

SABORES E VALORES: A ABORDAGEM INTEGRATIVA DA GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL E A BIOÉTICA AMBIENTAL

Marta Luciane Fischer¹

Eliana de Oliveira More Maia²

Resumo: Objetivou-se sistematizar as pesquisas científicas nacionais sobre Gastronomia Sustentável por meio de uma revisão integrativa recuperadas na plataforma OAISBR, resultando em 28 artigos, 64 dissertações/teses e 31 trabalhos de conclusão de curso. Os artigos foram categorizados em quatro eixos: conceitual, aplicação na cozinha, na sociedade e na bioética ambiental. Os resultados indicam que a gastronomia deve ser trabalhada em sinergia com a educação ambiental e a bioética ambiental visando conscientizar, orientar e promover a alimentação responsável, incentivando uma abordagem holística, reconhecendo a interdependência entre os sistemas alimentares, sociais e ambientais das gerações passadas, presentes e futuras.

Palavras-chave: Bioética; Educação Ambiental; Fome; Objetivos do desenvolvimento sustentável; Sustentabilidade.

Abstract: Our objective was to systematize national scientific research on Sustainable Gastronomy through an integrative review retrieved from the OAISBR platform, resulting in 28 articles, 64 dissertations/theses and 31 course completion papers. The articles were categorized into four axes: conceptual, application in the kitchen, in society and in environmental bioethics. The results indicate that gastronomy should be worked in synergy with environmental education and environmental bioethics, aiming to raise awareness, guide and promote responsible eating, encouraging a holistic approach, recognizing the interdependence between the food, social and environmental systems of past, present and future generations.

Keywords: Bioethics; Environmental Education; Hunger; Sustainable Development Goals; Sustainability.

¹Pontifícia Universidade Católica do Paraná. E-mail: marta.fischer@pucpr.br,
Link para o Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3200226780923332>

² Pontifícia Universidade Católica do Paraná. E-mail: eliana.maia@pucpr.br.
Link para o Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4910122925005925>

Introdução

A intersecção entre a gastronomia e a sustentabilidade se constitui em uma ferramenta para superação de problemas persistentes como a fome e o desperdício de alimentos, alinhando-se a perspectivas emergentes de atendimento à Agenda 2030 e contribuindo para diferentes dimensões da educação socioambiental (Godoy, Felipe e Ferrari, 2023). A sustentabilidade na cozinha baseia-se na premissa de que os ingredientes devem advir de uma produção que promova o uso responsável dos recursos naturais, respeito à biodiversidade e valorização dos produtores locais (Krause; Bahls 2013). Concomitantemente, reflete preocupações científicas, governamentais e sociais ressaltando a conscientização sobre a vitalidade e a finitude dos recursos naturais, cuja exploração imprudente ameaça gerações presentes e futuras de todas as formas de vida (Krause; Bahls 2013).

Parte-se do cenário global que enfrenta constantes desafios nos sistemas agroalimentares (FAO, 2022) envolvendo questões de segurança alimentar, produção, nutrição, ambiente e qualidade de vida. Embora a fome seja inaceitável ao nível individual tem sido tolerada em nível social, despontando a gastronomia como um agente prático na mitigação de vulnerabilidades no acesso ao direito universal e fundamental à alimentação e à água potável. No âmbito das estratégias da FAO para apoiar a Agenda 2030, destaca-se a garantia de uma agricultura eficiente e inclusiva, melhorando o abastecimento alimentar regional e globalmente. A produção agrícola otimizada, a redução das perdas, o desperdício e garantia da segurança alimentar compõem o enfrentamento das mudanças climáticas e ambientais (Godoy; Felipe; Ferrari, 2023). Segundo Petrini (2009), a reestruturação da cadeia produtiva deve aproximar os produtores locais do mercado; promover o crescimento econômico; reduzir as desigualdades, garantir a sustentabilidade ambiental e social; e promover uma relação ética entre as pessoas e o ambiente.

Parte-se da premissa da existência de sinergia entre os pressupostos da gastronomia sustentável (Krause; Bahls, 2013) e da bioética ambiental (Fischer et al., 2017), pois ambos visam contribuir para mitigar vulnerabilidades ambientais e sociais em busca de soluções justas. Para tal, faz-se necessário diagnosticar como o conceito tem sido aplicado pela academia. Godoy, Felipe e Ferrari (2023) realizaram um levantamento bibliográfico sobre o impacto socioambiental da gastronomia sustentável demonstrando a perspectiva da segurança alimentar alinhada aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS). Logo, considerando a expectativa de que a gastronomia sustentável esteja sendo discutida no meio científico, e com intuito de agregar ao conhecimento elencado pelas autoras, surge a questão sobre quais são os processos metodológicos e as abordagens do conceito de gastronomia sustentável nas pesquisas científicas nacionais. Considerando que a educação ambiental e a bioética ambiental atuam na mediação da relação entre as pessoas e o ambiente, e que a gastronomia sustentável respeitar os recursos naturais, ecossistemas, diversidade biológica e os animais (Fischer et al., 2017), tem-se como objetivo caracterizar a abordagem da gastronomia sustentável em

pesquisas científicas brasileiras, testando a hipótese de que, similar a outras áreas emergentes, as pesquisas nesse campo ainda se concentram em material não submetido à revisão por pares. Isso contribui para atrasos na validação científica, dificultando a formação de uma massa crítica robusta e, por conseguinte, retardando o desenvolvimento de políticas públicas fundamentadas.

Metodologia

A presente pesquisa se caracteriza como exploratória, transversal e quantitativa por meio de revisão integrativa (Whittemore, 2007). Por envolver a análise e síntese de evidências provenientes de estudos veiculados no meio científico, visa a compreensão aprofundada do conceito de gastronomia sustentável. Partindo da revisão de literatura de Godoy, Felipe e Ferrari (2023) sobre a dimensão socioambiental da gastronomia sustentável, emergiu a pergunta norteadora desta pesquisa: Quais são os processos metodológicos e abordagens do conceito de gastronomia sustentável nas pesquisas científicas nacionais?

Considerando que a transposição do conhecimento do nível popular para a graduação, seguida da pós-graduação e culminando na divulgação científica indica o estado atual do desenvolvimento de uma área do saber, a presente pesquisa intencionou, paralelamente à análise do conteúdo revisado por pares, também mapear as pesquisas brasileiras sobre o tema nas dimensões de graduação, pós-graduação e notícias veiculadas para a população no meio virtual. O recorte da pesquisa é o cenário nacional, elegendo-se a base de dados do OASISBR, um portal brasileiro de acesso aberto à informação científica recomendado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, um órgão do Ministério da Educação do Brasil (CAPES). A base é classificada como um mecanismo de busca multidisciplinar que permite o acesso gratuito à produção científica de autores vinculados a Universidades e Institutos de pesquisa brasileiros, embora adicionalmente agregue conteúdo de língua portuguesa. O termo utilizado no acesso da amostra da pesquisa foi “gastronomia sustentável”, validado pelo descritor em ciências da saúde (DeCS). A base foi acessada no dia 29 de julho de 2023, sem limitação do período da pesquisa, aplicando-se os filtros: artigos em português e inglês, com a pesquisa vinculada ao Brasil. Para a consulta popular foi aplicada o mesmo termo no buscador google.com e categorizadas as 100 primeiras sugestões de pesquisa.

