

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL – UCS
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO E HOSPITALIDADE –
MESTRADO E DOUTORADO**

CARIN FERNANDA FABRIM

**INFORMAÇÕES DE CLIENTES SOBRE CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE
UTILIZADOS NA SELEÇÃO DE RESTAURANTES**

**CAXIAS DO SUL
2019**

CARIN FERNANDA FABRIM

**INFORMAÇÕES DE CLIENTES SOBRE CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE
UTILIZADOS NA SELEÇÃO DE RESTAURANTES**

Dissertação de Mestrado submetida à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade – Mestrado e Doutorado, da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em Turismo e Hospitalidade. Linha de pesquisa: Turismo, Organizações e Sustentabilidade.

Professora orientadora: Prof.^a Dr.^a Suzana Maria De Conto.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Universidade de Caxias do Sul
Sistema de Bibliotecas UCS - Processamento Técnico

F126i Fabrim, Carin Fernanda

Informações de clientes sobre critérios de sustentabilidade
utilizados na seleção de restaurantes / Carin Fernanda Fabrim – 2019.
84 f. : il. ; 30 cm

Dissertação (Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa
de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, 2019.

Orientação: Suzana Maria De Conto.

1. Turismo - Serra, Região (RS). 2. Sustentabilidade. 3. Restaurantes.
4. Gastronomia. I. De Conto, Suzana Maria, orient. II. Título.

CDU 2. ed.: 338.48(816.5)

Catalogação na fonte elaborada pela(o) bibliotecária(o)
Carolina Machado Quadros - CRB 10/2236

CARIN FERNANDA FABRIM

**INFORMAÇÕES DE CLIENTES SOBRE CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE
UTILIZADOS NA SELEÇÃO DE RESTAURANTES**

Dissertação de Mestrado submetida à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade – Mestrado, da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em Turismo e Hospitalidade. Linha de pesquisa: Turismo, Organizações e Sustentabilidade.

Aprovada em: ___/___/_____

Banca examinadora:

Prof.^a Dr.^a Suzana Maria De Conto (Orientadora)
Universidade de Caxias do Sul

Prof.^a Dr.^a Marlei Salete Mecca
Universidade de Caxias do Sul

Prof.^a Dr.^a Gisele Silva Pereira
Universidade Federal de Pelotas

AGRADECIMENTOS

A Deus, por me permitir estar no caminho do conhecimento.

A minha amada e saudosa Tia Olga Cunha (*in memoriam*), por ter me dado todas as oportunidades de estudo, e principalmente por seu amor e acolhimento, meu exemplo de vida!

Ao meu amor maior, minha filha Alícia, por realizar meu sonho e me completar.

Ao meu esposo Gilberto, pelo companheirismo e por sempre estar me incentivando.

Aos meus pais Cleusa e Nelson, pela vida e pelo amor incondicional.

A minha professora e orientadora Dr.^a Suzana Maria De Conto, pela dedicação, paciência, atenção e postura profissional, me inspirando a fazer sempre melhor.

Aos colegas da turma 17, por serem companheiros nessa batalha. Em especial a Luana e Iara, por tantas vezes ouvirem minhas dificuldades e sempre portarem as palavras certas, tornando essa jornada mais leve.

Ao Senac Caxias do Sul, por entender a importância do meu desenvolvimento profissional, dando apoio de uma forma ou de outra.

À CAPES, pelo apoio financeiro com o auxílio da bolsa taxista.

Aos demais docentes do PPGTURH da Universidade de Caxias do Sul.

RESUMO

No sentido de analisar as informações de clientes sobre critérios de sustentabilidade como fator de seleção de restaurantes, foi realizada uma pesquisa de caráter exploratório. Para tal, como técnica de coleta de dados, utilizou-se o questionário estruturado com perguntas fechadas (de única e de múltipla escolha) e abertas relacionadas à gastronomia sustentável como critério para seleção de restaurantes pelos clientes que estavam hospedados em dois meios de hospedagens localizados em dois municípios da Serra Gaúcha – Rio Grande do Sul: Caxias do Sul (hotel) e Garibaldi (*hostel*). Os resultados permitem concluir que existe uma preocupação por parte dos participantes da pesquisa em consumir alimentos orgânicos (33,12% das indicações). Esse consumo se dá por motivos de saúde (41,46% das indicações) e por considerarem esses alimentos mais saborosos (20,56% das indicações). Somente 17,42% das indicações dizem respeito ao consumo desses alimentos por haver a preocupação com o meio ambiente. Além disso, verifica-se que as práticas sustentáveis não são os critérios mais utilizados pelos clientes para a seleção de restaurantes, sendo o preço das refeições apontado com o maior número de indicações (14,74%), seguido por 13,25% das indicações para o conforto do restaurante. Apenas 4,30% das indicações estão relacionadas à adoção de ações sustentáveis como critério de seleção de restaurantes. Conclui-se que a sustentabilidade ainda não está internalizada como critério para a seleção de restaurantes. A implantação de práticas da gastronomia sustentável pelos serviços de alimentação permite estabelecer importantes relações entre o serviço oferecido e o cliente, uma vez que, ao efetivar tais práticas, o estabelecimento pode demonstrar maior preocupação com a saúde do consumidor e com os impactos causados pelo setor ao meio ambiente, bem como estimular as comunidades locais ou regionais na adoção de práticas sustentáveis e, dessa forma, promover a cultura e tradição, potencializando o desempenho econômico dessas comunidades.

Palavras-chave: Gastronomia Sustentável. Turismo. Práticas Sustentáveis. Restaurantes.

ABSTRACT

An exploratory study was carried out to analyze customer information on sustainability criteria as a factor in the selection of restaurants. To achieve this, a questionnaire was created to collect the necessary data. The questionnaire was structured with closed questions (single and multiple choice) and open questions related to sustainable gastronomy as a criteria for restaurant selection by customers who were staying in two types of accommodation facilities located in two cities of the Serra Gaúcha (Rio Grande do Sul): Caxias do Sul (hotel) and the city of Garibaldi (hostel). The results let us conclude that there is a concern within the participants to consume organic foods (33.12%). This consumption is mainly because of health reasons (41.46%) and because they consider these foods tastier (20.56%). Only 17.42% of the indications were related to the consumption of these foods and concerns regarding the environment. It was also possible to identify that sustainable practices were not the most commonly used criteria for restaurant selection. Meal price was the main reason and had the highest number of indications (14.74%), followed by 13.25% pointing to ambience and comfort of the establishment. Only 4.30% of the indications were related to the adoption of sustainability as the main criteria of restaurant selection. The final conclusion therefore is that sustainability is not yet a major criteria factor in the selection of restaurants. The implementation of sustainable gastronomy practices by the food service industry however allows us to establish important relationships between the service offered and the client. Once adopting these practices, establishments can demonstrate a greater concern with the health of its consumers, with the impact caused by the sector to the environment, as well as stimulate the local or regional communities to adopt sustainable practices and thus promote the local culture and traditions, enhancing the economic performance of these communities.

Keywords: Sustainable Gastronomy. Tourism. Sustainable Practices. Restaurants.

LISTA DE TABELAS

- Tabela 1 - Distribuição de ocorrências e porcentagens de indicações dos participantes da pesquisa sobre a observação de alvará sanitário fixado em local visível nos restaurantes que frequentam.....48
- Tabela 2 - Distribuição de ocorrências e porcentagens de indicações dos participantes da pesquisa referente à busca de informações sobre o tipo de alimento que o restaurante oferece e onde busca essas informações54
- Tabela 3 - Distribuição de ocorrências e porcentagens de indicações dos participantes da pesquisa sobre os critérios utilizados para a escolha de restaurantes57
- Tabela 4 - Distribuição de ocorrências e porcentagens de indicações dos participantes da pesquisa sobre consumo de alimentos orgânicos produzidos localmente e os motivos pelos quais esses alimentos são utilizados.....63

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 JUSTIFICATIVA E RELEVÂNCIA DA PESQUISA	10
3 OBJETIVOS	12
3.1 OBJETIVO GERAL	12
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	12
4 REFERENCIAL TEÓRICO	13
4.1 TURISMO E SUSTENTABILIDADE	13
4.2 A GASTRONOMIA E A RELAÇÃO COM O TURISMO.....	22
4.3 GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL.....	25
5 METODOLOGIA	40
5.1 SELEÇÃO DOS PARTICIPANTES DA PESQUISA	40
5.1.1 Características dos locais de coleta de dados	40
5.1.2 Caracterização dos municípios selecionados para a pesquisa	41
5.1.2.1 Caxias do Sul	41
5.1.2.2 Garibaldi	43
5.2 DELINEAMENTO DA PESQUISA.....	43
6 RESULTADOS	47
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS	68
REFERÊNCIAS	71
APÊNDICE A	82

1 INTRODUÇÃO

O turismo é um fenômeno social e cultural que representa um dos setores econômicos que mais cresce no mundo, sendo objeto de estudo de pesquisadores que procuram discutir e apresentar práticas adequadas para promover o desenvolvimento sustentável e contribuir com reflexões para que os danos causados ao meio ambiente, à economia, à sociedade e à cultura sejam minimizados.

Cada vez mais, a preocupação com a sustentabilidade faz com que as empresas repensem suas atividades, diminuindo os efeitos gerados por seus processos, produtos e serviços (RUSCHMANN, 2003). Da mesma forma, os consumidores vêm desenvolvendo um olhar mais exigente sobre os aspectos relacionados à conservação do meio ambiente e aos cuidados que as empresas têm com a natureza, principalmente na atividade turística, pois essa é intimamente dependente da preservação do meio ambiente natural e cultural (RUSCHMANN, 2003).

Os restaurantes, nessa direção, vêm demonstrando gradativamente interesse no que se refere ao desenvolvimento sustentável, aplicando práticas relacionadas à sustentabilidade, o que contribui para um diferencial competitivo no mercado (BINZ, 2018).

Em relação à sustentabilidade na gastronomia, alguns requisitos podem ser atendidos e práticas adequadas podem ser implantadas nos restaurantes, uma vez que é um setor de produção onde ocorre a manipulação de insumos com grande geração de resíduos e também de desperdício.

A gastronomia sustentável está relacionada a um conjunto de práticas que podem ser adotadas pelos serviços de restauração. Exemplos dessas práticas são descritas pela ABNT (2014):

adotar as boas práticas de segurança de alimentos; utilizar preferencialmente produtos frescos, quando possível e viável economicamente, utilizar insumos de produção orgânica; incluir a oferta de alimentos e bebidas da culinária regional, respeitando a disponibilidade sazonal dos ingredientes, de maneira a não ameaçar a flora e a fauna (ABNT, 2014, p. 25).

Nesse sentido, o presente estudo busca responder às seguintes questões: a) quais são as informações de clientes de restaurantes em relação à gastronomia sustentável? b) os clientes se mostram preocupados em relação à utilização de produtos sazonais pelos restaurantes? c) os clientes demonstram sensibilização em relação à utilização de alimentos da cultura regional e de produtos orgânicos pelos restaurantes? d) os clientes identificam práticas sustentáveis implantadas pelos restaurantes?

Como o tema central deste estudo está relacionado à gastronomia sustentável, define-se, a partir dele, o problema de pesquisa que vai norteá-lo na busca pela resposta à seguinte questão: quais são os critérios de sustentabilidade utilizados por clientes para a seleção de restaurantes?

2 JUSTIFICATIVA E RELEVÂNCIA DA PESQUISA

Criado em 2001, o Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul – PPGTURH-UCS tem como área de concentração o Desenvolvimento Regional do Turismo, e como uma das linhas de pesquisa o tema Turismo, Organizações e Sustentabilidade, contribuindo, assim, com estudos voltados à área de gestão da sustentabilidade, especificamente em meios de hospedagem. Nessa linha de pesquisa destacam-se os projetos “Gestão do Turismo: requisitos de gestão da sustentabilidade como critérios de seleção de meios de hospedagem” e “Indicadores de sustentabilidade em restaurantes como requisitos para a gestão da sustentabilidade no Turismo”.

As dissertações de mestrado do programa PPGTURH-UCS na área de Sustentabilidade estão relacionadas à conservação e gestão do uso da água, à educação ambiental, à sustentabilidade ambiental, à geração de resíduos sólidos em meios de hospedagem e festival gastronômico, a ações ambientais em meios de hospedagem, e a mais recente (2018) à gestão da gastronomia sustentável em meios de hospedagem.

No que diz respeito à relevância científica, em busca no banco de teses e dissertações (COORDENAÇÃO DE APERFEIÇOAMENTO DE PESSOAL DE NÍVEL SUPERIOR, 2018), foram identificados pelo termo *Gastronomia Sustentável* um total de três estudos: duas dissertações e uma tese. Sobre as dissertações, uma delas é do mestrado profissional em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local do Centro Universitário UMA de Belo Horizonte, intitulada “Formação profissional em gastronomia referenciada em sustentabilidade e desenvolvimento local”, de Campolina (2016).

A segunda dissertação é do mestrado acadêmico em Sustentabilidade de Ecossistemas da Universidade Federal do Maranhão de São Luís, com o título “A gastronomia sustentável e o agroextrativismo em Barreirinhas – MA como atividades de base para o turismo e o desenvolvimento socioeconômico”, de Silva (2014).

Por sua vez, a tese de doutorado intitulada “Do campo à mesa: limites e possibilidades de uma gastronomia sustentável”, de Dias (2016), é do Doutorado em

Ecologia Aplicada da Universidade de São Paulo/Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz.

Nesse sentido, a presente pesquisa é relevante porque aborda uma área em expansão principalmente no Brasil – a gestão da sustentabilidade em empreendimentos turísticos, especificamente em restaurantes. Considerando a escassez de estudos sobre o assunto em programas de pós-graduação em Turismo, bem como em periódicos da área do Turismo vinculados a esses programas, este estudo pode contribuir com o preenchimento da lacuna na produção de conhecimento, possibilitando intervenções científica, social, econômica e ambiental.

3 OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GERAL

Analisar informações de clientes de restaurantes sobre critérios de sustentabilidade utilizados na seleção de restaurantes.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Identificar as informações de clientes sobre gastronomia sustentável;
- b) Identificar de que maneira os restaurantes frequentados pelos clientes divulgam práticas relacionadas à gastronomia sustentável;
- c) Identificar como o cliente obtém informações sobre gastronomia sustentável;
- d) Identificar se o cliente inclui na sua rotina alimentos orgânicos locais e da culinária regional, e se considera a sazonalidade dos ingredientes;
- e) Identificar critérios de sustentabilidade adotados pelos clientes para escolha de restaurante;
- f) Descrever critérios de sustentabilidade relacionados à gastronomia sustentável.

4 REFERENCIAL TEÓRICO

Para a produção do referencial teórico e compreensão do tema, apresentam-se estudos sobre o turismo e o mercado contemporâneo, reflexões sobre turismo sustentável, sobre relações entre gastronomia e turismo, e sobre gastronomia sustentável.

4.1 TURISMO E SUSTENTABILIDADE

O turismo é um fenômeno universal, complexo e diversificado, que possibilita a conexão entre as pessoas e o mundo, que permite que elas compreendam, por exemplo, as diferenças entre culturas, construções sociais, e, dessa forma, percebam a identidade cultural local; além disso, proporciona interesses por parte dos turistas na busca de novos lugares e culturas, diferentes de seu local de origem (AGUIAR, 2002).

De acordo com Netto (2013),

o termo turismo pode significar e expressar múltiplas e variadas práticas sociais. Por exemplo, de um lado pode ser uma prática que define ações de um grupo de pessoas enquanto turistas. O turismo pode ser a libertação do estresse cotidiano, a busca de um sentido para a vida, o encontro de novas pessoas e de novos conhecimentos (NETTO, 2013, p. 13).

Para Moesch (2004, p. 14), “a partir dos anos 60, o Turismo explodiu, como atividade de lazer para milhões de pessoas e como fonte de lucros e investimentos, com lugar garantido no mundo financeiro internacional”. O turismo, consoante Barreto (1995), tem como princípio a preparação que está envolvida para receber pessoas: “para que uma pessoa possa viajar existe toda uma equipe que faz o planejamento do receptor e que presta serviços no local; que providencia vias de acesso, saneamento básico, alojamento, alimentação, recreação” (BARRETO, 1995, p. 14).

Conforme Beni (2008), o turismo está relacionado a um

elaborado e complexo processo de decisão sobre o que visitar, onde, como e a que preço. Nesse processo intervêm inúmeros fatores de realização pessoal e social, de natureza motivacional, econômica, cultural, ecológica e

científica. Que ditam a escolha dos destinos, a permanência, os meios de transportes e o alojamento, bem como o objetivo da viagem em si para a fruição tanto material como subjetiva dos conteúdos de sonhos, desejos, de imaginação projetiva, de enriquecimento existencial histórico-humanístico, profissional, e de expansão de negócios. Esse consumo é feito por meio de roteiros interativos espontâneos ou dirigidos, compreendendo a compra de bens e serviços da oferta original e diferencial das atrações e dos equipamentos a ela agregados em mercados globais com produtos de qualidade e competitivos (BENI, 2008, p. 37).

Segundo a Organização Mundial do Turismo – OMT (2018), em 2017, o turismo mundial superou as expectativas de crescimento, com 1.322 bilhão de viajantes internacionais, o que significa um aumento de 7% com relação a 2016, representando o melhor resultado em sete anos. Esses dados confirmam a capacidade do setor que, mesmo em meio a desafios econômicos e políticos, movimentou US\$ 7,6 trilhões em 2017, representando 10% de toda a riqueza gerada na economia mundial, conforme dados da *World Travel & Tourism Council* (WTTC). Além disso, o setor de turismo é responsável por 292 milhões de empregos, o equivalente a 1 em cada 10 na economia global (OMT, 2018).

De acordo com Lima (2012), o turismo é um dos principais setores econômicos mundiais, configurando-se como um dos componentes líderes do comércio internacional, representando uma importante atividade para muitos países, chegando a contribuir com 5% a 25% do Produto Interno Bruto – PIB em alguns deles. Além disso, o autor defende que o turismo adote uma abordagem sustentável, aplicando os princípios do desenvolvimento sustentável e atendendo às necessidades de hoje sem comprometer a capacidade de as gerações futuras atenderem às suas próprias necessidades (LIMA, 2012).

No Brasil, a participação direta do turismo na economia foi de US\$ 56,8 bilhões em 2016, o que equivale a 3,2% do PIB. Já a contribuição total do setor foi de US\$ 152,2 bilhões, 8,5% do PIB nacional. A WTTC estima um crescimento de 3,3% até 2027, chegando à contribuição total do setor na economia em 9,1% do PIB, o equivalente a US\$ 212,1 bilhões (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2018).

Segundo Machado (2005), o turismo tem passado por mudanças para se adaptar a mercados que buscam produtos diferenciados. Ainda segundo o autor, o turismo no Brasil se tornou um bem de consumo de massa, o que permitiu significativo avanço na socialização do turismo, mas, ao mesmo tempo, trouxe uma

série de efeitos negativos de caráter ecológico, econômico, social e cultural. Nesse sentido, surge a necessidade de mudanças na condução desse modelo de turismo, com a adoção de práticas sustentáveis (MACHADO, 2005).

Para acompanhar tal cenário, o autor explica que a organização da atividade turística do Brasil precisou ser modificada, e uma dessas mudanças trata da segmentação do setor, voltada para mercados mais específicos e para a satisfação do cliente (MACHADO, 2005).

A preocupação com elementos que formam as ideias de sustentabilidade tem sido uma transformação significativa e tem despertado um turismo consciente e responsável, o ecoturismo, que promove interação entre turista e meio ambiente e ainda procura respeitar a utilização do ambiente natural (MACHADO, 2005).

Netto (2013) esclarece que existem três visões distintas sobre o turismo: 1) visão leiga, que considera o turismo um lazer, tempo de descanso, oportunidade de conhecer novos lugares e pessoas, apreciação da gastronomia, férias, além de viagens para lugares distantes; 2) visão empresarial, que envolve lucros financeiros e está relacionada a empregabilidade e geração de riquezas para a localidade; 3) visão acadêmica – científica, que considera que o turismo pode estar relacionado com a inclusão social, a promoção de ações para minimizar impactos negativos e aumentar positivos, a produção de conhecimentos críticos e estudos interdisciplinares que envolvam a sociedade em todos os seus aspectos econômicos, políticos, culturais, sociais e ambientais.

