INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
RIO GRANDE DO NORTE – CAMPUS CANGUARETAMA
DIREÇÃO ACADÊMICA
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO

Ana Luiza Ribeiro da Silva

Práticas Sustentáveis no Turismo em empresas de alimentação fora do lar:
Um estudo em destinos turísticos do Litoral Sul Potiguar

CANGUARETAMA/RN
2020

Ana Luiza Ribeiro da Silva

Práticas Sustentáveis no Turismo em empresas de alimentação fora do lar:

Um estudo em destinos turísticos do Litoral Sul Potiguar

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, como requisito parcial para obtenção do título de Tecnóloga em Gestão do Turismo.

Orientador (a): Prof.ª Darlyne Fontes Virginio, Me.

CANGUARETAMA/RN

2020

FICHA CATALOGRÁFICA
Catalogação na Fonte
Biblioteca IFRN – Campus Canguaretama

S586p Silva, Ana Luiza Ribeiro da.
Práticas sustentáveis no turismo em empresas de alimentação fora do lar: um estudo em destinos turísticos do Litoral Sul Potiguar / Ana Luiza Ribeiro da Silva. -- Canguaretama (RN), 2020.
63 f. ; 30cm.

Monografia (Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, 2021.
Orientador(a): Profº. Me. Daryne Fontes Virgínio.

1. Sustentabilidade 2. Turismo 3. Empreendimentos de alimentação I. Título.

CDU: 338.48(813.2)

Ficha catalográfica elaborada pelo bibliotecário
Yuri Pontes Henrique - CRB15/461

Ana Luiza Ribeiro da Silva

Práticas Sustentáveis no Turismo em empresas de alimentação fora do lar:

Um estudo em destinos turísticos do Litoral Sul Potiguar

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, como requisito parcial para obtenção do título de Tecnóloga em Gestão do Turismo.

Canguaretama/RN, 19 de Abril de 2021

_____

Darlyne Fontes Virginio, Me
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
(IFRN – Campus Canguaretama)
Orientadora – Presidente da Banca Examinadora

_____

Paula Normandia Moreira Brumatti, Dra.
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
(IFRN – Campus Canguaretama)
Membro da Banca Examinadora

_____

Fellipe José Silva Ferreira, Me.
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
(IFRN – Campus Canguaretama)
Membro da Banca Examinadora

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho aos meu pais.

AGRADECIMENTOS

Gratidão, é tão somente essa palavra que me define por todo esse momento de aprendizado e construção deste trabalho. Agradeço primeiramente a Deus por sua infinita misericórdia e bondade, por ter me dado força nesse período delicado em que vivemos atualmente, para concluir mais uma etapa em minha vida.

Agradeço aos meus pais que sempre se esforçaram para me dar o melhor e por estarem ao meu lado durante essa trajetória pelo IFRN. Ao meu esposo que sempre esteve me incentivando e por ser o meu maior apoio nos momentos de extrema ansiedade.

E por fim, a minha orientadora Darlyne, sem a sua ajuda nada disso seria possível. Esteve sempre a disposição, pronta para nos atender, com muita paciência e compreensão. Nela eu vejo o dom de ensinar, tive o privilégio de aprender tanto com os seus ensinamentos e sou imensamente grata por isso.

RESUMO

O presente estudo é resultado de um projeto de extensão selecionado pelo edital n° 02/2018-PROEX/IFRN-NEEPs. Entendendo a importância da sustentabilidade no turismo, esse trabalho teve como objetivo geral identificar se as práticas sustentáveis estão presentes nas empresas de alimentação fora do lar selecionadas para a pesquisa. Para obter o embasamento teórico, primeiramente buscou-se estudos sobre a sustentabilidade, turismo e desenvolvimento sustentável e sobre gastronomia como atratividade turística e a importância das práticas nesse contexto. Em seguida, em seus procedimentos metodológicos, esse estudo se caracteriza por ser descritivo-exploratório, e quanto a abordagem tem a natureza qualitativa, onde foi desenvolvido a partir de uma coleta de dados utilizando como instrumentos de pesquisa um formulário de entrevista e um *Checklist,* este último, criado exclusivamente para fins desse estudo, aplicado em 8 empresas localizadas em 3 destinos turísticos do Litoral Sul Potiguar, sendo eles, Tibau do Sul, Canguaretama e Baía Formosa. Para analisar os dados foi aplicada a técnica de análise de conteúdo. Baseado nos resultados das entrevistas, foi possível traçar o perfil das empresas, e a partir do *Checklist,* compreender se os empreendedores possuíam conhecimento sobre o tema e identificar as práticas sustentáveis que já realizavam. Diante disso, foi construído um prognóstico com o intuito de sugerir melhorias e apresentar possíveis soluções dentro dos parâmetros da sustentabilidade social, econômica e ambiental para cada um dos estabelecimentos participantes. Sendo assim, espera-se que esse trabalho possa servir como parâmetro para novos estudos na área especialmente da sustentabilidade voltada aos empreendimentos do setor de alimentação fora do lar que ainda carece de pesquisas mais aprofundadas.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Turismo; Empreendimentos de Alimentação.

ABSTRACT

The present study is the result of an extension project selected by the announcement no. 02/2018-PROEX / IFRN-NEEPs. Understanding the importance of sustainability in tourism, this work had the general objective of identifying whether sustainable practices are present in the food companies outside the home selected for the research. To obtain the theoretical basis, studies on sustainability, tourism and sustainable development and on gastronomy as a tourist attraction and the importance of practices in this context were first sought. Then, in its methodological procedures, this study is characterized by being descriptive-exploratory, and as the approach has a qualitative nature, where it was developed from a data collection using an interview form and a Checklist as research instruments, the latter, created exclusively for the purposes of this study, applied to 8 companies located in 3 tourist destinations on the South Coast of Potiguar, namely, Tibau do Sul, Canguaretama and Baía Formosa. To analyze the data, the content analysis technique was applied. Based on the results of the interviews, it was possible to outline the profile of the companies, and from the Checklist, to understand whether the entrepreneurs had knowledge on the topic and to identify the sustainable practices they already carried out. Therefore, a prognosis was built in order to suggest improvements and present possible solutions within the parameters of social, economic and environmental sustainability for each of the participating establishments. Therefore, it is hoped that this work can serve as a parameter for new studies in the area especially of sustainability aimed at enterprises in the food sector outside the home, which still needs more in-depth research.

Keywords: Sustainability; Tourism; Food Enterprises.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Impactos negativos dentro do tripé da sustentabilidade.....15
Quadro 2: Entendimento sobre práticas sustentáveis.....35
Quadro 3: Práticas Sustentáveis (sustentabilidade social).....38
Quadro 4: Práticas Sustentáveis (sustentabilidade ambiental).....39
Quadro 5: Práticas Sustentáveis (sustentabilidade econômica).....41
Quadro 6: Escopo do prognóstico 45

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Faixa etária das pessoas entrevistadas 31
Gráfico 2: Gênero dos entrevistados 32
Gráfico 3: Formação na área em que atua 33
Gráfico 4: Quantidade de funcionários permanentes 34
Gráfico 5: Cardápio/Tipo de comida 35

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO 9
1.1 Problemática do estudo 9
1.2 Objetivos 11
1.2.1 Objetivo Geral 11
1.2.2 Objetivos Específicos 11
1.3 Justificativa 12

2. REFERENCIAL TEÓRICO 14
2.1 Sustentabilidade, planejamento e turismo sustentável. 14
2.2 Gastronomia e turismo: a importância das práticas sustentáveis 20

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS 26
3.1 Tipo do Estudo 26
3.2 Universo do Estudo 26
3.3 Coleta dos Dados 27
3.3.1 Formulário de entrevista 28
3.3.2 Checklist 28
3.4 Análise dos Dados 29

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES 30
4.1 Empresas de alimentação fora do lar em destinos turísticos do Litoral Sul Potiguar. 31
4.2 Práticas de ações sustentáveis: um olhar para as empresas de alimentação fora do lar 38
4.3 Alternativas sustentáveis às empresas de alimentação fora do lar 44

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS 48

REFERÊNCIAS 50
APÊNDICES 54
Apêndice A – Formulário de entrevista 54
Apêndice B – Checklist utilizado para realizar o diagnóstico 57

1. INTRODUÇÃO

1.1 Problemática do estudo

Ao falar em turismo, logo as pessoas podem associar o termo ao lazer, ao passeio, ao conhecimento de novos lugares, tão brevemente todos esses conceitos estão associados. O turismo contempla um grupo de aspectos interdisciplinares, bem como o social, o econômico, o ambiental, o político, o cultural, sendo considerados os pilares da sustentabilidade, contudo, em relação a esse tema, o meio ambiente é o mais discutido em razão dos impactos negativos, muitas vezes, irreversíveis.

Para Ruschmann (2012), o turismo está acessível para todas as classes sociais, e não se restringe apenas aquelas com maior poder aquisitivo, como na antiguidade. Por essa razão nos últimos tempos, houve um aumento significativo das viagens pelo mundo. No entanto, o crescimento desordenado da atividade turística traz como consequência impactos socioambientais, uma vez que o turismo e o meio ambiente estão inteiramente relacionados.

Partindo desse pressuposto, entende-se que turismo como atividade econômica, é capaz de gerar renda para muitas famílias em destinos receptores, e é também responsável por influenciar culturas e/ou transformar as comunidades nas quais está presente. Para que essas não percam sua identidade, existe a necessidade de estabelecer um planejamento sustentável, o que é indispensável para um melhor desenvolvimento do turismo.

Diante disso, Hanai (2012, p. 212) afirma que, “os princípios da sustentabilidade devem constituir o objetivo primordial de qualquer espaço ou produto turístico, em qualquer de seus estados evolutivos”. Nessa perspectiva, compreende-se que a sustentabilidade é pauta tão importante para a atividade turística, quanto a qualidade dos demais serviços oferecidos aos turistas.

Por outro lado, na literatura ainda não se tem um conceito universal do que é a sustentabilidade, por essa razão, existem diversos conceitos que se assemelham no seu significado, no entanto não existe um consenso entre eles pela.

Feil e Schreiber (2017, p. 674) afirmam que a sustentabilidade “é um termo que expressa a preocupação com a qualidade de um sistema que diz respeito a integração indissociável (ambiental e humano) e avalia suas propriedades e características,

abrangendo os aspectos ambientais, sociais e econômicos”. Nessa perspectiva, entende-se que a sustentabilidade é a capacidade do ser humano de lidar e se integrar com o meio ambiente em geral, de maneira preocupada e consciente.

Partindo desse pressuposto, percebe-se que a sustentabilidade engloba algumas variantes: ambiental, social e econômica. Sendo estas, denominadas como o tripé da sustentabilidade, consideradas elementos fundamentais para o desenvolvimento de qualquer organização. Segundo Venturini e Lopes (2015), o trio é caracterizado por uma gestão saudável, na qual tem o objetivo de crescer financeiramente, no entanto não deixam de se preocupar em reduzir os impactos negativos gerados pela sua organização na natureza, e buscam atender as necessidades do social.

Por essa razão, Silva e Cândido (2016) ressaltam que atualmente o turista está optando cada vez mais por destinos que prezam pela identidade ambiental e que são socialmente responsáveis, aqueles que buscam estar em harmonia com os princípios da sustentabilidade. É evidente que aqueles que adotam práticas sustentáveis e gerenciam seus empreendimentos dentro dos princípios sustentáveis, adquirem uma vantagem competitiva no mercado e uma boa imagem perante ele (Santos et al, 2018). Satisfazendo a demanda que está momentaneamente mais exigente e sem comprometer de forma gradativa as futuras.

Assim, adotar práticas sustentáveis hoje é contribuir com o turismo de amanhã. Dessa maneira os empreendimentos atenderão suas necessidades econômicas sem interferir de forma negativa na qualidade dos recursos do destino, da comunidade e do meio ambiente em geral, de forma que podem promover o bem-estar das pessoas envolvidas, a satisfação do turista, e, o mais importante, a preservação dos atrativos naturais e culturais.

Diante do exposto, tem-se a seguinte pergunta problema: **As práticas sustentáveis estão presentes nas empresas de alimentação fora do lar nos destinos turísticos da Microrregião do Litoral Sul Potiguar?**

Vale salientar que essas inquietações partiram de um projeto de extensão realizado no ano de 2018 no IFRN – Campus Canguaretama, por meio do Edital n° 02/2018-PROEX/IFRN-NEEPs. Os resultados obtidos no projeto serão detalhados no capítulo 4 desse Trabalho de Conclusão de Curso.

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo Geral

Identificar práticas sustentáveis nas empresas de alimentação fora do lar de destinos turísticos do Litoral Sul Potiguar.

1.2.2 Objetivos Específicos

a) Traçar o perfil das empresas de alimentação fora do lar, selecionadas pelo projeto, em destinos turísticos do Litoral Sul Potiguar;
b) Analisar se as empresas da pesquisa praticam ações sustentáveis;
c) Apresentar propostas para a prática de ações sustentáveis pelas empresas alvo da pesquisa.

1.3 Justificativa

O Litoral Sul Potiguar é reconhecido pela beleza de seus recursos naturais, que proporcionam a atração da maioria dos turistas que buscam sol e mar em suas viagens. Quando se trata de recursos naturais, é fundamental que se tenha um cuidado maior na manutenção e preservação dos mesmos.

Para Michelin (2016, p. 3), "esse fenômeno pode contribuir economicamente para a preservação dos recursos naturais, mas também pode ser uma ameaça à sobrevivência dos mesmos, por serem utilizados intensamente sem planejamento".