De posse das sugestões do motor de busca foi aplicado como critérios de exclusão: material inacessível; repetidos; os que não eram do Brasil; os que não envolviam gastronomia ou sustentabilidade; e outros materiais como conferências, editoriais e palestras. Na primeira etapa, as sugestões foram categorizadas em artigos científicos, pós-graduação (tese e dissertação), graduação (trabalho de conclusão de curso), livros e outros (entrevistas, editorial). Das 255 sugestões, sete eram livros; 149 dissertações/teses; 35 trabalhos de conclusão de curso; e 13 outros materiais, sendo integradas à análise 28 artigos, aplicados a um instrumento para coleta de dados construído

especificamente para essa pesquisa, contendo as categorias determinadas *a priori*: data, local, estudo teórico/prático e metodologia.

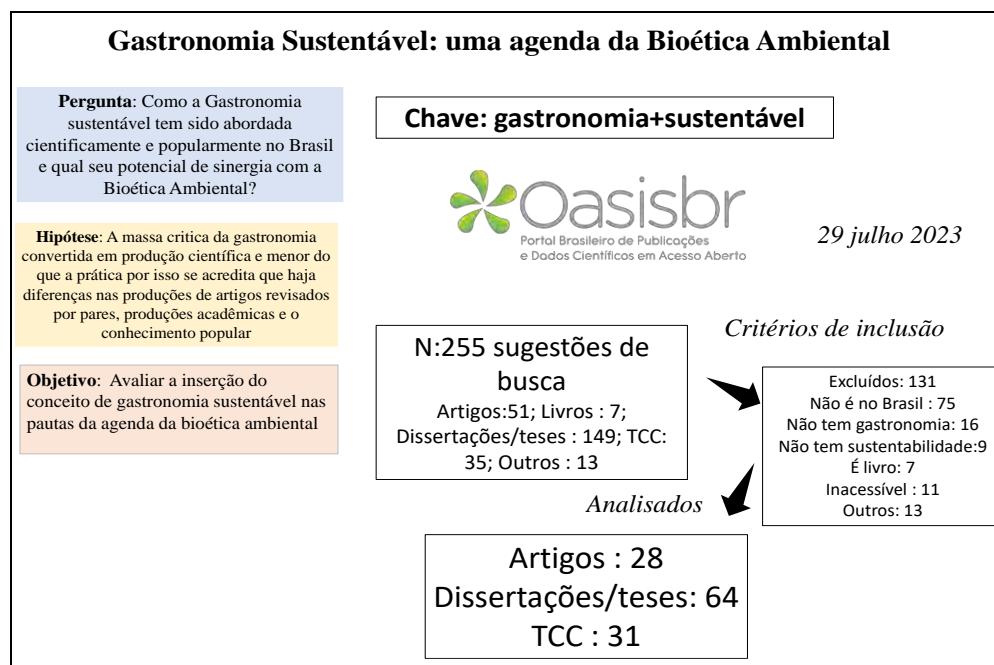


Figura 1: Fluxograma do percurso metodológico da revisão integrativa.

Fonte: Fischer e Maia (2024).

Os 28 artigos científicos incluídos na avaliação crítica foram categorizados seguindo as etapas de análise semântica propostas por Bardin (2011) nas categorias determinadas *a posteriori*: eixo conceitual (definição de alimentação, gastronomia e gastronomia sustentável); eixo aplicação na cozinha (ingredientes, cardápio, utensílios, espaço físico); eixo de aplicação na sociedade (educação ambiental, ecológica, social, econômica, geográfica); eixo de aplicação na bioética ambiental (vulneráveis, agentes morais, princípios éticos, pressupostos bioéticos e soluções).

Resultados e discussões

Os dados do presente estudo obtidos a partir do recorte proposto caracterizam o atual estado da gastronomia sustentável no meio científico demonstrando um potencial de sinergia multidisciplinar com áreas como a educação ambiental e a bioética ambiental. A maioria dos textos recuperados e incluídos nesta revisão integrativa era relativa a dissertações de mestrado ou teses de doutorado (Figura 2). Esse resultado demonstra o acolhimento da temática na formação de recursos humanos, inclusive, angariando graduandos. Contudo, o fato dessas pesquisas não serem avaliadas por pares para sua incorporação no meio científico atrasa o desenvolvimento de uma massa crítica que potencialmente consolidaria a temática e o aprimoramento da área, tal como atestado por Lummertz e Fischer (2021) em pesquisas práticas desenvolvidas

com bioética. Mendes e Faleiros (2013) alertaram que a questão é potencializada em cursos de formação superior de tecnólogos em gastronomia, uma vez que ao analisarem a realidade de São Paulo demonstraram pouco investimento na capacitação em pesquisa discente.

Revisão Integrativa Artigos Científicos		
Artigos (N:27)	Pós-Graduação (N:50)	Trabalho de conclusão de curso (N:26)
Año	Ano	Ano
1984 – 2000 : 3,3% 2000 – 2009 : 3,35 2011 – 2019 : 37% 2020 – 2023 : 37%	2013-2019: 68% 2020-2021: 32%	2004-2019: 87,5% 2021-2022: 12,5%
Local	Local	Local
Região Sul: 36% Região Nordeste: 24% Região Sudeste: 20% Região Centro-Oeste: 12% Região Norte: 8%	Região Sudeste: 53,7% Região Sul: 27,8% Região Centro-Oeste: 5,5% Região Nordeste: 9,2% Região Norte: 3,70%	Região Centro Oeste: 35,5% Região Sul: 25,8% Sudeste: 3,22% Região Nordeste: 32,3% Região Norte: 3,2%
Tipo	Tipo	Tipo
Teórico: 65,4% Prático: 3,8% Ambos: 34,6%	Teórico: 90% Prático: - Ambos: 10%	Teórico: 88,5% Prático: - Ambos: 11,5%
Metodologia	Metodologia	Metodologia
Pesquisa bibliográfica: 33,3% Questionário: 21,2% Relato de experiência/estudo de caso: 21,2% Ensaio Gastronômico/ pesquisa participativa/oficinas: 9,1%; Entrevista: 9,1%; Construção cartográfica socioambiental: 3%; Midia digital: 3%	Pesquisa bibliográfica: 75,6% participativa/oficinas: 13,5% Questionário: 5,4% Relato de experiência/estudo de caso: - Ensaio Gastronômico/ pesquisa participativa/oficinas: 9,1%; Entrevista: 2,7% Construção cartográfica socioambiental: - Midia digital: 3%	Pesquisa bibliográfica: 53,8% Relato de experiência/estudo de caso: 30,8% Questionário: 15,4%

Figura 2: Síntese da caracterização dos artigos, teses, dissertações e trabalhos de conclusão de curso incluídos na revisão integrativa.