O turismo é um fenômeno complexo e abrangente, que exerce influências nos aspectos sociais, culturais, econômicos e ambientais, e sua atividade divide-se em diversos tipos, o que está vinculado à motivação que leva o turista a escolher um destino e não outro. Fatores como a gastronomia local e diferentes culturas podem ser atributos decisivos na escolha do destino a ser visitado pelo turista (MACHADO, 2005).

Existe uma relação próxima entre o turismo e o meio ambiente, na medida em que o primeiro pode auxiliar na proteção do segundo. A atividade turística é capaz de gerar impactos negativos, mas, para que isso não aconteça, torna-se necessária a aplicação de determinadas medidas preventivas para a proteção do meio ambiente.

De acordo com o Plano Nacional de Turismo 2018-2022, o ano de 2017 foi declarado o Ano Internacional do Turismo Sustentável. No mundo todo, foram realizadas atividades para discutir a importância da promoção da sustentabilidade no turismo e a realização de uma transformação no setor que contribua para o alcance de um futuro melhor. A iniciativa somou-se ao esforço das Nações Unidas em promover o desenvolvimento sustentável no planeta por meio da consecução da Agenda 2030 (um conjunto de 17 objetivos e 169 metas a serem perseguidas por todos os atores desde o nível local, regional, nacional até o supranacional). Tais objetivos são integrados e indivisíveis e equilibram as três dimensões do desenvolvimento sustentável: a econômica, a social e a ambiental (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2018).

Assim, destaca-se que, além da sustentabilidade ambiental, que assegura a compatibilidade do desenvolvimento com a manutenção dos processos ecológicos, essenciais à diversidade dos recursos naturais, também são considerados os aspectos relacionados à sustentabilidade sociocultural, que exige que o desenvolvimento preserve a cultura local e os valores morais da população, fortaleça a identidade da comunidade e contribua para o seu desenvolvimento. Há, ainda, a sustentabilidade econômica, que garante que o desenvolvimento seja economicamente eficaz, garanta a equidade na distribuição dos benefícios advindos desse desenvolvimento e gere os recursos de modo que possam suportar as necessidades das gerações futuras (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2018).

Todos esses conjuntos estão alinhados à Agenda para o Desenvolvimento Sustentável de 2030, plano nacional que define como uma de suas diretrizes a promoção perene e transversal da sustentabilidade no turismo, respeitando todos os seus aspectos (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2018).

Desse modo, torna-se necessário conceituar o desenvolvimento sustentável, que, segundo Swarbrooke (2000), é o “desenvolvimento que satisfaz nossas necessidades hoje, sem comprometer a capacidade das pessoas satisfazerem as suas no futuro” (SWARBROOKE, 2000, p. 3). O autor ainda comenta que o futuro da Terra pode estar ameaçado, pois a população global cresce rapidamente sem a preocupação com a sustentabilidade e os recursos disponíveis pela natureza. Segundo o autor, “desde 1987 o interesse crescente no desenvolvimento

sustentável vem sendo impulsionado pelos seguintes fatores: a Conferência de Cúpula do Rio em 1992 e Agenda 21; problemas ambientais tais como o aquecimento global” (SWARBROOKE, 2000, p. 8).

De acordo com Pires (2002), surgiu, em 1980, o documento Estratégia Mundial para a Conservação, da União Internacional para a Conservação da Natureza e dos Recursos Renováveis (IUNC), que adota o conceito de conservação e serve como ponto de partida para a apresentação, em 1987, do conceito de desenvolvimento sustentável, através do Relatório de Brundtland, também conhecido como Nosso Futuro Comum ou *Our Common Future*, publicado pela Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (CMMAD).

A Comissão de Brundtland elabora uma das definições mais difundidas acerca do conceito de desenvolvimento sustentável: “O Desenvolvimento Sustentável é aquele que atende as necessidades da geração presente sem comprometer as possibilidades das gerações futuras terem suas necessidades também atendidas” (COMISSÃO MUNDIAL SOBRE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO, 1991).

O Relatório de Brundtland refere-se ainda aos conceitos ligados à preservação do meio ambiente, à não utilização de agrotóxicos, ao não cultivo de alimentos transgênicos, à redução de herbicidas e à preservação da agricultura familiar. O relatório critica o modelo de desenvolvimento adotado pelos países desenvolvidos, indicando que este é insustentável e que, se utilizado pelos países em desenvolvimento nos mesmos patamares de exploração, provocará o rápido esgotamento dos recursos naturais (COMISSÃO MUNDIAL SOBRE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO, 1991).

O conceito de desenvolvimento sustentável, conforme Pires (2002), passa a ser difundido nos anos 1990 pelos mais diversos segmentos da sociedade, abrangendo as esferas políticas, econômicas e sociais. O autor destaca que o conceito de desenvolvimento sustentável demonstra deficiências e ambiguidades desde sua formulação, e que são constatadas utilização e apropriação indiscriminadas.

Desde o início da década de 1990, o termo sustentável passou a ser utilizado de forma mais ampla, abrangendo diferentes setores, incluindo o turismo

(RUSCHMANN, 2003). No contexto do turismo sustentável, aspectos como valorização dos recursos naturais, patrimônio cultural e maximização dos benefícios sociais e econômicos para a comunidade local levaram instituições, políticos e empresários a divulgar a ideia de que o turismo poderia ser uma atividade sustentável que, por sua vez, contribuiria para o desenvolvimento sustentável, pois estaria fundamentado na conservação ambiental e no resgate e valorização de objetos e representações culturais, e se constituiria em uma nova opção de emprego e renda para as comunidades receptoras (RUSCHMANN, 2003).

A Organização das Nações Unidas (ONU) promoveu em 1992 no Rio de Janeiro a II Conferência Mundial sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento (ONU, 2018). Nessa oportunidade foram discutidos assuntos referentes ao esgotamento de diversos recursos naturais, além de questionamentos sobre o modelo de desenvolvimento econômico e produtivo que estava vigente. Então, foi a partir da Rio-92 ou Eco-92 que o conceito do desenvolvimento sustentável passou a ser mais amplamente discutido, e um dos resultados dessa conferência foi o lançamento da Agenda 21, um documento que sistematiza um conjunto de ações e tem como objetivo alcançar o desenvolvimento sustentável, servindo como um roteiro para a construção de uma sociedade sustentável (ONU, 2018).

De acordo com Pires,

A Rio-92 aponta-se para um novo estágio do ambientalismo, em que o conceito de “conservação” passa a ser progressivamente assimilado por parte dos protagonistas mundiais do ambientalismo, absorvendo a ideia de “preservacionismo puro” dos recursos naturais apenas como uma de suas facetas, e não como uma premissa dominante (PIRES, 2002, p. 53).

Desse modo, várias definições para turismo sustentável surgiram ao longo do tempo. Para a Organização Mundial do Turismo (2018), “Turismo sustentável é a atividade que satisfaz as necessidades dos turistas e as necessidades socioeconômicas das regiões receptoras, enquanto a integridade cultural, a integridade dos ambientes naturais e a diversidade biológica são mantidas para o futuro”.

Segundo o Ministério do Turismo (2018), o turismo sustentável – formado pelos pilares econômico, social e ambiental – valoriza as diferenças culturais e contribui para o fortalecimento da paz no mundo. O turismo, se bem concebido e

gerido, proporciona emprego e renda em harmonia com a natureza, a cultura e a economia dos destinos. O consumo responsável dos serviços turísticos também minimiza impactos negativos ambientais e socioculturais e, ao mesmo tempo, promove benefícios econômicos para as comunidades locais e o entorno dos destinos.

Segundo Ruschmann (2003),

[...] a qualidade de uma destinação turística vem sendo avaliada com base na originalidade de suas atrações ambientais e no bem-estar que elas proporcionam aos visitantes. O marketing ambiental passa, assim, a constituir uma importante arma para os responsáveis pela oferta turística das localidades receptoras (RUSCHMANN, 2003, p. 16).

Ainda consoante a autora, os responsáveis pelo turismo são também responsáveis pelo meio ambiente, e, portanto, devem buscar condições e proposições para melhor administrar essa situação no futuro.

Assim, nesse contexto, e a fim de conter os impactos negativos gerados pela atividade turística, estão os princípios do turismo sustentável. É preciso que turismo e meio ambiente encontrem um ponto de equilíbrio para que a atratividade dos recursos naturais não seja a causa da sua degradação. Nesse sentido, as leis ambientais existentes devem ser cumpridas (dever do Estado), mas, além disso, os agentes envolvidos (empresários, turistas, comunidade local) precisam contribuir para a proteção do meio ambiente (RUSCHMANN, 2003).

Nessa mesma perspectiva, Magalhães (2002) considera que o turismo envolve recursos financeiros e movimenta pessoas, bem como propicia geração de empregos, promove intercâmbio cultural e beneficia populações. No entanto, se não houver uma preocupação com as consequências desse desenvolvimento, existe um risco potencial de destruir os recursos naturais e culturais de um local, o que pode arruinar a matéria-prima do turismo (MAGALHÃES, 2002). Dessa forma, o desenvolvimento de alguns locais ou atrativos pode gerar benefícios, mas, associado a isso, existem preocupações que devem ser levadas em consideração.

Segundo a Organização Mundial do Turismo (2018), o turismo com base local deve aplicar os princípios sustentáveis que se referem aos aspectos do meio ambiente, econômico e sociocultural, estabelecendo um equilíbrio adequado entre essas três dimensões (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO, 2018).

Para tanto, o turismo sustentável deve: oferecer uso satisfatório dos recursos do meio ambiente, que são elementos fundamentais ao desenvolvimento turístico, mantendo os processos ecológicos essenciais e ajudando a conservar os recursos naturais e a diversidade biológica; respeitar a autenticidade sociocultural das comunidades anfitriãs, conservar seus ativos culturais e arquitetônicos e seus valores tradicionais, e contribuir ao entendimento e à tolerância intercultural; assegurar a viabilidade das atividades econômicas a longo prazo, que proporcionem oportunidades de empregos estáveis e de obtenção de serviços sociais para as comunidades anfitriãs, e que contribuam com a redução da pobreza (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO, 2018).

Segundo a Associação Brasileira de Normas Técnicas 15401 (2014), o turismo, um dos maiores segmentos econômicos do mundo, vem cada vez mais sendo objeto de atenção em relação à sua potencial contribuição para o desenvolvimento sustentável e, ao mesmo tempo, quanto aos impactos que pode provocar nos campos ambiental, sociocultural e econômico.

Os princípios para o turismo sustentável, de acordo com a mesma norma, podem ser destacados: respeito à legislação vigente, ao patrimônio cultural e aos valores da comunidade local; garantia dos direitos da população local; conservação do ambiente natural e de sua biodiversidade; estímulo ao desenvolvimento social e econômico de destinos turísticos; garantia da qualidade dos produtos, processos e atitudes, além de planejamento e gestão responsáveis. Ademais, a norma traz os anexos que se referem às dimensões de sustentabilidade (ambiental, socioambiental e econômica). Dessa forma, apresenta-se como referência para que os meios de hospedagem implementem ações que contribuam com o turismo sustentável (ABNT, 2014).

Os meios de hospedagem, ainda de acordo com essa norma, devem “estabelecer e comunicar critérios para seleção de fornecedores, que levem em consideração os aspectos, os impactos e os objetivos de sustentabilidade, de modo a minimizar os impactos da sustentabilidade decorrentes de sua operação” (ABNT, 2014, p. 11).

Assim, alguns estabelecimentos começam a utilizar um dos requisitos para o turismo sustentável que é estabelecido pela ABNT 15401 (2014), que estipula como

aspectos econômicos a viabilidade econômica do meio de hospedagem, a qualidade e satisfação dos clientes e a saúde e segurança dos clientes e trabalhadores.

Conforme pesquisa realizada por Blancas et al. (2011), é necessário um planejamento baseado em objetivos multidimensionais de sustentabilidade. Para isso, devem ser criados instrumentos que facilitem a compreensão da atual situação dos destinos turísticos, a fim de que seja possível estabelecer medidas públicas que melhorem a sustentabilidade do turismo.

Segundo Hanai (2009),

os objetivos do desenvolvimento sustentável do turismo devem considerar o âmbito local como o nível básico e adequado para a aplicação dos indicadores de sustentabilidade, a fim de tornar exequíveis e alcançáveis as características, prioridades desejáveis e interesses específicos locais. Os indicadores de sustentabilidade aplicados ao contexto do desenvolvimento turístico constituem instrumentos práticos para a gestão e o controle da atividade turística de um destino, sendo sua seleção e monitoramento periódico componente fundamental para o planejamento e o desenvolvimento local (HANAI, 2009, p. 203).

De acordo com pesquisa realizada por Borges, Ferraz e Borges (2015), a preocupação com o desenvolvimento sustentável na atividade turística ganhou força com a Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, realizada em 1992 no Rio de Janeiro.

Os autores advogam que foi a partir desse evento que os princípios de sustentabilidade passaram a envolver todos os agentes relacionados ao turismo, de forma que os impactos gerados pelo setor fossem minimizados. Ainda segundo a pesquisa, foram analisados indicadores de sustentabilidade para os meios de hospedagem em três dimensões – ambiental, sociocultural e econômica. Os valores encontrados nos meios de hospedagem analisados estavam abaixo da expectativa em relação ao desenvolvimento sustentável (BORGES; FERRAZ; BORGES, 2015).

Nessa perspectiva, a pesquisa evidenciou que a sustentabilidade nos meios de hospedagem pesquisados ainda é incipiente. Sobre a dimensão ambiental, por exemplo, foi apontada a necessidade de incorporar medidas, além de intensificar as que já existem. Entre elas, constam ações para a “redução de resíduos, redução do consumo e reuso da água, educação ambiental para funcionários e ações para a

redução do consumo de energia elétrica” (BORGES; FERRAZ; BORGES, 2015, p. 626).

No que tange à dimensão sociocultural, a pesquisa demonstrou que os empreendimentos ainda não possuem um compromisso sociocultural com a comunidade em que estão inseridos. Os autores concluem que fatores como capacitação dos funcionários, parcerias com produtores locais e envolvimento com projetos sociais na comunidade ainda não ocorrem de forma a atender critérios de desenvolvimento sustentável (BORGES; FERRAZ; BORGES, 2015).

De Conto e Zaro (2011) analisam que os critérios de decisão dos hóspedes em relação à seleção de meios de hospedagem e às práticas ambientais desenvolvidas pelos empreendimentos pesquisados em geral não são levados em consideração. Além disso, segundo os pesquisadores, poucos hóspedes consideram fatores ambientais como decisivos para escolher seus destinos e empreendimentos para sua hospedagem. Nessa mesma pesquisa, os autores encontraram dados que demonstram que “ainda são poucos os hóspedes que demandam serviços ambientalmente responsáveis” (DE CONTO; ZARO, 2011, p. 352).

Nessa direção, é interessante entender que o turismo, como qualquer outra atividade, possui responsabilidades quanto as suas práticas. Em se tratando de um fenômeno complexo, que permite trocas com o meio ambiente, os empreendimentos desse setor precisam assumir uma postura responsável, estabelecendo condições para que o turismo surja como uma atividade eficaz e capaz de interferir positivamente na qualidade de vida das localidades que dependem dela. Ainda assim, é interessante expressar que a responsabilidade com a proteção do meio ambiente é um dever de todos os envolvidos no turismo.

4.2 A GASTRONOMIA E A RELAÇÃO COM O TURISMO

A gastronomia está relacionada com o turismo devido a diversos fatores, entre eles os de ordem cultural, que podem se tornar um diferencial de mercado, conforme ressalta Schlüter (2006, p. 45), pois, “com o surgimento do conceito de valorização das diferenças regionais e nacionais em um mundo globalizado, encontra-se em franco crescimento o interesse pelos restaurantes éticos”.

Para Krause (2007, p. 41),

como todos os demais aspectos envolvidos no turismo e na hospitalidade, os serviços de alimentação dos turistas deverão permitir uma interação com a cultura em que estão inseridos e que são o motivo que leva a pessoa querer conhecer determinada destinação.

Segundo reflexões de Schlüter (2006), não são apenas os monumentos arquitetônicos que chamam a atenção dos turistas; a tradição, a cultura e a gastronomia também fazem parte do consumo turístico. Ainda para a autora, “a gastronomia está assumindo cada vez maior importância como mais um produto para o turismo cultural. As motivações principais encontram-se na busca pelo prazer através da alimentação e da viagem” (SCHLÜTER, 2006, p. 11).

Sobre a importância que a alimentação pode ter para o turismo, Schlüter (2006) observa que:

A busca pelas raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia está adquirindo importância cada vez maior. Ainda que o prato esteja à vista, sua forma de preparação e o significado para cada sociedade constituem os aspectos que não se veem, mas que lhe dão seu caráter diferenciado. Esse interesse do turismo pela gastronomia pode ajudar a resgatar antigas tradições que estão prestes a desaparecer. Atualmente a cozinha tradicional não só foi afetada pela globalização, que padroniza tudo, mas também sofreu os efeitos de uma pós-modernidade que, se muitas vezes representa um sincero esforço de renovação imaginativa, outras tantas utiliza glacês, gelatinas, flambados, musselinas e aromas evanescentes de forma gratuita e trivial (SCHLÜTER, 2006, p. 11-12).

Franco, Franco e Naranjo (2017) referem-se à gastronomia como um elemento importante para a visita a um destino, considerando-a um atrativo turístico intangível. Além disso, acreditam que a maior relação do turista com o destino ocorre através da gastronomia. Em outras palavras, “quando as pessoas viajam, naturalmente se sentem tão envolvidas pela natureza, pelos monumentos históricos, pelas festas e danças quanto pela gastronomia do lugar” (CHAVES; FREIXA, 2015, p. 21).

Segundo Campolina (2016), existe uma associação entre a gastronomia e o turismo. Ao considerar o turismo como uma vontade de conhecer outros locais, culturas e gastronomia, viajar torna-se uma oportunidade de ampliar os horizontes.

Assim, o turismo constitui-se numa atividade social e transformadora do cotidiano. Ademais, segundo a autora, existem diferentes tipos de turistas sob o prisma da gastronomia: “há aquele que visita um local e alimenta-se em qualquer bar, restaurante, lanchonete. Há o que seleciona o destino da viagem tendo como referência especificidades gastronômicas locais” (CAMPOLINA, 2016, p. 130).

De acordo com o 2º Fórum Mundial de Turismo Gastronômico, realizado pela Organização Mundial do Turismo, “este tipo de turismo se concebe como uma ferramenta fundamental para a promoção de uma grande variedade de recursos”. Para tanto, torna-se indispensável a realização de pesquisas científicas que corroborem a melhor gestão do turismo gastronômico (FRANCO; FRANCO; NARANJO, 2017).

Ainda de acordo com Franco, Franco e Naranjo (2017),

devido a crescente importância dada para a gastronomia no turismo, torna-se necessário conhecer as variáveis que são mais valorizadas para a satisfação dos consumidores em relação aos serviços de gastronomia, este fator serve para potencializar este recurso como um atrativo turístico do destino e para que os prestadores de serviço de restaurantes possam estabelecer estratégias de acordo com a demanda (FRANCO; FRANCO; NARANJO, 2017, p. 732).

Também, os autores sugerem que a gastronomia está envolvida como um elemento estratégico para a consolidação de destinos turísticos, e se referem ao turista gastronômico pela aceitação de novas tendências do consumo cultural. Esse tipo de turista procura reconhecer a identidade dos lugares através da gastronomia, nesse sentido, a cozinha tradicional, a qualidade dos pratos e a hospitalidade são serviços valorizados pelo turista gastronômico, pois, dessa forma, valoriza-se a gastronomia local (FRANCO; FRANCO; NARANJO, 2017).

Para Schlüter (2006), a gastronomia está relacionada com a cultura dos povos, além disso, cada sociedade apresenta suas tradições e costumes, e o turismo pode utilizar isso para atrair visitantes e pessoas que se interessem pelas diferentes manifestações culturais, que podem ser observadas no âmbito urbano ou rural, trazendo informações e características de cada região através da gastronomia.

De acordo com Fagliari (2005), a alimentação exerce papel relevante durante as viagens, inserindo-se no setor do turismo. A autora considera que os momentos

de refeição são experiências que podem ficar marcadas na memória do turista, e que o turismo e a alimentação devem andar lado a lado.