Dessa forma, é de suma importância pensar em soluções para a realização de um turismo sustentável, como cumprir agendas de sensibilização da sociedade, empreendedores, turistas, profissionais do turismo e todos que fazem parte da cadeia produtiva dessa atividade, tendo em vista que os impactos negativos causados pelo turismo, possam ser amenizados.

Por essa razão, as práticas sustentáveis surgem como uma alternativa eficiente e economicamente viável, para contribuir significativamente com a qualidade dos serviços turísticos de uma determinada região.

A presente pesquisa poderá ser utilizada como referência para outros estudos. Nela constam informações relevantes a respeito da sustentabilidade presente nas empresas de alimentação fora do lar, que fazem parte da cadeia turística da Microrregião do Litoral Sul e do uso das práticas sustentáveis como caminho para o desenvolvimento sustentável do turismo.

Certamente, percebe-se que ao longo do trabalho, a sustentabilidade não se trata apenas do meio ambiente. Sabe-se que atualmente as pessoas são a melhor aposta para o sucesso do negócio, unir forças é questão de inteligência e visão de futuro. No entanto, buscar o crescimento dentro dos princípios da sustentabilidade é fundamental, principalmente para aquelas que desejam se instalar em comunidades pequenas e tradicionais.

De acordo com Lourenço e Carvalho (2013) existem diversos fatores que indicam se o empreendimento é responsável socialmente ou não, como quando promovem empregos para os cidadãos, apoiam instituições educacionais e/ou

culturais e patrocinam eventos dentro da comunidade, entre outros. Por essa razão, é importante que as pessoas estejam atentas a essas mudanças.

Dessa forma, acredita-se que esse trabalho trará clareza, para que se possa refletir sobre os benefícios da sustentabilidade para a comunidade e haja uma cobrança para que a iniciativa privada e poder público se unam em prol da geração de benefícios aos autóctones, que tanto são alvo desse consumo do lugar quando o turismo se instala.

Antes de tudo, o trabalho foi motivado pela afinidade da autora com o tema. Desde bem pequena, participava de ações sustentáveis na comunidade em que vivia, promovida pela Secretaria de Meio Ambiente da cidade de Canguaretama/RN. Somente ao ingressar no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do estado do Rio Grande do Norte (IFRN), pôde aprender de fato sobre a sustentabilidade e suas variantes. Termos estes que vão muito além do "não jogar lixo nos nossos rios", ou seja, além das questões ambientais.

A pesquisa foi fundamental para o crescimento pessoal e profissional dos estudantes envolvidos no projeto de extensão que originou a pesquisa que será apresentada e discutida ao longo deste trabalho. A investigaçào trouxe consigo o poder de fazê-los amadurecer, mostrando novos horizontes, permitindo que entendessem o quão é interessante e fundamental o contato dos estudantes com o mercado turístico fora dos muros da instituição de ensino.

Dessa forma, espera-se que esse estudo alcance o máximo de pessoas, para que como na autora, o desejo de adotar práticas sustentáveis em seu dia-a-dia seja despertado. Que a sustentabilidade seja cada vez mais desmistificada e compreendida. Quanto aos empreendimentos, este trabalho propõe que estes negócios busquem o seu crescimento de forma sustentável, sem comprometer de forma negativa os recursos naturais e culturais da Microrregião que tanto atraem os turistas.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Sustentabilidade, planejamento e turismo sustentável.

Conforme Rabahy (2020, p. 11), "o potencial gerador do turismo é muito relevante, sendo, também por isso, a base do crescimento da economia de regiões ou mesmo países. ” O turismo é uma importante atividade econômica para os destinos, capaz de gerar empregos e/ou ser, inclusive, a única fonte de renda para muitas famílias.

Por essa razão, Faria e Carneiro (1999) afirmam que é primordial para o empreendimento que se tenha um planejamento cuidadoso no início de suas atividades, para que ele não seja impulsionado somente pela obtenção do lucro, mas que estabeleça diretrizes que garantam a estabilidade das atividades empresariais sem interferir negativamente em outros setores.

A princípio, existe a necessidade da sensibilização dos empreendedores, visto que, se o planejamento de uma gestão for baseado em escolhas que favorecem somente o mercado (econômico), isso certamente acarretará consequências em outras áreas, como por exemplo, na sociedade e no meio ambiente natural. No turismo esses efeitos adversos são conhecidos como impactos.

Ruschmann (2012), afirma que

> os impactos do turismo referem-se à gama de modificações ou à sequência de eventos provocados pelo processo de desenvolvimento turístico nas localidades receptoras. As variáveis que provocam os impactos têm natureza, intensidade, direções e magnitudes diversas; porém, os resultados interagem e são geralmente irreversíveis quando ocorrem no meio ambiente natural (RUSCHMANN, 2012, p. 33).

Além disso, os impactos que podem ser avaliados como positivos ou negativos, estão relacionados com as modificações causadas pela atividade turística nos destinos receptores. Dependendo de sua intensidade, os impactos negativos podem trazer para essas comunidades consequências irreversíveis.

No Quadro 1, pode-se observar alguns exemplos de impactos negativos que ocorrem nesses destinos.

Quadro 1: Impactos negativos dentro do tripé da sustentabilidade.

Ambiental	Econômico	Social
Mudanças nos processos ambientais; Perda da biodiversidade; Poluição.	Inflação localizada e aumento de preços; Maiores desempregos sazonais.	Aculturação; Mudanças na estrutura comunitária; Aumento da atividade criminal.

Fonte: Virginio et al, 2019.

Miranda, Arruda e Pereira (2016, p. 45) afirmam que, "o turismo quando não devidamente planejado pode causar grandes impactos ambientais e sociais, podendo tais impactos serem combatidos mediante o emprego de práticas sustentáveis". Certamente pode-se dizer que as vantagens da adoção de práticas sustentáveis são muitas, e podem ser utilizadas em qualquer tipo de empreendimento, seja ele turístico ou não.

Sendo assim, as ações voltadas para a sustentabilidade podem contribuir para o desenvolvimento sustentável, uma definição bastante difundida é a da Comissão *Brundtland* (WCED, 1987), que considera o desenvolvimento sustentável como algo que deve satisfazer às necessidades das gerações do presente sem comprometer as necessidades futuras.

De acordo com Gomes e Muniz (2019), em negociações da Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas - ONU, foi criado um documento em que se propõe 17 Objetivos do Desenvolvimento Sustentável - ODS, exigindo o comprometimento de todos os líderes envolvidos, que buscam um objetivo em comum, direcionar os países em nível mundial, a um caminho sustentável. Os 17 ODS são:

- Erradicação da pobreza;
- Fome zero;
- Boa saúde e bem-estar;
- Educação de qualidade;
- Igualdade de gênero;
- Água limpa e saneamento;
- Energia acessível e limpa;
- Emprego digno e crescimento econômico;
- Indústria, inovação e infraestrutura;
- Redução das desigualdades;
- Cidades e comunidades sustentáveis;

- Consumo e produção responsáveis;
- Combate às alterações climáticas;
- Vida debaixo d'água;
- Vida sobre a terra;
- Paz, justiça e instituições fortes;
- Parcerias em prol das metas.

Partindo desse pressuposto, entende-se que, no contexto de que trata este estudo para que se tenha um desenvolvimento sustentável, é necessário o constante monitoramento dos impactos causados pela atividade turística, a fim de minimizar os efeitos negativos e maximizar os positivos, buscando medidas preventivas e promovendo ações que evitem o mal-uso dos espaços e recursos.

O planejamento sustentável é imprescindível para o bom desenvolvimento do turismo em uma região. Santos e Bernardes (2019) afirmam, que para o turismo ser considerado sustentável, é preciso satisfazer o turista atendendo as necessidades socioeconômicas do destino, sem comprometer a integridade dos recursos naturais e culturais, para que sejam mantidos futuramente.

Diante disso, Medeiros e Moraes (2013, p. 217-218) propõem princípios que devem ser levados em consideração no planejamento do turismo sustentável, alguns deles são: a conservação e o uso sustentável dos recursos naturais, sociais e culturais; reduzir o consumo e o desperdício; apoiar a economia local; envolver a comunidade na atividade turística; comercializar o turismo com responsabilidade; entre outros.

A princípio, o que se aproxima do ideal, é o envolvimento do poder público de uma cidade, em parceria com toda a cadeia turística e a população, para que se tenha como base esses princípios que são essenciais para garantir o desenvolvimento do turismo sustentável.

Da mesma forma, Sanches e Schmidt (2016) dizem que

> o turismo sustentável apresenta-se como uma maneira de manter o desempenho econômico de forma a não prejudicar o meio ambiente, atendendo às necessidades dos turistas e dos locais que os recebem de maneira simultânea, fazendo o necessário para atender à economia, à sociedade e ao ambiente, sem desprezar a cultura regional, a diversidade biológica e os sistemas ecológicos que coordenam a vida (SANCHES & SCHMIDT, 2016, p. 89).

Sendo assim, é de suma importância para um destino turístico manter sua cultura protegida e seus recursos naturais conservados, pois são explorados constantemente. Contudo, sabe-se que não é uma tarefa fácil manter as características originais de um lugar, para isso exige-se um consenso entre os governantes, empreendedores e a própria comunidade. O turismo sustentável deveria ser pensado como um dos princípios mais importantes, antes da realização de qualquer atividade em uma região com potencial turístico.

Garlet, Ávila e Madruga (2018) afirmam que,

> considerando os princípios de relevância mundial e nacional, entende-se que qualquer ação, praticada por indivíduos e organizações públicas ou privadas, para ser considerada sustentável deve buscar a conservação dos recursos naturais e culturais, a viabilidade econômica do turismo e a equidade social (GARLET, ÁVILA & MADRUGA, 2018, p. 5).

As ações sustentáveis surgem como alternativas que trazem benefícios e redução de custo para as organizações que abraçam essa ideia. Dessa forma, pode-se destacar como práticas sustentáveis as seguintes ações: a sensibilização dos seus colaboradores; promover melhores condições de trabalho, o que trará melhores resultados para a empresa; diminuir o consumo de água e energia; reutilizar a água da chuva para fins não potáveis; separar o lixo; firmar parcerias com catadores para a reutilização dos materiais recicláveis, se caso na cidade não houver coleta seletiva; dentre outras.

Não é necessário ter uma formação acadêmica para perceber que essas ações são de um custo relativamente baixo para o empreendimento. Por analogia, percebe-se que as vantagens se sobrepõem às desvantagens, quando atitudes como essas diminuem os custos, beneficiando a empresa.

A priori, Torres, Araújo e Ramos (2014) destacam que,

> o desenvolvimento sustentável duradouro e profícuo, depende de uma sociedade atenta e esclarecida, que cobra não apenas das empresas, mas também de seus governantes, que assumem posturas mais proativas em relação às responsabilidades que lhes cabem por conta dos cargos que exercem. A busca pela sustentabilidade é uma necessidade coletiva, que coloca todos os indivíduos como co-responsáveis pelo êxito ou fracasso das políticas sustentáveis (TORRES, ARAÚJO & RAMOS, 2014, p. 14).

Dessa forma, entende-se que a sensibilização de todos os cidadãos das comunidades receptoras, turistas, poder público e privado, sobre a importância das práticas sustentáveis para alcançar o desenvolvimento sustentável e resultados

lucrativos e satisfatórios. A sensibilização de todos os cidadãos parte de um esforço mútuo e que requer a união de todos os envolvidos na atividade turística.

De acordo com Santos e Bernardes (2019, p. 674), “os consumidores mais exigentes e conscientes têm valorizado empresas que se preocupam com a sustentabilidade de suas produções, que valorizam seus funcionários, sua região e sua comunidade”.

Ainda assim, percebe-se que os visitantes que se preocupam com as questões da sustentabilidade e com um turismo sustentável, são a menor parte de um todo. Entende-se que muitos estão mais preocupados em ter uma experiência memorável e curtir sua viagem, que esquecem de se perguntar se o restaurante que os mesmos estão utilizando, adota práticas sustentáveis, se o atrativo natural no qual foi visitado faz parte de uma unidade de conservação.

Portanto, para que as pessoas comecem a observar os destinos com um novo olhar para a sustentabilidade, precisa-se da atitude de sensibilização por parte dos empreendimentos. Visto que, a simples atitude, como colocar uma placa informativa com frases do tipo, “feche a torneira ao escovar os dentes, assim você economiza 300ml de água”, por exemplo, pode fazer a diferença para o empreendedor e causar um momento de reflexão na pessoa que visita o local.

De acordo com Paz e Kipper (2016),

> a implantação de uma metodologia sustentável traz significantes ganhos às organizações tanto em nível de gerenciamento como econômicos, além de demonstrar que para o sucesso das empresas do futuro é necessário esse pensamento atualizado e inovador em utilizar sim a sustentabilidade como diferencial competitivo, colhendo seus benefícios e vantagens (PAZ & KIPPER, 2016, p. 88).

Portanto, vê-se que as vantagens de implementar práticas sustentáveis nas empresas são muitas. Os mesmos autores (2016, p. 88) salientam alguns exemplos, nos quais pode-se destacar, os “Benefícios Econômicos”, como a economia de custos devido a diminuição do uso de água, energia e insumos, bem como ações de reaproveitamento dos resíduos. Seguindo os “Benefícios de Receita”, com aumento da participação no mercado pelo fato da inovação e inserção de novos produtos. E por fim, os “Benefícios Estratégicos”, ao promover melhorias no ambiente de trabalho e consequentemente o aumento da produtividade.

