

Sustentabilidade na perspectiva do segmento gastronômico

Elaine Cristina Silva FERNANDES¹

Resumo: Há uma tendência em tornar padrão a gestão de resíduos no setor de refeições coletivas, visto que o porte, o volume de resíduos gerados e as condutas aplicadas no descarte formam critérios suficientes para incluí-los nos empreendimentos de impacto, conforme previsto nas legislações. Desta forma, o presente estudo propõe uma reflexão sobre a importância das práticas sustentáveis aplicadas à produção de refeições no segmento gastronômico. Neste contexto, o presente artigo discutirá a relação da sustentabilidade com a produção de refeições, a partir de uma revisão da literatura científica, das diferentes abordagens relacionadas à gestão ambiental aplicáveis a empreendimentos de alimentação. Empregou-se pesquisa de caráter exploratório centrada essencialmente em revisão de literatura. Análise com abordagem qualitativa que possibilitou explorar as especificidades do segmento gastronômico sob a perspectiva da sustentabilidade e apresentar uma reflexão sobre os conceitos, defendidos por instituições e pesquisadores nacionais e estrangeiros. Entende-se que a sustentabilidade na produção de refeições envolve um conjunto de questões consideradas durante todo o processo produtivo, desde o planejamento do cardápio e escolha dos gêneros alimentícios e fornecedores para os alimentos até a reciclagem e correto gerenciamento dos resíduos alimentares da unidade de produção de refeições - UPRs.

Palavras-chave: Segmento Gastronômico. Produção de Refeições. Sustentabilidade.

Introdução

O desenvolvimento de novas tecnologias no setor de alimentos e bebidas propicia ganhos em produtividade e redução de custos, pois constantemente são desenvolvidos métodos de aprimoramento na produção e manejo dos alimentos. Entretanto, entre as indústrias nacionais que ainda não despertaram para o gerenciamento ambiental está o segmento de refeições coletivas, que embora considerado recente, os resíduos provenientes de suas atividades constituem uma parcela considerável de poluentes no meio ambiente e sua disposição adequada se torna fundamental para sua preservação (NUTRINEWS, 2009). Corrêa & Lange (2011) afirmam que há certa urgência em tornar padrão a gestão de resíduos no setor de refeições coletivas, visto que o porte, o volume de resíduos gerados e as condutas aplicadas no descarte formam critérios suficientes para incluí-los nos empreendimentos de impacto, conforme previsto nas legislações. Esta recomendação não se dá somente pela dimensão e importância desse setor na economia nacional, mas também devido ao potencial poluidor de seus resíduos, que merecem criteriosas avaliações por parte dos órgãos ambientais. A sustentabilidade deve estar aliada ao melhor desenvolvimento de um empreendimento gastronômico, pois maneiras sustentáveis proporcionam menos desperdícios e também ocasionam na conservação do meio ambiente.

O significado coerente de sustentabilidade incide em ações economicamente viáveis; socialmente justas, culturalmente aceitas e ecologicamente corretas. Um empreendimento pode ser sustentável se assumir uma ideia de planejamento para ações eficientes para a

¹ Mestranda em Gestão de Negócios Turísticos - UECE. Docente do Departamento de Turismo e Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão. elaine_csfarnandes@hotmail.com.

manutenção indefinida de cada região ou no planeta inteiro. Portanto, variações na oferta de refeições no cardápio dos restaurantes que incluem o uso de alimentos orgânicos e sustentáveis, que são livres de agrotóxicos e aditivos químicos, estão a cada dia adquirindo seu lugar no setor hoteleiro. Pois essa prática se refere também com a preocupação mundial na preservação do meio ambiente, e na adequação de hábitos alimentares de melhor qualidade. O Setor de alimentos e bebidas é uma atividade que ultrapassa os setores convencionais da economia. Ele requer dados de natureza econômica, social, cultural e ambiental.

A sustentabilidade está sendo cultivada em vários lugares e regiões, ganhando cada vez, mais adeptos e estudiosos na área da gastronomia, com o empenho de criar uma gastronomia saudável e sustentável e tentar diminuir ao máximo os danos causados na natureza. Por isso cada vez mais os restaurantes estão aderindo essa prática, onde além de se tornarem sustentáveis, conseguem diminuir custos, pois com a manipulação adequada dos alimentos, a produção se torna mais eficiente. As principais ações sustentáveis na cozinha para a proteção do meio ambiente estão relacionadas, a pequenos atos que levam ao não desperdício de alimentos, água, energia elétrica; a utilização de equipamentos modernos que colaboram para um planejamento estratégico nas cozinhas, até controle do lixo e reciclagem.