Alguns serviços de alimentação vêm reconhecendo a importância da sustentabilidade através da implantação de requisitos associados à gastronomia sustentável. Nesse sentido, é importante a implementação de atividades e práticas que possibilitem que a gastronomia faça parte da oferta turística, não somente como serviço prestado, mas em alguns casos como atrativo turístico, como forma de expressão cultural através de pratos regionais e sustentáveis que despertem a curiosidade dos turistas.

4.3 GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL

O crescimento populacional mundial é maior a cada ano, o que interfere diretamente nas taxas de poluição do planeta. Fatores relacionados à sustentabilidade tornam-se imprescindíveis. Nesse contexto, pessoas engajadas com o meio ambiente buscam incorporar atitudes que visam um futuro melhor para o planeta e mais saudável para os seres humanos que nele vivem.

Os serviços de alimentação podem adotar práticas relacionadas à sustentabilidade na gastronomia, uma vez que aumentam os interessados pela gastronomia sustentável através da ecogastronomia, conceito trabalhado pela filosofia *Slow Food*, que estabelece conexões entre o prato e o planeta.

Segundo Chaves e Freixa (2015), os adeptos ao movimento *Slow Food* criaram o conceito de ecogastronomia e destacam que ele está relacionado com

a atitude capaz de preservar o gosto dos alimentos, levando em conta o cultivo e a valorização dos produtos locais no processo de elaboração dos pratos. Um dos desdobramentos da ecogastronomia é a interação entre os pequenos produtores das comunidades e os profissionais do setor de alimentos que, adquirindo os produtos, comprometem-se a salvaguardar as variedades cultivadas com base nas heranças culturais (CHAVES; FREIXA, 2015, p. 266).

O movimento *Slow Food* foi criado na Itália, em 1986, pelo gastrônomo e sociólogo Carlo Petrini, e está baseado em propostas de educação do gosto para melhor apreciação da comida e qualidade das refeições, além de buscar intervir em

questões estruturais, tais como a defesa da biodiversidade, do meio ambiente e de patrimônios culinários, remetendo para a valorização dos produtos locais e regionais, dos próprios produtores, das suas articulações e suas ligações com consumidores (CAMPOLINA, 2016).

Segundo Petrini (2009), o movimento *Slow Food* defende a interação entre os pequenos produtores e os profissionais da gastronomia para a aquisição de produtos de qualidade que apresentem a garantia da preservação das variedades cultivadas e da herança cultural, e que tenham sido produzidos segundo os preceitos da agricultura sustentável. Acima de tudo, o discurso do *Slow Food* reivindica um alimento “bom, limpo e justo” (PETRINI, 2009, p. 10).

O termo *bom* é utilizado porque, de acordo com Petrini (2009), o alimento deve vir de um processo de produção de qualidade; *limpo* diz respeito à ausência de agrotóxicos, conservantes e aditivos de qualquer espécie, além de um tratamento adequado para a vida dos animais, com resguardo de um abate sem crueldade e uma preocupação clara com a defesa da biodiversidade no planeta; por fim, um alimento *justo* porque todos os envolvidos nesse processo devem receber o devido valor, favorecendo a permanência do produtor no campo (PETRINI, 2009).

Petrini (2009) ressalta que, para praticar a gastronomia sustentável, é preciso que seja desenvolvido um relacionamento com o pequeno produtor no sentido de valorizar a produção local, obter produtos sazonais e regionais de qualidade, preocupar-se com o não desperdício e buscar o aprimoramento de práticas culinárias que contribuam para a sustentabilidade do planeta.

Para Dutra, Moreira e Paiva (2017), o *Slow Food* é uma filosofia de vida que possui como objetivo a manutenção das tradições do lugar. Os autores também defendem o ato de comer bem e cultivar a cultura local. “Pessoas que seguem esse modo de vida dão uma maior confiabilidade e aceitabilidade aos produtos que são produzidos de maneira ecologicamente corretos e orgânicos onde geralmente estão presentes em pequenas produções” (DUTRA; MOREIRA; PAIVA, 2017, p. 144).

No Brasil, uma das iniciativas do *Slow Food* é a Arca do Gosto, um catálogo que serve para identificar produtos ameaçados de extinção. Desde 2004, o movimento possui um acordo de cooperação internacional com o Ministério do Desenvolvimento Agrário do Brasil, com o objetivo de apoiar projetos voltados a

pequenos agricultores e artesãos, valorizando os alimentos brasileiros (CHAVES; FREIXA, 2015).

Segundo Araújo, Ramalho e Stefanelli (2013), a gastronomia passa por mudanças, e alimentar-se com consciência, inteligência e sabedoria faz parte da filosofia.

A filosofia de vida dessa pequena, mas significativa parcela da população não se limita ao bem-estar “eu”, propriamente, mas sim, do coletivo, criada não apenas pela necessidade de ingerir alimentos mais saudáveis, mas pela garantia de que o mundo também necessita passar por mudanças (ARAÚJO; RAMALHO; STEFANELLI, 2013, p. 2).

Dessa maneira, torna-se necessário entender que os restaurantes desempenham um importante papel, uma vez que podem contemplar a sustentabilidade em suas atividades por meio da produção de alimentos locais, levando em conta a biodiversidade, transmitindo conhecimentos e promovendo, conseqüentemente, o bem-estar social, principalmente dentro da atividade turística. Além disso, a sustentabilidade tem provocado o surgimento de consumidores preocupados com o meio ambiente, também interessados na possibilidade de contribuir com causas sociais ou auxiliar pequenas comunidades agrícolas por meio da compra de produtos alimentícios locais.

Bahls e Krause (2013) afirmam que a gastronomia pode influenciar beneficentemente a condição climática, o bem-estar social e do ecossistema. Mantendo a viabilidade econômica, a gastronomia pode se tornar uma atividade sustentável.

Há, atualmente, um crescente aumento da percepção da alimentação em relação à saúde e ao bem-estar social, e da gastronomia como atrativo turístico e atividade cultural fundamental ao ser humano. Finalmente, há, também, uma consciência maior sobre nosso papel e influência em nosso meio ambiente. Alinhando esses fatores, percebe-se a importância da sustentabilidade na experiência gastronômica turística (BAHLS; KRAUSE, 2013, p. 447).

Assim, a gastronomia sustentável pode ser praticada através de ações que respeitem os princípios de ecossistemas naturais, provendo alimentos saudáveis de maneira adequada e permanente com a produção alimentar realizada ecologicamente, com sistema econômico justo, priorizando a conservação das diversidades biológicas, culturais e socioambientais características de cada região e

produzindo alimentos dentro das normas de boas práticas, o que garante ainda mais a segurança dos produtos.

Práticas sustentáveis na gastronomia ainda são recentes e não atingem grande parte da sociedade, fato que gera significativo interesse exploratório relacionado à postura de estabelecimentos produtores de alimentos e de clientes que os frequentam (ARAÚJO; RAMALHO; STEFANELLI, 2013).

A produção de alimentos é uma atividade que envolve diversos quesitos que vão além do ato de comer e da disponibilidade de alimentos. Jaime, Ribeiro e Ventura (2017) observam que

há uma cadeia de produção, que se inicia no campo, ou antes, na preparação de sementes, mudas e insumos, passando por ciclos, do plantio à colheita, em que elementos da natureza têm um papel crucial, mas que vêm sendo, cada vez mais, envolvidos por questões tecnológicas, financeiras e sociais (JAIME; RIBEIRO; VENTURA, 2017, p. 185).

Existe uma relação entre o campo e a sustentabilidade, uma vez que é na atividade agrária que se inicia essa interação; além disso, outras etapas subsequentes por que o alimento passa até chegar à mesa do consumidor e o posterior descarte desse alimento envolvem questões complexas diretamente relacionadas às práticas sustentáveis (JAIME; RIBEIRO; VENTURA, 2017, p. 185).

Da mesma forma, a sustentabilidade na gastronomia envolve diversas questões além de simplesmente proporcionar uma alimentação saudável. Ela está ligada a recomendações para agricultura, fornecedores, transporte e embalagens dos produtos até a chegada ao restaurante; inclui a normatização para procedimentos de manipulação, porcionamento e gestão dos resíduos produzidos; envolve o planejamento arquitetônico do local, a economia de energia e otimização na utilização dos recursos naturais (NUNES, 2012).

Para Campolina (2016), a gastronomia sustentável apresenta um conceito amplo e promissor que abrange desde a bioconstrução 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, quer seja do óleo de cozinha, do cultivo de hortas, da compostagem e do aproveitamento integral de alimentos.

Em relação à sustentabilidade nos serviços de alimentação, os restaurantes estão buscando um comprometimento quanto ao uso racional de matérias-primas – o que pode ser reconhecido como patrimônio natural –, além da preservação de elementos históricos de uma localidade – o que está relacionado com o patrimônio cultural (DUTRA; MOREIRA; PAIVA, 2017, p. 144). Ainda, os autores acreditam que a sustentabilidade da matéria-prima da gastronomia é um fator importante, pois alguns alimentos são difíceis de encontrar, o que pode gerar impactos ambientais.

De acordo com Bahls e Krause (2013), quatro variáveis são importantes para uma atividade gastronômica sustentável:

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 (BAHLS; KRAUSE, 2013, p. 436).

Assim, o movimento Mesa Sustentável (2010) coleta assinaturas para a Carta de Gastronomia e Sustentabilidade, buscando iniciativas locais e mundiais com a intenção de garantir à civilização humana um planeta que possa hospedar e sustentar as pessoas. Os cidadãos assinantes que têm na gastronomia interesses profissionais, educacionais, culturais, sociais e hedonistas se reúnem para construir e divulgar para toda a sociedade, em âmbito mundial, o compromisso de intenções de responsabilidade individual e alcance coletivo baseado nos seguintes princípios:

1. Conhecer o alimento que é adquirido, processado e ingerido;
2. Conservar os meios e as condições que dão origem ao alimento;
3. Preservar, valorizar e promover as qualidades naturais do alimento, assim como seu uso saudável;
4. Utilizar todo o alimento que se adquire;
5. Remunerar adequadamente os produtores do alimento, inclusive pelos serviços ambientais providenciados para a sociedade;
6. Aplicar conhecimento e tecnologia inovadora para valorizar a diversidade e a qualidade do ingrediente, assim como de seus usos;
7. Honrar e respeitar diariamente o ato de comer e de preparar a comida. (MESA SUSTENTÁVEL, 2010).

O Guia Turismo e Sustentabilidade – Orientações para prestadores de serviços turísticos, do Ministério do Turismo (2016), apresenta os princípios para o desenvolvimento sustentável. Eles estão relacionados à sustentabilidade ambiental, sociocultural, econômica e político-institucional. Com relação ao princípio da sustentabilidade ambiental, que envolve o controle dos impactos ambientais e a conservação das áreas naturais e sua biodiversidade, o guia destaca o uso racional da água, a eficiência energética, a gestão dos resíduos sólidos e a redução do desperdício, fatores considerados para a gastronomia sustentável (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2016).

Em estudo de revisão bibliográfica realizado no período de 2000 a 2015 por Jahno e Strasburg (2017), os resultados destacaram a geração de resíduos de alimentos no processo de produção e consumo de refeições. Segundo os autores, “no segmento de fornecimento de refeições no Brasil, os principais achados de estudos estão relacionados com o desperdício de alimentos nos processos da produção ao consumo” (JAHNO, STRASBURG, 2017, p. 5).

Além disso, esse estudo identificou que a geração de resíduos é uma condição inerente ao segmento de produção de alimentos. Dessa forma, os autores sugerem que a caracterização, o correto acondicionamento e a destinação desses resíduos sejam realizados de acordo com a Política Nacional de Resíduos Sólidos, mas consideram essas práticas ainda um desafio para o segmento de restauração do Brasil (JAHNO, STRASBURG, 2017).

Em relação à geração de resíduos sólidos e ao desperdício de alimentos, Pistorello, De Conto e Zaro (2015) observaram, durante estudo realizado no restaurante de um hotel na Serra Gaúcha, que o desperdício de alimentos ocorre devido à oferta ser maior que o consumo dos alimentos preparados para servir os clientes. Além disso, o estudo demonstrou, através de relatos de alguns colaboradores do meio de hospedagem, que a fartura de alimentos e de opções no cardápio seria um indício para os hóspedes da competência e da qualidade do restaurante.

Esse pensamento contraria os conceitos de sustentabilidade na gastronomia, havendo a necessidade de promover ações buscando sensibilizar a alta administração, hóspedes e colaboradores de restaurantes sobre os impactos ambientais associados ao desperdício de alimentos e a

importância da adoção de técnicas de gestão que permitam minimizar a geração de resíduos sólidos (PISTORELLO; DE CONTO; ZARO, 2015, p. 345).

De acordo com Pistorello, De Conto e Zaro (2015), a falta de planejamento em relação à quantidade de alimentos preparados para o consumo pode ser uma fonte de desperdício de alimentos. Nesse sentido, é fundamental que os restaurantes tenham um planejamento adequado na produção de alimentos e, além disso, implementem medidas preventivas para redução da geração de resíduos sólidos (PISTORELLO; DE CONTO; ZARO, 2015).

Ainda sobre geração de resíduos sólidos e desperdício de alimentos, Silva (2008) identificou que, das quantidades de alimentos produzidos pelos restaurantes analisados na sua pesquisa, entre 5% e 40% são sobras. Essas sobras, de acordo com a RDC 216 de 2004, podem ser utilizadas desde que armazenadas sob refrigeração ou congeladas. Além disso, na embalagem deve haver uma etiqueta com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura desse alimento deve ser regularmente monitorada e registrada, e o prazo máximo de consumo do alimento preparado e mantido em refrigeração deve ser de cinco dias.

Para Silva (2008), os restaurantes, enquanto geradores de resíduos, devem identificar quais são esses resíduos produzidos e o que está facilitando sua geração, a fim de reduzir desperdícios de alimentos e diminuir os impactos causados ao meio ambiente.

Conforme a NBR 15635 (2018), para Serviços de Alimentação – Requisitos de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias e Controles Operacionais Essenciais, os estabelecimentos que produzem alimentos devem seguir procedimentos higiênico-sanitários atendendo as boas práticas e os procedimentos operacionais padronizados (POP) através de legislações vigentes no país. Além disso, essa norma descreve procedimentos adequados sobre a utilização de sobras de alimentos, que podem ser reaproveitadas se os alimentos forem produzidos de acordo com as boas práticas, minimizando o desperdício por parte das empresas.

Ainda, o item 5.2.10 dessa norma trata do manejo de resíduos. Sendo o óleo utilizado na cozinha classificado como resíduo, faz-se necessário o acondicionamento e destino adequado. De acordo com a norma, esse resíduo deve

ser armazenado em recipiente com tampa e mantido identificado para posterior descarte apropriado, evitando a contaminação do meio ambiente.

Conforme Corrêa e Lange (2011, p. 35), “o óleo recebe tratamento especial no programa de gerenciamento de resíduos, no qual especificamente existem checklist e cartilhas informando como esse produto deve ser tratado e armazenado até que seja recolhido”. Segundo Lopes e Baldin,

[...] por ser menos denso que a água, o óleo de cozinha forma uma película sobre a mesma, o que provoca a retenção dos líquidos, entupimentos e problemas de drenagem quando colocados nas redes coletoras de esgoto. Nos arroios e rios, a película formada pelo óleo de cozinha dificulta a troca de gases entre a água e a atmosfera, causando a morte de peixes e outros seres vivos que necessitam de oxigênio. O óleo de cozinha jogado diretamente na pia pode prejudicar o meio ambiente. Se o produto for para as redes de esgoto encarece o tratamento dos resíduos em até 45% e o que permanece nos rios provoca a impermeabilização dos leitos e terrenos, o que contribui para que ocorram as enchentes. A solução para este problema é a reciclagem do óleo vegetal. E existem várias maneiras de reaproveitar esse produto sem dar prejuízos ao meio ambiente (LOPES; BALDIN, 2009, p. 1036).

Consoante Binz (2018), é necessária a adesão de procedimentos específicos por parte dos restaurantes quanto ao destino do óleo de cozinha. Atualmente, existem empresas especializadas no descarte do óleo, que, além de darem o destino correto para esse resíduo, fornecem ao estabelecimento a garantia dessa destinação.

Dessa forma, Jahno e Strasburg (2017) consideram importante a adequada gestão de resíduos gerados pelas empresas do segmento de restauração, conforme estabelecido pela Política Nacional de Resíduos Sólidos, minimizando possíveis impactos ambientais.

Ainda em relação aos impactos ambientais nas diferentes formas de produção e distribuição de alimentos, o Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde (2014), defende que é necessário considerar alguns aspectos, tais como:

as técnicas empregadas para a conservação do solo; uso de fertilizantes orgânicos ou sintéticos; plantio de sementes convencionais ou transgênicas; controle biológico ou químico de pragas e doenças; formas intensivas ou extensivas de criação de animais; uso de antibióticos; produção e tratamento de dejetos e resíduos; conservação de florestas e da

biodiversidade; grau e natureza do processamento dos alimentos; distância entre produtores e consumidores; meios de transporte; e a água e a energia consumidas ao longo de toda a cadeia alimentar (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014, p. 19).

O processo de industrialização dos alimentos vem mudando os hábitos alimentares das pessoas, e, além de trazer consequências para a natureza, causa danos para a saúde da população.

Pollan (2008, p. 10) afirma que, em relação às escolhas alimentares, “quase sempre, as melhores escolhas éticas e ambientais também são as mais saudáveis”. O autor considera que a industrialização dos alimentos causa danos à saúde e como consequência expõe as pessoas às doenças crônicas. Os alimentos ultraprocessados, o uso de produtos químicos nas plantações e as monoculturas trazem sérios problemas para a humanidade e para o meio ambiente.

Pollan (2008) afirma que:

na década de 1960 tornou-se quase impossível manter formas tradicionais de alimentação em face da industrialização de nossos alimentos. Se quisesse comer hortifrutigranjeiros cultivados sem produtos químicos sintéticos ou carnes de gado criado no pasto, sem produtos farmacêuticos, não seria possível (POLLAN, 2008, p. 21).

Aliado a isso, no Manifesto sobre o Futuro da Alimentação (COMITÊ INTERNACIONAL PARA O FUTURO DA ALIMENTAÇÃO E DA AGRICULTURA, 2006), especificamente na segunda parte, que trata dos princípios para uma agricultura e um sistema alimentar social e ecologicamente sustentáveis, destacam-se as seguintes considerações:

- Alimentação é um direito humano;
- Agricultura descentralizada é eficiente e produtiva;
- Inserir pessoas, não empresas na terra;
- Soberania alimentar;
- Algumas tecnologias diminuem a segurança alimentar;
- Imperativo para a proteção da biodiversidade e da saúde do ecossistema;
- Tratamento humano aos animais;
- Relação fundamental entre agricultor e meio ambiente;
- O direito de conhecer e escolher;
- Comércio voluntário, justo e sustentável.

Ademais, vale ressaltar que esse manifesto defende a ideia de que a monocultura e o processo de industrialização causam impactos negativos para o ecossistema, além de ameaçar a qualidade alimentar e nutricional, resultando em problema grave para a saúde pública.

Nessa perspectiva, alguns projetos e iniciativas como os que promovem a agricultura ecológica com produção de alimentos saudáveis, respeitando a biodiversidade, vêm sendo difundidos no mundo, conforme dados publicados no Manifesto sobre o Futuro da Alimentação:

Agricultura e pasto orgânicos estão se difundindo rapidamente, e cobrem agora 23 milhões de hectares orgânicos aprovados no mundo todo, liderados pela Austrália, Argentina e Itália. Pesquisas recentes analisaram mais de 200 projetos de agricultura sustentável, em 52 países, cobrindo aproximadamente 70 milhões de acres (283.290.000.000 m² ou 28.329.000 hectares) e 9 milhões de agricultores. Essa pesquisa patrocinada pela universidade concluiu que as práticas sustentáveis podem “levar a aumentos substanciais” na produção (COMITÊ INTERNACIONAL PARA O FUTURO DA ALIMENTAÇÃO E DA AGRICULTURA, 2006, p. 21-22).

No Brasil, e mais especificamente no Rio Grande do Sul, na metade da década de 1970, iniciou-se um movimento conhecido como a Revolução Verde. Para Uriartt (2014, p. 24), “a utilização massiva de agrotóxicos, além de causar sérios desequilíbrios ambientais, provocou, em parte da população, a necessidade de desenvolver alternativas alimentares que propiciassem uma alimentação saudável e livre de agrotóxico”.

