

2º CICLO

CIÊNCIAS GASTRONÓMICAS

A concepção da sustentabilidade na gastronomia portuguesa

Pedro Luís Ribeiro Augusto

M

20211



U.PORTO

P.PORTO

2.º CICLO
CIÊNCIAS GASTRONÓMICAS

A concepção da sustentabilidade na gastronomia portuguesa

Pedro Luís Ribeiro Augusto

M

2021



A concepção da sustentabilidade na gastronomia portuguesa

Sustainability conception in portuguese gastronomy

Pedro Luís Ribeiro Augusto

Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

Professora Doutora Ada Rocha

Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

Professor Doutor António Melo

Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Instituto Politécnico do Porto

Dissertação de candidatura ao grau de Mestre em Ciências Gastronómicas
apresentada à Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade
do Porto e à Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Politécnico do Porto

2021

Agradecimentos

À minha esposa, Cristina pela paciência e pelo carinho,

ao meu filho Antônio pela companhia renovadora;

aos meus pais pelo apoio, inconvenientemente, incondicional e pelo exemplo;

à minha irmã pela força e confiança;

à Mara Alice por mostrar que nunca é tarde para aprender;

aos meus amigos Alan, Fábio, Daniel, Natália e Thiago pelas conversas apaziguadoras;

aos colegas e professores do curso de Ciência Gastronômicas;

aos meus orientadores, Ada e Antônio por compreenderem meus anseios e respeitarem minhas limitações.

Resumo

Este estudo qualitativo teve como objetivo avaliar os pontos de controle e atitudes tomadas para a geração sustentável de valor na gastronomia portuguesa. Para tal, foram observados sete restaurantes com a certificação *Green Key* em Portugal. O método utilizado para a recolha de dados foi a realização de uma série de entrevistas, nas quais foi inquirido: quem são os responsáveis nos estabelecimentos pela definição e implementação de práticas que promovam a sustentabilidade; como *chefs* e gestores percebem a sustentabilidade e a sua interação com a gastronomia; quais as motivações para obter uma certificação de sustentabilidade; que medidas adotadas melhor promovem a sustentabilidade e o seu o impacto económico; quais as dificuldades/desafios que os *chefs* e gestores encontraram ao implementar as medidas de sustentabilidade e se houve impacto da Covid-19 na manutenção das medidas implementadas.

Os resultados permitiram concluir que os *chefs* de cozinha têm um papel secundário na definição e implementação de práticas que promovem a sustentabilidade e que essa responsabilidade é mais pronunciada nos gestores dos estabelecimentos. Existe, no entanto, a compreensão, por parte de todos entrevistados, de que o respeito ao meio ambiente e a integração com a comunidade, socialmente e economicamente, são importantes para garantir o desenvolvimento dos restaurantes. Ao optar por uma certificação, os entrevistados vislumbram a possibilidade de medir a eficiência do restaurante e com isso aumentá-la, diminuindo custos e identificando novas abordagens para solucionar problemas recorrentes. Apesar das medidas de sustentabilidade terem recuado com a pandemia de Covid-19, principalmente com o aumento de resíduos provenientes de material de proteção individual, é possível verificar seus efeitos positivos, mesmo durante este difícil período, uma vez que a prática sustentável promove a busca por eficiência e esta é crucial na otimização das operações.

Palavras-Chave: Gastronomia, Restauração, Sustentabilidade,

Abstract

This qualitative study had the purpose of evaluating the control points and attitudes taken for the sustainable generation of value in Portuguese gastronomy. For such, seven Green Key certified restaurants, based in Portugal, were observed. The method used for the data collection was the application of a series of interviews, upon which it was inquired: who are the establishment's professional responsible for the definition and implementation of actions that promote sustainability; how chefs and managers perceive sustainability and its interaction with gastronomy; what are the motivators for obtaining a sustainability certification; which tested solutions better promote sustainability, and what are their economical impact; what are the hardships/challenges chefs and managers found when implementing the sustainability solutions, and if there were COVID-19 impacts maintaining these implemented solutions. The results allowed to conclude that kitchen chefs have a secondary role in the definition and implementation of solutions that promote sustainability, and that this responsibility is more evident in the establishment's managers. There is, however, an understanding, amongst all interviewed participants, that the respect towards the environment, and the community integration, socially and economically, are important to guarantee the restaurant's development. By opting for a certification, they chance upon the possibility of measuring the efficiency of the restaurant, and by doing so, find ways to increase it, cutting costs and identifying new approaches to solve recurring problems. Despite the cutting back of sustainability measures caused by the COVID-19 pandemic, specially considering the increase of residues from individual protection materials, it can be verified the positive effects, even during this troubling historical moment, once the sustainability measures promotes the search for efficiency, and that's crucial to optimizing operations.

Keywords: Gastronomy, Restaurant business, Sustainability.

Índice

Agradecimentos	ii
Resumo	iii
Abstract	iv
Índice	v
Lista de Abreviaturas.....	viii
Lista de Quadros	ix
1. Introdução	1
2. Sustentabilidade e alimentação	4
2.1. A sustentabilidade na alimentação	5
2.2. O desperdício de alimentos.....	9
2.3. O desperdício na alimentação fora de casa	15
2.4. O impacto do desperdício de alimentos	17
3. Gastronomia.....	21
3.1. Gastronomia e sustentabilidade	22
3.2. A restauração em Portugal	24
3.3. Certificação de sustentabilidade na restauração	25
4. Objetivos	27
4.1. Objetivo Geral	27
4.2. Objetivos Específicos.....	27
5. Material e Métodos	28
5.1. Método qualitativo.....	28

5.2. Seleção dos entrevistados	30
5.3. A Recolha de dados.....	31
5.3.1. Guião da entrevista.....	31
5.3.2. Parecer do conselho de ética e garantia de proteção de dados ...	34
5.3.3. Execução das entrevistas	34
5.4. Caracterização dos entrevistados	35
5.5. Codificação do material	36
6. Resultados	37
7. Discussão e Conclusões	59
7.1. Limitações da pesquisa.....	63
Referências Bibliográficas	64
Apêndice 1	77
Apêndice 2.....	79
Anexo A	81
Anexo B	97

Lista de Abreviações

ABAE - Associação Bandeira Azul da Europa

APN - Associação Portuguesa de Nutricionistas

ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

DHAA - Direito Humano à Alimentação Adequada

FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura

GEE - Gases de Efeito Estufa

GK - *Green Key*

HACCP - *Hazard Analysis and Critical Control Point*

INE - Instituto Nacional de Estatística

PE - Parlamento Europeu

PERDA - Projecto de Estudo e Reflexão sobre o Desperdício Alimentar

PIB - Produto Interno Bruto

RGPD - Regulamento Geral da Proteção de Dados

UAN - Unidade de Alimentação e Nutrição

VAB - Valor Agregado Bruto

Lista de Quadros e Tabelas

Quadro 1 - Roteiro da entrevista	32
Quadro 2 - Caracterização dos estabelecimentos.....	35
Quadro 3 - Dados sobre cozinheiros e gestores ambientais	35
Quadro 4 - Descrição de objetivos estratégicos e códigos de análise.....	36
Quadro 5 - Descrição de códigos e análise de conteúdo	37
Tabela 1 - Distribuição da insegurança alimentar pelo mundo	10

1. Introdução

A alimentação é base do desenvolvimento da humanidade, não importa a época ou o lugar, a disponibilidade de alimentos é fundamental para a fixação humana no território (Carneiro, 2003). Atualmente a fome e a desnutrição ainda são um problema, faltam alimentos em algumas partes do mundo, a alimentação é inadequada em outras e ainda há uma imensa quantidade de alimentos que é desperdiçada (Bueno, 2019). Mesmo que de uma maneira desigual, problemas relacionados com a alimentação estão presentes em todo o planeta. A questão que se torna cada vez mais preocupante para o futuro é se conseguiremos mudar esse panorama e garantir a alimentação adequada para todos (Fanzo et al., 2021).

Nos últimos 100 anos passamos de 1,8 bilhões de pessoas para 7,5 bilhões e há previsões de que em 2050, a população da Terra chegue a 9 bilhões (Willett et al., 2019). Dados aparentemente contraditórios apontam que cerca de 13,1% da população é constituída de 800 milhões de subnutridos e 975 milhões de obesos (FAOSTAT, 2021). Estudos sobre a distribuição, preparação e comercialização de alimentos são necessários para que possamos repensar a relação humana com a alimentação. É crucial possibilitar a contextualização da alimentação e seu modo de produção e distribuição na sociedade. Observá-la como elemento base, mas que é escasso e distribuído de forma desigual pelo mundo.

Os alertas para os limites da Terra são relativamente novos, há menos de 60 anos é uma preocupação no ocidente. E nesse período, pouco foi feito no sentido diminuir o impacto humano na natureza (Passos, 2009) e ao mesmo tempo garantir a sobrevivência das populações futuras. Há 34 anos, o primeiro tratado sobre o desenvolvimento sustentável foi firmado (Borowy, 2017) e foram inúmeros os encontros e acordos para finalmente em 2015, no acordo de Paris, os governos de 197 países se comprometerem com um projeto não de redução do impacto, mas de neutralidade para o futuro. Isso já como o intuito de limitar o aumento da temperatura global a dois graus Celsius acima dos níveis pré-revolução industrial e continuar os esforços para limitar este aumento a 1,5 graus (FAO, 2021; Souza e Corazza 2017).

Planos e metas para a diminuição do impacto humano são fundamentais para a manutenção da vida na Terra (Borowy, 2017). As alterações climáticas tem um papel devastador na produção de alimentos (FAO, 2020), e por mais que existam avanços tecnológicos, os ciclos naturais da Terra ainda são essenciais para a alimentação e mais uma vez quem sofre de maneira mais intensa com este tipo de mudança são as nações mais pobres (FAO et al., 2020).

Em países desenvolvidos, como Portugal, um dos desafios é acabar com o desperdício alimentar e aumentar a capacidade de promover a sustentabilidade na sociedade como um todo (FAO e INRAE, 2020). Nesse sentido é importante encarar objetivamente como a sustentabilidade é compreendida em estabelecimentos de restauração (restaurantes e similares) em Portugal e quais são as medidas efetivas realizadas por estes agentes.

Outro ponto levado em conta na elaboração desta dissertação é o papel cada vez mais central do *chef* de cozinha na discussão sobre alimentação (Phillipov, 2017b; Rousseau, 2012). É ele quem personifica a exposição que a gastronomia vem desenvolvendo na última década, chefs são formadores de opinião e têm participação ativa na cadeia de produção dos alimentos, desde a interferência nos modos de produção até a influência direta no consumo de determinados produtos (Phillipov 2017b).

Com essa carga, a gastronomia desprende-se da necessidade de alimentar e assume a função de objeto de consumo onde os nutrientes em si perde a sua função e o que importa é quem fez determinada comida, ou onde ela será consumida.

Esse poder motriz como incentivador do consumo, no entanto, pode ser revertido na promoção do desenvolvimento sustentável, chefs e restaurantes têm o potencial de promover, para além de produtos, regiões e produtores (Batat, 2020a; McBride e Flore, 2019). A gastronomia pode ser encarada como um produto turístico e apesar de discussões sobre autenticidade (Bourdieu, 2007), tem um papel transformador para determinados agentes do setor turístico.

Soma-se a essa panóplia de mudanças a pandemia de Covid-19 que veio alterar profundamente a maneira como lidamos com os alimentos (Paslakis, Dimitropoulos e Katzman, 2021). Para além da escassez económica que ela causou nas classes menos privilegiadas, também teve um impacto direto na gestão de estabelecimentos de restauração que tiveram que adaptar-se da noite para o dia aos novos protocolos de segurança e a uma nova forma de consumo. De acordo com a pesquisa da Porto Business School (2021) 48,7% das empresas reconhecem o aumento da importância de medidas relacionadas a sustentabilidade no pós pandemia no entanto 43,6% das empresas não tem no orçamento investimentos direcionados para essa área.

O que foi proposto, portanto, foi criar um recorte sobre a questão da sustentabilidade em restaurantes portugueses. Foram estudados restaurantes com certificação *Green Key* - A única certificação focada exclusivamente em sustentabilidade para restaurantes em Portugal. Chefs e gestores cederam seu tempo para responder questões que nos trouxeram um vislumbre de como estão organizados os restaurantes para uma gestão voltada para a sustentabilidade.

2. Sustentabilidade e alimentação

O primeiro alerta sobre o impacto da interferência humana na natureza, e consequentemente os limites do desenvolvimento, ficou marcado pelo livro *Primavera Silenciosa* de Rachel Carson em 1962. O tema ganhou relevo no debate público em 1972 na Conferência das Nações Unidas para o Meio Ambiente Humano, conhecida como Conferência de Estocolmo (Passos, 2009). A partir de 1987 com o tratado Brundtland (Brundtland, Gro Harlem e ONU, 1987), toma forma de regulamentação e aponta parâmetros a serem estabelecidos pelas nações signatárias. O tratado evidencia a importância de equilibrar o desenvolvimento económico, de forma que este não comprometa as gerações futuras na perspectiva ambiental ou no seu desenvolvimento social.

É importante compreender que a natureza já não tem a capacidade de se recuperar sozinha das alterações causadas pela humanidade. Ao assumirmos que entramos no período antropoceno (Ehlers e Krafft, 2006), coloca-se o ser humano como responsável pelas mudanças que ocorrem e ocorrerão na superfície da Terra. Cabe aos governos e empresas repensar as formas de produção, de transporte e até mesmo a própria dieta para garantir a sobrevivência da população humana (Willett et al., 2019).

Cada vez mais, o termo “sustentabilidade” vem sendo utilizado também na questão alimentar. Em termos de métodos de produção, a agricultura ecológica não é apenas uma gestão ecologicamente inofensiva, mas também uma consideração abrangente dos aspetos sociais, económicos, ambientais e culturais. Os alimentos produzidos dessa forma são designados como “alimentos verdes”. O que precisa ser enfatizado é que existem diferentes sistemas de produção agrícola ecológica, incluindo agricultura orgânica, agricultura biodinâmica, agricultura natural e permacultura (Caporal, Paulus, e Castobeyer, 2009), no entanto esses sistemas não representam a maior parte da produção de alimentos.

Segundo a pesquisa de Azevedo e Pelicioni (2011), a agroecologia e a agricultura familiar têm mostrado potencial como ferramentas de produção sustentáveis para reduzir a pobreza e a fome e otimizar a segurança e soberania alimentar e nutricional. Além disso, ao reduzir os riscos ambientais associados à produção de

alimentos, essa abordagem pode promover a dignidade social e económica dos agricultores. No entanto, o fato de esses processos serem realizados em propriedades pequenas mostra que o grande setor do agronegócio está longe de promover um comportamento saudável e sustentável (Cassol e Schneider 2015).

2.1. A sustentabilidade na alimentação

Ao longo dos anos, diversas mudanças ocorreram na alimentação humana, além daquelas ocorridas nos métodos de produção, distribuição, comercialização e inutilização dos alimentos, pode ser citada também a mudança do próprio padrão alimentar (Barber 2014). Nesse período de mudança, surgiram vários padrões alimentares considerados saudáveis e, mais recentemente, as chamadas “dietas sustentáveis” têm sido discutidas (Fanzo 2019; Gregório et al. 2018; Monteiro, Mondini, e Costa 2000).

Considera-se a sustentabilidade desse comportamento, desde a seleção das sementes, o plantio, a colheita e a distribuição, até chegar à cozinha, o recebimento, a preparação, o processamento e a decomposição dos alimentos. Esses aspetos fornecem vínculos processuais mais relevantes na manutenção da vida e da saúde humana. Portanto, todos os fatores devem estar associados a um desenvolvimento socialmente inclusivo, económica e ambientalmente viável (Rodrigues e Martins, 2008).

Nesse processo, os padrões alimentares compreendem os alimentos que um indivíduo consome que satisfazem as necessidades energéticas, fornecem a diversidade de alimentos seguros para satisfazer as necessidades nutricionais, que são acessíveis e que enriquecem e preservam as tradições sociais e culturais (FAO et al., 2020). Os padrões alimentares são, portanto, as quantidades e combinações dos referidos alimentos e bebidas nas dietas e a frequência de como são habitualmente consumidos (Hu et al., 1999).

No Brasil e em Portugal estão estabelecidas diretrizes que visam garantir o desenvolvimento integral e a qualidade de vida, prevenir doenças e tratar a alimentação como um direito humano indispensável dos cidadãos. No Brasil, através da Política Nacional de Alimentação e Nutrição - PNAN (Ministério da

Saúde, 2003) que é uma política nacional de promoção da saúde e estímulo ao desenvolvimento de estratégias, ferramentas e ações integrais, visando ampliar o acesso à saúde e melhorar a qualidade de vida. Em Portugal através do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável - PNPAS (Direção Geral da Saúde, 2019) que promove a capacitação dos cidadãos para uma alimentação mais saudável e implementa medidas que procuram modificar a oferta alimentar. A monitorização e a promoção da saúde requerem articulação entre todos os atores comunitários para promover uma rede de compromisso e responsabilidade compartilhada para a promoção do cuidado e proteção da vida.

Porém, as questões alimentares estão além das políticas e dos processos de abastecimento e produção de alimentos. Cassol e Schneider (2015) acreditam que o comportamento alimentar é um comportamento social que pode desencadear novos estilos de vida e valores, pois a relação entre os métodos de produção e comercialização e os métodos de consumo e alimentação são essenciais para o desenvolvimento de práticas sustentáveis na produção e no consumo.

É importante ressaltar que a alimentação adequada é um direito humano básico e inerente à dignidade humana (United Nations, 1948; United Nations e CESCR 1999). Assim, cabe ao poder público adotar políticas e ações de promoção que visem garantir a segurança alimentar e nutricional da população (Galesi, Quesada, e Oliveira, 2009).

De acordo com o Guia Alimentar da População Brasileira (Freire et al., 2012) e o Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável em Portugal (Graça et al., 2017), uma alimentação adequada e saudável provém de um sistema alimentar sustentável do ponto de vista social, económico e ambiental, pois promove a justiça social e protege o meio ambiente. Além disso, enfatiza o fortalecimento da agricultura familiar, fortalece a agricultura eficaz e a utilização de técnicas de manipulação do solo, promove a combinação de vários alimentos relacionados com a pecuária, incentiva o processamento mínimo de alimentos pelos agricultores ou indústrias locais e fortalece uma rede de distribuição capilar integrada em mercados, pequenos vendedores e feiras.

Segundo o *High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition* (HLPE, 2014), um sistema alimentar consiste em todas as etapas (ambiente, pessoas, processos, infraestruturas, instituições etc.), atividades e atores que se relacionam com a produção, processamento, distribuição, preparação e consumo de alimentos e os resultados destas atividades, nomeadamente nutrição e saúde, resultados económicos, sociais e ambientais. Com a crescente urbanização das cidades, o aumento do rendimento e a globalização, os sistemas alimentares tornaram-se mais complexos e matizados, com vários atores moldando sua transformação (Monteiro et al. 2000).

A sustentabilidade alimentar tornou-se um tema recorrente no setor da alimentação e nutrição, visto que o panorama da vida comunitária e da saúde humana é caracterizado pela necessidade constante de inspirar especialistas da área a compreenderem as suas responsabilidades e alternativas, envolvendo a participação de cooperativas e da sociedade na preservação do meio ambiente (Spinelli, 2009). A adequada gestão ambiental na produção de alimentos pode ser incluída por meio das práticas adotadas pela indústria alimentar (IA) para mitigar os impactos negativos e otimizar os impactos positivos das suas operações. A atividade de IA, está diretamente relacionada com o meio ambiente. De acordo com Tinoco e Kraemer (2004), a gestão ambiental é um sistema que deve incluir uma estrutura organizacional, planeamento, responsabilidades, práticas, processos e recursos para desenvolvimento, implementação e manutenção de uma política ambiental aplicada à alimentação (Porto Business School, 2021).

A mudança mais recente em direção à sustentabilidade diz respeito ao reconhecimento das mudanças nos padrões de consumo, variando de alimentos de origem animal em direção ao vegetarianismo e veganismo, redução de resíduos, economia alimentar circular e redução da pegada ecológica. Esses fatores e outros implicam na procura crescente por “dietas sustentáveis e saudáveis” (Fanzo, 2019). De acordo com o documento “Alimentar o Futuro - Uma Reflexão Sobre a Sustentabilidade Alimentar”, emitido pela Associação Portuguesa de Nutrição, a pegada ecológica de Portugal teve uma redução no período entre 2010 e 2012, os autores do estudo associam essa diminuição à redução do poder de compra dos

portugueses durante a crise económica (APN, 2017) inferindo que a redução do consumo minimiza também a pegada ecológica.

Nessa relação, o consumo sustentável passa a ser uma forma de suprimir o consumo inconsciente. Essa abordagem representa o consumo de bens e serviços relacionados com os recursos ambientais, e visa garantir e dar resposta às necessidades atuais sem comprometer a sobrevivência das gerações futuras. Portanto, o consumo sustentável refere-se a padrões de consumo que amenizam a degradação ambiental por meio da compra e utilização de bens e serviços que respondam às principais necessidades humanas (Gonçalves-Dias e Moura, 2007).

Diante da situação mencionada, o consumo alimentar sustentável deve incluir atividades quotidianas simples, como ir ao mercado, fazer lista de compras, reduzir o consumo de proteína de origem animal, comer menos alimentos processados, preferir alimentos produzidos localmente (APN 2017; Destro et al. 2019; Portilho 2005). Além disso, preferir alimentos orgânicos aproveitando ao máximo as vantagens desses alimentos, reduzir a quantidade de embalagens dos alimentos, preferir a ingestão sazonal de alimentos frescos, promover a reciclagem, a compostagem, o uso de equipamentos de baixo consumo de energia e o uso racional da água são fatores essenciais para promover a sustentabilidade alimentar (Sharma 2014). Dessa forma, priorizar alimentos saudáveis e sustentáveis significa estar atento a todas as etapas da experiência alimentar, desde a produção, colheita, armazenamento, distribuição, comercialização, preparação até a inutilização de resíduos.

Os consumidores que optam por produtos oriundos de uma produção ambientalmente adequada são chamados de consumidores “verdes”. Além de considerarem a qualidade e o preço, esses consumidores também incorporam fatores ambientais nas suas escolhas, priorizando produtos que não agridam o meio ambiente. Portanto, ações bem fundamentadas relacionadas com as questões ambientais têm se tornado uma nova ferramenta estratégica que pode minimizar os impactos ambientais e promover mudanças na busca pela sustentabilidade das pessoas nas suas atividades básicas (Portilho, 2005).

2.2. O desperdício de alimentos

A Meta de Desenvolvimento Sustentável nº 12 estabelecida pelas Nações Unidas em 2015, implica garantir padrões de consumo e produção sustentáveis, e inclui uma meta específica para a redução do desperdício de alimentos: reduzir para metade o desperdício de alimentos global *per capita* na distribuição e no consumidor até 2030. Além disso, também inclui o objetivo de reduzir as perdas de alimentos ao longo das cadeias de abastecimento alimentar (United Nations, 2016). Dessa forma, espera-se que haja um número crescente de iniciativas, campanhas e desenvolvimentos legislativos no sentido de atingir os objetivos mencionados.

Apesar das mudanças ocorridas na alimentação humana nas últimas décadas e do aumento considerável na produção de alimentos, a fome e a desnutrição continuam sendo os principais problemas globais que afligem boa parte da população mundial. De acordo com a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO et al., 2020), aproximadamente 11% da população mundial sofre de pobreza e falta de acesso a alimentos nutritivos, suficientes para a saúde humana. O número estimado de pessoas que sofrem de fome crônica diminuiu 17% entre 1990 e 2015, mas de acordo com os relatórios mais recentes, a fome global afetou 815 milhões de pessoas em 2016. O plano atual para reduzir a fome e a desnutrição até 2030 concentra-se principalmente no desenvolvimento de sistemas agrícolas e alimentares sustentáveis para garantir a estabilidade do abastecimento alimentar e o acesso à saúde e nutrição adequadas (FAO et al., 2020). Se de um lado há fome, do outro há um enorme desperdício de alimentos (Lins et al. 2021).

Num panorama mundial, o acesso a uma alimentação adequada ainda é um dos grandes desafios a serem alcançados para diminuir as desigualdades (Willett et al., 2019). Em 2020, 30,4% da população mundial sofria algum grau de insegurança alimentar e 11,9% sofria de insegurança alimentar severa (FAOSTAT, 2021). Isso antes da pandemia de Covid-19, que pelas atuais estimativas, pode ter agravado essa situação (Paslakis et al., 2021). Esses números são ainda mais alarmantes quando comparamos essa diferença entre os países desenvolvidos com os países em desenvolvimento.

