 2020; Dias, 2016; Onu, 2023; Ploeg, 2014

## II. Gastronomia sustentável

Brilliant Savarin (2001) define a gastronomia como “o conhecimento fundamentado daquilo que se refere ao homem em tudo relacionado à alimentação. Seu objetivo é garantir a conservação do homem utilizando os melhores alimentos”. Observando a definição de Savarin, é possível entender o surgimento da gastronomia sustentável como vertente gastronômica, pois se gastronomia se refere a todo o conhecimento relacionado à alimentação humana, a questão sustentável está intrinsecamente relacionada a gastronomia já que ,interfere diretamente na possibilidade de obtenção e na qualidade dos alimentos, segundo Savarin (2001, p. 40):

“O objeto material da gastronomia abrange tudo o que é comestível, sua finalidade direta é a conservação do indivíduo e de seus meios de execução são constituídos pela lavoura que produz, pelo comércio que verifica transações, a indústria que produz produtos e a experiência que inventa como tudo deve ser organizado para sua aplicação mais vantajosa.”

portanto entender a formação e urgência de uma gastronomia sustentável é entender a gastronomia em sua essência ideal.

Desde o início das discussões a respeito do desenvolvimento sustentável no mundo a alimentação se mostra como um tema relevante estando associado as

questões de seguridade de acesso e sustentabilidade nos processos de produção, como é mostrado no item (5.4.5) do relatório Nosso Futuro 1987:

“O desafio da agricultura sustentável é elevar não só a produtividade e a renda médias, mas também a produtividade e a renda dos que dispõem de poucos recursos. E a segurança alimentar não se limita apenas à questão de aumentar a produção de alimentos; é garantir que os pobres urbanos e rurais não passem fome a curto prazo ou em meio a uma onda de escassez local de alimentos. Tudo isso exige a promoção sistemática da equidade na produção e na distribuição de alimentos. “(Comissão Mundial do Meio Ambiente, 1991, item 5.4.5)

Segundo Cândido e Brito (2020, p. 71) em 1986, Carlos Petrini fundou a associação italiana Arci Cola:

“Com o intuito de promover uma cultura gastronômica capaz de combinar o prazer da comida com um profundo conhecimento das tradições locais, capacidades e recursos necessários para produzir produtos de qualidade”

seguindo com a tendência das ações e discussões levantadas sobre a sustentabilidade em todo o mundo. Em 1989, Carlos Petrini funda o movimento Slow Food, “o movimento defende um sistema alimentar sustentável, preservando as tradições alimentares locais e o prazer das refeições à mesa, criando um ritmo de vida mais calmo e harmonioso” (Ferreira, 2009, p. V), acreditando que é necessário uma nova abordagem em relação a comida, uma abordagem eco gastronômica que entende a ligação entre o alimento e o planeta, onde o comensal é agente ativo do processo de produção e consumo (Ferreira, 2009).

O movimento Slow Food se expandiu por todo o mundo; em 2022 possuía mais de 1000000 de ativistas associados em 160 países e com a missão de defender a diversidade biológica e cultural, promover a educação alimentar, o conhecimento e as habilidades tradicionais influenciando o setor público e privado (Slow Food Annual Report, 2022).

No Brasil, o debate a respeito da relação gastronomia e sustentabilidade ganha corpo um pouco mais tarde, já no século 21. Segundo Neves (2023), o tema era pouco debatido academicamente antes de 2010, ocorrendo um crescimento significativo em publicações relacionadas ao tema a partir de 2013 com um pico em 2021. Alguns dos fatores que podem ter contribuído para o aumento da discussão a respeito do tema foram a campanha da “Carta de São Paulo” que ocorreu em 2010, onde profissionais do setor de Alimentação e Chefs de Cozinha lançaram princípios relacionados a sustentabilidade e pediram adesão não só dos profissionais do ramo como da sociedade (Prazeres da Mesa, 2010), assim como o Simpósio Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2010, que reuniu os principais nomes da gastronomia mundial tendo como tema a sustentabilidade (Dias, 2016).

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO, 2020) a gastronomia sustentável significa uma cozinha que tem em conta a origem dos ingredientes, a forma como os alimentos são cultivados e como chegam aos nossos mercados e, eventualmente, aos nossos pratos, assim sendo, uma gastronomia que entende os processos que está envolvida e o impacto que causa.

Segundo Vilela (2019, p. 55) a gastronomia sustentável pode ser definida como:

“[...] gastronomia sustentável é aquela que se preocupa tanto com técnicas culinárias, pratos e ingredientes quanto com os diversos processos que os precedem, como a agricultura sustentável, a produção orgânica, a valorização regional, o uso consciente de recursos naturais e, ainda, com os processos posteriores, como geração de resíduos, além de fatores legais e econômicos [...]”

Essa definição de gastronomia sustentável entende a gastronomia como parte de um ecossistema maior que não se detêm aos assuntos técnicos de cozinha, mas a um universo de processos que envolvem muitas pessoas como pequeno produtor, o agricultor familiar, os produtores locais, com isso a

identidade local é fortalecida, entendendo-se a importância do “camponês” dentro da cadeia produtiva (Dias, 2016). Segundo Cândido; Brito (2020, p. 72):

“O caráter sustentável desta prática garante que a capacidade das gerações futuras de desfrutar de um suprimento de alimentos abundante, nutritivo, saudável, saboroso e seguro. “

Ou seja, a gastronomia quando assume caráter sustentável se liga a definição de desenvolvimento sustentável, pois entende a responsabilidade da gastronomia na preservação dos recursos para o futuro.

Outra definição de gastronomia sustentável é “Uma oferta de produtos alimentares sustentáveis e éticos, de caráter autêntico, que potencializa a identidade regional e estimula os aspectos psicológicos dos consumidores, a fim de garantir o seu bem-estar alimentar [...]” (Neves, 2023 Apud Alonso, Kok & Ó Brien, 2018; Desbiolles, Moskwa & Gifford, 2014). Essa definição preconiza a relação da gastronomia com o comensal pois entende a importância que a gastronomia tem para os consumidores e produtores, e o seu poder de afirmação de identidade através dos seus produtos.

Segundo Campolina (2016, p. 15), a gastronomia sustentável é entendida como ampla de acordo com a maneira que ela se apresenta, pois se liga a fatores cruciais para a sustentabilidade que vão além da cozinha ou da alimentação entendendo o impacto múltiplo que causa:

“A gastronomia sustentável apresenta um conceito amplo e promissor que abarca desde a bio construção das cozinhas com elaboração de projetos que contemplam o uso racional da água, a energia renovável, e equipamentos culinários até a reciclagem dos resíduos orgânicos e inorgânicos[...]”

Entende-se a gastronomia sustentável como ampla de acordo com a maneira que ela se apresenta, pois se liga a fatores cruciais para a sustentabilidade que vão além da cozinha ou da alimentação entendendo o impacto múltiplo que causa.

A gastronomia sustentável é uma gastronomia que prioriza o desenvolvimento sustentável, pois entende que a cozinha pode causar os impactos positivos e negativos no meio ambiente, entende que a forma como

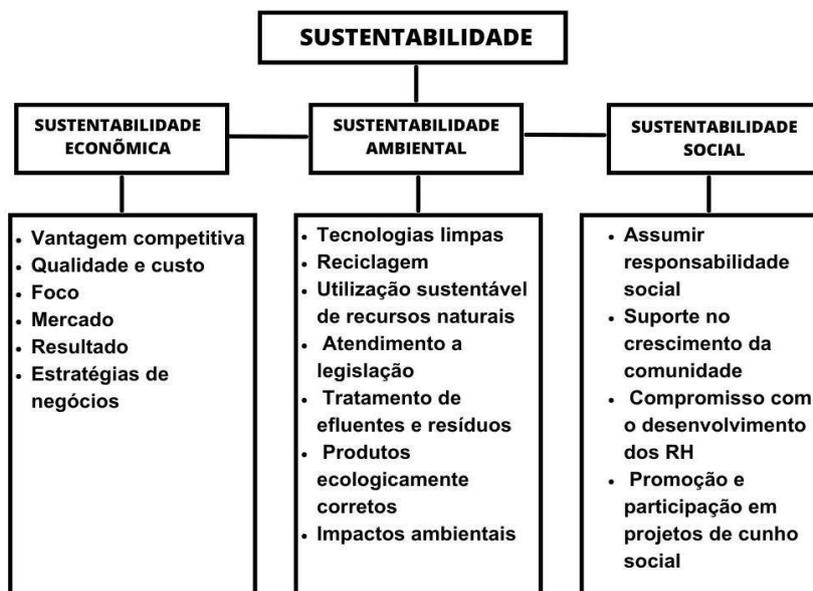
produzimos e a origem dos insumos pode se tornar um empecilho na obtenção desses alimentos no futuro, percebendo o impacto da cadeia produtiva no meio ambiente. Assim, ela se compromete a priorizar o uso de alimentos e de práticas que causem menos impacto na sua produção, e que esse processo de produção não seja sustentável apenas do ponto de vista ambiental, mas também social e econômico, no campo e dentro dos estabelecimentos. No campo apoiando a agricultura familiar e agroecológica, ajudando a fortalecer a identidade e a economia local apoiando os produtos locais e sazonais (Dias, 2016). Nos estabelecimentos desde a construção do ambiente, na escolha de cardápio e nas práticas do dia a dia, conscientizando os funcionários e os clientes pois segundo Antoniazzi (2020) promover ações sustentáveis não é suficientemente eficaz. É preciso engajamento por parte dos clientes, pois são eles que apoiam a economia da empresa é insuficiente sem que haja a adesão dessas práticas também por parte dos frequentadores destes estabelecimentos.

### **III. Práticas sustentáveis em restaurantes**

As práticas sustentáveis em serviços de alimentação são ações realizadas pelos estabelecimentos que focam em diminuir o impacto ambiental com o uso responsável dos recursos naturais. (Maynard, 2020.)

A necessidade de planejamento estratégico para que seja possível estabelecer um sistema sustentável em uma empresa foi observada por Coral (2002), que desenvolveu um modelo de planejamento estratégico para o alcance da sustentabilidade empresarial. O modelo segue o entendimento de que a sustentabilidade deve ser abordada em três vertentes, conforme apresentado na figura 1.

Figura 1- Modelo de planejamento estratégico sustentável.



Fonte: Elaborada pela autora com base em Coral (2002, p. 129)

Segundo Krause & Bahls (2013, 435-436) existem 4 principais variáveis, que servem como guia para as práticas sustentáveis dentro da gastronomia sendo elas:

- “ - Elaboração de cardápios - dentro dessa variável, os seguintes subgrupos foram mencionados: tamanho das porções, sazonalidade e aspectos culturais;
- Ingredientes - os seguintes subgrupos foram considerados: eficiência na produção, na embalagem e na estocagem; transporte; localidade-autenticidade; biodiversidade; técnicas para evitar desperdício e características nutricionais;
- Construção de espaços físicos - discorre-se, em termos gerais, sobre o uso de energia renovável, a construção planejada com sustentabilidade, o uso de equipamentos mais eficientes e o manejo dos resíduos sólidos;
- Educação ambiental – engloba o papel das instituições educacionais e a eficiência na produção e no serviço por meio do treinamento da mão de obra, a fim de executar as diretrizes abordadas anteriormente. “

A instituição Green Restaurant Association - GRA ([2023]) é uma associação de certificação para restaurantes verdes , é dado um certificado aos restaurantes que se encaixem nos padrões de sustentabilidade observados pela instituição. Os parâmetros utilizados são divididos em 8 categorias sendo elas energia, água, desperdício, reutilizáveis e descartáveis, químicos e poluição, alimentos,

construção e mobiliário, educação e transparência; dentro de cada uma dessas categorias existem práticas sustentáveis que os restaurantes podem realizar para aumentar sua sustentabilidade ambiental.

Um revisão sistemática conduzida por Maynard et.al (2020) sobre Sustentabilidade Ambiental, Social e Económica e Indicadores Aplicados aos Serviços de Alimentação concluiu que os principais atividades que causam impactos ambientais positivos e são mais realizadas pelos serviços de alimentação, são compras de produtos locais e sazonais, coleta seletiva e reciclagem (óleo, papel, água, alumínio, etc.), economia de energia e compra de equipamentos com melhor eficiência energética, compra de produtos orgânicos ou produzidos de maneira sustentável, redução do consumo de água ou conservação, compostagem e doação de alimentos.

Outras atividades apontadas por Maynard et.al (2020) foram listagem e controle de ingredientes, cardápio saudável, utilização total dos alimentos, plano de carreira para funcionários, prevenção a poluição, reaproveitamento de restos de alimentos em receitas, horta própria, manutenção preventiva de máquinas e equipamentos, entre outros (Antoniazzi, 2020).

Observando os estudos relatados acima é possível conhecer inúmeras práticas realizadas em serviços de alimentação que contribuem para a sustentabilidade. A seguir, algumas práticas que interessam ao estudo em questão serão discriminadas: Uso eficiente da água, Uso eficiente de energia, Gerenciamento dos resíduos sólidos, Combate ao desperdício, Compras e seleção dos ingredientes, Delivery, Gestão de pessoas.

#### Uso eficiente da água

Segundo o Relatório das Nações Unidas sobre o Desenvolvimento Mundial da Água (2023) entre 2000 e 2018, houve um declínio de 20% da água disponível no mundo, mas, em contrapartida a essa informação, a captação de água quase dobrou nesse mesmo período. Segundo a Fecomércio (2014), os restaurantes utilizam cerca 25L de água por refeição, em vista disso se mostra claro a necessidade do uso eficiente da água.

Algumas das ações que podem ser aplicadas visando o uso eficiente e a economia de água, são captação de água da chuva, reutilização de água, uso de lava-louças, controle do uso de água durante as lavagens de louça, uso de torneiras com temporizadores e arejadores e instrução dos funcionários.

Estima-se que 31% da água consumida em um restaurante é de uso não potável (Júnior et al, 2019) , a água da chuva pode ser uma ótima opção podendo ser armazenada em cisternas e utilizada apenas quando adequado como em descargas e limpeza de pisos.

A reutilização da água do cozimento que estiver sem sal ou óleo, é uma ótima opção, podendo-se utilizar água dos balcões térmicos e das pias na lavagem das louças, assim como o resto de água de garrafas consumidas pelos clientes (Compesa, [ca.2022] ). Sendo possível também redirecionar para uso no jardim ou lavagem da calçada ou pisos.

Quanto ao controle do uso de água durante as lavagens de louça, é possível executar a pré higienização das louças, deixando as louças de molho em cloro e em seguida ensaboando todos os itens e os enxaguando ao mesmo tempo, segundo o Centro de Sustentabilidade Sebrae (2016) essa prática pode reduzir até 80% do consumo de água em pias da cozinha. Segundo William (2023) uma lava-louças eficiente utiliza cerca de 8 litros na lavagem de 60 itens, enquanto isso uma torneira aberta por 15 minutos pode chegar até 117 litros, em pesquisa realizada pelo Centro Tecnológico de Controle de Qualidade, uma lava louça pode auxiliar na economia de quase 5 mil litros de água por ano.

O uso de torneiras com temporizadores e arejadores podem trazer uma economia de até 59% do consumo nas torneiras, acionadores eletrônicos e controladores de fluxo, podendo economizar até 75% no uso da água, assim como bica móvel para melhor direcionamento do fluxo da água. Instruir os colaboradores para economizarem água é importante para garantir a economia de água, deve-se inserir os processos de economia nos treinamentos de pessoal, incentivar o cumprimento das ações premiando os melhores colabores e sinalizar as áreas da empresa lembrando da necessidade de economia. (Compesa, [2022]).

## Uso eficiente de energia

Segundo a Internacional Energy Agency (2021), nosso sistema energético é o sendo responsável por cerca de 75% do total das emissões de gases com efeito de estufa, o que causa grande impacto na piora do aquecimento global e nas mudanças climáticas. De acordo com a Green Restaurant Association ([2023]), os restaurantes utilizam de 5 a 7 vezes mais energia que outros edifícios comerciais. Sabendo disso e da urgência ambiental, tornando-se claro a necessidade de manejo eficiente da energia nos estabelecimentos.

As principais práticas a serem realizadas com relação ao uso eficiente e economia de energia serão abordadas a seguir, planejamento dos espaços, iluminação e climatização, equipamentos de alta proficiência energética, controle do uso dos equipamentos e dos refrigeradores e uso de energia solar.

Planejar os espaços de maneira que ofereçam conforto térmico e que seja possível maior uso de iluminação natural. Segundo Vilela (2019) a aplicação de 1% a 8% do custo da construção em alternativas sustentavelmente corretas pode corresponder na redução de 30% do consumo de energia. A utilização de modelos de equipamento de climatização mais adequados possíveis ao seu espaço físico (Goulart, 2008), assim como a realização de manutenções preventivamente nos aparelhos (Mota, 2017 apud Barros, 2021; Gonçalves et al., 2018; Barthichoto, 2013), e manutenção da temperatura amena entre 23-25 °C (Neoenergia, 2022) podem ser opções de economia relacionadas a climatização.

Dentro das possibilidades do estabelecimento uma boa alternativa é utilizar energia solar, a energia solar é uma fonte limpa de energia (Martins; Mattos, 2021), que consiste na conversão da energia emitida pelo sol em energia térmica ou diretamente em energia elétrica. É uma ótima alternativa à energia convencional principalmente em regiões de alta irradiação solar como o Nordeste, pode ser gerada em plantas média escala, porém pode não ser viável para todos os estabelecimentos pois demanda um alto investimento com retorno de até 6 anos, o que pode não ser viável para muitos estabelecimentos;(Pereira et.al, 2017; Pompeu et.al, 2019).

Uso de lâmpadas de LED ou fluorescentes assim como o uso de sensores de presença, podem ser uma opção relacionada a iluminação, de acordo com a Green Restaurant Association as lâmpadas de Led e fluorescentes economizam até 90% de energia em relação as lâmpadas incandescentes. Os sensores de presença são uma alternativa barata e acessível, pois são de fácil instalação e utilização (Azevedo et al, 2014) sendo possível combater o desperdício e otimizar a vida útil das lâmpadas evitando o descarte precoce que causa impacto ambiental. (Cunha; Fernandes, 2018).