Desta forma, para desenvolvimento deste estudo empregou-se pesquisa de caráter exploratório centrada essencialmente em revisão de literatura. De acordo com Gil (2008), pesquisas exploratórias são desenvolvidas com o objetivo de proporcionar visão geral, de tipo aproximativo, acerca de determinado fato, sendo realizadas especialmente quando o tema escolhido é pouco explorado. A análise com abordagem qualitativa possibilitou explorar as especificidades do segmento gastronômico sob a perspectiva da sustentabilidade e apresentar uma reflexão sobre os conceitos, defendidos por instituições e pesquisadores nacionais e estrangeiros.

Referencial teórico

Gastronomia consciente, uma bandeira defendida por Alice Waters, chef-proprietária do Chez Panisse, na Califórnia, uma das fundadoras do movimento *Slow Food* e pioneira na defesa da cozinha sustentável. A chef norte-americana alertou para a ameaça do *fast-food* e o domínio que exerce na forma como as pessoas se alimentam, ao afetar crenças, rituais e cultura gastronômica (*SLOW-FOOD*, 2008). A constatação de que os recursos do planeta são findáveis levou ao homem a pensar mais sua relação com a natureza e de como agir de forma a prejudicar o mínimo possível o equilíbrio entre o meio ambiente e as comunidades humanas e toda a biosfera que dele dependem para existir (MEBRATU, 1997). A industrialização baseada em progresso técnico e abundância de matérias-primas produziu um número infinito de problemas ambientais e sociais referidos como “custos sociais”. Durante as últimas décadas, a sociedade civil começou a resistir e a exigir a internalização dos custos ambientais causados pelas atividades econômicas.

Entre as várias formas de identidade sugeridas e comunicadas pelos hábitos alimentares, uma que hoje nos parece óbvia é a do território: “o comer geográfico”, conhecer ou exprimir uma cultura de território por meio de uma cozinha, dos produtos, das receitas (MONTANARI, 2008, p. 135). O território constitui um valor de referência absoluta nas escolhas alimentares. Não há restaurante da moda que não ostente, como elemento de qualidade, a proposta de uma cozinha vinculada ao território e aos alimentos frescos de mercado (MONTANARI, 2008, p.141).

O aprimoramento barateou o custo dos alimentos, mas, trouxe vários problemas ambientais e sociais, criando uma imensa destruição da natureza, sem nenhuma logística para um desenvolvimento sustentável e visando apenas ao lucro. Os supermercados estão lotados de produtos de baixa qualidade; nossas carnes procedem de fazendas industriais nas quais os animais são tratados de maneira precária. As plantações em larga escala deixam para trás um rastro enorme de danos à natureza. O consumo de agrotóxicos no Brasil é alarmante e, em relação ao cultivo de transgênicos, estamos atrás somente dos Estados Unidos. O atual contexto é de valorizar os pequenos produtores, pois produzem sem agrotóxicos e respeitam o ciclo de vida dos animais, evitando um desequilíbrio ambiental. A sociedade precisa respeitar a reprodução dos peixes, que se retirados da água ainda pequenos, não terão a oportunidade de procriar, levando a espécie a extinção. Assim como é preciso respeitar o fato de um ingrediente ou animal estar em extinção, e não consumi-lo, mesmo que se torne um objeto de desejo por todos. Ser cozinheiro não é apenas usar os melhores ingredientes e transformá-los em algo extremamente prazeroso, resgatar conceitos ou formar conceitos, mas, é criar responsabilidades e participar da sociedade de maneira consciente, de forma colaborativa e defender a herança da biodiversidade agrícola e das tradições gastronômicas ainda existentes no mundo. O cenário atual tem apresentado produção de alimentos em escala absurda, desperdício descontrolado, e milhares de pessoas passando fome. Ou seja, é necessária mudança urgente, a começar pelo bom uso dos recursos naturais da terra pelo Brasil a fora, os modos de fazer tradicionais estão ameaçados por leis restritivas baseadas em produção de larga escala industrial, que exclui os pequenos produtores e extingue sabores e saberes locais.