Fonte: Fischer e Maia (2024)

Os textos analisados demonstraram que a abordagem científica da gastronomia sustentável ocorre desde a década de 1980, porém tem se destacado a partir de 2000 (Figura 2), provavelmente em sintonia com a implementação das políticas do Desenvolvimento do Milênio e dos ODS (Nações Unidas, 2015). Godoy, Felipe e Ferrari (2023) destacaram que gastronomia pode contribuir para diferentes ODS em especial o ODS 2, que promove a segurança alimentar e a agricultura sustentável, e o ODS 12, que assegura padrões de produção e consumo sustentáveis. Além disso, destacaram a promoção da saúde e do bem-estar (ODS 3), uma vez que a alimentação saudável é essencial para a qualidade de vida. Projetos como “Co[m]feito”, apresentado por Mattia *et al.* (2020), exemplificam como essa abordagem pode promover a cidadania

responsável e fortalecer vínculos de solidariedade entre os atores sociais. A proposta de um turismo gastronômico e cultural, alinhado aos ODS, revela o potencial da gastronomia em discutir e implementar práticas sustentáveis, impactando positivamente as comunidades locais e o meio ambiente. Assim, a sinergia entre gastronomia e desenvolvimento sustentável se torna um caminho promissor para enfrentar desafios globais, favorecendo a inclusão e o respeito ao meio ambiente.

As pesquisas analisadas no presente estudo diferenciaram-se quanto a dimensão acadêmica e geográfica, sendo produção acadêmica mais frequente no sudeste e centro oeste e as científicas no sul (Figura 2). Considerando como medida para caracterizar a pesquisa brasileira os grupos cadastrados no Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), há registrados 72 grupos associados ao termo gastronomia, mas nenhum à gastronomia sustentável. Os grupos estão distribuídos: 34,7% no nordeste, 31,9% no sudeste, 26,4% no sul, 7% no centro-oeste e nenhum no Norte, logo sem relação direta com as pesquisas analisadas. Segundo o INEP (2021), há três anos havia 291 cursos superiores de gastronomia no país, entre bacharelados e tecnólogos, o que sugere que a profissionalização da área pode impulsionar os cursos de bacharelado.

A maioria das pesquisas desenvolvidas foi teórica (Figura 2), o que demonstra o estágio de amadurecimento da área, que ainda demanda a consolidação de conceitos, especialmente revisões de literatura. Contudo, ressalta-se que pesquisas práticas relacionadas com questionários, entrevistas e oficinas já são realidade sugerindo a sua importância na validação dos achados teóricos. Essa dimensão reporta a importância de as pesquisas estarem de acordo com as Resoluções do Conselho Nacional de Saúde, respeitando a integridade e o anonimato dos participantes. Embora as pesquisas não envolvam diretamente a experimentação biomédica, o acesso à percepção e ao conhecimento humano deve ser acompanhado pela equipe multidisciplinar e submetido para o Comitê de Ética em Pesquisa, a fim de atestar o atendimento das resoluções de modo que não gere vulnerabilidades nos participantes da pesquisa (Fischer; Sanches; Rosaneli 2023).

Análise crítica dos artigos integrados à pesquisa

A análise crítica dos artigos científicos resultou em quatro eixos: conceitual; aplicação na cozinha, na sociedade e na bioética ambiental.

Eixo Conceitual

A análise conceitual demonstrou que não houve uma preocupação na delimitação dos termos utilizados, sendo seus sentidos inferidos por meio da análise crítica. O conceito de alimentação, atendeu à expectativa multidimensional, cuja categorização *a posteriori* abrangeu sete enfoques:

cultural, biológico, científico, econômico, geográfico, ambiental e político (Figura 3). A prevalência da abordagem cultural reflete a importância dos alimentos nas tradições, identidades e rituais sociais, enquanto os enfoques econômico, biológica e social demonstram uma mobilização para produção sustentável, acesso equitativo, políticas alimentares e impacto ambiental (Carneiro, 2017).

Concomitantemente, embora o conceito de sustentabilidade tenha predominado no enfoque ecológico (Figura 3), a perspectiva social e cultural reiterou o papel das tradições e dos conhecimentos ancestrais sobre práticas sustentáveis, os quais possuem potencial para transpor-se para aspectos lúdicos, artísticos e de saúde. cerca de metade dos textos analisados não apresentaram definição de gastronomia, ou de gastronomia sustentável (Figura 3), embora delimitar a terminologia seja fundamental na construção de consenso, na eficácia das políticas públicas e no avanço das metas sociais e ambientais, tal como demonstrando para o uso consciente de medicamentos por Palodeto e Fischer (2019).

Aplicação da Gastronomia Sustentável na cozinha

A aplicação do conceito de gastronomia sustentável na cozinha foi reconhecida em quatro enfoques, prevalecendo as boas práticas associada na dimensão dos ingredientes (Figura 3). A normatização das boas práticas na manipulação de alimentos já é operante há 20 anos (ANVISA, 2004) e confluente com a gastronomia sustentável uma vez que visa prevenir riscos à saúde do consumidor, acrescido da gestão dos ingredientes visando combater o desperdício.

A gastronomia sustentável insere os ingredientes na cadeia gastronômica, considerando como critério de escolha a sua origem. Produtos industrializados, embora reconhecidamente nocivos à saúde, ainda atendem demandas de praticidade ou estímulos de mercado e políticos (Jesus *et al.*, 2021 Luderer, 2021), os quais devem ser ponderados considerando alternativas como os orgânicos, plantas alimentícias não-convencionais (PANC), produção familiar e hortas urbanas comunitárias (Ramos; Moreira, 2021; Branco; Alcantara, 2011).

Concomitantemente, deve-se considerar a origem do produto animal, uma vez que certificações sanitárias, de bem-estar-animal e de transparência transcendem as questões técnicas para incluir também as éticas (Krause; Bahls, 2013, Braghini; Gomes; Ribeiro, 2009). Assim, a medição da "pegada ecológica" pode constituir-se em um instrumento para avaliar o impacto ambiental gerado durante todo o ciclo de produção, englobando desde os combustíveis utilizados na produção até os custos ambientais envolvidos na fertilização, irrigação e transporte dos ingredientes (Krause; Bahls, 2013).