Em estudo realizado em um restaurante de coletividade foi possível identificar que os equipamentos de cozinha representavam 42,52% do consumo de energia do edifício (Vilela, 2019), portanto é muito importante para garantir a economia de energia, utilizar equipamentos mais eficientes com o selo Procel nível A pois esse selo garante que o aparelho é um aparelho mais eficiente e econômico (Brasil, 2023).

Na realização do controle do uso dos equipamentos e dos refrigeradores, para evitar desperdício, deve-se na refrigeração, escolher o tipo de aparelho adequado às necessidades para evitar desperdício, regulando a temperatura de acordo com a quantidade e tipo de insumo, colocando insumos com temperaturas desejadas semelhantes assim como momento de uso próximo, observando as estações do ano, deve-se manter os aparelhos a pelo menos 15cm da parede e a serpentina limpa e desobstruída. Realizar limpezas e a organizações constantes nos refrigeradores, lembrando da regra “primeiro vence primeiro sai”. Otimização do uso de fornos e fogões elétricos utilizando opções como forno a gás e fritadeiras (Centro Sebrae de Sustentabilidade, 2016).

#### Gerenciamento dos resíduos sólidos

Segundo a Onu (2023) anualmente o mundo gera cerca de 2 bilhões de resíduos sólidos e apenas 55% desses resíduos são tratados adequadamente. No Brasil, de acordo com a Associação Brasileira de Resíduos Sólidos e Meio Ambiente, em 2022, o Brasil gerou cerca de 77 milhões de toneladas de resíduos sólidos. Já o setor de alimentação gera em média 150 mil toneladas por ano, e nem todo esse resíduo gerado recebe o tratamento adequado; muitos resíduos vão parar nos oceanos. De acordo com a ONU (2023), cerca de 14 milhões de

toneladas de resíduos plásticos vão parar em ecossistemas aquáticos, contaminando a água e conseqüentemente prejudicando a biodiversidade marinha.

Os resíduos sólidos são um dos maiores problemas relacionados à mudança climática e a poluição, diante dessas informações fica claro a urgência de ação relacionada a gestão de resíduos. Assim como a responsabilidade que o setor de alimentação deve ter em relação ao gerenciamento adequado dos resíduos produzidos por eles. O primeiro passo para uma gestão ecologicamente correta dos resíduos é , nos processos realizados no estabelecimento buscar diminuir ao máximo a produção de resíduos, deve-se avaliar todo o restaurante e encontrar os processos que produzem mais resíduos e achar estratégias para diminuir essa produção, como abolir o uso de descartáveis no serviço, preferência a comprar produtos com embalagens mais ecológicas como papelão, papel ou refil (Centro Sebrae de Sustentabilidade, 2016).

Dispondo a respeito da gestão dos resíduos sólidos em 2 de Agosto de 2010 foi aprovada a Lei 12.305 instituindo a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) que diz respeito aos

“Princípios, objetivos e instrumentos, bem como sobre as diretrizes relativas à gestão integrada e ao gerenciamento de resíduos sólidos, incluídos os perigosos, às responsabilidades dos geradores e do poder público e aos instrumentos econômicos aplicáveis”

durante a pesquisa foi observado que as ações previstas na legislação que mais se aplicam aos restaurantes são, compostagem, logística reversa e responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida do produto, coleta seletiva e reciclagem.

Segundo a Resolução 481, de 3 de Outubro de 2017 Art 1º inciso III a compostagem pode ser definida como “processo de decomposição biológica controlada dos resíduos orgânicos, efetuado por uma população diversificada de organismos, em condições aeróbias e termofílicas, resultando em material estabilizado, com propriedades e características completamente diferentes daqueles que lhe deram origem;

A compostagem é o meio mais viável e ecologicamente correto de destinação dos resíduos orgânicos pois evita o acúmulo de resíduos em aterros sanitários e fornece nutrientes para a fertilidade dos agroecossistemas sendo possível através desse processo a produção de produtos agrícolas. Porém a implantação desse processo é mais indicada quando há espaço no estabelecimento para a implantação adequada dos processos, sendo uma grande vantagem para estabelecimento que possuem horta pois podem servir de adubo para a produção de hortaliças e ervas no estabelecimento (Vicente, 2020; Puntel, 2015). Quando impossibilitados de realizar a compostagem o estabelecimentos podem, encaminhar os resíduos separados e, a compostagem pode ser realizada por uma empresa parceira, a exemplo dos restaurantes do Grupo Tutano que em parceria com a empresa Composta já fez a compostagem de 93 toneladas de resíduos orgânicos (Composta, 2023).

A coleta seletiva segundo o inciso v do Art 3º da PNRS é “ a coleta de resíduos sólidos previamente segregados conforme sua constituição ou composição” (Brasil, 2010) a coleta seletiva acontece em cada região de acordo com suas próprias organizações estaduais e municipais. Desta forma para os restaurantes é relevante conhecer os procedimentos estabelecidos pelos órgãos de suas regiões e conhecer os procedimentos associados a quantidade e tipo de resíduo produzidos pelo restaurante. Na PNRS os resíduos produzidos por restaurantes são inseridos na categoria de estabelecimentos comerciais e prestador de serviços e quando não perigosos se equiparam aos resíduos domiciliares, ou seja esses resíduos são recolhidos e destinados da mesma maneira que os resíduos domiciliares, a exceção a isso ocorre através da quantidade em volume e composição dos resíduos produzidos ,ou seja se o restaurante produzir uma quantidade de lixo muito grande ou conter lixo não domiciliar os estabelecimentos devem obrigatoriamente ter uma plano de gerenciamento de resíduos sólidos. O objetivo da coleta seletiva é que os resíduos passíveis de reuso e reciclagem cheguem aos locais adequados que podem ser associações e cooperativas de catadores, o Sesc em seu Guia de Gestão dos Resíduos sólidos (2013) classificou os materiais considerados passíveis de reuso e reciclagem de acordo com a na tabela a seguir:

Tabela 2- Resíduos sólidos organizados por tipos de materiais.

| Tipos de materiais |  |   |  |  |  |
|--------------------|--|---|--|--|--|
|                    | Papéis   | Metais  | Plásticos  | Vidros   | Outros   |
| Materiais          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cadernos</li> <li>- Caixas tetrapak (longa vida)</li> <li>- Cartolina</li> <li>- Envelopes</li> <li>- Folhas</li> <li>- Impressos</li> <li>- Jornais</li> <li>- Papelão</li> <li>- Revistas</li> <li>- Sacolas</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Latas</li> <li>- Ferragens</li> <li>- Peças</li> <li>- Tampas</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cartuchos</li> <li>- CDs</li> <li>- Copos</li> <li>- Frascos</li> <li>- Garrafas (amassada)</li> <li>- Peças</li> <li>- Potes</li> <li>- Sacos e sacolas</li> <li>- Tampas</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cacos (embalados)</li> <li>- Copos</li> <li>- Frascos</li> <li>- Garrafas</li> <li>- Potes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- óleo usado de cozinha.</li> </ul> |

**Fonte:** Elaborada pela autora com base em Sesc, 2013.

esses materiais devem ser separados cada um em sua categoria, cada tipo de resíduos possui uma cor correspondente que foi estabelecida na resolução do Conselho Nacional do Meio Ambiente nº 275 em 2001. Essas cores servem para a identificação dos tipos de resíduos nos coletores e transportadores assim como nas campanhas informativas (Júnior, 2012). É importante que o estabelecimento realize capacitações com os colaboradores para garantir que os mesmos irão segregar os materiais de maneira adequada e o descarte pode ser realizado através da coleta seletiva da prefeitura ou se na cidade em questão não houver os materiais podem ser recolhidos por empresas de processamento de resíduos ou levados até cooperativas de catadores (Maynard, 2020; Álvares, 2021).

A reciclagem segundo a PNRS art. 3º inciso XIV é:

“processo de transformação dos resíduos sólidos que envolve a alteração de suas propriedades físicas, físico-químicas ou biológicas, com vistas à transformação em insumos ou novos produtos, observadas as condições e os padrões estabelecidos pelos órgãos competentes do Sisnama e, se couber, do SNVS e do Suasa”

a reciclagem é o principal destino dos resíduos destinados à coleta seletiva, porém, outros resíduos devem ser destinados de outra maneira como o óleo de cozinha e as cinzas advindas da queima, que devem ser encaminhados para

empresas específicas ou depositados em pontos de coleta municipais se a cidade oferecer esse serviço. O óleo de cozinha pode ser utilizado em diversas indústrias como na fabricação de sabão, detergentes, glicerina, ração animal e produção de biodiesel, resina para tintas e as cinzas advindas da queima de carvão vegetal podem ser utilizadas como fertilizantes natural e corretivo em lavouras. A reciclagem é muito importante pois através dela dá-se um destino ecologicamente correto aos resíduos, resíduos tais que poderiam ser descartados de maneira incorreta contribuindo para a poluição, contaminação da água e em problemas de urbanos como pragas, doenças e mau cheiro, entre outros (Gonzaga; Miranda, 2016; Costa, 2013), além de ajudar a evitar o uso de mais recursos na produção (Álvares, 2021).

A logística reversa segundo a PNRS art 3º inciso XII é um

“instrumento de desenvolvimento econômico e social caracterizado por um conjunto de ações, procedimentos e meios destinados a viabilizar a coleta e a restituição dos resíduos sólidos ao setor empresarial, para reaproveitamento, em seu ciclo ou em outros ciclos produtivos, ou outra destinação final ambientalmente adequada”

a logística reversa surge da necessidade de reinserir os materiais utilizados nos produtos dentro da cadeia produtiva, garantindo a eles vida útil maior, a reciclagem e a compostagem são consideradas logísticas reversas (Barreto, 2020). Dentro dos restaurantes os principais objetos dessa logística são as embalagens tanto dos produtos vendidos no restaurante quanto dos insumos adquiridos nos fornecedores, pois estão muito presentes nos estabelecimentos (Barreto, 2020), segundo a PNRS (2010) materiais como embalagens plásticas, metálicas ou de vidro entre outros materiais são passíveis de realização de logística reversa.

Combate ao desperdício

Segundo o relatório "O Estado da Segurança Alimentar e Nutrição no Mundo" publicado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), em 2022 no Brasil cerca de 70,3 milhões de pessoas estiveram em estado de insegurança alimentar moderada e 21,1 milhões de pessoas no país passaram por insegurança alimentar grave. As unidades de

Alimentação e Nutrição (UAN) são as principais responsáveis pelo grande desperdício alimentar (Diaz; Ferreira; Cimadon, 2021). Segundo Álvares (2021), o Brasil desperdiça 23,6 milhões de alimentos por ano e 15% desse total é gerado por restaurantes. Sabendo disso, fica claro a necessidade de políticas de combate ao desperdício dentro de restaurantes. O planejamento é o primeiro passo para o prevenir esse desperdício sendo necessário que o cardápio seja planejado de maneira inteligente para otimizar o uso dos ingredientes e evitar o desperdício. É também preciso ter cuidado no processo de aquisição, recebimento, armazenamento e manipulação dos produtos para que eles não se percam no processo, assim como capacitar os colaboradores para realizar essas ações (Binz, 2018). Deve-se comprar de fornecedores que processem e transportem o alimento de maneira adequada, assim como forneçam produtos de alta qualidade com embalagens sustentáveis (Centro Sebrae de Sustentabilidade, 2016). No momento do recebimento é necessário que ocorra a verificação dos insumos, se estão em boas condições, bem embalados, dentro da validade e organizar o momento de recebimento, para que muitos insumos não sejam recebidos ao mesmo tempo, evitando prejuízo a qualidade deles por ficarem expostos por muito tempo.

No armazenamento, deve-se evitar superlotação no estoque; organizar de maneira que os produtos mais antigos sejam utilizados primeiro. Nas etiquetas, destacar a validade e, se abertos, destacar o dia e hora em que foram abertos. Manter o estoque limpo e arejado, armazenar os produtos em armários e prateleiras adequadas; os produtos que demandam refrigeração devem ser armazenados com a temperatura correta de acordo com suas necessidades, e organizados para evitar alteração das propriedades dos alimentos o que pode levar ao desperdício (Zanella,2007).

Na manipulação, é importante que existam procedimentos pré-estabelecidos para evitar o desperdício como as fichas técnicas. A ficha técnica de preparação segundo o Conselho Federal de Nutricionistas na resolução nº 600 anexo I - XLII é um “formulário de especificação das preparações, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade *per capita*, custo e outras informações, a critério do serviço ou Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)”. A ficha técnica possibilita que exista um controle do uso dos insumos

assim como das técnicas de preparo e manipulação dos alimentos padronizando os procedimentos, garantindo a qualidade do produto e a reprodução da receita independente do manipulador (Philippi, 2018). Dentro desse contexto, a ficha técnica previne o desperdício, por padronizar os processos assim como garantir o controle do porcionamento de refeições, evitando desperdício no salão (Vicente, 2020). O aproveitamento integral dos alimentos também é um procedimento de manipulação dos alimentos que, basicamente, consiste em aproveitar totalmente ou o máximo possível do alimento nutricionalmente, utilizando as cascas, sementes e raízes e outras partes que convencionalmente seriam descartadas. Dessa maneira, não apenas se evita o desperdício, mas se aproveita o alimento em todo o seu potencial nutricional e criativo (Fabrim, 2019 Apud Ghizzoni; Miranda, 2014). Outra função do aproveitamento integral dos alimentos é, atenuar a produção de resíduos sólidos e auxiliar na preservação do meio ambiente (Carvalho e Chaudon, 2018).

Se após o serviço ainda sobram insumos e preparações, é possível reaproveitar em outras receitas (Maynard et al., 2020), assim como utilizar um banco de alimentos ou uma instituição de caridade para fazer a doação desses alimentos desde que estejam com suas características nutricionais preservadas e não ofereçam risco à saúde humana (Diaz; Ferreira; Cimadon, 2021). Essa prática está prevista no Art 1º da Lei nº 14.016 de 23 de junho de 2020 que declara:

Art. 1º Os estabelecimentos dedicados à produção e ao fornecimento de alimentos, incluídos alimentos in natura, produtos industrializados e refeições prontas para o consumo, ficam autorizados a doar os excedentes não comercializados e ainda próprios para o consumo humano que atendam aos seguintes critérios:

I – estejam dentro do prazo de validade e nas condições de conservação especificadas pelo fabricante, quando aplicáveis; II – não tenham comprometidas sua integridade e a segurança sanitária, mesmo que haja danos à sua embalagem;

III – tenham mantidas suas propriedades nutricionais e a segurança sanitária, ainda que tenham sofrido dano parcial ou apresentem aspecto comercialmente indesejável. (BRASIL, 2020)

## Compras e seleção dos ingredientes

Um sistema de compras e uso de ingredientes sustentável é imprescindível para um estabelecimento com uma proposta sustentável. O primeiro passo para garantir a sustentabilidade dessas ações acontece na elaboração do cardápio pois, um cardápio que não preconiza preparações que possibilitem o uso de insumos sazonais, locais, orgânico e agroecológicos será um inconveniente na realização dessas ações (Vicente, 2020). Também é importante inserir as carnes de maneira consciente no cardápio pois a produção desses insumos causa elevado impacto ambiental, contribuindo para as alterações climáticas, degradação do solo, emissão de gases, contaminação da água e perda da biodiversidade (Martinelli; Cavalli, 2019).

Segundo Conto et. al. (2018) possuir uma horta orgânica é uma das ações importantes para um restaurante sustentável, uma horta é uma maneira de garantir a qualidade do alimento servido assim como economizar (Macedo; Wicket, 2015). A horta pode ser uma vantagem atrativa para os clientes que se preocupem com a origem dos alimentos. Uma horta também reforça a sazonalidade no uso dos ingredientes e diminui a pegada de carbono relacionada a produção alimentícia (Silva, 2023, Pinto, 2018).

A agricultura representa 72% da captação de água globalmente (Relatório das Nações Unidas sobre o Desenvolvimento Mundial da Água, 2023). O Brasil possui dados semelhantes e segundo Leal (2022), a agricultura representa 72% do consumo de água do país. Portanto é importante consumir ingredientes que foram produzidos de maneira sustentável como os produtos orgânicos e agroecológicos. Muitos confundem os produtos orgânicos com os produtos agroecológicos; os orgânicos são produtos obtidos em um sistema orgânico de produção agropecuária ou oriundo de processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local (Brasil, 2020), já os agroecológicos são produtos que são produzidos através de um sistema de agricultura sustentável que é definida por

“aquela que reconhece a natureza sistêmica da produção de alimentos, forragens e fibras, equilibrando, com equidade, preocupações relacionadas à saúde ambiental, justiça social e viabilidade econômica, entre diferentes setores da população, incluindo distintos povos e diferentes gerações” (Caporal, 2011 Apud Gliessman, 2000)

A produção dos produtos agroecológicos reúne o conhecimento local dos agricultores e o conhecimento formal, apoiando as comunidades rurais priorizando o equilíbrio do ecossistema com desenvolvimento rural. Utilizando esses insumos tanto agroecológicos quanto orgânicos, os restaurantes estão não apenas utilizando um produto sustentável que não causa tantos danos ao meio ambiente, mas também estão apoiando as comunidades rurais e locais. Segundo Dias (2016) os chefs de cozinha ao escolher esses produtos sustentam as iniciativas agroecológicas dos agricultores, por meio de suas escolhas, pautadas por considerações tais como a sazonalidade, a adaptabilidade dos cultivos e às tipicidades do saber-fazer de determinado território, além de oferecerem alimentos mais saudáveis e saborosos.