A mudança começa de pequenas ações durante o cotidiano, como por exemplo, colocar apenas o que for consumir ao servir seu prato em um restaurante. Mais recentemente, as ações ambientais são vistas como processos que atuam sobre toda a cadeia envolvida. É necessário pensar métodos e formas de abordagens adequadas para negócio em unidades de alimentação. No setor de alimentação, o redesenho de processos reduz o desperdício e o consumo de recursos (NUNES, 2014). As soluções ecologicamente menos impactantes exigem visão geral e capacidade de propor soluções simples. Alguns pontos são: saber de onde vem o alimento, a maneira como ele está sendo tratado, como trabalha o produtor, se existe uso de fertilizantes e agrotóxicos, se o produto ou animal a consumir está em extinção, se o transporte e acondicionamento dos alimentos está correto, se o insumo está sendo totalmente aproveitado, e etc. Aos poucos o conceito de sustentabilidade vem se disseminando na área gastronômica, existem alguns restaurantes

sustentáveis um deles é o restaurante Paraíso Tropical, em Salvador (BA), que produz quase todos os alimentos utilizados na sua cozinha, inclusive peixes e frutos do mar, e fica numa área rodeada pela Mata Atlântica. Em São Paulo, o Fulô e o Bio Alternativa são dois, 38 restaurantes vegetarianos adeptos dos alimentos orgânicos, inclui ainda nesse conceito o Celeiro, do Rio de Janeiro. O conceito de sustentabilidade dentro de um restaurante vai além da comida saudável, esse conceito está ligado à gestão de energia e outros aspectos da sua infraestrutura.

Aproveitamento de alimentos é uma ação de sustentabilidade e uma forma de utilizar melhor o alimento, potencializando suas qualidades nutritivas. O desperdício de alimentos é um sério problema, principalmente nos países em desenvolvimento. No Brasil, desperdiçamos entre 30 e 40% de toda a comida produzida, ao passo que em países desenvolvidos, como os EUA, este percentual não chega aos 10%. Em um país em que mais de 14 milhões de pessoas são desnutridas, o desperdício de alimentos se torna imoral. Além da desnutrição, outro aspecto imoral do desperdício de alimentos está relacionado à geração de resíduos. Considerando que, no Brasil, mais da metade de todo o lixo produzido é composta por matéria orgânica, isso cria um passivo ambiental negativo, abarrotando os lixões e aterros sanitários de material não reciclável (SANTANA; OLIVEIRA, 2005)

Desde que o homem passou a plantar para conseguir sua subsistência, preocupa-se com a produtividade dos alimentos, com os aspectos relacionados a perdas como a maior resistência às pragas, à variação climática, às perdas na manipulação até chegar às prateleiras. Porém, durante todo o processo em que os produtos como frutas e hortaliças passam até chegar ao consumidor final, gera-se desperdício (VASCONCELOS, 2008). Sabe-se que o desperdício de alimentos nesse país é resultado de falhas deixadas pelo processo de desenvolvimento. É evidente, ainda, que o problema do desperdício de alimentos é um fenômeno que faz parte de um quadro maior, que compreende todas as consequências do complexo mundo moderno em que vivemos (GOULART, 2008).

A quantidade de restaurantes sustentáveis tem crescido em diversas partes do mundo. Esses estabelecimentos vão muito além de um cardápio à base de produtos orgânicos. Eles reciclam seus resíduos, procuram usar fontes de energia limpa ou equipamentos mais econômicos, utilizam materiais certificados e atóxicos na construção e nos móveis, servem água filtradas, dispensando garrafas plásticas e de vidro, tomam cuidados especiais com a origem dos alimentos, escolhendo hortaliças e carnes sem hormônio, produzidos por agropecuaristas certificados, e praticando o comércio justo (<http://www.dinegreen.com>). Conforme Nunes (2014), para um restaurante ser considerado sustentável nos Estados Unidos é preciso receber a certificação do *The Green Restaurant Association* - uma ONG americana. São exigidos alguns requisitos indispensáveis e obrigatórios para adquirir a certificação:

- a) Uso racional da água;
- b) Reciclagem de materiais e compostagem de restos de alimentos;
- c) Compra de alimentos orgânicos e de produção local;
- d) Uso de produtos atóxicos na construção e na mobília;

- e) Energia obtida de fontes renováveis;
- f) Móveis e utensílios feitos de madeira certificada ou de materiais recicláveis e/ou reciclados.