De acordo com Nitzke et al. (2012), a preocupação com a alimentação saudável vem se tornando um tema de debate global, e muitas empresas multinacionais do setor estão buscando novas estratégias de negócios para minimizar os impactos causados ao meio ambiente. Nesse sentido,

crece com força nos Estados Unidos e na Europa um movimento da valorização da “comida local”, ou seja, de estímulo ao consumo de produtos – até mesmo industrializados – obtidos com insumos da região onde vivem os consumidores e tenham a mínima necessidade possível de deslocamento entre a produção e a mesa. Isto teria dois resultados práticos imediatos: o estímulo aos produtores locais e o menor uso de energia para produção, transporte e comercialização destes produtos (NITZKE et al., 2012, p. 7).

Quanto mais pessoas buscarem alimentos orgânicos e de base agroecológica, maior será o apoio que os produtores da agroecologia familiar receberão e mais próximos estaremos de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014, p. 32).

Além disso, para Uriartt (2014), os produtos orgânicos são diferentes dos convencionais, não só por serem produzidos sem a utilização de agrotóxicos, mas também por não utilizarem adubos químicos de alta solubilidade, por não se originarem de animais e plantas transgênicas, por serem comercializados de preferência em cadeias curtas de comercialização, causando menor impacto ambiental pelo baixo consumo de combustível, e por preservarem a agrobiodiversidade, o resgate e a preservação de plantas tradicionais e não convencionais chamadas de PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais). Essa diferenciação reside, ainda, nos cuidados com o manejo das criações, levando em conta os ciclos naturais e as condições de bem-estar e de desenvolvimento de animais e, por fim, na produção pautada em princípios éticos que têm como base padrões econômicos onde prevaleçam as relações de equidade e justiça social (URIARTT, 2014).

Estudos conduzidos por Melo et al. (2012), que analisaram as preferências dos turistas por hotéis cujos restaurantes adotam práticas sustentáveis, apontam que o assunto sustentabilidade pouco interfere nas preferências dos consumidores. Os autores também constataram que os participantes de ambos os gêneros não estão dispostos a pagar mais por serviços de estabelecimentos que praticam essas ações.

Esses mesmos pesquisadores consideram que os aspectos relacionados à sustentabilidade em restaurantes ainda não são muito comuns, além disso, torna-se necessário analisar o que realmente deve ser considerado importante para que um restaurante se posicione como uma empresa sustentável no mercado.

Em sua pesquisa, Azevedo (2014) considerou os seguintes aspectos como os principais responsáveis pelas pessoas frequentarem restaurantes:

falta de tempo para cozinhar em casa; praticidade; não saber cozinhar; curiosidade em conhecer um novo local; gostar da comida do restaurante; comemorações; a qualidade e o sabor da comida; o ambiente agradável; falta de opção em casa; falta de alimento para fazer comida em casa; ter a

possibilidade de se divertir; a vontade de sair de casa; indicação de amigos; pelo atendimento; preço; qualidade da comida; higiene; necessidade e a beleza do local (AZEVEDO, 2014, p. 253-254).

Essa pesquisa revelou que os atributos de maior relevância para a escolha dos restaurantes pelos clientes são: higiene, qualidade da comida, preço e atendimento, o que influencia no processo decisório do consumidor (AZEVEDO, 2014). O requisito relacionado à higiene dos estabelecimentos foi mencionado por muitos consumidores; dessa forma

é relevante que os ambientes (fachada, corredores, acessos, rampas, salão principal de consumo, banheiros, lavabos, cozinha, depósito, estacionamento, pisos em geral, áreas de lazer e jardins), mobiliários e eletrodomésticos (mesas, cadeiras, balcões, buffets, freezer e geladeiras, fogão, coifas, pias, mostruários, etc.), utensílios (pratos, copos, taças, colheres, facas, garfos, pegadores, panelas, bandejas, entre outros) e outros complementos (forros de mesa, vestimenta do funcionário, lixeiras, suportes de temperos, saleiro, paliteiro, etc.) que compõem um restaurante devem ser bem conservados, organizados e limpos (AZEVEDO, 2014, p. 257).

Os restaurantes onde a pesquisa foi realizada por Azevedo (2014) não apresentavam práticas relacionadas à gastronomia sustentável, e esse aspecto não foi considerado nas perguntas, diferente da pesquisa desenvolvida por Kwok, Huang e Hu (2016), onde foram analisados restaurantes que desenvolviam algumas práticas consideradas sustentáveis. O estudo questionou quais dessas práticas os consumidores consideravam mais importantes e quais fatores afetavam as escolhas por esse tipo de restaurante. Os pesquisadores descobriram que os consumidores em geral valorizam mais as ações sustentáveis relacionadas ao meio ambiente do que aquelas relacionadas diretamente ao alimento ou à administração. Quanto a dados relacionados ao alimento, emergiram informações sobre a preocupação dos consumidores com a diminuição de resíduos que podem interferir e prejudicar o meio ambiente, e também sobre a participação de programas de reciclagem.

Nesse mesmo sentido, Nitzke et al. (2012) consideram que os consumidores vêm buscando uma alimentação cada vez mais sustentável, ou seja, alimentos sem resíduos que possam causar danos à saúde ou ao meio ambiente, bem como alimentos produzidos na região onde vivem os consumidores, que não necessitem de transporte, contribuindo, assim, para o estímulo aos produtores locais e para o

menor uso de energia na produção, transporte e comercialização desses alimentos.

Sobre o comportamento dos consumidores, a pesquisa realizada por Kwok, Huang e Hu (2016) revelou que, quando os consumidores possuem filhos, a importância que se dá aos atributos relacionados aos alimentos é maior, o que pode indicar que as famílias que possuem filhos se interessam mais pelo tipo de alimentação, origem do alimento e outras questões relacionadas com gastronomia sustentável. Além disso, essa pesquisa evidenciou que as mulheres prestam mais atenção nesses aspectos do que os homens.

Da mesma forma, a pesquisa conduzida por Dias (2016) evidenciou que, quanto mais jovem for o consumidor, maior o consumo de alimentos saudáveis e orgânicos; além disso, quanto maior a escolaridade e a renda, maior é a frequência de consumo desse tipo de alimentação.

Em relação a pagar mais caro para se alimentar em restaurantes sustentáveis, Kwok, Huang e Hu (2016) observaram que apenas os mais jovens demonstram esse interesse e não se importam em esperar mais, ou até mesmo em viajar, para jantar em um restaurante considerado sustentável. Essa pesquisa ainda evidenciou que é importante manter os consumidores informados sobre as práticas sustentáveis aplicadas nos restaurantes, seja em *site*, anúncios ou outros materiais de *marketing*.

O crescente interesse dos consumidores por alimentos cultivados organicamente abriu novas oportunidades de mercado para os produtores e vem gerando uma transformação na cadeia de produção e distribuição de alimentos orgânicos.

Para Chaves e Freixa (2015, p. 268), “a agricultura orgânica representa uma alternativa sustentável de produção de alimentos sem o uso de agrotóxicos, pesticidas, fungicidas e outros produtos que acarretam sérios problemas ao meio ambiente e a saúde”. Essa forma de produzir alimentos inclui também o uso racional da água e, além disso, trabalha com métodos agrícolas capazes de permitir que o solo crie sua própria defesa, contribuindo com o pequeno agricultor e trazendo benefícios como a obtenção de maior rentabilidade e continuidade de seus negócios (CHAVES; FREIXA, 2015).

Conforme as autoras:

No mundo e no Brasil, a produção de alimentos orgânicos tem crescido progressivamente, sobretudo na última década. Isso revela que o setor deixa de ser uma parcela de mercado para se tornar uma tendência mundial, como atesta a realização de feiras como a Bio Brazil Fair/Biofach América Latina. Tem aumentado a oferta de produtos frescos e saudáveis, como verduras, legumes, frutas, e ainda de laticínios, pães, geleias, patês, carnes e vinhos. Além disso, outros gêneros como açúcar, farinhas, massas, azeites, biscoitos, arroz, podem ser encontrados em feiras de orgânicos, assim como nas prateleiras dos supermercados (CHAVES; FREIXA, 2015, p. 268-269).

No tocante à valorização e utilização de produtos locais, por milhares de anos a população consumia principalmente alimentos frescos. Segundo Ghizzoni e Miranda (2014, p. 28), “a dieta era diversificada, com adequação aos biomas locais e à sazonalidade”. Com o passar dos anos, ocorreram mudanças no estilo da alimentação, relacionadas ao modelo de desenvolvimento que vem sendo adotado, e, como consequência, os resultados se mostram negativos, incluindo a incidência de algumas doenças, tais como sobrepeso, obesidade, hipertensão, doenças coronarianas, e, entre crianças, a deficiência de micronutrientes, destacando-se a anemia e a hipovitaminose A, além da deficiência de cálcio (GHIZZONI; MIRANDA, 2014).

Nesse cenário, o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, o CONSEA, elaborou um conceito de alimentação adequada e saudável:

A alimentação adequada e saudável é a realização de um direito humano básico, com a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as necessidades alimentares especiais, pautadas no referencial tradicional local. Deve atender aos princípios da variedade, do equilíbrio, da moderação, do prazer (sabor), às dimensões de gênero e etnia, às formas de produção ambientalmente sustentáveis livres de contaminantes físicos, químicos, biológicos e de organismos geneticamente modificados (GHIZZONI; MIRANDA, 2014, p. 29).

Essa definição foi elaborada pelo grupo de trabalho do CONSEA e proposta ao debate nas conferências de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), constando no relatório final do grupo de trabalho do CONSEA. Nesse sentido, segundo

Ghizzoni e Miranda (2014), a proposta em relação a uma alimentação saudável, ambientalmente correta e socialmente justa deve contemplar alguns preceitos:

- Diversidade: a alimentação é tão mais saudável se composta de diversos tipos de alimentos (predominantemente de origem vegetal, animal em menor escala); oferecer, numa mesma refeição, diversidade em cor, sabor e consistência; incorporar os hábitos alimentares regionais, pois eles têm fina sintonia com os recursos que a natureza local oferece e dialogam com a biologia dos corpos que vivem sob essas condições ambientais;
- Aproveitamento integral: aproveitar ao máximo as potencialidades nutritivas dos alimentos, em todas as suas formas, pois desde as sementes até as cascas e raízes há valores nutritivos que são complementares;
- Praticidade: a alimentação deve ser adequada às condições tecnológicas das comunidades, bem como ao ritmo de vida das famílias;
- Economia: os custos financeiros e ambientais devem ser minuciosamente refletidos, tanto sob o ponto de vista do poder aquisitivo dos sujeitos quanto sob o ponto de vista dos recursos ambientais utilizados na produção, na distribuição e no preparo dos alimentos, de modo a evitar-se ao máximo o desperdício e propiciar a sustentabilidade, do domicílio à sociedade;
- Sanidade: a alimentação deve respeitar as necessidades nutricionais das comunidades e dos indivíduos, sendo completa em quantidade, harmonia e adequação. Deve ser livre de contaminação química, física, biológica e radioativa. Por precaução, não deve ser proveniente de organismos geneticamente modificados;
- Acessibilidade: os alimentos utilizados, de melhor qualidade, devem estar disponíveis e ser de fácil obtenção, acessíveis às condições financeiras das populações mais pobres;
- Cultura: a alimentação deve ser adequada aos costumes locais. Na maioria das vezes, há uma relação harmônica com o ambiente, sua oferta de alimentos e a cultura dos povos que ali interagem (GHIZZONI; MIRANDA, 2014, p. 29-30).

Binz (2018) acredita que a partir da gastronomia sustentável exista uma oportunidade para o mercado, pois através dessas práticas há uma responsabilidade com o futuro dos alimentos, bem como com as interferências que a produção e o consumo provocam. Dessa forma, as pessoas podem estar comprometidas com o consumo consciente, preocupadas com a qualidade dos alimentos e também envolvidas com aspectos relacionados à saúde.

Considerando as diferentes contribuições sobre gastronomia sustentável, conclui-se que existe uma evolução nos conceitos, tanto na produção acadêmica, como em movimentos nacionais e internacionais. Assim, é importante que os serviços de alimentação consigam acompanhar essa tendência que ainda possui um mercado carente e que pode ser mais explorado.

5 METODOLOGIA

5.1 SELEÇÃO DOS PARTICIPANTES DA PESQUISA

Para a realização deste estudo, foram selecionados dois meios de hospedagem da Serra Gaúcha para aplicar os questionários. A escolha dos meios de hospedagem se justifica pela facilidade na coleta de dados junto aos hóspedes e aceitação dos gestores em colaborar com a pesquisa. O *hostel* selecionado apresenta diversas particularidades em relação à adoção de ações sustentáveis. Destaca-se que se buscou hóspedes de meios de hospedagem como respondentes dos questionários por entender que os mesmos são potenciais clientes de restaurantes em suas rotinas ou em viagens.

O período de aplicação dos questionários foi de 12 de Janeiro de 2019 à 23 de Fevereiro de 2019. Foram entregues 100 questionários para cada estabelecimento, sendo respondidos pelo *hostel* 55 e pelo hotel 99.

5.1.1 Características dos locais de coleta de dados

Os meios de hospedagem selecionados estão localizados na Região Uva e Vinho, no Rio Grande do Sul. Um deles está localizado em Caxias do Sul e o outro em Garibaldi – este é integrante da Rota Via Orgânica.

O primeiro meio de hospedagem é um hotel executivo da cidade de Caxias do Sul que possui 87 Unidades Habitacionais (UHs) dispostas em três configurações: simples, duplo e triplo. Está situado no centro da cidade, próximo a supermercados e lojas. O serviço de alimentação oferecido pelo hotel atualmente é o café manhã. Ademais, o hotel oferece acesso à internet *wireless* em todos os andares e sala *web* livre, além de sala de jogos e de TV.

O segundo meio de hospedagem é um *hostel* – uma hospedagem compartilhada, caracterizada por acomodações mais simples, que possibilita a socialização entre os hóspedes –, onde os quartos, cozinha e banheiros são coletivos. Possui refeitório e sala de palestra para 100 pessoas, dormitório para 50 pessoas, 20 chuveiros com água quente. O *hostel* está localizado em uma

construção sustentável, com tijolos ecológicos, telha Tetra Pak, aquecimento solar, fossa ecológica com círculo de bananeiras e reutilização de móveis. Os quartos são separados entre femininos e masculinos, além de individuais para casais. A principal característica do empreendimento é o contato com a natureza. Estabelecido em uma construção sustentável, produz hortaliças e frutas orgânicas e compõe uma das empresas integrantes da Rota Via Orgânica de Garibaldi (PREFEITURA MUNICIPAL DE GARIBALDI, 2018).

Com relação à Rota Via Orgânica, o seu projeto teve como base a Comunidade do Alimento do Convívium *Slow Food* Primeira Colônia Italiana (PREFEITURA MUNICIPAL DE GARIBALDI, 2018). Ao todo, dez empreendimentos certificados ligados à produção agroecológica e artesanal fazem parte da rota, que é uma das primeiras do Brasil portando esse tema. De acordo com a Prefeitura de Garibaldi (2018), a ideia da rota é reforçar ainda mais o conceito do alimento bom, justo e limpo, possibilitando ao visitante encontrar belas paisagens, resgatar antigas formas de cultivo aprimoradas pelas novas tecnologias, obter o contato direto com a simplicidade e a experiência de quem produz e prepara o alimento. Além das atividades de turismo rural, o roteiro inclui restaurantes com vinhos e espumantes alternativos, cooperativas, estabelecimentos comerciais, hospedagem e indústrias – todos dentro da temática do alimento aliado à saúde, à sustentabilidade ambiental, social e cultural. Entre os empreendimentos que integram a Rota Via Orgânica estão cooperativas, comércio de alimentos, *hostel*, indústrias e restaurantes (PREFEITURA MUNICIPAL DE GARIBALDI, 2018).

5.1.2 Caracterização dos municípios selecionados para a pesquisa

5.1.2.1 Caxias do Sul

A história de Caxias do Sul começa quando a região era percorrida por tropeiros, ocupada por índios e chamada Campo dos Bugres. Esse cenário passou a mudar em 1875, quando chegaram os primeiros imigrantes italianos em busca de um lugar melhor para viver. Dois anos após o início da ocupação, o território recebeu

a denominação de Colônia de Caxias (PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL, 2018).

Ao longo desse tempo, novas levas de imigrantes chegaram. Em 20 de junho de 1890, foi criado o município, ao desmembrar-se de São Sebastião do Caí. O nome Caxias do Sul foi uma homenagem a Duque de Caxias. Logo na primeira década do século XX, no dia 1º de junho de 1910, foi inaugurado o primeiro trem, ligando a região à capital do Rio Grande do Sul, um marco para o desenvolvimento local. Nesse mesmo dia, Caxias foi elevada à categoria de cidade. A denominação atual – Caxias do Sul – viria por meio de decreto no ano de 1944 (PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL, 2018).

O novo meio de transporte marcou uma nova era para o desenvolvimento do município. Partindo do cultivo da uva e do vinho, chegou ao título de segundo maior polo metalmeccânico do Brasil. As indústrias caxienses fabricam desde pequenas peças até ônibus e caminhões, importância econômica que trouxe reflexos também para os setores de comércio e serviços, que se tornaram referência para toda a Serra Gaúcha (PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL, 2018).

Atualmente, Caxias do Sul possui 483.377 moradores, conforme levantamento do IBGE de 2017. A cidade se consolida como o segundo maior município do Rio Grande do Sul em número de habitantes e em importância econômica (PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL, 2018).

Caxias do Sul conta com seis roteiros turísticos: Roteiro Criúva; Roteiro Caminhos da Colônia, Roteiro Ana Rech; Roteiro Vale Trentino; Roteiro Estrada do Imigrante; Roteiro La Cittá, que oferecem aos turistas ar puro e clima de aventura, bem como paisagens bucólicas. Nesses roteiros, é possível conhecer as estradas por onde passaram os primeiros imigrantes italianos que chegaram a Caxias do Sul. A gastronomia é farta e as cantinas recebem os turistas para degustação e compra de vinhos, além de visitas aos parreirais (CAXIAS DO SUL CONVENTION E VISITORS BUREAU, 2019).

5.1.2.2 Garibaldi

O município de Garibaldi possui 34,6 mil habitantes e está localizado a 105 quilômetros de Porto Alegre, a 640 metros de altitude. Colonizado por imigrantes italianos, sofreu forte influência da cultura francesa, transmitida pelas congregações religiosas de origem francesa responsáveis pela educação dos habitantes durante décadas. Além disso, veio a receber o aporte dos sírio-libaneses no que diz respeito ao comércio. Esses são alguns dos fatores que contribuíram para a Garibaldi de hoje: um município com diversidade econômica e cultural, rico em história e memória (PREFEITURA MUNICIPAL DE GARIBALDI, 2018).

Quando chegaram a Garibaldi, trazendo como hábito a viticultura, os imigrantes italianos talvez não tivessem ideia do efeito que essa contribuição teria sobre a história do município. Atualmente, Garibaldi é conhecida como a “capital brasileira do espumante”, trabalho que tem como pioneira a família Peterlongo, que, em 1913, elaborou o primeiro espumante brasileiro em Garibaldi (PREFEITURA MUNICIPAL DE GARIBALDI, 2018).

Durante quatro décadas, o Brasil conheceu um único "champanhe" elaborado aqui. Produzido desde 1913 por uma família de italianos oriundos do Tirol, o “champanhe” Peterlongo conquistou definitivamente o mercado brasileiro a partir de 1930. Essa foi a bebida servida pelo presidente Getúlio Vargas na ocasião da visita da Rainha Elizabeth e seus convidados ao Brasil. Hoje, o pioneirismo da Peterlongo na elaboração do “champanhe” nacional continua sendo registrado na preocupação com a qualidade do produto (PREFEITURA MUNICIPAL DE GARIBALDI, 2018).

O município conta com diversas rotas turísticas, das quais destacam-se: Rota do Espumante, Passadas, Estrada do Sabor, Rota Religiosa, Rota de Compras, Passeio da Barragem, Maria Fumaça e Via Orgânica (PREFEITURA MUNICIPAL DE GARIBALDI, 2018).