O alimento sazonal é aquele colhido de acordo com sua época de safra natural, sem a necessidade de intervenção tecnológica (Sebrae, 2023). O conceito de sazonalidade não é um conceito novo dentro da gastronomia, desde a *nouvelle cuisine* os ingredientes sazonais têm algum espaço dentro dos cardápios. Para a sustentabilidade dentro de um serviço de alimentação os produtos sazonais tem grande importância, pois a produção desses insumos ocorre de acordo com a sazonalidade. Esse processo permite que a planta siga seu ciclo natural dependendo da região e da época do ano, produzindo dessa maneira se está respeitando o ciclo natural da natureza na produção que é um dos princípios de uma produção sustentável. Os produtos sazonais também são mais frescos, nutritivos e de melhor qualidade por estarem na sua “época” (Ribeiro, 2019), o custo desses produtos também são uma vantagem pois pela grande quantidade disponível o custo do mesmo é menor (Vicente, 2020). Os produtos de origem animal também possuem sazonalidade segundo Centro de Sustentabilidade Sebrae (2016) é preciso atentar para sazonalidade desses produtos também, como por exemplo os ovos orgânicos que em época de mais calor produzem menos. Os frutos do mar e peixes também possuem épocas específicas proibidas para pesca, pois está em época de reprodução desses animais chamado de períodos de defeso, esses momentos garantem a reprodução da espécie evitando a extinção ou um desequilíbrio ambiental assim como a garantia que no futuro haverá peixes e frutos do mar para serem pescados (Brasil, 2019, 2020);

A agricultura Familiar representa 67% das ocupações no campo e 23% do valor bruto da produção agropecuária, de acordo com a ONU a agricultura familiar não chega a representar nem 10% do fornecimento de produtos consumidos no Brasil (ONU, 2021). De acordo com a Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006, a agricultura familiar é aquela que desenvolve suas atividades no meio rural, utilizando majoritariamente como mão de obra a família, onde a renda e o sustento da família vem majoritariamente da agricultura (Puntel, 2015). É importante que os estabelecimentos apoiem a agricultura familiar consumindo seus produtos pois a produção nesse modelo de agricultura ocorre de maneira mais sustentável do que na agricultura “convencional”. Segundo a Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares (CONTAG) no Anuário da Agricultura Familiar de 2023 a maioria dos agricultores familiares não utilizam agrotóxicos. A agricultura familiar é uma agricultura baseada na confiança, o consumidor confia no produto fornecido pois conhece o fornecedor, sabe que o agricultor tem um contato maior com o que está sendo produzido pois além de ser uma produção de pequena escala é uma produção mais diversificada que também serve de alimento para a família ou seja, existe um compromisso maior com a qualidade e o cuidado com esses alimentos pois a família também se alimenta deles. A agricultura familiar também favorece a manutenção da paisagem rural e da biodiversidade, pois o agricultor tem uma conexão com a terra, que não é apenas seu meio de sobrevivência, mas também seu local de nascimento e construção de identidade portanto ele luta para preservar esse espaço. A agricultura familiar contribui largamente para a soberania e segurança alimentar, não apenas por produzir alimentos sustentáveis e saudáveis, mas por contribuir para a existência de uma economia rural, que fortalece o poder de compra dos cidadãos e o desenvolvimento social. Essa agricultura também pode ser vista como uma agricultura ancestral porque na sua produção os métodos tradicionais de cultivo são mantidos vivos, os “saberes ancestrais” são passados de geração a geração, por ser um empreendimento familiar (Ploeg, 2014).

O uso de insumos locais deve ser uma das prioridades do restaurante, pois além de causarem um impacto ambiental menor em seu processo de transporte até o restaurante, possuem um custo menor e fomentam a cultura e gastronomia

local. A compra de insumos locais fortalece a identidade local, preservando os saberes e sabores tradicionais que representam uma resistência contra os piores efeitos causados pela globalização, dentre eles a exclusão causada pela dependência generalizada ao sistema convencional e a massificação de produtos, sabores e culturas (Dias, 2016). Esse consumo de produtos locais auxilia no desenvolvimento local com as oportunidades de trabalho fortalecendo a economia local, ou seja apoiar esses produtos e empreendimentos, faz parte não apenas da responsabilidade ambiental do restaurante mas também da responsabilidade social, esses produtos locais também são mais saborosos e saudáveis pois em sua composição não possuem conservantes como os da indústria convencional. (Krause & Bahls, 2013; Dias, 2016)

### Delivery

Segundo a Associação Brasileira de Bar e Restaurantes entre 2019 e 2021 o setor de delivery teve um crescimento de quase 25%. O serviço de delivery causa um impacto ambiental, pois se produz mais resíduos sólidos advindos das embalagens de entrega e existe o impacto relacionado ao combustível utilizado para a entrega ambas as atividades emitem carbono e contribuem para o aquecimento global (Li et. al, 2020; Carbon Free Brasil, 2021). Portanto é importante realizar ações relacionadas a sustentabilidade, como o uso de bicicletas nas entregas possíveis, uso de embalagens de tamanhos diversos que comportem os alimentos específicos, uso de embalagens de papel ao invés de plástico assim como embalagens de fécula de mandioca que se degradam em meses, muito mais rápido que as embalagens plásticas, também sendo possível neutralizar a pegada de carbono através de empresas, assim como não enviar descartáveis e sachês quando não solicitados. (Li et. al, 2020; Centro Sebrae de Sustentabilidade, 2016)

### Gestão de pessoas

É primordial para o sucesso da implementação de práticas sustentáveis em um serviço de alimentação que os funcionários colaborem e estejam engajados com a realização das ações (Krause e Bahls, 2013). Para garantir que os funcionários estejam engajados e essas ações ocorram com sucesso é importante que ocorra um processo de sensibilização com relação a importância da

sustentabilidade e treinamento com os funcionários. Segundo Vicente (2020 Apud Marras 2009 ) o treinamento é capaz de sugerir mudanças nos conhecimentos e atitudes de cada um, de maneira singular, modificando as pessoas, sendo importante que a empresa reconheça e ofereça incentivos como recompensa aos esforços realizados pelos colaboradores (Acre;Castilho, 2013;Krause e Bahls,2013). Segundo Vilela (2019) colaboradores (mão-de-obra) bem treinados compõem a base sustentável para o bom desempenho de uma cozinha profissional, deve-se oferecer treinamentos relacionados a correta separação dos resíduos, providenciar materiais educativos e informativos que devem ser distribuídos e podem ser expostos em pontos estratégicos na empresa (Acre e Castilho, 2013), assim como treinamentos relacionados a o aproveitamento integral dos alimentos focando no combate ao desperdício e no uso integral dos alimentos (Antoniuzzi, 2020).

#### **IV. Restaurantes Típicos Regionais**

O restaurante como conhecemos hoje nasceu na França assim como o conceito de regionalidade na gastronomia, que com a internacionalização da cozinha francesa e absorção do modelo de gastronomia criado na França ,define as bases para a criação dos restaurantes intitulados como típicos regionais. (Lima,2010)

No final do século XVIII os primeiros restaurantes começam a surgir, e se estabeleceram após a revolução francesa no século XIX, alimentados pela nova configuração da sociedade onde a burguesia agora abastada deseja experimentar o luxo das cozinhas anteriormente restritas as mansões aristocráticas agora ao seu alcance dentro desses estabelecimentos

“[...] a Revolução permite que a alta cozinha abandone a corte. Clientes que nunca haviam saboreado trufas nem tinto de *chambertin* e que, segundo o que seria de esperar, deveriam colocar seus atos em acordo com suas idéias políticas e sociais têm pressa em frequentar os *restaurateurs* para deletarem com tais iguarias “(Flandrin,1996, tradução por Teixeira, Machado, 2018, 757 p.)

Após a revolução, os restaurantes foram de 500 a 600 para cerca de 3000, surgindo com isso novos formatos e especialidades de restaurantes dos mais luxuosos aos mais comuns. Nesse momento inicia-se um processo de valorização dos alimentos regionais franceses como símbolo da identidade

nacional e regional, representando uma França diversa e unida em sua nova identidade. (Flandrin, 1996, tradução de Teixeira, Machado, 2018)

No século XIX o conceito de regionalidade como especialidade gastronômica começa a se “desenhar “ na França, inicialmente através de livros sobre as cozinhas regionais, os alimentos regionais e sobre os seus costumes e métodos. Já no fim do século essa regionalidade se manifesta com o uso da cozinha regional como instrumento de resgate da cultura alimentar e como símbolo de uma ruralidade perdida, pois com o crescimento do modo de vida urbano houve um sentimento de desagregação do rural, sendo assim a cozinha regional um símbolo da república e da glória da França. Ainda no fim século XIX o turismo começa a se popularizar com a melhora dos transportes e das vias, porém apenas no século XX que a cozinha regional ganha verdadeiro protagonismo com o turismo automotivo, a empresa Michelin que para incentivar o uso de seus produtos, em 1901 cria o guia Michelin indicando itinerários, hotéis e restaurantes locais, já em 1920 começa a incorporar pratos e preparações específicas dos locais. No início do século XX outros guias e livros foram publicados exaltando a cozinha e os produtos regionais, isso juntamente com os movimentos gastronômicos regionalista criou na França uma verdadeira revolução gastronômica regionalista, onde as cozinhas locais foram elevadas ao patamar de arte, esse momento foi visto como o renascimento das cozinhas locais na França levando os restaurantes locais a se identificarem por suas especialidades regionais, como apontado por Flandrin (1996 tradução de Teixeira, Machado, 2018, 821 p.) :

“[...] as cozinhas locais, recompostas e codificadas no âmbito de nomenclaturas regionais que associam, não sem arbitrariedade, uma especialidade a uma localidade, tornando-se a expressão íntima do gênio da França que elas encarnam em toda a sua diversidade e carga histórica.”

Os restaurantes típicos regionais segundo Muttoni (2017, p. 107) se classificam como restaurantes de especialidades sendo “aquele especializado em determinado produto, preparação, método de cocção, país, região ou outro fator, apresentando cardápios restritos”, no caso dos típicos regionais eles se classificam assim pois focam na culinária específica de uma região, expressando as especialidades culinárias locais. As cozinhas regionais servem como marcadores culturais estimulando o sentimento de pertencimento de

determinadas coletividades, sendo uma referência identitária, um símbolo de uma região. O restaurante regional é um dos locais de expressão dessa cozinha local, sendo influenciado pela mesma, mas também fazendo parte do processo de produção de imaginários sociais relacionados à ela, sendo um meio por onde se conhece e se experimenta a cozinha regional (Lima, 2010). Desta maneira esse espaço serve como espaço para se conectar com os sabores, os ingredientes e a cultura do local, ou seja, é um espaço onde o habitante local pode se conectar com sua origem, identidade, tradições, com sua própria história que se entrelaça com história do seu local de origem que está representado nos pratos. Portanto comer nesses restaurantes para esses habitantes locais é mais do que apenas se alimentar, como apontado por Wallau (2019) “A cozinha e o comer simbolizam elementos que, além de relacionados ao alimentar-se, abrangem também a memória, tradição e contestações de identidade.”;

Segundo a Associação Brasileira de Bar e Restaurantes em Pernambuco, Recife é o terceiro polo gastronômico do Brasil, perdendo apenas para São Paulo e Rio de Janeiro, a cidade está listada entre as 100 principais cidades gastronômicas do mundo (Taste Atlas, [2024]). Em 2023 o ramo de serviços de alimentação segundo a CAGED fez um total de 1.826 novas contratações o que representa 55,3% no saldo de empregos de carteira assinada do ano dentro do setor de turismo (Observatório de Turismo do Recife, 2023), a cozinha regional é uma das principais atrações para os turistas com o uso de ingredientes sazonais e típicos, pois ela representa a cultura pernambucana fora de Pernambuco. Essa relação entre a cultura e cozinha, criou as possibilidades dos restaurantes típicos regionais se ligarem a atividade turística pois, são um espaço onde o visitante pode se conectar com a cultura mais profundamente, promovendo a cultura e a gastronomia local. Dessa forma a gastronomia se torna um recurso indispensável para o turismo, pois o turista quer vivenciar a realidade do local e a gastronomia permite esse contato com o patrimônio cultural, história, modo de viver da localidade, desenvolvendo experiências e sensações únicas (Silva, 2021).

A cozinha pernambucana é muito rica em sabores e muito diversa; muitos fatores contribuíram para sua construção.

A formação da gastronomia pernambucana se dá através do tríplice de influências indígena, portuguesa e africana, com menor influência de algumas outras culturas, mas sendo moldadas primariamente por essas três experimentando um equilíbrio quase maestral das três principais influências (Diniz, 2018).

“É verdade que a tradição da cozinha de Pernambuco parece representar [...] o equilíbrio das três tradições: a portuguesa, a indígena e africana. A medida, o equilíbrio, a temperança que Nabuco sentia no próprio ar de Pernambuco, parece exprimir-se no que a cozinha pernambucana tem de mais característico e de mais seu: na sua contemporização quase perfeita da tradição europeia com a indígena e com a africana” (Santos, 2019 Apud FREYRE, 2007, p. 77).

A influência indígena dentro da cozinha pernambucana se dá de muitas maneiras, desde os alimentos de base da alimentação, o método de uso dos ingredientes, aos materiais e métodos de cocção. A mandioca ou macaxeira era a base da alimentação da indígena, utilizada de diversas maneiras dentro do cardápio indígena (Diniz, 2018, p. 15). Segundo Cavalcanti (2010) usavam a macaxeira como farinha, que era pilada com carne ou peixe e virava paçoca, mingau, pirão, bebidas, goma que por sua vez se tornava beiju e tapiocas primitivas, além disso também se alimentavam de milho sendo uma das formas de consumo a farinha, além de batata doce e feijão (Diniz, 2018).

Os indígenas também se alimentavam de frutas, porém não as plantavam; as frutas eram colhidas de acordo com sua época a exemplo do caju, que durante sua sazonalidade os índios se deslocavam para as praias em busca dessa fruta tão típica pernambucana. É apontado também que, de origem animal se alimentavam através da caça e pesca, além de frutos do mar, tendo como principais utensílios as cerâmicas cabaçais, panelas de barro, cuias e pilões, utensílios que se perpetuaram dentro da cozinha pernambucana (Cavalcanti, 2010). A maioria dos alimentos eram consumidos crus ou assados no moquém que “é constituído de varas verdes apoiadas em outros troncos de madeira em cima do fogo afim de cozinhar os alimentos através do calor direto verticalmente” (Tostes; Simoncini, 2023). Sua função primária era conservação dos alimentos como para secar as carnes, porém também utilizando para assar, usando folhas e ervas envolvendo a carne. As carnes também eram assadas envolvidas em

folhas com seu próprio suco e enterradas na terra sob as cinzas (Merlo, 2011, p. 31).

Os portugueses, ao chegarem no Brasil trouxeram consigo diversas técnicas de cocção e processamento, utensílios e ingredientes, como também entrelaçaram seus costumes e saberes aos sabores e ingredientes locais, trouxeram seus ingredientes na tentativa de reproduzir a cozinha portuguesa nas terras brasileiras (Martins, 2009); trouxeram consigo animais como vacas, bois, carneiros, touros, ovelhas, cabras, porcos, galinhas, galos, pombos e gansos e assim puderam obter ovos e manteiga (Freixa; Chaves, 2012).

As damas portuguesas que vieram para Pernambuco trouxeram consigo diversas técnicas culinárias e equipamentos na tentativa de reproduzir a cozinha portuguesa, no entanto, logo tiveram que abandonar vários desses equipamentos e utensílios e se adaptar ao costumes da terra sendo forçadas inevitavelmente a utilizar os ingredientes da região, só que misturados com técnicas portuguesas como o uso da farinha de mandioca e da goma para a preparação de bolos e mingaus, beiju ficando mais fino e seco e o mingau de carimã sendo acrescentado ovos, leite e açúcar (Cavalcanti, 2010).

Obviamente, quando se fala da influência portuguesa na cozinha pernambucana, não se pode deixar de falar da influência na construção de uma doçaria pernambucana através das receitas portuguesas, das mãos das mulheres escravizadas e da cultura da cana-de-açúcar que é implementada na região pernambucana. A implementação da cana-de-açúcar na região pernambucana foi a principal razão do sucesso da capitania (Pernambuco) que se tornou a maior produtora de açúcar mundial durante os séculos XVI e XVII (Albertim, 2020). A produção do açúcar se torna fator definitivo na construção do estado de Pernambuco, o que pode ser demonstrado na fala de Quintas (2007, 67 p.): “Pernambuco é o açúcar. O massapê. A cana. Na Zona da Mata abrolhou a Civilização do Açúcar, por entre o vasto latifúndio de uma planta que se quis única, absoluta, autoritária.” Essa cultura influenciou na formação alimentar do povo pernambucano que se constrói com um paladar extremamente doce. Nas casas grandes, sinhá e escrava produziam doces, a sinhá com seu caderno de receitas passado de geração em geração de maneira quase ritualística e as

escravas com sua mão de obra passando horas e horas a frente do fogão na produção dos doces (Quintas, 2007) doces como geleias e compotas de frutas como: laranja-da-terra, goiaba, caju, araçá, pudins e bolos como Souza Leão, bolo de rolo e bolo de noiva, canjica, pamonha, munguzá, fortemente influenciados pelas receitas portuguesas porém grandes representantes da cozinha pernambucana por sua miscigenação nos ingredientes e técnicas (Diniz, 2018; Albertim, 2020; Cavalcanti, 2010).

A influência africana se dá através da escravidão. As pessoas africanas foram retiradas da África e trazidas a força para o Brasil pelos portugueses sem chance de trazer consigo nenhum ingrediente para a reprodução de suas receitas; porém com o tempo, adaptaram suas receitas aos ingredientes da terra (Diniz, 2018, p.17). Dos ingredientes africanos trazidos pelos portugueses, se destacam a pimenta (Brandão, 2008), o azeite de dendê, a banana e o coco. Do coco, extrai-se o leite que é utilizado em diversas receitas como pratos com peixe e frutos do mar, assim como na doçaria. (Quintas, 2007).

Já no Brasil, esses ingredientes se misturaram aos ingredientes e modos de preparo indígenas e portugueses. Os africanos também recriaram alguns de seus pratos com ingredientes brasileiros como o acarajé, a moqueca de peixe e frutos do mar, vatapá, caruru, lombo de porco assado, mocotó, xinxim de galinha e galinha de caçarola (Cavalcanti, 2010). Segundo Quintas (2007), alguns desses pratos foram reproduzidos nas cozinhas da casa:

“Dentre os pratos africanos que se impuseram à mesa patriarcal e firmaram-se até com uma certa arrogância, distinguem-se o caruru e o vatapá. Os eleitos. Os mais apreciados. Os que se fixaram quase genuinamente. Sem retoques significativos. Puros e absolutamente distintos.” (Quintas,2007).