O autor explica ainda que, em Londres, um dos restaurantes mais sustentáveis é o *Acorn House*. Na Austrália, o restaurante que representa bem o conceito sustentável é o *Source Foods*, que fica na cidade de Perth. Nos EUA, se destacam o *Ecopolitan*, de Minneapolis, o *Harbour*, de Nova York, eles só usam no cardápio peixes criados com certificação sustentável. E o *Academy Café* e o *The Moss Room*, ambos situados dentro da Academia de Ciências da Califórnia, na cidade de São Francisco. A união entre a ética e o prazer da alimentação resume-se em uma palavra: ecogastronomia. Restituindo ao alimento sua dignidade cultural, favorecendo a sensibilidade do gosto e luta pela preservação e uso sustentável da biodiversidade, protegendo assim, espécies vegetais e raças animais, contribuindo com a defesa do meio ambiente, da cozinha típica regional, dos produtos saborosos e do prazer da alimentação (*SLOW FOOD*, 2008).

Restaurantes estão se modernizando em aparelhamentos e serviços atrelados as práticas sustentáveis. Mas é principalmente na cozinha que essas práticas devem começar. Investir em padronização e equipamentos tem sido o diferencial para os restaurantes sustentáveis. São cozinhas modernas, mas com utensílios que não alteram a preparações dos pratos e principalmente não diferem o sabor. O número crescente de restaurantes, também denominados de Unidades de Produção de Refeições – UPRs, necessárias para atender a demanda da sociedade atual referente à alimentação fora de casa exige dessas unidades uma postura ambiental e ecológica adequada para preservar os recursos naturais e minimizar os danos ao ambiente (COSTELLO; ABBAS et al., 2009; FRIEL; DANGOUR et al., 2009). A não-adoção de procedimentos sustentáveis (também denominados *eco-friendly*) pode ter um importante reflexo ambiental, considerando a geração de resíduos, a não-adequação do descarte de produtos e embalagens, bem como a utilização de produtos químicos e de grandes quantidades de água nas diversas etapas do processo produtivo de refeições. O aspecto econômico reporta-se ao gasto que as pessoas fazem nos diversos tipos de UPRs (comerciais e coletivas) e, além disso, aos gastos públicos e privados de saúde com a população enferma, decorrentes, dentre outros fatores, da má qualidade da alimentação desses indivíduos atendidos pelas UPRs.

As UPRs representam um importante papel no fortalecimento da economia local, com a inserção de novas unidades, aquisição de produtos de fornecedores locais e incentivo aos pequenos produtores, com a utilização de produtos locais, regionais e/ou orgânicos. O aspecto social abrange o número de pessoas empregadas neste setor produtivo em contínua expansão. Além disso, o respeito aos clientes e aos operadores, bem como o respeito aos direitos humanos e ao direito à alimentação adequada e segura, entram como quesitos necessários a serem valorizados e aplicados pelos gestores das UPRs. Portanto, a sustentabilidade é o item central do tripé ambiental, social e econômico.

A Associação Dietética Americana - *American Dietetic Association* (ADA) publicou em 2001 sobre práticas de conservação dos recursos naturais e proteção ambiental com a finalidade de conscientizar os dietistas/nutricionistas e auxiliá-los na redução da geração de resíduos, além de serem pró-ativos na identificação das estratégias de conservação de recursos no ambiente de trabalho e em casa (SHANKLIN; HACKES, 2001). Em 2007, esta mesma entidade – a *American Dietetic Association* (ADA) – buscando enfatizar as práticas ambientais responsáveis para conservar os recursos naturais, minimizar a quantidade de resíduos gerados e apoiar a sustentabilidade ecológica do processo de produção, transformação, distribuição, acesso e consumo de alimentos, manifestou-se novamente, desta vez o documento foi direcionado aos profissionais envolvidos no sistema alimentar, do campo à mesa, orientando-os na tomada de decisões adequadas na atuação prática e sustentável (HARMON; GERALD, 2007). A ADA traz informações importantes sobre conservação de recursos (energia, água e qualidade do ar), redução e gerenciamento de resíduos (resíduos sólidos e materiais perigosos), suporte à agricultura sustentável e ao sistema alimentar da comunidade, além de orientação alimentar. Para manter o sistema alimentar, as matérias-primas para alimentos e recursos naturais utilizados para transformação e distribuição de alimentos devem ser conservadas; não esgotadas ou degradadas.