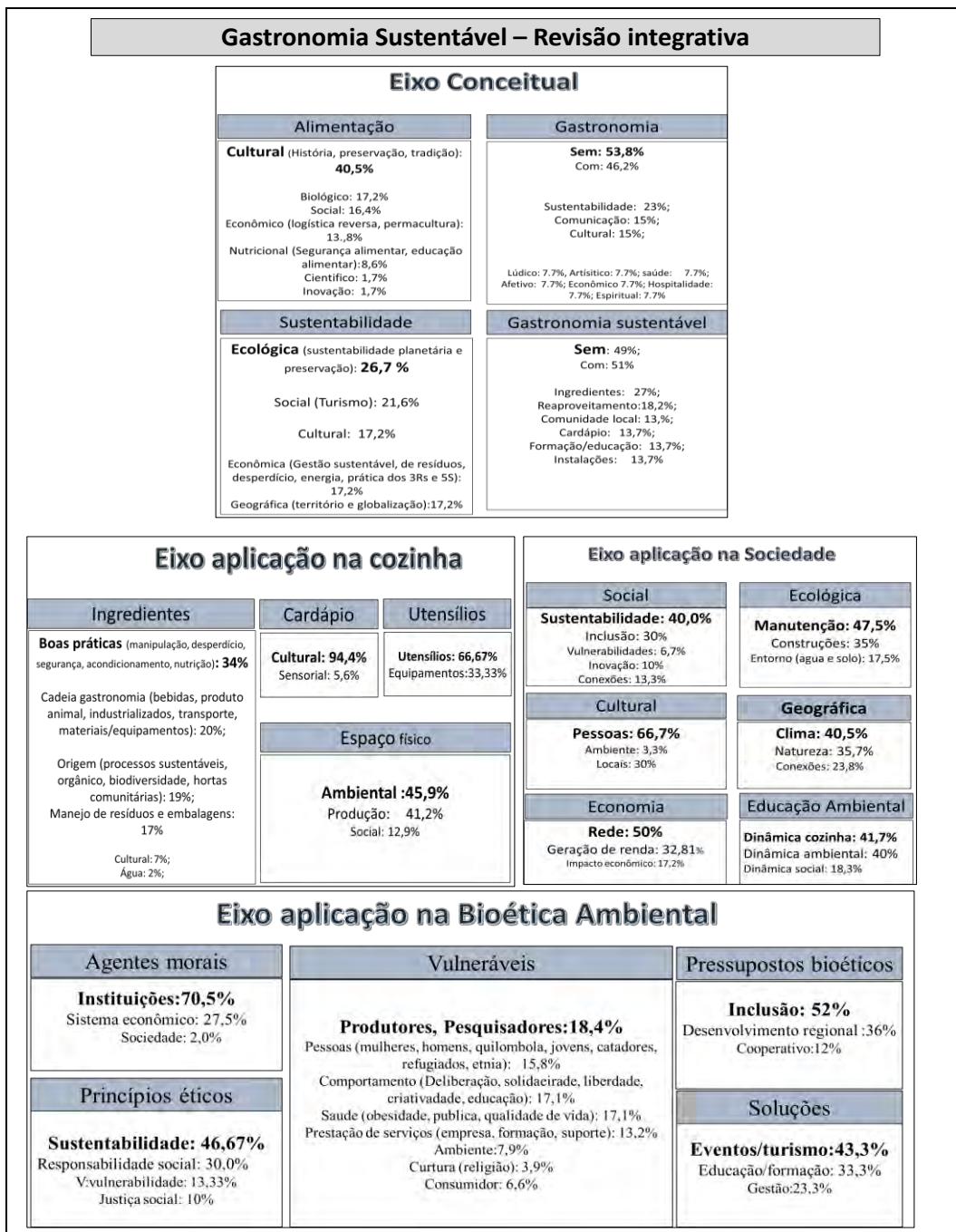


Figura 1 – Síntese da categorização dos artigos científicos sobre Gastronomia no eixo conceitual. (Marques; Claro; Santos, 2012; Maranhão; Bueno, 2012; Kraus; Baus, 2013; Soares et al., 2013; Campos-Filho; Matos, 2001; Marqueto, 2008; Braghini; Gomes; Ribeiro, 2009; Puntel; Marinho, 2015; Silva, 2015; Pedreira; Pereira; Wanderley-Filha, 2015; Vasconcellos; Vogel; Bortnowska, 2017; Neves, 2019; Pontes et al., 2019; Aguiar; Melo, 2020; Bertuol; Caprari Filho, 2020; Ramos; Moura, 2020; Rustomogly; Bastos, 2020; Correia-Junior et al., 2021; Neves et al., 2021; Luedere, 2021; Santos; Amaral; Mecca, 2021; Steiner; Conto, 2021; Garcia, Zaneti, 2022; Costa; Pires, 2022; Gueneau, 2022; Nascimento et al., 2022; Jesus et al., 2022). Os valores absolutos foram comparados entre as categorias por meio do teste do qui-quadrado, sendo os valores significativamente maiores ($P<0,001$) destacados em negrito.

Fonte: Fischer e Maia (2024)

Revbea, São Paulo, V. 20, Nº 3: 50-68, 2025.

A gestão dos ingredientes pela gastronomia sustentável destacou o manejo de resíduos e embalagens (Figura 3). As sobras podem ser usadas em novos cardápios ou doadas, seguindo normas de segurança, com destaque para o banco de alimentos e geladeiras comunitárias que estimulam a partilha de alimentos pela vizinhança. O descarte orgânico pode ser direcionado para compostagem ou alimentação animal e contribuir para redução de resíduos enviados para aterros sanitários (Nunes, 2012, Puntel; Marinho, 2015). Zottesso, (2016) destacou que muitos resíduos ainda são descartados diariamente devido aos custos de redistribuição ou devido às legislações restritivas. Adicionalmente deve-se atentar para medidas de reutilização ou reciclagem das embalagens descartáveis (Vasconcellos et al., 2017; Luderer, 2021), quando não for possível optar por embalagens retornáveis ou biodegradáveis (Castanho, 2006). O manejo da água foi abordado por apenas um artigo, não refletindo a mobilização global no uso sustentável e racional deste recurso. Logo, é preciso investir em equipamentos e tecnologia para otimizar o uso da água, que segundo Krause e Bahls (2013) pode iniciar com armazenamento de água da chuva e direcionamento para a limpeza das calçadas e para a irrigação de jardins e hortas.

Na maioria dos textos analisados a gastronomia sustentável foi associada ao cardápio a uma ferramenta (Figura 3), que segundo Ramos e Moreira (2021) e Krause e Bahls (2013) contempla o planejamento do tamanho das porções, a sazonalidade dos alimentos e aspectos culturais. Os artigos incorporados também destacaram atenção para a importância dos utensílios, orientando para uma redução dos recipientes descartáveis através da inserção de elementos naturais como cascas de coco ou de itens tradicionais manufaturados em barro (Nascimento, 2022; Maranhão; Bueno, 2012). A dimensão ambiental do espaço físico também foi associada à gastronomia sustentável, no qual Ramos e Moreira (2021), Krause e Bahls (2013) Campos-Filho e Mattos (2021) destacam o uso de energia limpa, a construção planejada com critérios de sustentabilidade (Correia-Junior et al., 2021), a adoção de equipamentos mais eficientes e a implementação de sistemas eficazes de manejo de resíduos sólidos.

Eixo aplicação da Gastronomia Sustentável na sociedade

A literatura analisada demonstrou o potencial do benefício da gastronomia sustentável para a sociedade, cultura, ecologia, geografia, economia e educação ambiental (Figura 3). Socialmente, destacou-se a inclusão promovida tanto pelo empreendedorismo que visa superar a falta de oportunidade de empregos (Rustumgy; Bastos, 2020) quanto por iniciativas como a padaria sustentável (Verginelli, 2014) e o Projeto Gastromotiva (Pinheiro; Sobral 2018). O investimento na gastronomia é uma oportunidade também para os refugiados (Rustumgy; Bastos, 2020) cuja expressão de seus conhecimentos e cultura emerge como uma possibilidade de inserção na economia local (Truzzi; Sacomano-Neto, 2007). Segundo Silva et al. (2022), a gastronomia tem o

potencial de diminuir assimetrias sociais ao interconectar pessoas, ambiente e locais, transpondo barreiras temporais e geográficas e estimulando identidades como o título de “cidade das tortas” atribuído à Carambeí (Ramos; Moreira, 2021). Assim, segundo Aguiar e Melo (2021), o estabelecimento de conexões nos destinos turísticos engloba o esforço coletivo, iniciativas institucionais e ações de viajantes.