5.2 DELINEAMENTO DA PESQUISA

A pesquisa utilizada para alcançar os objetivos propostos é de caráter exploratório e descritivo, predominantemente qualitativa. De acordo com Köche, “o

objetivo fundamental de uma pesquisa exploratória é o de descrever ou caracterizar a natureza das variáveis que se quer conhecer” (KÖCHE, 2010, p. 126).

Segundo Schlüter (2003), a principal função da pesquisa exploratória consiste em descobrir novas ideias e perspectivas, razão pela qual essas pesquisas são consideradas flexíveis. Para Dencker (1998), é através de pesquisas exploratórias que se torna possível aprofundar ideias ou revelar intuições. A autora define como pesquisa descritiva a que “procura descrever fenômenos ou estabelecer relações entre variáveis. Utiliza técnicas padronizadas de coletas de dados como o questionário e a observação sistemática” (DENCKER, 1998, p. 124).

Ainda de acordo com Dencker (1998, p. 146), o objetivo da aplicação de um questionário “é obter, de maneira sistemática e ordenada, informações sobre variáveis que intervêm em uma investigação em relação a uma população ou amostra determinada”. São essas informações que contribuem para identificar quem são os turistas, o que fazem e pensam, suas opiniões e desejos. Quanto à tipologia das perguntas de um questionário, a autora assim define: a) perguntas fechadas, ou com alternativas fixas – aquelas que limitam as respostas às alternativas apresentadas; b) perguntas abertas – aquelas em que o sujeito tem a liberdade para expressar a sua alternativa; c) perguntas semiabertas – aquelas em que as perguntas podem ser fechadas e abertas na continuação.

Consoante Schlüter (2003), as perguntas abertas servem para o interlocutor responder com suas próprias palavras, enquanto as perguntas fechadas permitem apenas um sim ou não como resposta; as perguntas de múltipla escolha, por sua vez, são semelhantes às fechadas, contudo, em vez de limitar as opções em duas respostas, oferecem outras possibilidades de escolha, podendo o interlocutor escolher várias alternativas. Schlüter (2003, p. 107) afirma, ainda, que “o questionário é uma lista de perguntas organizadas logicamente e é utilizado para juntar informação sobre um tema em particular”. Conforme a autora, os questionários são utilizados com frequência na hotelaria, podendo ser deixados em lugar visível ou no quarto, para que os hóspedes deixem suas opiniões sobre satisfação ou desagrado em relação ao serviço oferecido durante sua estadia.

Quanto à técnica de coleta de dados, utilizou-se o questionário, que contemplou questões relacionadas à gastronomia sustentável e critérios para a escolha de restaurantes considerando a sustentabilidade.

A fim de testar o instrumento de coleta de dados, foram selecionadas cinco pessoas que viajam e frequentam restaurantes em sua rotina e nas suas viagens e que não fazem parte do grupo do estudo. Após analisarem o questionário, três participantes sugeriram alterações em cinco questões. Dessas sugestões, foram acatadas as contribuições sobre inserir a definição do termo *sazonalidade* na pergunta, alterar a ordem das perguntas e acrescentar nas questões relacionadas aos alimentos orgânicos a opção “nunca pensei no assunto”.

Malhotra (2006) esclarece que o pré-teste é o teste do questionário formulado para a realização da pesquisa, com pequena parcela de entrevistados e com o objetivo de identificar, eliminar e corrigir problemas potenciais.

Conforme Marconi e Lakatos (2011), após a tabulação dos dados recolhidos por meio do pré-teste, é possível identificar possíveis falhas no questionário, tais como: inconsistências, complexidade das questões, ambiguidade ou linguagem inacessível, perguntas supérfluas, falta de ordem ou extensão acima do desejado. Identificadas as falhas, os autores destacam que o questionário deverá ser adequado para alcançar o êxito da pesquisa.

O instrumento apresentado no Apêndice A (Questionário) apresenta dez questões – uma aberta, seis fechadas, três de múltipla escolha, sendo quatro com necessidade de complementação da resposta. Primeiramente, foram solicitados dados gerais do respondente e, posteriormente, informações sobre as ações de sustentabilidade na gastronomia.

Após a seleção dos dois meios de hospedagem participantes da pesquisa, foi realizado contato via e-mail com os gestores, com o objetivo de verificar as semanas para a aplicação dos questionários, uma vez que os empreendimentos dispõem do planejamento de reservas e calendário de eventos e ocupação. Além disso, realizou-se uma reunião com os gestores de ambos os meios de hospedagem, a fim de apresentar o projeto e seus objetivos.

Em relação à aplicação dos questionários, foram entregues 100 questionários na recepção de cada meio de hospedagem, com a concordância do gestor, para que

no momento do *check-in* fossem repassados aos hóspedes. Para melhor agilidade e organização, foram deixadas duas pastas: uma composta pelos questionários a entregar, e outra para guardar os questionários já devolvidos pelos hóspedes. Foi realizado um agendamento com os dois meios de hospedagem para fazer o recolhimento dessas pastas.

Todas as informações coletadas foram organizadas em planilhas do Excel. Posteriormente, os dados foram organizados em tabelas.

6 RESULTADOS

Os resultados apresentados a partir deste momento originam-se das respostas obtidas dos clientes dos restaurantes dos dois meios de hospedagens selecionados para a pesquisa. Além disso, apresentam-se resultados sobre a observação do alvará sanitário, busca de informações sobre tipos de alimentos oferecidos pelos restaurantes e origem dessas informações, critérios que os clientes utilizam para a escolha de restaurantes, informações sobre o consumo de alimentos orgânicos produzidos por produtores locais e quais os motivos para esse consumo.

O número total de participantes da pesquisa foi 154 – 55 do *hostel* e 99 do hotel. A faixa etária dos participantes da pesquisa está assim distribuída: 15 a 29 anos – 28%; 30 a 49 anos – 48%; 50 a 69 anos – 23%; acima de 70 anos – 1%. Todos os participantes responderam à pergunta sobre idade. Em relação ao nível de escolaridade dos participantes, apresenta-se em ordem decrescente: ensino médio completo – 30,5%; superior completo – 24%; superior incompleto – 21%; pós-graduação – 12%; ensino médio incompleto – 7%; mestrado – 4,5%; doutorado – 1%.

Na Tabela 1 são apresentadas as informações dos clientes sobre a observação do alvará sanitário nos restaurantes frequentados, tanto na sua rotina quanto nas suas viagens. De acordo com as informações dos clientes, o maior percentual de respostas indica que os participantes não observam o alvará sanitário (37,01%), e 29,87% nunca pensaram no assunto, totalizando 66,88% das indicações. Outra parcela informa que observa a existência do alvará sanitário nos restaurantes (33,12%).

Conforme a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), todo estabelecimento na área de alimentos deve ser previamente licenciado pela autoridade sanitária competente estadual, distrital ou municipal, mediante a expedição de licença ou alvará, exigido pelo Decreto Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre os alimentos, os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados e vendidos (ANVISA, 2019).

Tabela 1 – Distribuição de ocorrências e porcentagens de indicações dos participantes da pesquisa sobre a observação de alvará sanitário fixado em local visível nos restaurantes que frequentam

OBSERVA SE OS RESTAURANTES POSSUEM ALVARÁ SANITÁRIO	HOSTEL		HOTEL		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%
Sim	22	40,00	29	30,00	51	33,12
Não	17	30,91	40	40,40	57	37,01
Nunca pensei no assunto	16	29,09	30	30,30	46	29,87
TOTAL	55	100	99	100	154	100

Fonte: elaboração própria (2019).

N: Número de ocorrências

A vigilância sanitária exerce um papel importante porque “objetiva diminuir os riscos de transmissão de doenças por produtos alimentícios de má qualidade higiênico-sanitária” (GERMANO; GERMANO, 2011, p. 5). A vigilância sanitária, através da fiscalização e das inspeções sanitárias, analisa toda a cadeia produtiva dos alimentos, que deve ser cumprida de acordo com os requisitos de boas práticas de fabricação (GERMANO; GERMANO, 2011).

Mediante o Decreto Lei nº 6.503 de 22 de dezembro de 1972, que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da saúde pública, o Art. 36 determina que os estabelecimentos onde:

se fabriquem, produzam, preparem, beneficiem, acondicionem, transportem, depositem, distribuam ou vendam alimentos ficam sujeitos às normas técnicas expedidas pelas autoridades sanitárias e só poderão funcionar mediante licença do setor competente da Secretaria da Saúde (RIO GRANDE DO SUL, 1972).

Ainda, através do Parágrafo Único, a licença prevista neste Art. 36 “será concedida por meio de alvará de licença para funcionamento, que deverá ser conservado em lugar bem visível e só terá validade durante o ano civil de sua concessão” (RIO GRANDE DO SUL, 1972).

Por meio do Decreto Lei nº 23.430 de 24 de outubro de 1974, que aprova o regulamento que dispõe sobre a promoção e recuperação de saúde pública, o Art. 346 estabelece que:

Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - estejam em perfeito estado de conservação;

II - por sua natureza, composição e circunstâncias de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, depósito, distribuição, venda e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;

III - sejam provenientes de ou se encontrem em estabelecimentos licenciados pelo órgão competente (RIO GRANDE DO SUL, 1974).

Além do atendimento ao decreto, cada município possui o seu código de posturas que estabelece zoneamentos específicos para abrir e licenciar bares e restaurantes. No caso do município de Caxias do Sul, a Lei Complementar nº 377 de 22 de dezembro de 2010, que consolida a legislação relativa ao código de posturas do município de Caxias do Sul, segundo o Capítulo I, que trata de estabelecimentos comerciais, industriais e profissionais, através do Artigo 60, preconiza que:

Nenhum estabelecimento comercial, industrial de prestação de serviço ou de entidade associativa poderá funcionar sem a prévia licença do município. O Alvará de licença será exigido mesmo que o estabelecimento esteja localizado no recinto de outro já munido de alvará, devendo estar afixado em local próprio e visível (PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL, 2010).

Dessa forma, os estabelecimentos comerciais precisam respeitar o que a legislação preconiza e manter visíveis todos os alvarás e licenças de funcionamento, de modo a deixar explícita aos seus clientes a preocupação em prestar serviços de qualidade e em atender às normas estabelecidas pela lei.

Nesse sentido, as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, de acordo com a RDC 216 de 15 de setembro de 2004, dispõem sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e aplicam-se para as seguintes atividades:

manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres (BRASIL, 2004).

Além disso, essa mesma legislação tem por finalidade avaliar nos estabelecimentos os seguintes aspectos: higiene das instalações, equipamentos e

utensílios, controle de pragas, utilização de água potável, manejo de resíduos, processo de produção empregado, formas de controle de qualidade, armazenamento, transporte, comercialização dos produtos, bem como a saúde dos funcionários (BRASIL, 2004).

Para evitar contaminações alimentares e Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), torna-se necessário que os estabelecimentos atendam e sigam as regulamentações e indicações do setor, uma vez que o alimento não deve oferecer riscos nem causar danos à saúde do consumidor.

Segundo o Ministério da Saúde (2019), as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são consideradas uma importante causa de morbidade e mortalidade no mundo todo. Além de representarem um crescente problema econômico, as DTAs são um problema para a saúde pública. Existem mais de 250 tipos de DTAs, e elas estão relacionadas com a ingestão de alimento e/ou água contaminada (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2019). A maioria delas são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e outros. Diversos fatores estão relacionados com as Doenças Transmitidas por Alimentos, tais como: condições de saneamento e qualidade da água imprópria para consumo humano, práticas inadequadas de higiene pessoal e consumo de alimentos contaminados (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2019).

A Organização Mundial da Saúde – OMS (2019) aponta que uma a cada dez pessoas adoecem todos os anos por ingerir alimentos contaminados, e 420 mil pessoas morrem no mundo todo por essa razão. Crianças menores de cinco anos de idade correm um alto risco, com 125 mil casos de mortes por DTAs a cada ano (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2019).

No Brasil, segundo dados obtidos pelo Ministério da Saúde, entre o ano de 2009 e 2018, mais de 120 mil pessoas ficaram doentes por consumir alimentos contaminados, e 99 pessoas morreram em razão de Doenças Transmitidas por Alimentos. No ano de 2018, no Brasil, houve 503 surtos de DTAs notificados pela vigilância epidemiológica, com 6.803 doentes, 731 pessoas hospitalizadas e nove óbitos relacionados (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2019).

Analisando esses índices apresentados pela OMS e pelo Ministério da Saúde, e comparando-os com os dados da Tabela 1, onde a maioria dos participantes da

pesquisa (66,88%) declarou não observar a existência de alvará sanitário e/ou não pensar em observar esse importante documento, evidencia-se o descaso das pessoas com sua própria segurança alimentar. No que tange ao turista, que vivencia restaurantes em diferentes destinos turísticos, a preocupação com o ambiente que seleciona para realizar suas refeições deveria ser redobrada. Todas as empresas licenciadas pelos órgãos reguladores possuem os documentos e devem fixá-los de modo que os clientes possam visualizá-los.

A pesquisa de Binz (2018) constatou que todos os meios de hospedagem do seu estudo adotam boas práticas na manipulação de alimentos. A autora considera a informação dos gestores como resultado da obrigatoriedade que os estabelecimentos possuem de implantar os procedimentos e atender à legislação vigente, uma vez que os alimentos podem oferecer um potencial risco à saúde.

Para Santos (2003), a segurança alimentar envolve aspectos relacionados às condições de acesso aos alimentos na quantidade para atender às necessidades pessoais, bem como aquelas que se relacionam à qualidade dos alimentos, incluindo valores nutricionais e higiênicos, de forma que os critérios de higiene na manipulação dos alimentos sejam aplicados a fim de prevenir ocorrências de surtos de toxinfecção ou de qualquer outra situação que coloque em risco a saúde do consumidor.

Segundo Almeida e Hostins, “A preocupação com a qualidade dos alimentos envolve não só os riscos de veiculação de enfermidades para o consumidor, mas também perdas econômicas para os setores que trabalham com alimentos” (ALMEIDA; HOSTINS, 2011, p. 352). Nesse mesmo estudo, as autoras indicam que a cada ano aumenta o número de casos de doenças transmitidas por alimentos no mundo todo, e a maioria dos casos está ligada à falta de higiene e ao descumprimento dos procedimentos de limpeza dos equipamentos e utensílios, bem como à falta de higiene por parte dos manipuladores de alimentos. “A alimentação contaminada é apontada como uma das mais frequentes causas de doenças em turistas” (ALMEIDA; HOSTINS, 2011, p. 352).

Nesse sentido, os dados apresentados no estudo desenvolvido por Almeida e Hostins (2011) evidenciaram que a maioria dos pontos de comercialização de churros e milho verde vendidos em quiosques na praia central de Balneário

Camboriú/SC possui utensílios e equipamentos bem-conservados (97,4%) e bem-higienizados (56,1%), atendendo às normas estabelecidas por lei. No entanto, 43,9% dos estabelecimentos participantes apresentaram problemas quanto à higienização dos utensílios e equipamentos, o que de certa forma necessita de maior atenção dos órgãos responsáveis pela fiscalização. Esse fator relaciona-se com a ocorrência de contaminação cruzada dos alimentos preparados nessas condições, além disso, os turistas “mantêm-se atentos ao serviço oferecido, observando a higiene do ponto de venda e a qualidade do produto como critérios de garantia da sua segurança alimentar” (ALMEIDA; HOSTINS, 2011, p. 347).

De acordo com Castro e Moraes, o principal problema de saúde durante as viagens é a diarreia, que afeta entre 10% e 50% dos viajantes:

Anualmente, um número estimado de 10 milhões de pessoas — 20% a 50% dos viajantes internacionais — desenvolve a doença. O termo “diarreia dos viajantes” define um grupo de doenças resultante da ingestão de água e alimentos contaminados por agentes infecciosos e que tem a diarreia como manifestação principal. O início dos sintomas se dá, geralmente, na primeira semana de viagem. Contudo, eles podem surgir em qualquer momento, e até após o retorno (CASTRO; MORAES, 2014, p. 25).

Nessa perspectiva, Nunes (2015) considera que o desafio da oferta de alimentos e bebidas para turistas não está somente em garantir uma alimentação atrativa e saborosa, mas também em agregar qualidade de vida e saúde aos turistas, que estão longe de seu lar e dos locais que estão acostumados a frequentar. Para tanto, se torna necessário realizar ações a fim de preparar os setores da alimentação para oferecer serviços com qualidade.

Felix e Martins (2013), após realizarem uma pesquisa com restaurantes comerciais e restaurantes de pousadas na Costa Verde do Rio de Janeiro, concluíram que, para os visitantes terem acesso aos produtos turísticos de qualidade, faz-se necessário que todos os elos da cadeia produtiva do turismo estejam engajados nesse processo, aplicando adequadamente os parâmetros relacionados à segurança e qualidade recomendados pelos órgãos públicos responsáveis pela fiscalização e controle. Esse estudo ainda apontou que o papel desempenhado pelo serviço de alimentação está configurado como um desses importantes elos que integram a cadeia produtiva do turismo. O estudo dos autores

demonstrou que a segurança dos alimentos comercializados é uma característica vital, relacionada principalmente com a saúde do turista, de forma a não comprometer sua viagem. Além disso, os pesquisadores concluíram que o fornecimento de um serviço de alimentação seguro e de qualidade está associado com a experiência da visita turística, que deve ser agradável, contribuindo para boas recordações e também para recomendações positivas dos locais visitados em destinos turísticos (FELIX; MARTINS, 2013).

Nesse contexto, o cuidado e a atenção no cumprimento das normas da legislação sanitária nacional nos serviços de alimentação são elementos essenciais, sendo que quaisquer situações de risco podem comprometer a saúde do consumidor, bem como a imagem do estabelecimento. Para garantir a segurança alimentar dos clientes, torna-se importante a consolidação das normatizações no preparo dos alimentos pelos restaurantes, além disso, outros aspectos podem ser levados em consideração na hora de elaborar cardápios: planejamento, que pode atender a composição e combinação das ofertas em função das estações climáticas do ano, preços competitivos e utilização de alimentos produzidos por produtores locais. Nessa direção, destaca-se o olhar do turista, que deve estar atento aos locais que seleciona para realizar suas refeições, tomando como um dos critérios para definir o serviço gastronômico a visibilidade do alvará sanitário.

Na Tabela 2, encontram-se as respostas dos participantes quanto ao seu interesse na busca de informações sobre o tipo de alimentos que o restaurante oferece para seus clientes – se utiliza produtos orgânicos, alimentos sazonais (típicos de determinada estação ou época), alimentos frescos, se possui horta própria, se compra alimentos de produtores locais, e de onde vêm os insumos. De acordo com a Tabela 2, a maioria dos clientes não busca saber essas informações (72%), seguida por 28% de respostas afirmativas, que “procuram saber informações sobre os alimentos oferecidos pelos restaurantes frequentados”. Este grupo, conforme a Tabela 2, utiliza os seguintes meios de comunicação para obter informações: indicações de amigos (36,94%), redes sociais (29,73%), *sites* dos restaurantes (19,82%), *sites* dos hotéis (9,01%), e, por último, outras fontes de informações (4,50%). No entanto, fica evidente a diferença nas respostas entre os clientes. Destaca-se que 47,27% das indicações referem-se às informações sobre o

tipo de alimentos que o restaurante oferece, enquanto que apenas 17,17% das indicações dos participantes do hotel revelam uma menor preocupação com o tipo de alimentos oferecido pelo restaurante.

Tabela 2 – Distribuição de ocorrências e porcentagens de indicações dos participantes da pesquisa referente à busca de informações sobre o tipo de alimento que o restaurante oferece e onde busca essas informações

INFORMAÇÕES SOBRE OS ALIMENTOS OFERECIDOS PELOS RESTAURANTES		HOSTEL		HOTEL		TOTAL	
		N	%	N	%	N	%
	Procura	26	47,27	17	17,17	43	28,00
	Não procura	29	52,73	82	82,83	111	72,00
	TOTAL	55	100	99	100	154	100
Origem das informações	Indicações de amigos	23	34,33	18	40,91	41	36,94
	Redes sociais	19	28,36	14	31,82	33	29,73
	Sites de restaurantes	15	22,39	7	15,91	22	19,82
	Sites de hotéis	6	8,96	4	9,09	10	9,01
	Outros	4	5,97	1	2,27	5	4,50
	TOTAL	67	100	44	100	111	100

Fonte: elaboração própria (2019).