As recomendações do posicionamento da ADA em relação à produção de refeições incluem (HARMON; GERALD, 2007):

- oferecer variedade de escolhas alimentares;
- comprar alimentos produzidos com menos insumos agrícolas;
- realizar compra direta de alimentos de produtores locais;
- reduzir a dependência dos alimentos importados;
- realizar auditoria energética e de resíduos sólidos na unidade produtiva;
- escolher equipamentos com melhor eficiência energética
- utilizar estratégias de economia e reaproveitamento de água de cozimento;
- utilizar estratégias de economia de energia;
- escolher de produtos de limpeza biodegradáveis
- minimizar a quantidade de resíduos descartados junto com a água, retirando todo o resto de alimento dos pratos;
- executar o ciclo de máquina de lavar louça apenas quando estiver cheia;
- descongelar alimentos sob refrigeração, nunca em água corrente;
- minimizar o desperdício de alimentos;
- reciclar o óleo de cozinha utilizados nas fritadeiras;
- doar sobra de alimentos in natura para Bancos de Alimentos ou ONGs;
- doar restos de comida para a compostagem ou alimentação animal;
- reciclar vidro, metal, plástico, papelão, etc;
- adquirir materiais reciclados;

- realizar manutenção preventiva nos equipamentos da unidade.

A essas recomendações pode-se acrescentar: analisar a possibilidade de reduzir a utilização de alimentos congelados e de alimentos com embalagens múltiplas. Retomando ao tripé da sustentabilidade, a abordagem do ciclo de vida do produto constitui um instrumento útil para verificar a relação entre as necessidades sociais, os processos naturais e econômicos envolvidos na satisfação dessas necessidades, além das consequências ambientais associadas (HELLER; KEOLEIAN, 2003).

A consultoria Oficina Ambiental desenvolveu o selo Restaurante Sustentável que atesta o comprometimento dos bares e restaurantes de São Paulo com ações sustentáveis que vão desde o uso de alimentos orgânicos no cardápio até a preocupação da empresa com o bem-estar dos funcionários. Como critério de sustentabilidade para o setor, a consultoria propõe 20 ações sustentáveis que podem ser aplicadas nos bares e restaurante. Os restaurantes precisam adotar no mínimo a três dessas para receber o selo Restaurante Sustentável. 39 As exigências listadas na *checklist* são divididas em sete grupos: Fornecedores, Funcionários, cardápio, Energia, Água, Material e Resíduos e Desperdício. Entre as ações sugeridas pela consultoria estão:

- a) Evitar o uso de peixes ameaçados de extinção no cardápio;
- b) Dar aos clientes a opção de pedir porções menores por preços mais baixos;
- c) Instalar sensores de movimento no local para automatizar a iluminação;
- d) Servir aos clientes água filtrada na jarra para evitar as garrafas plásticas;
- e) Reciclar o lixo seco e separar os resíduos orgânicos para compostagem;
- f) Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis na higienização do local;
- g) Criar uma área de descanso para os funcionários da empresa.

O selo vale por um ano e para renová-lo a empresa precisa adotar três novas ações do *checklist* anterior. As empresas que não conseguirem implantar as iniciativas sustentáveis podem contratar os serviços desta consultoria que montará um plano de ação. Ao final do projeto o restaurante recebe automaticamente, a certificação. Cinco bares e restaurantes da capital possuíam o selo Restaurante Sustentável no período da pesquisa. São eles: Brasil a Gosto, *D'olivino*, *Le Manjue Bistrô*, *Olea Mozzarella Bar* e *Zena Caffé*.

No que tange a empreendimentos do setor gastronômico é relevante ter ciência sobre os direcionamentos da Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), instituída pela Lei n.º 12.305/2010. Conforme o Plano Nacional de Resíduos Sólidos, lançado pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA), as metas da PNRS aspiram à disposição mais adequada aos resíduos sólidos das diversas fontes produtoras por meio da: redução do volume de resíduos gerados; ampliação da reciclagem, acoplada a mecanismos de coleta seletiva com a inclusão social de catadores; responsabilização de toda a cadeia produtiva e de consumo pelo destino dos resíduos com a implantação de mecanismos de logística reversa – fluxo reverso de produtos, como a reciclagem e o reuso (IPEA, 2012). Consoante a NBR 10.004/2004 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), os resíduos sólidos e