Oliveira et al (2016) corroboram com os autores acima, quando afirmam que as empresas que se destacam por suas ações e são consideradas ambientalmente

corretas, têm mais facilidade para conquistar selos e/ou certificações ambientais, o que

> possibilita à empresa maior oportunidades no mercado interno e externo, oferece à organização uma reeducação ambiental a qual beneficiará a mesma com reaproveitamento de resíduos, melhora a eficiência reduzindo os custos, maior participação das partes interessadas e dos consumidores, dentre outros (OLIVEIRA, MEDEIROS, SILVA & LUCAS, 2016, p. 56).

Diante do exposto, entende-se a importância da sustentabilidade para as organizações e o quanto ela traz benefícios para elas. Não só para a empresa, a sustentabilidade é fundamental para o desenvolvimento do turismo, atividade que tem em seus principais atrativos os recursos naturais, como exemplo: os segmentos turísticos de sol e mar, que exibem suas belas praias litorâneas; o ecoturismo; o turismo de aventura; e o cultural, o qual, abrange as heranças e tradições de um povo.

2.2 Gastronomia e turismo: a importância das práticas sustentáveis

Por necessidades e razões fisiológicas, a relação entre o ser humano e a alimentação surge a partir das suas primeiras horas de vida após o nascimento. Sendo também a forma mais antiga do homem se socializar com outro. De acordo com Cunha e Oliveira (2009),

> é importante destacar que a gastronomia surgiu a partir da evolução do homem, quando de apenas caçador e coletor de alimentos, ele passou a ser também o produtor dos seus alimentos e adquiriu técnicas de manipulação e conservação dos alimentos ainda no período medieval, e contribuiu para o surgimento da alta gastronomia, produzindo assim, muitos produtos típicos que constituem uma parte decisiva do patrimônio gastronômico (CUNHA & OLIVEIRA, 2009, p. 3).

Atualmente, o conceito de gastronomia vem sendo discutido de uma forma mais delicada e abrangente. Para Ferro (2017, p. 24), "a gastronomia é a dimensão estética da cozinha, é a individualidade do gosto e o campo de concentração de todas as possíveis experiências estéticas que as cozinhas proporcionam ou poderiam proporcionar ao indivíduo".

Contudo, Cruz e Edmée (2008, p. 28) enfatizam que "a gastronomia é muito mais do que o simples ato de preparar e comer os alimentos, ela perpassa a economia, a religião, a cultura, etc., e se faz presente em todos os momentos da história".

Percebe-se que a gastronomia está enraizada no nosso cotidiano desde os primórdios da sociedade. O que nos remete a memórias e vivências dos nossos antepassados, através do paladar, principalmente em países como o Brasil com uma grande variedade de etnias e culturas alimentícias distintas.

Por outro lado, Krause e Bahls (2016) afirmam que a gastronomia é, em todas as regiões, uma forte aliada para a propagação do turismo. Por essa razão, ela tem sido reconhecida como parte fundamental da atividade turística, sendo uma das responsáveis por trazer para os turistas aspectos culturais e importantes tradições de uma região através da estética e do sabor de seus pratos.

Oliveira (2013, p. 32) salienta que "a gastronomia pode ser um atrativo turístico, desde que seja levada em consideração que a gastronomia é uma herança cultural, que deve ser preservada".

É de suma importância, que a gastronomia para a região na qual será representada, seja no prato, ou no ambiente físico do restaurante, que mantenham a sua originalidade. Para o turista que viaja em busca de novas vivências, o primeiro contato é o mais marcante, por isso, é essencial que seja com as verdadeiras raízes culturais.

Garcia, Zottis e Bonho (2015, p. 70), destacam que, "a alimentação tem adquirido importância, tornando-se um momento especial, no qual o viajante busca experimentar pratos típicos da culinária local e frequentar empreendimentos gastronômicos onde a refeição será diferenciada".

Vale ressaltar, que além de evidenciar a identidade e cultura da região, a gastronomia como atrativo turístico é capaz de desenvolver um destino, pois tem um grande potencial de atração turística, por fazer com que as pessoas revisitem as tradições de um povo, com isso, conhecendo e permitindo novas experiências.

O turismo gastronômico por sua vez, segundo Gândara (2009 apud Mascarenhas e Gândara, 2015, p. 181), é

> uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade. O turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos (MASCARENHAS & GÂNDARA, 2015, p. 181).

Partindo desse pressuposto, nota-se que a gastronomia pode ser, tanto uma oferta dentre várias outras no destino, como também pode ser o motivo principal da realização de uma viagem, na qual o visitante buscará rotas gastronômicas, eventos de gastronomia, entre outros.

Além disso, Ribeiro Martins e Silveira Martins (2018) ressaltam que:

> o turismo gastronômico surge não apenas como uma atividade econômica autônoma, mas também como um catalisador do desenvolvimento e crescimento regional, visto que complementa e apoia outras formas de turismo e diferentes setores como: agricultura e economia local (RIBEIRO MARTINS & SILVEIRA MARTINS, 2018, p. 187).

Os mesmos autores (2018), destacam que o turismo gastronômico tem ganhado maior visibilidade dentro do mercado turístico, o que favorece ainda mais o destino no qual está presente, através de novas oportunidades de trabalho para a

população, incluindo desde o pequeno agricultor, aquele que fornece a matéria prima, até o grande empresário que comercializa o produto final.

Sendo assim, nota-se que é uma atividade de suma importância, não só pela questão econômica, mas para promover a valorização e a preservação da cultura gastronômica de uma região. Além disso, um exemplo já bem consolidado do segmento de turismo gastronômico, são os festivais de gastronomia, em sua maioria a maior atratividade dos roteiros gastronômicos, também uma alternativa para fomentar o turismo em épocas de sazonalidade, por essa razão são realizados em diferentes épocas do ano.

Em suma, a prática do turismo, requer que várias ramificações sociais sejam desenvolvidas para que haja um atendimento satisfatório para os adeptos das práticas do turismo e para a comunidade local, desse modo "garantir um crescimento sustentável ao longo dos anos é ideal para qualquer empresário, e agregar valor aos alimentos e serviços oferecidos, em um segmento tão competitivo, pode ser o seu diferencial" (MACEDO, 2015, p. 7).

A partir disso, percebe-se que a preocupação com questões socioambientais na oferta dos mais diversos tipos de serviços e de produtos tornou-se um requisito de mercado, atingindo uma parcela cada vez maior de clientes que enxergam um grande diferencial nas empresas consideradas sustentáveis.

Partindo desse pressuposto, Puntel e Marinho (2015) afirmam que:

> a sustentabilidade em um restaurante envolve diversas questões além de simplesmente proporcionar uma alimentação saudável, 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 (PUNTEL & MARINHO, 2015, p. 670).

Diante disso, as práticas sustentáveis voltadas para a alimentação fora do lar podem ser entendidas como uma busca para atender demandas de turistas de uma forma sustentável, que as atitudes dessas empresas não comprometam as gerações futuras, buscando práticas que os levem a isso. Para fins do presente estudo, entende-se por alimentação fora do lar, todos os estabelecimentos que atuam na comercialização de alimentos e bebidas, fora do ambiente doméstico. Podem ser consideradas como empresas de alimentação fora do lar, os restaurantes, lanchonetes, bares, churrascarias, etc. Inclusive vale lembrar, que também não faz

distinção dos serviços e da comida oferecida por esses estabelecimentos. Envolve todo o contexto desse tipo de negócio.

A fim de obter o progresso do turismo sustentável, é necessário que haja um trabalho em equipe de todos que fazem parte do mercado turístico de uma cidade. Dessa forma, por necessidade fisiológica do ser humano, os restaurantes são na maioria os mais visitados em um destino, tendo uma forte influência na propagação do turismo, isto é, pode ser considerado um forte disseminador das práticas sustentáveis.

Segundo Krause e Bahls (2016, p. 551), "a gastronomia ultrapassa a simples esfera de atrativo turístico, sendo considerada como parte essencial do turismo. " Sendo muito valorizada em alguns estados do Brasil, pelo fato de trazer à tona através da comida, a cultura e a história de sua região, a gastronomia é um elemento de grande importância para a atividade turística.

De fato, entende-se o papel da gastronomia no turismo, mas ao observar os pontos positivos, os negativos são ignorados, como exemplo, os impactos negativos da agricultura sobre o meio ambiente com o uso de agrotóxicos nas lavouras. A partir disso, é possível que exista dentro da atividade turística, uma gastronomia sustentável?

Segundo Krause e Bahls (2013, p. 447), há alguns fatores que direcionam a gastronomia à sustentabilidade a fim de torná-la uma atividade sustentável. Dentre eles destacam-se, os cardápios sustentáveis que se caracterizam por utilizar na cocção de alimentos locais e sazonais, ou seja, aqueles que são produzidos na época. O que proporciona o uso de ingredientes frescos e viabiliza o tempo de transporte e armazenamento, valorizando também o pequeno produtor local.

Além disso, devem ser consideradas as medidas adequadas das porções, o que possibilita a diminuição dos resíduos descartados. E salientam a importância das técnicas para evitar o desperdício de ingredientes e o uso dos resíduos como composto orgânico (Krause e Bahls, 2013, p. 447).

Corroborando com o exposto, Fabrim e De Conto (2020) ressaltam 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 (FABRIM & DE CONTO, 2020, p. 47).

Os autores ressaltam a importância da agricultura familiar para se desenvolver uma gastronomia sustentável. Essa atividade favorece o pequeno agricultor e o meio ambiente, pela produção orgânica dos alimentos, promovendo o bem-estar de vários agentes.

Dessa forma, é interessante que os empreendedores estimulem os turistas a terem contato ou se informarem sobre a origem, o processo e manipulação do alimento, até chegar ao produto final em um restaurante. Incentivando a alimentação saudável através dos alimentos orgânicos, e o quanto as ações da gastronomia sustentável são importantes para a região, para o pequeno produtor e para as próximas gerações.

Para Marinho (2014)

> a gastronomia pode se configurar em uma alternativa imprescindível para o desenvolvimento sustentável de uma localidade, ao passo que permite assegurar a conservação dos recursos naturais e a diversidade biológica, a autenticidade sociocultural das comunidades locais e a viabilidade das atividades econômicas (MARINHO, 2014, p. 24).

Nessa colocação, a autora ressalta que a gastronomia sustentável supera o simples alimento que é posto à mesa, ela considera os aspectos econômicos, culturais, sociais e ambientais. Promovendo o bem-estar social, trazendo evidências das tradições através da produção de alimentos com a matéria prima local.

Marinho (2014, p. 25) afirma, ainda, que “a implementação do conceito de gastronomia sustentável pode se tornar vantajosa, visto que contribui nos assuntos ambientais, na conscientização dos consumidores e é viável economicamente”. No entanto, ela destaca, que existe um grande desafio para a implantação das práticas sustentáveis, que é justamente alcançar o equilíbrio entre os três vieses (econômico, social e ambiental), e a falta de informações sobre o assunto, muitos não pensam em introduzi-las em seu empreendimento em razão desse “empecilho”.

Contudo, a falta de informação pode ocultar as vantagens e os benefícios que as boas práticas podem trazer para um empreendimento. Para Torres, Araújo e Ramos (2014), às novas ações de responsabilidade socioambiental trazem repercussões positivas, visto que a melhoria dos serviços e a qualidade do produto aumentam significativamente.

Para Cardoso e Figueiredo (2016),

> as inovações sustentáveis permitem que as empresas utilizem uma gama de insumos de forma mais eficiente, com a utilização de menos energia, água e matéria-prima, reduzindo assim o impacto ambiental. Como consequência, essa maior produtividade dos recursos torna as empresas mais competitivas perante os concorrentes e gera vantagens competitivas (CARDOSO & FIGUEIREDO, 2016, p. 50).

Com a melhoria do processo produtivo e as boas relações com a comunidade, realizar práticas sustentáveis podem acarretar estratégias de marketing, onde a boa imagem da empresa tende a proporcionar uma vantagem competitiva no mercado, especialmente para os empreendimentos gastronômicos que estão instalados em destinos turísticos como pôde ser visto ao longo deste capítulo.

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

3.1 Tipo do Estudo

Para responder à pergunta problema deste estudo é necessário compreender os caminhos para se chegar até os resultados esperados, assim, tem-se como objetivo geral, “identificar se as práticas sustentáveis estão presentes nas empresas de alimentação fora do lar dos destinos turísticos do Litoral Sul Potiguar”.

Esse estudo se caracteriza por ser descritivo-exploratório. A pesquisa exploratória para Gerhardt e Silveira (2009, p. 35) “tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses”. Em seguida, os autores supracitados afirmam que a “pesquisa descritiva exige do investigador uma série de informações sobre o que deseja pesquisar. Esse tipo de estudo pretende descrever os fatos e fenômenos de determinada realidade” (GERHART & SILVEIRA, 2009, p. 35).

Quanto à abordagem, a pesquisa possui natureza qualitativa que, de acordo com Zanella (2013),

> preocupa-se em conhecer a realidade, segundo a perspectiva dos sujeitos participantes da pesquisa, sem medir ou utilizar elementos estatísticos para análise dos dados. Busca é conhecer significados, opiniões e percepções dos sujeitos participantes da pesquisa (ZANELLA, 2013, p. 104).

Essa pesquisa foi realizada no ano de 2018, no âmbito do projeto “Práticas sustentáveis no turismo: consultoria e capacitação em empresas de alimentação fora do lar”, aprovado pelo edital n° 02/2018-PROEX/IFRN-NEEPs e implementado no período de 17 de março de 2018 à 31 de dezembro de 2018.