N: Número de ocorrências

Outros:

- No próprio local.

- Observando o *buffet* antes de servir ou conversando com algum funcionário.

De acordo com Binz (2018), a divulgação das práticas sustentáveis em meios de hospedagens foi relacionada aos seguintes meios de comunicação: internet, *site* e redes sociais, relatório de sustentabilidade, contato direto e divulgação interna, livro, Associação Roteiros de Charme, *display* no local. Foi evidenciado, através da pesquisa realizada pela autora, que, independentemente de certificação, as ações sustentáveis realizadas pelos meios de hospedagem, ou o uso de alimentos e receitas regionais do restaurante, são divulgadas por todos os estabelecimentos. Essa divulgação é realizada via internet através de *sites* e redes sociais.

No *site* de um dos estabelecimentos investigados por Binz (2018), consta um relatório de sustentabilidade publicado em 2017 sobre as ações de sustentabilidade. Dentre as ações específicas do setor de alimentos e bebidas, destacam-se “ações

para segurança alimentar e controle, minimização e neutralização de agentes contaminantes; boas práticas em alimentação; priorização de fornecedores sustentáveis e ações de proteção à fauna e flora” (BINZ, 2018, p. 76). Assim, o setor de restauração deve destacar o que alcançou em atributos de sustentabilidade, principalmente quanto ao meio ambiente, em seu *site*, anúncios e *marketing*, mantendo seus consumidores informados quanto às iniciativas da empresa (KWOK; HUANG; HU, 2016).

De acordo com Zocholini (2016), há meios de hospedagem que incentivam os hóspedes a adotarem práticas ambientais por meio de cartazes afixados em locais de circulação e de fácil visualização. Consoante Alves (2008), alguns hóspedes manifestaram-se quanto à ausência dessas informações por parte de estabelecimentos, sugerindo que eles as apresentem através de avisos fixados na recepção, elevadores e unidades habitacionais.

Na pesquisa realizada por Zocholini (2016), a maioria dos estabelecimentos não desenvolve programas ou ações que envolvam os hóspedes. Nesse sentido, o autor destaca a importância de o empreendimento informar aos clientes o seu comprometimento com a economia da água e encorajar o seu envolvimento mediante campanhas de economia dirigidas aos hóspedes e aos seus trabalhadores. Além disso, o empreendimento pode informar e sensibilizar o cliente sobre gestão da sustentabilidade de meios de hospedagem através de diferentes meios de comunicações, tais como *site*, sistema de reserva em áreas sociais, informações verbais, *display*, placa, fôlder ou manual.

Conforme estudo realizado por De Conto, Bonin e Prates (2016), no qual foi realizada análise das informações disponíveis nos *sites* de meios de hospedagens sobre os requisitos/medidas de sustentabilidade implantadas e divulgadas, observou-se que as práticas sustentáveis disponibilizadas relacionam-se à minimização de resíduos e aquisição ambientalmente responsáveis – compostagem de resíduos orgânicos e aquisição de fornecedores com práticas ambientais, escolha de fornecedores locais de alimentos orgânicos e sustentáveis, entre outras.

Segundo De Conto, Bonin e Prates (2016), o hóspede informado pode adotar como critério de seleção de meios de hospedagem a existência de práticas sustentáveis, uma vez que estas podem representar vantagens competitivas. A

informação deve estar disponibilizada em diferentes meios, destacando-se o *site*. As autoras sugerem que ações sustentáveis (sociais, ambientais e econômicas) sejam divulgadas nas plataformas da internet como, por exemplo, os *sites* dos empreendimentos, por serem uma das principais fontes de consulta de abrangência mundial. Além disso, De Conto, Bonin e Prates (2016) acreditam que dessa forma os hóspedes são incentivados a escolher meios de hospedagem motivados por critérios de sustentabilidade.

Assim, analisando ações de comunicação para meios de hospedagem, também os restaurantes podem e devem divulgar em suas redes sociais suas práticas sustentáveis, principalmente relacionadas aos alimentos, tais como utilização de produtos orgânicos, utilização de alimentos sazonais, produção em horta própria, se for o caso, utilização de alimentos frescos, compra de alimentos de produtores locais e sua origem. Em síntese, é importante e necessário divulgar essas informações, principalmente nos *sites* dos restaurantes e nas suas redes sociais, no sentido de fornecer opções sustentáveis aos clientes.

A Tabela 3 apresenta os critérios utilizados pelos clientes para a escolha de restaurantes. Os mais apontados, segundo os respondentes destes grupos, foram o preço (14,74%), o conforto do restaurante (13,25%), a variedade do cardápio (12,91%) e a localização (12,91%). Os critérios menos indicados pelos respondentes foram o tipo de serviço (à la carte – 4,30%), adoção de ações sustentáveis pelo restaurante (4,30%) e utilização de alimentos respeitando a sazonalidade (2,81%).

Cabe destacar a diferença entre a porcentagem de indicação dos participantes da pesquisa do *hostel* sobre a utilização de insumos orgânicos (11,06%) e adoções de ações sustentáveis pelo restaurante (8,51%) utilizados como critérios para seleção de restaurantes, enquanto que a porcentagem de indicações dos participantes do hotel sobre os mesmos critérios foram 2,98% e 1,63% respectivamente.

Tabela 3 – Distribuição de ocorrências e porcentagens de indicações dos participantes da pesquisa sobre os critérios utilizados para a escolha de restaurantes

CRITÉRIOS DE ESCOLHA DO RESTAURANTE	HOSTEL		HOTEL		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%
Preço	35	14,89	54	14,63	89	14,74
Conforto do restaurante	26	11,06	54	14,63	80	13,25
Variedade no cardápio	20	8,51	58	15,72	78	12,91
Localização	25	10,64	53	14,36	78	12,91
Tipo de serviço (<i>buffet</i> livre)	15	6,38	32	8,67	47	7,78
Tempo de espera	20	8,51	27	7,32	47	7,78
Utilização de insumos orgânicos	26	11,06	11	2,98	37	6,13
Utilização de alimentos da culinária regional	8	3,40	26	7,05	34	5,63
Tipo de serviço (<i>buffet</i> por Kg)	13	5,53	17	4,61	30	4,97
Tipo de serviço (<i>à la carte</i>)	10	4,26	16	4,34	26	4,30
Adoção de ações sustentáveis pelo restaurante	20	8,51	6	1,63	26	4,30
Utilização de alimentos respeitando sua sazonalidade	11	4,68	6	1,63	17	2,81
Outros	6	2,55	9	2,44	15	2,48
TOTAL	235	100	369	100	604	100

Fonte: elaboração própria (2019).

N: Número de ocorrências

Com relação ao critério “outros”, destacam-se as seguintes informações dos participantes da pesquisa: a) qualidade da comida (sabor); b) higiene; c) condições sanitárias; d) utilização de métodos para ter menos lixo, economia de água, energia elétrica, etc.; e) limpeza, qualidade da apresentação dos alimentos, talheres, pratos e outras louças; f) atendimento; g) limpeza do restaurante; h) bom atendimento e limpeza; i) aconchego; j) indicação de amigos; k) comida sem lactose e sem glúten; l) limpeza e organização.

A busca pela sustentabilidade nos serviços de alimentação pode estar relacionada a reconhecimentos através de certificações, ou associada com alguma filosofia, como, por exemplo, o *Slow Food*. Essa filosofia, que segue o conceito da ecogastronomia, está totalmente baseada em um modelo de agricultura saudável, que valoriza aquilo que é produzido localmente e defende a biodiversidade agrícola do mundo (SLOW FOOD BRASIL, 2019).

De acordo com Barreto et al. (2005), a alimentação saudável também compreende hábitos e práticas alimentares locais que incentivam o consumo de alimentos regionais e culturais minimamente processados, economicamente acessíveis e de alto valor nutricional. Os autores acrescentam o impacto social e econômico dessas ações, uma vez que auxiliam na geração de emprego e renda em comunidades agrícolas. Barreto et al. (2005) ainda destacam que esses aspectos estão diretamente associados à sustentabilidade na produção de refeições.

Além disso, cabe destacar que estão presentes importantes ações dentre os 17 objetivos do desenvolvimento sustentável de acordo com as Nações Unidas do Brasil (2015): fome zero e agricultura sustentável, saúde e bem-estar, água potável e saneamento, energia limpa e acessível, trabalho decente e crescimento econômico, cidades e comunidades sustentáveis, consumo e produção responsáveis. Todos esses objetivos estão relacionados com a sustentabilidade na alimentação.

Alguns requisitos para restaurantes sustentáveis podem ser destacados na NBR 15.401 (ABNT, 2014), que advoga que os serviços de alimentação devem adotar as boas práticas de segurança de alimentos, utilizar preferencialmente produtos frescos, quando possível e viável economicamente, utilizar insumos de produção orgânica e incluir a oferta de alimentos e bebidas da culinária regional, respeitando a disponibilidade sazonal dos ingredientes de maneira a não ameaçar a flora e a fauna.

Ademais, De Conto (2017), de forma preliminar, define possíveis características para restaurantes sustentáveis:

- a) observar o processo de licenciamento ambiental do empreendimento; b) conhecer as características da construção e do solo, no sentido de descartar a possibilidade de existência de passivos ambientais; c) utilizar mobiliário/pisos produzidos com materiais restaurados, valorizando o trabalho artesanal e os recursos naturais; d) adotar políticas de compra sustentável, observando o compromisso socioambiental dos fornecedores; e) decorar o ambiente com produções de artistas locais; f) divulgar as práticas sustentáveis nos cardápios, no site e na espera do telefone; g) plantar árvores, sempre que possível, no âmbito do terreno; h) utilizar tecnologias que primem pela redução do consumo de energia e de água; i) criar a horta orgânica sempre que possível; j) realizar a compostagem dos resíduos orgânicos; k) Implantar o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos; l) Empregar colaboradores da comunidade local e/ou regional; m) Capacitar colaboradores sobre gestão da sustentabilidade; n) Entre outras (DE CONTO, 2017).

Dentre as práticas sustentáveis encontradas no estudo de Ferraz (2016), realizado em restaurantes universitários de universidades federais brasileiras, constam o reaproveitamento de óleo e gorduras, realização de coleta seletiva e reciclagem, campanhas contra o desperdício de alimentos, treinamentos para uso racional de recursos hídricos e energéticos, substituição de utensílios descartáveis por materiais permanentes, aquisição de hortifrúti sem adição de agrotóxicos ou que sejam de agricultura familiar, realização de pesquisas de satisfação, elaboração de cardápio considerando a sazonalidade dos hortifrúti. A pesquisa também trouxe informações sobre agentes facilitadores para a adoção de práticas sustentáveis, onde foram mencionados os seguintes atores: campanhas educativas, reuniões para discutir temas que envolvam sustentabilidade e promoções para comensais que não desperdiçam alimento. A autora enfatiza a importância da educação ambiental como precursora da adoção de práticas sustentáveis.

Wang (2012) realizou uma revisão de literatura que identificou práticas verdes que podem ser utilizadas por restaurantes, tais como utilização de resíduos orgânicos para compostagem, utilização de produtos de limpeza ecológicos, utilização de alimentos orgânicos e fertilizantes não tóxicos e utilização de alimentos cultivados localmente, evitando ou diminuindo a poluição do ar devido à não ocorrência do transporte dos alimentos. Esse mesmo estudo também investigou o que os clientes consideram importante acerca de práticas verdes eficazes em restaurantes, onde receberam destaque os que fornecem alimentos orgânicos no cardápio, além daqueles que oferecem peixes e frutos do mar capturados de forma sustentável e os que evitam usar alimentos geneticamente modificados.

Em estudo realizado por Binz (2018), quando questionados se adotam ações sustentáveis no setor de alimentos e bebidas, 100% dos meios de hospedagens afirmaram realizar ações sustentáveis relacionadas ao uso de alimentos sazonais, à utilização de alimentos da cultura regional e à utilização preferencial de alimentos produzidos por produtores locais. Ainda de acordo com essa pesquisa, 66,7% dos gestores consideram que os hóspedes buscam meios de hospedagem movidos por critérios sustentáveis, enquanto 33,3% apresentam opinião contrária.

Quando questionados por Puntel e Marinho (2015), gestores de restaurantes do tipo *buffet* da cidade de Florianópolis divulgaram acreditar que os clientes levam em consideração as ações sustentáveis desenvolvidas pelos restaurantes, o que representou 83% das respostas. No entanto, 17% dos gestores entrevistados não acreditam nisso.

De acordo com Melo et al. (2012), 42,5% dos participantes de sua pesquisa demonstraram preferência por restaurantes que adotam ações sustentáveis, enquanto 31% se mantiveram neutros e 25% afirmaram não ter preferência. Nesse mesmo estudo, os autores descobriram que os participantes não estão dispostos a pagar mais por serviço em restaurantes que adotem ações sustentáveis, mesmo que julguem tais práticas positivas.

No trabalho de Azevedo, Moura e Souki (2017), foram identificados os atributos observados pelos consumidores no processo decisório para escolha de restaurantes, entre os quais se destaca a higiene do restaurante, vista como essencial. Ademais, destacam que é fundamental que:

[...] móveis e eletrodomésticos (mesas, cadeiras, refrigerador, geladeira, fogão, exaustores, pias, displays etc.), utensílios (pratos, copos, tigelas, colheres, facas, garfos, pinças, panelas, bandejas etc.) e outros equipamentos (toalhas de mesa, uniforme dos funcionários, lixeiras, potes de temperos, saleiro, palitos etc.) que compõem um restaurante estejam bem conservados, organizados e limpos (AZEVEDO; MOURA; SOUKI, 2017, p. 240).

Segundo Aglio, Fugita e Andrade Júnior (2015),

para o planejamento de um cardápio deve-se considerar os fatores como: região e seus costumes gastronômicos, o clima, o público esperado para o tipo de estabelecimento, um ambiente favorável ao público esperado, o tipo de serviço com que se irá trabalhar, entre outros aspectos (AGLIO; FUGITA; ANDRADE JÚNIOR, 2015, p. 59).

Os autores ainda acreditam que os *chefs* de cozinha podem contribuir com a valorização da cultura local por meio da adesão a diferentes menus, com misturas de ingredientes regionais e técnicas tradicionais utilizadas em cozinhas dos grandes centros gastronômicos, apresentando pratos diferenciados, além de gerar a otimização de matérias-primas locais, normalmente desvalorizadas ou subutilizadas na produção de pratos.

A estratégia em si de sazonalidade na composição de cardápios se aproveita da oferta em grande escala aliada a qualidade máxima dos alimentos que são colhidos em seu ponto alto de sabor e nutrientes, obtendo o frescor e o colorido mais intenso. O ganho de sabor acompanha o baixo custo devido a sua grande disponibilidade, tornando os produtos sazonais indispensáveis na cozinha de muitos restaurantes. Desta forma, os estabelecimentos conquistam mais uma estratégia para atrair clientes apreciadores de inovação na gastronomia, sendo que em algumas regiões do Brasil a sazonalidade de alimentos faz parte da cultura alimentar dos consumidores que alternam entre os alimentos mais frescos e leves no verão e no inverno, mais calóricos e de longo armazenamento (AGLIO; FUGITA; ANDRADE JÚNIOR, 2015, p. 60).

Na presente investigação, os participantes da pesquisa demonstram que, em geral, não utilizam a adoção de práticas sustentáveis e tampouco a utilização de alimentos sazonais como critério para escolha de restaurantes.

A pesquisa realizada por Namkung e Jang (2013) evidenciou que os consumidores estão cada vez mais conscientes em relação à saúde e ao meio ambiente. Além disso, os autores consideram importante incentivar os clientes a promover ações verdes, seja em seus lares, seja nos restaurantes. O estudo de Rita et al. (2012) deixa claro que a busca por proporcionar uma alimentação saudável aos clientes, respeitando a sazonalidade, dando preferência ao cultivo e consumo de produtos orgânicos e advindos da agricultura familiar, fortalece a sustentabilidade ambiental ao mesmo tempo em que contempla o fortalecimento social, sem deixar de ser economicamente viável.

Por outro lado, a pesquisa realizada por Ferraz (2016) evidencia diversos obstáculos para a adoção de práticas sustentáveis pelos restaurantes pesquisados, a saber: falta de interesse dos usuários dos restaurantes, resistência por parte dos funcionários, desconhecimento sobre a possibilidade de inserção de critérios de sustentabilidade, preço elevado dos produtos sustentáveis, não atendimento da qualidade de verduras e legumes orgânicos e outras dificuldades comuns a qualquer processo que envolva mudanças na organização.

Comparando as respostas dos participantes da presente pesquisa (hospedados no *hostel* e no hotel), pode-se verificar que, apesar da baixa indicação para os critérios sustentáveis, os participantes do *hostel* apresentam 28,19% das indicações para utilização de insumos orgânicos, utilização de alimentos da culinária regional, adoção de ações sustentáveis pelo restaurante e utilização de alimentos

respeitando sua sazonalidade, enquanto os do hotel apresentam 13,29% das indicações para os mesmos critérios.

Na Tabela 4 apresentam-se dados relativos às informações dos respondentes quanto à preocupação em consumir alimentos orgânicos produzidos localmente e os motivos pelos quais esses alimentos são escolhidos. Quando perguntados sobre a preocupação em consumir alimentos orgânicos produzidos localmente em viagens, 24,68% dos participantes relataram que às vezes se preocupam em utilizar esses alimentos; 22,08% afirmaram não ter essa preocupação; 18,83% sinalizaram que, sempre que têm a opção de consumir esses alimentos, o fazem; 17,53% nunca pensaram nesse assunto, 14,94% demonstraram preocupação em consumir alimentos orgânicos produzidos localmente quando viajam, e 1,95% não responderam a essa pergunta.

Em relação aos dados relacionados à preocupação em consumir alimentos orgânicos produzidos localmente na sua rotina, 33,12% dos participantes da pesquisa demonstraram ter essa preocupação, 27,27% informaram que às vezes possuem essa preocupação, 16,88% afirmaram não se preocupar em consumir esses alimentos, 16,23%, quando têm a opção, consomem, 5,19% nunca pensaram sobre esse assunto e 1,30% não responderam.

A Tabela 4 ainda expõe os motivos que levam os participantes da pesquisa a consumir alimentos orgânicos locais, evidenciando a preocupação com a saúde (41,46%), com o sabor dos alimentos (20,56%) e com o meio ambiente (17,42%). Ademais, 13,59% consideram como um dos motivos a manutenção do produtor no campo, 4,88% não fazem a utilização desses alimentos; 1,39% não responderam à pergunta, e 0,70% os utilizam por considerá-los mais saudáveis.

Tabela 4 – Distribuição de ocorrências e porcentagens de indicações dos participantes da pesquisa sobre consumo de alimentos orgânicos produzidos localmente e os motivos pelos quais esses alimentos são utilizados

PREOCUPAÇÃO QUANTO À ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA		HOSTEL		HOTEL		TOTAL	
		N	%	N	%	N	%
QUANDO VIAJA	Às vezes	15	27,27	23	23,23	38	24,68
	Não	7	12,73	27	27,27	34	22,08
	Sempre que tenho a opção	13	23,64	16	16,16	29	18,83
	Nunca pensei no assunto	5	9,09	22	22,22	27	17,53
	Sim	15	27,27	8	8,08	23	14,94
	Não respondeu	-	-	3	3,03	3	1,95
TOTAL		55	100	99	100	154	100
NA SUA ROTINA	Sim	30	54,55	21	21,21	51	33,12
	Às vezes	13	23,64	29	29,29	42	27,27
	Não	2	3,64	24	24,24	26	16,88
	Sempre que tenho a opção	10	18,18	15	15,15	25	16,23
	Nunca pensei no assunto	-	-	8	8,08	8	5,19
	Não respondeu	-	-	2	2,02	2	1,30
TOTAL		55	100	99	100	154	100
MOTIVOS PARA UTILIZAR ALIMENTOS ORGÂNICOS LOCAIS	Preocupação com a saúde	47	37,01	72	45,00	119	41,46
	São mais saborosos	27	21,26	32	20,00	59	20,56
	Preocupação com o meio ambiente	31	24,41	19	11,88	50	17,42
	Manutenção do produtor no campo	19	14,96	20	12,50	39	13,59
	Não utilizo	2	1,57	12	7,50	14	4,88
	Não respondeu	1	0,79	3	1,88	4	1,39
	Outros	-	-	2	1,25	2	0,70
TOTAL		127	100	160	100	287	100

Fonte: elaboração própria (2019).