semisólidos, são resultados de atividades de origem industrial, doméstica, hospitalar, comercial, agrícola e de varrição. No caso do setor gastronômico é premente que o escoamento dos resíduos líquidos (efluentes) seja feito através de sistema de esgotamento sanitário e dos resíduos sólidos (originados após a produção e beneficiamento dos alimentos) por meio da reciclagem dos inorgânicos e compostagem dos orgânicos. Tenório e Espinosa (2007) explicitam que o cuidado com os resíduos sépticos devem ser constantes pelos organismos patogênicos presentes em materiais de higiene e em restos de comida, os quais podem veicular doenças de outras cidades, estados e países.

No processo de gestão também envolve a responsabilidade social corporativa, em perceber e agir em resposta a nova demanda da sociedade pelos chamados 'produtos verdes', pautados na ética e transparência. As empresas integram um sistema interdependente, onde o valor gerado se reflete em benefícios a todo o conjunto: meio ambiente, colaboradores internos (quadro de pessoal), colaboradores externos (fornecedores), clientes e comunidade do entorno da empresa (VIEIRA & HOFFMANN, 2010). Sendo assim, a gestão ambiental, implica minimizar os danos ambientais, assegurar o desenvolvimento econômico e social, conciliando a sustentabilidade dos recursos, a qualidade de vida da população envolvida e o crescimento econômico planejado pela empresa.

O segmento é formado pelos estabelecimentos do terceiro setor que atuam no preparo e fornecimento de qualquer tipo de alimento e bebida para serem consumidos no local em que foram preparados ou transportados para consumo em outro lugar – residência, trabalho, automóvel, evento. O setor engloba a indústria de serviços de alimentação da qual fazem parte, além dos restaurantes, lanchonetes, pizzarias, bares, bufês, confeitarias e similares, que são à base da gastronomia. “os profissionais atuantes nesses segmentos devem estar envolvidos nos processos, compreendendo e interpretando as expectativas de seus clientes, seja no preparo de pratos, drinks e coquetéis, ou até mesmo em sua *mise-en-place* - significa arrumação e padronização” (BITTENCOURT, 2011, p. 46). Um planejamento estratégico em sinergia com a missão e a visão da empresa, significa conciliar a problemática ambiental à visão econômica e a missão socioambiental.

Considerações Finais

Diante do exposto, entende-se que a sustentabilidade na produção de refeições envolve um conjunto de questões consideradas durante todo o processo produtivo, desde o planejamento do cardápio e escolha dos gêneros alimentícios e fornecedores para os alimentos até a reciclagem e correto gerenciamento dos resíduos alimentares da unidade. Percebe-se ainda que a escolha e aplicabilidade de práticas sustentáveis em unidades de produção de refeições envolve o conhecimento das múltiplas entidades que legitimam a sustentabilidade no segmento gastronômico mundial.

A aplicabilidade das legislações ambientais – nacionais, estaduais, municipais – são fundamentais para a gestão de todo e qualquer empreendimento pois a excelência vem sendo requerida em todo o processo produtivo. Levando-se em consideração que os atores

envolvidos reconheçam os métodos. Os gestores precisam conhecer as legislações para inferir na tomada de decisão tornando-se assim condutores do processo, na delegação de ações.

A gastronomia, vista como fenômeno social, cultural e econômico, representa um dos instrumentos para o Desenvolvimento Sustentável de uma Localidade. A relação da Gastronomia com Desenvolvimento Sustentável toma como pressuposto que a atividade, ao passo que se apresenta como elemento decisivo da identidade humana, pode salvaguardar, por meio das suas diferentes manifestações e ramificações (ingredientes, receitas, restaurantes), grande parte da cultura de um povo, de proteger e preservar espécies e sabores ameaçados, de movimentar a economia e gerar empregos.

Referências

Bittencourt, Raramiz E. (2011). Identidade profissional na geração de negócios em alimentos e bebidas. In: Furtado, S. M. & Vieira, F. (Org.). Hospitalidade: turismo e estratégias segmentadas. São Paulo: Cengage Learning.

CARTA DE SÃO PAULO POR UMA COZINHA SUSTENTAVEL. <<http://www.prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/3324/carta-de-sao-paulo-por-uma-cozinha-sustentavel>>. Acesso em: 24.Abr.2015.