3.2 Universo do Estudo

Compreende-se que o universo do estudo é constituído por população e amostra. De acordo com Marconi e Lakatos (2017, p. 110), “a população é o conjunto de seres animados ou inanimados que apresentam pelo menos uma característica em comum. ”

Para fins desse estudo, a população selecionada foi as empresas de alimentação fora do lar de alguns municípios turísticos do Litoral Sul Potiguar, sendo

eles: Tibau do Sul, Canguaretama e Baía Formosa. Por sua vez, “o conceito de amostra é que ela constitui uma porção ou parcela conveniente selecionada do universo (população) ” (MARCONI & LAKATOS, 2017, p. 110).

A pesquisa em tela utilizou 08 empresas que atuam com alimentação fora do lar, distribuídas nos 3 municípios turísticos do Litoral Sul Potiguar, sendo: 03 em Tibau do Sul, mais precisamente na praia da Pipa, conhecida nacionalmente por sua beleza exuberante onde está concentrada a atividade turística do município; outros 03 em Canguaretama que é considerado destino turístico, já que abrange a Praia de Barra do Cunhaú, caracterizada por seus ventos fortes e constantes, a mesma é conhecida por ser ideal para a prática do Kitesurf; e, por fim, a cidade de Baía Formosa com 02, uma vez que esses estabelecimentos recebem regularmente consumidores provenientes de outros estados que são motivados pela prática da atividade turística no destino.

A seleção da amostra contou com alguns pré-requisitos, são eles: Ser micro e pequena empresa, ou seja, possuir até 10 funcionários; estar em atuação no mercado há pelo menos 3 anos; e receber um público de turistas regularmente.

Pseudônimos foram criados para a preservação da identidade das empresas, sendo: R01, R02 e R03, de Tibau do Sul; R04, R05 e R06 de Canguaretama; e R07 e R08 de Baía Formosa.

3.3 Coleta dos Dados

Esse estudo contou com duas pesquisas bem definidas, são elas: pesquisa de gabinete e/ou bibliográfica que, para Cervo, Bervian e Silva (2007, p. 60) “procura explicar um problema a partir de referências teóricas publicadas em artigos, livros, dissertações e teses” e contou, com a pesquisa de campo que para Gerhart e Silveira (2009, p. 37) “caracteriza-se pelas investigações em que, além da pesquisa bibliográfica e/ou documental, se realiza coleta de dados junto a pessoas, com o recurso de diferentes tipos de pesquisa (pesquisa ex-post-facto, pesquisa-ação, pesquisa participante, etc.)”.

Para fins da pesquisa bibliográfica, foram realizadas buscas em documentos oficiais, *sites* de revistas especializadas em que a leitura de artigos científicos e de livros da área foram fundamentais para dar embasamento teórico. Tal embasamento

se refere às temáticas principais do estudo, que foram: sustentabilidade, turismo e gastronomia.

No tocante à pesquisa de campo foram utilizados dois instrumentos para a coleta dos dados, são eles: formulário de entrevista e *Checklist*, que serão detalhados a seguir:

3.3.1 Formulário de entrevista

Para Cervo, Bervian e Silva (2007, p. 53) o formulário de entrevista "é uma lista, catálogo ou inventário, destinado a coleta de dados resultantes quer de observações quer de interrogações, e seu preenchimento é feito pelo próprio investigador". No período de 04 a 10 de junho de 2018, houve a elaboração de um formulário de entrevista, conforme pode ser conferido no Apêndice A.

No período de 11 a 30 de junho de 2018, para coletar os dados junto a amostra, foi necessário realizar visitas para conhecer os empreendedores e convidá-los para a participação no projeto. Os resultados dessa coleta permitiram traçar o perfil dessas 8 empresas de alimentação fora do lar dos destinos turísticos pesquisados.

3.3.2 Checklist

O *Checklist* utilizado na coleta de dados foi criado pelos discentes que participaram do projeto de extensão selecionado pelo edital n° 02/2018-PROEX/IFRN-NEEPs. O mesmo, é constituído por 26 itens, divididos entre as temáticas de Sustentabilidade Econômica, Sustentabilidade Social, Sustentabilidade Ambiental e Segurança Alimentar. Para fins desse estudo, optou-se por manter o foco na análise do tripé da sustentabilidade, e por isso, os dados sobre Segurança Alimentar não foram apreciados, já que se referem a questões que requer mais aprofundamento teórico sobre o tema.

De 02 de Julho à 30 de novembro de 2018, foi realizado o diagnóstico dos empreendimentos através desse *checklist* específico (conforme Apêndice B), e, como resultado posterior, a entrega de um prognóstico a cada um dos empreendedores participantes com sugestões de melhorias para o seu negócio.

3.4 Análise dos Dados

De acordo com Severino (2013, p. 121), técnica de análise de conteúdo é “uma metodologia de tratamento e análise de informações constantes de um documento sob forma de discursos pronunciados em diferentes linguagens: escritos, orais, imagens, gestos. Um conjunto de técnicas de análises das comunicações. ”

Para fins desse estudo, a análise de conteúdo foi utilizada para examinar as observações do entrevistado e escritas no *checklist,* no item destinado para essas inquietações. O que possibilitou uma maior compreensão do entrevistado e do ambiente no qual o restaurante estava inserido.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Neste capítulo pode-se observar os detalhes dos resultados da pesquisa, obtidos através do formulário de entrevista e da aplicação do *checklist* nas visitas *in loco*, neles contém os dados sobre os entrevistados e os respectivos empreendimentos e as ações sustentáveis sobre as quais eles compreendem e praticam.

Para melhor compreensão acerca dos resultados a serem apresentados ao longo desse capítulo, cabe informar que o projeto, que originou os dados aqui analisados, percorreu 3 etapas, sendo a primeira, a realização de entrevistas com os empreendedores a fim de conhecer melhor o seu perfil e de suas empresas; a segunda etapa ocorreu pela aplicação de um *Checklist* que resultou em um diagnóstico, onde foi possível compreender quais ações sustentáveis esses empreendimentos praticavam; a terceira e última etapa compreendeu a elaboração de um prognóstico que a partir do diagnóstico da etapa 2, foi construído com o intuito de devolver aos empreendedores um documento que apontasse caminhos para a implementação de ações sustentáveis em seus negócios.

Num primeiro momento houve uma visita aos empreendimentos nos quais foram aplicados os formulários juntamente com o termo de consentimento para a participação no projeto. Parte desses dados serão expostos no subcapítulo 4.1, sendo eles referente aos entrevistados e ao perfil das empresas.

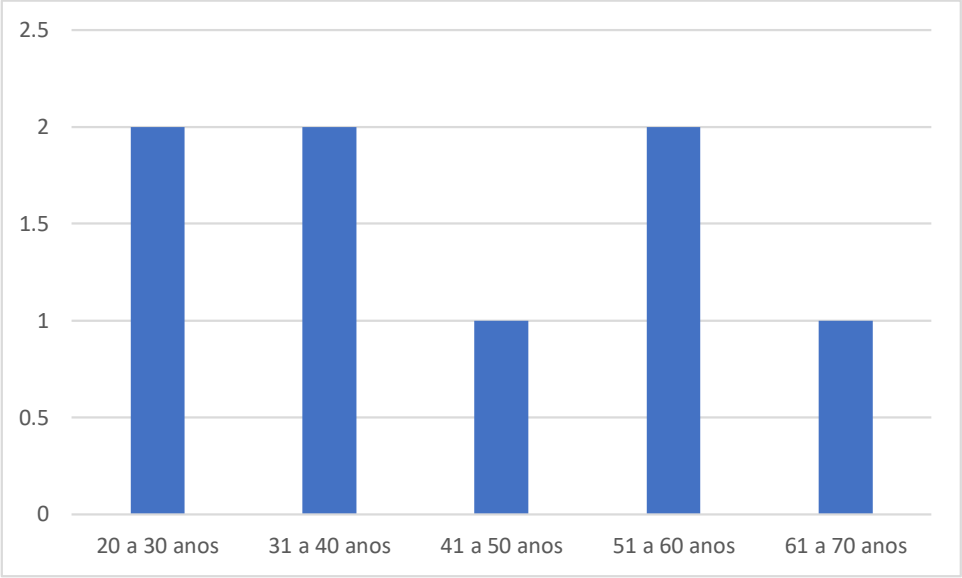
Em seguida, no 4.2, estarão explícitos os dados referentes às práticas sustentáveis que as empresas informaram realizar. Vale salientar que parte dos empreendedores não tinha noção de que algumas das ações que já realizavam eram consideradas práticas sustentáveis.

Por fim, o subcapítulo 4.3 será destinado para a apresentação do prognóstico no qual foi entregue aos empreendedores na última visita que teve como objetivo, fazer essa devolutiva com sugestões de melhorias e orientações.

4.1 Empresas de alimentação fora do lar em destinos turísticos do Litoral Sul Potiguar.

Vale salientar que os tipos de empreendimentos participantes da pesquisa foram diversos, dentre eles, inclui-se restaurantes, sorveteria, bar e churrascaria, distribuídos nos municípios de: Tibau do Sul, Canguaretama e Baía Formosa. Através do Formulário de Entrevista, pôde-se obter importantes informações, e o Gráfico 1 mostra a faixa etária das pessoas entrevistadas. Abaixo, pode-se ver que duas pessoas marcaram a opção de 20 a 30 anos, mais duas pessoas marcaram de 31 a 40 anos, uma pessoa marcou de 41 a 50 anos, de 51 a 60 foi marcada por mais dois respondentes e por fim uma única pessoa marcou a opção de 61 a 70 anos, totalizando o número de 8 respondentes.

Gráfico 1: Faixa etária das pessoas entrevistadas.

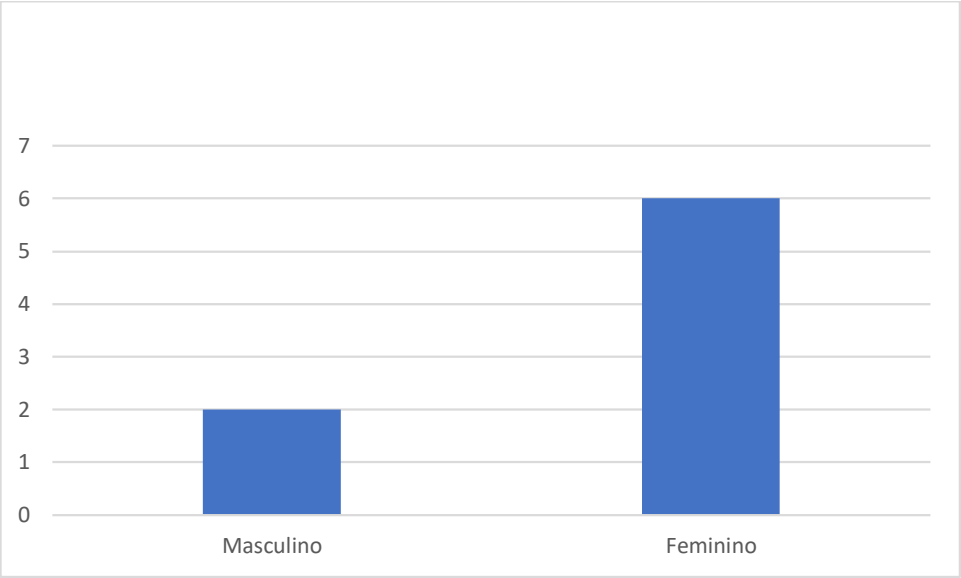


Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Percebe-se que a maioria dos entrevistados, são empreendedores com mais de 40, de acordo com o Gráfico 1, são aquelas pessoas que mais encontram dificuldade de compreensão sobre a sustentabilidade, ou seja, são mais propensos a não aceitar mudanças como questões positivas, já que podem tirá-los de sua zona de conforto.

No que se refere a pergunta sobre o gênero dos entrevistados, dois respondentes marcaram a opção Masculino e, seis deles, feminino, totalizando 8 respostas que podem ser observadas no Gráfico 2.

Gráfico 2: Gênero dos entrevistados.

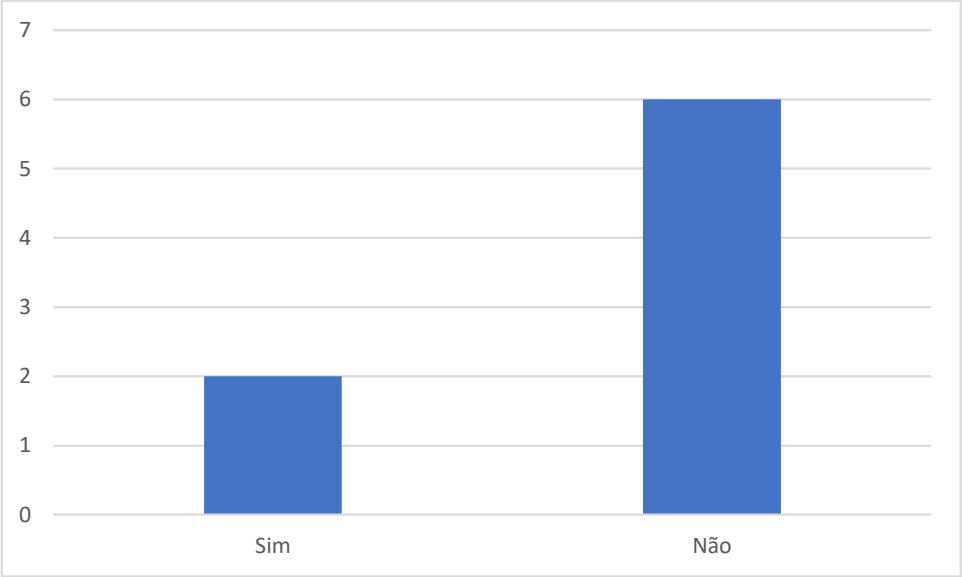


Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

É perceptível que o maior número de respondentes é do gênero Feminino. Isso mostra que as mulheres têm estado à frente dos empreendimentos e assumindo um papel de protagonismo, seguindo uma tendência que aponta para o empreendedorismo feminino em nosso país.