Tabela 1: Distribuição da insegurança alimentar e da subnutrição pelo mundo

Região	Grau de insegurança alimentar	%
Mundo	prevalência de subnutrição (%)	9,9
	prevalência de severa insegurança alimentar no total da população (%)	9,7
	prevalência de insegurança alimentar moderada ou severa no total da população (%)	30,4
Países menos desenvolvidos	prevalência de subnutrição (%)	23,1
	prevalência de severa insegurança alimentar no total da população (%)	23,8
	prevalência de insegurança alimentar moderada ou severa no total da população (%)	55,3
Economias de rendimento médio mais baixa	prevalência de subnutrição (%)	14,8
	prevalência de severa insegurança alimentar no total da população (%)	18,5
	prevalência de insegurança alimentar moderada ou severa no total da população (%)	44,2
Economias de rendimento médio mais alta	prevalência de subnutrição (%)	3,9
	prevalência de severa insegurança alimentar no total da população (%)	5,7
	prevalência de insegurança alimentar moderada ou severa no total da população (%)	18,8

Fonte: Adaptado pelo autor FAOSTAT, 2021.

Para a redução da perda de alimentos, é importante, como primeiro passo do processo, quantificar o desperdício. Segundo Castro e Queiroz (1998), o desperdício de alimentos pode ser classificado, em relação ao serviço prestado, da seguinte forma: perdas entre 5% e 10% são serviços classificados como bons, entre 10% e 15% caracterizam-se como aceitável e as perdas de alimentos superiores a 15% da produção indicam um desempenho mau do serviço. De acordo com os dados da EU 88 milhões de toneladas de alimentos comestíveis e não comestíveis foram perdidos ou desperdiçados em 2012 na Europa. Isso equivale a cerca de 20% do total de alimentos produzidos na UE e aproximadamente 173 kg de resíduos alimentares por pessoa por ano (Jensen et al., 2016). Nos Estados Unidos, o desperdício pode ser de 31% a 40% da oferta de alimentos pós-colheita,

e a maior parte ocorre ao nível do consumidor (Neff, Spiker, e Truant, 2015). Salienta-se que a análise da quantidade de “sobras”, que é a quantidade de comida produzida a mais pela unidade de alimentação e nutrição (UNA) reflete mais a real situação do restaurante do que a percentagem de “restos”, que é quantidade que volta do prato do cliente, esse valor reflete diretamente a atitude do consumidor (Vaz, 2006).

Segundo o Parlamento Europeu (PE), o desperdício alimentar tem sido visto como um problema à escala global, que se reflete em todos os elos da cadeia agroalimentar, desde a produção agrícola até a mesa do consumidor. A Assembleia da República Portuguesa adotou um conjunto de medidas recomendadas ao Governo por meio da Resolução 65/2015, declarando 2016 como o Ano Nacional do Combate ao Desperdício Alimentar (Assembleia da República, 2015). Essas medidas incluíram o desenvolvimento de iniciativas nacionais de combate ao desperdício alimentar, a avaliação da situação do desperdício alimentar em Portugal (ou seja, as causas na cadeia alimentar), a formulação de um plano nacional de redução do desperdício (pela ingestão adequada de nutrientes na alimentação), além da incorporação do tema da redução do desperdício alimentar no programa escolar. “Integrar nos programas escolares, no âmbito da educação ambiental ou da educação para a sustentabilidade, a matéria da gestão eficiente dos alimentos e do combate ao desperdício alimentar” (Assembleia da República 2015).

De acordo com o estudo realizado em Portugal, denominado PERDA (Baptista et al., 2012), o maior desperdício no país acontece em casa. Os alimentos perecíveis são aqueles que constituem a maior perda alimentar, principalmente as frutas, hortícolas frescos, laticínios, carnes e peixes. Segundo Baptista et al. (2012) a falta de sensibilização e conhecimento, a falta de planeamento das refeições, rótulos imprecisos, e problemas no armazenamento, além de fatores socioeconómicos são as maiores causas do desperdício de alimentos em Portugal. De acordo com o guia elaborado pelo Governo de Portugal em 2014, intitulado “Prevenir o Desperdício Alimentar - Um Compromisso de Todos”, a redução do desperdício alimentar no final da cadeia implica, necessariamente, na mudança

de comportamentos, hábitos, atitudes e rotinas das famílias e da sociedade (Governo de Portugal, 2014).

A perda de alimentos limita a capacidade da sociedade de alimentar de forma sustentável uma população em crescimento e esbanja recursos em grande escala. Além disso, a produção de alimentos destinados ao consumo humano, mas não consumidos, é responsável por 8% das emissões antropogênicas globais de gases de efeito estufa (GEE), 20% do consumo de água doce e 30% do uso global de terras agrícolas (Shepon et al., 2018).

Na América Latina e no Caribe, 127 milhões de toneladas de alimentos são desperdiçados a cada ano, aproximadamente 223 kg per capita. Esses alimentos são suficientes para dar resposta às necessidades alimentares de 300 milhões de pessoas, representando cerca de 37% das pessoas com fome no mundo. Na Argentina, o Programa Nacional de Perdas e Redução de Desperdícios de Alimentos estima que o país deixe de consumir 16 milhões de toneladas de alimentos, o que representa aproximadamente 12,5% da produção agrícola do país. Mais de 40% dos resíduos correspondem a produtos agrícolas (FAO et al., 2020).

A FAO elaborou o relatório “Pegada de Resíduos de Alimentos: Impacto sobre os Recursos Naturais”, onde afirma que o mundo desperdiça aproximadamente 1,3 bilhão de toneladas de alimentos todos os anos. No caso de uma redução da oferta acarretar o aumento do preço dos produtos, o impacto desse desperdício causará prejuízos à sociedade e se manifestará como prejuízo econômico. As consequências econômicas diretas do desperdício de alimentos são estimadas em aproximadamente US\$ 750 bilhões por ano. A FAO enfatiza que a maioria das perdas de alimentos ocorre nas fases posteriores à produção, como colheita, transporte e armazenamento. Nos países em desenvolvimento, há um desperdício maior de alimentos que ocorre como resultado das infraestruturas insuficientes, enquanto nos países mais desenvolvidos, o problema ocorre com mais frequência nas etapas de comercialização e consumo (FAO, 2020).

Assim, deve-se lembrar que o desperdício de alimentos pode ser influenciado por diversos fatores:

“não há planejamento adequado do volume de refeições a ser preparado, erros no planejamento dos cardápios, o tipo, qualidade e frequência de uma determinada preparação, utensílios inadequados para servimento e ainda a aceitação do cliente quanto aquela preparação”(Busato e Ferigollo 2018).

De acordo com a FAO (2020), em países de rendimento médio e alto, os alimentos são amplamente desperdiçados, o que significa que são inutilizados, mesmo que ainda sejam adequados para o consumo humano. Por outro lado, em países de baixo rendimento, a perda de alimentos ocorre principalmente nos estágios iniciais e intermediários da cadeia de abastecimento alimentar, e há muito pouco desperdício de alimentos no nível do consumidor. Como muitos pequenos produtores em países em desenvolvimento vivem à beira da insegurança alimentar, a redução da perda de alimentos terá um impacto direto em seu rendimento, sobrevivência e qualidade de vida (Peixoto e Pinto, 2016).

Portanto, é necessária uma formação, com a ajuda de especialistas em nutrição para formar uma força de trabalho qualificada, destinada a trabalhar na indústria alimentícia. No Brasil, a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas nº 380/2005 (CFN, 2005) define o campo de atuação do profissional, enfatizando o campo da alimentação coletiva em que o nutricionista deve assumir a responsabilidade técnica e administrativa nesse sentido.

Hanks, Wansink, e Just (2014) apontaram que medir o desperdício de alimentos é necessário para determinar o impacto das intervenções, quantificá-los e traduzi-los em custos, o que pode ajudar a mudar o comportamento das pessoas. Por outro lado, os consumidores também são responsáveis pelo aumento dos resíduos orgânicos, pois quanto maior o poder de compra de uma população, mais resíduos sólidos são produzidos. De uma forma geral, o desperdício de alimentos na fase de consumo é geralmente alto nos países desenvolvidos e mais baixo nos países em desenvolvimento (Gustavsson et al., 2011)

O desperdício de alimentos em grande escala abrange toda a cadeia, desde a produção, transporte, processamento e comercialização de produtos agrícolas, que utiliza grande quantidade de recursos, energia, meio ambiente e custos socioeconômicos (Gustavsson et al., 2011). Evitar o desperdício de alimentos

representa uma oportunidade para melhorar a segurança alimentar global e reduzir a pressão sobre a agricultura tradicional na produção de alimentos, que, para suprir o aumento populacional, até 2050 necessitará ser 60% superior à observada em 2005/2007 (Alexandratos e Bruinsma, 2012).

Considerando o desperdício de alimentos no final da cadeia, é preciso dizer que muitos restaurantes comerciais ainda não conseguem dar destino às sobras. O bom desempenho de uma Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN advém de ações planejadas para seus objetivos principais, valorizando o baixo custo de produção e da redução do desperdício (Hu et al., 2013; Müller 2008). Os fatos comprovam que diferentes culturas, inclusive a brasileira, seguem práticas esbanjadoras, inclusive na alimentação preparada em restaurantes, por isso, é necessário repensar a realidade da produção de alimentos prontos, avaliar estratégias de restaurantes para reduzir o desperdício de alimentos e considerar que as unidades produtoras de alimentos precisam proteger os recursos naturais, bem como adotar medidas de proteção ambiental (AHRESP e Turismo de Portugal 2021; Barthichoto et al. 2013).

De acordo com (Goulart, 2008), no Brasil, cerca de 26 milhões de toneladas de alimentos são inutilizados todos os anos. Quase 7 milhões de brasileiros, que se encontram em situação alimentar delicada, poderiam fazer uso desses alimentos. Por sua vez, a insegurança alimentar é caracterizada pela falta de meios econômicos suficientes para obter alimentação adequada e manter a saúde (IBGE, 2014). Porém, paradoxalmente, como já mencionado, o Brasil é um dos maiores produtores de alimentos do mundo (Peixoto e Pinto 2016).

As possíveis causas do desperdício de alimentos, água e energia, incluem a falta de planos e procedimentos específicos de aquisição de alimentos, a compra excessiva de produtos perecíveis, a compra sem levar em conta o fim do prazo de validade e a compra de matérias-primas de baixa qualidade (Henz e Porpino, 2017). Para evitar desperdícios, é indicado o consumo do produto antes do fim do prazo de validade e só adquirir a quantidade necessária. No que diz respeito às frutas e hortícolas, preferir as sazonais por serem mais frescas e demorarem mais para se deteriorar (Bueno, 2019)

No campo, condições climáticas como a seca, a chuva e a geada podem causar prejuízos e perdas. No entanto, toda a cadeia de distribuição pode afetar a qualidade dos produtos e poderão ocasionar perdas: o armazenamento, o transporte, a falta de procedimentos adequados para verificação e controle da qualidade, a quantidade, o condicionamento em condições inadequadas, a temperatura, a falta de controle e organização do estoque, as falhas na manipulação, no empacotamento e os erros na logística de entrega (Castro, 2002).

No entanto, o maior problema no Brasil é a logística de armazenagem e transporte. A infraestrutura de transportes é precária e carece de estradas, hidrovias e ferrovias suficientes. Quanto mais distante a área de produção do porto e da indústria de transformação, maior será a perda de produtos e maior será a perda de produtores. Além disso a capacidade de armazenamento dos produtores é insuficiente (Henz e Porpino, 2017).

Deve-se notar que o problema atual de desperdício de alimentos está se tornando cada vez mais sério, abrangendo todos os aspectos da gestão de resíduos, desde a coleta até a inutilização; a identificação de soluções sustentáveis estende-se à cadeia de abastecimento alimentar, aos setores agrícola e industrial, bem como a plena contribuição de grandes superfícies e consumidores finais (Giroto, Alibardi, e Cossu, 2015). A redução local de resíduos ajuda a minimizar a quantidade de resíduos globais.

2.3. O desperdício na alimentação fora de casa

À medida que aumenta o número de pessoas que saem de casa para atividades diárias, como trabalho, estudos etc., pode-se observar que o consumo alimentar em serviços de alimentação é afetado, e o número de refeições aumenta. Portanto, pode inferir-se que o interesse em reduzir a perda e o desperdício de alimentos tem aumentado, de modo a garantir o fornecimento de alimentos sem sobrecarregar os custos de operação (De Steur et al., 2016).

Além das mudanças na cultura alimentar, a qualidade dos alimentos também foi afetada. Consume-se uma menor variedade de alimentos que há algumas décadas

(Himmelgreen et al. 2020), a qualidade da alimentação não melhorou e o valor nutricional é baixo - muito açúcar, sódio, aditivos e sal (Afshin et al. 2019). O aumento da frequência de alimentação fora de casa e a preferência pela compra de alimentos no supermercado são fatores que favorecem o consumo de alimentos industrializados (Swinburn et al., 2019).

Diante dessa tendência, a cultura do *fast food* apresenta-se como uma realidade condizente com a mentalidade global moderna. A preferência pela quantidade, prejudica a qualidade e o sabor, carece de tradições locais relacionadas com a alimentação e afeta os hábitos de consumo da população, principalmente dos jovens (Monteiro, Mondini, e Costa, 2000). De acordo com Rodrigues e Martins (2008), os resíduos sólidos gerados pelo setor de restauração são o resultado das suas atividades e serviços, incluindo alimentos excedentes (alimentos preparados que nunca foram fornecidos aos clientes), vidros, plásticos e papel, que são os principais resíduos. Embora não necessariamente produzam alimentos sustentáveis, as redes de *fast food* geralmente têm um alto grau de controle sobre suas operações em termos de prevenção de desperdícios e uso cada vez mais frequente da logística reversa pelos comerciantes do setor (Perrigot, Watson, e Dada, 2021).

Considerando o processo de produção de alimentos, podem ser utilizadas técnicas de minimização de resíduos para otimizar a estratégia. Essas técnicas, além de reduzir o custo de matéria-prima, tratamento e destino de resíduos, também estão em linha com a tendência de produção que considera o respeito ao meio ambiente, um dos fatores mais importantes (Leite e Pawlowsky, 2005). Ou seja, é importante para as empresas do setor de alimentação compreenderem e identificarem os verdadeiros obstáculos da sua estrutura para desenvolver controles capazes de diminuir perdas no todo do processo de produção (de Menezes Augustini et al., 2008).

2.4. O impacto do desperdício de alimentos

O direito humano à alimentação adequada é a base da sobrevivência. É um direito inato das pessoas obterem alimentos seguros e saudáveis em quantidade e com qualidade suficientes. Os padrões internacionais reconhecem o direito de todos a

uma alimentação adequada e o direito básico de todos de estarem livres da fome, que é um pré-requisito para a realização dos demais direitos humanos. No Brasil, esse direito está garantido nos direitos sociais da Constituição Federal desde 2010 e foi aprovado pela Emenda Constitucional de 2010 nº 64 (Custódio et al., 2011). O direito humano à alimentação adequada é baseado em duas premissas básicas e indivisíveis: garantir o fornecimento de alimentos de alta qualidade (incluindo a higiene e a cultura alimentar de grupos específicos de pessoas) em quantidades suficientes para responder às necessidades nutricionais individuais; para garantir que os alimentos sejam obtidos de forma sustentável e de maneira ininterrupta, e não interferir no gozo de outros direitos humanos básicos (Gamba e Montal, 2010).

Segundo Castro e Queiroz (1998), na gestão das UAN, o custo da refeição é um parâmetro importante que requer observação para orientar a seleção e a tomada de decisão. O custo mensal deve incluir o custo do excedente disponível (alimentos produzidos e não vendidos ainda) e do excedente (alimentos manipulados e não poderão ser consumidos) (Walker, 2011). Por meio dessas informações, é lançada a base para um controle mais eficaz dos custos de UAN.

Os custos ambientais do sistema alimentar atual e a contribuição desproporcional de alimentos de origem animal para estes custos estão firmemente relacionados. Para atender à exigência alimentar de aumentos populacionais previstos com dietas intensivas em recursos (como as que caracterizam a maioria das nações desenvolvidas), o fornecimento de alimentos precisará quase duplicar nas próximas décadas (Alexandratos e Bruinsma 2012; FAO 2021). As estratégias propostas para aumentar a produção de alimentos e, ao mesmo tempo, aliviar os encargos ambientais incluem a redução do desperdício, o aumento da produtividade agrícola, a produção de alimentos de origem animal em terras marginais e subprodutos, e a mudança para dietas com base vegetal (Willett et al., 2019).

Devido à escassez de recursos naturais e à degradação do meio ambiente, o custo ambiental do desperdício de alimentos não será sentido apenas na próxima geração, o que afetará inevitavelmente o clima, mas a sociedade de hoje já está a pagar o preço. Além do custo económico anual de US\$ 1 bilhão, a FAO estima

que os custos ambientais e sociais do desperdício de alimentos chegam a US\$ 700 mil milhões e US\$ 900 mil milhões, respetivamente. Na soma dos três custos de economia, meio ambiente e sociedade, o desperdício total anual de alimentos é estimado em cerca de US\$ 2,6 bilhões, o que equivale ao Produto Interno Bruto (PIB) da quinta maior economia do mundo, o Reino Unido (FAO, 2020). Além disso, por conta desses alimentos inutilizados, a pegada hídrica da agricultura aumenta, sendo responsável pelo uso de 70% da água doce consumida no mundo. De acordo com Alexandratos e Bruinsma (2012), a minimização do desperdício de alimentos, além de aliviar a pressão sobre os escassos recursos naturais, também pode ajudar a reduzir as necessidades de produção em 60% para responder às necessidades da população em 2050.

No Brasil, conforme projeções do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conclui-se que há uma grande perda de alimentos em toda a cadeia, sendo inutilizados cerca de 12 mil milhões de reais. Uma série de questões, como superprodução, danos nos produtos e problemas técnicos nas instalações de produção contribuem para essas grandes quantidades de desperdício de alimentos (Gustavsson et al., 2011). Assim como as áreas agrícolas, as instalações de processamento de alimentos são vulneráveis a interrupções e escassez de mão de obra. Durante o surto de Covid-19, muitas instalações de processamento de carne, por exemplo, fecharam quando os trabalhadores adoeceram, o que forçou o encerramento dessas fábricas. Isso significava que os animais, que não podiam mais ser processados, eram abatidos e inutilizados aos milhares (Douglas, 2020).

Presume-se que entre 30% e 40% dos produtos sejam desperdiçados desde a sua produção até a mesa. Em um país onde mais de cerca de 15% da população vive abaixo da linha da pobreza, o desperdício é acima de tudo imoral e desrespeita seus cidadãos. Para Wang et al. (2017), a literatura que enfatiza as perdas com a alimentação ainda é insuficiente.

Também deve-se considerar o armazenamento de mercadorias como fator importante, pois o armazenamento adequado de matérias-primas pode minimizar as perdas. Por esse motivo, é necessário primar por condições adequadas de controle de temperatura, limpeza, fluxo de estoque e ventilação adequada

(Ricarte et al., 2021). Com isso, é possível reduzir custos, desperdícios e preservar o valor nutricional e sensorial dos itens (Vieira, 2015). Alguns países precisam desenvolver maneiras mais adequadas de mitigar as consequências dessas perdas, pois elas apontam uma significativa redução de recursos para investimento na cadeia de produção e distribuição (Loke e Leung, 2015).

No atual contexto de globalização, é muito importante que governos, empresas e pessoas em geral compreendam os limites do meio ambiente no que se refere à alimentação, pois o desperdício de alimentos é insustentável. Além do lixo doméstico, deve-se levar em consideração o impacto do uso de matérias-primas, sua conversão em alimentos e o impacto ambiental resultante (Krause e Bahls 2013).

Nesse sentido, todos os países estão adotando uma estratégia de identificação das causas das perdas de alimentos. Por exemplo, nos Estados Unidos, presume-se que 31% da comida doméstica é desperdiçada (Blondin et al., 2015). Monitorizar e medir os resíduos é fundamental para que se possa ter dados que auxiliem na melhor gestão, de modo a reduzir os impactos.

Pesquisas na China mostraram que, devido ao seu impacto negativo no meio ambiente e nos recursos socioeconômicos, a geração de resíduos alimentares nos últimos anos tem atraído cada vez mais a atenção do público, da academia e da comunidade política (Wang et al., 2017).

O Japão foi capaz de estimar a sua taxa global de perda alimentar evitável através de pesquisas. A taxa de perda de alimentos é aproximadamente 15% (excetuando-se as perdas agrícolas). No setor de abastecimento, o maior índice de perdas de alimentos encontra-se nos serviços de alimentação, enquanto na categoria de produção, as hortaliças apresentam o maior índice de perdas (Ju, Osako, e Harashina, 2017).

O desperdício de alimentos tem grande impacto em toda a cadeia e, à medida que se desperdiça mais alimentos, o aumento necessário da produção também trará sérias complicações ao planeta. Devido aos recursos naturais limitados, as perdas causadas pela má gestão dos recursos alimentares aumentaram muito. Portanto,

deve-se enfatizar que esse é um problema global que requer ampla análise, pesquisa e resolução (Varela et al., 2015).

3. Gastronomia

A gastronomia marca a rutura entre o estado de natureza, em que os produtos estão disponíveis na sua forma bruta, e a formação da própria sociedade, que é a organização de seres humanos com o propósito de controlarem a natureza para garantir a sua sobrevivência (Levi-Strauss, 1968). Dessa maneira, a comida, e o modo como ela é produzida e consumida está intrinsecamente ligada à cultura e costumes do lugar onde ela está inserida. “*A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta*” (Brillat-Savarin, 2010 p. 57). A definição cunhada por Brillat-Savarin nos princípios do século XIX ainda acrescenta a sua importância em garantir a melhor alimentação possível para a sobrevivência humana aproveitando ao máximo os recursos disponíveis.

A gastronomia, associada às peculiaridades de um certo local é um assunto amplamente estudado (Berbel-Pineda et al., 2019; Everett e Aitchison, 2008; Fusté-Forné, 2016, 2020; Guan, Gao, e Zhang, 2019; Kumar, 2019; Manola e Koufadakis, 2020; Testa et al., 2019). Sendo que a geografia (Vaz et al., 2018) também é um fator que influencia grandemente as preparações culinárias regionais. A alimentação de determinado lugar é intrínseca e um fator determinante da cultura (Montanari, 2008).

De acordo com Costa Proença (2001), a relação entre os alimentos e as pessoas é técnica, científica e cultural. O nível técnico reúne conhecimentos básicos de produtos alimentares e não alimentares, equipamentos e métodos de produção e preservação de alimentos. A dimensão científica representa o conhecimento sobre os alimentos e a sua relação com as pessoas. A dimensão cultural considera todos os aspetos da alimentação, não apenas um simples fornecimento de nutrientes, pois o comportamento alimentar é influenciado pela construção da identidade simbólica dos alimentos.

O desenvolvimento da alimentação como gastronomia tem sido abordado pelo seu carácter simbólico (Barthes, 1997), de maneira que o valor da alimentação há muito se distanciou de uma perspectiva exclusivamente baseada no seu valor nutricional, e a economia desenvolveu-se a partir desta separação (Brait, 2010). O carácter

funcional/cultural da alimentação são apropriados na sua mercantilização (Walker, 2011). A alimentação como cultura de massa chega ao ápice nos anos 80 do século passado, com a forte expansão de marcas de *fast-food*, e a ampla adesão aos produtos industrializados e vendidos em grandes superfícies comerciais (Carneiro, 2003).

Não é objetivo deste trabalho esgotar as nuances entre a gastronomia, cozinha, culinária e alimentação. É importante, no entanto, justificar a utilização do termo gastronomia para descrever as práticas utilizadas por profissionais da área, sendo assim toma-se gastronomia como a forma estruturada de produção de alimentos em determinado lugar (Bahls, Krause, e Añaña, 2019).

Dada a relevância aos modos como são preparados os alimentos em Portugal, a gastronomia foi considerada património imaterial (*Resolução do Conselho de Ministros nº 96/2000, 2000*) como maneira de a preservar e promover o seu “*conhecimento e fruição*” e também capacitá-la economicamente. A gastronomia associada ao turismo gera uma possibilidade de promoção de destinos turísticos e a divulgação de produtos locais (Testa et al., 2019).