Corrêa MS, Lange LC. (2011). Gestão de resíduos sólidos no setor de refeição coletiva. Belo Horizonte: Pretexto.

COSTELLO, A., ABBAS, M., et al.(2009). Managing the health effects of climate change: Lancet and University College London Institute for Global Health Commission. The Lancet, v.373, n.9676, p.1693-1733.

FRIEL, S., DANGOUR, A. D., et al. (2009) Public health benefits of strategies to reduce greenhouse-gas emissions: food and agriculture. The Lancet, v.374, n.9706, p.2016-2025.

GOULART, Rita Maria Monteiro. (2008). Desperdício de Alimentos: Um problema de saúde pública. Jul/Ago/Set. 2008. Ano XIV, nº 54, 285-288.

GLAVIC, P. ; LUKMAN, R. (2007). Review of sustainability terms and their definitions. Journal of Cleaner Production, v.15, n.18, p.1875-1885.

HARMON, A. H. ; GERALD, B. L. (2007). Position of the American Dietetic Association: Food and Nutrition Professionals Can Implement Practices to Conserve Natural Resources and Support Ecological Sustainability. Journal of the American Dietetic Association, v.107, n.6, p.1033-1043.

HELLER, M. C. ; KEOLEIAN, G. A. (2003). Assessing the sustainability of the US food system: a life cycle perspective. Agricultural Systems, v.76, n.3, p.1007-1041.

IPEA. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. (2012). Plano Nacional de Resíduos Sólidos: diagnóstico dos resíduos urbanos, agrosilvopastoris e a questão dos catadores. 25 abr. Disponível em:

<http://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/comunicado/120425_comunicadoipea0145.pdf>. Acesso em: 2 mar. 2015.

MANUAL DO SLOW-FOOD. 2008. Disponível em: <<http://www.slowfood.com.br>>. Acesso em: 20 mar. 2015.

MIKKOLA, M. Shaping professional identity for sustainability. Evidence in Finnish public catering. Appetite, v.53, n.1, p.56-65. 2009.

MEBRATU, D. (1997). Sustainability and sustainable development: Historical and conceptual review. *Environ Impact Asses Review*. Vol. 18, p. 493-520.

MONTANARI, M.(2008). *Comida como cultura*, Editora Senac, São Paulo.

NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION. (1987). National Restaurant Association. [HTTP://WWW.RESTAURANT.ORG/](http://www.restaurant.org/). Washington, D.C.

NUNES. Radilene; (2014) *Gastronomia Sustentável*. Acessado em 06 Jan 2015.

Nutrinews. (2009). *A evolução das refeições coletivas no Brasil*. Nutrinews, São Paulo.

RATTNER, H. (1999). Sustentabilidade – Uma visão humanista. *Ambiente & Sociedade*, Vol. 5, p. 233-240.

SANTANA, Adriana Figueiredo; OLIVEIRA, Lenice Freiman de. Aproveitamento da casca de melancia (*Curcubita citrullus*, Shrad) na produção artesanal de doces alternativos. *Alim. Nutr.*, Araraquara v.16, n.4, p. 363-368, dez./jan. 2015.

SHANKLIN, C. W. ; HACKES, B. L. (2001). Position of the American Dietetic Association: Dietetics Professionals can Implement Practices to Conserve Natural Resources and Protect the Environment: (Previously Titled “Natural Resource Conservation and Waste Management”). *Journal of the American Dietetic Association*, v.101, n.10, p.1221-1227.

Tenório, Jorge Alberto S. & Espinosa, Denise Croce R. (2007). Controle ambiental de resíduos. In: Philippi Junior, A; Roméro, M. A. & Bruna, G. C. (org.). *Curso de Gestão Ambiental*. Barueri: Manole.

VASCONCELOS, Elizabeth Gonçalves Martins de. (2008) *Redução do desperdício de alimentos com a produção de refeições para pessoas carentes – estudo de caso*. 68 f. Monografia (Especialização em Gastronomia e Saúde). Centro de Excelência em Turismo – UNB.

Vieira, Elenara. Vieira de & Hoffmann, Valmir Emil. (2010). Atores e práticas de sustentabilidade ambiental em empreendimentos hoteleiros. In: Philippi Junior, A. & Ruschmann, D. M. (orgd.). *Gestão ambiental e sustentabilidade no turismo*. Barueri, SP: Manole.