



# XIX SEMINÁRIO ANPTUR

28 A 30 DE SETEMBRO DE 2022 | RECIFE - UFPE

"ANPTUR 20 ANOS: PASSADO, PRESENTE E FUTURO DA PESQUISA EM TURISMO NO BRASIL"

## **Turismo e Práticas sustentáveis em empresas de alimentação fora do lar: Um estudo em destinos do Litoral Sul Potiguar**

**Ana Luiza Ribeiro da Silva<sup>1</sup>**  
**Darlyne Fontes Virginio<sup>2</sup>**  
**Marke Geisy da Silva Dantas<sup>3</sup>**

### **Resumo**

O presente estudo é resultado de um projeto de extensão selecionado pelo edital nº 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. Foi percebido que as práticas sustentáveis mais utilizadas na sustentabilidade social, foram: priorizar a mão de obra local; fornecedores da região; e incentivo à cultura local. As práticas da sustentabilidade ambiental, foram: priorizar a compra de produtos orgânicos; óleo vegetal doado para a produção de sabão; e lixo orgânico

<sup>1</sup> Tecnóloga em Gestão de Turismo pelo IFRN. <http://lattes.cnpq.br/3075168853001492>. E-mail: [ribeiro.luiza@escolar.ifrn.edu.br](mailto:ribeiro.luiza@escolar.ifrn.edu.br)

<sup>2</sup> Doutoranda em Turismo pelo PPGTUR/UFRN. Docente efetiva do Instituto Federal do Rio Grande do Norte. <http://lattes.cnpq.br/0941157792282201>. E-mail: [darlyne.fontes@ifrn.edu.br](mailto:darlyne.fontes@ifrn.edu.br)

<sup>3</sup> Doutor em Administração pelo PPGA/UFRN. Docente efetivo do Instituto Federal do Rio Grande do Norte. <http://lattes.cnpq.br/8300706811494344>. E-mail: [marke.dantas@ifrn.edu.br](mailto:marke.dantas@ifrn.edu.br)



# XIX SEMINÁRIO ANPTUR

28 A 30 DE SETEMBRO DE 2022 | RECIFE - UFPE

“ANPTUR 20 ANOS: PASSADO, PRESENTE E FUTURO DA PESQUISA EM TURISMO NO BRASIL”

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. Em relação ao prognóstico, que foi enviado para cada um dos participantes em um pen drive, procurou-se sugerir soluções mais baratas com custos-benefícios ideais para cada estabelecimento, com exceção do sistema de captação de luz solar (placas fotovoltaicas) que exige um maior investimento. 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.