3.1. Gastronomia e sustentabilidade

A gastronomia no contexto profissional e integrada com o turismo tem o potencial para promover o desenvolvimento sustentável (Bertan, 2020; Everett e Aitchison, 2008; Sorcaru, 2019). Uma das formas de impactar de forma positiva a balança da sustentabilidade é desenvolver e fortalecer os produtores e fornecedores locais (Dias, 2016; Ozturk e Akoglu, 2020; Sbai, 2014).

Ressalta-se, ainda, que a interação entre a academia e a gastronomia, por meio da formação de operadores para além do ensino profissionalizante é apontada como promotora de um impacto positivo no triângulo formado por gastronomia, turismo e sustentabilidade, pois desenvolve nos profissionais a capacidade de questionar as suas práticas e compreender seu papel como cidadão (Hegarty, 2011). Esse amplo espectro envolve desde o desenvolvimento social (Navarro-Dols e González-Pernía, 2020), o ambiental (Harrington, 2005) e a distribuição de rendimento (Sorcaru, 2019).

Cada vez mais *chefs* têm manifestado uma inclinação no sentido de promover a sustentabilidade dentro das suas cozinhas, e este movimento é marcado pelo *Manifesto Nórdico* (Nordic cooperation, 2004) e foi reiterado em Portugal com o *Manifesto para o Futuro da Cozinha Portuguesa* (Sangue na Guelra, 2017). Ambos os manifestos fazem parte do mesmo paradigma, que foca a valorização da matéria-prima como ponto central da gastronomia, evidenciando, assim, a importância do consumo local, responsável e o respeito pela natureza.

Existem estudos focados em soluções sustentáveis que podem ser aplicadas dentro das cozinhas. Sharma (2014), fez uma compilação a partir de um grupo de cozinheiros e responsáveis por cozinhas, sobre as técnicas que podem favorecer o desenvolvimento do que ele chama “*green kitchen*¹”. Essa análise, no entanto, foca-se apenas nas operações dentro da cozinha e não é pautada por um sistema de gestão que possibilite o controle e planeamento da operação.

Os *chefs* têm uma influência ambivalente na cadeia produtiva (Giousmpasoglou, Brown, e Cooper, 2020; McBride e Flore, 2019; Phillipov, 2017a), da mesma maneira que incorporam técnicas sustentáveis nas suas cozinhas e levam estes conceitos para o público em geral. Do outro lado da cadeia, entre os fornecedores, eles têm a capacidade de promover matérias-primas (Pérez-Lloréns, 2019) que correspondam as suas expectativas em questão de desempenho, método de produção (Aguilera, 2017) e conservação. A figura do *chef*, é o profissional que tem a capacidade de absorver, desenvolver e promover práticas cada vez mais sustentáveis (Lima Campolina e de Souza Machado, 2016).

Batat (2020a), por sua vez abordou a importância da sustentabilidade na gastronomia, trazendo uma análise sobre a atitude dos *chefs* em relação à integração da sustentabilidade nas suas cozinhas. A análise, no entanto, é feita de maneira que exclui os desafios e os métodos de aplicação das medidas efetivas realizadas.

¹ “The concept of culinary sustainability essentially incorporate aspects of a sustainable or green kitchen, sustainable cuisine, food value system, sustainable product and process innovation, waste management, culinary trends, renewable energy and local food system”. (Sharma 2014)

Um dos pontos onde o *chef* aparenta ter maior influência no desenvolvimento económico alinhado com a comunidade e a preservação do ambiente é na sua relação com os fornecedores e produtores (Batat 2020b, 2020a; Dias 2016). O *chef* e o desenvolvimento de uma gastronomia pautada pelo local acabam por ter a capacidade de dividir o lucro com a comunidade e também garantir uma forma de produção alinhada com as características da região (Sorcaru 2019).

3.2. A restauração em Portugal

No âmbito deste trabalho tem-se como ponto crítico a produção alimentar em contexto de restauração comercial em Portugal. Esse setor de atividade gera um forte impacto na disponibilidade de recursos naturais e na manutenção do equilíbrio entre recursos humanos, alimentares, naturais e económicos (Sharma, 2014).

“A restauração (restaurantes e similares) compreende os restaurantes propriamente ditos, casas de pasto, estabelecimentos de bebidas e similares em que a alimentação e as bebidas são consumidas, regra geral, no próprio local, assim como cantinas e fornecimentos de refeições ao domicílio (catering);” Seccção I Divisão 56 (Instituto Nacional de Estatística (Portugal), 2007).

A restauração em Portugal é um setor que contava com 76.171 estabelecimentos em 2019 contra 83.124 em 2008. Esta redução ocorre no número de empresas, mas não reflete no número de pessoas empregadas pelo setor: em 2009 eram 239.631 empregadas no setor, 6,2% da população ocupada, e em 2019 registava-se um aumento de 18% do setor, 283.438 pessoas estavam empregadas na restauração, 6,7% da população empregada (INE, 2020).

Os gastos com o pessoal foram 52,4% superiores em 2019, acompanhando o aumento do salário mínimo de 47% no período, que no ano de 2019 registou 2.713.343.702 de euros na restauração contra 1.779.449.487 de euros em 2009, 7.550.745.623. O Volume de negócios total em 2019 foi de 10.656.564.542 de euros em 2019 contra 7.611.386.700 em 2010 na restauração, um aumento de 41%. O que correspondia, em 2019, junto ao turismo, 8,4% do Valor Agregado Bruto (VAB) (INE, 2020).

De acordo com o INE, em 2019, o Norte de Portugal concentrava o maior número de operadores, com cerca de 32% do total, seguida pela zona metropolitana de Lisboa e Centro, com 26% e 19% respetivamente. Na região do Algarve, localizam-se 9% do número total das empresas e no Alentejo, 8%.

Em 2017, o Turismo de Portugal, órgão responsável pela maior parte da gestão e formação dos profissionais da restauração em Portugal, lançou uma estratégia para o desenvolvimento sustentável do turismo nos próximos dez anos e colocou a gastronomia como um dos dez ativos estratégicos do turismo nacional (Cabral e Turismo de Portugal, 2017).

3.3. Certificação de sustentabilidade na restauração

Apesar das metas e diretrizes propostas pelo Turismo de Portugal, não existem certificações oficiais para garantir a sustentabilidade na restauração em Portugal. Na Europa existem algumas certificações como o *EcoCook*, o *Green Key*, o *zerofoodprint*, *The sustainable restaurant association*, e o próprio guia Michelin começou a galardoar restaurantes com a certificação de sustentabilidade. Há ainda a *Greenglobe* certificação focada nos serviços de hospitalidade o que inclui os hotéis e seus restaurantes e o *Greenseal* que é focado em produtos.

Desses, o único presente para restaurantes em Portugal é o *Green Key*, que é uma certificação criada em 2002 pela *Foundation for Environmental Education*, na Dinamarca. O *Green Key* um rótulo ecológico voluntário concedido a mais de 3.200 hotéis e outros estabelecimentos em 65 países, e em Portugal é gerido pela Associação Bandeira Azul da Europa ABAE. Em Portugal, é a única certificação para empresas da restauração que promovam práticas sustentáveis nos seus estabelecimentos. Até a data, são 153 estabelecimentos no País que detêm essa certificação, sendo que desses, apenas 11 são restaurantes.

As pesquisas que analisam a procura por sustentabilidade por parte dos clientes ainda não a apontam como um fator importante para a seleção de restaurantes (Tasci, 2017). De acordo com Kim & Hall (2020), essa preocupação para o cliente é secundária e só se torna relevante quando promovida em conjunto, entre cliente e estabelecimento, reiterando assim o papel dos *chefs* como promotores de

práticas que desenvolvam a sustentabilidade. Essa promoção é apontada como um fator que cria lealdade entre o consumidor e o estabelecimento (Yang e Yang, 2019).

É necessário uma constante inovação e manutenção desse paradigma para garantir um interesse do público e fazer valer o investimento (Park, Kim e Kwon, 2020). Além disso, a certificação é interessante no sentido de validar as práticas ambientais implementadas e sugere-se que haja primeiro uma verificação se o negócios adaptam-se à gestão ambiental de uma certificação para posteriormente oficializar a candidatura para o selo (Deutsch, 2019).

Levando em conta o impacto que a restauração tem na economia e o potencial de promoção de práticas sustentáveis faz-se necessário uma pesquisa que aborde como o tema é inserido na prática em restaurantes portugueses, tanto para a coleta de dados e compreensão das medidas aplicadas, quanto para a replicabilidade e para identificar falhas e dessa maneira desenvolver soluções adequadas para o setor.

4. Objetivos da investigação

4.1. Objetivo geral

Avaliar os pontos de controle e atitudes tomadas para a geração sustentável de valor em restaurantes portugueses com certificação *Green Key*.

4.2. Objetivos específicos

1. Conhecer o papel do *chef* na definição e implementação de práticas que promovam a sustentabilidade.
2. Identificar como os *chefs* percebem a sustentabilidade e sua interação com a gastronomia.
3. Identificar quais as motivações para obter uma certificação de sustentabilidade.
4. Identificar as medidas e o seu o impacto económico das que promovem a sustentabilidade.
5. Identificar as dificuldades/desafios que os *chefs* encontraram para implementar as medidas de sustentabilidade.
6. Compreender o impacto da Covid-19 na manutenção das medidas implementadas.

5. Material e Métodos

5.1. Método Qualitativo

A pesquisa qualitativa é uma abordagem que analisa o significado atribuído por indivíduos, ou grupos de pessoas, a uma determinada questão (Bardin, Reto, e Pinheiro, 2000; Yin e Grassi, 2001). Demonstrou-se a mais apropriada para revelar informações referentes a procedimentos, padrões de comportamento e significados dentro do grupo estudado. Para compreender o tema escolhido, pesquisadores qualitativos recolhem dados *in loco*, respeitando as pessoas e discriminando o ambiente estudado, para então descrever as informações colhidas de forma indutiva, estabelecendo padrões ou temáticas. O relatório final contará com a voz dos participantes, as constatações do investigador e uma descrição interpretativa do problema, de forma a complementar a literatura existente, ou convocar o próximo a tomar alguma ação (Creswell e Kasmad, 2020; Creswell, Rocha, e Silva, 2007).

Características determinantes para a abordagem qualitativa (Creswell e Kasmad 2020):

- a) *Contexto natural* – Os investigadores qualitativos tendem a colher dados em campo, onde os participantes estão em contato com o problema da pesquisa. Eles não levam indivíduos para laboratórios, nem enviam instrumentos para serem completados. A informação é colhida de forma próxima, falando diretamente com as pessoas e vendo-os se comportarem e agirem inseridos em seu contexto natural, para uma interação próxima, cara a cara.
- b) *Pesquisador como instrumento chave* – Os dados são recolhidos pessoalmente, analisando documentos, observando comportamentos e entrevistando participantes. Podem ser utilizados protocolos como instrumentos de recolha de dados, mas os investigadores não dependem de questionários ou instrumentos desenvolvidos por outros investigadores.
- c) *Múltiplas fontes de dados* – É feita a recolha de diferentes tipos de informação, como entrevistas, observações e documentos, ao invés de depender apenas de uma fonte. Uma vez recolhidos os dados, em seus diferentes formatos e origens, é feita uma revisão onde o pesquisador tenta compreender o que foi colhido, organizando seus achados em categorias, ou temas, comuns a todas as fontes de dados.
- d) *Análise indutiva de dados* – Pesquisadores qualitativos constroem os seus padrões, categorias e temas, separando-os em unidades cada vez mais abstratas de informação. É um processo indutivo onde o pesquisador trabalha em constante acareação dos dados colhidos com as categorias resultantes, a lógica dessa abordagem é a de analisar um

- número suficiente de casos particulares, para então identificar os padrões resultantes.
- e) *Significados dos participantes* – Em todo o processo da pesquisa qualitativa, o foco é captar o significado atribuído pelos participantes sobre o fenômeno estudado. Deixando de lado os significados que os investigadores, ou escritores da literatura, associam à pesquisa.
 - f) *Design Emergente* – O processo de pesquisa qualitativa permite que os pesquisadores utilizem um plano inicial flexível, que pode ser repensado em qualquer fase da recolha de dados, possibilitando mudanças e ajustes à medida que o estudo avança. As questões podem mudar, a forma de recolher dados pode alterar e os indivíduos ou locais consultados podem ser modificados. O ponto principal por trás da abordagem qualitativa é aprender sobre o problema de pesquisa através dos participantes e recorrer à investigação para obter esse conhecimento.
 - g) *Lente teórica* – Pesquisadores qualitativos normalmente utilizam “lentes” para interpretar os seus estudos, tais como conceitos de cultura (central ou étnica), género, raça ou diferença de classes. Por vezes a investigação se organiza em torno da identificação do contexto político, social ou histórico do objeto de estudo.
 - h) *Investigação interpretativista* – A abordagem qualitativa é uma forma de investigação onde assumimos que os significados do fenómeno estudado variam de acordo com a experiência individual do pesquisador, dos participantes do estudo e de cada leitor da pesquisa. Entre leitores, participantes e pesquisadores, cada um com sua interpretação particular, é possível vislumbrar múltiplas interpretações do problema abordado.
 - i) *Relato holístico* – O objetivo dos pesquisadores qualitativos é desenvolver uma descrição complexa e detalhada do objeto de estudo. Para tanto é necessário relatar múltiplas perspectivas, identificar os vários fatores envolvidos na situação e traçar o contexto geral do fenómeno. Os pesquisadores são pautados não pela rígida relação causal dos fatores, mas sim pela identificação das interações complexas entre os fatores em qualquer situação. (Creswell & Kasmad, 2020 p. 37-39).

A escolha do método qualitativo foi feita porque o tema desta dissertação está diretamente ligado a práticas e atitudes diárias realizadas em contexto privado e sobre o qual há escasso material académico. Foi necessário realizar um estudo que permitisse observar casos isolados, mas com um denominador comum para alcançar os objetivos desta pesquisa.

Outra afinidade com essa abordagem é o carácter antropológico, voltado para o estudo das relações e comportamentos humanos. Uma pesquisa qualitativa garante a oportunidade de ir a campo, observar experiências profissionais— que são únicas em cada ambiente—, para formular, juntamente à teoria consultada durante a pesquisa, uma reflexão fundamentada sobre temática estudada.

O método utilizado foi selecionado face à sua finalidade, a exemplo de outros autores, que o utilizam, em temáticas análogas para conhecer o conceito de gastronomia tradicional (Rojas-Rivas et al., 2020), compreender o processo de inovação na gastronomia (Ottenbacher e Harrington, 2007) e também para formular práticas de ensino-aprendizagem para gastrônomos sustentáveis (Lima Campolina e de Souza Machado, 2016).

De natureza observacional, este estudo irá aprofundar os conhecimentos sobre o tema escolhido. Para alcançar os objetivos propostos serão utilizadas entrevistas semiestruturadas de questões abertas (Bardin et al., 2000). Entrevistas estas que serão analisadas de acordo com a técnica do estudo de caso fundamentada por Yin e Grassi (2001), com foco na observação das práticas realizadas pelos responsáveis pela implementação e manutenção de práticas sustentáveis na restauração. Foram estudados múltiplos ambientes, correspondentes a sete restaurantes com uma característica em comum, o galardão *Green Key*, que nos garante que há conteúdo de sustentabilidade no discurso dos entrevistados. O resultado dessa análise será apresentado de maneira descritiva auxiliado por um levantamento de dados secundários, com a consulta de publicações existentes.

5.2. Seleção dos entrevistados

Uma vez que a intenção é compreender a temática escolhida em profundidade, a seleção dos participantes foi feita de forma a garantir que os entrevistados realmente tivessem conhecimento concreto sobre o tema da pesquisa e pudessem contribuir de forma relevante para o estudo.

Existem quatro grandes desafios quanto à amostra da pesquisa qualitativa. Primeiro, é necessário obter participantes capazes de fornecer informações que auxiliem o investigador a alcançar os objetivos que almeja. Em seguida, é preciso escolher os participantes que melhor cumpram essa função. Depois, define-se o número de entrevistados serão necessários. E, por fim, há o desafio de relatar e justificar a seleção da amostra (Saunders e Townsend, 2018).

Saunders e Townsend (2018), sugerem três técnicas para a escolha de participantes para uma pesquisa qualitativa, seleção intencional, voluntária e casual (de conveniência). Das abordagens mencionadas, a primeira foi a escolhida

para esta pesquisa. Todos os entrevistados foram selecionados de forma intencional, onde ativamente foram procurados *chefs* de cozinha que se encaixavam no perfil desejado, ou seja, responsáveis de cozinha de estabelecimento que ostentavam a certificação *Green Key*.

5.3. A Recolha de Dados

O procedimento principal para a recolha de dados primários foi a formulação de um guião para a entrevista. Tentando compreender a perspectiva do *chef*, o roteiro elaborado é composto por 22 perguntas abertas, separadas em 4 categorias. Foram ainda feitas 8 questões para compreender a experiência do entrevistado e o ambiente em que está inserido o estabelecimento. As questões foram feitas com o intuito de recolher informações sobre as experiências dos profissionais e a relevância da sustentabilidade nas suas rotinas e no seu discurso. Posteriormente, o material recolhido foi confrontado com os dados e informações recolhidos por meio da consulta bibliográfica para, identificar padrões ou discrepâncias, e assim alcançar os objetivos da pesquisa e promover o aprofundamento do conhecimento sobre o tema escolhido.

5.3.1. Guião da entrevista

Na sua totalidade, o roteiro final contém 5 secções. A categorização do guião está dividida em:

- Secção 1: Todas as perguntas são abertas para analisar o envolvimento do entrevistado com o tema e a sua participação nas práticas diárias implementadas na cozinha. Compreender a formação teórica e a autonomia para tomar as decisões na cozinha.
- Secção 2: Essa secção aborda a relação com o certificado e tenta evidenciar quais as motivações para certificar o restaurante e como o certificado afetou o dia a dia do estabelecimento e a relação com colaboradores e parceiros.
- Secção 3: Explorar quais foram as medidas efetivas implementadas no restaurante. Para essas perguntas, o Guião da *Green Key* (Anexo A) foi avaliado para identificar quais as medidas não obrigatórias e que foram

implementadas no restaurante. Também esperava-se compreender quais os desafios que envolvem a adoção dessas medidas que constam no roteiro e identifica os responsáveis no restaurante pela aplicação das mesmas.

- Secção 4: Traçar o perfil geral do participante. São 9 perguntas abertas, incluindo dados sociodemográficos e sobre a trajetória acadêmica, histórico profissional e detalhes sobre o restaurante em si. As respostas dessas perguntas devem auxiliar na formulação de quadros comparativos para encontrar possíveis associações contextuais que apontem para circunstâncias comuns ou díspares entre entrevistados e estabelecimentos.

O roteiro final desta entrevista foi elaborado para alcançar os objetivos estratégicos, em sintonia com a fundamentação teórica abordada nos primeiros capítulos da dissertação, conforme demonstrado no Quadro 1.

Quadro 1 - Guião da entrevista

OBJETIVOS	AUTORES E CONCEITOS	QUESTÕES DO ROTEIRO
<p>Conceito de sustentabilidade e papel do chef</p> <p>1.1 Conhecer o papel do <i>chef</i> e o ambiente no qual ele está inserido</p> <p>1.2 Identificar como os <i>chefs</i> percebem a sustentabilidade e sua interação com a gastronomia</p> <p>1.3 Identificar a relação do chef com o tema</p>	<p>(Dias, 2016) Do campo à mesa: limites e possibilidades de uma gastronomia sustentável</p> <p>(Rojas-Rivas et al., 2020) What is gastronomy? An exploratory study of social representation of gastronomy and Mexican cuisine among experts and consumers using a qualitative approach</p> <p>(Ozturk e Akoglu, 2020) Assessment of local food use in the context of sustainable food: A research in food and beverage enterprises in Izmir, Turkey</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Como você descreve a sua cozinha? Na sua opinião, qual poderá ser a perspectiva do seu cliente/turista sobre a sua cozinha/menus? • O que influencia a elaboração dos seus pratos ou menus? Existe alguma limitação face aos critérios da Chave-Verde? • Para si, como sustentabilidade e gastronomia se relacionam? • Durante a sua formação, teve disciplinas/unidades curriculares sobre sustentabilidade?
<p>2.1 Identificar os motivos que levaram o restaurante a buscar uma certificação de sustentabilidade</p> <p>2.2. Identificar as mudanças que ocorreram com a certificação</p>	<p>(Binz, 2019) Gestión de la gastronomía sustentable</p> <p>Prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes</p> <p>(Everett, Sally e Aitchison, 2008) The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Quais foram as motivações para obter o certificado? • Quais foram os principais desafios? • Quais desafios se mantiveram? • A relação com fornecedores e parceiros

<p>2.3 Identificar as dificuldades para implementar medidas de sustentabilidade</p>	<p>Case Study of Cornwall, South West England (Batat, 2020a) Pillars of sustainable food experiences in the luxury gastronomy sector: A qualitative exploration of Michelin-starred chefs' motivations</p>	<p>mudou depois da certificação?</p> <ul style="list-style-type: none"> • E o dia a dia com os colaboradores? • Você tem alguma maneira de medir o impacto que o investimento na certificação tem no cliente?
<p>3.1 Identificar medidas adotadas pelos chefs para tornar o restaurante sustentável</p> <p>3.2 Conhecer as medidas práticas adotadas pelos chefs para tornar o restaurante sustentável</p> <p>3.3 Verificar o impacto económico das medidas</p> <p>3.4 Identificar os responsáveis pela manutenção das medidas e o envolvimento da equipa</p> <p>3.5 Compreender o envolvimento da empresa com o local onde ela está inserida</p>	<p>(Lima Campolina e de Souza Machado, 2016) Formação Profissional De Gastrônomos Sustentáveis (Sharma, 2014) Sustainable culinary practices (Batat, 2020b) The role of luxury gastronomy in culinary tourism: An ethnographic study of Michelin-Starred restaurants in France</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Como é incorporar um gestor ambiental no staff do restaurante? • Quem são as pessoas envolvidas na implementação de práticas sustentáveis no restaurante? • Você monitoriza a pegada de carbono do seu estabelecimento? Como? • Quais os métodos encontrados para diminuir a quantidade de lixo? • Há um registo de quantidade de resíduos? Quanto? • E desperdício alimentar? Quanto é desperdiçado? • Faz compostagem? • O valor investido em eficiência energética e economia de água já foi recuperado? • O estabelecimento organiza atividades de sensibilização ambiental para a sustentabilidade dirigidas a clientes, colaboradores, comunidade e/ou parceiros? • Existe alguma prática para melhorar a sustentabilidade do seu restaurante, além das descritas nos parâmetros da Chave Verde, que considere importante compartilhar?
<p>4. Compreender como a pandemia de Covid-19</p>	<p>(Madeira, Palrão, e Mendes, 2021) The Impact of Pandemic Crisis on the Restaurant Business</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durante a pandemia essas medidas tiveram alguma influência nos processos?

influenciou na manutenção das medidas implementadas		<ul style="list-style-type: none"> • Algum dos critérios auxiliou o funcionamento do restaurante durante essa fase?
<p>Perfil do entrevistado</p> <p>Identificar paralelos no perfil geral dos participantes, atributos ou vivências em comum, que possam indicar a recorrência de uma ou mais circunstâncias</p>	<p>(Manso e Vigon, 2016) A percepção dos chefs sobre o conceito de alimentação saudável e sua influência no bem-estar das pessoas: um estudo exploratório</p>	<p>A. Localização do restaurante (concelho/distrito) B. Pode descrever de forma breve o percurso profissional? C. Habilitações literárias D. Formações profissionais E. Há quanto tempo trabalha neste restaurante? F. Idade G. Capacidade do restaurante H. Ticket médio do restaurante</p>

Fonte: elaborado pelo autor.

5.3.2. Parecer do concelho de ética e garantia de proteção de Dados

Antes de pôr em prática as entrevistas, o guião (Apêndice 1) e o termo de consentimento (Apêndice 2) foram submetidos ao concelho de ética da Universidade do Porto, parecer N° 27/2021/CEFCNAUP/2021 (Anexo B). Todas as entrevistas foram gravadas com o consentimento prévio dos participantes respeitando o Regulamento Geral da Proteção de Dados (RGPD) em vigor em Portugal (UE 2016) e as diretrizes éticas para investigação qualitativa da Universidade do Porto (UP, 2018).

5.3.3. Execução das entrevistas

As seis entrevistas foram realizadas individualmente com duração média de quarenta e cinco minutos, todas de maneira remota e transcritas posteriormente: através da plataforma de reuniões Zoom, três casos; por chamada telefónica, em dois casos; e apenas uma foi realizada por correio eletrónico. A opção pela recolha de dados primários digitalmente deve-se às restrições impostas pela pandemia Covid-19, de forma a evitar expor as pessoas desnecessariamente fora de seu convívio familiar. As entrevistas foram agendadas e ocorreram entre 1 de abril e 12 de junho de 2021. O roteiro utilizado durante a recolha de dados está disponibilizado como anexo 3.