N: Número de ocorrências

De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, 2019), é considerado alimento orgânico aquele obtido em sistema orgânico de produção agropecuária ou proveniente de processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local. Para que esses alimentos possam ser comercializados como produtos orgânicos, precisam ser certificados por organismos credenciados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Nesse caso, esse produto orgânico pode ser vendido em feiras, supermercados, restaurantes,

indústrias, etc. São dispensados dessa certificação os alimentos produzidos por agricultores familiares que fazem parte de organizações de controle social cadastradas no MAPA e que comercializam esses alimentos exclusivamente em venda direta aos consumidores (MAPA, 2019).

Ainda consoante o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para saber se o produto é de fato orgânico, no caso de produtor sem certificação, torna-se necessário apresentar um documento chamado Declaração de Cadastro, que serve para demonstrar que ele é cadastrado junto ao MAPA e que faz parte de um grupo que se responsabiliza por ele. Essa declaração deve ficar acessível e ser apresentada sempre que a fiscalização ou o consumidor solicitar.

Produtos vendidos em supermercados, lojas e outros locais precisam estar embalados e apresentar o selo federal do SisOrg no rótulo. Se o produto for vendido a granel, isso deve estar identificado corretamente por meio de cartaz, etiqueta ou outro meio. Restaurantes, lanchonetes e hotéis que servem pratos orgânicos ou que utilizam nos seus pratos ingredientes orgânicos precisam manter à disposição dos consumidores a lista dos ingredientes orgânicos e dos fornecedores desse produtos (MAPA, 2019).

No Brasil, as normas que regulamentam a produção de alimentos orgânicos estão descritas na Lei Federal nº 10.831 de 23 de dezembro de 2003:

[...] considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que disponível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenamento, distribuição e comercialização e a proteção do meio ambiente (BRASIL, 2003).

Em pesquisa realizada em 2017 pelo Conselho Brasileiro da Produção Orgânica e Sustentável (Organis), através de 905 entrevistas com adultos na faixa etária entre 18 e 69 anos, residentes em capitais (São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Recife, Salvador, Porto Alegre, Curitiba, Goiânia e Brasília), foi possível determinar quem são os consumidores, o que consomem e o que essas pessoas

conhecem do setor da produção orgânica no Brasil (ORGANICS NEWS BRASIL, 2017).

A pesquisa do Organis (2019) apontou que 15% da população urbana consome produtos orgânicos, principalmente na Região Sul, onde o consumo é o dobro do consumo nacional. Os alimentos orgânicos mais consumidos são verduras, legumes e frutas. O levantamento evidenciou que o preço desses alimentos ainda é a maior barreira para seu consumo. Apesar do movimento crescente de orgânicos, 25% da população ainda não demonstra interesse em mudar hábitos e passar a consumir alimentos produzidos de forma orgânica (ORGANICS NEWS BRASIL, 2017).

Em pesquisa realizada por Vilela et al. (2006), que avaliou o perfil dos consumidores de produtos orgânicos no Distrito Federal, 73% dos participantes relataram que o número de pontos de venda desse tipo de produto é insuficiente. Além disso, o preço alto foi considerado o principal motivo para a falta de adesão total a uma alimentação completamente orgânica. Para Sousa et al. (2012), a venda direta em feiras é eficaz para o fortalecimento de agricultores orgânicos e promove um estreitamento com os consumidores, fidelizando-os cada vez mais à proposta da agricultura orgânica e sustentável.

No estudo de Toassa et al. (2009), identificou-se que a forma de cultivo do orgânico pode ser considerada uma visão de futuro com a sustentabilidade do meio ambiente, mas o processo produtivo necessita da implementação de algumas medidas com o objetivo de garantir o acesso de uma maior parcela da população, incluindo a redução de custos e o aumento de áreas que produzem esse tipo de alimento, possibilitando, dessa forma, um aumento na demanda por esses produtos. Além disso, os autores acreditam que:

O crescimento do mercado de produtos orgânicos, em contexto mundial, ocorre em função de uma maior conscientização dos consumidores com o meio ambiente, que visam hábitos mais saudáveis e preocupam-se com a segurança dos alimentos e em alguns casos, com o impacto da agricultura convencional sobre o meio ambiente, principalmente no que diz respeito aos efeitos nocivos dos resíduos de agrotóxicos (TOASSA et al., 2009, p. 182).

Nesse contexto, a investigação de Sousa et al. (2012) destaca que, quando o consumidor opta por consumir alimentos orgânicos, ele contribui para a promoção

da sua saúde, para a qualidade de vida de futuras gerações e para a preservação dos ecossistemas, pois está deixando de ingerir agrotóxicos e, nesse sentido, está apoiando um processo de transição ecológica que tem como finalidade a desintoxicação gradual dos alimentos, do solo e das águas, promovendo, assim, a saúde ambiental.

Os autores ainda destacam que o sistema orgânico fomenta o pequeno agricultor, a biodiversidade e o desenvolvimento local sustentável, incentivando esse tipo de produção de modo a garantir o aumento de sua demanda e oferta, e conseqüentemente diminuindo os preços, tornando-os mais acessíveis aos consumidores (SOUSA et al., 2012).

Nessa direção, a pesquisa realizada por Binz (2018) identificou que 83,3% dos meios de hospedagem estudados consideram a oferta de alimentos orgânicos um atrativo para os negócios. A autora ressalta que esse resultado possivelmente seja derivado da existência de alimentos orgânicos nesses estabelecimentos, bem como do fato de que, por terem sido reconhecidos anteriormente como sustentáveis por seus clientes, esses clientes consideram o consumo de alimentos orgânicos uma prática sustentável. Na pesquisa de Binz, todos os participantes consideraram que a oferta de alimentos/receitas regionais pode ser um atrativo para o meio de hospedagem.

A última pergunta do questionário tinha por objetivo verificar se os participantes recomendam restaurantes que adotam ações sustentáveis em destinos turísticos. Com as respostas, verifica-se que 84% recomendam esses restaurantes e 16% dos participantes não recomendam. Porém, confrontando esses dados com a Tabela 3, percebe-se uma discrepância, já que, dos clientes do *hostel*, 11,06% usam como critério de escolha de restaurantes aqueles que utilizam insumos orgânicos, e apenas 8,51% selecionam restaurantes que adotam ações sustentáveis, enquanto 4,68% escolhem restaurantes que utilizam alimentos sazonais.

De acordo com Nunes (2012), para que o restaurante seja considerado sustentável, diversas questões precisam estar envolvidas: proporcionar uma alimentação saudável, otimizar a utilização dos recursos naturais, planejar os aspectos arquitetônicos do local, adquirir de fornecedores locais, estabelecer procedimentos de manipulação e gestão dos resíduos produzidos pelo restaurante.

Nesse sentido, Puntel e Marinho (2015) consideram que o mercado vem exigindo cada vez mais que as empresas invistam em práticas relacionadas à sustentabilidade, inclusive como forma de retorno financeiro, o que pode ser visto como um diferencial entre as empresas, por estarem preocupadas com o futuro. Dessa forma, a sustentabilidade precisa ser considerada fator fundamental pelas empresas no meio gastronômico, uma vez que as práticas sustentáveis precisam ser incorporadas à gastronomia para um desenvolvimento responsável, implantando ou aumentando esse tipo de serviços alimentares.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo permitiu analisar as informações de clientes de restaurantes (hóspedes dos meios de hospedagem da Serra Gaúcha) sobre os critérios de sustentabilidade que utilizam para fazer a seleção de restaurantes que frequentam. De acordo com as informações coletadas, ainda é limitada a preocupação dos clientes com relação à gastronomia sustentável no momento da escolha de restaurantes, ou seja, a sustentabilidade ainda não é um requisito relevante para essa seleção.

Mesmo assim, conforme evidenciado pela pesquisa, existe uma preocupação dos participantes em consumir alimentos orgânicos, principalmente na sua rotina, já que 33,12% dos respondentes consomem alimentos orgânicos produzidos localmente. Os motivos para esse consumo estão relacionados com a saúde (41,46% das indicações), com o fato de considerarem esses alimentos mais saborosos (20,56% das indicações), ou até mesmo com a preocupação com o meio ambiente (17,42% das respostas).

Foi possível identificar que as práticas sustentáveis não são os critérios mais utilizados pelos clientes para escolher restaurantes. O preço das refeições é o primeiro critério das indicações, informado por 14,74% dos participantes. Os clientes que demonstraram maior preocupação com os critérios de sustentabilidade foram os que estavam hospedados no *hostel*, onde 11,06% dos entrevistados afirmaram escolher restaurantes por utilizarem insumos orgânicos. Além disso, 8,51% das indicações dos clientes estão associadas à seleção de restaurantes que adotam ações sustentáveis, e 4,68% das indicações escolhem os restaurantes que utilizam alimentos sazonais. Na pesquisa, ficou evidente que os clientes que estavam hospedados no *hostel* possuem maior preocupação no que diz respeito aos critérios da gastronomia sustentável.

Em relação aos meios de comunicação mais utilizados pelos participantes para identificar os tipos de alimentos que os restaurantes oferecem, distinguem-se os seguintes: indicação de amigos (36% das indicações), redes sociais (29,73% das indicações), *site* de restaurantes (19,82% das indicações). Cabe ressaltar a importância da divulgação das práticas sustentáveis realizadas pelos restaurantes,

uma vez que, de acordo com De Conto, Bonin e Prates (2016), a informação deve estar disponibilizada em diferentes meios, destacando-se o *site*, por ser uma das principais fontes de consulta de abrangência mundial.

Por fim, a pesquisa evidencia que a maioria dos participantes (84%) recomenda restaurantes que adotam ações sustentáveis. No entanto, apenas 6,13% das indicações estão relacionadas aos que procuram restaurantes que utilizam insumos orgânicos, 4,30% das indicações são apontadas pelos que procuram restaurantes que adotam ações sustentáveis, e 2,81% das indicações dizem respeito aos que procuram restaurantes que utilizam alimentos sazonais.

A realização de ações sustentáveis por parte de restaurantes pode servir como atrativo para clientes, além de minimizar os impactos causados pelo setor ao meio ambiente e promover a saúde dos consumidores. Também pode estimular as comunidades locais ou regionais a comercializar artesanatos e produtos culinários, valorizando, conforme a ABNT (2014), a comunidade e promovendo a interação entre o cliente e o produtor.

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 na experiência gastronômica turística, considerada pelos participantes desta pesquisa.

Com relação a pergunta central de pesquisa, destaca-se que os principais critérios para a seleção dos restaurantes não estão relacionados a sustentabilidade. Os critérios que prevaleceram foram preço, conforto, localização e tempo de espera. Os critérios de sustentabilidade apontados com menor número de indicações foram a utilização de insumos orgânicos, adoção de ações sustentáveis pelo restaurante, utilização de alimentos respeitando a sua sazonalidade e a utilização de alimentos da culinária regional. De uma maneira geral, ainda não é dada a devida importância para a sustentabilidade como critério para seleção de restaurantes.

Nesse sentido, sugere-se o desenvolvimento de novos estudos sobre a sustentabilidade na gastronomia, selecionando diferentes serviços de alimentação,

no sentido de identificar as relações que se estabelecem entre as dimensões social, ambiental e econômica com a diversificação de cardápios. Além disso, sugere-se que, quando implantadas práticas relacionadas à gastronomia sustentável pelas empresas, estas sejam informadas, pois, socializando essas informações, o tema poderá ser mais difundido.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITÁRIA – ANVISA 2019. Disponível em: encurtador.com.br/xCUZ7. Acesso em: 14 mar. 2019.

AGLIO, C.S.D.; FUGITA, D.M.; ANDRADE JÚNIOR, H.F. Cardápios sazonais como estratégia de portfólio para variabilidade e aumento de qualidade no mercado competitivo de restaurantes de hotéis: novas perspectivas de consumo no setor brasileiro. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 3, n. 2, p. 49-66, maio 2015. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2015/06/51_artigo_Contextos_ed-vol-3-n-2-ano-14.pdf. Acesso em: 08 abr. 2019.

AGUIAR, M.R.; DIAS, R. **Fundamentos do Turismo**. Campinas: Alínea, 2002.

ALMEIDA, E.B.; HOSTINS, R.C.L. O comportamento alimentar do turista e sua segurança no consumo de milho verde e churros à beira mar. **Turismo Visão e Ação**, Eletrônica, v. 13, n. 3, p. 347–361, set./dez. 2011. Disponível em: <https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/2393/2072>. Acesso em: 23 mar. 2019.

ALVES, T.J.C. **Responsabilidade de hóspedes em relação à variável ambiental: estudo de caso de dois meios de hospedagem**. 2008. 117 f. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul, 2008. Disponível em: <https://repositorio.ucs.br/xmlui/bitstream/handle/11338/336/Dissertacao%20Thiago%20Jose%20C%20Alves.pdf;jsessionid=1110822096C79F6DA32DD8B5E97677C1?squence=1>. Acesso em: 12 abr. 2019.

ARAÚJO, C.V.; RAMALHO, T.; STEFANELLI, C.M.M. Sustentabilidade aplicada à gastronomia. *In*: SEMINÁRIO DA ANPTUR, 10., 2013, Caxias do Sul. **Anais Eletrônicos [...]**. Caxias do Sul: ANPTUR, 2013. Disponível em: [https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/10/\[113\]x_anptur_2013.pdf](https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/10/[113]x_anptur_2013.pdf). Acesso em: 05 jul. 2018.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15401**: Meios de hospedagem – sistema de gestão da sustentabilidade – requisitos. Rio de Janeiro, 2014.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15635**: Serviço de alimentação – requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais. Rio de Janeiro, 2015.

AZEVEDO, L.G.M.R.P.P. **Influência dos atributos no comportamento do consumidor de restaurantes**. 2014. 314 f. Dissertação (Mestrado em Administração) – Centro Universitário UMA. Belo Horizonte, 2014. Disponível em: https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id_trabalho=1513985. Acesso em: 04 jul. 2018.

AZEVEDO, L.G.M.R.P.P.; MOURA, L.R.C.; SOUKI, G.Q. Escolhendo um restaurante: atributos importantes e suas respectivas dimensões consideradas no processo de decisão do consumidor. **Turismo em Análise**, São Paulo, v. 28, n. 2, p. 224-244, maio/ago. 2017. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/rta/article/view/121322>. Acesso em: 27 mar. 2019.

BAHLS, A.A.D.S.M; KRAUSE, R.W. Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. **Turismo Visão e Ação**, Balneário Camboriú, v. 15, n. 3, p. 434-450, set./dez. 2013. Disponível em: <https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/5119/2684>. Acesso em: 11 dez. 2018.

BARRETO, M. **Manual de iniciação ao estudo do Turismo**. Campinas: Papirus, 1995.

BARRETO, S.M., PINHEIRO, A.R.O., SISHIERI, R., MONTEIRO, C.A., BATISTA FILHO, M., SCHIMIDT, M.I., LOTUFO, P., ASSIS, A.M., GUIMARÃES, V., RECINE, E.G.I.G., VICTORA, C.G., COITINHO, D., PASSOS, V.M.A. Análise da Estratégia Global para Alimentação, Atividade Física e Saúde, da Organização Mundial da Saúde. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, Brasília/DF, v. 14, n. 1, p. 41- 68, jan./mar. 2005. Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/b1b8/dcb59a3bb2e71371de60858f8378ba909935.pdf>. Acesso em: 12 abr. 2019.

BENI, M. C. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: SENAC, 2008.

BINZ, P. **Gestão da gastronomia sustentável em meios de hospedagem**. 2018. 103 f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hospitalidade) – 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: 26 mar. 2019.

BLANCAS, Francisco Javier et al. How to use sustainability indicators for tourism planning: The case of rural tourism in Andalusia (Spain). **Science of The Total Environment**, v. 412-413, p. 28-45, Dec. 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2011.09.066>. Acesso em: 26 mar. 2018.

BORGES, C.H.L.; FERRAZ, M.I.F. BORGES, A.V. Turismo sustentável e meios de hospedagem: uma avaliação da sustentabilidade hoteleira em Barra Grande, Marau (BA). **Revista Turismo Visão e Ação**, Eletrônica, v. 17, n. 3, p. 601-629, set./dez. 2015. Disponível em: <https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/8317/4676>. Acesso em: 26 jun. 2018.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**, Brasília DF, set. 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 14 mar. 2019

BRASIL. Lei Federal Nº 10.831 de 23 de dezembro de 2003. **Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências**. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos/legislacao/portugues/lei-no-10-831-de-23-de-dezembro-de-2003.pdf/view>. Acesso em: 07 maio 2019.

CAMPOLINA, R.L. **Formação profissional em gastronomia referenciada em sustentabilidade e desenvolvimento local**. 2016. 116 f. Dissertação (Mestrado em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local) – Centro Universitário UMA. Belo Horizonte, 2016. Disponível em: https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id_trabalho=4678233. Acesso em: 04 jul. 2018.

CASTRO, M.M.F.; MORAES, A.C. Diarreia Aguda. **Jornal Brasileiro de Medicina**, v. 102, n. 2, mar./abr. 2014. Disponível em: <http://files.bvs.br/upload/S/0047-2077/2014/v102n2/a4191.pdf>. Acesso em: 10 maio 2019.

CAXIAS DO SUL CONVENTION E VISITORS BUREAU. **Roteiros Turísticos**. 2019. Disponível em: <http://www.caxiaseventos.org.br/index.php/pt/caxias-do-sul/roteiros-turisticos>. Acesso em: 10 maio 2019.

CHAVES, G; FREIXA, D. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2015.

COMISSÃO MUNDIAL SOBRE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO. **Nosso futuro comum**. Rio de Janeiro: FGV, 1991.

COMITÊ INTERNACIONAL PARA O FUTURO DA ALIMENTAÇÃO E DA AGRICULTURA. **Manifesto sobre o futuro da Alimentação**, 2006. Disponível em: http://www.navdanyainternacional.it/images/manifesti/cibo/cibo_por.pdf. Acesso em: 04 fev. 2018.

COORDENAÇÃO DE APERFEIÇOAMENTO DE PESSOAL DE NÍVEL SUPERIOR – CAPES. **Catálogo de Teses e Dissertações**. Brasília, 2018. Disponível em: <http://catalogodeteses.capes.gov.br/catalogo-teses/#/>. Acesso em: 18 abr. 2018.

CORRÊA, M.S; LANGE, L.C. Gestão de resíduos sólidos no setor de refeição coletiva. **Revista Pretexto**, Belo Horizonte, v. 12, n. 1, p. 29-54, jan./mar. 2011. Disponível em: <http://www.fumec.br/revistas/pretexto/article/view/659/566>. Acesso em: 09 jun. 2017.

DE CONTO, S.M. **Gastronomia sustentável**: algumas reflexões. Caxias do Sul, 2017. (Texto elaborado para disciplina de Estudos Avançados em Educação Ambiental no Turismo e Hotelaria do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul).

DE CONTO, S.M.; BONIN, S.M.; PRATES, M.P. Requisitos de sustentabilidade em meios de hospedagem cinco estrelas no Brasil. In: SEMINÁRIO DA ANPTUR, 13., 2016. **Anais Eletrônicos [...]**. São Paulo: ANPTUR, 2016. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/13/435.pdf>. Acesso em: 05 jul. 2018.

DE CONTO, S.M; ZARO, M. O hóspede como fator decisivo na adoção de políticas e práticas ambientais em meios de hospedagem – Caxias do Sul/RS. **Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, v. 3, n. 3, p. 337-358, jul./dez. 2011. Disponível em: http://ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1188/pdf_55. Acesso em: 11 mar. 2017.

DENCKER, A.F.M. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. São Paulo: Futura, 1998.

DIAS, S. **Do campo à mesa**: limites e possibilidades de uma gastronomia sustentável. 2016. 128 f. Tese (Doutorado em Ciências) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz. Piracicaba, 2016. Disponível em: https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id_trabalho=3877257. Acesso em: 04 jul. 2018.

DIAS, V.V. **Lealdade e relações de proximidade**: uma caracterização dos consumidores de alimentos orgânicos. 2016. 279 f. Tese (Doutorado em Agronegócio) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2016. Disponível em: https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id_trabalho=4441226. Acesso em: 04 jul. 2018.