A gastronomia sustentável impacta o meio ambiente, uma vez que desempenha um papel crucial na preservação, especialmente no que diz respeito à criação de animais e ao cultivo de frutas. Conforme destacado por Ramos e Moreira (2021), ao valorizar ingredientes locais nos preparos, a cozinha tradicional passa a ser cada vez mais reconhecida como um componente valioso do patrimônio intangível das comunidades. Concomitantemente, o interesse turístico pela gastronomia pode contribuir para o resgate de conhecimentos e práticas culinárias, promovendo a valorização do patrimônio gastronômico de uma região.

Ressalva-se que a gastronomia sustentável contribui para a geração de empregos e para a preservação da cultura se constituindo em uma forma de conectar o ato de comer à cultura e aos estilos de vida da região. Indubitavelmente está alinhada com a economia local e global por manter redes envolvendo hotelaria, eventos, indústria, recursos humanos, agricultura e clientes, os quais segundo Costa (2004), têm sido potencializado com o ecoturismo. Dentre os artigos analisados, pontua-se a percepção de Marques e Claro (2012) e Dencker e Bueno (2003) de que a hospitalidade deve ser considerada uma necessidade básica da sociedade moderna que deseja construir um mundo mais solidário e em harmonia com a natureza. Contudo, o crescimento do turismo, em especial do turismo de natureza, também traz impactos ambientais que precisam ser minimizados e gerenciados para garantir a sustentabilidade e a rentabilidade do negócio local (Fischer *et al.*, 2014).

A interseção entre a gastronomia sustentável e a Educação ambiental, também foi caracterizada na dinâmica da cozinha. Segundo Ramos e Moreira (2020), o conceito de sustentabilidade é inserido em várias áreas de estudo e disciplinas, considerando a complexidade das relações entre os seres humanos e o ambiente. Retomando a perspectiva de que a gastronomia transcende a mera alimentação, incorporando simbologias que espelham os comportamentos, pensamentos, expressões e sentimentos, ela desempenha um papel essencial na experiência turística.

A educação ambiental para Krause e Bahls (2013), é intrínseca às instituições de ensino, desempenha um papel fundamental na promoção da sensibilização e da ação para o desenvolvimento sustentável. Além de transmitir conhecimentos teóricos sobre questões ambientais, também detém a responsabilidade de promover a eficiência da produção e dos serviços através da formação da mão de obra. Concomitantemente, é necessário formar profissionais para aplicarem práticas sustentáveis em suas atividades cotidianas, seja na gestão dos recursos naturais, na redução de resíduos, na adoção de

tecnologias limpas ou na promoção de comportamentos responsáveis em relação ao ambiente.

Na revisão integrativa destacou-se a pesquisa de Maranhão e Bueno (2012) que relataram o exemplo da cooperativa de comunicação dos alunos da escola (COPERCOM) cuja sinergia com a associação dos pescadores resultou em uma campanha de comunicação para recuperar a cultura local e preservar o meio ambiente. A iniciativa envolveu ensinamentos sobre conceitos sobre ecossistemas, preservação ambiental e história local para que crianças e adolescentes pudessem orientar turistas e a comunidade. Além disso, foram oferecidas aulas de artesanato sustentável, técnicas para o desenvolvimento de matérias-primas para elaboração de acessórios e peças de decoração utilizando couro de peixe, bordado, fuxico e barro. Pompeu, Nunes e Leite (2013) apresentaram o projeto “educando com a horta escolar e a gastronomia” no qual propuseram a formação técnica e de multiplicadores, visando mudanças de valores e comportamentos na relação sustentável com o alimento.

A gastronomia sustentável na mídia

Popularmente a terminologia “gastronomia sustentável” vem sendo aplicada, principalmente no último ano da pesquisa (2023:63,6%), fruto de matérias veiculadas especialmente por portais privados (74,8%) com a intenção de informar (52%), orientar comportamentos (40,4%); e promover a inclusão (7,7%). Deve-se considerar que a pequena contribuição da gastronomia sustentável em análises científicas, especialmente em artigos, pode ser devido ao fato de estar sendo consolidada no meio popular. Dessa forma, o estudo dessa temática é validado, especialmente pelo fato esses conteúdos evidenciarem uma preocupação em orientar comportamentos voltados para os ingredientes (76,3%) e cardápio (23,7%) vinculados a nomes de chefs reconhecidos, valorizando a temática. Barbosa *et al.* (2018) ressaltaram que a culinária antes passada de geração para geração atualmente é disseminada pela mídia que congrega cada vez mais simpatizantes, demonstrando a retomada do valor da alimentação para sociedade. Chaves e Dantas (2020) corroboraram essa perspectiva, pontuando que hipervisibilidade dos programas de gastronomia televisivos tem refletido na tomada de decisões das pessoas sobre o ato de comer e cozinhar, assim como, nas vias de alimentação de uma sociedade.

Interface entre gastronomia sustentável e a bioética ambiental.

A abordagem bioética nos textos analisados ocorreu indiretamente a partir da identificação de pressupostos bioéticos como os atores e os princípios éticos (Figura 3), indicando assim o potencial para a inserção do diálogo multidisciplinar. As instituições foram apontadas como o principal agente moral, ou seja, aquele que toma decisões que irá impactar os pacientes morais. Os vulneráveis englobaram um grupo complexo e diverso, incluindo principalmente no papel dos produtores, pesquisadores, população, comportamentos e saúde.

O pressuposto bioético da inclusão foi o mais frequente, associado ao desenvolvimento regional, atribuindo o valor da sustentabilidade, indicando eventos e turismo como a principal solução (Figura 3). O potencial de geração de vulnerabilidades individuais ou para uma parcela da sociedade em decorrência de decisões que desconsiderem os valores e interesses de todos legitima o acolhimento do conceito de gastronomia sustentável pela agenda da bioética ambiental (Fischer et al., 2017).

Embora a gastronomia esteja inserida na sua essência em uma perspectiva ética utilitarista, principalmente ao mobilizar interesses econômicos particulares e da coletividade, também pode apresentar princípios éticos como a sustentabilidade (Nascimento, 2022). Obviamente, deve-se considerar que a sustentabilidade não traz intrinsecamente valores biocêntricos ou ecocêntricos, pois busca o equilíbrio dos pilares econômico, social e ambiental, correspondendo às perspectivas dos artigos analisados. Por outro lado, a pesquisa demonstrou iniciativas para mitigação de vulnerabilidades em comunidades de pescadores (Maranhão, 2012), pequenos produtores (Ramos; Moreira, 2012) e refugiados (Rustumgy; Bastos, 2020). Segundo Petrini (2015), deve-se transpor a aplicação de justiça para uma relação intermediada por princípios de respeito, equidade, solidariedade, doação e compartilhamento, buscando promover uma relação justa e ética em todas as etapas da produção e consumo de alimentos.

Em termos de expressão global movimentos sociais como o veganismo (Stramantino; Gang; Fischer, 2023) e Slow Food (Bertuol; Capra-Filho, 2020) têm se destacado na disseminação não apenas de um hábito alimentar, mas de uma filosofia de vida, reunindo produtores, representantes de comunidades locais, chefs, acadêmicos e jovens, com a finalidade de estabelecer um sistema de produção alimentar que seja bom, limpo e justo. A bioética tem acolhido diferentes temáticas relacionadas com a gastronomia como a ética da hospitalidade (Oliveira et al., 2013), o movimento Slow Food (Denti; Anjos, 2018), nutrigenômica (Fischer et al., 2020) e o veganismo (Stramantino; Gang; Fischer, 2023).