5.4. Caracterização dos entrevistados

Das seis entrevistas realizadas, em três situações o responsável principal pela implementação das normas do *Green Key* não era necessariamente o *chef* de cozinha e, portanto, o gestor ambiental do restaurante foi convidado, pelo próprio *chef* a participar. Tem-se portanto, 9 entrevistados em 6 entrevistas. Os quadros a seguir descrevem os estabelecimentos e entrevistados.

Quadro 2 - Caracterização dos estabelecimentos

Restaurante	Ticket Médio ² (Euros)	Tipologia	Capacidade (nº pessoas)	Localização
A	80	<i>Fine dining</i>	40	Norte
B	15	Snack bar/Café	20	Algarve
C	20	Cozinha portuguesa e <i>Wine bar</i>	96	Lisboa e vale do Tejo
D	25	Cozinha mediterrânica e tapas	98	Lisboa e vale do Tejo
E	15	Cozinha Tradicional	60	Alentejo
F	24,50	Cozinha portuguesa casual	68	Lisboa e vale do Tejo
G	35	Cozinha de conforto/italiana	62	Centro

Fonte: elaborado pelo autor.

Quadro 3 - Dados sobre *chef* e gestores ambientais

Entrevistados	Restaurante	Idade (anos)	Formação em hotelaria	Tempo no projeto	Função no restaurante
E1	A	52	Sim	5	Cozinheiro
E2	A	50	Sim	5	Gestor
E3	B	48	Sim	7	Cozinheiro e Gestor
E4	C e D	48	Não	4	Cozinheiro
E5	C e D	42	Sim	6	Gestor
E6	E	40	Sim	17	Cozinheiro e Gestor
E7	F	59	Não	6	Cozinheiro e Gestor
E8	C	57	Sim	26	Cozinheiro
E9	G	62	Sim	26	Gestor

Fonte: elaborado pelo autor.

² Valor médio gasto no restaurante por cliente

5.5. Chame codificação dos dados recolhidos

Para a análise das entrevistas, estas foram codificadas com a finalidade de organizar o material levantado (Bardin, 1977) e desta forma, conseguir respostas que dessem resposta aos objetivos traçados para o desenvolvimento desta pesquisa. Para mais fácil visualização, foi criado o Quadro 4, que descreve os códigos e os objetivos aos quais estão relacionados.

Quadro 4 - Descrição de objetivos estratégicos e códigos de análise

Objetivos estratégicos	Códigos de análise
1. Conhecer o papel do <i>chef</i> na definição e implementação de práticas que promovam a sustentabilidade.	Papel do <i>Chef</i>
	Medidas
2. Identificar como os <i>chefs</i> percebem a sustentabilidade e sua interação com a gastronomia.	Perceção de Sustentabilidade
	Interação entre gastronomia e sustentabilidade
3. Identificar quais as motivações para obter uma certificação de sustentabilidade.	Motivações
4. Identificar as medidas e o impacto económico das que promovem a sustentabilidade.	Impacto económico
	Medidas
5. Identificar as dificuldades/desafios que os <i>chefs</i> encontraram para implementar as medidas de sustentabilidade.	Desafios
6. Compreender o impacto da Covid-19 na manutenção das medidas implementadas.	Covid

Elaborado pelo autor, adaptado de Bardin, 1977.

6. Resultados

Para facilitar a visualização foi criado o Quadro 5, que traz as 8 categorias e seus 40 códigos derivados que continham a informação específica trazida por um ou múltiplos entrevistados com um total de 182 citações. Cada uma dessas categorias e derivados serão descritas de maneira mais pormenorizada à medida que o tema for apresentado.

Quadro 5 - Descrição de códigos e derivados de análise de conteúdo

Códigos	Derivados de análise de conteúdo
Covid-19	Regressão nas medidas
	Contribuição para as medidas
Desafios	Sistematizar
	Colaboradores
	Inviabilidade prática
	Comunidade
	Fornecedores
Impacto económico	Diminuição de custos
	Irrelevante
Interação entre gastronomia e sustentabilidade	Sustentabilidade visto como eficiência
	Sustentabilidade vista como base da cozinha
Medidas	<i>Take away</i> em material biocompostável
	Comunicação com a comunidade e clientes
	Resíduos orgânicos para os animais
	Redução do consumo de água e energia
	Capacitação de fornecedores
	Flexibilidade de oferta
	Local
	Formação de colaboradores
	Sazonalidade
	Redução de resíduos
	Horta e compostagem
	Valorizar produto
	Produtos biológicos
Motivações	Validação externa esforços
	Medir e planificar
Papel do <i>Chef</i>	Dar visibilidade
	Desenvolvimento de práticas
	Implementação
	Papel partilhado
Perceção de Sustentabilidade	Responsabilidade partilhada
	Sustentabilidade Holística
	Sustentabilidade Social
	Sustentabilidade Económica
	Sustentabilidade Ambiental

Fonte: Elaborado pelo autor.

O papel do *chef* na definição e implementação de práticas que promovam a sustentabilidade

No código criado para identificar o papel específico do chef na implementação de medidas sustentáveis no restaurante não houve unanimidade, no entanto foram obtidas respostas sobre esta temática em todos os estabelecimentos. A descrição a seguir possibilita a visualização de como é atribuída a função do chef na sustentabilidade do restaurante.

- Dar visibilidade

Os gestores e cozinheiros atribuem o papel do *chef* à possibilidade de dar visibilidade à temática da sustentabilidade em 3 estabelecimentos com um total de 5 referências. A função do profissional extrapola os limites da cozinha e serve como uma maneira de educar o consumidor e enriquecer a discussão sobre essa temática de uma forma prática.

O *chef* do restaurante A evidencia que faz parte da sua cozinha levantar uma discussão, trazer uma nova perspectiva sobre o ato de comer:

“Faz parte do nosso conceito entrosar e criar laços com clientes, de forma que eles percebam qual é o nosso papel, qual é o nosso projeto. E também qual é o papel deles no meio disso tudo. Enquanto consumidores do restaurante, passam a ter uma perspectiva também para sua vida pessoal.”
E1

A gestora do mesmo restaurante também expõe uma visão no mesmo sentido, o *chef* necessariamente precisa expor suas práticas e ideias para gerar uma reação que tenha um impacto positivo na sociedade:

“Uma das coisas que sustentabilidade significa para nós é partilhar e, por isso, estamos sempre disponíveis. O XX está sempre disponível para fazer tudo e mais alguma coisa. Partilhar. Não queremos ficar com as coisas só para nós. Por isso temos um grande envolvimento com a comunidade.” E2

Uma ideia consonante com a do *chef* do restaurante E:

“senti muito o chamamento da história e da responsabilidade social, e de fazer obra, deixar o contributo tanto que fosse copiável, é isso que nós pretendemos, ou pelo menos que servisse de inspiração para outros, como nós ficamos inspirados.” E6

No caso do restaurante B o cozinheiro pormenoriza que os *chefs* têm a capacidade de trazer uma mudança de paradigma para a alimentação com a valorização de produtos locais e biológicos:

“Acho que aquela coisa de os grandes chefes fazerem coisas com ingredientes muito raros, que vêm lá do outro lado do mundo, cada vez mais os chefes estão mais distantes dessa realidade. Nós temos muitos casos próximos daqui, (...), que são restaurantes com experiência que procuram, cada vez mais, o que é produção local, que valorizam muito mais, não só o orgânico, mas o que é da região. E fazem os cardápios com esta sintonia. Acho que é muito por aí a resposta do que é sustentável e da gastronomia, trazer isso para a gastronomia.” E3

- Desenvolvimento de práticas

Essa subcategoria é determinada pelas respostas de um único cozinheiro, que vê no papel do *chef* a possibilidade de olhar para o produto de uma maneira inovadora, que permita o desenvolvimento de técnicas e práticas que o ajude a diminuir o desperdício, ao mesmo tempo que enaltece a sua cozinha.

“... quando estamos cozinhando um prato, temos que pensar em tudo aquilo que vamos utilizar e como vamos utilizar. Hoje olhamos para o produto de uma forma mais abrangente. Antigamente a gente pegava uma cenoura, fazia um corte específico e o resto ficava para fazer sopa ou para dar ao staff. Hoje não. Hoje nós pegamos um produto e fazemos com que ele seja sempre um produto de primeira linha, não transformando o que sobra em subproduto. Ou seja, tudo tem que ter o mesmo valor. Nós valorizamos o produto como um todo.” E1

Ele também traz a conceção da possibilidade de se formatar uma cozinha que se desenvolva respeitando os limites do meio ambiente e promova uma reflexão sobre a própria função dos profissionais da restauração dentro da sociedade.

“uma cozinha que procura, obviamente, a sazonalidade, sempre à procura do melhor produto e, simultaneamente, partimos do princípio de que queríamos ter não só uma cozinha com desperdício perto de zero, mas, simultaneamente, algo que nos ajudasse de alguma forma a sermos melhores todos os dias, no que diz respeito à proteção da natureza, ao respeito pelo produto e tudo aquilo que está inerente a nossa função

enquanto cozinheiros, enquanto chefes de cozinha. Cabe a nós, de alguma forma, dirigir isso de uma forma mais sustentável.” E1

- Implementação de medidas e papel partilhado

Essas últimas duas categorias têm como função compreender quem tem o papel específico de implementar as medidas que visam aumentar a sustentabilidade dentro do restaurante, e está suportada na questão 12 do guião de entrevistas: “Quem são as pessoas envolvidas na implementação de práticas sustentáveis no restaurante?”. A visão de que as medidas são implementadas de maneira partilhada está presente em 4 restaurantes com 4 citações, e é evidenciada nas seguintes repostas:

“Somos todos. Embora eu reconheça que tem que haver uma liderança da nossa parte (...), mas nem tudo pode ser como nós idealizamos.” E2

“Estamos todos envolvidos. Quando temos reuniões, todos participam, somos só seis pessoas e, portanto, basicamente, a nossa equipe toda dá a sua contribuição.” E3

“Todos colaboram.” E5

“Todos (empregadas da limpeza, copeiros, cozinheiros, empregados de mesa, chefias).” E7

No caso do estabelecimento G, a implementação fica dividida entre as principais zonas de controle do restaurante pelos seus respetivos responsáveis: *“Sou eu e minha mulher, ela na cozinha, e eu na parte da sala que controlamos isso.” E9*. Apenas E6 afirmou que ele era o único responsável pela implementação das práticas dentro do restaurante.

Medidas implementadas no restaurante que promovem a sustentabilidade

A codificação das medidas específicas que foram inseridas permite, para além de enumerar as práticas desenvolvidas efetivamente em cada restaurante, observar a maneira como são tomadas as decisões dentro dos restaurantes.

- Local

O “consumo local” foi uma unanimidade na percepção de *chefs* e gestores como uma forma de se promover a sustentabilidade nos 7 restaurantes e houve 13 citações sobre o tema:

“Nossa inspiração é, sem dúvida, a cozinha tradicional portuguesa e isso, por si só, levando em consideração a região onde estamos, já é uma cozinha sustentável. O Minho, que é a região onde o Guimarães fica, é uma região que tem, por tradição, ser autossustentável.” E1

“O Green Key surge depois do restaurante. Não surge antes. O que significa, por exemplo, que há critérios como utilização de produtos orgânicos, que nós já utilizávamos antes de nos candidatarmos ao Green Key. E nosso objetivo é aumentar, cada vez mais, o número de produtos locais e orgânicos, de uma forma sempre sustentável.” E2

“Acho que a gastronomia tem que atentar, primeiro olhar para frigorífico, pro restaurante, depois olhar para os produtores que estão ali pertinho, depois olhar para outros que estão um pouco mais longe da região e assim segue com esta ótica.” E3

“A principal influência é o vir da terra, é termos as coisas frescas. Aqui estamos numa zona de campo ainda. O XX além de ser na cidade, estamos na zona oeste, onde ainda tem muitas hortas e muitas coisas aqui por perto. (...) a carne fresca. Também trabalhamos o mais direto possível do agricultor.” E4

“Nós temos uma política de quilómetro zero. Tentamos comprar dos produtores locais. Nem tudo conseguimos, logicamente, mas fazemos um esforço nesse sentido para apoiar aqui os pequenos produtores.” E5

“Fornecedores de peixe é normal, carne tentamos sempre comprar localmente, depois frutas, legumes são todos produtores aqui da região aí alguns poderão não ter certificação, mas tentamos sempre comprar do mercado local. Na medida do possível nós fazemos uma triagem, nem sempre é fácil.” E9

Há uma compreensão de que diminuir custos pode significar também aumentar o poder aquisitivo da comunidade ao redor, a economia cíclica é valorizada para a valorização do trabalho das famílias ao redor do estabelecimento.

“A parceria tem ainda mais importância no interior do país. Em territórios com pouca gente é muito importante. Nós vivermos em comunhão e em equipa é muito importante porque vai permitir que nós crescamos juntos. É diferente de eu comprar um produto num mega hipermercado, nas capitais, em Portugal ou então fora, do que talvez aqui ajudar o produtor local, em que percebemos que os produtos não são industrializados, tem uma pegada a partida menor e esses recursos então são utilizados no bem-estar desta família, e não de um grupo económico ou de uma S/A ou numa empresa estrangeira etc. Portanto, reforçamos isso, essa questão de parceria local.” E6

- Redução de resíduos

A segunda categoria mais codificada condensa princípios básicos da sustentabilidade que são reduzir, reutilizar e reciclar (Sharma 2014). Nessa secção foram feitas 12 referências e esteve presente também em todos os estabelecimentos.

“Nós aqui não utilizamos plástico basicamente. Mesmo nossos produtos de take away, por exemplo. Neste momento não fazemos, mas mesmo de catering é tudo reciclado. São todas embalagens com certificado ecológico.” E4

“Por exemplo, no início do ano lançamos o desafio do ‘plástico zero’. Significa que nós pedimos para a equipe para identificar todos os processos que têm plástico, não do descartável porque nós já não usamos há muito tempo plástico descartável. E pedir para identificar, fotografar para que nós comecemos a ver como podemos substituir.” E2

“Nós já somos bastante eficientes nisso, porque disponibilizamos sacos reutilizáveis, vendemos sacos reutilizáveis há muito tempo. Todas as caixas que recebemos dos fornecedores, colocamos à disposição dos fregueses, para eles poderem colocar suas compras, de forma gratuita obviamente. São caixas reutilizáveis. Não utilizamos nada de sacos plásticos, já abolimos há muitos anos. Utilizamos sacos de papel.” E3

As práticas de redução de resíduos são encaradas como um trabalho de inventariação e controle, as práticas estão em constante adaptação pela natureza de movimento e transformação contínua de produtos dentro de um restaurante.

“Definimos critérios para evitar desperdício alimentar, a redução do uso de plástico (foi efetuada inventariação de todos os plásticos utilizados e reduzido ao estritamente necessário o plástico single use (ex. película).” E7

“...são efetuadas inventariações periódicas aos contentores; existe separação seletiva para todos os resíduos com sinalética detalhada sobre o que colocar em cada contentor, a política de compras reflete este compromisso (compras são efetuadas a granel sempre que possível, escolha de produtos com menos embalagens), existe um sistema de KPI implementado que incorpora esta temática.” E7

“Lixo propriamente dito é como lhe digo se compramos devolvemos todos sacos, tudo que podemos devolver. De resto é evitar o máximo possível, lixo há muito, não precisamos de mais. Mas o nosso negócio é pequenino e conseguimos controlar bem.” E9

- Formação de colaboradores

A formação de colaboradores é compreendida como uma ação relevante de sustentabilidade, em todos os estabelecimentos, com 9 referências ao tema.

“...nós tivemos que dar uma formação para nossa copeira, para racionalizar o consumo da água na hora da lavagem. Fazendo uma pré-lavagem antes de colocar o prato na máquina e não ficar com a torneira aberta sempre que tiver que passar água no prato, antes de colocar na máquina para, eventualmente, retirar restos de comida que ficam. Só essa pequena coisa já tem um grande impacto.” E2

“Para os colaboradores, temos formação sobre sustentabilidade. A gente faz uma conversa basicamente, um debate sobre novos produtos, novas formas, novas abordagens.” E6

“São feitas formações periódicas a todos os colaboradores sobre a temática da gestão de resíduos e com indicações concretas de como atuar com vista à redução da produção de resíduos.” E7

Além dessa importância específica para a operacionalização de práticas sustentáveis, a formação também extrapola a função imediata e é compreendida como estratégia de negócio de valorização de funcionários e da própria empresa.

“Com os colaboradores, nós sempre fazemos um plano de formação anual e depois temos várias ações que vamos promovendo para sensibilizar, e vamos lançando desafios e projetos, como por exemplo, o ‘Plástico Zero’, agora a ‘Cozinha Quilômetro Zero’, que os obriga também a pensar de maneira diferente.” E2

Cada vez que existe um novo colaborador da empresa, tenho acesso ao relatório de desenvolvimento sustentável do ano anterior, para perceber como funcionamos e promovemos esse programa de formação. Temos agora dois colaboradores de sala que terminaram a formação em francês avançado, que foi patrocinada por nós, e temos um sommelier que vai para o WSET 3, que é um curso de vinhos e que é a maior certificação que se pode ter em Portugal, também patrocinado por nós. Por isso temos também esse componente de valorização pessoal, porque os certificados ficam para eles e não para a empresa.E2

“Neste momento, por exemplo, estamos em fase de recrutamento, como eu te disse no e-mail, e teremos colegas novos. Haverá uma formação para eles, que também é constante e contínua, mesmo para nós que já trabalhamos há muitos anos com isso. Estamos sempre aprendendo e procurando melhorar. Portanto, é contínuo. Não atingimos aquele patamar e paramos. Não. Estamos sempre à procura de novas ideias para melhorarmos.” E5

- Sazonalidade

A importância de respeitar os ciclos da natureza é vista como uma medida de implementação de práticas sustentáveis em 4 estabelecimentos com um total de 6 referências.

“Bom, minha cozinha é uma cozinha que está muito ligada a sazonalidade e a tradição.” E1

“Então, tem muitos produtos da época, que é o que nós fazemos também, tem essa vertente de respeitar um pouco aquilo que são os ritmos da natureza, mais do que aquilo que nós queremos. Posso querer muito ter mangas, mas se as mangas vêm lá do outro lado do mundo, será preferível em junho ter figos, ter uma salada com figos. É muito essa a nossa visão.” E3

“A nossa cozinha assenta no melhor do produto nacional, desde o peixe da nossa costa, aos produtos da horta, produtos de fornecedores locais e sazonais. Levamos até à mesa, nos tachos, sabores tipicamente portugueses, cheios de frescura. O nosso cliente reconhece a qualidade dos nossos produtos e a forma como os apresentamos, rodeados de mar.” E7

- Flexibilidade de oferta

A possibilidade de adequar os produtos oferecidos de acordo com a sazonalidade foi citada em 5 oportunidades em 4 estabelecimentos.

“A ideia é sermos uma mercearia com café, isto é, complementar a oferta para quem vai fazer compras na mercearia poder comer uma refeição ou para quem vai fazer uma refeição, poder fazer algumas compras. Nosso objetivo é, também, com a cafeteria, poder absorver aquilo que são produtos que já não estão propriamente no seu melhor para serem vendidos, mas que estão perfeitamente em boas condições para serem consumidos.” E3

“Nós temos um menu fixo, mas as guarnições vão se alterando conforme a sazonalidade, agora a carta, imaginemos, medalhões de tamboril, com molho de lima, os legumes mudam consoante a época.” E8

- Redução de consumo de água e energia

Essas categorias sobrepõem-se à questão da sustentabilidade ser vista como uma maneira buscar eficiência dentro da gastronomia, no entanto há referências em todos os estabelecimentos, com um total de 8 menções, sobre o assunto, principalmente quando posta a questão “O valor investido em eficiência energética e economia de água já foi recuperado?” indicando em todos os casos que o valor já foi recuperado.

“No que diz respeito a água, colocamos os redutores caudais, nos autoclismos também tem os redutores e é lógico que já fizemos isso de raiz. Portanto o investimento não é significativo, mas, com certeza, está compensando.” E2

“Temos um contrato com uma empresa que vai fazendo a manutenção mensal de todos os equipamentos elétricos, detectando problemas antecipadamente e os resolve antes que aquilo apareça na nossa conta energética.” E2

- Capacitação de fornecedores

Medida tomada em 3 estabelecimentos e com um total de 6 menções se dá na relação com os fornecedores e a importância de transmitir os valores da empresa a toda a cadeia produtiva.

“Nós já tínhamos instituído que os nossos fornecedores tinham que ter determinados critérios antes de termos a certificação. Acho que é mais um eixo para o fornecedor saber que somos Green Key. Nesse sentido mudou porque sentem mais a responsabilidade de também terem que mudar. Não

é? Por isso acho que ser certificado pelo Green Key acaba induzindo alguma mudança na tua cadeia de abastecimento. As pessoas já sabem que temos determinados critérios e requisitos que precisam ser cumpridos.” E2

“Sim. Todos têm mais preocupação, inclusive, tanto colegas concorrentes, como fornecedores começaram a implementar também algumas medidas mais amigas do meio ambiente. Houve uma preocupação e uma responsabilidade maior, tanto da nossa parte, quanto do fornecedor que quer trabalhar conosco.” E5

- Comunicação com a comunidade e clientes

Uma relação próxima com a comunidade que envolve o estabelecimento e com os clientes é vista como uma maneira de promover a sustentabilidade. Essa prática está presente em 6 estabelecimentos com um total de 8 citações diretas ao tema:

“Nós tentamos sempre enquadrar e, de alguma forma, passar essa mensagem ao cliente. Nós sabemos que há cada vez mais pessoas interessadas e preocupadas com a sustentabilidade.” E1

“Nós fizemos, por exemplo, uma série de episódios para falar sobre o meio ambiente, sobre a produção orgânica, destinado a alunos do primeiro e segundo ciclo. Neste momento estamos fazendo uma série de episódios em vídeo que conta a evolução da nossa horta, que é o diário da nossa horta. Fizemos recentemente, mais ou menos, já há um ano, um desafio de desperdício zero, em que monitoramos o desperdício em quilos de quatro ou cinco famílias freguesas. Fazemos bastante coisas.” E3

“Tivemos um espaço que estava inserido no centro de educação ambiental e lá também havia essa sensibilização para a comunidade local.” E5

“Sim, a sensibilização é muito nas redes. Obviamente, no restaurante também há porque nós temos a informação na entrada do restaurante e comunicamos sempre, a água por exemplo. Há sempre coisas que nós temos a comunicar. Sempre na parte do aquecimento tem lá uma informação que diz que é de biomassa, um pouco para sensibilizar. Muita gente não vê, mas basta uma pessoa ver por dia que pra nós já é bom. Para ter aqui um efeito multiplicador.” E6

“Ações de cariz social no domínio da sustentabilidade para a comunidade (ex. ações de limpeza das praias, realização de mercados para produtores locais).” E7

- Horta e Compostagem

Essas medidas que são observadas como complementares estiveram presentes em 5 estabelecimentos com um total de 8 citações:

“tem que ter uma horta. Nós temos no restaurante 280 vasos, mas também temos agora um terreno onde podemos começar a produzir e utilizar essa compostagem.” E2

“E depois, nós temos uma horta e tentamos, principalmente aqui em casa já fazíamos, depois deixamos essa ideia e agora recuperamos outra vez, a questão da compostagem. Alguns resíduos orgânicos podem servir para composto.” E2

“No entanto, é algo que nós pensamos fazer em pequena escala, porque nós, recentemente, implantamos uma horta em nossa área externa, embora seja pequena, creio que poderemos vir a fazer algum tipo de compostagem.” E3

“O patrão está com um projeto, que é a xxx, onde vamos cultivar nossos próprios produtos da horta, onde vamos ter uma zona de compostagem para sobras, por assim dizer, de cascas de batatas... Os aproveitamentos. Basicamente é isso.” E4

- Biológicos

A utilização de produtos biológicos, ou orgânicos, é observada como uma prática sustentável em 3 estabelecimentos com 4 citações.