Segundo Cavalcanti (2010), as mulheres africanas escravizadas tiveram grande responsabilidade na evolução da doçaria pernambucana misturando as técnicas português e africanas, surgindo assim então pratos como munguzá, pamonhas e canjicas.

“A escrava revelou-se única na produção do doce. As intermináveis receitas reivindicavam o exercício da persistência, longas tardes à beira do fogão, a vigiar as panelas em que se preparavam caldas em ponto de visgo. Porções estrambóticas entornaram quilos de açúcar, de rapadura, de mel [...] Ovos e mais ovos esbanjavam dos tachos, esfumando o creme, que se transformaria em refinados postres. Exigiu-se o máximo de perseverança para levar a termo os “preciosismos” da

doçaria. A constância da africana acentuou-se na realização das fórmulas prescritas.” (Quintas,2007).

Em suma, pode-se dizer que foi a mistura por vezes forçada, porém muito harmônica das culturas alimentares indígenas, portuguesa e africanas que possibilitou a formação de uma cozinha pernambucana de sabores tão exuberante. Os indígenas, como nativos, conhecendo os ingredientes da terra e o uso deles; os portugueses, como colonizadores com novas técnicas e ingredientes e; os africanos escravizados como a mão de obra na cozinha, mas também com novas técnicas e usos criativos dos ingredientes.

A localização e a formação geográfica de Pernambuco também tiveram uma grande influência na construção da cozinha pois as condições geográficas por vezes limitaram por vezes permitiram o acesso à determinados insumos em diferentes regiões. Pernambuco é um estado do nordeste brasileiro, que faz divisa com os estados da Paraíba e Ceará ao norte, Piauí a oeste, Alagoas e Bahia ao sul e ao leste é banhado pelo Oceano Atlântico (Agência Estadual de Planejamento e Pesquisas de Pernambuco - CONDEPE/FIDEM, 2016).

Em Pernambuco, o clima é principalmente influenciado pela pluviosidade e umidade que, geralmente, diminui quanto maior a distância ao oceano. Dividido entre tropical úmido no litoral e tropical semiárido no interior, possui como clima de transição entre eles o tropical sub-úmido, além de algumas poucas regiões de clima tropical de altitude (Agência Estadual de Planejamento e Pesquisas de Pernambuco - CONDEPE/FIDEM, 2016).

Quanto à vegetação, associadas principalmente à umidade propiciada pelos climas, em Pernambuco predominam quatro tipos de formações fitogeográficas (tipo de vegetação de acordo com a localização geográfica): as de litoral, de mata, a Caatinga e das savanas (cerrado).

Nas regiões de clima tropical úmido apresentam-se as formações de litoral sendo elas marítimas, praias, restingas e mangues; e formações de mata atlântica. A Zona da Mata pernambucana é subdividida em: mata úmida, mata seca e matas serranas, divisão baseada “na maior ou menor exuberância da vegetação, motivadas pela maior ou menor umidade ambiente, bem como

altitude, permeabilidade do solo e proximidade da zona da caatinga” (Lima, 2007). A formação fitogeográfica da caatinga é a maior do estado em extensão, onde observa-se duas subdivisões principais: agreste e sertão. O sertão possui vegetação arbórea ou arbustiva, mais escassa e de pequeno porte. Se destacam as adaptações da vegetação ao clima tropical semiárido como raízes profundas com armazenamento de água, folhas pequenas revestidas de cera ou modificadas em espinhos para evitar a transpiração durante os períodos de grande estiagem. Já o agreste é conhecido por ser a transição entre a zona da mata, mais úmida e o sertão, mais seco. Seu clima tropical sub-úmido propicia a existência de uma vegetação arbórea mais densa que a sertaneja, porém mais escassa que a da zona da mata, reduzindo as adaptações tão intensivas.

Cada formação geográfica do estado de Pernambuco teve sua influência na formação da cozinha pernambucana, assim como a relação entre essas formações, determinando o acesso ou não a diversos insumos sendo também foi determinante na solidificação de diversas culturas agrícolas que são importantíssimas para a cozinha pernambucana, como a cana de açúcar na zona da mata, que como já abordado foi um dos fatores principais se não o principal para a formulação das principais receitas da confeitaria pernambucana. Da mesma maneira influenciou no costume de se alimentar de peixes e frutos do mar nas regiões litorâneas ou no costume sertanejo de aproveitar ao máximo dos alimentos principalmente os de origem animal por causa da escassez de recursos, causada pelo clima da região.

Conhecendo a história e a geografia de Pernambuco é possível entender a formação de sua cozinha melhor pois a cozinha pernambucana se forma a partir das possibilidades e impossibilidades de cada uma das suas regiões baseados no a natureza tem a oferecer. Cavalcanti (2010) para explicar a natureza da cozinha pernambucana, a dividiu em quatro áreas, dessa maneira seguindo a formação fitogeográfica semelhantemente a Lima (2007) citado acima, sendo as regiões sertão, agreste, zona da mata e litoral.

No litoral, é possível vivenciar os sabores de todas as regiões de Pernambuco, é local de síntese desses sabores com o sabor do litoral que está muito ligado ao mar, ao rio e a vegetação litorânea. No litoral, se consome os

produtos do mangue: como aratu, caranguejo, siri, sururu; do rio: peixes como surubim, curimã, camurim e camarões e ostras de água doce; do mar: peixes como cavala, agulha, cioba, garoupa e frutos do mar como camarão, lagosta e polvo (Cavalcanti, 2010). Eles podem ser preparados de muitas maneiras assados, fritos, cozidos em molho de tomate ou coco. Também utiliza-se ervas frescas e temperos como pimenta, cominho, colorau, coentro e utilizando esses ingredientes são produzidos pratos como aratu de casquinol, crustáceos de coco, peixadas, caldeiradas, caldinhos, fritadas e pirão (Santos, 2023 apud Lody et al, 2010; Albertim, 2020). O coco e o caju são dois alimentos muito próprios da região litorânea; o cajueiro nativo e o coqueiro que chega com os colonizadores e se adapta perfeitamente ao litoral se misturando a vegetação praieiras e de restingas. O coco é o insumo de onde se deriva o leite de coco, já citado, sendo ele um ingrediente muito importante pois a cozinha da região litorânea se divide basicamente entre o uso ou não do leite de coco. Já o caju pode ser utilizado de muitas maneiras; consumido in natura, na produção de sucos, doces, compotas, geleias e a castanha também pode ser consumida (Serrano; Neto; Melo, 2012; Albertim, 2020).

A cana-de-açúcar foi a principal influência na alimentação da zona da mata assim como seu clima e formação fitogeográfica que permitiram a instalação da cana-de-açúcar com tanto sucesso na região. Essa cultura moldou a alimentação da região que consome muito açúcar e produz muitas receitas doces se tornando uma das doçarias mais importantes do mundo; com receitas que imitam as fórmulas do colonizador adaptando aos ingredientes da terra e na criação de receitas com ingredientes da terra (Cavalcanti, 2010); receitas resultantes da miscigenação culinária que ocorreu na cozinha da casa-grande como aponta Quintas (2007):

“Criou-se um sincretismo culinário, de sabores vivos e, alguns, até berrantes. Introduzido com a cautela dos “invasores”, o menu ajudou a atenuar dissidências e a acalmar arestas. Na culinária, manifestou a negra títulos professorais. [...]

Além das receitas genuínas, a africana sobressaiu-se no apuro dos doces lusitanos à terra do pau-brasil. E atenuando asperezas, ajeitando ali e acolá, os ingredientes foram dosados com o toque do amálgama cultural. [...]“(Quintas, 2007)

Alguns dos doces são geleia de araçá, doces de caju, abacaxi, banana, coco, goiaba, amendoim, castanha de caju, doces a base de milho como bolos, pamonha, canjica, alguns doces baseados na doçaria portuguesa como beijinhos, suspiros, ciúmes, baba-de-moça, arrufos-de-sinhá, bolo dos namorados, colchão de noiva, manjar-do-céu, bolo divino, papos-de-anjo, bolo Treze de Maio, Republicano (Albertim, 2020).

Os bolos tradicionais como bolo Souza Leão, Bolo de Rolo que são patrimônio imaterial de Pernambuco e entre outros como bolo Cavalcanti, bolo Dr. Constâncio, bolo do Major o Guararapes, bolos que levam os nomes de famílias tradicionais e serviram como brasão e símbolo de sua tradicionalidade com receitas próprias e exclusivas. (Albertim,2020)

“Sabe-se que algumas famílias de engenho do Nordeste ligaram o nome a doces e bolos finos, feitos em casa como todo o esmero e quase um segredo. Uma verdadeira liturgia do doce. Uma quase maçonaria de família ou de cozinha. [...]” (Albertim,2020 apud FREYRE, 1987, p. 30).

Segundo Cavalcanti (2010), no engenho também se fazia mel de engenho que se consome com cará, inhame, macaxeira e queijos do sertão. Também afirmou que na zona da mata se fazem 4 refeições por dia sendo elas café, almoço, lanche e ceia. Com receitas como tareco, sabongo, pão-de-ló torrado, queijo coalho frito com mel de engenho, cartola, sequilho, suspiro e bolinho de goma (Senac, 2019).

O agreste como uma área de transição entre a zona da mata e o sertão reflete na alimentação tem elementos da zona da mata e do sertão. Nas refeições seguem a mesma estrutura sertaneja de café da manhã farto, almoço pesado, ceia generosa. Pode se perceber a influência da zona da mata no consumo de doces de milho como pamonha, munguzá, canjica e bolo. A região é uma grande produtora de leite, raízes e grãos utilizando o milho e a mandioca em muitas receitas como angu, cuscuz e tapiocas beijus e grudes, respectivamente (Cavalcanti, 2010).

O sertão é a região mais seca do estado de Pernambuco, de clima semiárido e da caatinga com vegetação arbórea ou arbustiva, mais escassa e de pequeno

porte. Essa escassez fez com que a alimentação fosse adaptada a essas condições, com café da manhã forte e cheio de sustância utilizando pratos como angu, cuscuz de milho, mandioca, batata-doce, banana comprida, inhame, pão, papa e sagu entre outros acompanhados de queijo coalho assado, queijo do sertão, charque frita e bode ou cabrito guisado e de bebida leite queimado ou leite ferrado ou café com leite adoçado com rapadura. Já no almoço, pratos como buchada, sarapatel, rabada, tripa de porco, dobradinha, chamberil, cozido, mão de vaca, bode, cabrito, carneiro ou porco guisado, carne de sol, charque, galinha assada, guisada ou a cabidela, acompanhados de feijão recheado de pedaços de charque, costeletas de porco, linguiça, osso de tutano, paio, toucinho, e couve jerimum, maxixe, quiabo, também presente no prato a farinha de mandioca de várias maneiras com batata-doce, jerimum, simples, de bolão, consumindo também pirão acompanhando galinha, cozidos e peixes de vez em quando, não podendo faltar a cachaça para auxiliar na digestão. Na ceia, consomem principalmente sopas que podem ser de feijão, milho, batata, legumes e canja podendo ser acompanhadas por elementos do café da manhã aqui também, consumindo também ingredientes como manteiga de garrafa, arroz vermelho e mel ainda utilizando fogão a lenha, e panelas de barro (Santos, 2023 apud Lody et al, 2010; Cavalcanti, 2010; Senac, 2019)

Os restaurantes típicos regionais de cozinha pernambucana são os restaurantes que em seus cardápios possuem os ingredientes e pratos tradicionais da cozinha pernambucana, de todas as regiões citadas acima em um cardápio misto, mas também em cardápios específicos litorâneos ou sertanejos, porém sempre preservando e vivenciando as tradições culinárias passadas de geração em geração, seja com os visitantes através do turismo ou com os próprios pernambucanos invocando as memórias e sabores familiares através da cozinha.

## **V. Cozinha Típica e a Sustentabilidade**

A cozinha típica se relaciona essencialmente com a sustentabilidade pois ambas valorizam a mesma coisa o ambiente e a cultura local, na cozinha típica o ingrediente local é valorizado assim como as receitas e os métodos tradicionais honrando assim os saberes e sabores locais que são colocados em voga dentro

dessa cozinha ocorrendo de maneira semelhante dentro da sustentabilidade pois entende-se que ao valorizar o que é local, é possível criar uma cadeia de produção muito mais respeitosa com o meio ambiente , preservando a biodiversidade, valorizando as pessoas da região e o conhecimento tradicional, fortalecendo a economia local dando oportunidade as pessoas da região, sendo possível o desenvolvimento das regiões sem destruir o meio ambiente (Dias, 2016), garantindo assim que será possível a utilização dos recursos no futuro, se alinhando dessa maneira com os princípios do desenvolvimento sustentável isso é apontado por Ramos e Moreira (2020) “[...] a gastronomia, quando se apropria dos elementos locais e possui em sua essência os princípios da sustentabilidade, pode ser um agente de valorização e manutenção dos recursos naturais e culturais.” A cozinha típica apresenta em si naturalmente uma vantagem com relação a sustentabilidade pois em seus cardápios os restaurantes típicos utilizam produtos que podem facilmente ser adquiridos de marcas e fornecedores locais, de acordo com a sazonalidade e provenientes da produção familiar, sendo essas algumas das ações realizadas por restaurantes que buscam a sustentabilidade como aponta Fabrim (2019, p. 71)

“Ressalta-se a importância da implantação de ações relacionadas à sustentabilidade nos restaurantes, tais como utilização de cardápio sustentável, respeito à sazonalidade dos alimentos, escolha de ingredientes orgânicos, frescos e produzidos localmente, cuidados quanto ao desperdício, respeito à cultura e tradição do local no sentido de que esses estabelecimentos busquem a plena gestão da sustentabilidade[...].”

Ao compreender o vínculo entre a cozinha típica e a sustentabilidade se torna mais relevante investigar a aplicação das práticas sustentáveis dentro de restaurantes típicos regionais, conhecendo a natureza e importância das práticas aplicadas e se são aplicadas pelos restaurantes típicos.

## **3 Objetivos**

### **3.1 Objetivo geral**

Identificar quais práticas sustentáveis são aplicadas em restaurantes típicos regionais na região central e sul da cidade do Recife.

### **3.2 Objetivos específicos**

- Relacionar a cozinha típica regional e a sustentabilidade.
- Identificar a presença de práticas sustentáveis nos estabelecimentos.
- Conhecer o nível de importância das práticas sustentáveis dentro desses estabelecimentos.

## 4 Metodologia

A Pesquisa é do tipo qualitativa de caráter descritivo, realizada através de um levantamento bibliográfico e um questionário aplicado em restaurantes típicos regionais das zonas centro, sul e norte da cidade do Recife.

O levantamento bibliográfico que segundo Lozada e Nunes (2019, p. 158) é “ é a busca de informações, em fontes bibliográficas, que se relacionem ao problema de pesquisa e o fundamentem.” foi realizado através de livros, artigos, teses disponíveis nas plataformas digitais Google Acadêmico, Scielo, Oasis, Minha Biblioteca, Repositórios acadêmicos de diversas universidades, Portal de Periódicos Capes, as principais palavras chaves utilizadas foram “gastronomia sustentável”; “sustentabilidade”, “restaurantes sustentáveis”, “restaurantes típicos”, “gastronomia regional”.

Para a realização do questionário foi realizada a seleção de uma amostra não probabilista sendo aquela que “A escolha dos elementos está relacionada com as características da pesquisa ou de quem faz a amostra. Não há fundamentação estatística” (Lozada; Nunes, 2019 p. 185) de restaurantes típicos regionais baseada nas regiões em que os restaurantes se localizavam. Foram selecionados restaurantes das áreas RPA1 E RPA6 (Prefeitura do Recife) que são as Regiões Político Administrativa do Recife, a RPA1 conhecida como Centro, corresponde aos bairros do Recife; Santo Amaro ; Boa Vista; Cabanga; Ilha do Leite; Paissandu; Santo Antônio; São José; Coelhos; Soledade; Ilha Joana Bezerra e a RPA6 conhecida como Zona Sul corresponde aos bairros Boa Viagem; Brasília Teimosa; Imbiribeira; Ipsep; Pina; Ibura; Jordão; Cohab, e dentro dos bairros foram selecionados restaurantes típicos regionais a escolha foi feita baseada nos cardápios dos estabelecimentos, com base na predominância de ingredientes e pratos típicos regionais presentes nos cardápios, em seguida entrou-se em contato com cerca de 20 restaurantes através das redes sociais WhatsApp e Instagram e por ligação. Ao total 12 restaurantes aceitaram participar da pesquisa que foi realizada utilizando um formulário como técnica de pesquisa, o formulário contém 21 perguntas em relação as práticas sustentáveis realizadas nesses estabelecimentos. As questões foram formuladas baseadas no levantamento bibliográfico realizado abordando os tópicos uso eficiente da água, uso eficiente de energia,

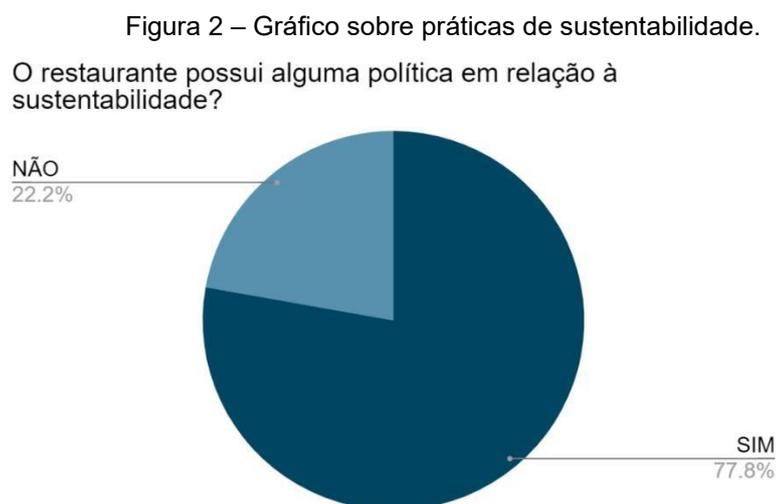
gerenciamento dos resíduos sólidos, combate ao desperdício, compras e seleção dos ingredientes, delivery, gestão de pessoas e a importância das práticas sustentáveis nos estabelecimentos. Apesar de 12 estabelecimentos terem se comprometido em responder a pesquisa apesar 9 estabelecimentos responderam à pesquisa.