Quando perguntado sobre a formação acadêmica, seis dos respondentes afirmaram que não possuíam formação acadêmica na área que atuam, e dois responderam que sim, sendo um graduando no curso superior de administração e um que não especificou, conforme pode ser visto no Gráfico 3.

Gráfico 3: Formação na área em que atua.

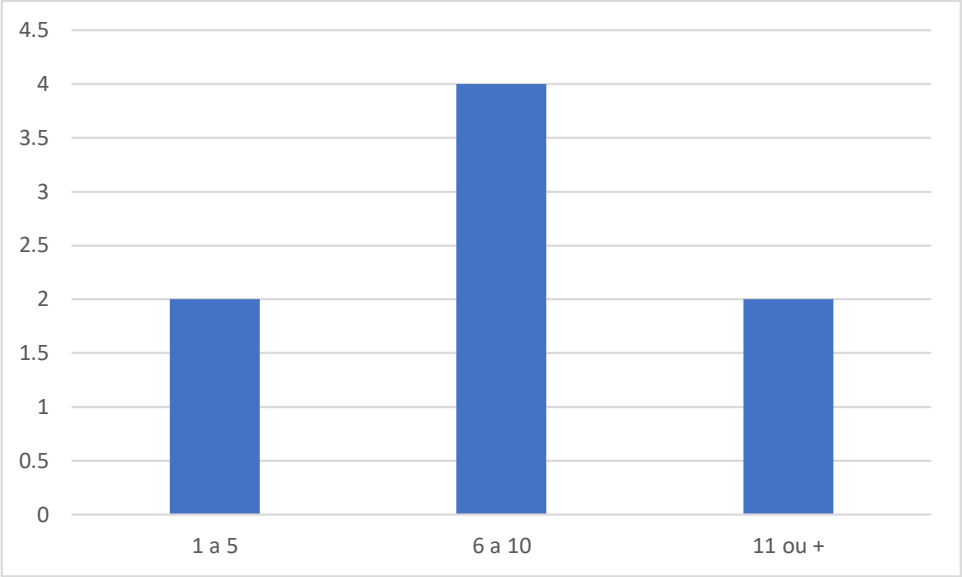


Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Através da pesquisa, pôde-se perceber que a maioria das empresas de alimentação fora do lar que atuam com público advindo da atividade turística, pertencentes a Microrregião do Litoral Sul, são de origem familiar, ou seja, administradas por familiares. Dessa forma, não é comum que essas empresas busquem funcionários com formação na área no ato do contrato, para muitos, mais importante que a formação acadêmica é a experiência do colaborador no mercado de trabalho.

Por conseguinte, no Gráfico 4, têm-se informações sobre a quantidade de funcionários permanentes na empresa, sendo: duas empresas têm de 1 a 5 funcionários, quatro empresas possuem de 6 a 10, e em mais duas empresas 11 ou mais (+) funcionários, obtendo assim um total de 8 respostas.

Gráfico 4: Quantidade de funcionários permanentes.



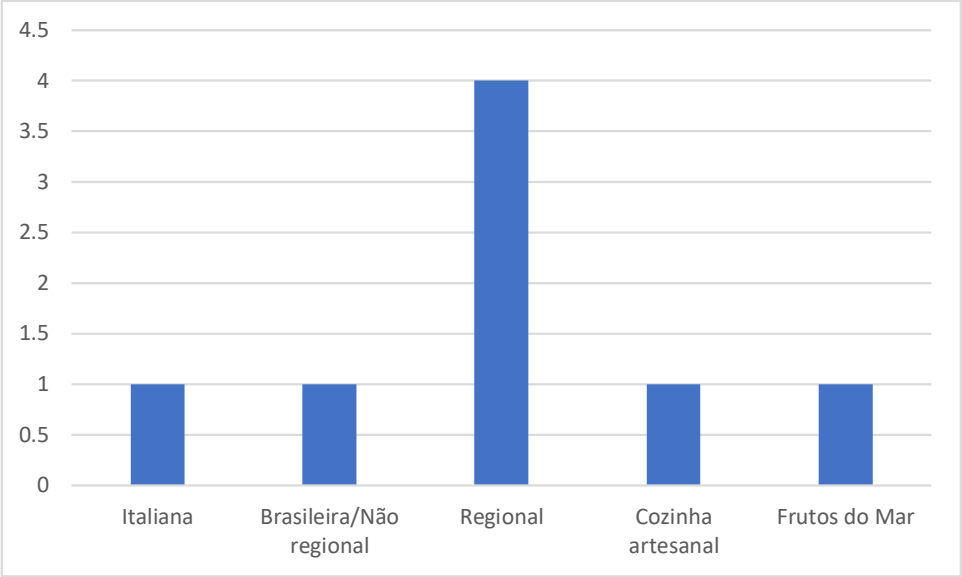
Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

No Gráfico 4, tem-se informações sobre a quantidade de funcionários permanentes na empresa, que como foi dito anteriormente assim como ser micro ou pequena empresa, a quantidade de funcionários também era um dos critérios de escolha das empresas para participar do projeto. De acordo com a Agência Sebrae de Notícias – ASN (2014), os pequenos empreendimentos são considerados cada vez mais importantes para a economia do Brasil, representando 99% de todas as empresas do País, sendo essa característica presente também na atividade turística.

Em seguida, pode-se destacar que alguns entrevistados afirmaram que no período não sazonal, ou seja, na alta temporada do turismo na região, contratam funcionários temporários para atender a demanda, isso explica porque duas das empresas afirmaram possuir mais de 11 funcionários.

O Gráfico 5 traz informações referentes a especialização gastronômica ou Cardápio/Tipo de comida ofertada pelo empreendimento, assim, obteve-se as seguintes respostas: 1 para Italiana, 1 para Brasileira/Não Regional, 4 para Regional, 1 para Cozinha Artesanal e 1 para Frutos do mar.

Gráfico 5: Cardápio/Tipo de comida ofertada pelo empreendimento



Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

No que se refere a especialidade gastronômica, percebe-se que há uma variedade nessa pequena amostra, porém existe a predominância da comida regional na qual está presente também, em vários outros restaurantes que estão inseridos nos destinos turísticos do litoral sul do RN.

O tipo de comida ofertada pelos empreendimentos, está diretamente relacionada com o perfil de cada empresa, que foram os mais variados, como pode-se perceber no Gráfico 5, temos como por exemplo: restaurantes, churrascaria, *self service,* bar e sorveteria.

Por fim, e não menos importante, encontra-se no Quadro 2 as respostas sobre o entendimento dos entrevistados em relação as práticas sustentáveis. Vale destacar que essas respostas não foram consideradas certas ou erradas, o intuito da pergunta foi provocar a reflexão dos entrevistados sobre essas atitudes que são tão importantes para o meio ambiente, para a sociedade e para a economia.

Quadro 2: Entendimento sobre práticas sustentáveis.

Empresa	Pergunta: O que o (a) senhor (a) entende por práticas sustentáveis?
R01	“Termo amplo que se refere a todo tipo de prática que não agride o meio ambiente”
R02	Não soube responder
R03	“Atividades que visem contribuir com o meio ambiente”
R04	“Fazer coisas com sustentabilidade por exemplo, reaproveitar materiais e reutilizar tentar usar o mínimo possível de plásticos e descartáveis. Portanto, tentar utilizar o máximo possível de materiais usados”
R05	“Diminuir o gasto de água, energia solar e separação do lixo ”
R06	“É um modelo de gestão, em que você se adapta a natureza”
R07	Não soube responder
R08	“Práticas ou atividades que preservem o meio ambiente e podem gerar benefícios”

Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Apesar de alguns encontrarem dificuldade em suas respostas pelo fato de não conhecerem o real significado de sustentabilidade, os respondentes aproximaram suas respostas do conceito, mostrando que tinham o mínimo de noção do que seriam as práticas sustentáveis.

No entanto, pode-se perceber que muitos deles relacionaram essas práticas somente com o meio ambiente, a natureza e a preservação deles, e ao longo do estudo, percebe-se que a sustentabilidade, é algo que vai além disso. Envolve toda uma sociedade, na qual estão inseridos e que é totalmente influenciada por suas atividades e toda a cadeia turística.

Assim como o meio ambiente e a sociedade, o tripé da sustentabilidade é também composto pela parte econômica. Essa vertente do tripé como as mencionadas anteriormente, são de acordo com Paz e Kipper (2016), responsáveis por trazer ganhos significativos as organizações, sejam eles econômicos, organizacionais e/ou tantos outros.

Trazendo como exemplo a resposta do R05, quando coloca a “diminuição do gasto de água” como prática sustentável, corroborando com os autores acima quando afirmam que a economia de custo devido a economia do uso de água é um dos benefícios econômicos gerados pelas práticas sustentáveis.

A sustentabilidade é um termo amplo, que atualmente vêm sendo mais expandido, porém nem todas as pessoas tiveram acesso a esse conhecimento, principalmente as gerações antecessoras, como é o caso de alguns dos respondentes, por essa razão é compreensível para as pessoas associar a palavra somente ao meio ambiente. O estudo foi capaz de trazer clareza para os participantes, o que possibilitou mais conhecimentos para os mesmos e permitiu que se cumprisse um dos objetivos.

Os demais resultados obtidos através da pesquisa que serão apresentados adiante, foram obtidos através da aplicação do *Checklist* que resultou em um diagnóstico para cada empreendimento.

4.2 Práticas de ações sustentáveis: um olhar para as empresas de alimentação fora do lar

Neste subcapítulo serão apresentadas as práticas sustentáveis que as empresas já realizavam antes da chegada dos pesquisadores e início das ações do projeto, porém não sabiam que essas atitudes eram consideradas sustentáveis. Esses dados foram obtidos através do *Checklist,* o instrumento de pesquisa que foi fundamental para se obter resultados preciosos.

Tomando como base o tripé da sustentabilidade, os quadros 3, 4 e 5, foram divididos entre sustentabilidade social, ambiental e econômica, neles contém as "Práticas Sustentáveis" que as empresas realizam dentro de cada variável. Abaixo pode-se observar o Quadro 3 sobre sustentabilidade social.

Quadro 3: Práticas Sustentáveis (sustentabilidade social)

Empresa	Ações sustentáveis socialmente
R01	Compra de produtos a fornecedores locais. Promove o desenvolvimento do funcionário com treinamentos e orientações de boas práticas. Prioriza a mão de obra local. Incentiva a cultura. Compra de artesanato local.
R02	Doação da sobra de alimento ao final do expediente para moradores de rua.
R03	Compra de frutas com produtores da região. Promove cursos de capacitação profissional para os funcionários. Funcionários residentes da região. Compra de artesanato local.
R04	Fornecedores da região. Prioriza a mão de obra local.
R05	Prioriza a mão de obra local.
R06	Prioriza a mão de obra local. Fornecedores da região.
R07	Disponibilização de cursos para funcionários. Incentivo à cultura local. Prioriza a mão de obra local.
R08	Incentivo à cultura local. Prioriza a mão de obra local.

Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Sobretudo, é importante salientar, que a pesquisa foi desenvolvida em empresas de alimentação fora do lar e recentemente é que têm surgido o conceito de gastronomia sustentável. No entanto, existem alguns fatores que são fundamentais para tornar esta atividade sustentável.

Ao analisar o Quadro 3, percebe-se que poucos empreendedores priorizam a compra de produtos orgânicos a agricultores e produtores locais. Para Fabrim e De Conto (2020), para se praticar a gastronomia sustentável, é preciso que esses pequenos produtores estejam envolvidos na atividade turística com o fornecimento desses alimentos. Para que haja a valorização dos mesmos e do alimento que é produzido por eles.

A sustentabilidade social tem relação direta com o incentivo aos produtores locais, fazer com que a comunidade se integre a atividade turística através de sua participação no fornecimento de insumos e alimentos a fim de oportunizar aos mesmos, o que deveria ser uma atitude tomada por todas as empresas, pois além de inserir essas pessoas na atividade turística, também possibilitaria a movimentação da economia dentro da localidade.

O Quadro 3 também apresenta, que a maioria dos respondentes priorizam a mão de obra local, ou seja, o seu quadro de funcionários é composto somente por pessoas residentes na localidade ou regiões próximas de onde a empresa está localizada. Corroborando com os autores Lourenço e Carvalho (2013) quando afirmam que promover empregos para os cidadãos é um indicador de que o empreendimento contribui com a sustentabilidade social.

Contudo, essas escolhas nos fazem refletir: será que o objetivo principal dessas empresas ao contratarem a mão de obra local, é contribuir para a sustentabilidade social? É evidente que grande parte das pequenas empresas, localizadas no Litoral Sul Potiguar, são gerenciadas por familiares, muitas vezes contratam a partir da indicação de outros colaboradores, geralmente conhecidos que moram na cidade. Ao se analisar melhor, infere-se que a promoção da sustentabilidade social através da mão de obra local nem sempre é um critério a ser seguido, podendo ser apenas uma conveniência.

Em seguida tem-se o Quadro 4, apresentando as práticas sustentáveis no âmbito do meio ambiente.