“...todo produto 100% orgânico e certificado. Não temos nada, não utilizamos nada que não seja 100% orgânico e certificado, nem na confecção das refeições, nem dos cafés, nem vinhos, nem sequer utilizamos nada de produtos de limpeza e de higiene que não sejam certificados como eco também.” E3

“Na comida já tínhamos instituído a sopa biológica, com produtos biológicos, recebíamos uns catados de produtos aqui da região e tínhamos também já alguns produtos biológicos, e obviamente que a oferta, sempre que possível, era com produtos da região.” E6

- Valorizar o Produto

Outra forma de aumentar a sustentabilidade, que apontou 4 citações em um único estabelecimento dá-se através do respeito pelo produto. Utilizar o produto todo sem posicionar aparas e excedentes como subprodutos, mas como algo que pode ser transformado noutro elemento do prato.

“Acho que toda a mensagem e tudo aquilo que a gente faz é nesse sentido. No sentido de respeitar o produto, respeitar a natureza e, por outro lado, tentar fazer com que cada vez mais pessoas entrem nessa linha de sustentabilidade.” E1

“...e eu pegar uma cenoura e, dessa cenoura fazer um corte específico, tenho que transformar a sobra num elemento do prato que brilhe da mesma forma, como se fosse o próprio corte específico, bonito, direitinho, milimétrico. Tem que ter o mesmo valor. Pode até nem entrar naquele prato, mas há de entrar num outro prato qualquer, como um produto de grande qualidade, como um elemento que vai valorizar o prato em si. Tentamos fazer isso com tudo, desde o início quando começamos a cozinhar os pratos. Começamos a pensar no que vamos utilizar, que tipo de utilização, de confecção, vamos ter, que tipo de corte fazer e, depois, o que vamos fazer com o que nos sobra, como vamos reutilizar o excedente do produto que tem naquele prato, em outros pratos ou em outros momentos da refeição, de forma que o cliente não perceba que está comendo o que sobrou daquele corte bonito que tem no prato, mas sim que está comendo algo tão bom ou melhor. É aí que entra a parte da criatividade, a técnica e tudo aquilo que você tem de conhecimento para conseguir valorizar o produto e os pratos ou aquilo que está sendo servido. Isso é muito importante.” E1

- Resíduo orgânico para os animais

Os 2 estabelecimentos que não realizam compostagem optam por utilizar os compostos orgânicos para a alimentação animal. Há 3 citações sobre o assunto.

“Não fazemos compostagem, vai para o porquinho, tudo que é alimento nós temos um depósito, temos depósitos para colocar o material orgânico que vai para os animais. Também vai para as galinhas, mas não há às vezes as galinhas, porque deixam de pôr ovos, então espeta-se a faca. Enquanto não tem mais galinhas, vão para os porcos. Aqui no meio rural há sempre essa dinâmica muito dos animais.” E6

“O que seja resto de cozinha e que vem nos pratos temos alguém que vem buscar para dar de alimentação para animais, por exemplo.” E8

“Não porque não existe desperdício alimentar. Só as cascas de batata, mas mesmo assim pouco, porque usamos poucas batatas, os legumes aproveitamos. Até o pão vai para as galinhas. Somos nós que fazemos o pão e se o pão sobrar vai para as galinhas.” E8

- Take away em material biocompostável

Outra temática é a utilização de material biocompostável para o *take away* abordada num estabelecimento em uma citação.

“Há muitos anos que nós fazemos take away em material biocompostável, feito à base de bagaço da cana-de-açúcar, de milho, de fécula de batata. Já não usamos plásticos, nem papel no take away já há muito tempo.” E3

Percepção sobre sustentabilidade e sua interação com a gastronomia

O ponto de convergência entre a sustentabilidade e a gastronomia é observado de maneira binária, mas não excludente entre *chefs* e gestores. Por um lado, está associado à máxima eficiência na gestão do restaurante para garantir baixos custos e taxas desperdício. Por outro, essa eficiência é percebida como uma das bases da própria gastronomia.

- Sustentabilidade vista como eficiência

As práticas de sustentabilidade são vistas como uma ferramenta para tornar a operação mais eficiente e aumentar o controle sobre a utilização de recursos dentro do estabelecimento e é observada em 6 estabelecimentos com 7 citações diretas.

“Mas veja, é bom termos essa noção de que temos ali uma métrica, porque sempre que nos desviamos um pouco, temos que procurar a causa do problema.” E2

“Nota-se, principalmente, em termos de custos, tanto quando estamos em pleno funcionamento, como quando estamos fechados. Temos a preocupação de desligar as máquinas todas. (...) Todas essas medidas fazem sentido, estando aberto ou não e tem impacto. Mas, para quem não conhece muito bem a Chave Verde, facilmente percebe, nem que seja pelos custos porque se consegue controlar.” E5

“O Green Key não nos complicou nada, apenas nos ajudou, (...) até conversei com meus colegas da restauração que às vezes as pessoas pensam, ‘ah, ser sustentável e ecológico, isto é muito caro’, não é. Porque se for o caso de redução de energia, a redução da água, detergentes mais eficientes, e o fato de mergulhar neste mar de sustentabilidade, fica com o pensamento muito mais ativo para abordar certas situações.” E6

“Temos os níveis de caudal, sempre tivemos, porque sempre tivemos preocupação. Os produtos que usamos, para limpezas, para tudo. Porque a

casa está completamente isolada, imagina quanto eu não poupo de energia para aquecer ou arrefecer isso. Tenho uma maquinazinha que chama bomba de calor e um ar condicionado que busca ar a rua, ou seja, está sempre renovando o ar e poupa 15% de energia em relação a qualquer outra máquina. Uma máquina que separa as gorduras da água e as gorduras depois vão para reciclagem, e é a máquina que faz isso sozinha.” E9

- Sustentabilidade vista como base

A interpretação de que a própria gastronomia é fundada por práticas sustentáveis e estas boas práticas são positivas para o desenvolvimento da operação. Essa visão está presente em 4 estabelecimentos com um total de 6 referências.

“Antigamente todo mundo já tinha hortas, todo mundo tinha aves de criação, roça e todo o tipo de produção de alimentos. E nós viemos muito nesse tipo de conceito. Ou seja, quando planeamos e quando fizemos nosso projeto para o restaurante, já pensamos nisso, já tínhamos a ideia de que nossa cozinha, nossa identidade, fosse o espelho daquilo que é o Minho, do que é a tradição da nossa região.” E1

“Tanto orgânico, uma produção muito mais sustentável para o planeta, como o fato de nos procurarmos ter desperdício zero é no fundo também uma prática, ambientalmente, o mais favorável possível. O que todo mundo deveria fazer era de alguma forma ver o que tem disponível e, a partir daí, fazer sua oferta e não ao contrário.” E3

“Acho que se não houver sustentabilidade, se não aproveitar o que é fresco, aproveitar da qualidade, a gastronomia perde muita qualidade. Por isso tem tudo a ver.” E4

“Mas nós nunca nos dissociamos da região e da culinária local, também porque nós fizemos o restaurante num espaço que tem muito interesse municipal, porque era uma fábrica de refrigerante dos anos 1950, do século passado, e era um espaço que estava abandonado e que tinha uma história que tinha que ser comprada, e foi que nós fizemos. Portanto nós temos este compromisso muito aguerrido com o espaço e com a terra.” E6

Perceção de Sustentabilidade

Essa categoria condensa a maneira como é percebida a sustentabilidade entre chefs e gestores.

- *Sustentabilidade como um todo*

Observa-se a noção de que respeitar o meio ambiente e a comunidade é uma maneira gerar desenvolvimento económico. Chefs e gestores compreendem que é

necessário equilíbrio para produzir uma boa gastronomia, é um conceito presente em todos os estabelecimentos com um total de 9 referências:

“Desde o processo de identificação do produto com o qual você quer trabalhar, até todo resto que estará à volta desse prato. Nós não podemos pensar só que a sustentabilidade está só no produto. Está na própria produção, na forma como se produz e, depois, nos elementos que vai ter em volta do prato, em volta da própria proteína ou do ingrediente principal.” E1

“Às vezes as pessoas pensam que sustentabilidade é só buscar o produto do produtor local etc. Mas não é isso. Sustentabilidade para nós é o pressuposto e envolve tudo.” E2

“mas acho que é um pouco esse mix do ensinar e aprender que faz com que, cada vez mais, sejamos sustentáveis, e precisamos fazer isso em prol do nosso negócio e do meio ambiente.” E3

“...ver boas práticas na utilização integral dos alimentos e obviamente circuitos curtos de comercialização. De forma muito prática e muito direta, é isto.” E6

“É uma questão de utilização reta dos produtos, tem que ser racional naquilo que se apanha ou que aparece no mercado que nós trabalhamos, né? e nos nossos desperdícios, né?” E9

- Responsabilidade social

O respeito pelas pessoas e auxiliar membros desfavorecidos da comunidade representam uma forma de promover a sustentabilidade, e esta percepção esteve presente em quatro estabelecimentos com 6 citações diretas.

“Se você tiver essas duas coisas presentes ao longo de sua existência enquanto empresa, então depois só precisa desenvolver estratégias para potencializar e valorizar essas duas partes que é a valorização das pessoas, o respeito pelo produto e o respeito pelas pessoas. Ao mesmo nível. Isto é, não posso fazer pratos muito bonitos e dizer que é sustentável e depois sair por aí batendo nas pessoas.” E2

“Nós também temos algumas ações na área social, para tentar, de alguma forma, minimizar a falta de alimentos que alguns grupos de pessoas têm.” E3

“...estão implementadas medidas com vista à redução do desperdício, nomeadamente e para os bens em que tal é possível em termos da garantia da qualidade, são encaminhados excedentes para associações de

solidariedade social; os excedentes da horta são para os colaboradores e suas famílias.” E7

- Uma responsabilidade partilhada

Essa categoria aglutina a ideia de construção em comunidade de práticas que não sobrecarreguem a natureza ou comprometam a comunidade local, e foi uma visão presente em 6 estabelecimentos com um total de 8 citações.

“Depois, conseguir que a equipe faça duas coisas: passar as boas práticas ambientais e de sustentabilidade, tentando que nossos fregueses as adotem e, ao mesmo tempo, aprender aquelas práticas que fregueses de outras nacionalidades, porventura, bastante mais evoluídos, em termos de práticas sustentáveis, tentar aprender com eles.” E3

“Todos os colaboradores assumem este compromisso com a sustentabilidade no trabalho que se estende para além disso, pois de um modo geral adotam um estilo de vida sustentável. Os colaboradores estão naturalmente alinhados com este conceito, participando com sugestões e comportamentos com vista à redução da pegada do restaurante.” E7

“Temos todas essas condições que ajudam o meio ambiente, mesmo a reciclagem é uma coisa que já fazíamos há 25 anos, quando nem existiam os ecopontos. Porque as pessoas têm que ser responsáveis. Faz parte da natureza humana.” E8

- Exigência do mercado

Questão levantada em duas ocasiões em dois estabelecimentos, aborda a preocupação dos consumidores por produtos que tenham algum nível de sustentabilidade.

“Hoje em dia algumas pessoas começam a ser um bocadinho mais exigentes nisso, têm mais consciência, porque há algum tempo as pessoas não tinham essa consciência.” E8

“...pelo fato de que, cada vez mais, as pessoas procuram produtos sustentáveis e locais onde utilizemos produtos, e quando falo em produtos, falo não só nos alimentos, mas também nos materiais que utilizamos. Há uma maior preocupação mesmo pela população em geral, em procurar lugares que sejam amigos do meio ambiente. E nós tentamos introduzir isso já há muitos anos, com um outro espaço. Já é o terceiro espaço que nós concorremos ao Green Key.” E4

- Desenvolvimento sustentável

A possibilidade de gerar riqueza respeitando os limites da sociedade e da natureza é elencada em um único estabelecimento sendo citado duas vezes.

“Há um ponto em que nós distinguimos entre sustentabilidade e desenvolvimento sustentável. Sustentabilidade para nós é o pressuposto; o desenvolvimento sustentável é o caminho que tem que ser feito.” E2

“Tem a ver também com a formação da equipe, da valorização da equipe. Para nós isso também é importante, porque a maneira como a equipe passa a mensagem sobre a questão do desenvolvimento sustentável, a ligação cada vez mais forte que vamos tendo com os produtores, a relação de confiança que se estabelece entre nós e depois, em certos casos, entre eles. Sustentabilidade, para nós, é um conceito muito mais abrangente do que apenas aquilo que se coloca no prato. Está na nossa veia, mas, sobretudo, é o respeito com o produto e o respeito pelo próximo.” E2

Motivações para obter uma certificação de sustentabilidade

- Validação externa esforços

É identificada pelos *chefs* uma necessidade de validar e avaliar as práticas que já faziam parte do cotidiano. Essa necessidade é encontrada em 6 estabelecimentos com um total de 8 citações:

“Mas, o objetivo principal do Green Key foi a avaliação.” E2

“Ora, essas certificações conferem confiança ao mercado. A gente pode fazer aquilo que quiser, ser os melhores do mundo, mas sem uma certificação, pronto, fica ao caminho, fica o dito por não dito.” E6

“Dado que o conceito de sustentabilidade foi um compromisso assumido desde o início, a candidatura para obtenção de um selo que formalizasse o conceito foi natural.” E7

“As motivações são as seguintes, nós já estamos no mercado há 25 anos, há 10 anos abrimos o restaurante mas em outro local. Uma casa velha que comprei na altura, umas ruínas que eu comprei e fiz um restaurante novo. E quando fiz o restaurante, abrimos há 10 anos, comecei a construção há 13. Pensamos na parte sustentável (...) são coisas que fazíamos naturalmente, daí vimos que nos enquadrávamos dentro daquilo que é exigido pela Green Key. Eles só vieram controlar, viram que estava tudo de acordo as exigências deles e passamos logo a primeiro.” E9

- Medir e Planificar

Presente em 3 estabelecimentos com um total de 10 citações, estão agrupados os comentários que atribuem à certificação a possibilidade de criar uma métrica de controlo das práticas internas e desenvolver planos de melhoria para estas práticas.

“As motivações, como já dissemos, nós já estávamos com esse espírito, com esse DNA e queríamos, no fundo, sermos avaliados. Porque a melhor forma de evoluir é ter alguém que te avalie e diga o que estás fazendo bem ou não, o que pode melhorar. Embora seja sempre um processo de avaliação, acho que é muito importante para as empresas poderem ter esse tipo de avaliação, até para irmos ajustando, eventualmente, algumas das estratégias e para nunca perdermos esse objetivo, de sermos cada vez melhores e fazermos cada vez mais e melhor.” E2

“Portanto, nossa motivação foi abrir a Green Key para termos conhecimento daquilo que nós já fazemos e temos uma motivação para fazermos ainda mais, para irmos ainda mais longe.” E3

“São nestes dois pilares que nós nos baseamos. Já estamos perfeitamente em sintonia com o que são os requisitos da Green Key e queremos fazer ainda mais. A Green Key nos ajuda a ter essa motivação extra.” E3

“Uma coisa que nos obrigou, e bem, ao fazer o Green Key foi fazer a medição dos consumos de água em função dos clientes servidos, portanto nós temos feito essa medição de energia, água e gás. O Green Key é uma ferramenta que nós colocamos mês a mês e colocamos o número de pessoas servidas, e dá uma média por pessoa, o que é importante porque quando nós vamos fazer os objetivos para o ano seguinte, nós pensamos sempre em reduzir, em otimizar nem que seja um por cento.” E6

Impacto económico das ações que promovem a sustentabilidade

- Diminuição de custos

Sete (7) estabelecimentos, com 6 citações diretas, acusaram uma diminuição de custos na operação a partir da implementação de medidas que promoviam a diminuição de consumo de água e energia.

“Sim. O edifício, em termos construtivos, já contemplava medidas construtivas de melhoria da parte técnica. Medidas de eficiência. Esse investimento foi feito pelo dono do edifício, porque o edifício é alugado, mas tivemos a oportunidade de intervir ainda na fase de construção e pedir para implementar algumas medidas construtivas. No que nos diz respeito, o sistema é todo LED, nossa iluminação e, claramente, que sim.” E2

“No que diz respeito a água, colocamos os redutores caudais, nos autoclismos também tem os redutores e é lógico que já fizemos isso de raiz. Portanto o investimento não é significativo, mas, com certeza, está compensando.” E2

“Agora esqueci o nome. Reaproveitamento de água com aquecimento. Foi um investimento muito grande sim, mesmo em termos de painéis. Os painéis não são baratos, mas acredito que já tenham sido recuperados, porque têm muitos anos.” E5

“Foi ridículo. As pessoas quando dizem que isso é caro tem que rir na cara delas, porque custa de 2 a 3 euros o redutor de caudal. O mais caro foi de fato a torneira, nós vemos isso como uma ... de serviço, para dar um serviço melhor. As pessoas não ter que pôr a mão. Agora com a pandemia basta pôr o cotovelo, não tem que pôr as mãos.” E6

“Sim, eu tenho um vizinho aqui, meu estabelecimento tem 4 andares pagava 600 euros e ele com meia dúzia de mesas pagava 450, para você ver. Esse investimento já está mais do que pago, nós temos classificação A de eficiência energética.” E9

- Irrelevante

Um único estabelecimento acusou ter sido irrelevante tanto o investimento quanto a diminuição dos custos com a implementação dessas medidas.

“Nós não investimos grande coisa (...) já tínhamos todos os requisitos inerentes à racionalização dos recursos, sejam energéticos, sejam de água. Portanto, não notamos assim uma diferença, não investimos nada de especial, já éramos muito parcios em consumo e continuamos assim.” E3

Dificuldades e desafios encontrados para implementar as medidas de sustentabilidade

- Colaboradores

Garantir o envolvimento dos colaboradores é identificado em três estabelecimentos com três menções como um grande desafio para a implementação de práticas sustentáveis no restaurante:

“...a equipe talvez seja um dos grandes desafios, é conseguir o envolvimento permanente da equipe nestas questões.” E2

“Conseguirmos passar aquilo que é nossa visão conjunta para a equipe que trabalha conosco. (...) passar as boas práticas ambientais e de sustentabilidade.” E3

“Chegar lá com aquele trabalho todo, com aquela pasta, e dizer ‘não, nós temos que ter formação’, e alterar isso e aquilo, melhorar aqui e ali, é difícil.” E6

- Comunidade

Em dois estabelecimentos, com duas citações, é visto como um desafio garantir que o cliente compartilhe dos valores da empresa e compreenda a missão com as medidas tomadas.

“Depois, a educação do cliente, penso eu. O cliente gosta muito de brincar com os guardanapos e gasta muito... Hoje em dia, na situação atual, não temos guardanapos disponíveis, por exemplo, ao alcance do cliente. É a educação do cliente, por assim dizer.” E4

“As pessoas precisavam de fazer uma excursão a um supermercado para ver o que é que existe, porque a visão delas era muito reduzida. Isso era muito difícil, e às vezes era muito difícil também equilibrar a nossa visão mais abrangente com a visão de outras pessoas, que era menos abrangente.” E6

- Sistematizar

Notado em dois estabelecimentos, com três citações, está a problemática de organizar e colocar no papel todas as medidas implementadas e adequá-las ao sistema do Green Key.

“O desafio maior do Green Key, primeiramente, é escrever tudo que fazemos e sistematizar. Mas se isso já é feito ao longo do ano, depois é só agregar às informações. Eu não posso te dizer que para nós esse seja um processo muito complicado, porque já nasce conosco, não é, esta sistematização termos os dados, termos as coisas e percebermos o que estamos fazendo.” E2

“Eu observei o Green Key já muito em cima do tempo e fazer tudo raiz foi de fato uma luta. E eu também sou um grande preguiçoso, como já havia dito, às vezes deixo pro fim, trabalho por compulsão, mas depois as coisas começam a ficar... Começa a faltar o ar. Mas pronto, foi feito, não senti nenhuma guilhotina no pescoço.” E6

“E além do mais, a questão dos registros, a parte burocrática foi complexa, é sempre difícil, Portugal já é um país muito burocrático, e depois da restauração então, o cuidado com HACCP, com tudo isso, é muito papel para preencher, então era mais um dossiê, não é? Que era o Green Key.” E6

- Inviabilidade prática

Assinalada em dois estabelecimentos com três citações está a inviabilidade prática de algumas medidas.

“Nós havíamos substituído o papel higiênico por papel reciclado e estávamos muito contentes por ter conseguido substituir o papel higiênico por papel reciclado. Mas nosso restaurante está no centro histórico de Guimarães e os tubos de saneamento são muito antigos, então nossos clientes muitas vezes não tinham cuidado e sempre causavam entupimento, porque de fato eles são muito mais grossos e as tubulações do centro histórico não contemplam esse tipo de medida.” E2

“Os principais desafios são e continuam sendo o fato de nós sermos uma concessão, ou seja, o espaço não é nosso. Nós pagamos um aluguel, por assim dizer, logo, tem coisas que não podemos fazer.” E5

“Depois temos uma outra situação de dificuldade, ter gente, amigos do meio ambiente, que sejam eficazes e que sejam aprovados pela HACCP, portanto, não é fácil. Nós já temos alguns, inclusive tem aqui alguns produtos. Mas não é muito fácil conseguir arranjar, até porque, para comprar dos nossos fornecedores, tem que ser sempre em grandes quantidades.” E5

- Fornecedores

Assinalado por um entrevistado em uma situação está a dificuldade de lidar com fornecedores para conseguir produtos que estejam de acordo com os parâmetros de sustentabilidade do estabelecimento:

“...eu quis comprar papel higiênico reciclado, eu tive um fornecedor que disse ‘ah, mas esse papel não presta, se comprares um pallet de papel higiênico, até posso ficar no armazém com o papel higiênico, não tem como garantir e compras todo’ e eu, ‘ah, pá, ok’. Depois, na semana seguinte já era ‘então, o papel...’, ‘epa! esse papel... olha, tenho clientes a gastar disso, que já deixaram, porque diz que entope o esgoto.’” E6

O impacto da Covid-19 na manutenção das medidas implementadas

- Regressão nas medidas

Em quatro estabelecimentos com quatro citações foi observada a regressão de medidas implementadas para a garantia da sustentabilidade no estabelecimento.

“Só que, nesse momento, tivemos aqui algumas necessidades pra retroceder em algumas coisas, por exemplo, uma coisa importante que não falamos ainda, nosso take away. (...) Já estávamos na fase de tentar introduzir embalagens reutilizáveis, o que significa que os nossos fregueses compram a embalagem uma vez e essa embalagem vai e vem. Não é de uso único. Com essa coisa da pandemia, não seria aceitável, portanto, retrocederam um pouco.” E3

“Não gostamos nada de utilizar máscaras cirúrgicas, mas parece que isso era cada vez mais um requisito. (...) Portanto, há algumas coisas que esta pandemia nos trouxe de negativo. A geração de muito mais resíduos, que nós tentamos combater, mas vemos que é uma realidade.” E3

“Depois, devido a pandemia e a uma série de situações, não foi implementado. Iniciamos, mas não implementamos.” E5 (Restaurantes C e D)

“Tenho, mas com a pandemia não tenho feito.” E6

- Contribuição para medidas

Também em quatro estabelecimentos, com cinco citações foi identificado que as práticas implementadas funcionaram como uma maneira de diminuir os impactos da pandemia na operação dos estabelecimentos.

“O fato de sermos sustentáveis na raiz, nos ajudou a ser mais resilientes. E a tomar aquela decisão de que não iríamos mudar o nosso conceito para ultrapassar. Não fazemos take away, não fazemos delivery, não fazemos esse tipo de coisas. E não mudamos o nosso conceito. Portanto, quando temos oportunidade de abrir, abrimos nas mesmas condições. O fato de sermos uma empresa sustentável na raiz, também quando eles impuseram aquelas regras todas, nós já estávamos cumprindo.” E2

“O fato de termos um posicionamento no âmbito da alimentação saudável, quando existe uma crise sanitária, ainda que não seja diretamente relacionada com a alimentação, como é o caso desta pandemia, há sempre uma tendência para as pessoas depois procurarem um tipo de alimentação mais saudável. Portanto, nesse sentido, acho que tem nos reforçado enquanto aderentes da Green Key. Acho que sim, acho que vai haver mais procura das pessoas por locais saudáveis, para comer de forma saudável e com boas práticas.” E3

7. Discussão e Conclusões

Uma perspectiva exposta nesta investigação é a importância do papel do gestor ambiental dentro dos estabelecimentos. É um dos critérios exigidos pela *Green Key* e a princípio parecia algo inviável de ser aplicado dentro de estabelecimentos que contam com uma gestão tão constricta (Walker, 2011). No entanto, em todos os restaurantes em que a função era dividida entre *chef* e gestor, o gestor apresentou conhecimento e iniciativa em práticas pertinentes à introdução de métodos sustentáveis no estabelecimento. Corroborando a importância que é dada por Spinelli (2009) e Tinoco e Kraemer (2004) para a figura do gestor ambiental em empresas de alimentação.