De acordo com Oliveira et al. (2013), a abordagem interdisciplinar da Bioética agrega a perspectiva ética para à gastronomia mobilizando valores e origens, conotações, consequências, perspectivas, assim como os sentidos e significados presentes nas ações e interações humanas. Nesse sentido, a gastronomia sustentável levanta questões éticas significativas, como a origem dos alimentos; sua relação com a saúde das pessoas; os desafios da má alimentação; as consequências do consumo exagerado de produtos industrializados; a complexa rede de serviços e interesses; além de indagar sobre a conduta dos profissionais e dos próprios consumidores. Essas considerações abrem espaço para explorar um recorte específico: o papel do princípio ético da hospitalidade como um elemento privilegiado para a expressão ética na gastronomia.

O princípio ético da hospitalidade é aderente aos pressupostos bioéticos, especialmente no que tange ao respeito a melhorar, à dignidade e autonomia, bem como ao seu bem-estar e à satisfação de necessidades. Ao refletir sobre a ética da gastronomia na perspectiva da Hospitalidade desdobram-se duas dimensões, a primeira destaca a gastronomia como um ato de surpreender através de uma preparação simples, mas que envolve sentimentos, emoções, expressões, rituais e gestos de cordialidade para com o próximo. Nesse sentido o alimento não é apenas uma necessidade física, mas também uma manifestação cultural e social unindo e fortalecendo os laços comunitários. Na segunda, a gastronomia é vista como uma atividade econômica, despontando como um nicho de mercado, suprindo as demandas dos consumidores de forma concomitante com a integridade e transparência nos processos de produção.

A bioética se posiciona como uma ferramenta que em sinergia com a educação ambiental visa promover espaços de deliberação coletiva para tomada de decisões sobre intervenções, direcionamento de recursos, programas de inclusão e consumo consciente. A mitigação das vulnerabilidades ocorre por meio do desenvolvimento do senso crítico dos indivíduos diante de informações qualificadas e acessíveis que lhe permitam tomar decisões que beneficiem não apenas a si ou aos seres humanos, mas também os animais não humanos e o ambiente.

Considerações finais

Os dados do presente estudo, obtidos no recorte proporcionado pelo delineamento metodológico permitiram caracterizar a dimensão sustentável da gastronomia, validando a terminologia “gastronomia sustentável”. Embora a literatura analisada não tenha se referido diretamente aos princípios e pressupostos bioéticos, foi possível através da análise crítica traçar um potencial de acolhimento da temática pela agenda da bioética ambiental.

A pesquisa permitiu caracterizar como a gastronomia sustentável tem sido abordada cientificamente no Brasil, bem como por meio da análise dos eixos abordados nos textos científicos identificar o potencial de sinergia com a educação ambiental e com a bioética ambiental. A hipótese testada foi confirmada, pois a maioria dos textos recuperados era relativa às produções não revisadas por pares. Embora ainda não esteja sendo realizado um esforço para transpor a barreira das produções científicas, é enriquecedor para a gastronomia que sua perspectiva sustentável tenha despertado o interesse de graduandos e pós-graduandos na sua formação profissional. É compreensível que a maturidade da temática demande de um certo número de cientistas que fortaleça a massa crítica, considerando que se deve inspirar e incentivar a continuidade à finalização dessas pesquisas.

A análise dos conceitos demonstrou que os termos “alimentação” e “sustentabilidade” foram mais bem definidas do que a gastronomia e a gastronomia sustentável. Contudo, deve-se atentar para o fato de que a

terminologia desempenha um papel crucial na comunicação, consistência e legitimidade das políticas públicas, especialmente em contextos complexos como a sustentabilidade, a bioética e a educação ambiental. A aplicação da gastronomia sustentável na cozinha embora ainda privilegiando as boas práticas, demonstrou uma gama de processos envolvidos na escolha, tratamento e descarte dos ingredientes complementados com cardápios, utensílios, instalações e equipamentos. Caracterizando, assim, seu potencial de articular uma diversidade de práticas sob a perspectiva de sustentabilidade.

Os dados demonstraram atuação social da gastronomia sustentável destacando a inclusão de grupos vulneráveis, como refugiados, e iniciativas que buscaram mitigar assimetrias sociais e promover a integração na economia local. Culturalmente, conecta-se com tradições locais e identidades regionais, valorizando práticas culinárias ancestrais e resgatando patrimônios imateriais. Sua importância no contexto ambiental é crucial, especialmente no que diz respeito à preservação e ao uso responsável dos recursos naturais, evidenciado pela promoção de ingredientes locais e sazonais. Consequentemente, influencia a economia ao gerar renda e oportunidades de trabalho e contribui para um futuro mais equitativo, resiliente e próspero para as gerações presentes e futuras.

A incorporação da educação ambiental na gastronomia sustentável além de permitir a construção técnica e científica de cardápios e oferecer experiências gastronômicas únicas, promove o uso consciente dos recursos naturais, a valorização dos produtores locais e a redução do desperdício de alimentos. Essa abordagem não só fortalece a identidade do profissional da gastronomia, mas também possibilita oportunidades futuras, como liderar iniciativas sustentáveis em restaurantes, educar estudantes e comunidades sobre escolhas alimentares conscientes e até influenciar políticas públicas relacionadas à alimentação e ao meio ambiente. A presente pesquisa transpõe a expressão técnica e criativa na cozinha, representando uma forma de contribuir positivamente para a sociedade, promovendo uma relação mais harmoniosa entre o alimento, as pessoas e o planeta.

A bioética ambiental acolhe a forma como as sociedades interagem com o ambiente e, assim, intermedia o diálogo entre diferentes atores que buscam adotar práticas sustentáveis na produção, distribuição e consumo de alimentos. Desse modo, promova-se uma ética ambiental que respeita e preserva a biodiversidade, reduz o desperdício de recursos e minimiza os impactos negativos da agricultura e da pecuária no ecossistema. Além disso, a gastronomia sustentável incentiva uma abordagem holística para a alimentação, reconhecendo a interdependência entre os sistemas alimentares, sociais e ambientais das gerações passadas, presentes e futuras.

Agradecimentos

A Fundação Araucária pela Bolsa Produtividade

Revbea, São Paulo, V. 20, Nº 3: 50-68, 2025.