A análise dos resultados foi qualitativa, que segundo Lozada; Nunes (2019, p. 133) “é um tipo de investigação voltado para as características qualitativas do fenômeno estudado, considerando a parte subjetiva do problema” se relacionou as respostas obtidas nos questionários com a literatura relacionada ao tema com o objetivo de entender a natureza dos fenômenos.

## 5 Resultados e Discussão

A pesquisa foi realizada em 9 restaurantes típicos regionais das regiões sul e centro da cidade do Recife, através de um formulário com 22 questões a respeito das práticas sustentáveis realizadas nos restaurantes.

A respeito da existência de alguma prática de sustentabilidade no restaurante, foi questionado “O restaurante possui alguma política em relação à sustentabilidade?” 77,8 % dos restaurantes responderam sim e 22,2 % responderam não como apresenta o figura 2:



Fonte: Elaborado pela autora.

A maioria dos restaurantes se preocupa em algum nível com a sustentabilidade, pois realizam alguma prática sustentável. Seguindo a tendência dentro da Gastronomia que cada vez mais se preocupa com o meio ambiente e o impacto gerado pela produção dos alimentos (Michelin Guide Brazil Editorial Team (2022) e seguindo as novas demandas por parte dos consumidores que cada vez mais se preocupam com a sustentabilidade dos produtos que consomem e com a gastronomia não é diferente, portanto, os restaurantes são impelidos a incorporar as práticas sustentáveis em seus estabelecimentos (Binz, 2018)

As questões a seguir foram a respeito da gestão de recursos sendo sobre o uso eficiente ou economia de água e uso eficiente ou economia de energia, como está demonstrado na tabela 3 :

Tabela 3 – Uso de eficiente e economia de água e energia.

| Questões   | SIM    | NÃO    |
|--|--------|--------|
| O restaurante possui alguma política de uso eficiente ou de economia de água?    | 33,3 % | 66,7%  |
| O restaurante possui alguma política de uso eficiente ou de economia de energia? | 77,8%  | 22,2 % |

Fonte: Elaborado pela autora.

Analisando as respostas é possível perceber primeiramente que existe um desfalque nas políticas em relação ao uso eficiente e economia de água, o que se revela um problema grave pois a água é um recurso finito e segundo a Fecomércio (2014) os restaurantes utilizam cerca 25L de água por refeição ou seja sem controle esses restaurantes utilizaram uma quantidade desmedida de água por dia, consumindo indiscriminadamente um recurso que tende a acabar e já é escasso em muitos espaços como mostra o Relatório das Nações Unidas sobre o Desenvolvimento Mundial da Água (2023) relatando que entre 2000 e 2018 houve um declínio de 20% da água disponível no mundo.

Comparando as respostas também é possível notar que o uso eficiente da água é menos importante para os estabelecimentos como é apontado por Edward (2008 Apud Vilela, 2019) “ a atenção dada à conservação energética durante os últimos anos relegou as questões relacionadas com a água a um segundo plano.” esse fenômeno pode ocorrer por muitas razões porém o custo da energia elétrica se mostra o mais proeminente pois de acordo com o Sebrae (2023) os custos com a energia elétrica podem comprometer até 20% da renda de um restaurante, ou seja pelo impacto financeiro que o consumo sem controle de energia pode causar no restaurantes, a energia se torna um recurso mais importante a ser controlado.

Dentre os restaurantes que responderam sim para a existência de uma política de uso eficiente e economia de água, foi questionado a natureza das políticas implementadas, obtendo-se uma resposta válida sendo: “Temos

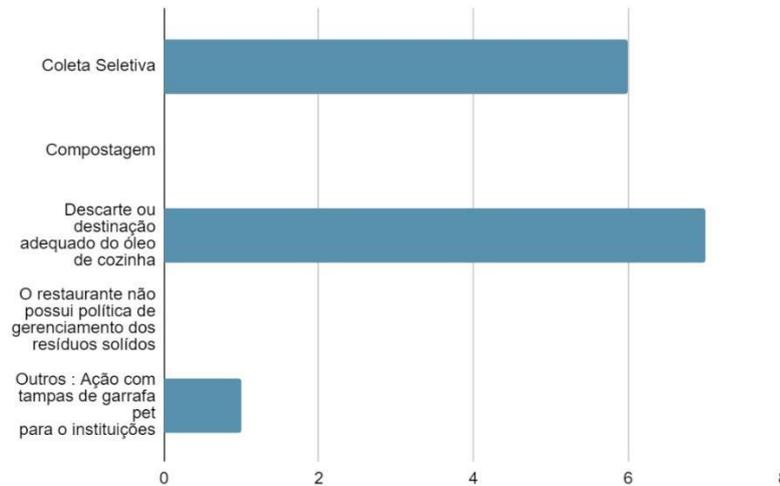
aeradores nas torneiras e estipulados hora para lavagem no intuito de economizar nos água , já que lavamos as panelas em uma determinada hora do dia “ pode-se observar na resposta duas práticas que auxiliam no uso eficiente e economia de água, o uso de arejadores que segundo Centro Sebrae de Sustentabilidade (2016) economizam até 59% de água, a compesa [s.d.] também aponta que é melhor lavar a louça toda de uma vez para evitar desperdício lavando separadamente.

Dentre os restaurantes que responderam sim para a existência de uma política de uso eficiente e economia de energia foi questionado a natureza das políticas implementadas, obtendo-se seis respostas válidas, nas respostas 3 estabelecimentos declararam utilizar energia solar como fonte de energia do restaurante, a energia solar é uma fonte de energia sustentável a utilização dessa fonte de energia é excelente para o meio ambiente e demonstra que esses estabelecimentos estão comprometidos com o meio ambiente a longo prazo pois a energia solar é um investimento de alto custo de implementação que leva até 6 anos para ocorrer o retorno do investimento (Pereira et.al, 2017 ; Pompeu, 2019), outras ações também foram descritas pelos restaurantes como uso de lâmpadas mais econômicas, troca de fiação, controle da abertura das câmaras e controle da iluminação assim como sensores de presença , todas essas práticas auxiliam na economia de energia e no controle do consumo, os sensores de presença se destacam pois auxiliam não apenas na economia de energia mas também ajudam a prolongar a vida útil das lâmpadas diminuindo a produção de resíduos.

A respeito da gestão de resíduos foi questionado, quais são as políticas de gerenciamento dos resíduos sólidos adotadas pelo restaurante, 7 estabelecimentos responderam , fazer a destinação ou descarte adequado do óleo de cozinha utilizado, 6 responderam que fazem coleta seletiva e na questão “outros” um relatou que o restaurante tem parcerias com instituições para o destinamento da tampas de garrafa, nenhum restaurante escolheu as alternativas compostagem e que os restaurantes não possuem política de gerenciamento dos resíduos sólidos como mostra o figura 3:

Figura 3 – Gestão dos resíduos sólidos

Quais são as políticas de gerenciamento dos resíduos sólidos adotadas pelo restaurante?



Fonte: Elaborado pela autora.

A coleta seletiva e a destinação adequada do óleo são as principais ações de gestão do resíduos sólidos realizadas pelos restaurantes essas duas ações estão prevista na Política Nacional de Resíduos Sólidos e segundo Maynard (2020) estão entre as principais ações realizadas pelos estabelecimentos alimentícios, um dos restaurantes respondeu realizar o direcionamento das tampas de garrafa pet a ação de logística reversa também está prevista na Política Nacional de Resíduos Sólidos, realização dessas atividades é muito importante pois através delas é possível evitar que os resíduos sejam descartados inadequadamente e contaminem o meio ambiente, assim como é possível possibilitar o retorno dos mesmos a cadeia produtiva auxiliando na redução do uso de novos recursos garantindo a preservação do meio ambiente , a alternativa compostagem não foi escolhida por nenhum restaurante assim como na alternativa outros, nenhum restaurante relatou a realização de nenhuma outra atividade para direcionar ecologicamente os resíduos orgânicos além do descarte adequado do óleo, demonstrando que o setor ainda não atentou a necessidade destinar corretamente esses resíduos apesar da altíssima produção de resíduo orgânicos pelos restaurantes e do impacto que eles causam no meio ambiente como é apontado por Carvalho e Chaudon (2018)

“O Setor de Alimentação Coletiva possui altos índices de geração de resíduos sólidos orgânicos durante a execução de suas atividades, contribuindo significativamente para o montante de resíduos urbanos que são destinados aos aterros sanitários e “lixões”, constituindo-se um problema ambiental e de saúde pública. “

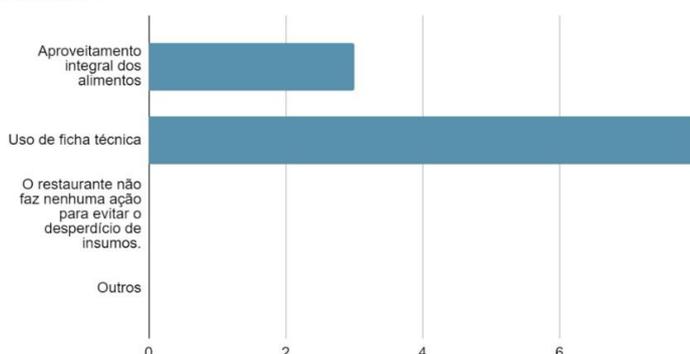
portanto é imperativo a criação de políticas de gestão dos resíduos orgânicos dentro desses estabelecimentos.

A respeito das ações de combate ao desperdício duas questões foram realizadas, quais são as ações do restaurante para evitar o desperdício de insumos e que o restaurante faz com as sobras das preparações prontas, porém não distribuídas.

A respeito das ações do restaurante para evitar o desperdício de insumos, 3 restaurantes responderam o uso integral dos alimentos e 8 responderam uso de ficha técnica nas preparações, como mostra a figura 4.

Figura 4 – Desperdício de insumos.

Quais são as ações do restaurante para evitar o desperdício de insumos?



Fonte: Elaborado pela autora.

o uso de fichas técnicas não aponta necessariamente que esses 8 restaurantes possuam consciência ambiental ou que estejam realizando essa prática com o objetivo de evitar o desperdício, pois segundo Phillip (2018) os objetivos da ficha técnica são tornar a receita reproduzível independentemente do manipulador; economia de tempo de preparo; controle de insumo; e garantir qualidade no produto final, portanto evitar o desperdício não é o único motivador que pode levar um restaurante a utilizar fichas técnicas, portanto não é possível afirmar que a aplicação das fichas técnicas nos estabelecimentos tiveram como objetivo final o combate ao desperdício, porém intencionalmente ou não é possível

afirmar que com a aplicação da ficha técnica esses restaurantes puderam evitar o desperdício de alimentos; 3 restaurantes afirmaram realizar aproveitamento integral dos alimentos o que indica que a maioria dos restaurantes ainda precisam atentar a necessidade de aproveitar os alimentos ao máximo evitando assim o desperdício e a produção de mais resíduos orgânicos (Carvalho e Chaudon, 2018).

No que diz respeito a, o que o restaurante faz com as sobras das preparações prontas, porém não distribuídas, 7 estabelecimentos responderam que os funcionários consomem, 4 responderam que são reutilizadas em outras receitas, 2 responderam que são descartadas no lixo comum, 1 respondeu doação a banco de alimentos ou instituição, na alternativa outros, 1 restaurante relatou que as sobras são encaminhadas para a alimentação dos porcos do restaurante como mostra a figura 5 :

Figura 5 – Gestão das Sobras.

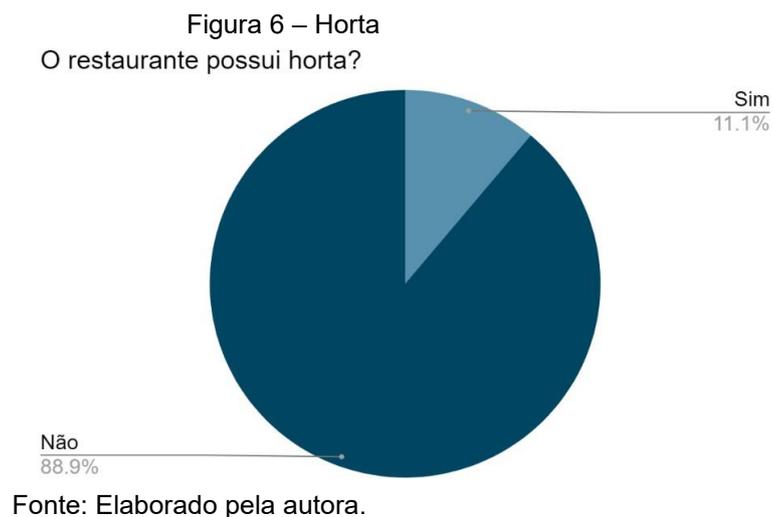


Fonte: Elaborado pela autora.

Observando as respostas é possível perceber que a maioria dos restaurantes evitam o desperdício reaproveitando ou direcionando as sobras de alguma maneira com apenas 2 restaurantes jogando as sobras no lixo. As alternativas onde os funcionários consomem e a doação de alimentos, não se configuram como desperdício de alimento, porém podem não ser as opções mais financeiramente saudáveis para os estabelecimentos apesar de demonstrarem que os restaurantes se preocupam de alguma maneira em não desperdiçar os alimentos como é apontado por Maynard (2020) a doação de alimentos estando entre as atividade sustentáveis que os restaurantes realizam, as alternativas de

reutilização em outras receitas e outros: onde as sobras são encaminhadas para os porcos do restaurante são as opções mais adequadas pois é possível reinserir os recursos no restaurante, a utilização das sobras em outras receitas foi apontada por Maynard (2020) como umas das atividades sustentáveis que os restaurantes podem realizar, assim como o direcionamento das sobras para alimentação animal porém as sobras devem passar por um processo de autoclavagem, elevando a temperatura dos alimentos acima dos a 121° C por um período de 15 minutos, garantindo assim que o alimento estará próprio pra o consumo animal (Barros, 2021), o descarte dos alimentos no lixo é uma prática do ponto de vista social é inadmissível , pois existe a questão global da fome que em 2022 chegou a atingir 783 milhões de pessoas de acordo com o relatório State of Food Security and Nutrition in the World of 2023 (Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Mundo de 2023) do ponto sustentável também é inaceitável pois além do desperdício de recurso em si, auxilia no aumento da produção de resíduos orgânicos e conseqüentemente a quantidade de lixo nos aterros sanitários assim como o impacto ambiental dos mesmos (Carvalho e Chaudon, 2018).

Questionou-se a existência de uma horta própria dos restaurantes e apenas 11,1% (1) restaurante respondeu possuir horta como mostra a figura 6.



Possuir uma horta não é algo que todos os restaurante possam realizar por uma questão logística de espaço e de pessoal para gerir , portanto é uma pratica

um pouco mais laboriosa de se implementar, o que contribui para que a maioria dos estabelecimentos não tenham implementado a prática, apesar de ser uma atividade que pode trazer muitos benefícios para os estabelecimento, pois além de fornecer alimentos com qualidade garantida, são alimentos com pegada de carbono quase zero pois não há uma cadeia de processamento e transporte envolvendo a produção deles, assim como podem adicionar um valor ao restaurante que pode se promover através do uso de ingredientes vindos de sua própria horta (Silva, 2023 , Pinto, 2018); .

A respeito do setor de compras e a seleção de ingredientes os restaurantes foram questionados sobre a compra em fornecedores e marcas locais, ingredientes orgânicos, da agricultura familiar e sazonais e em algumas das questões foi solicitado que listassem brevemente alguns dos ingredientes.

Tabela 4 – Compras e seleção de ingredientes.

| Questões  | Sim   | Não   | Ingredientes   |
|---|-------|-------|--|
| O restaurante utiliza ingredientes sazonais (da época) em suas preparações? | 55,6% | 44,4% | - Frutos do mar que tem época para a pesca: siri mole, lagostas, polvo<br>- Verduras, frutas e legumes<br>- Frutas e flores da época |
| O restaurante utiliza ingredientes orgânicos?                               | 55,6% | 44,4% | - Vegetais<br>- Alfaces e Cenouras<br>- Folhas e Frutas  |
| O restaurante compra preferencialmente de fornecedores locais?              | 100%  | 0%    | ---<br>-   |
| O restaurante dá preferência à produtos da agricultura familiar?            | 22,2% | 77,8% | - Hortifruti e pesca familiar<br>_ Verduras  |
| O restaurante dá preferência à produtos de marcas locais?                   | 55,6% | 44,4% | - Ceasa, frutos do mar<br>- Hortifrutis, carne de bode<br>- Queijo coalho, manteiga de garrafa, pimentas, carne de sol e peixes.     |

Fonte: Elaborado pela autora.

As respostas das questões apontaram que maioria dos restaurantes realiza as compras e a seleção dos ingredientes de maneira sustentável, o que é

evidenciado por 55,6% dos restaurantes que compram ingredientes orgânicos, sazonais e de marcas locais, assim como 100% dos restaurantes darem preferência a fornecedores locais, porém ainda existem melhoras a ser feitas na compra e seleção dos ingredientes pois apenas 22,2% dos restaurantes compram produtos da agricultura familiar e apesar da maioria dos restaurantes realizarem compras sustentáveis 44,4 % dos restaurante ainda não compram ingredientes orgânicos, sazonais e de marcas locais portanto ainda é necessário que os restaurantes entendam a importância das compras e seleção dos ingredientes para a sustentabilidade, pois o setor de alimentação é um dos que mais causa impactos no meio ambiente, segundo o Relatório das Nações Unidas sobre o Desenvolvimento Mundial da Água (2023) a agricultura representa 72% da captação de água global , utilizando em abundancia em recurso vital para a humanidade, além disso o impacto ambiental da cadeia produtiva convencional com o uso de agrotóxicos, desrespeito a biodiversidade e uso de aditivos químicos (Dias, 2016).