O próprio *Green Key* é utilizado como uma ferramenta de gestão, e suas regras e parâmetros são utilizados como suporte para a introdução de práticas sustentáveis no restaurante. Apesar dos restaurantes não terem feito grandes alterações para se enquadrar nos parâmetros da plataforma, a sua utilização para organizar o estabelecimento é apontada por todos os estabelecimentos. Os estabelecimentos recorrem assim, a um mecanismo testado para orientar a gestão o que vai ao encontro com a proposta de Deutsch (2019), que vê nas certificações uma vantagem para restaurantes que já tem práticas sustentáveis estabelecidas e querem a validação das medidas que estabelecem.

Fica também exposto que os princípios da sustentabilidade são compreendidos pelos estabelecimentos, assim como os impactos que a restauração pode trazer e quais as oportunidades que ela pode desenvolver. As empresas são vistas como parte da comunidade, incentivando o mercado local, dando visibilidade para os temas da sustentabilidade e também promovendo o próprio desenvolvimento como empresa o que é coerente com os estudos de Rinaldi (2017) sobre a possibilidade de restaurantes serem uma forma de promover o desenvolvimento local com através do fortalecimento das cadeias curtas de comercialização.

Além disso, a sustentabilidade é compreendida como eficiência dos estabelecimentos, qualquer desperdício é prejudicial para a gestão e, portanto, tudo deve funcionar da maneira mais eficiente possível, desde os frigoríficos até os métodos de confeção utilizados, unindo assim o conceito de Vaz (2006) que

reforça a importância de uma gestão estrita para aumentar os lucros do restaurante com a abordagem de Sharma (2014) sobre a gestão e a eficiência de um estabelecimento promoverem a sustentabilidade.

E apesar de todas as medidas, todos os estabelecimentos ainda são reticentes sobre como tratar o desperdício alimentar. Mesmo com maneiras de medir o desempenho dos estabelecimentos com parâmetros de desperdício alimentar apontados por Ricarte et al. (2021) e Vaz (2006), o fato é ignorado por todos os entrevistados, diz-se que o próprio não existe, e não se considera que ele pode e deve ser quantificado.

O papel do *chef* pôde ser observado como um papel secundário na implementação prática de medidas sustentáveis, o que não se restringe, mas é ancorado pela visibilidade que ele traz para as práticas assinaladas. Ele não tem a função de implementar, mas é ele quem traz as medidas para a realidade e compartilha com a equipa e com colegas. Essa visão é também percebida por Batat (2020a) em sua observação de como *chefs* de cozinha tem a capacidade de influenciar pares quando desenvolvem projetos que alcançam uma certa projeção.

Sempre que questionados sobre formação, eles colocam a questão da sustentabilidade como um assunto novo, o que é relativo já que apesar da alimentação ser central para a existência (Montanari, 2008) o tema começa a ser discutido apenas na metade do século passado (Brundtland e ONU 1987). Ao verificar a oferta de formação para cozinheiros no concelho do Porto através do nome das disciplinas ou unidades curriculares ministradas nos cursos profissionais de cozinha, não há nenhuma matéria focada na sustentabilidade dentro da cozinha (Escola Profissional de Gaia, 2020; Escola Profissional Infante D. Henrique, 2020; Turismo de Portugal 2020). As únicas instituições que contemplam e aparentam ir em direção parecida estão no curso do Turismo de Portugal, *Culinary arts* e *Gestão e Produção de Cozinha: Sustainable & Responsible Tourism* e *Sustentabilidade no Turismo* respetivamente e não são abordagens para dentro da cozinha.

Pode-se perceber também uma sobreposição de categorias, o local é interpretado como uma questão ambivalente: além de melhorar o produto servido no

restaurante ele também é visto como uma ferramenta de promoção do desenvolvimento no entorno. O local por si é bastante relevante para as práticas implementadas nos estabelecimentos. A localização do estabelecimento apesar de limitar algumas práticas também tem o potencial de desenvolver outras medidas ou tornar o estabelecimento mais próximo da comunidade como salienta Fusté-Forné (2016):

“El paisaje, un cuadro, es el que gracias a una combinación de factores naturales –como por ejemplo el clima– y culturales –como por ejemplo los utensilios tradicionales empleados en los procesos agrícolas– proporciona una gastronomía típica y variada, que es un símbolo de la propia identidad, es naturaleza y es cultura a la vez, y un importante recurso. El hecho, por ejemplo, de explorar y conocer de primera mano quién es el artesano que conrea, muñe o pesca representa un atractivo más que beneficia el desarrollo local, ayuda a potenciar los eventos culinarios y es un reconocimiento a los artistas del paisaje” (Fusté-Forné 2016 p.15).

Também é observada a compreensão de que a proximidade diminui a “pegada de carbono” do produto, ou seja, o impacto que o transporte dos produtos traz para o prato final coerente com a visão de Hu et al., (2013): *“...the restaurant industry should adopt some measures to ensure sustainable development, such as the use of local and low carbon food materials...)*. Outro fator nesse aspecto físico é a relevância do próprio espaço. Prédios novos ou criados com preocupações ambientais são um potencializador das medidas que o estabelecimento adota.

A questão que pôde ser levantada com o trabalho é a compreensão dos estabelecimentos para a capacidade de retorno do investimento em sustentabilidade pode trazer quando associada ao marketing, apesar dos estabelecimentos não se valerem do *green wash*³ há a percepção de como a sustentabilidade influencia o mercado e o consumidor o que está presente no estudo de Kwok, Huang, e Hu (2016) que descreve que a maneira que o consumidor

³ Termo utilizado quando uma empresa utiliza termos de sustentabilidade em suas campanhas de marketing mas não realizam mudanças concretas no seu sistema de gestão. (Wang et al. 2013)

percebe atitudes sustentáveis em restaurantes depende da integração destas com a imagem do restaurante.

Apesar dessa percepção, tampouco é desenvolvida uma métrica para observar quanto essas ações influenciam nos clientes que frequentam o restaurante ou os que começam a frequentar motivado pelos métodos sustentáveis implementados no restaurante. Essa ideia é coerente com o pequeno investimento que todos alegam ter feito para adquirirem o certificado, o que corresponde, mais uma vez com a recomendação de Deutsch (2019), que vê a vantagem da implementação de um certificado na utilização dos métodos de controle.

Apesar de serem percebidos os impactos da pandemia de Covid-19 nos padrões de alimentação (Paslakis et al., 2021), os estabelecimentos ainda não conseguiram avaliar como a pandemia vai influenciar nas práticas de sustentabilidade dos restaurantes, existe, entretanto que a percepção que gestão sustentável do restaurante terá uma influência positiva nos resultados. O que é também observado no estudo da Porto Business School (2021) sobre a percepção por parte das empresas da necessidade de investimento em sustentabilidade no mercado pós-pandêmico.

O que parece consistente é a confiança de gestores e cozinheiros que os princípios da restauração e da gastronomia são sustentáveis em si e, portanto, são necessárias poucas alterações para o alcance de um projeto de restauração mais sustentável, no entanto seria realmente necessária uma mudança de paradigma para melhorar as práticas. O órgão regulador de restaurantes e similares é o turismo de Portugal e apesar de existirem metas não estão expressos parâmetros nem é disponibilizada uma formação de cozinheiros com esses parâmetros e ferramentas (Cabral e Turismo de Portugal 2017).

Sendo assim, a certificação do *Green Key* serve como uma base de parâmetros e acaba por contribuir para o desenvolvimento de estratégias para o negócio e não como um limitador para as práticas implementadas no restaurante. Os estabelecimentos podem concentrar-se no uso eficiente de recursos, focando desde o investimento em produtos até o capital humano, fortalecendo os

produtores locais e fomentando o desenvolvimento da comunidade sem sobrecarregar o meio ambiente.

7.1 Limitações do estudo

Uma das limitações desse estudo é o foco exclusivo em restaurantes que são galardoados com uma certificação, esse foco permite-nos, com uma pesquisa qualitativa, compreender a percepção da sustentabilidade entre gestores e *chefs* que optam por dar visibilidade a esse foco na gestão do estabelecimento. Entretanto, uma pesquisa quantitativa que abrangesse um universo maior de restaurantes poderia fornecer-nos uma perspectiva de como essa temática afeta os estabelecimentos em geral.

Esta pesquisa também poderia ter visitado os restaurantes para poder reunir impressões sobre os estabelecimentos, suas práticas e os locais onde estão inseridos, entretanto, por motivos de segurança relacionados com a pandemia, essa possibilidade tornou-se inviável durante o período de realização da pesquisa.

Fica, portanto, uma base para a realização de pesquisas, mais direcionadas para tipologias específicas de restauração, *catering*, *fast-food*, *fine dining*, etc., ou, mais abrangentes que tomem o mercado como um todo. Desenvolveu-se uma base que observa a existência da possibilidade de desenvolver-se a gastronomia de maneira sustentável e pode agora compreender-se como isso se enquadra no contexto geral.

Referências Bibliográficas

- Afshin, Ashkan, Patrick John Sur, Kairsten A. Fay, Leslie Cornaby, Giannina Ferrara, Joseph S. Salama, Erin C. Mullany, Kalkidan Hassen Abate, Cristiana Abbafati, Zegeye Abebe, Mohsen Afarideh, Anju Aggarwal, Sutapa Agrawal, Tomi Akinyemiju, Fares Alahdab, Umar Bacha, Victoria F. Bachman, Hamid Badali, Alaa Badawi, Isabela M. Bensenor, Eduardo Bernabe, Sibhatu Kassa K. Biadgilign, Stan H. Biryukov, Leah E. Cahill, Juan J. Carrero, Kelly M. Cercy, Lalit Dandona, Rakhi Dandona, Anh Kim Dang, Meaza Girma Degefa, Maysaa El Sayed Zaki, Alireza Esteghamati, Sadaf Esteghamati, Jessica Fanzo, Carla Sofia e Sá Farinha, Maryam S. Farvid, Farshad Farzadfar, Valery L. Feigin, Joao C. Fernandes, Luisa Sorio Flor, Nataliya A. Foigt, Mohammad H. Forouzanfar, Morsaleh Ganji, Johanna M. Geleijnse, Richard F. Gillum, Alessandra C. Goulart, Giuseppe Grosso, Idris Guessous, Samer Hamidi, Graeme J. Hankey, Sivadasanpillai Harikrishnan, Hamid Yimam Hassen, Simon I. Hay, Chi Linh Hoang, Masako Horino, Farhad Islami, Maria D. Jackson, Spencer L. James, Lars Johansson, Jost B. Jonas, Amir Kasaeian, Yousef Saleh Khader, Ibrahim A. Khalil, Young-Ho Khang, Ruth W. Kimokoti, Yoshihiro Kokubo, G. Anil Kumar, Tea Lallukka, Alan D. Lopez, Stefan Lorkowski, Paulo A. Lotufo, Rafael Lozano, Reza Malekzadeh, Winfried März, Toni Meier, Yohannes A. Melaku, Walter Mendoza, Gert B. M. Mensink, Renata Micha, Ted R. Miller, Mojde Mirarefin, Viswanathan Mohan, Ali H. Mokdad, Dariush Mozaffarian, Gabriele Nagel, Mohsen Naghavi, Cuong Tat Nguyen, Molly R. Nixon, Kanyin L. Ong, David M. Pereira, Hossein Poustchi, Mostafa Qorbani, Rajesh Kumar Rai, Christian Razo-García, Colin D. Rehm, Juan A. Rivera, Sonia Rodríguez-Ramírez, Gholamreza Roshandel, Gregory A. Roth, Juan Sanabria, Tania G. Sánchez-Pimienta, Benn Sartorius, Josef Schmidhuber, Aletta Elisabeth Schutte, Sadaf G. Sepanlou, Min-Jeong Shin, Reed J. D. Sorensen, Marco Springmann, Lucjan Szponar, Andrew L. Thorne-Lyman, Amanda G. Thrift, Mathilde Touvier, Bach Xuan Tran, Stefanos Tyrovolas, Kingsley Nnanna Ukwaja, Irfan Ullah, Olalekan A. Uthman, Masoud Vaezghasemi, Tommi Juhani Vasankari, Stein Emil Vollset, Theo Vos, Giang Thu Vu, Linh Gia Vu, Elisabete Weiderpass, Andrea Werdecker, Tissa Wijeratne, Walter C. Willett, Jason H. Wu, Gelin Xu, Naohiro Yonemoto, Chuanhua Yu, e Christopher J. L. Murray. 2019. “Health Effects of Dietary Risks in 195 Countries, 1990-2017: A Systematic Analysis for the Global Burden of Disease Study 2017”. *The Lancet* 393(10184):1958-72. doi: 10.1016/S0140-6736(19)30041-8.
- Aguilera, José Miguel. 2017. “The Emergence of Gastronomic Engineering”. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 41:277-83. doi: 10.1016/j.ifset.2017.03.017.
- AHRESP, e Turismo de Portugal. 2021. “Guia de Boas Práticas para uma Economia Circular no Alojamento Turístico”.
- Alexandratos, Nikos, e Jelle Bruinsma. 2012. *World Agriculture Towards 2030/2050: The 2012 Revision*.

- APN. 2017. “Alimentar o futuro: uma reflexão sobre sustentabilidade alimentar”. *Associação Portuguesa de Nutrição*.
- Assembleia da República, Cavaco. 2015. *Combater o desperdício alimentar para promover uma gestão eficiente dos alimentos*.
- Azevedo, Elaine de, e Maria Cecília Focesi Pelicioni. 2011. “Promoção da Saúde, Sustentabilidade e Agroecologia: uma discussão intersectorial”. *Saúde e Sociedade* 20:715-29.
- Bahls, Álvaro, Rodolfo Wendhausen Krause, e Edar Añaña. 2019. “Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía - Una revisión y propuesta conceptual”. *Estudios y Perspectivas en Turismo* 19.
- Baptista, Pedro, Inês Campos, Iva Pires, e Sofia Vaz. 2012. “Do Campo ao Garfo, Desperdício Alimentar em Portugal”. *Lisboa: Cestras*.
- Barber, Dan. 2014. *The third plate : field notes on the future of food*. New York: The Penguin Press.
- Bardin, Laurence, Luís Antero Reto, e Augusto Pinheiro. 2000. *Análise de conteúdo*. Lisboa: Edições 70.
- Bardin, Lawrence. 1977. “Análise de conteúdo”. *Lisboa: edições 70:225*.
- Barthes, Roland. 1997. “Toward a psychosociology of contemporary food consumption”. in *Food and Culture*. COUNIHAN, C.; VAN ESTERIK,.
- Barthichoto, Marcela, A. C. G. Matias, M. G. N. Spinelli, e Edeli Simioni de Abreu. 2013. “RESPONSABILIDADE AMBIENTAL: PERFIL DAS PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE DESENVOLVIDAS EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES DO BAIRRO DE HIGIENÓPOLIS, MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.”
- Batat, Wided. 2020a. “Pillars of Sustainable Food Experiences in the Luxury Gastronomy Sector: A Qualitative Exploration of Michelin-Starred Chefs’ Motivations”. *Journal of Retailing and Consumer Services* 57:102255. doi: 10.1016/j.jretconser.2020.102255.
- Batat, Wided. 2020b. “The Role of Luxury Gastronomy in Culinary Tourism: An Ethnographic Study of Michelin-Starred Restaurants in France”. *International Journal of Tourism Research* n/a(n/a). doi: 10.1002/jtr.2372.
- Berbel-Pineda, Juan M., Beatriz Palacios-Florencio, José M. Ramírez-Hurtado, e Luna Santos-Roldán. 2019. “Gastronomic Experience as a Factor of Motivation in the Tourist Movements”. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 18:100171. doi: 10.1016/j.ijgfs.2019.100171.
- Bertan, Serkan. 2020. “Impact of Restaurants in the Development of Gastronomic Tourism”. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 21:100232. doi: 10.1016/j.ijgfs.2020.100232.

- Binz, Patrícia. 2019. “Gestão De La Gastronomía Sustentable - Prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes”. *Estudios y Perspectivas en Turismo* 19.
- Blondin, Stacy A., Holly Carmichael Djang, Nesly Metayer, Stephanie Anzman-Frasca, e Christina D. Economos. 2015. “‘It’s just so much waste.’ A qualitative investigation of food waste in a universal free School Breakfast Program”. *Public Health Nutrition* 18(9):1565-77.
- Borowy, Iris. 2017. “Sustainable Development in Brundtland and Beyond: How (Not) to Reconcile Material Wealth, Environmental Limits and Just Distribution”. P. 91-108 in Vol. 6.
- Bourdieu, Pierre. 2007. *A Economia das Trocas Simbólicas*. 6ª. São Paulo: Perspectiva.
- Brait, Paula Malatian. 2010. “A Gastronomia Como Bem Simbólico e Fator de Distinção: Uma Análise do Caderno Paladar, do Jornal O Estado De S. Paulo”. Mestrado, UNESP, Bauru.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme. 2010. *A fisiologia do gosto*. Companhia das letras.
- Brundtland, Gro Harlem, e ONU. 1987. *Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future*. [Oslo: ONU. World Commission on Environment and Development.
- Bueno, Paulo Henrique Toledo. 2019. “Panorama geral das perdas e desperdício de alimentos e soluções para o acesso à alimentação”.
- Busato, Maria Assunta, e Maira Cristina Ferigollo. 2018. “Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição: uma revisão integrativa da literatura”. *HOLOS* 1:91-102. doi: 10.15628/holos.2018.4081.
- Cabral, Manuel Caldeira, e Turismo de Portugal. 2017. “Liderar o Turismo do Futuro 2017-2027”. 66.
- Caporal, Francisco Roberto, Gervásio Paulus, e José Antônio Castobeeber. 2009. “Agroecologia: uma ciência do campo da complexidade”.
- Carneiro, Henrique. 2003. *Comida e Sociedade Uma História da Alimentação*. 1ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier.
- Cassol, Abel, e Sergio Schneider. 2015. “Produção e consumo de alimentos: novas redes e atores”. *Lua Nova: Revista de Cultura e Política* 143-80. doi: 10.1590/0102-6445143-177/95.
- Castro, F. A. F., e V. M. V. Queiroz. 1998. “Cardápios: planejamento, elaboração e etiqueta”. *Viçosa: Universidade Federal de Viçosa* 1-29.
- Castro, Maria Helena Carvalho Almeida de. 2002. “Fatores Determinantes de Desperdício de Alimentos no Brasil: Diagnostico da Situacao”.

- CFN. 2005. *Dispõe sobre a definição das áreas de Atuação do nutricionista e suas Atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.*
- da Costa Proença, Rossana Pacheco. 2001. “DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS COM RELAÇÃO À ALIMENTAÇÃO HUMANA”.
- Creswell, John W., Luciana de Olivera da Rocha, e Maria Imilda da Costa e Silva. 2007. *Projeto de pesquisa métodos qualitativo, quantitativo e misto*. Porto Alegre: Artmed.
- Creswell, e Rulinawaty Kasmad. 2020. *Second Edition QUALITATIVE INQUIRY& RESEARCH DESIGN Choosing Among Five Approaches*.
- Custódio, Marta Battaglia, Nelson Roberto Furquim, Greice Maria Mansini dos Santos, e Denise Cavallini Cyrillo. 2011. “Segurança alimentar e nutricional e a construção de sua política: uma visão histórica”. *Segurança Alimentar e Nutricional* 18(1):1-10. doi: 10.20396/san.v18i1.8634683.
- De Steur, Hans, Joshua Wesana, Manoj K. Dora, Darian Pearce, e Xavier Gellynck. 2016. “Applying Value Stream Mapping to Reduce Food Losses and Wastes in Supply Chains: A Systematic Review”. *Waste Management* 58:359-68. doi: 10.1016/j.wasman.2016.08.025.
- Destro, Bárbara, Lara Almeida, Martha Eunice de, e Yury Keith F. Feliciano. 2019. “Aproveitamento Integral Dos Alimentos: um caminho para a gastronomia sustentável”. *Revista de Gastronomia* 13.
- Deutsch, Jonathan. 2019. “Is a Sustainable-Restaurant Certification Worth It?” *Restaurant Business*. Recuperado 2 de setembro de 2021 (<https://restaurantbusinessonline.com/advice-guy/sustainable-restaurant-certification-worth-it-0>).
- Dias, Sandro. 2016. “Do campo à mesa: limites e possibilidades de uma gastronomia sustentável”. Doutorado em Ecologia Aplicada, Universidade de São Paulo, Piracicaba.
- Direção Geral da Saúde. 2019. *Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável*. Ministério da Saúde de Portugal.
- Douglas, Leah. 2020. “Chicken Company to Cull Birds as Processing Capacity Plummet”. *Successful Farming*. Recuperado 1º de setembro de 2021 (<https://www.agriculture.com/news/business/chicken-company-to-cull-birds-as-processing-capacity-plummet>).
- Ehlers, Eckart, e Thomas Krafft, orgs. 2006. *Earth System Science in the Anthropocene*. Berlin ; New York: Springer.
- Escola Profissional de Gaia. 2020. “Escola Profissional de Gaia”. Recuperado 29 de outubro de 2020 (<http://www.epg.pt/site/>).

- Escola Profissional Infante D. Henrique. 2020. “Curso Técnico de Restauração Cozinha/Pastelaria”. Recuperado 29 de outubro de 2020 (<http://www.epidh.pt/index.php/oferta-formativa/curso-tecnico-de-restauracao-cozinha-pastelaria>).
- Everett, Sally, e Cara Aitchison. 2008. “The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, South West England”. *Journal of Sustainable Tourism* 16(2):150-67. doi: 10.2167/jost696.0.
- Fanzo, Jessica. 2019. “Healthy and Sustainable Diets and Food Systems: The Key to Achieving Sustainable Development Goal 2?” *Food Ethics* 4(2):159-74. doi: 10.1007/s41055-019-00052-6.
- Fanzo, Jessica, Alexandra L. Bellows, Marie L. Spiker, Andrew L. Thorne-Lyman, e Martin W. Bloem. 2021. “The importance of food systems and the environment for nutrition”. *The American Journal of Clinical Nutrition* 113(1):7-16. doi: 10.1093/ajcn/nqaa313.
- FAO. 2020. *The State of Food and Agriculture 2020: Overcoming water challenges in agriculture*. Rome, Italy: FAO.
- FAO, IFAD. 2021. *The State of Food Security and Nutrition in the World 2021: Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all*. Rome, Italy: FAO.
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP, e WHO. 2020. *The State of Food Security and Nutrition in the World 2020: Transforming food systems for affordable healthy diets*. Rome, Italy: FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO.
- FAO, e INRAE. 2020. “Enabling sustainable food systems. Innovators’ handbook”.
- FAOSTAT. 2021. “Pessoas desnutridas e com insegurança alimentar”. Recuperado 22 de maio de 2021 (<http://www.fao.org/faostat/en/#data/FS>).
- Freire, Maria do Carmo Matias, Patrícia Lima Balbo, Maiara de Andrade Amador, e Luciana Monteiro Vasconcelos Sardinha. 2012. “Guias alimentares para a população brasileira: implicações para a Política Nacional de Saúde Bucal”. *Cad. saúde pública* s20-29.
- Fusté-Forné, Francesc. 2016. “Landscapes of Culture: Gastronomy and Culinary Heritage”. *Dixit* 24(1):4-16.
- Fusté-Forné, Francesc. 2020. “Say Gouda, Say Cheese: Travel Narratives of a Food Identity”. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 22:100252. doi: 10.1016/j.ijgfs.2020.100252.
- Galesi, Lílian Fernanda, Karina Rodrigues Quesada, e MRM de Oliveira. 2009. “Indicadores de segurança alimentar e nutricional”. *Rev Simbio-Logias* 2(1):1-10.