Quadro 4: Práticas Sustentáveis (sustentabilidade ambiental)

Empresa	Ações sustentáveis ambientalmente
R01	Prioriza a compra de produtos orgânicos.
R02	Destina restos de lixo orgânico a criadores de animais. Venda de garrafas pet para reciclagem.
R03	Prioriza a compra de produtos orgânicos.
R04	Separa o lixo. Torneiras e duchas com fechamento automático. Prioriza a compra de produtos orgânicos. Decoração composta de artesanatos locais.
R05	Óleo vegetal utilizado na culinária destinado a produção de sabão. Parte do lixo orgânico é utilizado para compostagem. Separação do lixo de acordo com tipos de resíduo. Parte da decoração a partir de artesanato local.
R06	Óleo vegetal utilizado na culinária destinado a produção de sabão. Lixo orgânico utilizado para alimentação de animais. Prioriza a compra de produtos orgânicos.
R07	Óleo vegetal utilizado na culinária destinado a produção de sabão. Lixo orgânico utilizado para alimentação de animais. Garrafa pet e latas de alumínio doadas para fabricação de artesanato.
R08	Prioriza a compra de produtos orgânicos. Parte da decoração a partir de artesanato local.

Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

As práticas sustentáveis voltadas para o meio ambiente são fundamentais para alcançar o desenvolvimento sustentável. Principalmente pelo fato de que as modificações causadas pelos impactos negativos ao meio ambiente natural são, em sua maioria, irreversíveis. Portanto, é de suma importância que sejam reparados, monitorados, se possível, evitados. Buscando sempre fortalecer a ideia discutida na Comissão de *Brundtland* (WCED, 1987), de que se deve buscar satisfazer as necessidades atuais sem que comprometa as gerações futuras.

Sendo assim, ao observar o Quadro 4, nota-se que alguns empreendimentos destinam o óleo já utilizado para a produção de sabão, este é um fator importante, por razões de que o óleo é um dos principais contaminantes dos reservatórios subterrâneos de água. E ela, por sua vez, é fundamental para a existência de todos os seres vivos.

Além de não contaminar, deve-se economizar a água, para isso, como alternativas, pôde-se perceber em algumas empresas a existência de torneiras e duchas com fechamento automático, para evitar o desperdício, incluindo os vasos sanitários com caixa acoplada, com a válvula de acionamento, o que diminui o volume de água a cada vez que é usada.

Além disso, sabe-se que tão importante quanto a economia de água para o meio ambiente, é o destino dos resíduos sólidos para um empreendimento que produz grandes quantidades e em alta frequência. Dantas, Lopes e Ramos (2019, p. 3) afirmam que de acordo com o Sistema Nacional de Informações e Saneamento (SNIS) 45% dos municípios brasileiros ainda destinam seus resíduos para lixões. E complementa dizendo que a "Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), impõe a obrigatoriedade da coleta seletiva nos municípios brasileiros. "

Sabe-se que apesar de alguns respondentes afirmarem que em seu estabelecimento separam o lixo, infelizmente em nenhuma dessas cidades há coleta seletiva, por essa razão, todos os resíduos sólidos são destinados a lixões. Existem as boas intenções, no entanto, há uma deficiência no poder público de muitos municípios brasileiros, que deveriam investir e providenciar essa coleta seletiva e contribuir com a sustentabilidade do planeta, infelizmente questões importantes como essa não são levadas a sério como deveriam.

Tem-se como exemplo o R07, no qual afirma doar garrafas pet's e latas de alumínio para a produção de artesanato, sendo uma boa alternativa para esse tipo de material, reduzindo a quantidade de resíduos que são destinados aos lixões. Com o lixo orgânico existe uma maior facilidade para descarte, pelo fato de que em cidades do interior é comum que esse tipo de lixo juntamente com o resto de alimento seja doado a criadores de animais (porcos e galinhas), como relatam o R02, R06 e R07.

É importante salientar que a forma que o R05 utiliza o seu lixo orgânico é através da compostagem, uma boa alternativa já que consiste num processo natural em que a matéria orgânica é transformada em adubo, através dos micro-organismos que são responsáveis por essa atividade. Por fim, entende-se que contribuir para a sustentabilidade é um dever de todos, pequenas atitudes podem fazer a diferença na vida de alguém e no meio ambiente em geral.

Em seguida, o Quadro 5, apresenta as práticas sustentáveis dentro da sustentabilidade econômica.

Quadro 5: Práticas Sustentáveis (sustentabilidade econômica)

Empresa	Ações sustentáveis economicamente
R01	Faz planejamento para economia de gastos em períodos de longo prazo. Vasos sanitários com caixa acoplada, diminuindo consumo de água a cada acionamento.
R02	100% das lâmpadas são de LED. Durante o dia faz captação de luz natural.
R03	Vasos sanitários com caixa acoplada, diminuindo consumo de água a cada acionamento.
R04	Lâmpadas dos banheiros com sensor de presença. Durante o dia faz captação de luz natural. Planejamento estratégico para evitar desperdício de alimentos. Vasos sanitários com caixa acoplada, diminuindo consumo de água a cada acionamento. Torneiras dos banheiros com fechamento automático.
R05	Durante o dia faz captação de luz natural. Vasos sanitários com caixa acoplada, diminuindo consumo de água a cada acionamento. Torneiras dos banheiros com fechamento automático.
R06	Faz planejamento para economia de gastos em períodos de longo prazo. Durante o dia faz captação de luz natural. Vasos sanitários com caixa acoplada, diminuindo consumo de água a cada acionamento. Torneiras dos banheiros com fechamento automático.
R07	100% das lâmpadas são de LED. Renovação de estoque semanalmente. Durante o dia faz captação de luz natural. Lâmpadas dos banheiros com sensor de presença. Vasos sanitários com caixa acoplada, diminuindo consumo de água a cada acionamento. Torneiras dos banheiros com fechamento automático.
R08	100% das lâmpadas são de LED. Durante o dia faz captação de luz natural. Planejamento estratégico para evitar desperdício de alimentos. Vasos sanitários com caixa acoplada, diminuindo consumo de água a cada acionamento.

Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Corroborando com os autores Paz e Kipper (2016), adotar um planejamento dentro dos princípios da sustentabilidade, pode sim trazer ganhos econômicos a longo prazo. As práticas sustentáveis podem trazer benefícios econômicos para as empresas, quando as mesmas fazem planejamentos para a diminuição de gastos, sejam eles de curto, médio ou longo prazo.

O simples fato de se ter um ambiente aberto e durante o dia fazer uso da luz natural, já faz com que se economize significativamente na conta de energia, diferentemente daqueles ambientes fechados. Alguns estabelecimentos como R02, R07 e R08, utilizam 100% das lâmpadas de LED, que têm maior eficiência energética, o que diminui o consumo de energia. Porém, esses empreendimentos fazem isso pelo

meio ambiente ou pela redução de custos? Sabe-se que uma causa leva a consequência, por essa razão, é importante que exista o entendimento de que para alcançar benefícios econômicos precisa-se estar em equilíbrio com os fatores de impacto ao meio ambiente, para que não interfira de forma negativa nas gerações futuras. Percebe-se que há um ganho mútuo ao tomar certas atitudes, é possível economizar e preservar ao mesmo tempo.

Outro exemplo importante é o adotado pelos R04 e R07, que é a instalação de sensores de presença nos banheiros ou em outros cômodos que são frequentados pelos clientes, sendo a medida certa para aquelas pessoas que sempre esquecem de apagar as luzes. Percebe-se, mais uma vez, que são coisas simples, mas que acabam fazendo a diferença.

Carvalho et al (2015, p. 115), fazem uma colocação importante, dizem que "é preciso reavaliar eticamente comportamentos, primar por condutas responsáveis e inteligentemente, posicionarmo-nos neste planeta como únicos seres viventes com obrigações ambientais. " Por essa razão, Faria e Carneiro (1999) evidenciam em sua fala que se deve administrar o empreendimento dentro de um planejamento cuidadoso, para que seus objetivos não sejam unicamente para a obtenção de lucros, mas sim para que caminhe dentro da sustentabilidade com responsabilidade, buscando não comprometer as próximas gerações com atitudes inconsequentes.

4.3 Alternativas sustentáveis às empresas de alimentação fora do lar

Neste subcapítulo, serão apontadas as alternativas sustentáveis nas quais foram apresentadas como sugestões de melhorias às empresas de alimentação fora do lar participantes da pesquisa. Através do *Checklist*, instrumento criado e utilizado pelos pesquisadores para dar procedimento a pesquisa, obteve-se resultados que originaram o diagnóstico. A partir dele, foi possível identificar situações referentes a sustentabilidade, se as empresas já praticavam ações sustentáveis ou não, qual o nível de entendimento dos empreendedores sobre o tema, entre outras questões.

Diante desses resultados apontados e evidenciados no subcapítulo 4.2, iniciou-se o processo de construção do prognóstico para cada uma dessas empresas. Vale salientar que o instrumento denominado prognóstico, para fins desse trabalho, foi a reunião – em um arquivo – de sugestões de melhorias para os empreendimentos participantes, a partir do que foi identificado na visita *in loco* a cada empresa.

Ele é composto por uma breve apresentação dos discentes e orientadores que trabalharam em sua construção, em seguida tem-se alguns dados da empresa como por exemplo, a localização e o contato do proprietário do estabelecimento. Vale salientar, que a utilização desses dados foi autorizada pelos mesmos e serviram tão somente, para identificar as possíveis melhorias sobre práticas sustentáveis.

Em seguida, inicia-se a estrutura mais importante do prognóstico, sendo dividida em três partes, seguindo os princípios do tripé da sustentabilidade (ambiental, econômica e social). É composto, conforme a estrutura elaborada para o Checklist, de modo a não fugir da proposta, assim, possui 26 itens, sendo 7 referentes a sustentabilidade econômica, 11 para sustentabilidade ambiental, e 7 para sustentabilidade social.

Na visita para aplicação do *Checklist,* foi observado se esses itens eram atendidos, atendidos parcialmente ou não atendidos. Baseado nisso, ao analisar esses requisitos, foram sugeridas abaixo de cada item, melhorias e/ou possíveis soluções para cada problema identificado. Ao final, os pesquisadores de posse dos dados coletados, construíram um diagnóstico de cada empreendimento. Com esses dados organizados, foi possível traçar o prognóstico e, como última ação do projeto, realizar uma devolutiva em cada um dos empreendimentos participantes. Essa

devolutiva, evitando a impressão de papel, foi realizada com um *pendrive* que continha o arquivo do prognóstico, sendo 1 *pendrive* para cada estabelecimento.

No Quadro 6 está descrito de forma resumida o conteúdo do prognóstico. Para facilitar o entendimento desse quadro, sugere-se uma observância na estrutura do *Checklist* disponível no Apêndice B, já que este foi base para a elaboração daquele.

Quadro 06 – Escopo do prognóstico

Sustentabilidade	**Assuntos abordados**	**Quantidade de itens**	**Possíveis soluções**
Ambiental	Destinação do Lixo [orgânico, eletrônico, comum, reciclável]	04	- Compostagem; - Inserir um ponto de coleta de lixo eletrônico (pilhas e baterias); - Separar o lixo para facilitar o trabalho de catadores; - Encaminhar as garrafas Pets para uso em reciclagem; - Cobrar do poder público a coleta seletiva.
	Utilização de produtos reciclados, biodegradáveis ou descartável	03	- Reciclagem; - Orientou-se para a não utilização de matérias descartáveis; - Detergente biodegradável; - Canudos de bambu, papel, trigo e em último caso o de alumínio; - Espojas naturais; - Copos de fibra de mandioca.
	Horta orgânica	01	- Se houver espaço, sugere-se a criação da própria horta orgânica; - Se não, optar pela compra de alimentos orgânicos a pequenos produtores da comunidade.
	Transporte para delivery	01	- Bicicletas; - Incentivar o uso de bicicletas para melhorar a qualidade de vida do funcionário.
	Captação e economia de água	01	- Torneiras com fechamento automático.
	Reciclagem do óleo vegetal	01	- Buscar alguém que reutilize, por exemplo, para a produção de sabão.
Econômica	Eficiência energética	03	- Substituir as lâmpadas fluorescentes por LED; - Sensores de presença; - Para ambientes fechados, uso de telhas translúcidas.
	Consumo de água	02	- Monitoramento e manutenção frequente da encanação da água, torneiras e duchas; - Sistema de captação da água da chuva; - Caixa acoplada, mictório e torneiras com fechamento automático;

			- Afastar refrigeradores e freezer de paredes que recebem calor a maior parte do dia, para evitar que consumam energia em excesso.
	Planejamento	01	- Planilha de controle de estoque; - Placas fotovoltaicas
	Parcerias	01	- Optar por fornecedores que trabalham de forma sustentável.
Social	Fornecedores e colaboradores da região	02	- Compra de produtos e insumos a fornecedores da região; - Contratar mão de obra dentro da comunidade para movimentação da economia local.
	Capacitação para funcionários	02	- Capacitação para o aperfeiçoamento do funcionário dentro do ambiente de trabalho (SEBRAE). - Palestra/orientações sobre educação ambiental.
	Imagem indicando práticas sustentáveis	02	- Expor as principais práticas sustentáveis adotadas pela empresa; - Utilizar adesivos e/ou escritas no cardápio para estimular o cliente a adotar práticas sustentáveis e ter hábitos mais saudáveis.
	Incentivo à cultura	01	- Ações sociais para a comunidade por meio de músicas, danças, poesias entre outras expressões artísticas; -Ofertar show ao vivo para os clientes com músicos da região.

Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Na coluna de possíveis soluções estão algumas sugestões de melhorias apontadas para serem realizadas pelo estabelecimento. Percebe-se que o custo-benefício não é tão alto, com exceção do sistema de captação de luz solar (placas fotovoltaicas) que exige um maior investimento. Pensando justamente no custo-benefício, procurou-se as soluções mais baratas e que se aproximassem dos princípios adotados para a agenda 2030 com os ODS, pelo fato de que infelizmente existem outras questões consideradas pelos empreendedores que tem mais prioridade do que a inserção das práticas sustentáveis.