DUTRA, C.K.T; MOREIRA, S.A; PAIVA, P.M.R. Análise da produção e utilização do camarão na gastronomia natalense sob a premissa do Slow Food e da ética sustentável. **Ciência e Sustentabilidade**, Juazeiro do Norte, v. 3, n. 1, p.142-165, jan./jun. 2017. Disponível em:<https://periodicos.ufca.edu.br/ojs/index.php/cienciasustentabilidade/article/view/179/pdf%20179>. Acesso em: 5 maio 2019.

FAGLIARI, G.S. **Turismo e alimentação**: análises introdutórias. 1 ed. São Paulo: Roca, 2005.

FELIX, F.G; MARTINS, M.L.A. Turismo e segurança alimentar: um estudo de caso na Costa Verde do Rio de Janeiro. **Caderno Virtual de Turismo**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 3, p. 354-371, dez. 2013. Disponível em : <http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php/caderno/article/view/782/378>. Acesso em: 23 mar. 2019

FERRAZ, T.V. **Práticas sustentáveis em restaurantes universitários de universidades federais brasileiras**. 2016. 92 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão Pública) – Universidade Federal do Espírito Santo. Espírito Santo, 2016. Disponível em: http://portais4.ufes.br/posgrad/teses/tese_10524_Disserta%E7%E3o%20Final%20-%20Than%EDsia%20Valim%20Ferraz.pdf. Acesso em: 14 abr. 2019.

FRANCO, M.C; FRANCO, W.C; NARANJO, M.T. Análisis de Satisfacción La gastronomía de Samborondón – Ecuador. **Estudios y Perspectivas em Turismo**, v. 26, n. 3, p. 731-745, 2017. Disponível em: <http://www.estudiosenturismo.com.ar/PDF/V26/N03/v26n3a13.pdf>. Acesso em: 20 abr. 2018.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos**. 4 ed. São Paulo: Manole. 2011, 1088 p.

GHIZZONI, L; MIRANDA, R.S. **Caderno didático do programa de capacitação em gastronomia regional e serviços para a copa de 2014**. Rio Grande do Sul, 2014.

HANAI, F. Y. **Sistema de Indicadores de Sustentabilidade: Uma aplicação ao contexto de desenvolvimento do turismo na região de Bueno Brandão, Estado de Minas Gerais, Brasil**. 2009. 432 f. Tese (Doutorado em Ciências da Engenharia Ambiental) – Universidade de São Paulo, São Carlos, 2009. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/18/18139/tde-17092009-082223/ptbr.php>. Acesso em: 2 jun. 2016.

JAHNO, V.D; STRASBURG, V.J. Paradigmas das práticas de gestão ambiental no segmento de produção de refeições no Brasil. **Engenharia Sanitária Ambiental**, v. 22, n. 1, p. 3-12, jan./fev. 2017. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/esa/v22n1/1809-4457-esa-22-01-00003.pdf>. Acesso em: 15 abr. 2018.

JAIME, P.C.; RIBEIRO, H; VENTURA, D. Alimentação e sustentabilidade. **Estudos Avançados**, v. 31, n. 89, p. 185-198, 2017. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/eav/issue/view/9745/showToc>. Acesso em: 02 fev. 2018.

KÖCHE, J.C. **Fundamentos de metodologia científica**: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. Petrópolis: Vozes, 2010.

KRAUSE, R.W. **A gastronomia como fator de influência na escolha de destinos turísticos e de sua hotelaria**. 2007. 209 f. Tese (Doutorado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú, 2007. Disponível em: <http://siaibib01.univali.br/pdf/Rodolfo%20Wendhause%20Krause.pdf>. Acesso em: 19 jun. 2016.

KWOK, L.; HUANG, Y.; HU, L. Green attributes of restaurants: What really matters to consumers? **International Journal of Hospitality Management**, v. 55, p. 107-117, 2016. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431916300196>. Acesso em: 22 mar. 2018.

LIMA, T.C. **A Sustentabilidade em Unidades de Alimentação**: Estudo sobre um Restaurante de Cozinha Brasileira. 2012. 164 f. Dissertação (Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração) – Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. Estoril, 2012. Disponível em: <https://comum.rcaap.pt/handle/10400.26/2425>. Acesso em: 22 mar. 2018.

LOPES, R.C.; BALDIN, N. Educação ambiental para a reutilização do óleo de cozinha na produção de sabão – projeto “ecolimpo”. In: Congresso Nacional de Educação, 9., 2009, Curitiba. **Anais eletrônicos [...]** Curitiba: PUCPR, 2009, p. 1035-1042. Disponível em: https://educere.bruc.com.br/arquivo/pdf2009/2078_1012.pdf. Acesso em: 22 mar. 2018.

MACHADO, A. **Ecoturismo**: um produto viável: a experiência do Rio Grande do Sul. Rio de Janeiro: Senac, 2005.

MAGALHÃES, C.F. **Diretrizes para o turismo sustentável em municípios**. São Paulo: Roca, 2002.

MALHOTRA, N. **Pesquisa de marketing**: uma orientação aplicada. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.

MAPA - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO. **Orgânicos**. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos>. Acesso em: 16 abr. 2019.

MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. **Metodologia científica**: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis, metodologia jurídica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

MELO, F.V.S; BARBOSA, S.R. da S; FARIAS, S.A. de; MELO, S.R. da; DAMASCENA, E.O. Prefieren los turistas hospedarse en hoteles cuyos restaurantes adoptan practicas de sustentabilidade? **Estudios y perspectivas em turismo**, v. 21, n. 5, p. 1159-1173. 2012. Disponível em: <http://www.estudiosenturismo.com.ar/PDF/V21/N05/v21n5a05.pdf>. Acesso em: 03 abr. 2018.

MESA SUSTENTÁVEL. **A carta de gastronomia e sustentabilidade**. São Paulo, 28 out. 2010. Disponível em: <https://www.facebook.com/events/436478733040241/>. Acesso em: 11 dez. 2018.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, 2014. 156 p. Disponível em: http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 03 mar. 2018.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Doenças transmitidas por alimentos**: causas, sintomas, tratamento e prevenção. Disponível em: <http://portalms.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos>. Acesso em: 10 mar. 2019.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil – informe 2018**. Disponível em: <http://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2019/fevereiro/15/Apresenta----o-Surtos-DTA---Fevereiro-2019.pdf>. Acesso em: 31 mar. 2019.

MINISTÉRIO DO TURISMO. Secretaria Nacional de Qualificação e Promoção do Turismo. Departamento de Formalização e Qualificação no Turismo. **Guia Turismo e Sustentabilidade – Orientações para prestadores de serviços turísticos**. Brasília: Ministério do Turismo, 2016. 32 p. Disponível em: http://www.turismo.gov.br/images/pdf/06_06_2016_mtur_guia_turismo_sustentabilidade.pdf. Acesso em: 03 mar. 2018.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Plano Nacional de Turismo 2018-2022**. Ministério do Turismo, 2018. 152 p. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/2015-03-09-13-54-27.html>. Acesso em: 04 abr. 2018.

MOESCH, M. **A epistemologia social do turismo**. 2004. 334 f. Tese (Doutorado em Ciências da Comunicação) – Universidade de São Paulo. São Paulo, 2004. Disponível em: https://bdpi.usp.br/single.php?_id=001444671. Acesso em: 06 mar. 2018.

NAÇÕES UNIDAS NO BRASIL. **Agenda 2030**. 2015. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/>. Acesso em: 9 abr. 2019.

NAMKUMG, Y.; JANG, S.S. Effects of restaurant green practices on brand equity formation: Do green practices really matter? **International Journal of Hospitality Management**, v. 33, p. 85-95, 2013. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431912000928>. Acesso em: 12 abr. 2019.

NETTO, A.P. **O que é Turismo**. São Paulo: Brasiliense, 2013.

NITZKE, J.A. et al. Segurança alimentar: retorno às origens? **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 15, p. 2-10, maio 2012. Edição especial. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1981-67232012000500002&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 28 abr. 2019.

NUNES, N.L.A. **Hospitalidade na oferta de bens e serviços em alimentação ao turista com restrição alimentar**. 2015. 84 f. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade de Brasília. Brasília, 2015. Disponível em: https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id_trabalho=2584261. Acesso em: 06 mar. 2018.

NUNES, R. Gastronomia sustentável. **InterAção**, São Paulo, v. 8, n. 1, p. 41-59, 2012. Disponível em: http://vemprafam.com.br/wp-content/uploads/2016/11/4_Gastronomia-Sustentavel.pdf. Acesso em: 07 jun. 2017.

ORGANICS NEWS BRASIL. **ORGANIS divulga primeira pesquisa nacional com consumidores de orgânicos**. 2017. Disponível em: <https://organicsnewsbrasil.com.br/consumidor/organis-divulga-primeira-pesquisa-nacional-com-consumidores-de-organicos/>. Acesso em: 16 abr. 2019.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS- ONU. **Meio ambiente**. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/docs/meio-ambiente/>. Acesso em: 05 abr. 2018.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE – OMS. **WHO's first ever global estimates of foodborne diseases find children under 5 account for almost one third of deaths**. Disponível em: <https://www.who.int/en/news-room/detail/03-12-2015-who-s-first-ever-global-estimates-of-foodborne-diseases-find-children-under-5-account-for-almost-one-third-of-deaths>. Acesso em: 31 mar. 2019.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO – OMT. **International Network on Regional Economics – ENROUTE**. Disponível em: <http://www2.unwto.org/en>. Acesso em: 04 abr. 2018.

PERAZZOLO, O.A.; SANTOS, M.M.C.; PEREIRA, S. Meios de hospedagem no contexto do turismo: considerações sobre acolhimento e a formação profissional. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 6., 2010, Caxias do Sul. **Anais Eletrônicos**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2010.

Disponível em:

https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/08/Meios%20de%20Hospedagem%20no%20Contexto%20do%20Turismo%20Consideracoes%20sobre%20o.pdf. Acesso em: 06 mar. 2018.

PETRINI, C. **Slow Food**: Princípios de uma nova gastronomia. São Paulo: Senac, 2009.

PIRES, P.S. **Dimensões do ecoturismo**. São Paulo: Senac, 2002.

PISTORELLO J; DE CONTO, S.M; ZARO. M. Geração de resíduos sólidos em um restaurante de um Hotel da Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul, Brasil. **Engenharia Sanitária Ambiental**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 3, p. 337-346, jul./set. 2015.

Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-41522015000300337&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt . Acesso em: 20 nov. 2017.

POLLAN, M. **Em defesa da comida** – um manifesto. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL. Disponível em:

<https://caxias.rs.gov.br/cidade>. Acesso em: 09 abr. 2018.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL. Lei Complementar nº 377, de 22 de dezembro de 2010. **Consolida a legislação relativa ao código de Posturas do município**. Disponível em:

<https://caxias.rs.gov.br/uploads/documents/2018/01/8dc9e731-ef68-4f52-8bcf-ec9c9cb87796.pdf>. Acesso em: 13 mar. 2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE GARIBALDI. Disponível em:

<http://www.garibaldi.rs.gov.br/a-cidade/historia-de-garibaldi/>. Acesso em: 09 abr. 2018.

PUNTEL, L.; MARINHO, K.B. Gastronomia e sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes buffet. **Turismo em Análise**, São Paulo, v. 26, n. 3, ago. 2015. Disponível em:

<http://search.proquest.com/openview/01ea7e07f5ba9c4757b728dbf31ce309/1?pq-origsite=gscholar&cbl=2032055>. Acesso em: 10 ago. 2018.

RIO GRANDE DO SUL. Decreto Lei nº 23.430, de 24 de outubro de 1974.

Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública. Rio Grande do Sul, RS, out. 1974. Disponível em:

<https://www.mprs.mp.br/legislacao/decretos/1912/>. Acesso em: 12 abr. 2019.

RIO GRANDE DO SUL. Decreto Lei nº 6.503, de 22 de dezembro de 1972. **Dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública**. Rio Grande do Sul, RS, dez. 1972. Disponível em: <https://futurelegis.sogi.com.br/legislacao/9092/Lei-N%C2%BA-6503-de-22-12-1972>. Acesso em: 04 maio 2019.

RITA, D.O.; AMANTE, C.J.; SEEMAN, D.K.; SILVA, J.E.O.; SILVA, G.T. Gestão sustentável de restaurantes universitários: o caso de uma Universidade Federal no Sul do Brasil. In: COLÓQUIO DE GESTIÓN UNIVERSITÁRIA EN AMÉRICAS, 13., 2012, Florianópolis. **Anais Eletrônicos**. Florianópolis: CGUA, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/114747/2013016%20-%20Gest%C3%A3o%20Sustent%C3%A1vel.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 22 mar. 2018.

RUSCHMANN, D. **Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente**. Campinas: Papirus, 2003.

SANTOS, A.P. **Turismo e oferta alimentar, nos restaurantes de Balneário Camboriú – SC**. 2003. 88 f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) — Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú, 2003. Disponível em: <https://siaiap39.univali.br/repositorio/handle/repositorio/1412>. Acesso em: 23 mar. 2019.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2006.

SCHLÜTER, R. G. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria**. São Paulo: Aleph, 2003.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO RIO GRANDE DO SUL. **Legislação sanitária atualizada - área de estabelecimentos assistenciais de saúde e de interesse à saúde**. Disponível em: <https://www.cevs.rs.gov.br/legislacao-sanitaria-atualizada-area-de-estabelecimentos-de-saude>. Acesso em: 02 abr. 2019.

SILVA, S.D. **Restaurantes: estudo sobre o aproveitamento da matéria-prima e impactos das sobras no meio ambiente**. 2008. 63 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Ambientais) — Universidade de Taubaté. Taubaté, 2008. Disponível em: http://www.bdtd.unitau.br/tesesimplificado/tde_arquivos/1/TDE-2012-09-03T170359Z-188/Publico/Sergio_Donizeti_Silva.pdf. Acesso em: 28 jun. 2018.

SILVA, T.A. **A gastronomia sustentável e o agroextrativismo em barreirinhas – MA como atividades de base para o turismo e o desenvolvimento socioeconômico regional**. 2014. 115 f. Dissertação (Mestrado em Sustentabilidade de Ecossistemas) — Universidade Federal do Maranhão. São Luís, 2014. Disponível em: https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id_trabalho=2126075. Acesso em: 02 maio 2018.

SLOW FOOD BRASIL. **Manual do Slow Food**. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/manual-do-slowfood-2013.pdf>. Acesso em: 9 abr. 2019.

SOUSA, A.A, AZEVEDO, E.; LIMA, E.E.; SILVA, A.P.F. Alimentos orgânicos e saúde humana: estudo sobre as controvérsias. **Rev Panam Salud Publica**, 2012; v. 31, n. 6, p. 513–517. Disponível em: https://www.scielosp.org/article/ssm/content/raw/?resource_ssm_path=/media/assets/rpsp/v31n6/v31n6a10.pdf. Acesso em: 29 abr. 2019.

SWARBROOKE, J. **Turismo Sustentável – Conceitos e impacto ambiental**. vol. 1, São Paulo: Aleph, 2000.

TOASSA, E.C. et al. Alimentos orgânicos e o meio ambiente. **Nutrire Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.**, São Paulo, v. 34, n. 1, p. 175-184, abr. 2009. Disponível em: http://sban.cloudpainel.com.br/files/revistas_publicacoes/223.pdf. Acesso em: 12 abr. 2019.

URIARTT, A. H. **Caderno didático do programa de capacitação em gastronomia regional e serviços para a copa de 2014**. Rio Grande do Sul, 2014.

VILELA, N.J.; RESENDE, F.V.; FILHO, E.G.; SAMINÊZ, T.C.; VALLE, J.C.V.; JUNQUEIRA, L.P. **Perfil dos consumidores de produtos orgânicos no Distrito Federal**. Brasília: EMBRAPA, 2006. (Comunicado técnico, 40). Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/779839/1/cot40.pdf>. Acesso em: 2 maio 2019.

WANG, Y. et al. Developing green management standards for restaurants: An application of green supply chain management. **International Journal of Hospitality Management**, v. 34, p. 263-273, 2013. Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/f3a1/71128dfde245689f7805503be9e80f5eaf1.pdf>. Acesso em: 22 mar. 2018.

WANG, R. Investigations of important and effective effects of green practices in restaurants. **Procedia-Social and Behavioral Sciences**, v. 40, p. 94-98, 2012. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042812006337>. Acesso em: 09 abr. 2019.

ZOCHOLINI, C.A. **Informações de hóspedes sobre conservação e gestão do uso da água em meios de hospedagem**. 2016. 116 f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hospitalidade) – Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ucs.br/xmlui/bitstream/handle/11338/1400/Dissertacao%20Cleomar%20Antonio%20Zocholini.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 12 abr. 2019.

APÊNDICE A

Prezado Cliente,

Está sendo realizada uma pesquisa intitulada: “INFORMAÇÕES DE CLIENTES SOBRE GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL COMO FATOR DE SELEÇÃO DE RESTAURANTES”, com o objetivo de analisar as informações dos clientes sobre gastronomia sustentável como fator de seleção de restaurantes. A pesquisa faz parte da dissertação da mestranda Carin Fernanda Fabrim, sob orientação da Prof.^a Dr.^a Suzana Maria De Conto, promovida pelo Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul (UCS). Todas as informações prestadas nesse questionário serão de uso exclusivo para a realização desta pesquisa, dos relatórios e artigos que dela resultarem. Pedimos a gentileza de devolver o questionário na recepção do meio de hospedagem após o seu preenchimento. Agradecemos desde já pela colaboração e participação na pesquisa.

DADOS GERAIS

1) Idade: _____

2) Escolaridade:

() Ensino Médio Incompleto () Ensino Médio Completo () Superior Incompleto
() Superior Completo () Pós-Graduação () Mestrado () Doutorado

DADOS ESPECÍFICOS – INFORMAÇÕES SOBRE GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL

3) Você observa se os restaurantes que você frequenta (em seu município e nas suas viagens) possui alvará sanitário?

() Sim () Não () Nunca pensei no assunto

4) Você procura informações sobre que tipo de alimentos o restaurante que você frequenta (em seu município e nas suas viagens) oferece? [se utiliza produtos orgânicos, se utiliza no cardápio alimentos sazonais (típico de determinada estação ou época), se o restaurante possui horta própria, se utiliza alimentos frescos, se compra alimentos de produtores locais, de onde vêm os insumos].

() Sim () Não

Se sim, qual (ais), informações:

Se a resposta for não, por favor, pule a próxima pergunta.

5) Onde você busca essas informações? (Relacionadas à pergunta anterior)

- site de hotéis
 site de restaurantes
 em páginas sociais (Facebook, Instagram, outras)
 indicações de amigo
 _____)
 outros.Quais? _____

6) Quais os critérios que você utiliza para a escolha de um restaurante (em sua rotina e nos destinos turísticos)? Marque com um **X** a(s) alternativa(s) mais importante(s). Pode ser marcada mais de uma alternativa.

- Preço
 Utilização de insumos orgânicos locais nas preparações das refeições
 Utilização de alimentos da culinária regional
 Utilização de alimentos respeitando a sua sazonalidade
 Variedade do cardápio
 Tipo de serviço (*buffet livre*)
 Tipo de serviço (*buffet por quilo*)
 Tipo de serviço (*à la carte*)
 Tempo de espera
 Conforto do restaurante
 Localização
 Adoção de ações sustentáveis pelos restaurantes

Outros

critérios: _____

7) Quando viaja, você se preocupa em consumir alimentos orgânicos produzidos localmente?

- Sim Não Às vezes Sempre que tenho a opção Nunca
 pensei no assunto

8) E na sua rotina, você se preocupa em consumir alimentos orgânicos produzidos localmente?

- Sim Não Às vezes Sempre que tenho a opção Nunca
 pensei no assunto

9) Quando você utiliza alimentos orgânicos locais, realiza por qual motivo? Marque com um **X** a(s) alternativa(s) mais importante(s). Pode ser marcada mais de uma alternativa.

- Porque são mais saborosos
 Manutenção do produtor no campo
 Preocupação com o meio ambiente e redução de impacto ambiental
 Preocupação com a saúde
 Não utilizo esse tipo de alimento

Outros motivos:

10) Você recomenda restaurantes que adotam ações sustentáveis em destinos turísticos?

() Sim () Não