- Gamba, Juliana Caravieri Martins, e Zélia Maria Cardoso Montal. 2010. “O direito humano à alimentação adequada: revisitando o pensamento de Josué de Castro”. *Revista Jurídica da Presidência* 11(95):52-81.
- Giousmpasoglou, Charalampos, Lorraine Brown, e John Cooper. 2020. “The Role of the Celebrity Chef”. *International Journal of Hospitality Management* 85:102358. doi: 10.1016/j.ijhm.2019.102358.
- Giroto, Francesca, Luca Alibardi, e Raffaello Cossu. 2015. “Food Waste Generation and Industrial Uses: A Review”. *Waste Management* 45:32-41. doi: 10.1016/j.wasman.2015.06.008.
- Gonçalves-Dias, Sylmara Lopes Francelino, e Carla Moura. 2007. “Consumo Sustentável: muito além do consumo ‘verde’”. *Encontro da ANPAD* 31.
- Goulart, Rita Maria Monteiro. 2008. “Desperdício de alimentos: um problema de saúde pública”. *Revista Integração* 54(1):285-88.
- Governo de Portugal. 2014. “Prevenir Desperdício Alimentar-um compromisso de todos”. *Online at: www.portugal.gov.pt/pt/o-governo/arquivo-historico/governos-constitucionais/gc19/os-ministerios/mam/documentos-oficiais/20141017-mam-desperdicio-alimentar.aspx (accessed 4 July 2017).*
- Graça, António, José Camolas, Maria Gregório, Sofia Sousa, Carla Andrade, e Gonçalo Santos. 2017. “Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável 2017”.
- Gregório, Maria João, Ana M. Rodrigues, Pedro Graça, Rute Dinis de Sousa, Sara S. Dias, Jaime C. Branco, e Helena Canhão. 2018. “Food Insecurity Is Associated with Low Adherence to the Mediterranean Diet and Adverse Health Conditions in Portuguese Adults”. *Frontiers in Public Health* 6:38. doi: 10.3389/fpubh.2018.00038.
- Guan, Jing, Jun Gao, e Chaozhi Zhang. 2019. “Food Heritagization and Sustainable Rural Tourism Destination: The Case of China’s Yuanjia Village”. *Sustainability* 11(10):2858. doi: 10.3390/su11102858.
- Gustavsson, J., Christel Cederberg, Ulf Sonesson, R. Otterdijk, e A. Mybeck. 2011. “Global food losses and food waste: extent, causes and prevention. Food and Agriculture Organization of the United Nations”. *Rome*.
- Guterres, António Manuel de Oliveira. 2000. *Resolução do Conselho de Ministros n.º 96/2000*.
- Hanks, Andrew S., Brian Wansink, e David R. Just. 2014. “Reliability and Accuracy of Real-Time Visualization Techniques for Measuring School Cafeteria Tray Waste: Validating the Quarter-Waste Method”. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics* 114(3):470-74. doi: 10.1016/j.jand.2013.08.013.

- Harrington, Robert J. 2005. "Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food". *Journal of Culinary Science & Technology* 4(2-3):129-52. doi: 10.1300/J385v04n02_10.
- Hegarty, Joseph A. 2011. "Achieving Excellence by Means of Critical Reflection and Cultural Imagination in Culinary Arts and Gastronomy Education". *Journal of Culinary Science & Technology* 9(2):55-65. doi: 10.1080/15428052.2011.580705.
- Henz, Gilmar Paulo, e Gustavo Porpino. 2017. "Food Losses and Waste: How Brazil Is Facing This Global Challenge?" *Horticultura Brasileira* 35:472-82. doi: 10.1590/S0102-053620170402.
- Himmelgreen, David, Nancy Romero-Daza, Jacquelyn Heuer, William Lucas, Abraham A. Salinas-Miranda, e Theresa Stoddard. 2020. "Using Syndemic Theory to Understand Food Insecurity and Diet-Related Chronic Diseases". *Social Science & Medicine* 113124. doi: 10.1016/j.socscimed.2020.113124.
- HLPE. 2014. *Food Losses and Waste in the Context of Sustainable Food Systems*. 8. Rome: CFS Committee on World Food Security HLPE.
- Hu, Frank B., Eric Rimm, Stephanie A. Smith-Warner, Diane Feskanich, Meir J. Stampfer, Albert Ascherio, Laura Sampson, e Walter C. Willett. 1999. "Reproducibility and validity of dietary patterns assessed with a food-frequency questionnaire". *The American journal of clinical nutrition* 69(2):243-49.
- Hu, Meng-Lei, Jeou-Shyan Horng, Chih-Ching Teng, e Sheng-Fang Chou. 2013. "A criteria model of restaurant energy conservation and carbon reduction in Taiwan". *Journal of Sustainable Tourism* 21(5):765-79. doi: 10.1080/09669582.2012.721787.
- IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2014. "Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios: Segurança alimentar 2013".
- INE. 2020. "Statistics Portugal - Web Portal". Recuperado 16 de setembro de 2020 (https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_indicadores&contecto=pi&indOcorrCod=0009881&selTab=tab0).
- Instituto Nacional de Estatística (Portugal). 2007. *Classificação portuguesa das actividades económicas*. Lisboa, Portugal: Instituto Nacional de Estatística.
- Jensen, Carl, Åsa Stenmarck, Tom Quested, Graham Moates, Michael Buksti, Balázs Cseh, Selina Juul, Andrew Parry, Alessandro Politano, e Barbara Redlingshofer. 2016. *Estimates of European food waste levels*. IVL Swedish Environmental Research Institute.
- Ju, Munsol, Masahiro Osako, e Sachihiko Harashina. 2017. "Food loss rate in food supply chain using material flow analysis". *Waste Management* 61:443-54.

- Kim, Myung Ja, e C. Michael Hall. 2020. "Can Sustainable Restaurant Practices Enhance Customer Loyalty? The Roles of Value Theory and Environmental Concerns". *Journal of Hospitality and Tourism Management* 43:127-38. doi: 10.1016/j.jhtm.2020.03.004.
- Krause, Rodolfo W., e Álvaro A. D. S. M. Bahls. 2013. "Orientações gerais para uma gastronomia sustentável". *Turismo - Visão e Ação* 15(3):434. doi: 10.14210/rtva.v15n3.p434-450.
- Kumar, Mehul Krishna. 2019. "Gastronomic Tourism— A Way of Supplementing Tourism in the Andaman & Nicobar Islands". *International Journal of Gastronomy and Food Science* 16:100139. doi: 10.1016/j.ijgfs.2019.100139.
- Kwok, Linchi, Yung-Kuei Huang, e Lanlan Hu. 2016. "Green Attributes of Restaurants: What Really Matters to Consumers?" *International Journal of Hospitality Management* 55:107-17. doi: 10.1016/j.ijhm.2016.03.002.
- Leite, Bárbara Zaninotti, e Urivald Pawlowsky. 2005. "Alternativas de minimização de resíduos em uma indústria de alimentos da região metropolitana de Curitiba". *Engenharia Sanitaria e Ambiental* 10:96-105. doi: 10.1590/S1413-41522005000200002.
- Levi-Strauss, Claude-. 1968. "O triângulo culinário".
- Lima Campolina, Rosilene, e Lucília de Souza Machado. 2016. "Formação profissional de gastrônomos sustentáveis". *Boletim Técnico do Senac* 42(2):74-97. doi: 10.26849/bts.v42i2.86.
- Lins, Maísa, Renata Puppini Zandonadi, Antônio Raposo, e Veronica Cortez Ginani. 2021. "Food Waste on Foodservice: An Overview through the Perspective of Sustainable Dimensions". *Foods* 10(6):1175. doi: 10.3390/foods10061175.
- Loke, Matthew K., e PingSun Leung. 2015. "Quantifying food waste in Hawaii's food supply chain". *Waste Management & Research* 33(12):1076-83.
- Madeira, Arlindo, Teresa Palrão, e Alexandra Sofia Mendes. 2021. "The Impact of Pandemic Crisis on the Restaurant Business". *Sustainability* 13(1):40. doi: 10.3390/su13010040.
- Manola, Maria, e Stylianos X. Koufadakis. 2020. "The Gastronomy as an Art and its Role in the Local Economic Development of a Tourism Destination: A Literature Review". *Spoudai* 70(1/2):81-92.
- Manso, Nina do Rosário Baptista das, e Neves Vigon. 2016. "A percepção dos chefs sobre o conceito de alimentação saudável e sua influência no bem-estar das pessoas: um estudo exploratório".
- McBride, Anne E., e Roberto Flore. 2019. "The Changing Role of the Chef: A Dialogue". *International Journal of Gastronomy and Food Science* 17:100157. doi: 10.1016/j.ijgfs.2019.100157.

- de Menezes Augustini, Vivian Cristina, Patrícia Kishimoto, Thaís Cristina Tescaro, e Flávia Queiroga Aranha de Almeida. 2008. “Avaliação do índice de resto - ingesta e sobras em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba/SP”.
- Ministério da Saúde, Brasil. 2003. “Política nacional de alimentação e nutrição”. *Política nacional de alimentação e nutrição* 48-48.
- Montanari, Massimo. 2008. *Comida como cultura*. São Paulo: SENAC.
- Monteiro, Carlos Augusto, Lenise Mondini, e Renata BL Costa. 2000. “Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996)”. *Revista de Saúde Pública* 34:251-58. doi: 10.1590/S0034-89102000000300007.
- Müller, Patrícia Carla. 2008. “Avaliação do desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para os funcionários de um hospital público de Porto Alegre- RS”.
- Navarro-Dols, Jorge, e José Luis González-Pernía. 2020. “Gastronomy as a Real Agent of Social Change”. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 21:100240. doi: 10.1016/j.ijgfs.2020.100240.
- Neff, Roni A., Marie L. Spiker, e Patricia L. Truant. 2015. “Wasted Food: U.S. Consumers’ Reported Awareness, Attitudes, and Behaviors”. *PLOS ONE* 10(6):e0127881. doi: 10.1371/journal.pone.0127881.
- Nordic cooperation. 2004. “The New Nordic Food Manifesto”. Recuperado 8 de novembro de 2020 (<https://www.norden.org/en/information/new-nordic-food-manifesto>).
- Ottenbacher, Michael, e Robert J. Harrington. 2007. “The Culinary Innovation Process: A Study of Michelin-Starred Chefs”. *Journal of Culinary Science & Technology* 5(4):9-35. doi: 10.1300/J385v05n04_02.
- Ozturk, Sinem Bilgin, e Aylin Akoglu. 2020. “Assessment of Local Food Use in the Context of Sustainable Food: A Research in Food and Beverage Enterprises in Izmir, Turkey”. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 20:100194. doi: 10.1016/j.ijgfs.2020.100194.
- Park, Eunhye (Olivia), Woo-Hyuk Kim, e Junehee Kwon. 2020. “Understanding the relationship between green restaurant certification programs and a green restaurant image: the case of TripAdvisor reviews”. *Kybernetes* 50(6):1689-1703. doi: 10.1108/K-02-2020-0112.
- Paslakis, Georgios, Gina Dimitropoulos, e Debra K. Katzman. 2021. “A Call to Action to Address COVID-19-Induced Global Food Insecurity to Prevent Hunger, Malnutrition, and Eating Pathology”. *Nutrition Reviews* 79(1):114-16. doi: 10.1093/nutrit/nuaa069.

- Passos, Priscilla Nogueira Calmon de. 2009. “A Conferência de Estocolmo como ponto de partida para a proteção internacional do meio ambiente”. *Revista Direitos Fundamentais & Democracia* 6.
- Peixoto, M., e H. S. Pinto. 2016. “Desperdício de alimentos: Questões socioambientais, econômicas e regulatórias (Boletim Legislativo, Vol. 41)”. *Brasília: Senado Federal. Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/publicacoes/estudos-legislativos/tipos-de-estudos/boletins-legislativos/bol41>*.
- Pérez-Lloréns, José Lucas. 2019. “Cooking-Science-Communication (CSC): The Ideal Trident to Enjoy the Dining Experience”. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 16:100134. doi: 10.1016/j.ijgfs.2019.100134.
- Perrigot, Rozenn, Anna Watson, e Olufunmilola (Lola) Dada. 2021. “Sustainability and green practices: the role of stakeholder power in fast-food franchise chains”. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* ahead-of-print(ahead-of-print). doi: 10.1108/IJCHM-02-2021-0269.
- Phillipov, Michelle. 2017a. “Introduction: New Food Politics”. in *Media and Food Industries: The New Politics of Food*.
- Phillipov, Michelle. 2017b. *Media and Food Industries*. Cham: Springer International Publishing.
- Portilho, Fátima. 2005. *Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania*. Cortez.
- Porto Business School. 2021. “Estudo de impacto Covid-19 na sustentabilidade”.
- Ricarte, Michelle Pinheiro Rabelo, Márcia Andréia Barros Moura Fé, Inez Helena Vieira da Silva Santos, e Ana Kátia Moura Lopes. 2021. “Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Fortaleza-CE”. *Saber Científico (1982-792X)* 1(1):158-75.
- Rinaldi, Chiara. 2017. “Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches”. *Sustainability* 9(10):1748. doi: 10.3390/su9101748.
- Rodrigues, S., e AH Martins. 2008. “Avaliação da estrutura física em unidades de alimentação e nutrição da cidade de Cascavel, Paraná. 2008. 13 f”. *Monografia. Centro Universitário FAG, Cascavel*.
- Rojas-Rivas, Edgar, Alicia Rendón-Domínguez, José Alberto Felipe-Salinas, e Facundo Cuffia. 2020. “What Is Gastronomy? An Exploratory Study of Social Representation of Gastronomy and Mexican Cuisine among Experts and Consumers Using a Qualitative Approach”. *Food Quality and Preference* 83:103930. doi: 10.1016/j.foodqual.2020.103930.
- Rousseau, Signe. 2012. *Food Media: Celebrity Chefs and the Politics of Everyday Interference*.

- Sangue na Guelra. 2017. “Manifesto para o Futuro da Cozinha Portuguesa”. Recuperado 8 de novembro de 2020 (<https://www.sanguenaguelra.pt/manifesto/>).
- Saunders, Mark, e Keith Townsend. 2018. “Choosing participants”. P. 480-94 in.
- Sbai, Sara. 2014. “Sustainable culinary systems: local foods, innovation, tourism and hospitality edited by C. Michael Hall and Stefan Gössling”,. *Journal of Sustainable Tourism* 22(7):1122-24. doi: 10.1080/09669582.2013.820887.
- Sharma, S. 2014. “Sustainable culinary practices”. P. 303-34 in *Managing Sustainability in the Hospitality and Tourism Industry: Paradigms and Directions for the Future*.
- Shepon, Alon, Gidon Eshel, Elad Noor, e Ron Milo. 2018. “The Opportunity Cost of Animal Based Diets Exceeds All Food Losses”. *Proceedings of the National Academy of Sciences* 115(15):3804-9. doi: 10.1073/pnas.1713820115.
- Sorcaru, Iulian Adrian. 2019. “Gastronomy Tourism - A Sustainable Alternative for Local Economic Development”. *Annals of the University Dunarea de Jos of Galati: Fascicle: I, Economics & Applied Informatics* 25(1):103.
- Souza, Maria Cristina Oliveira, e Rosana Icassatti Corazza. 2017. “Do Protocolo Kyoto ao Acordo de Paris: uma análise das mudanças no regime climático global a partir do estudo da evolução de perfis de emissões de gases de efeito estufa”. *Desenvolvimento e Meio ambiente* 42.
- Spinelli, MGN. 2009. “Gestão adequada dos serviços pode gerar aumento da deficiência operacional e diminuir despesas, beneficiando o meio ambiente”. *Revista Nutri do Conselho Regional de Nutricionistas-CRN 3ª região*.
- Swinburn, Boyd A., Vivica I. Kraak, Steven Allender, Vincent J. Atkins, Phillip I. Baker, Jessica R. Bogard, Hannah Brinsden, Alejandro Calvillo, Olivier De Schutter, Raji Devarajan, Majid Ezzati, Sharon Friel, Shifalika Goenka, Ross A. Hammond, Gerard Hastings, Corinna Hawkes, Mario Herrero, Peter S. Hovmand, Mark Howden, Lindsay M. Jaacks, Ariadne B. Kapetanaki, Matt Kasman, Harriet V. Kuhnlein, Shiriki K. Kumanyika, Bagher Larijani, Tim Lobstein, Michael W. Long, Victor K. R. Matsudo, Susanna D. H. Mills, Gareth Morgan, Alexandra Morshed, Patricia M. Nece, An Pan, David W. Patterson, Gary Sacks, Meera Shekar, Geoff L. Simmons, Warren Smit, Ali Tootee, Stefanie Vandevijvere, Wilma E. Waterlander, Luke Wolfenden, e William H. Dietz. 2019. “The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission Report”. *The Lancet* 393(10173):791-846. doi: 10.1016/S0140-6736(18)32822-8.
- Tasci, Asli. 2017. “Consumer demand for sustainability benchmarks in tourism and hospitality”. *Tourism Review* 72(4):375-91. doi: 10.1108/TR-05-2017-0087.
- Testa, R., A. Galati, G. Schifani, A. m. Di Trapani, e G. Migliore. 2019. “Culinary Tourism Experiences in Agri-Tourism Destinations and Sustainable

- Consumption-Understanding Italian Tourists' Motivations". *Sustainability (Switzerland)* 11(17). doi: 10.3390/su11174588.
- Tinoco, João Eduardo Prudêncio, e Maria Elisabeth Pereira Kraemer. 2004. "Contabilidade e gestão ambiental". *Contabilidade e gestão ambiental* 303-303.
- Turismo de Portugal. 2020. "Culinary Arts [EN]". Recuperado 29 de outubro de 2020 (<https://www.escolas.turismodeportugal.pt/curso/culinary-arts-en/>).
- UE. 2016. *Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados e que revoga a Diretiva 95/46/CE (Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados) (Texto relevante para efeitos do EEE)*. Vol. 119.
- United Nations. 1948. "Declaração Universal dos Direitos Humanos". Recuperado 1º de novembro de 2021 (<https://www.unicef.org/brazil/declaracao-universal-dos-direitos-humanos>).
- United Nations. 2016. "Transforming our world: The 2030 agenda for sustainable development".
- United Nations, e CESCR. 1999. "The right to adequate food (art. 11)".
- Universidade do Porto. 2018. *Código Ético de Conduta Académica*.
- Varela, Mayara Carolline MS, Daniele da Rocha Carvalho, Ridalvo Medeiros Alves de Oliveira, e Marke Geisy da Silva Dantas. 2015. "O custo dos desperdícios: um estudo de caso no restaurante universitário da Universidade Federal do Rio Grande do Norte". in *Anais do Congresso Brasileiro de Custos-ABC*.
- Vaz, Ana Sofia, Emilie Crouzat, Frederico Santarém, Volker Grescho, e Cláudia Carvalho-Santos. 2018. "From Pork to Fork: The Social Experience of Bundles of Interacting Ecosystem Services through Gastronomy". *Ecosystem Services* 32:170-72. doi: 10.1016/j.ecoser.2018.07.011.
- Vaz, Célia. 2006. *Restaurante: Controlando custos e aumentando lucros*. CELIA VAZ.
- Vieira, Daiane Bertaglia. 2015. "Avaliação do desperdício e da oferta de fibras alimentares no cardápio do restaurante universitário da UTFPR-Campus Campo Mourão". B.S. thesis, Universidade Tecnológica Federal do Paraná.
- Walker, John R. 2011. *The Restaurant: From Concept to Operation*. 6th edition. Hoboken, New Jersey: Wiley.
- Wang, Ling-en, Gang Liu, Xiaojie Liu, Yao Liu, Jun Gao, Bin Zhou, Si Gao, e Shengkui Cheng. 2017. "The Weight of Unfinished Plate: A Survey Based Characterization of Restaurant Food Waste in Chinese Cities". *Waste Management* 66:3-12. doi: 10.1016/j.wasman.2017.04.007.

- Wang, Yao-Fen, Su-Ping Chen, Yi-Ching Lee, e Chen-Tsang (Simon) Tsai. 2013. "Developing Green Management Standards for Restaurants: An Application of Green Supply Chain Management". *International Journal of Hospitality Management* 34:263-73. doi: 10.1016/j.ijhm.2013.04.001.
- Willett, Walter, Johan Rockström, Brent Loken, Marco Springmann, Tim Lang, Sonja Vermeulen, Tara Garnett, David Tilman, Fabrice DeClerck, Amanda Wood, Malin Jonell, Michael Clark, Line J. Gordon, Jessica Fanzo, Corinna Hawkes, Rami Zurayk, Juan A. Rivera, Wim De Vries, Lindiwe Majele Sibanda, Ashkan Afshin, Abhishek Chaudhary, Mario Herrero, Rina Agustina, Francesco Branca, Anna Lartey, Shenggen Fan, Beatrice Crona, Elizabeth Fox, Victoria Bignet, Max Troell, Therese Lindahl, Sudhvir Singh, Sarah E. Cornell, K. Srinath Reddy, Sunita Narain, Sania Nishtar, e Christopher J. L. Murray. 2019. "Food in the Anthropocene: The EAT-Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems". *The Lancet* 393(10170):447-92. doi: 10.1016/S0140-6736(18)31788-4.
- Yang, Chih-Yun, e Cheng-Hua Yang. 2019. "The Impact of Sustainable Environmental Management in the Food and Beverage Industry on Customer Loyalty: A View of Brand Attitude". *Ekoloji* 8.
- Yin, Robert K., e Daniel Grassi. 2001. *Estudo de caso: planejamento e métodos*. 2ª ed. Porto Alegre: Bookman.

Apêndice 1

Guião das entrevistas

As presentes questões são postas com objetivo de coletar informações para uma pesquisa que aborda a sustentabilidade na gastronomia portuguesa que realiza-se no âmbito do mestrado em Ciências Gastronómicas na Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto em parceria com a Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Politécnico do Porto sob a orientação da professora Dra. Ada Rocha (FCNAUP) e o professor Dr. António Melo (ESHT-PPorto). A informação recolhida será apenas para uso deste trabalho académico e será garantida a sua confidencialidade. Peço, entretanto, o consentimento para a gravação da entrevista exclusivamente para posterior consulta.

Conceito

1. Como você descreve a sua cozinha? Na sua opinião, qual poderá ser a perspetiva do seu cliente/turista sobre a sua cozinha/menus?
2. O que influencia a elaboração dos seus pratos ou menus? Existe alguma limitação por conta dos critérios da Chave Verde?
3. Para você, como sustentabilidade e gastronomia estão relacionadas?
4. Durante a sua formação, teve disciplinas/unidades curriculares sobre sustentabilidade?

Chave Verde

5. Quais foram as motivações para obter o certificado?
6. Quais foram os principais desafios?
7. Existem melhoras percebidas?
8. Quais desafios se mantiveram?
9. A relação com fornecedores e parceiros mudou depois da certificação?
10. E o dia a dia com os colaboradores?
11. Você tem alguma maneira de medir o impacto que o investimento na certificação tem no cliente?

Prática

12. Como é incorporar um gestor ambiental no staff do restaurante?
13. Além dele você também é responsável pela implementação de práticas sustentáveis no restaurante?

14. Você monitora a pegada carbónica do seu estabelecimento?
15. Quais os métodos encontrados para diminuir a quantidade de lixo?
16. Há um registo de quantidade de resíduos?
17. E desperdício alimentar?
18. Consegue fazer compostagem?
19. O valor investido em eficiência energética e economia de água já foi recuperado?
20. O estabelecimento organiza atividades de educação ambiental para a sustentabilidade dirigidas a clientes, colaboradores, comunidade e/ou parceiros?
21. Existe alguma prática, além das descritas nos parâmetros da Chave Verde, que acredite ser importante partilhar connosco?

Covid-19

22. Durante a pandemia essas medidas tiveram alguma influência nos processos?
23. Algum dos critérios auxiliou o funcionamento do restaurante durante essa fase?

Dados complementares

- A. Nome completo.
- B. Pode descrever de forma breve o percurso profissional?
- C. Habilitações literárias.
- D. Formações profissionais.
- E. Há quanto tempo trabalha neste restaurante?
- F. Ticket médio do restaurante.
- G. Naturalidade.
- H. Idade.

Obrigado pela cooperação!

CONSENTIMENTO INFORMADO, ESCLARECIDO E LIVRE

Para Entrevista Semi Estruturada

A concepção da sustentabilidade na gastronomia portuguesa

Confirmando que expliquei ao participante, de forma adequada e compreensível, a investigação referida e as atividades envolvidas.

Informação em anexo: Sim Não

Investigador responsável

Pedro Luís Ribeiro Augusto

Contato:

Rua do Campo Alegre, 823 4150-180, Porto

Tel: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

Identificação do Participante

Nome completo: _____

BI / CC nº: _____

Participante

- Compreendi a explicação que me foi dada acerca do presente estudo: os objetivos e os métodos.
- Solicitei todas as informações de que necessitei, sabendo que o esclarecimento é fundamental para uma boa decisão. Foi-me dado tempo para refletir sobre a decisão que tomei.
- Fui informado da possibilidade de livremente recusar ou abandonar a qualquer altura a participação no estudo, sem que isso possa ter qualquer prejuízo na assistência que é prestada.
- Concordo com a participação neste estudo, de livre vontade e de acordo com os esclarecimentos que me foram prestados, como consta neste documento, do qual me foi entregue uma cópia.