Quando se trata de sustentabilidade ambiental, vê-se diversas formas de contribuir para ela. Para uma empresa de alimentação fora do lar, adotar por exemplo um canudo de bamboo, que tem maior durabilidade e é biodegradável, é uma ótima atitude que pode fazer uma diferença considerável. Outro exemplo é a criação da sua própria horta orgânica e, se não for possível, comprar do pequeno produtor, aquele

que não utiliza fertilizantes e agrotóxicos em suas lavouras. Isso, além de evitar a poluição do solo, favorece o agricultor dentro dos princípios da sustentabilidade social.

Os benefícios são notórios e favorecem não só a uma pessoa, mas a vários envolvidos. Percebe-se isso quando se vê o exemplo das ações sociais de incentivo à cultura, onde toda uma comunidade é favorecida, jovens e crianças em níveis de vulnerabilidade social, que estão suscetíveis a se envolver com a criminalidade, por exemplo. São ações possíveis, que podem ser realizadas por essa rede de empreendimentos privados em conjunto com o poder público.

É importante ressaltar que cada um dos 8 empreendimentos recebeu seu prognóstico e que, nele, continha um estudo específico sobre as ações de implementação para melhorar e/ou implementar as práticas sustentáveis. Infelizmente, por questões logísticas e de tempo de execução do projeto, não foi possível acompanhar as ações de implementação, essas ficaram a critério das empresas adotarem ou não.

Espera-se que esse estudo tenha levado aos empreendimentos benefícios e conhecimento para melhorar a qualidade de seus serviços e levá-los a refletirem sobre o quão importante são as suas ações para o bem-estar de seus funcionários, da comunidade no qual estão inseridos e ao meio ambiente, em geral.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tendo em vista que os impactos negativos da atividade turística nas cidades receptoras podem ser amenizados através da adoção de práticas sustentáveis, este estudo buscou identificar se essas ações sustentáveis estariam presentes nas empresas de alimentação fora do lar dos destinos turísticos do Litoral Sul Potiguar. Sendo assim, é importante ressaltar que todos os objetivos do trabalho foram alcançados com êxito.

Através do formulário de entrevista, foi possível traçar o perfil das empresas de alimentação fora do lar que participariam do projeto. Possibilitando maior compreensão para o planejamento da abordagem que seria utilizada nas próximas etapas do estudo. Os resultados apontaram que maior parte das empresas selecionadas eram gerenciadas por mulheres, apontando a força do empreendedorismo feminino. Também mostrou que a maior parte dos entrevistados pertence a faixa etária maior que 40 anos, e por essa razão podem ser menos suscetíveis a mudanças, ao passo que apontou serem empresas familiares e que empregam a mão de obra local, porém, sem nenhuma qualificação na área de gastronomia.

Para analisar se as empresas praticavam ações sustentáveis, foi desenvolvido um *Checklist* exclusivo que serviu como o instrumento de pesquisa, foi fundamental para a obtenção dos dados e o alcance das metas propostas. Por meio deste instrumento, foi possível realizar um diagnóstico apresentando as situações referentes a sustentabilidade no âmbito social, ambiental e econômico, além de identificar se já adotavam essas medidas ou não e quais seriam possíveis implementar.

Foi percebido que as práticas sustentáveis mais utilizadas na sustentabilidade social, foram: prioriza a mão de obra local; fornecedores da região; e incentivo à cultura local. As práticas da sustentabilidade ambiental, foram: prioriza a compra de produtos orgânicos; óleo vegetal doado para a produção de sabão; e lixo orgânico e sobra de alimentos a criadores de animais. E, por fim, as da sustentabilidade social: 100% das lâmpadas são de LED; captação de luz natural; e vasos sanitários com caixa acoplada, o que diminui o consumo de água a cada acionamento.

Baseado nisso, um prognóstico apresentando as possíveis soluções que as empresas precisariam adotar, para que as práticas sustentáveis fossem inseridas no

seu dia-a-dia e nas ações de seu estabelecimento, foi elaborado. Essa ferramenta foi criada com o intuito de facilitar e trazer benefícios consistentes para as empresas, tem grande importância para a propagação da sustentabilidade e acredita-se que através dele as ações tenham sido espalhadas pela Microrregião do Litoral Sul e, consequentemente possam servir como exemplo para a adoção por parte de mais empresas. Vale lembrar que o prognóstico foi feito sob medida para cada negócio a partir das necessidades de cada um, permitindo também a autonomia do empreendedor para a implementação das práticas sustentáveis sugeridas.

Acredita-se que o prognóstico teve como maior objetivo trazer soluções viáveis para a implementação das práticas sustentáveis, diante disso, concluiu-se que o instrumento superou as nossas expetativas no sentido de que suas informações estão completas e suscintas, facilitando o entendimento para os empreendedores.

Desse modo, acredita-se na importância desse estudo para a temática, para que sejam, cada vez mais, desenvolvidas pesquisas do tipo, não somente na região em que foi realizada, mas expandidas para outras realidades em que o turismo ocorre, pois observou-se uma carência de estudos relacionados ao tema e de atitudes sustentáveis dentro de toda a cadeia do turismo.

Em suma, que sirva como base para o aprofundamento de pesquisas futuras, pois infelizmente, devido à dificuldade de gerir o tempo de forma eficiente e outras limitações como a ausência de transporte institucional para ir aos municípios e visitar as empresas após a entrega do prognóstico, para acompanhar a implementação das ações, não foi possível coletar resultados após a entrega do prognóstico, assim como não foi possível atender mais que 8 empreendimentos, já que a região possui tantos outros com características semelhantes e requisitos selecionados para a pesquisa.

Inclusive, espera-se que esse trabalho possa servir como parâmetro para novos estudos na área especialmente da sustentabilidade voltada aos empreendimentos de alimentação fora do lar, por que foi percebido ao longo do estudo que há, em uma maioria expressiva, muitos trabalhos no que se refere a práticas sustentáveis para o setor de hotelaria, e consequentemente pouquíssimos que tratam especificamente de empreendimentos de alimentação fora do lar, que se dedicam somente ao setor de alimentos e bebidas.

REFERÊNCIAS

CARDOSO, Márcia Lopes; FIGUEIREDO, Marina Dantas de. Práticas Sustentáveis: Estudo qualitativo no setor hoteleiro em Fortaleza/CE. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, V. 16, n° 1, p. 46-59, abr. 2016.

CARVALHO, Nathália Leal de; KERSTING, Cristiano; ROSA, Gilvan; FRUET, Lumar; BARCELLOS, Afonso Lopes de. Desenvolvimento Sustentável x Desenvolvimento Econômico. **Revista Monografias Ambientais.** Santa Maria, v. 14, n. 3, p. 109-117, set/dez. 2015.

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. **Metodologia científica.** 6. ed. São Paulo: Person Prentice Hall, 2007.

CRUZ, Mércia Socorro Ribeiro; EDMÉE, Luiza. Gastronomia como atrativo turístico cultural: uma análise da potencialidade do sul da Bahia. **2° CULTUR, Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SeminTUR, Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL.** Ilhéus/BA, p. 1-33, nov. 2008.

CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural. **Curso de Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo da Universidade Estadual de Goiás.** P. 1-17, dez. 2009.

DANTAS, Maria Wagna de Araújo; LOPES, Regia Lucia; RAMOS, José Beldson Elias. A coleta seletiva na cidade de Natal-RN: uma avaliação utilizando índice de sustentabilidade. **Programa de Pós-Graduação em Uso Sustentável de Recursos Naturais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte.** Natal-RN, p. 1-29, 2019.

FABRIM, Carin Fernanda; DE CONTO, Suzana Maria. Sustentabilidade como critério para seleção de Restaurantes. **Revista Eletrônica de Administração e Turismo.** V. 14, n. 2, p. 43 – 62, jun/dez. 2020.

FARIA, Dória Santos de; CARNEIRO, Regina Kátia Saraiva. Sustentabilidade ecológica e ecoturismo. **Espaço e Geografia.** Brasília, v. 3, n. 1, p. 35-45, 1999.

FEIL, André Alexandre; SCHREIBER, Pusam. Sustentabilidade e Desenvolvimento Sustentável: desvendando as sobreposições e alcances de seus significados. **Cadernos EBAPE.BR.** Rio de Janeiro, V. 14, n. 3, p. 667-681, jul/set. 2012.

FERRO, Rafael. Dimensões Conceituais da Gastronomia. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade.** V. 5, n. 2, p. 14-28, jun. 2017.

GARCIA, Roslaine Kovalczuk de Oliveira; ZOTTIS, Alexandra Marcella; BONHO, Daniel Vicente. A gastronomia e seu uso turístico: a contribuição do projeto de extensão “turismo e gastronomia: unindo sabores e saberes” para a valorização do patrimônio cultural imaterial. **Revista do ICSA Gestão e Desenvolvimento.** Novo Hamburgo. V. 12, n. 2, p. 67-82, ago. 2015.

GARLET, Valéria; ÁVILA, Lucas Veiga; MADRUGA, Lucia Pejane da Rosa Gama. Práticas Sustentáveis Contribuindo para o Turismo Sustentável. **XX EGEMA, Encontro Internacional de Gestão Ambiental e Meio Ambiente.** p. 1-14, dez. 2018.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. **Métodos de pesquisa.** 1. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

GOMES, Marina; MUNIZ, Ricardo. Dossiê Agenda 2030 da ONU. **Com Ciência - Revista Eletrônica de Jornalismo Científico.** Jun. 2019. Disponível em: https://www.comciencia.br/o-que-e-agenda-2030-das-nacoes-unidas-e-quais-sao-os-objetivos-de-desenvolvimento-sustentavel/> Acesso em: 28 abr. 2021.

HANAI, Frederico Yuri. Desenvolvimento Sustentável e Sustentabilidade do Turismo: conceitos, reflexões e perspectivas. **G&DR, Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional.** São Paulo, V. 8, n° 1, p. 198-23, jan/abr. 2012.

KRAUSE, Rodolfo Wendhausen; BAHLS, Álvaro Algusto Deoclides Silveira Moutinho. Serviços Clássicos na Restauração Comercial: proposta de padronização e esclarecimentos para futuras pesquisas. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo.** São Paulo, V. 10, n. 3, p. 550-573, set/dez. 2016.

_____. Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. **Revista Turismo, Visão e Ação – Eletrônica.** V. 15, n. 3, p. 434-450, set/dez. 2013.

LOURENÇO, Mariane Lemos; CARVALHO, Denise. Sustentabilidade social e desenvolvimento sustentável. **RACE, Revista de Administração, Contabilidade e Economia.** V. 12, n. 1, p. 9-38, jan/jun. 2013.

MACEDO, Catharina Cavalcante de. **Sustentabilidade em alimentação fora do lar**: desafios e vantagens. / Catharina Cavalcante de Macedo, Maria Lúcia Scarpini Wickert (col). Brasília: Sebrae, 2015.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do trabalho científico.** 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

MARINHO, Luana Leocadia. **Práticas Sustentáveis em Alimentos e Bebidas: uma análise com base em sete hotéis da zona sul do Rio de Janeiro.** 2014, p. 89. Monografia (Graduação – Faculdade de Turismo e Hotelaria) – Universidade Federal Fluminense, Niterói/RJ.

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Manoel Gonçalves; GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos. **Revista de Cultura e Turismo.** V. 9, n. 1, p. 60-83, fev. 2015.

MEDEIROS, Lindenberg da Câmara; MORAES, Paulo Eduardo Sobreira. Turismo e sustentabilidade ambiental: referências para o desenvolvimento do turismo sustentável. **Revista Meio Ambiente e Sustentabilidade.** V. 3, n. 2, p. 197-234, jan/jun. 2013.

MICHELIN, Rita Lourdes. Turismo na Preservação dos Recursos Naturais: vilão ou solução? O caso do parque Estadual de Itapuã-RS. **IV SeminTUR, Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL.** Rio Grande do Sul, p. 1-12. 2006.

MIRANDA, Larissa Raquel Barbosa de; PEREIRA, Laís Alberto. Análise de práticas sustentáveis: um estudo de caso em empresa do ramo hoteleiro. **RG&AS, Revista de Gestão e Sustentabilidade Ambiental.** Florianópolis, V. 5, n. 1, p. 42-59, abr/set. 2016.

OLIVEIRA, Bianca Rafaella de. **A GASTRONOMIA COMO PRODUTO TURÍSTICO: uma análise do potencial gastronômico da cidade de Natal/RN.** 2013, p. 137. Monografia (Graduação em Turismo) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal/RN.

OLIVEIRA, Macsuel Miranda; MEDEIROS, Maria Helena Amaral da Silva; SILVA, Rosângela Leopoldino da; LUCAS, Giovana Azevedo Pompaneli. Desenvolvimento sustentável nas organizações como oportunidade de novos negócios. **Revista Valore.** V.1, n. 1, p. 42-66, dez. 2016.

PAZ, Fábio Josende; KIPPER, Liane Mahlmann. Sustentabilidade nas organizações: vantagens e desafios. **GEPROS, Gestão da Produção, Operações e Sistemas.** V. 11, n. 2, p. 85-102, abr/jun. 2016.

PUNTEL, Laura; MARINHO, Fatarzyna Bortnoweska. Gastronomia e Sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes buffet. **Revista Turismo em Análise.** V. 26, n. 1, p. 668-694, ago. 2015.

RABAHY, Wilson Abrahão. Análises e perspectivas do turismo no Brasil. **RBTUR, Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo.** São Paulo, p. 1-13, jan/abr. 2020.