Referências

- AGUIAR, Eveline Porto Sales; MELO, Stella Maria Carvalho. Turismo e inovação territorial: Um olhar na perspectiva gastronômica. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 7, p. e73973670-e73973670, 2020.
- ANVISA. **Dispõe sobre Regulamento para Serviços de Alimentação**. Diário Oficial 26 set. 2004. Disponível em: <<https://www.saude.al.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/RDC-N%C2%B0-216-ANVISA-Aq%C3%A9ncia-Nacional-de-Vigil%C3%A2ncia-Sanit%C3%A1ria.pdf>>. Acesso em: 1 out. 2024.
- BARBOSA, Carolina Rocha; BARBOSA, Luciana Rocha; BIAZIN, Damares Tomasin. Gastronomia e mídia. **Revista Terra & Cultura: Cadernos de Ensino e Pesquisa**, v. 32, n. 62, p. 19-31, 2018.
- BARDIN L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.
- BERTUOL, Édipo Junior; CAPRA-FILHO, Luiz Armando. As interações entre design e gastronomia contextualizadas através do movimento slow food: uma abordagem inicial. **Mix sustentável**, v. 6, n. 4, p. 73-84, 2020.
- BRAGHINI, Claudio; GOMES, Laura; RIBEIRO, Adalto. Perspectivas de sustentabilidade ecológica do turismo em Xingó SE/AL. **Revista Geográfica Acadêmica**, v. 3, n. 1, p. 56-69, 2009. Disponível em:
- BRANCO, Marina Castelo; DE ALCÂNTARA, Flávia A. Hortas urbanas e periurbanas: o que nos diz a literatura brasileira?. **Horticultura brasileira**, v. 29, p. 421-428, 2011.
- CAMPOS-FILHO, Hermano José Maia; MATOS, Fábio de Oliveira. O lugar permacultural e a restauração no ciclo alimentar. **Conexões: Ciência e Tecnologia**, v. 15, p. 1-7, abr. 2021.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Elsevier Brasil, 2017.
- CASTANHO, Simone Ramos; SPERS, Eduardo Eugênio; FARAH, Osvaldo Elias. Custos e benefícios para o consumidor na ação da reciclagem. **RAM. Revista de Administração Mackenzie**, v. 7, n. 4, p. 78-98, 2006.
- CHAVES, Viviany Moura; DANTAS, Alexandre Galeno Araújo. Espetáculo à mesa: midiatização da cozinha nos reality shows de gastronomia. **Mídia e Cotidiano**, v. 14, n. 2, p. 244-260, 2020.
- CORREIA-JUNIOR, Clovis Aires; OLIVEIRA, Igor; SOUSA, José; NASCIMENTO, Navila; MELO, Fernanda. Sustentabilidade na gastronomia contemporânea. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 9, p. e39510917508-e39510917508, 2021.
- COSTA, Silvia de Sousa. **Lixo mínimo**: uma proposta ecológica para hotelaria. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2004.

COSTA, Leila Aparecida da; PIRES, Paulo dos Santos. The relationship of restaurants in a tourist destination with local organic production. **Turismo: Visão e Ação**, v. 24, p. 245-269, 2022.

DENCKER, A. F. M.; BUENO, M. S. (org.). **Hospitalidade**: cenários e oportunidade. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003

DENTI, Fausto; ANJOS, Márcio. Slow Food sob o olhar da bioética, em busca de alimentação saudável. **Revista Brasileira de Bioética**, v. 14, p. 1-17, 2018.

FAO. **Food and Agriculture Organization of the United Nations**. Marco estratégico de la FAO para 2022-2031. Disponível em: <<https://www.fao.org/strategic-framework/es>>. Acesso em: 12 fev. 2024.

FISCHER, Marta Luciane et al. Panorama da nutrigenômica no Brasil sob a perspectiva da Bioética. **Revista Latinoamericana de Bioética**, v. 20, n. 1, p. 27-48, 2020.

FISCHER, Marta Luciane, CUNHA, Thiago; RENK, Valquiria, SGANZERLA, Anor; SANTOS, Juliana. Da ética ambiental à bioética ambiental: antecedentes, trajetórias e perspectivas. **História, Ciências, Saúde-Manguinhos**, v. 24, n. 2, p. 391-409, 2017.

FISCHER, Marta Luciane; RENK, Valquiria, RODRIGUES, Gabriela; Bordini Ana Silvia. Interfaces entre a Bioética Ambiental e o Ecoturismo. **Bioethikos**, v. 8, n. 4, p. 413-421, 2014.

FISCHER, Marta Luciane; SANCHES, Mario Antônio; ROSANELI, Caroline Fila Ética na pesquisa em Educação: um diálogo possível com a Bioética Social e Ambiental?. **Horizontes**, v. 41, n. 1, e023043-e023043, 2023.

GARCIA, Jessica Pereira; ZANETI, Tainá; Diniz, Janaina; GUENEAU, Stehanie. Dinâmicas alimentares alternativas e gastronomia: consumo de produtos locais em restaurantes de Brasília. **Revista Grifos**, v. 31, n. 57, p. 01-18, 2022.

GODOY, Carolina de Fatima Mantovani; FELIPE, Daniele Fernanda; FERRARI, Ariana. Gastronomia sustentável e seu impacto socioambiental: uma revisão de literatura. **Revista Brasileira de Educação Ambiental**, v. 18, n. 7, p. 425-433, 2023.

INEP. **Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais** Anísio Teixeira. Disponível em: <<https://www.gov.br/inep/pt-br>>. Acesso em: 1 out. 2024.

JESUS, Mayza Mayara Costa; SOUZA, Simone; CONCEIÇÃO, Elaiene; PINTO, Laise; MATOS, Marcia. Desperdício de alimentos em cozinha escola de uma universidade pública: perspectivas de gestão e sustentabilidade. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 1, p. e4411124712-e4411124712, 2022.

KRAUSE, Rodolfo W.; BAHLS, Álvaro ADSM. Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. **Turismo: visão e ação**, v. 15, n. 3, p. 434-450, 2013.

LUDERER, Cynthia. As pipocas nos cinemas: Um consumo insustentável a ser digerido. Revista Mangút: **Conexões Gastronômicas**, v. 1, n.2, p. 56-71, 2021.

LUMMERTZ, Thierry Betazzi; FISCHER, Marta Luciane. Ferramentas de comunicação na bioética e sua sinergia com a Educação Ambiental. **Revista Brasileira de Educação Ambiental**, v. 16, n. 2, p. 69-87, 2021.

MARANHÃO, Ricardo Frota A; BUENO, Marielys Siqueira. Gastronomia, sustentabilidade e turismo na Praia de Caçandoca, Ubatuba (São Paulo-Brasil). **Revista Turismo em Análise**, v. 23, n. 3, p. 623-642, 2012.

MARQUES, Camila Papa; CLARO, Vanderli Lopes; SANTOS, José Alberto Carvalho dos. A Influência do restaurante Manacá na gastronomia e sustentabilidade do bairro Camburi – São Sebastião – SP. **Revista Turismo Visão e Ação – Eletrônica**, Vol. 14 - nº 1 - p. 118–130. 2012.

MARQUETTO, Rut Maria Friedrich. Gerenciamento integrado ao meio ambiente no turismo: caso da rota gastronômica da quarta colônia - RS. **Revista Produção Online**, v. 7, n. 3, p. 1-16. 2008.

MATTIA, Adilene Alvares, DOMINGUES, Janaina; BECKER, Lara; CUNHA, Luciane. A gastronomia como ferramenta de transformação social: estudo de caso do Projeto Co [m] feito. Extensão Tecnológica: **Revista De Extensão Do Instituto Federal Catarinense**, v. 7, n. 14, p. 170-187, 2020.

MENDES, Bruna Castro; FALEIROS, Pedro Bordini. O ensino da pesquisa científica em cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia. **Revista Hospitalidade**, 2013.

NEVES, Adriana Roveri. Gastronomia e Turismo Reflexões Sobre a Preservação da Culinária Tradicional na Cidade de Caldas Novas (Go). **RELACult-Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade**, v. 5, 2019.