A maioria dos ingredientes sustentáveis que são utilizados pelos restaurantes são insumos de origem vegetal, sendo eles de origem orgânica, da agricultura familiar , de marcas locais e adquiridos de acordo com a sazonalidade, entre eles estão verduras, frutas, folhosos, legumes e flores da época , de origem animal destacam-se os frutos do mar que são comprados de acordo com a sazonalidade, sendo eles siri mole, lagostas, polvo, produtos da pesca familiar e provenientes de marcas locais insumos como frutos do mar , carne de bode, queijo coalho, manteiga de garrafa, pimentas, carne de sol e peixes ingredientes muito utilizados dentro da culinária pernambucana (Cavalcanti, 2010; Senac, 2019) a compra desses ingredientes aponta a vantagem que os restaurantes de cozinha típica pernambucana tem em relação a sustentabilidade, pois em seus cardápios utilizam produtos que podem facilmente ser adquiridos de marcas e fornecedores locais, provenientes da produção familiar e respeitando a sazonalidade, sendo possível para esses restaurantes contribuírem largamente não apenas no desenvolvimento de uma gastronomia sustentável dentro de seus estabelecimentos mas podendo contribuir largamente para o fortalecimento da agricultura sustentável como é apontado por Dias (2016) os chefs de cozinha ao escolher esses produtos

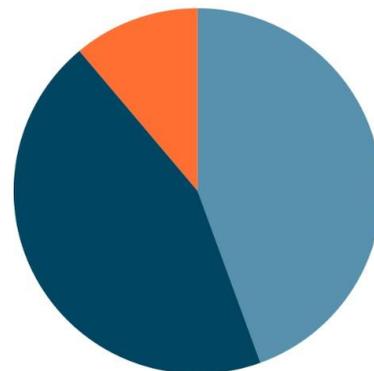
sustentam as iniciativas agroecológicas dos agricultores, por meio de suas escolhas, pautadas por considerações tais como a sazonalidade, a adaptabilidade dos cultivos e às tipicidades do saber-fazer de determinado território, além de oferecerem alimentos mais saudáveis e saborosos , podendo assim também apoiando as marcas e fornecedores locais auxiliando no desenvolvimento local com as oportunidades de trabalho fortalecendo a economia local, cumprindo assim não apenas a responsabilidade ambiental do restaurante mas também a responsabilidade social.

Com relação ao delivery dos estabelecimentos se questionou a utilização de embalagens de papel ou de materiais biodegradáveis nas embalagens utilizadas no serviço, 44,4% (4) restaurantes responderam não utilizarem embalagens biodegradáveis ou de papel e 44,4% (4) responderam utilizarem embalagens biodegradáveis e de papel e 1 restaurante não possui delivery, como mostra a figura 7.

Figura 7 – Delivery

As embalagens utilizadas para o serviço de delivery são embalagens de papel ou de materiais biodegradáveis?

- Sim - 44,4 %
- Não - 44.4%
- O restaurante não possui delivery- 11.1%



Fonte: Elaborado pela autora.

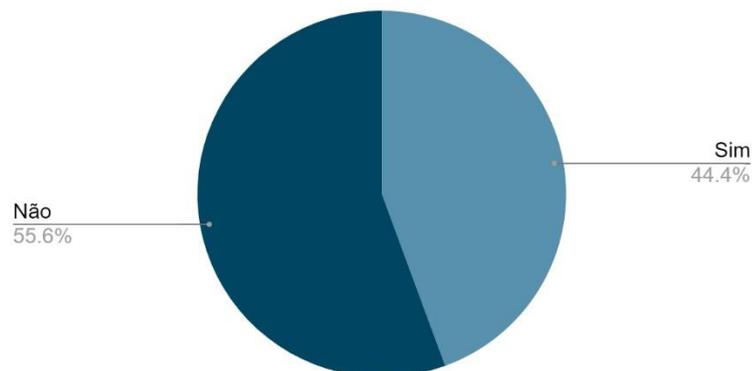
O uso de embalagens biodegradáveis ou de papel podem ser um desafio para alguns estabelecimentos por questões financeiras e de acondicionamento dos produtos comercializados , porém o uso delas deve se tornar uma prioridade para os estabelecimentos, pois a produção de resíduos sólidos provenientes das embalagens utilizadas no delivery causam um impacto significativo no meio ambiente e não existe garantia que serão descartados adequadamente pelos

clientes portanto, se torna mais imperativo que os restaurantes assumam a responsabilidade de utilizar embalagens com materiais que causem menos danos ao meio ambiente, portanto, apenas 44,4% restaurantes utilizarem esse tipo de embalagens indica que os restaurantes ainda precisam se conscientizar do impacto das embalagens no meio ambiente e da necessidade da utilização de embalagens com matérias que causem menos impacto no meio ambiente (Li et. al, 2020; Carbon Free Brasil, 2021).

No que diz respeito ao treinamento dos funcionários, foi questionado se o restaurante faz algum treinamento com os funcionários voltado para a sustentabilidade, 55,6 % (5) responderam que não realizam nenhum treinamento voltado para a sustentabilidade e 44,4% (4) responderam que realizam como mostra a figura 8.

Figura 8 - Treinamento dos funcionários

O restaurante faz algum treinamento com os funcionários voltado para a sustentabilidade ?

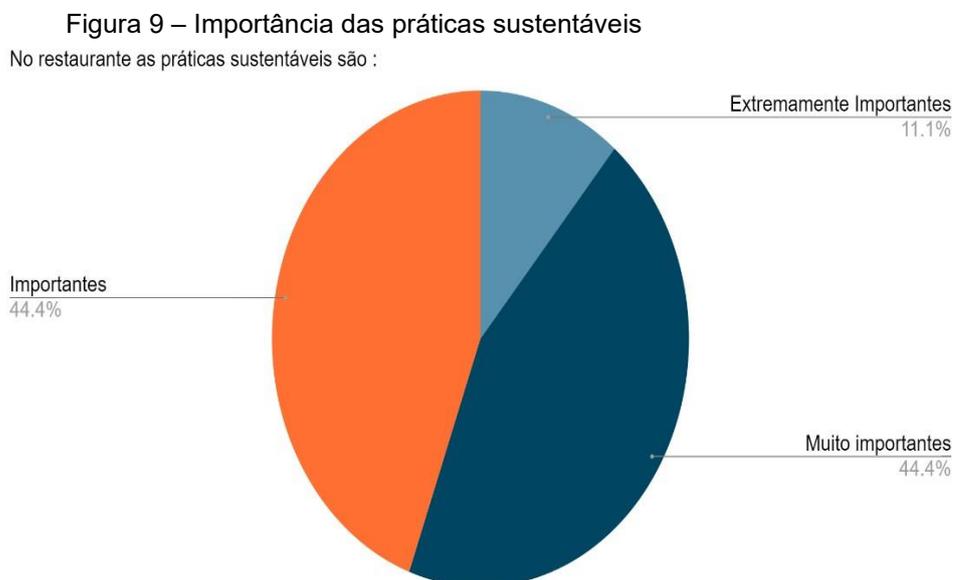


Fonte: Elaborado pela autora.

Considerando as respostas dadas pelos restaurantes é possível constatar que a maioria dos restaurantes não realiza treinamentos com relação a sustentabilidade, evidenciando que os restaurantes ainda precisam compreender a importância do treinamento e educação ambiental para o alcance da sustentabilidade já que são os colaboradores que realizam a maioria das atividades relacionadas a sustentabilidade e a realização adequada dessas atividades depende de um treinamento que prioriza a sustentabilidade, treinamento esse que não só instrui como realizar as atividades, mas conscientiza os funcionários da relevância das práticas realizadas,

recompensando os funcionários que engajarem nas práticas garantindo assim que exista incentivo para os colaboradores realizarem as atividades com afinco (Acre; Castilho, 2013; Krause e Bahls, 2013).

Com relação a importância das práticas sustentáveis nos estabelecimentos se questionou o nível de importância das práticas dentro dos restaurantes, as alternativas dadas foram extremamente importantes, muito importantes, importantes, pouco importantes e não são importantes, 11,1% dos estabelecimentos responderam que as práticas sustentáveis são extremamente importantes, seguidos por 44,4% que responderam que as práticas são muito e 44,4% que responderam ser importantes como está representado a figura 9.



Fonte: Elaborado pela autora.

Baseado nas respostas do questionário é possível entender se as práticas sustentáveis são importantes ou não para os estabelecimentos, nas questões anteriores 77,8% dos estabelecimentos afirmaram possuir políticas de sustentabilidade e balanceando todas as respostas com relação a natureza das práticas aplicadas quase 50% dos estabelecimentos realizavam as práticas questionadas é possível entender que as práticas sustentáveis tem algum nível importância para os restaurantes típicos regionais pesquisados porém ainda não

atingiram patamar de prioridade na maioria dos restaurante, como as respostas sobre a importância das práticas parecem indicar.

De acordo com as respostas fornecidas no questionário é possível compreender que a maioria dos restaurantes pesquisados empregam algumas práticas sustentáveis, principalmente relacionadas ao gerenciamento dos resíduos sólidos e o setor de compras e seleção de ingredientes, porém no geral essas práticas ainda não são uma prioridade para o setor sendo necessário que os restaurantes ampliem as práticas sustentáveis aplicadas e incluam novas práticas principalmente com relação ao treinamento dos funcionários, delivery, combate ao desperdício de insumos e uso eficiente da água.

## **6 Conclusões**

A pesquisa se deu partindo do princípio que a sustentabilidade é uma questão muito relevante para a sociedade e do fato que a gastronomia sustentável e a regionalidade são tendências em ascensão no meio gastronômico constatando isso considerou-se pertinente explorar a relação entre esses tópicos dentro dos restaurantes típicos.

Os objetivos foram alcançados e através da revisão de literatura foi possível relacionar os restaurantes típicos regionais as atividades e conceitos da sustentabilidade. Foi possível identificar a realização das práticas sustentáveis na maioria dos estabelecimentos, as práticas mais executadas são gerenciamento dos resíduos sólidos, uso eficiente de energia, compras e seleção de ingredientes sustentáveis com isso foi possível perceber que os restaurantes do setor precisam ampliar a realização de ações sustentáveis principalmente com relação ao treinamento dos funcionários, delivery, combate ao desperdício de insumos e uso eficiente da água. Ficou claro através da pesquisa que o setor em geral apesar de realizar práticas sustentáveis ainda precisa reconhecer essas práticas como prioridade e expandir o impacto e dimensão das mesmas.

## **7 Considerações Finais**

A pesquisa teve inúmeras limitações, primeiramente o número de bibliográficas relacionadas ao tema publicadas por profissionais da gastronomia é limitado, tratando-se de uma temática estudada principalmente pelos profissionais do turismo sendo necessário assim a ampliação do estudo da temática através da perspectiva gastronômica, sendo necessário também o aprofundamento no estudo das práticas sustentáveis sugeridas através de pesquisa de campo e pesquisa experimentais em estabelecimentos gastronômicos visando estudar a proficiência e impacto das práticas sustentáveis aplicadas assim como novas soluções sustentáveis.

Existiu também a limitação de tempo relacionada ao prazo de entrega da pesquisa e amplitude do assunto estudado , por fim houve uma limitação relacionada a quantidade de restaurantes pesquisados e interesse dos estabelecimentos em participar de pesquisas e a recomendação é que a academia se aproxime mais do setor de alimentação fora do lar levando soluções e benefícios e talvez assim o setor se torne mais receptivo a realização de pesquisas em seus estabelecimentos.

Em suma é preciso ampliar os estudos do tema assim como a conscientização a respeito do mesmo, unindo a universidade, a sociedade civil e o setor empresarial em torno da importância do tema para todos, criando assim um caminho para o alcance do desenvolvimento sustentável.

## 8 Referências

- ACRE; D. M.; CASTILHO, F. R. **Gestão Ambiental Aplicada ao Setor Gastronômico: Proposta para Dourados – MS**. Revista Rosa dos Ventos, 5(2), p. 248-263, abr-jun, 2013. Disponível em: < <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547093005.pdf> > Acesso em: 29 fev. 2024.
- AGÊNCIA ESTADUAL DE PLANEJAMENTO E PESQUISAS DE PERNAMBUCO - CONDEPE/FIDEM. **Anuário Estatístico de Pernambuco**. 2016. Disponível em: < [http://www.anuario.pe.gov.br/wp-content/uploads/downloads/2018/08/Mapa\\_3.3-Tipologia-clim%C3%A1tica.pdf](http://www.anuario.pe.gov.br/wp-content/uploads/downloads/2018/08/Mapa_3.3-Tipologia-clim%C3%A1tica.pdf) > Acesso em: 26 Fev. 2024.
- ANTONIAZZI, Nathália. **Produção científica sobre indicadores de sustentabilidade em restaurantes: estudo bibliométrico no período de 1987 a 2020**. 2020. 96 p. Trabalho de Conclusão de Curso. Bacharelado. Universidade de Caxias do Sul. Área do Conhecimento de Ciências Exatas e Engenharias. Caxias do Sul, 2020. Disponível em: < <https://repositorio.ucs.br/xmlui/handle/11338/9649?locale-attribute=it> > Acesso em: 16 out. 2023.
- ALBERTIM, Bruno. **Nordeste: Identidade Comestível – Volume II**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2020.
- ÁLVARES, Carolina de Rezende. **Redução do desperdício alimentar sob a perspectiva da economia circular: caso dos restaurantes da Asa Sul**. Brasília associados ao Instituto Ecozinha. 2021. 168 P., il. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Administração) —Universidade de Brasília, Brasília, 2021. Disponível em: < <https://bdm.unb.br/handle/10483/29902> > Acesso em: 8 jan. 2024.
- Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL). **Setor de bares e restaurantes cria mais de 200 mil novas vagas em 2023**. Belo Horizonte. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, 03 de Out. 2023. Disponível em: < <https://abrase.com.br/noticias/noticias/setor-de-bares-e-restaurantescria-mais-de-200-mil-novas-vagas-em-2023/> > Acesso em: 28 Jan. 2024.
- AZEVEDO, Danilo Losano Alves de; TAHARA, Felipe Moura; SATO, Laís de Andrade; PEDROSA, Pedro Gustavo David. **Implicação energética da**

**implantação de sensores de movimento para a iluminação em diferentes ambientes.** Revista Ciências do Ambiente On-line. v. 10, n. 2, 2014. Disponível em: <

<https://sistemas.ib.unicamp.br/be310/nova/index.php/be310/article/view/430> >

Acesso em: 8 jan 2024.

BARRETO, Amanda Blanco Gomes. **Contribuições da logística reversa aos restaurantes. Trabalho de Conclusão de Curso. Bacharel em Engenharia de Produção. Universidade do Sul de Santa Catarina. Palhoça, 2020.**

Disponível em: <

<https://repositorio.animaeducacao.com.br/handle/ANIMA/15347> > 22 Fev

2023.

BARROS, Elida Miria Santos. **Ações de Sustentabilidade em Restaurantes Universitários no Brasil.** 2021. 52 p. Trabalho de Conclusão de Curso.

Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Centro de Ciências da Saúde, Departamento de Nutrição. Natal, 2021. Disponível em: <

[https://repositorio.ufrn.br/bitstream/123456789/38045/11/A%C3%A7%C3%B5esDeSustentabilidade\\_Barros\\_2021.pdf](https://repositorio.ufrn.br/bitstream/123456789/38045/11/A%C3%A7%C3%B5esDeSustentabilidade_Barros_2021.pdf) > Acesso em: 30 jan 2024.

BINZ, Patrícia. **Gestão da gastronomia sustentável em meios de hospedagem.** 2018. 101 p. Dissertação (mestrado). Programa de Pósgraduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul.

Caxias do Sul, 2018. Disponível em: <

<https://repositorio.ucs.br/xmlui/bitstream/handle/11338/3905/Dissertacao%20Patricia%20Binz.pdf?sequence=1&isAllowed=y> > Acesso em: 28 de Fev 2024.

BRASIL. **Lei 12.305, de 02 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;** altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder

Executivo, Brasília, DF, 03 ago. 2010. Disponível em: <

[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2010/Lei/L12305.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Lei/L12305.htm). >

Acesso em: 18 de Fev 2024.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA. **Período de Defeso.** Brasília: Ministério da Agricultura e Pecuária, 01 de Abril de 2019. Disponível em:

< <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/mpa/pesca/periodo-defeso> >

Acesso em: 18 de Fev 2024.

BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. **Biodiversidade Aquática**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 16 Jan 2020. Disponível em: <

<https://antigo.mma.gov.br/processo-eletronico/itemlist/category/31biodiversidade-aquatica.html#portal-siteactions> > Acesso em: 18 de Fev 2024. BRASIL.

MINISTÉRIO E MINAS DE ENERGIA. **Selo Procel leva mais economia e sustentabilidade aos brasileiros**. 11 Set. 2023. Disponível em: <

<https://www.gov.br/mme/pt-br/assuntos/noticias/selo-procel-leva-maiseconomia-e-sustentabilidade->

[aosbrasileiros#:~:text=O%20selo%20do%20Programa%20Nacional,produtos%20s%20C3%A3o%20eficientes%20e%20econ%20C3%B4micos.](https://www.gov.br/mme/pt-br/assuntos/noticias/selo-procel-leva-maiseconomia-e-sustentabilidade-aosbrasileiros#:~:text=O%20selo%20do%20Programa%20Nacional,produtos%20s%20C3%A3o%20eficientes%20e%20econ%20C3%B4micos.)> Acesso em: 22 de fev. 2024.

BRASIL. LEI N° 14.016, DE 23 DE JUNHO DE 2020. **Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano**. Brasília, DF, jun 2020. Disponível em: <

[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2019-2022/2020/lei/l14016.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2019-2022/2020/lei/l14016.htm) >

Acesso em: 28 de fev. 2024.

BRILLAT-SAVARIN J.A. **Fisiología Del Gusto**. Barcelona. 1. ed. Editorial Óptima, Febrero, 2001.

CÂNDIDO, Ednei Venázio. BRITO, Adriana Santos. **Conscientização e sustentabilidade aplicada na gastronomia**. Turídes. Turismo e Desenvolvimento Local Sustentável. Málaga, Espanha. Vol. 13, N°

28,junho/julho,2020. Disponível em: <

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/revista?codigo=26957> > Acesso em: 22 jan 2024.