RIBEIRO MARTINS, Clarissa de Souza; SILVEIRA MARTINS, Elvis. Turismo Gastronômico: uma pesquisa bibliométrica em base de dados nacionais e internacionais. **Revista Turismo, Visão e Ação – Eletrônica.** V. 20, n. 1, p. 184-208, jan/abr. 2018.

RUSCHMANN, Doris. **Turismo e planejamento sustentável:** A proteção do meio ambiente. 16. ed. Campinas: Papirus, 2012.

SANCHES, Fernanda Cristiana. SCHMIDT, Carla Maria. Indicadores de sustentabilidade ambiental: uma análise das práticas sustentáveis em empreendimentos de turismo rural. **Editora Unijú.** n. 37, p. 89-114. 2016.

SANTOS, Giovana Natalie Carvalho; BERNARDES, Maria Beatriz Junqueira. Turismo Sustentável e Educação Ambiental: dois importantes aliados na promoção de desenvolvimento sustentável. **Caderno de Geografia.** V.29, n. 58, p. 673-686. 2019.

SEBRAE. Pequenos negócios respondem por 99% dos empreendimentos no País. **Agência Sebrae de Notícias.** 2014. Disponível em: https://www.sebrae.com.br/sites/asn/uf/NA/pequenos-negocios-respondem-por-99-dos-empreendimentos-no-pais,e4affd2b0e6e8410VgnVCM2000003c74010aRCRD Acesso em: 09 abr. 2021

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico.** 23. ed. Cortez, 2013.

SILVA, Nicole Cavalcanti; CÂNDIDO, Gesinaldo Ataíde. Sistema de indicadores de sustentabilidade do desenvolvimento do turismo: estudo de caso do município de Areia/PB. **RBTUR, Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo.** p. 475-496, set/dez. 2016.

TORRES, Henderson Carvalho; ARAÚJO, Wilson Alves de; RAMOS, David Fernando. Turismo Sustentável: estratégias e práticas ambientais. **Revista Brasileira de Gestão e Engenharia.** n. 9, p. 1-18, jan/jun. 2014.

VENTURINI, Lauren dal Bem; LOPES, Luis Felipe Dias. **O MODELO TRIPLE E A SUSTENTABILIDADE NA ADMINISTRAÇÃO PUBLICA: PEQUENAS PRÁTICAS QUE FAZEM A DIFERENÇA.** 2015. Monografia (Especialização) - Curso de Gestão Pública - Ead, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria/ RS, 2015. Disponível em: <http://repositorio.ufsm.br/handle/1/11691>. Acesso em: 24 jan. 2019.

VIRGINIO, Darlyne Fontes; MOREIRA, Yohana Silva; LIMA, Paulo Messias da Paz de; CHACON, Laynara Silva. Interface entre municípios, turismo e eventos: Um olhar para a microrregião do Litoral Sul Potiguar e impactos possíveis. **Revista de Turismo Contemporâneo – RTC,** Natal, v. 7, n. 1, p. 49-70, jan/jun. 2019.

WORLD COMISSION ON ENVIROMENTAL AND DEVELOPMENT (WCED). **Our common future.** Oxford: Oxford University Press, 1987.

ZANELLA, Liane Carly Hermes. **Metodologia de Pesquisa.** 2. ed. Florianópolis: Departamento de Ciência da Administração/UESC, 2013.

APÊNDICES

Apêndice A – Formulário de entrevista

FORMULÁRIO DE ENTREVISTA

Prezado (a) Senhor (a)

Gostaríamos de obter a sua contribuição para a realização de um projeto de extensão, realizado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Canguaretama, sobre práticas sustentáveis no turismo, cujo objetivo geral é realizar ações de capacitação e consultoria nas empresas de alimentação fora do lar na Microrregião do Litoral Sul.

Desde já agradecemos a sua colaboração.

PERFIL DO ENTREVISTADO	
1. **Sexo** ( ) Masculino ( )feminino	**2. Faixa etária** ( ) 20 a 30 anos ( ) 31 a 40 anos ( ) 41 a 50 anos ( ) 51 a 60 anos ( ) 61 anos ou mais
3. Estado civil ( )Solteiro/a ( )Casado/a ou vive com alguém ( ) Separado/a / divorciado/a ( ) Viúvo/a	**4. Grau de escolaridade** ( ) Nível fundamental ( ) Nível Médio – 2°grau ( ) Nível superior incompleto ( ) Nível superior completo ( ) Pós Graduação
5. Possui conhecimento ou formação na área em que atua? ( ) Sim ( ) Não	**6. Qual o nome da empresa que trabalha? E qual o cargo que ocupa?**

PERFIL DA EMPRESA
1. Nº do CNPJ:
2. Início das atividades: / /
3. Identificação sobre o tipo do estabelecimento: ( ) 3.1. Restaurante; ( ) 3.2. Bar; ( ) 3.3. Lanchonete; ( ) 3.4. Cafeteria; ( ) 3.5. Quiosque; ( ) 3.6. Barraca de praia; ( ) 3.7. Sorveteria; ( ) 3.8. Confeitaria/padaria; ( ) 3.9. Outros – Especifique:
4. D
5. **Quantidade de funcionários**: 5.1. Permanentes: _____

5.2. Temporários: _____
5.3. Deficientes: _____

6. Quais as funções eles ocupam?
6.1. Chef de cozinha
6.2. Cozinheiro/a
6.3. Auxiliar de cozinha
6.4. Garçom
6.5. Atendente/caixa
6.6. Gerente
6.7. Outros – Especifique:

7. Estrutura de funcionamento:

7.1 Formas de pagamento:
( ) Dinheiro ( )Cheque ( ) Cheque de outra praça ( ) Cartão de crédito
( ) Cartão de débito ( ) Tíquete

7.2 Vendas e reservas:

( ) Balcão ( ) Telefone ( )Fax ( ) Internet
Outros:

8. Capacidade de atendimento:

8.1. Capacidade de pessoas sentadas: _____
8.2. Capacidade total de pessoas em pé: _____
8.3. Número total de mesas: _____
8.4. Número total de cadeiras: _____

9. Instalações:

9.1. Estacionamento: ( ) Pago ( )Gratuito ( )Coberto ( )Descoberto ( ) Não existe
9.2. Capacidade de veículos (nº): _____
9.3. Capacidade de ônibus (n°): _____

10. Acessibilidade:

10.1. Pessoal capacitado para receber pessoas com deficiência:
( ) Não ( ) Física ( ) Auditiva ( ) Visual ( ) Mental ( ) Múltipla
10.2. Banheiro adaptado para Portadores de Necessidades Especiais:
( )Sim ( )Não
10.3. Rampas: ( )Sim ( )Não
10.4. Vagas específicas no estacionamento: ( )Sim ( )Não
10.5. Piso regular e antiderrapante: ( )Sim ( )Não
10.6. Sinalização tátil: ( )Sim ( )Não
10.7. Sinalização visual: ( )Sim ( )Não

11. Serviços e equipamentos:

( ) Música ao vivo	( ) Atendimento a grupos	( ) Ventilador
( ) Música ambiente	( ) Manobrista	( ) Calefação
( ) Espaço para eventos	( ) Ar-condicionado	( ) Lareira
( ) Adega	( ) *Internet* sem fio	( ) Área de lazer para crianças

( ) Recreação para crianças ( ) Área para fumantes ( ) Cardápio em Braille

( ) Cardápio em língua estrangeira ( ) Carta de vinhos ( ) Sanitário próprio

12. Especialização na gastronomia

12.1. Por tipo de dieta
( ) Não
( ) Macrobiótica
( ) Vegetariana
( ) Natural
( ) Outros_____

12.2. Por tipo de serviço
( ) *A la carte*
( ) Autosserviço (*self service*) por preço fixo
( ) Autosserviço (*self service*) por quilo
( ) Rodízio
( ) Rodízio com bufê (*buffet*)
( ) Atendimento no carro (*drive-thru*)
( ) Rápida (*fast food*)
( ) Entrega em domicílio (*delivery*)
( ) Outros_____

13. Cardápio:
13.1. Tipo de comida:
( ) Nordestina ( ) Portuguesa ( ) Brasileira ( ) Japonesa ( ) Italiana
( ) Chinesa ( )Mexicana ( ) Outros_____

14. Segurança:
14.1. Extintores: ( ) Sim ( ) Não
14.2. Câmeras: ( ) Sim ( ) Não
14.3. Kit de Primeiro Socorros: ( ) Sim ( ) Não
14.4. Alarme de Emergência: ( ) Sim ( ) Não
14.5. Saída de Emergência: ( ) Sim ( ) Não

15. **A empresa possui Cadastur?**

( ) Sim ( ) Não

16. Considera seu estabelecimento turístico? Por quê?

17. O que o (a) senhor (a) entende por práticas sustentáveis?

18. Sustentabilidade:
18.1. Pratica ações sustentáveis em relação ao meio ambiente: ( ) Sim ( ) Não
Se sim, quais:_____
18.2. Pratica ações sustentáveis em relação à sociedade: ( ) Sim ( ) Não
Se sim, quais:_____
18.3. Pratica ações sustentáveis em relação à economia: ( ) Sim ( ) Não
Se sim, quais:_____

Apêndice B – Checklist utilizado para realizar o diagnóstico

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE
CAMPUS CANGUARETAMA

Projeto de Extensão: PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS NO TURISMO

CHECKLIST DE SUSTENTABILIDADE PARA EMPRESAS DE ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR

SUSTENTABILIDADE ECONÔMICA

REQUISITO	ITEM	ATENDE	ATENDE PARCIALMENTE	NÃO ATENDE	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
01	Quantas lâmpadas há no estabelecimento? Há além do suficiente? São fluorescentes ou LED?					
02	A empresa prioriza parcerias com organizações que trabalham de forma sustentável? (Exemplo: fornecedor com selo *fair trade,* certificação de instituto de sustentabilidade, *pet friendly* ou feirinha agroecológica).					

03	O empresário ao efetuar a compra dos produtos eletrônicos, observou o selo de eficiência energética do INMETRO?					
04	O empreendimento faz um planejamento detalhado que visa meios para economizar em um período de longo prazo?					
05	O empreendimento faz captação de luz natural? (Exemplo: Telhas transparentes ou blocos de vidro)					
06	O estabelecimento possui algum vazamento de água? (Visível ou não) (Exemplo: torneiras com válvula danificada, caixa de descarga desregulada).					
07	Os vasos sanitários possuem caixa acoplada e mictório? (Que diminui o consumo de água a cada acionamento)					

SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

REQUISITO	ITEM	ATENDE	ATENDE PARCIALMENTE	NÃO ATENDE	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
08	O empreendimento faz captação de água? (Exemplo: Cisternas, sistema para o funcionamento de redes de irrigação para jardins, hortas, etc.).					
09	O restaurante recicla o óleo ou encaminha a alguma empresa que o reutiliza? (Exemplo: utilizar para produzir sabão, detergente ou outros produtos).					
10	Qual o destino final que o empreendimento dá ao lixo orgânico? Faz compostagem? Com que frequência?					
11	O local possui ponto de coleta de lixo eletrônico? Onde ele descarta o próprio lixo eletrônico? (Exemplo: lixeira para pilhas e baterias)					

12	A empresa utiliza produtos reciclados? (Exemplo: guardanapos reciclados; embalagem de mandioca, de fibras naturais, semente de capim; copo de mandioca; pratos; talheres; esponjas naturais; detergente e multiuso biodegradável; etc.) 1 Opções de lojas: Extra (loja física); BioCopo (loja virtual); EstiloPack (loja virtual); eCoo (loja virtual)					
13	Há separação de lixo de acordo com cada tipo de resíduo? (Exemplo: Papel, metal, vidro, plástico). Com que frequência são recolhidos?					
14	A empresa utiliza produtos descartáveis, biodegradáveis ou outros?					
15	Os equipamentos como pias, lavatórios, chuveiro, ducha, torneiras, vasos sanitários e outros, possuem fechamento automático? (O que diminui o desperdício de água).					

16	O estabelecimento utiliza garrafas pet? Se sim, qual o destino final das mesmas? As garrafas pet demoram 100 anos para se decompor, por isso, é importante reduzir a quantidade e utilizar outros materiais que se decomponha mais rápido.					
17	A empresa possui horta orgânica? Ou prioriza pela compra de produtos orgânicos?					
18	O meio de transporte utilizado para delivery não agride o meio ambiente? (Exemplo: Bicicletas e motos elétricas)					
19	A decoração segue padrões sustentáveis? (Exemplo: Compra local, utensílios reciclados, ou outro).					

SUSTENTABILIDADE SOCIAL

REQUISITO	ITEM	ATENDE	ATENDE PARCIALMENTE	NÃO ATENDE	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
20	Os fornecedores do restaurante são da região? E os mesmos adotam práticas sustentáveis?					
21	A empresa disponibiliza capacitações/orientações que promovem o desenvolvimento profissional dos funcionários? Busca fazer parcerias, troca de serviços com o SEBRAE, IFRN ou outros?					
22	O empreendimento disponibiliza orientação/palestras sobre educação ambiental para os funcionários?					
23	O estabelecimento incentiva a cultura local através da música, dança, poesia ou outros? (Exemplo: Algum dia no mês artistas de rua podem fazer alguma apresentação para os clientes, ou músicas no empreendimento valorizando a região).					

24	Há alguma imagem no restaurante que identifique práticas sustentáveis em que os clientes consigam visualizar facilmente? (Exemplos: Adesivos que informem que o estabelecimento adota práticas sustentáveis; alguma identificação visual ou escrita no cardápio que informe).					
25	O estabelecimento prioriza a mão de obra local de diferentes rendas, raças, gêneros, idades e deficientes?					
26	Há alguma ação que induza o consumidor a adotar práticas sustentáveis?					