NEVES, Elisa Cristina Andrade; MOYSÉS, Beatriz; NEVES, Danelia; CAMPELO, Pedro; CLERICI, Maria Tereza. Sustainable and regional gastronomy: cassava leaves as a potential ingredient for gluten-free biscuits. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 3, p. e12010313071-e12010313071, 2021.

NAÇÕES UNIDAS. **Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável no Brasil, 2015**. Disponível em: <<https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>>. Acesso em 18 set. 2024.

NASCIMENTO, Maria do Carmo; FREITAS, Viçosi; BARBIERI, Bruno. K.; NASCIMENTO, Maria Verônica F.; BREIER, Tiago B; OLIVEIRA, Valéria. Compartilhando saberes, sabores e saúde através de ensaio gastronômico sustentável. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 12, p. e258111234646-e258111234646, 2022.

NUNES, Radilene. Gastronomia sustentável. **Interação-Revista Científica da Faculdade das Américas**, São Paulo, ano III , n. 1, 2012. Disponível em: <<https://portalidea.com.br/cursos/gastronomia-para-iniciantes-apostila02.pdf>>. Acesso em: 1 out. 2024.

NUNES, Raul de Sousa; ASHTON, Mary Sandra Guerra; SCHREIBER, Dusan. Análise do Desenvolvimento Socioeconômico em Campo Bom, Brasil, no contexto das cidades criativas. **Marketing & Tourism Review**, v. 4, n. 2, 2020.

OLIVEIRA, Celso Ramos; BUTUHY, Claudia; BUTUHY, Julia; INOJOSA, Pedro. Hospitalidade: Um local de encontro da gastronomia com a bioética. **Tourism & Management Studies**, v. 1, p. 77-86, 2013.

PALODETO, Maria Fernanda; FISCHER, Marta Luciane. Apropriação da terminologia ‘uso consciente de medicamentos’ visando à promoção da saúde global. **Revista Eletrônica de Comunicação, Informação e Inovação em Saúde**, v. 13:191-207. 2019.

PETRINI, Carlo. **Comida e liberdade**: Slow Food – histórias de gastronomia para a libertação. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

PEDREIRA, Rita de Cássia Oliveira; PEREIRA, Eráclito; WANDERLEY- FILHA, Iracy. Biomuseologia: Pertencimento patrimonial de ambientes territoriais em busca da sustentabilidade. **AmbientalMente sustentable: revista científica galego-lusófona de educación ambiental**. v. 2, n. 2, p. 1688-1698, 2015.

PINHEIRO, Richarlisson Henrique; SOBRAL, Maiara. A gastronomia como alternativa para a redução da desigualdade social: estudo de caso sobre o projeto social Gastromotiva. **DESAFIOS-Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins**, v. 5, n. 3, p. 85-93, 2018.

POMPEU, Márcia; NUNES, Nádia; LEITE, Silvia. Transformando a escola com o Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia. **Cenário: Revista Interdisciplinar em Turismo e Território**, v. 1, n. 1, 2013.

PONTES, Alyne Daniele Alves; Matos, Jaqueckon; Araújo, Anselmo; Castro, Áurea; Ferreira, Milca; Silva, Raiane. Experiências ambientais: arte, cultura e sustentabilidade. **Revista de Extensão da Integração Amazônica**, v. 1, n. 2, p. 53-56, 2019.

PUNTEL, Laura; MARINHO, Katarzyna B. Gastronomia e Sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes buffet. **Revista Turismo em Análise**, v. 26, n. 3, 2015.

RAMOS, Ricardo Gomes; MOREIRA, Jasmine Cardozo. A sustentabilidade na perspectiva da gastronomia. **Revista Paranaense de Desenvolvimento-RPD**, v. 41, n. 138, 2020.

RUSTOMGY, Vera Lúcia Stahelin; BASTOS, Sênia Regina. Para Além do Comércio de Comida Tradicional: O Empreendedorismo Étnico de Refugiados [São Paulo-SP, Brasil]. **Rosa dos Ventos**, v. 12, n. 4, p. 860-877, 2020.

SANTOS, José Almeida; AMARAL, Maria Gorete; MECCA, Marlei Salete. Drª Marlei Salete mecca ciclo de vida do turismo, sustentabilidade e governança. **Rosa dos Ventos**, v. 13, p. 1-10, 2021.

SILVA, Roberto Nascimento. A identidade territorial enogastronômica como elemento de sustentação turística regional: a experiência do Tirol e Südtirol. **Cenário: Revista Interdisciplinar em Turismo e Território**, v. 3, n. 5, 2015.

SILVA, Elga B.; ANJOS, Marvin Henrique; BRANCO, Camila. A gastronomia como recurso para minimizar assimetrias sociais: projetos para indivíduos em vulnerabilidade social. **Em Extensão**, v. 21, n. 1, 2022.

SOARES, Juliana Cristina de Moura; ENDERS, Wainey T., FERREIRA, Lissa V. F., ALEXANDRE, Mauro. L. D. O., SOARES, Julio C. Níveis e formas de inovação nos empreendimentos da cadeia produtiva do turismo em Tibau do Sul/RN. 2013. **Revista de Turismo Contemporâneo – RTC**, v. 1, n. 1, p.38-58, jul./dez. 2013.

STEINER, Vera Lúcia; CONTO, Suzana Maria. Drª Suzana Maria De Conto-Turismo, Sustentabilidade e Gestão Ambiental/Tourism, Sustainability and Environmental Management. **Revista Rosa dos Ventos-Turismo e Hospitalidade**, v. 13, 2021. Acesso em: 1 out. 2024.

STRAMANTINO, Jaqueline; GANG, Jéssica; FISCHER, Marta Luciane. Debate sobre o veganismo em espaços de deliberação virtual: uma análise bioética. In: ALMEIDA, João Aquino; CABRAL Hilddeliz; RIBEIRO Patricia; MOREIRA Raquel (org.). **Bioética em Debate: Saúde, Direito e Dignidade em interesses**. Campos dos Goytacazes: Encontrografia Editora, 2023, v. 2, p. 14-29.

TRUZZI, Mário Serra, SACOMANO-NETO, Oswaldo. Economia e empreendedorismo étnico: balanço histórico da experiência paulista. **Revista de Administração de Empresas**, v. 47, p. 37-48, 2007.

VASCONCELLOS, Beatriz Ingryd; VOGEL, Douglas Ricardo; BORTNOWSKA, Katarzyna. Gastronomia sustentável: análise da logística reversa em restaurantes de Florianópolis, Brasil. **Revista Turismo em Análise**, v. 28, n. 3, p. 403-423, 2017.

VERGINELLI, Lúcia N. V. **Padaria solidária**: educação, gastronomia e inclusão social. 2014. Dissertação Universidade Presbiteriana Mackenzie. Disponível em: <https://bdtd.ibict.br/vufind/Record/UPM_a890e9d32ed016f6cec658f3568fd0b3>. Acesso em: 1 out. 2024.

WHITTEMORE, R. Rigour in integrative reviews. In: WEBB, C.; ROE, B. **Reviewing research evidence for nursing practice**: Systematic reviews. 149-56, 2007.

ZOTESSO, Jaqueline Pirão; COSSICH, Eneida; COLARES, Lucélia; TAVARES, Célia. Avaliação do desperdício de alimentos e sua relação com a geração de resíduos sólidos em um restaurante universitário. **Engevista**, v. 18, n. 2, p. 294-308, 2016.