CAMPOLINA, Rosilene de Lima. **Formação profissional em gastronomia referenciada em sustentabilidade e desenvolvimento local**. 2016. 116 p. Dissertação. Mestrado. Centro Universitário UNA, Programa de Pós-graduação em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento. Belo Horizonte, 2016.

Disponível em: <

[https://www.oasisbr.ibict.br/vufind/Record/BRCRIS\\_b3dfabb0b7b4ffd86ec70dbd1b4d1134](https://www.oasisbr.ibict.br/vufind/Record/BRCRIS_b3dfabb0b7b4ffd86ec70dbd1b4d1134) > Acesso em: 15 jan 2024.

CAPORAL, Francisco Roberto. COSTABEBER, José Antônio; PAULUS, Gervásio; GOMES, João Carlos Costa (coord.). **Princípios e perspectivas da Agroecologia**. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

– Educação a Distância. 2011. Disponível em :  
<https://wp.ufpel.edu.br/consagro/files/2012/03/CAPORAL-Francisco-RobertoAZEVEDO-Edisio-Oliveira-de-Princ%C3%ADpios-e-Perspectivas-daAgroecologia.pdf> > Acesso em: 20 Dez 2023.

CARBON FREE BRASIL, **O delivery da sua empresa emite carbono: o que fazer sobre isso?**. Florianópolis/SC, 2021. Disponível em:<  
<https://carbonfreebrasil.com/blog/o-delivery-da-sua-empresa-emite-carbono-oque-fazer-sobre-isso/> > Acesso em: 29 fev. 2024.

CARVALHO, Lúcia Rosa de; CHAUDON, Maíra de Oliveira. **Gestão de resíduos sólidos orgânicos no setor de alimentação coletiva: revisão. Higiene Alimentar - Vol.32 - nº 278/279 - Março/Abril , 2018.** Disponível em:<  
<https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/08/910368/280-281-maio-jun-2018-27-32.pdf> > Acesso em: 29 jan. 2024.

CAVALCANTI, Maria Leticia Monteiro. História dos sabores pernambucanos. 4.ed. Fundação Gilberto Freyre. Recife, 2010.

CENTRO SEBRAE DE SUSTENTABILIDADE. **Minha Empresa Sustentável: Bares & Restaurantes.** Cuiabá: Giral Viveiro de Projetos , 2016. 32 p.

Disponível em: <  
[https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/0ca36cbefa1addee631efeda4196923d/\\$File/Bares\\_Restaurantes.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/0ca36cbefa1addee631efeda4196923d/$File/Bares_Restaurantes.pdf) > Acesso em: 14 Out 2023.

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DOS TRABALHADORES RURAIS AGRICULTORES E AGRICULTORAS FAMILIARES (CONTAG) (Org.). **Anuário da Agricultura Familiar de 2023/ Ano 2.** (CONTAG) (Org.), 2023. Disponível em: <  
<https://ww2.contag.org.br/documentos/pdf/17916-696048anua%CC%81rio-agricultura-2023-web-revisado.pdf> > Acesso em: 30 Out 2023.

COMISSÃO MUNDIAL AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO. **Nosso Futuro Comum.** 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Fundação Getúlio Vargas, 1991.430 p.  
COMPESA. **Dicas de Economia de Água para Restaurantes e Hotéis.** Disponível em: <  
<https://servicos.compesa.com.br/dicas-de-economia-de-aguapara-restaurantes-e-hoteis/> > Acesso em: 14 Out 2023.

COMPOSTA, **Restaurantes de Beto Madalosso já fizeram a compostagem de 93 toneladas de resíduos.** Curitiba. **Gazeta do Povo**, 25 Set. 2023.

Disponível em: <  
<https://www.gazetadopovo.com.br/gpbc/compostamais/restaurantes-de-beto-madalosso-ja-fizeram-a-compostagem-de-93toneladas-de-residuos/> > Acesso em: 18 de fev. 2024.

Conselho Federal de Nutrição - **Resolução CFN N° 334/2004 (Nova Redação).** Código de Ética do Nutricionista. Disponível em: <  
<http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=600> > Acesso em: 25 Fev 2024.

CONTO, Maria de Suzana; BINZ, Patrícia; FABRIM, Carin Fernanda; PRATES, Maria Pires. **Gastronomia sustentável e minimização de desperdícios/impactos: desperdício de alimentos.** In:Org. Marcelo Zaro. Desperdício de Alimentos: velhos hábitos, novos desafios. Caxias do Sul: EDUCS, 2018. n. 14 312-328. Disponível em: <  
<https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/e-book-desperdicio-de-alimentos-velhoshabitos.pdf> > Acesso em: 29 de Fev 2024.

CORAL, E. **Modelo de planejamento estratégico para a sustentabilidade empresarial.** 2002. 282 f. Tese. Doutorado em Engenharia de Produção. Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002. Disponível em: <  
[https://oasisbr.ibict.br/vufind/Record/UFSC\\_a6b176f3d32eab79a1f42a96bbb97599](https://oasisbr.ibict.br/vufind/Record/UFSC_a6b176f3d32eab79a1f42a96bbb97599) > Acesso em: 15 Fev 2024.

COSTA, Maria de Fátima. **O lixão de Posse-GO: impactos ambientais e a questão do lixo.** 2013. Disponível em : <  
[https://bdm.unb.br/bitstream/10483/7523/1/2013\\_MariadeFatimaCosta.pdf](https://bdm.unb.br/bitstream/10483/7523/1/2013_MariadeFatimaCosta.pdf) >. Acesso em : 22 Fev 2023.

CUNHA, Sionara Maia da; FERNANDES, André Pedro. **Análise econômica de um circuito automático com sensor de presença para a iluminação do bloco de engenharia II UFERSA campus Mossoró-RN em uma perspectiva sustentável.** Universidade Federal Rural do Semiárido- UFERSA. Bacharelado em Ciência e Tecnologia Mossoró,2018. Disponível em:  
<

<https://repositorio.ufersa.edu.br/server/api/core/bitstreams/0cfece41-055d-4526ad07-3582da01aa9e/content> > Acesso em: 28 jan 2024

DIAS, Sandro. **Do campo à mesa: limites e possibilidades de uma gastronomia sustentável**. 2016. 130 p. Tese de Doutorado em Ciências - Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”. Centro de Energia Nuclear na Agricultura. Piracicaba, 2016. Disponível em: <  
<https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/91/91131/tde-04102016-154736/ptbr.php> Acesso em: 03 jan 2024

DIAZ, R. L.; FERREIRA, L. T.; CIMADON, H. M. S. **Um Novo Olhar para a Gastronomia Sustentável: desperdício de alimentos e sugestões de reaproveitamento**. Revista Turismo & Cidades, [S. l.], v. 3, n. 6, p. 167–187, 2021. Disponível em:<  
<https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/turismoecidades/article/view/16264>.> Acesso em: 29 fev. 2024.

DINIZ, Rosa V W.; NUNES, Caio H.; MAGALHÃES, Elissa F. F.; et al. **Gastronomia brasileira I**. Porto Alegre: Grupo A, 2018. *E-book*. ISBN 9788595027060. Disponível em:  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027060/> > Acesso em: 20 fev. 2024.

FABRIM, Carin Fernanda. **Informações de clientes sobre critérios de sustentabilidade utilizados na seleção de restaurantes. 2019. 84 p.** Dissertação (Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa de PósGraduação em Turismo e Hospitalidade. Caxias do Sul, 2019.

FAO; IFAD; UNICEF; WFP; WHO. 2023. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2023. Urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural–urban continuum**. Food and Agriculture Organization of The United Nation. Rome, 2023. Disponível em: <  
<https://doi.org/10.4060/cc3017en> >. Acesso em : 29 fev. 2023.

FECOMERCIO SP. **Cartilha compara consumo de água por atividades e estabelecimentos. São Paulo, FecomercioSP, 28 out. 2014**. Disponível em: <  
<https://www.fecomercio.com.br/noticia/cartilha-compara-consumo-deagua-por-atividades-e-estabelecimentos> > Acesso em: 16 Out 2023.

FERREIRA, Ana R. A. C. **O Movimento Slow Food. 2009. 43 p. Monografia- Universidade do Porto Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Porto, 2009.**

MUTTONI, Sandra. Administração de serviços de alimentação. Porto Alegre : SAGAH, 2017. E-book. ISBN 9788595020450. Disponível em: < <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020450/> > Acesso em: 01 mar. 2024.

FLANDRIN, Jean-Louis. (1996) **História da alimentação** L. V. Machado & G. J. d. F. Teixeira, (Trans.); 9th ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATION.  
**Calling all foodies: this one's for you!. Italy: Food and Agriculture Organization of The United Nation, 18 Jun. 2020.** Disponível em: < <https://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1198076/> > Acesso em: 03 jan. 2024.

FREIXAS, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** 2 ed. 2 reimpressão. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012, 304 p.

GONZAGA, G.R. MIRANDA, J.C. **Lixo: grave problema ambiental.** Educação Ambiental em Ação. v. 56, p. 1-8, 2016. Disponível em: < <https://app.uff.br/riuff/handle/1/15450> > Acesso em: 18 fev. 2024.

GOULART, Solange. **Sustentabilidade nas edificações e no espaço urbano.** Apostila-Disciplina Desempenho Térmico de Edificações-ECV5161, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2008. Disponível em: [https://labeee.ufsc.br/sites/default/files/disciplinas/ECV5161\\_Sustentabilidade\\_apostila\\_0\\_0.pdf](https://labeee.ufsc.br/sites/default/files/disciplinas/ECV5161_Sustentabilidade_apostila_0_0.pdf). > Acesso em: 19 jan 2024.

GREEN RESTAURANT ASSOCIATION. **Certification Standards.** Disponível em: < <https://www.dinegreen.com/certification-standards> > Acesso em: 22 jan 2024.

INTERNATIONAL ENERGY AGENCY. **Energy Statistics Data Browser.** IEA, 2021 Paris, 2023. Disponível em: < <https://www.iea.org/data-andstatistics/data-tools/energy-statistics-data-browser> > Acesso em: 19 fev. 2024.

JUNIOR, Arnaldo Newton de Aguiar Lafuente. **Resíduos sólidos em restaurante comercial: um estudo de caso na cidade de Santos/SP.**

Revista de Tecnologia Aplicada. Faculdade Campo Limpo Paulista, v.6, n.2, p.44-61, (Maio/Agosto) ,2012. Disponível em :< <https://cc.faccamp.br/ojs-2.4.82/index.php/RTA/article/viewFile/430/244> > Acesso em : 19 Fev 2024.

JUNIOR, Carlos Gomes da Silva et al. **Potencial de captação e aproveitamento de água pluvial em restaurante de Aracaju - SE.** In: **XII Encontro de Recursos Hídricos em Sergipe – XII ENREHSE**, 2019, São Cristóvão. XII ENREHSE - Encontro de Recursos Hídricos em Sergipe; Anais eletrônicos... São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, 2019. Disponível em:< <https://anais.abrhidro.org.br/job.php?Job=4748> > Acesso em: 22 jan 2024.

KRAUSE, Rodolfo W.; BAHLS, Álvaro A. D. S. M. **Orientações Gerais para Uma Gastronomia Sustentável.** Turismo - Visão e Ação, Camboriú, vol. 15, núm. 3, p 434-450, setembro/dezembro, 2013. Disponível em: < <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=261056072010> > Acesso em: 30 jan 2024.

LEAL, Augusto Monteiro. **O uso da água na agricultura. Santa Maria.** PET Agronomia Programa de Educação Tutorial, 23 Ago. 2022. Disponível em: < <https://www.ufsm.br/pet/agronomia/2022/08/23/o-uso-da-agua-naagricultura#:~:text=Segundo%20o%20Fundo%20de%20Na%C3%A7%C3%B5es,40%25%20de%20toda%20a%20produ%C3%A7%C3%A3o.> > Acesso em: 18 de fev. 2024.

LI, Charlene; MIROSA, Miranda; BREMER, Phil. **Review of Online Food Delivery Platforms and their Impacts on Sustainability.** Sustainability, vol.12, n.14, 2020. Disponível em: < <https://www.mdpi.com/2071-1050/12/14/5528> > Acesso em: 29 de fev. 2024.

LIMA, Dárdano de Andrade. **Estudos Fitogeográficos de Pernambuco.** Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agronômica, Recife, vol. 4, p.243-274, 2007. Disponível em: < <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/34635/1/AAPCA-V4-Artigo-01.pdf> > Acesso em: 29 de fev. 2024.

LIMA, Maria de Fátima Farias de. **Imagens regionais e restaurantes temáticos: comida, cultura e lugar.** 2010. 123 p. Dissertação. Mestrado. Universidade Federal do Ceará, Programa de Pós-graduação em Sociologia, Fortaleza (CE), 2010. Disponível em: < <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/24563> > Acesso em: 29 de fev. 2024.

LOZADA, Gisele; NUNES, Karina S. Metodologia científica. Porto Alegre: Sagah. Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595029576. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595029576/>. Acesso em: 01 mar. 2024.

MACEDO, Catharina Cavalcante de; WICKET, Maria Lúcia Scarpini **Sustentabilidade em alimentação fora do lar: desafios e vantagens**. Catharina Cavalcante de Macedo, Maria Lúcia Scarpini Wickert (col). – Brasília: Sebrae, 2015. 44 p. Disponível em : < [https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/42ce879ac3e744e015e353f2d508c361/\\$File/5807.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/42ce879ac3e744e015e353f2d508c361/$File/5807.pdf) > Acesso em: 28 de Fev 2024.

MARTINELLI, Suellen Secchi, CAVALLI, S. B. **Alimentação saudável e sustentável: Uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas**. Ciência & Saúde Coletiva [periódico na internet] , V. 24, N. 11, Nov., 2019. Disponível em: < <https://www.scielo.br/j/csc/a/z76hs5QXmyTVZDdBDJXHTwz/?lang=pt> > Acesso em: 29 fev. 2024.

MARTINS, Sampaio Takeo Aoki Araujo; MATTOS, Ana Paula. **Energia solar aplicada à climatização de um restaurante industrial**. XXVII Congresso Nacional de Estudantes de Engenharia Mecânica, Curitiba, 2021. Disponível em: < <https://www.sistema.abcm.org.br/articleFiles/download/29590> > Acesso em: 14 Out 2023.

MARTINS, Uíara Maria Oliveira. **A Gastronomia Portuguesa no Brasil - Um Roteiro de Turismo Cultural**. 2009,233f. Mestrado em Gestão e Planejamento em Turismo. Universidade de Aveiro Departamento de Economia, Gestão e Engenharia Industrial. Aveiro- Portugal. 2009. Disponível em: < <https://gcm.gastronomia.ufrj.br/wp-content/uploads/2020/04/A-gastronomiaportuguesa-no-brasil.pdf> > Acesso em: 20 fev. 2024.

MAYNARD, Dayanne da Costa. et al. **Environmental, Social and Economic Sustainability Indicators Applied to Food Services: A Systematic Review**. Sustainability. 12. 1804, 28 Fev. 2020. Disponível em: < [https://www.researchgate.net/publication/339655209\\_Environmental\\_Social\\_and\\_Economic\\_Sustainability\\_Indicators\\_Applied\\_to\\_Food\\_Services\\_A\\_Systematic\\_Review/citation/download](https://www.researchgate.net/publication/339655209_Environmental_Social_and_Economic_Sustainability_Indicators_Applied_to_Food_Services_A_Systematic_Review/citation/download) > Acesso em: 17 dez. 2023.

MERLO, Patrícia. **Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local**. Interseções: Revista de Estudos Interdisciplinares. Rio de Janeiro, v. 13, n. 1, f. 26-39, jun. 2011.

MICHELIN GUIDE BRAZIL EDITORIAL TEAM. **Gastronomia sustentável: o meio-ambiente agradece**. 8 Fev. 2022. Disponível em: < [https://guide.michelin.com/br/pt\\_BR/article/news-and-views/gastronomiasustentavel-o-meio-ambiente-agradece](https://guide.michelin.com/br/pt_BR/article/news-and-views/gastronomiasustentavel-o-meio-ambiente-agradece) > Acesso em: 28 Fev. 2024

MUTTONI, Sandra. Administração de serviços de alimentação. Porto Alegre : Sagah Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595020450. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020450/>. Acesso em: 07 mar. 2024.

NAÇÕES UNIDAS, ONU NEWS PERSPECTIVA GLOBAL REPORTAGENS HUMANAS. **Mundo joga um caminhão de lixo, por minuto, nos oceanos**. NAÇÕES UNIDAS. 30 de Mar 2023. Disponível em: < <https://news.un.org/pt/story/2023/03/1812152#:~:text=O%20levantamento%20da%20ONU%20aponta,s%C3%A3o%20gerenciados%20em%20instala%C3%A7%C3%B5es%20controladas> . > Acesso em: 22 jan 2024.

NAÇÕES UNIDAS, **Pequenos agricultores familiares produzem mais de um terço dos alimentos no mundo**. Nações Unidas. 28 Abr. 2021. Disponível em: < <https://brasil.un.org/pt-br/125880-pequenos-agricultores-familiares-produzemmais-de-um-ter%C3%A7o-dos-alimentos-no-mundo> > Acesso em: 22 Fev. 2024.

NEOENERGIA. **Neoenergia dá dicas para economizar energia. Pernambuco. Neoenergia Pernambuco, 27 Abr. 2022**. Disponível em: < <https://www.neoenergia.com/web/pernambuco/w/neoenergia-dicas-paraeconomizar-energia> > Acesso em: 28 jan. 2024.

NEVES, Marianys Girão Fernandez. **Experiências gastronômicas sustentáveis: contexto e evolução** . Revisão sistemática de literatura. 2023. 88f. Tese de Mestrado em Turismo , Especialidade em Marketing Turístico. Universidade do Algarve Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo. Faro,

2023. Disponível em: < <http://hdl.handle.net/10400.1/19565> > Acesso em: 14 de fev. 2024.

OBSERVATÓRIO DO TURISMO DO RECIFE. **Anuário Estatístico 2022.**

Edição N. 02. Recife, 2023. Disponível em: < <https://observatorioturismo.visit.recife.br/boletins/anuario/#conteudo> > Acesso em: 29 fev. 2024.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Cartilha de Perguntas e**

**Respostas dos ODS.** 2018. Disponível em:< <https://www.br.undp.org/content/brazil/pt/home/library/ods/cartilha-deperguntas-erespostas-dos-ods.html> > Acesso em: 14 de fev. 2024.

[ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS](#) (ONU). **Declaração de Estocolmo sobre o Meio Ambiente Humano.** Conferência. Estocolmo. 1972. Disponível em: < <https://www.un.org/en/conferences/environment/stockholm1972> >.

Acesso em: 28 jan 2024.

PAINEL INTERGOVERNAMENTAL SOBRE MUDANÇA DO CLIMA 2023 **Mudança do Clima 2023: Relatório Síntese.** Um Relatório do Painel Intergovernamental sobre Mudança do Clima. Geneva, Switzerland: Hoesung Lee, 2023.

PEREIRA, Adriana C.; SILVA, Gibson Zucca da; CARBONARI, Maria Elisa E. **Sustentabilidade, responsabilidade social e meio ambiente.** São Paulo: Editora Saraiva, 2011. *E-book*. ISBN 9788502151444. Disponível em: < <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502151444/>. > Acesso em: 17 dez. 2023.

PEREIRA, E. B. et. al. **Atlas brasileiro de energia solar.** 2.ed. São José dos Campos: INPE, 2017. 80 f. Disponível em: < <http://doi.org/10.34024/978851700089> > Acesso em: 17 dez. 2023.

PERNAMBUCO, Governo. **História. Empetur.** Disponível em: < [http://www2.setur.pe.gov.br/web/empetur\\_old/historia](http://www2.setur.pe.gov.br/web/empetur_old/historia) > Acesso em: 20 fev. 2024.

PHILIPPI, Sonia T.; COLUCCI, Ana Carolina A. **Nutrição e gastronomia.** Barueri São Paulo: Editora Manole, 2018. *E-book*. ISBN 9788520462393.

Disponível

em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462393/>> Acesso em: 08 fev. 2024.

PINTO, Nathalia Lima. **Apetite por mudança: gastronomia e sustentabilidade em diálogo**. 2018. 268 f. Dissertação. Doutorado em Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas da Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2018. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/205945>> Acesso em: 29 fev. 2024.

PLOEG, Jan Douwe Van Der. **Dez qualidades da agricultura familiar**. *Revista Agriculturas: experiências em agroecologia* (número extra). Rio de Janeiro, n° 1, p.1-16, 2014.

POMPEU, Adriano Marinheiro; CABRAL, Gilvan Augusto Rolemberg Gama; SANTOS, Marcelly Ingrid Cavalcante; BENAMOR, Rafael Pinto; MENEZES, Walter Winicius. **A análise da Viabilização de Energia Fotovoltaica em um Restaurante**. Caderno de Graduação - Ciências Exatas e Tecnológicas - UNIT - ALAGOAS, [S. l.], v. 5, n.2, f.33, 2019. Disponível em: <<https://periodicos.set.edu.br/fitsexatas/article/view/6615>>. Acesso em: 22 fev. 2024.

PRAZERES DA MESA. **Carta de São Paulo: por uma cozinha sustentável**. São Paulo : Prazeres da Mesa, 28 de Out. 2010. Disponível em: <<https://www.prazeresdamesa.com.br/noticias/carta-de-sao-paulo-por-umacozinha-sustentavel/>> Acesso em: 8 jan 2024.

PROGRAMA DAS NAÇÕES UNIDAS PARA O MEIO AMBIENTE - PNUMA. **Marcos Ambientais: Uma linha do tempo do PNUMA aos 50. 2022**. Disponível em: <<https://www.unep.org/environmental-moments-unep50-timeline>>. Acesso em: 8 jan. 2024.

PUNTEL, L.; MARINHO, K. B. **Gastronomia e Sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes buffet**. *Revista Turismo em Análise*, [S. l.], v. 26, n. 3, f. 668-694, 2015. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v26i3p668-694. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/rta/article/view/99186>>. Acesso em: 18 fev. 2024.

QUINTAS, Fátima. **A civilização do açúcar**. Recife: Sebrae, Fundação Gilberto Freyre, 2007. 192 f.

RAMOS, Ricardo Gomes; MOREIRA, Jasmine Cardozo. **A Sustentabilidade na Perspectiva da Gastronomia: uma análise da Rede Gastronômica dos Campos Gerais, Paraná.** Revista Paranaense de Desenvolvimento - RPD, [S. l.], v. 41, n. 138, 2021. Disponível em: < <https://ipardes.emnuvens.com.br/revistaparanaense/article/view/1152>. > Acesso em: 1 mar. 2024.

RIBEIRO, Felipe Henrique. **Sazonalidade na Gastronomia: uma vantagem competitiva.** REVISTA DE GASTRONOMIA, v. 1, n. 1, 2019. Disponível em: <<http://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/viewFile/1847/1187>>. Acesso em: 23 fev. 2024.

SANTOS, Caroline Brasileiro dos. **A harmonização dos vinhos do Vale do São Francisco e a gastronomia Pernambucana.** 2023. 51 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) - Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2023.

SANTOS, Ezequiel Albuquerque. **Bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes: herança sociocultural de uma gastronomia pernambucana.** 2019. 59 f. Trabalho de Conclusão de Curso. Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório. Bacharelado em Gastronomia. Universidade Federal Rural de Pernambuco. Recife, 2019. Disponível em: < <https://repository.ufrpe.br/handle/123456789/2104> > Acesso em: 01 Fev. 2024.

SENAC. DEPARTAMENTO NACIONAL SENAC. **Culinária Nordestina: encontro do mar com o sertão.** Editora Senac São Paulo. 1 ed. 152 f. São Paulo: 2019.

SERRANO, Luiz Augusto Lopes; NETO, Francisco das Chagas Vidal; MELO, Dheyne Silva. **Saiba mais sobre a cultura do cajueiro.** Revista Campo & Negócios HF, Uberlândia, n. 88, f. 114-115, set. 2012. Disponível em: < <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/71875/1/ADM12011.pdf> > Acesso em: 21 Fev. 2024.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS - SEBRAE, **Energia tem impacto de até 20% nos custos do pequeno negócio.** Brasília, 2023. Disponível em: < <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/energia-tem-impacto-de-ate-20-noscustos-do->

[pequenonegocio,c8d89532cc417810VgnVCM1000001b00320aRCRD](https://pequenonegocio.c8d89532cc417810VgnVCM1000001b00320aRCRD) > Acesso em: 18 fev. 2024.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS - SEBRAE, **Benefícios de aproveitar a sazonalidade dos alimentos em restaurantes**. Brasília, 2023. Disponível em: <

<https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/beneficios-de-aproveitar-asazonalidade-dos-alimentos-em-restaurantes,7066d69011ac5810VgnVCM1000001b00320aRCRD#:~:text=Al%C3%A9m%20disso%2C%20aumenta%20a%20qualidade,mais%20nutrientes%20e%20menos%20agrot%C3%B3xicos>). > Acesso em: 29 fev. 2024. SERVIÇO

SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC. **Guia de gestão de resíduos nos restaurantes do Sesc**. Sesc, Departamento Nacional. Rio de Janeiro: Sesc, Departamento Nacional, 2013. 52 f. Disponível em :<

[https://rfp.sesc.com.br/moodle/pluginfile.php/2673/mod\\_resource/content/1/Guia%20Gest%C3%A3o%20Res%C3%ADduos%20S%C3%B3lidos%20Restaurantes.vers%C3%A3o%20final%20%282%29.pdf](https://rfp.sesc.com.br/moodle/pluginfile.php/2673/mod_resource/content/1/Guia%20Gest%C3%A3o%20Res%C3%ADduos%20S%C3%B3lidos%20Restaurantes.vers%C3%A3o%20final%20%282%29.pdf) > Acesso em: 22 fev. 2024.

SILVA, Niedja Gloria Nogueira da. **Ecogastronomia: um estudo no restaurante do hotel Verde Green, na cidade de João Pessoa**. 2023. 42 f. Monografia. Bacharelado em Hotelaria da Universidade Federal da Paraíba – UFPB.

Paraíba, 2023. Disponível em :<  
<https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/27625> > Acesso em: 29 fev. 2024.

SILVA, Victor Matheus de Moraes. **Turismo E Marketing Digital: Uma Análise Netnográfica Dos Perfis De Restaurantes De Gastronomia Regional Em Natal/RN**. 2021.36 f. Monografia. Bacharelado em Turismo. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal, 2021.

SLOW FOOD FOUNDATION FOR BIODIVERSITY. **Annual Report 2022 - Italy**: Paola Nano, Marta Messa, Eleonora Giannini. Junho de 2023. Disponível em :<  
[https://pub.slowfood.com/annual\\_report\\_2023/index.html](https://pub.slowfood.com/annual_report_2023/index.html) > Acesso em: 8 jan. 2024.

SOUZA, Juliana Cabral Lopes de. **História econômica de Pernambuco: uma síntese das características de sua formação**. 2019. 46 f. Trabalho de

Conclusão de Curso. Bacharelado em Ciências Econômicas. Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Economia, Recife, 2019.

Disponível em :<  
[https://repository.ufrpe.br/bitstream/123456789/2011/1/tcc\\_julianacabrallopesdesouza.pdf](https://repository.ufrpe.br/bitstream/123456789/2011/1/tcc_julianacabrallopesdesouza.pdf) > Acesso em: 29 fev. 2024.

TASTE ATLAS, **Best Food Cities in the World**. Bulgária. 2024. Disponível em :< <https://www.tasteatlas.com/best/search/recife> > Acesso em: 29 fev. 2024.

TOSTES, Júlia.SIMONCINI, João B. V. B. SILVA, Jefre M. da. **Gastronomia Indígena: Uma homenagem à raiz brasileira**. Revista da Gastronomia. Juiz de Fora, v.2, n.1. 2023.

UNITED NATIONS CLIMATE CHANGE.**The Paris Agreement**. Disponível em:<<https://unfccc.int/process-and-meetings/the-paris-agreement> >. Acesso em: 8 jan. 2024.

UNITED NATIONS DEPARTMENT OF ECONOMIC AND SOCIAL AFFAIRS SUSTAINABLE DEVELOPMENT. **Transforming our World: The 2030 Agenda for Sustainable Development. 2015**. Disponível em: <<https://sdgs.un.org/publications/transforming-our-world-2030-agendasustainable-development-17981>> Acesso em: 17 fev. 2024.

UNITED NATIONS, **The United Nations World Water Development Report 2023: Partnerships and Cooperation for Water**. Unesco, Paris, 2023 . Disponível em: <<https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000384655> > Acesso em: 16 Out 2023.

VICENTE, Laís Menezes Marcelino. **Gastronomia sustentável: diagnóstico do setor de alimentos e bebidas de hotéis da cidade do Rio de Janeiro**. Niterói, 2020. 34 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Hotelaria). Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2020.

VILELA, Juliana de Almeida. **Estudo dos projetos de cozinhas profissionais: a discussão da sustentabilidade**. 2019. 193 f. Dissertação. Mestrado em Arquitetura e Urbanismo. Universidade Presbiteriana Mackenzie. São Paulo, 2019. Disponível em: < <https://dspace.mackenzie.br/handle/10899/28346> > Acesso em: 15 jan. 2024.

WALLAU, Luciana Eleutério; BONILHA, Gerson; PANTUFF, Cláudia Martins. **Fidelização e memórias afetivas em restaurantes**. Revista Contextos da

Alimentação, Comportamento, Cultura e Sociedade. V. 7 n.1. ano 2018.  
Novembro, São Paulo: Centro Universitário Senac. 2019

WILLIAM, Guilherme. **Por que utilizar máquina de lavar louça industrial?**

São Paulo. Higiclear, 21 Set. 2023. Disponível em: <  
<https://www.higiclear.com/artigos/maquina-de-lavar-loucas/>> Acesso em: 28 jan.  
2024.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Instalação e administração de restaurantes.** 1.ed .  
Metha, 2007.



## Apêndice I

Questionário aplicado nos restaurantes.

Práticas sustentáveis aplicadas em restaurantes típicos regionais na região central e zona sul da cidade do Recife.

Esta pesquisa está sendo realizada pela discente Nicolle Regina Lino da Silva, graduanda do curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, tendo como objetivo identificar as práticas sustentáveis aplicadas em restaurantes típicos regionais na região central e zona sul do Recife, investigando as dificuldades e facilidades relacionadas a essas práticas nesse tipo de restaurante.

1. Convidamos o(a) Sr(a) para participar da Pesquisa intitulada "Práticas sustentáveis aplicadas em restaurantes típicos regionais na Região Central e na Zona Sul da cidade do Recife", que tem como responsável a discente Nicolle Regina Lino da Silva e está sob a orientação do Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira, tendo como objetivo identificar as práticas sustentáveis aplicadas em restaurantes típicos regionais nas zonas e regiões já citadas. As práticas sustentáveis estudadas nesta pesquisa caracterizam-se como hábitos ou ações realizadas dentro do restaurante que tem como objetivo a sustentabilidade. Esta, pode ser definida como a característica de um processo ou sistema que permite que ele exista por certo tempo ou por tempo indeterminado, ou seja, as práticas sustentáveis tem como objetivo tornar possível a continuidade do uso dos recursos e garantir que esses recursos não acabarão. Alguns exemplos de práticas sustentáveis são a reciclagem do lixo, separação do óleo de cozinha, uso integral dos alimentos, economia de água, uso de ingredientes sazonais(ou da época) e uso de fichas técnicas para evitar o desperdício. Sua participação é voluntária e consistirá na resposta do questionário apresentado a seguir neste formulário, sendo possível retirar seu consentimento em qualquer fase da pesquisa, seja antes ou depois da coleta dos dados, independente do motivo e sem prejuízo. A pesquisa em questão ajudará a elucidar qual é o panorama atual no que diz respeito às práticas sustentáveis aplicadas em restaurantes típicos regionais na Região Central e

Zona Sul do Recife, o que pode ajudar a entender quais são as oportunidades e dificuldades que se apresentam nesses estabelecimentos em relação à sustentabilidade. Os riscos advindos da participação na pesquisa são a divulgação de dados relacionados às ações realizadas na rotina do restaurante para a pesquisadora e seu orientador, sendo os benefícios a análise dos dados trazendo novas informações sobre o panorama do mercado de restaurantes típicos regionais a respeito da sustentabilidade. Ao aceitar o termo o(a) Sr(a) declara que leu as informações deste termo, que compreendeu as informações contidas e que tem conhecimento de que nada lhe será pago e nem será cobrado pela participação na pesquisa, pois o envolvimento na mesma está ocorrendo de maneira voluntária, com o propósito único de contribuição no sucesso da pesquisa e que o uso das informações oferecidas estão submetidos às normas éticas destinadas à pesquisa, pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), tendo conhecimento que o acesso e a análise dos dados coletados, serão realizados apenas pela pesquisadora e seu orientador, com a colaboração ocorrendo de forma anônima por meio do preenchimento deste formulário e aprovação dos termos.

Para informações adicionais, o(a) Sr(a) poderá entrar em contato com a pesquisadora através do endereço eletrônico [REDACTED] ou por telefone através do número [REDACTED].

( ) Declaro que li e aceito os termos da pesquisa.

2. O restaurante possui alguma política em relação a sustentabilidade? \*

( ) Sim

( ) Não

3. O restaurante possui alguma política de uso eficiente ou de economia de água?

( ) Sim

( ) Não

4. Se respondeu sim a pergunta anterior, descreva quais são as políticas de uso eficiente ou de economia de água.

- 
5. O restaurante possui alguma política de uso eficiente ou de economia de energia?
- Sim
- Não

6. Se respondeu sim a pergunta anterior, descreva quais são as políticas de uso eficiente ou de economia de energia.

---

---

---

7. Quais são as políticas de gerenciamento dos resíduos sólidos adotadas pelo restaurante?

- Coleta Seletiva
- Compostagem
- Destinação ou descarte adequado do óleo de cozinha utilizado
- O restaurante não possui política de gerenciamento dos resíduos sólidos ( ) Outro:

8. Quais são as ações do restaurante para evitar o desperdício de insumos?

- Aproveitamento integral dos alimentos (sendo o uso dos alimentos em sua totalidade, como aparas e talos)
- Uso de ficha técnica (sendo uma ficha descrevendo todos os ingredientes necessários para a preparação, as quantidades, a técnica de preparo e quanto rende).
- O restaurante não faz nenhuma ação para evitar o desperdício de insumos.
- Outro:

9. O que o restaurante faz com as sobras das preparações prontas, porém não distribuídas?

- Banco de Alimentos ou doação para alguma instituição
- Os funcionários consomem.
- São reutilizados em outras receitas.

São descartadas no lixo comum

Outro:

10. O restaurante possui horta?

Sim

Não

11. O restaurante utiliza ingredientes sazonais (da época) em suas preparações?

Sim

Não

12. Se respondeu sim a pergunta anterior, liste brevemente os ingredientes utilizados sazonalmente.

---

---

13. O restaurante utiliza ingredientes orgânicos (ingredientes produzidos sem o uso de agrotóxicos e oriundo de processo de produção agrícola sustentável e não prejudicial ao ecossistema local)?

Sim

Não

14. Se respondeu sim a pergunta anterior, liste brevemente os principais ingredientes de origem orgânica.

---

---

15. O restaurante compra preferencialmente de fornecedores locais? \*

Sim

Não

16. O restaurante dá preferência à produtos da agricultura familiar?

Sim

Não

17. Se respondeu sim a pergunta anterior, liste brevemente os principais ingredientes que são da agricultura familiar.

---

---

18. O Restaurante dá preferência à produtos de marcas locais?

Sim

Não

19. Se respondeu sim a pergunta anterior, liste brevemente os principais produtos locais utilizados pelo restaurante.

---

---

20. As embalagens utilizadas para o serviço de delivery são embalagens de papel ou de materiais biodegradáveis?

Sim

Não

O restaurante não possui delivery .

21. O restaurante faz algum treinamento com os funcionários voltado para a sustentabilidade?

Sim

Não

22. No restaurante as práticas sustentáveis são:

- Extremamente importantes
- Muito importantes
- Importantes
- Pouco importantes
- Não são importantes