Data _____ Assinatura _____

CONSENTIMENTO INFORMADO, ESCLARECIDO E LIVRE Informação a prestar ao participante

O tema da dissertação a qual o voluntário participará é **“A concepção da sustentabilidade na gastronomia portuguesa”**. Este trabalho será realizado por **Pedro Luís Ribeiro Augusto**, estudante do Mestrado em Ciências Gastronómicas da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação e orientado pela Prof. Doutora Ada Rocha, Professora Associada da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto e pelo Prof. Doutor António Melo, Professor Adjunto da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Instituto Politécnico do Porto.

O objetivo deste estudo é investigar como a sustentabilidade influencia as decisões tomadas por chefs de cozinha em seus estabelecimentos, através da realização de entrevistas. A recolha de dados através desta ferramenta será voluntária, realizada em total anonimato e com a devida garantia de confidencialidade.

Será um estudo qualitativo realizado através de entrevistas semiestruturadas com chefs de cozinha de restaurantes com certificação *GreenKey* em Portugal. As entrevistas que serão codificadas para garantir a anonimidade dos participantes. Esta abordagem será realizada para compreender os processos e tomadas de decisão que ocorrem na cozinha e avaliará a sua relação em termos de sustentabilidade (ambiental, económica e social);

O participante tem total liberdade de reflexão e decisão para decidir sobre a participação e **tem a possibilidade de desistir do estudo a qualquer momento, sem exigência de qualquer formalidade e sem prejuízo para o próprio**. É garantida sua privacidade, confidencialidade e possibilidade de eliminação dos dados pessoais.

A renovação do consentimento informado será necessária sempre que novos dados o tornem desatualizado.

Contato do responsável:

Pedro Luís Ribeiro Augusto

Rua do Campo Alegre, 823 4150-180, Porto

Tel: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]



Green Key

Critérios Green Key 2019-20
Restaurantes
Critério I - Gestão Ambiental

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
I.1	O	A gestão de topo deve estar envolvida e designar um gestor ambiental que integre o staff do estabelecimento.	
I.2	O	O estabelecimento deve definir uma política ambiental.	(anexar ficheiro)
I.3	O	O estabelecimento deve definir um plano de ação anual e objetivos para a melhoria contínua.	(anexar ficheiro)
I.4	O	Toda a documentação relativa à implementação dos critérios Green Key é organizada numa pasta acessível para consulta.	
I.5	O	O gestor ambiental deve assegurar a revisão anual da implementação dos critérios Green Key.	
I.6	O	O estabelecimento deve colaborar com entidades relevantes na comunidade que promovam o desenvolvimento sustentável.	
I.7	G	<i>O estabelecimento monitoriza a sua pegada carbónica através de uma ferramenta/calculadora de CO2 reconhecida.</i>	



Green Key

Critérios Green Key 2019-20
Restaurantes
Critério II - Envolvimento dos colaboradores

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
II.1	O	A gestão de topo deve assegurar reuniões periódicas com a equipa de forma a apresentar as iniciativas ambientais.	
II.2	O	O gestor ambiental deve participar em reuniões com a gestão de topo para apresentar o trabalho desenvolvido na área da sustentabilidade.	
II.3	O	O gestor ambiental e outros colaboradores devem receber formação na área da sustentabilidade.	
II.4	O	O gestor ambiental deve assegurar que todos os colaboradores tomam conhecimento dos objetivos e metas ambientais definidas pelo estabelecimento.	



Cr terios Green Key 2019-20
Restaurantes
Cr terio III - Informa  o aos Clientes

Cr�terio	Tipo	Descrição	Informação adicional
III.1	O	O galardão Green Key deve ser colocado num lugar de destaque.	(anexar ficheiro)
III.2	O	A informação e material sobre o "Green Key" devem estar bem visíveis e acessíveis aos clientes.	
III.3	O	Devem ser apresentadas informações sobre Ambiente e sobre o Green Key no site do estabelecimento.	(anexar ficheiro)
III.4	O	O estabelecimento deve promover e informar os clientes sobre as boas práticas ambientais, assim como incentivar a participação em iniciativas ambientais.	
III.5	O	Os colaboradores devem estar preparados para informar os clientes sobre o programa Green Key e sobre as atividades ambientais organizadas pelo estabelecimento.	
III.6	O	O estabelecimento deve estar apto a informar os clientes sobre os transportes públicos, percursos pedestres e ciclovias disponíveis.	
III.7	O	Informação e instruções sobre a poupança de água e energia devem estar visíveis para os clientes.	
III.8	G	<i>� disponibilizado aos clientes um questionário sobre o desempenho ambiental e/ou socio-cultural do estabelecimento.</i>	(anexar ficheiro)



Green Key

Cr terios Green Key 2019-20 Restaurantes Cr terio IV -  gua

Cr�terio	Tipo	Descri�o	Informa�o adicional
IV.1	O	O consumo de água deve ser registado, pelo menos, uma vez por mês.	(preencher na plataforma)
IV.2	O	Os novos autoclismos não devem utilizar mais de 6 litros de água por descarga.	
IV.3	O	Os colaboradores do serviço de limpeza devem monitorizar regularmente eventuais fugas de �gua.	
IV.4	O	O fluxo de água das torneiras das casas de banho não deve exceder os 8 litros por minuto.	
IV.5	O	Os urin�is das áreas públicas estão equipados com sensores, sistemas de poupança de água, ou de higieniza�o seca.	
IV.6	O	As novas máquinas de lavar loiça não devem consumir mais de 3,5 litros de água por ciclo.	
IV.7	O	Próximo das máquinas de lavar loiça devem existir instru�es para poupança de água e energia.	
IV.8	O	Um separador de gorduras deve ser instalado na cozinha.	
IV.9	O	Todas as águas residuais devem ser tratadas de acordo com a legisla�o nacional e local.	
IV.10	G	<i>As novas máquinas de lavar loiça e roupa não deverão ser equipamentos do tipo doméstico convencional.</i>	
IV.11	G	<i>Foram instalados contadores de água nas áreas com maior consumo de água.</i>	
IV.12	G	<i>O fluxo de água das torneiras das casas de banho não excede os 6 litros por minuto.</i>	

IV.13	G	<i>As águas residuais são reutilizadas (após tratamento).</i>	
IV.14	G	<i>A água da chuva é recolhida e utilizada nos autoclismos ou noutros fins adequados.</i>	
IV.15	G	<i>Em caso de substituições de autoclismos, estes devem ser de descarga seletiva 3/6 litros.</i>	



Green Key

Critérios Green Key 2019-20
Restaurantes
Critério V - Higiene e Limpezas

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
V.1	O	Os novos produtos de limpeza de uso diário são reconhecidos com certificado ambiental ou não devem conter agentes químicos referidos na "lista negra" do Green Key Internacional.	(anexar ficheiro)
V.2	O	Produtos de desinfecção só são usados quando estritamente necessário e de acordo com as normas legais de higiene e segurança	
V.3	O	As novas toalhas / lenços de papel e o papel higiénico são feitos de papel branqueado sem cloro, ou reconhecidos por um certificado ambiental.	(anexar ficheiro)
V.4	G	<i>O estabelecimento utiliza detergentes para a loiça e roupa com certificado ambiental.</i>	(anexar ficheiro)
V.5	G	<i>Nas limpezas são usados panos de fibra para reduzir o uso de água e de químicos.</i>	
V.6	G	<i>O estabelecimento evita o uso de sprays com fragrância ou perfumes no processo de lavagem e limpeza.</i>	



Green Key

Cr terios Green Key 2019-20

Restaurantes

Cr terio VI - Res duos

Cr�terio	Tipo	Descri�o	Informa�o adicional
VI.1	O	No estabelecimento deve ser realizada a separa�o dos resíduos, com um mínimo de 3 categorias, e de acordo com a legisla�o nacional.	
VI.2	O	Os resíduos produzidos devem ser encaminhados corretamente pelos sistemas locais de recolha, por uma entidade privada ou pelo estabelecimento.	
VI.3	O	Se as autoridades locais de gestão de resíduos não recolherem os resíduos nas proximidades do estabelecimento, este terá de assegurar o armazenamento e encaminhamento seguro para um local apropriado que trate os resíduos sólidos urbanos.	
VI.4	O	Instru�es simples e perceptíveis sobre a separa�o correta dos resíduos devem estar disponíveis para os colaboradores.	(anexar ficheiro)
VI.5	O	As novas bombas e sistemas de refrigera�o não devem utilizar como gás refrigerante os CFC ou HCFC. Todos os resíduos de equipamentos devem ser encaminhados para entidades licenciadas.	
VI.6	O	A louça descartável, se for necessária, só deve ser utilizada nos serviços de take-away ou de catering.	
VI.7	O	As substâncias químicas, sólidas e líquidas, devem ser armazenadas em depósitos separados de modo a evitar fugas e conseqüente contamina�o do Ambiente.	
VI.8	O	Os resíduos químicos, sólidos e líquidos, devem ser encaminhadas em segurança para uma entidade licenciada.	
VI.9	O	Cada casa de banho tem um recipiente para resíduos.	

VI.10	G	<i>O estabelecimento regista a quantidade de resíduos e apresenta um plano de redução e/ou reutilização dos resíduos</i>	<i>(inserir registos na plataforma)</i>
VI.11	G	<i>O estabelecimento dispõe de dispensadores com sabão para as mãos.</i>	
VI.12	G	<i>O sabonete disponibilizado aos clientes tem certificado ambiental.</i>	
VI.13	G	<i>No estabelecimento não são utilizadas embalagens individuais de manteiga, compota, etc. Se forem utilizadas, são de uso reduzido e de material reciclável.</i>	
VI.14	G	<i>O estabelecimento assegura o serviço de recolha e encaminhamento para reciclagem dos resíduos com fornecedores específicos.</i>	
VI.15	G	<i>O estabelecimento, caso tenha necessidade de utilizar louça descartável, dá preferência a material biodegradável.</i>	
VI.16	G	<i>Os resíduos orgânicos são compostados.</i>	



Green Key

Critérios Green Key 2019-20
Restaurantes
Critério VII - Energia

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
VII.1	O	Os consumos totais de energia devem ser registados pelo menos uma vez por mês.	(inserir registos na plataforma)
VII.2	O	Os sistemas de controlo do aquecimento e ar condicionado devem ser aplicados conforme as temperaturas sazonais ou quando não há ocupação das instalações do estabelecimento.	
VII.3	O	Pelo menos 75% das lâmpadas são de elevado rendimento energético/eficientes.	
VII.4	O	Os filtros de gordura nos exaustores devem ser limpos regularmente.	
VII.5	O	As superfícies do sistema de ventilação devem ser limpas regularmente.	
VII.6	O	O sistema de ventilação é verificado pelo menos uma vez por ano e, se necessário, reparado para ser eficiente em termos energéticos.	
VII.7	O	Os frigoríficos, arcas, fornos e placas de aquecimento devem ser equipados com materiais de calafetagem que garantam o isolamento eficaz.	
VII.8	O	Os equipamentos de refrigeração devem ser descongelados regularmente.	
VII.9	O	A equipa de cozinha está sensibilizada sobre o momento ideal para ligar os fornos e placas, de acordo com o plano de confeção dos alimentos.	
VII.10	O	O estabelecimento definiu uma temperatura padrão para arrefecimento e aquecimento do restaurante.	
VII.11	G	<i>A iluminação exterior é minimizada e/ou tem sensores automáticos.</i>	
VII.12	G	<i>Todas as janelas têm isolamento térmico e/ou outras medidas eficientes em termos de energia, e de acordo com legislação nacional e o clima local.</i>	

VII.13	G	<i>O estabelecimento garante que todos os dispositivos elétricos são energeticamente eficientes.</i>	
VII.14	G	<i>Uma auditoria energética é realizada, pelo menos, uma vez a cada cinco anos.</i>	<i>(anexar ficheiro)</i>
VII.15	G	<i>O aquecimento através de painéis elétricos ou outras formas de aquecimento elétrico de funcionamento direto não são permitidos.</i>	
VII.16	G	<i>O estabelecimento utiliza energia com certificado ambiental e/ou renovável.</i>	<i>(anexar ficheiro)</i>
VII.17	G	<i>Os sistemas de ventilação estão equipados com um otimizador de energia e um mecanismo de poupança de energia.</i>	
VII.18	G	<i>Existem contadores separados de eletricidade e gás nas áreas de maior consumo para monitorização da energia.</i>	
VII.19	G	<i>O sistema de ar condicionado é desligado automaticamente quando as janelas são abertas.</i>	
VII.20	G	<i>Está instalado um sistema de recuperação de calor para os sistemas de refrigeração, ventiladores ou águas residuais sanitárias.</i>	
VII.21	G	<i>O edifício está isolado acima dos requisitos nacionais mínimos para garantir uma redução significativa do consumo de energia.</i>	
VII.22	G	<i>O sistema de canalização de água quente está bem isolado.</i>	
VII.23	G	<i>Os computadores, impressoras e fotocopiadoras têm o modo de poupança de energia e desligam-se automaticamente.</i>	
VII.24	G	<i>Os computadores, impressoras, fotocopiadoras e eletrodomésticos recentemente adquiridos têm certificado ambiental ou foram produzidos por empresas com sistema de gestão ambiental reconhecido.</i>	
VII.25	G	<i>Os exaustores da cozinha devem estar equipados com sistema de infravermelhos para controlo automático da extracção de fumo.</i>	



Critérios Green Key 2019
Restaurantes
Critério VIII - Alimentação e bebidas

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
VIII.1	O	O estabelecimento compra e regista pelo menos três alimentos/bebidas que sejam biológicos, com certificado ambiental, de comércio justo e/ou produzidos localmente.	(anexar ficheiro)
VIII.2	O	A percentagem de produtos alimentares/bebidas biológicos, com rótulo ambiental, de comércio justo e/ou produzidos localmente deve ser aumentada anualmente.	
VIII.3	G	<i>O estabelecimento dá preferência a produtos sazonais, toma medidas para reduzir o uso da carne e não compra peixes, mariscos ou outras espécies que estejam em risco de extinção.</i>	
VIII.4	G	<i>O estabelecimento regista a quantidade de desperdício alimentar e tomar iniciativas para reduzi-lo.</i>	(anexar ficheiro)
VIII.5	G	<i>O estabelecimento identifica no menu ou no buffet os produtos biológicos, com rótulo ambiental, de comércio justo e/ou produzidos localmente.</i>	
VIII.6	G	<i>No restaurante é disponibilizado, pelo menos, uma alternativa vegetariana</i>	
VIII.7	G	<i>Água da torneira com qualidade é disponibilizada aos hóspedes no restaurante e nas salas de reuniões.</i>	
VIII.8	G	<i>Pelo menos, 85% das refeições são preparadas no restaurante.</i>	



Green Key

Cr terios Green Key 2019-20
Restaurantes
Cr terio IX - Ambiente Interior

Cr�terio	Tipo	Descri�o	Informa�o adicional
IX.1	O	O restaurante deve ser um espaço não-fumador ou, pelo menos, ter uma sec�o para não fumadores.	
IX.2	G	<i>O estabelecimento tem uma política específica sobre tabagismo durante o horário de trabalho.</i>	
IX.3	G	<i>Em caso de remodela�o ou reconstru�o, o estabelecimento utiliza produtos/materiais ecológicos.</i>	



Critérios Green Key 2019-20 Restaurantes

Critério X - Ambiente exterior, parques e áreas ajardinadas

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
X.1	O	Os químicos de síntese não são utilizados a menos que não exista equivalente biológico ou natural.	
X.2	O	As máquinas de cortar relva recém-adquiridas são elétricas, usam gasolina sem chumbo, estão equipadas com um catalisador, tem um certificado ambiental ou são do tipo manual.	
X.3	O	Está instalado sistema de rega inteligente/eficiente nas áreas ajardinadas.	
X.4	G	<i>Os resíduos verdes são compostados.</i>	
X.5	G	<i>Água da chuva ou água cinzenta é recolhida e usada para regar as áreas ajardinadas.</i>	
X.6	G	<i>Nas novas áreas ajardinadas, são utilizadas espécies nativas.</i>	



Green Key

Critérios Green Key 2019-20
Restaurantes
Critério XI - Responsabilidade Social e Corporativa

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
XI.1	O	O estabelecimento cumpre com a legislação internacional, nacional e local e tem uma política de responsabilidade social que integra as áreas do ambiente, saúde, segurança e trabalho.	(anexar ficheiro)
XI.2	G	<i>O estabelecimento garante a acessibilidade a pessoas com mobilidade reduzida.</i>	
XI.3	G	<i>O estabelecimento é equitativo na contratação de mulheres e minorias locais, inclusive em cargos de gestão, e não permite o trabalho infantil.</i>	
XI.4	G	<i>O estabelecimento apoia atividades ambientais ou iniciativas para o desenvolvimento sustentável da comunidade local, em áreas como a educação, saúde, saneamento e infraestruturas.</i>	(anexar ficheiro)
XI.5	G	<i>O estabelecimento disponibiliza os meios para que empreendedores locais possam desenvolver e vender produtos sustentáveis com origem na natureza, história e cultura locais.</i>	
XI.6	G	<i>Animais e plantas em risco de extinção e artefatos históricos/arqueológicos não são comercializados ou expostos no estabelecimento, exceto se for permitido por lei.</i>	
XI.7	G	<i>Os materiais/produtos que já não são usados pelo estabelecimento são recolhidos e doados para organizações de solidariedade social.</i>	



Green Key

Cr terios Green Key 2019-20
Restaurantes
Cr terio XII - Actividades ao "ar livre"

Cr�terio	Tipo	Descri�o	Informa�o adicional
XII.1	O	No estabelecimento são disponibilizadas informa�es sobre parques naturais, jardins, paisagens e áreas protegidas na região onde o estabelecimento se insere.	
XII.2	G	<i>O estabelecimento organiza atividades de educa�o ambiental para a sustentabilidade dirigidas a clientes, colaboradores, comunidade e/ou parceiros nas instala�es do estabelecimento ou no exterior.</i>	
XII.3	G	<i>O estabelecimento disponibiliza informa�o sobre as praias, marinas, portos de recreio e embarca�es marítimo-turísticas galardoadas com "Bandeira Azul" na região.</i>	



Green Key

Cr terios Green Key 2019-20 Restaurantes Cr terio XIII - Gest o de topo

Cr�terio	Tipo	Descri�o	Informa�o adicional
XIII.1	O	Todas as áreas de uso exclusivo dos colaboradores cumprem com os mesmos cr�terios que as áreas de clientes.	
XIII.2	O	Os artigos de papelaria e brochuras produzidos ou encomendados pelo estabelecimento devem ser certificados, reciclados ou produzidos por uma empresa com um sistema de gestão ambiental.	(anexar ficheiro)
XIII.3	O	Todas as lojas ou concessionários a operar nas instala�es do estabelecimento devem ser informados sobre as iniciativas ambientais a decorrer, sobre o programa Green Key, e devem ser sensibilizados a adoptar os princípios e requisitos da Green key na sua gestão.	
XIII.4	G	<i>O estabelecimento informa os fornecedores sobre os seus compromissos ambientais e encoraja os fornecedores a seguir os cr�terios Green Key.</i>	
XIII.5	G	<i>O estabelecimento assegura que os fornecedores têm certificado ambiental, têm uma política ambiental escrita e/ou estão comprometidos com o desenvolvimento sustentável.</i>	
XIII.6	G	<i>O estabelecimento adquire, preferencialmente, produtos e serviços locais e/ou de comércio justo.</i>	
XIII.7	G	<i>Os bens duráveis recentemente adquiridos têm certificado ambiental ou são produzidos por uma empresa com sistema de gestão ambiental.</i>	
XIII.8	G	<i>A compra de bens descartáveis e consumíveis � monitorizada e o estabelecimento promove a sua redu�o.</i>	
XIII.9	G	<i>Os colaboradores são incentivados a utilizar meios de transporte sustentáveis.</i>	



COMISSÃO DE ÉTICA

PARECER Nº 27/2021/CEFCNAUP/2021

Título do Projeto:

A concepção da sustentabilidade na gastronomia portuguesa

Submetido por:

Pedro Luís Ribeiro Augusto

Instituições envolvidas no estudo:

Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Politécnico do Porto

Relator:

Rita Negrão

Âmbito do Projeto submetido:

Trabalho de investigação com vista a obter o grau de Mestre em Ciências Gastronómicas, pela Faculdade de Ciências na Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto.

Objetivo do estudo:

O objetivo do estudo é avaliar os pontos de controle e atitudes tomadas para a geração sustentável de valor em restaurantes portugueses com certificação GreenKey

Duração do estudo:

Setembro 2020 a agosto 2021, estando as entrevistas marcadas para maio e junho de 2021

Pertinência e conceção do estudo:

A fundamentação teórica apresentada justifica o desenvolvimento do referido estudo e a sua atualidade.

A sua pertinência baseia-se na importância da interação entre a academia e a gastronomia, por meio da formação de operadores, mas também da promoção de impacto positivo no triângulo formado por gastronomia, turismo e sustentabilidade. Tem em vista a estratégia para o desenvolvimento sustentável do turismo em Portugal, que deu especial ênfase à gastronomia, a certificação GreenKey, para empresas da hotelaria e restauração que promovam práticas sustentáveis nos seus estabelecimentos e o Manifesto para o Futuro da Cozinha Portuguesa.

O estudo pretende fazer uma análise atual dos desafios enfrentados e soluções encontradas pelos chefes de restaurantes com a certificação GreenKey, para estudar soluções de manutenção da sustentabilidade social, económica e ambiental, que possam eventualmente ser adaptadas para outros contextos de trabalho.

A população alvo será constituída por chefes de restaurantes que obtiveram certificação GreenKey no ano de 2020.

Em Portugal há 19 estabelecimentos com essa certificação e os autores do estudo preveem conseguir obter pelo menos 10 participantes no estudo.

Para o estudo serão realizadas entrevistas semi-estruturadas com os chefes dos restaurantes, a quem será aplicado um guião de entrevista, onde consta a explicação do projeto, as instituições envolvidas e os temas que serão abordados.

Serão realizadas perguntas relacionadas com o funcionamento geral do restaurante, parâmetros da GreenKey e de práticas sustentáveis realizadas na cozinha, bem como dados socio-demográficos do entrevistado.

Benefícios/riscos:

Não estão previstos benefícios para os participantes. Também não se identificam riscos para os mesmos.

Respeito pela liberdade e autonomia do sujeito de ensaio:

No projeto e consentimento informado é referida a garantia do respeito pela liberdade e autonomia do sujeito, referindo que a participação no estudo é voluntária e que a desistência é possível a qualquer momento.

Confidencialidade dos dados:

Na descrição do projeto está garantida a confidencialidade da informação recolhida, sendo referido que “as entrevistas realizar-se-ão por meio de vídeo chamadas ou telefonemas e serão gravadas por meio de software adequado apenas para efeito de transcrição e produção de uma

versão textual onde será excluída qualquer possibilidade de identificação dos sujeitos envolvidos nas entrevistas. O arquivo de áudio, assim como a sua versão textual será mantido sob responsabilidade do entrevistador e pesquisador, Pedro Luís Ribeiro Augusto, somente até a defesa da tese, quando os arquivos serão excluídos definitivamente”. É ainda referida a possibilidade de eliminação dos dados recolhidos a qualquer momento, a pedido do participante.

Elo de ligação:

Não há referência, mas o estudo decorre no âmbito de uma tese de Mestrado da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto do requerente do parecer.

Autorizações necessárias

Não aplicável.

Indemnização por danos:

Não aplicável.

Continuação do tratamento/Seguimento de problemas identificados:

Não aplicável.

Curriculum do investigador e equipa:

Os CVs dos orientadores foram disponibilizados via link Cienciavita e mostram-se adequados à prossecução do trabalho em causa.

Conclusão:

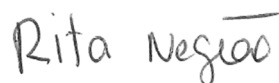
Pelo exposto pode concluir-se que o projeto de investigação proposto é relevante e inclui toda a informação necessária para ter sustentação ética, pelo que a CEFNAUP dá parecer favorável à sua realização.

Pedimos que nos seja enviado um relatório final do projeto, após a conclusão do mesmo.

Dado que o projeto prevê a recolha de dados pessoais por escrito e a gravação de som ou de imagem, recomenda-se que o projeto seja enviado para apreciação à Comissão de Proteção de Dados da Reitoria da UP.

Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto,
23 de abril de 2021

O Relator



Prof^a. Doutora Rita Negrão

O Presidente



Prof^a Doutora Sara Rodrigues

A concepção da sustentabilidade na gastronomia portuguesa

Pedro Luís Ribeiro Augusto

FACULDADE DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

