

GESTIÓN DE LA GASTRONOMÍA SUSTENTABLE

Prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes

Patricia Binz*
Uniftec Centro Universitario
Caxias do Sul, Brasil
Suzana Maria De Conto**
Universidad de Caxias do Sul
Caxias do Sul, Brasil

Resumen: Este estudio, de carácter exploratorio-descriptivo, tuvo por objetivo analizar información relacionada con la gastronomía sustentable provista por los gestores de medios de hospedaje. Formaron parte del estudio seis hospedajes de los municipios de Canela y Gramado localizados en la Región das Hortênsias (Rio Grande do Sul-Brasil). La técnica utilizada para la recolección de datos fue el cuestionario. Los resultados permitieron concluir que los gestores consideran que la reducción de costos, la salud de los huéspedes y el aumento del atractivo del hospedaje, son las principales ventajas de adoptar prácticas sustentables en el sector de A&B, demostrando que la gastronomía sustentable puede manifestarse como un beneficio económico para la gestión del hospedaje, así como para la seguridad del turista. Se considera que la mejora continua en la gastronomía sustentable necesita del desarrollo de nuevos saberes, construidos a partir de estudios científicos que unan conocimiento, técnicas y tecnologías que reduzcan los impactos ambientales, maximicen el desempeño económico y consideren la cultura y los valores de la comunidad local.

PALABRAS CLAVE: Gastronomía sustentable, medios de hospedaje, gestión de la sustentabilidad, turismo, Región das Hortênsias-RS.

Abstract: Management of Sustainable Gastronomy: Practices of the Food and Beverage Sector in Lodging Environments. The exploratory/descriptive study had the objective of analyzing information from managers of accommodation environment in relation to the adoption of sustainable gastronomy. Six accommodations in the municipalities of Canela and Gramado were, located in the Região das Hortênsias / Rio Grande do Sul-Brazil took part in the study. The technique used for the data collection was the questionnaire. The results showed that managers consider cost reduction, guest's health and the increase of attractiveness of the lodging environment as the main advantages of adopting sustainable practices in the A&B sector, demonstrating that sustainable gastronomy can manifest itself as an economic benefit for the management of the hosting environment, as well as for tourist's safety. It is considered that continuous improvement in sustainable gastronomy requires the development of new knowledge, built on scientific research that combines knowledge with techniques and technologies

* Graduada en Nutrición por la Universidad de Caxias do Sul (UCS), Caxias do Sul, Brasil. Posgrado en Gestión de Marcas por la UCS. Maestría en Turismo y Hospitalidad por la UCS. Consultora en seguridad en alimentos. Docente de grado en la Uniftec, Caxias do Sul, Brasil. Dirección Postal: Centro Universitário Uniftec, Rua Gustavo Sehbe, 107. CEP 95012-669, Caxias do Sul – RS, Brasil. E-mail: patibinz@hotmail.com

** Ingeniera Química por la Universidad de Caxias do Sul (UCS), Caxias do Sul, Brasil. Maestría en Ingeniería Civil por la Universidad de São Paulo, São Carlos, Brasil. Doctora en Educación por la Universidad Federal de São Carlos, São Carlos, Brasil. Profesora de grado y posgrado en la UCS. Becaria del Consejo Nacional de Pesquisa (CNPq). Dirección Postal: Universidade de Caxias do Sul, Rua Francisco Getúlio Vargas, 1130. CEP 95010-550, Caxias do Sul – RS, Brasil. E-mail: smcmande@ucs.br

that reduce environmental impact, maximize economic performance and consider the culture and values of the local community.

KEY WORDS: *Sustainable gastronomy, accommodations, sustainability management, tourism, Região das Hortênsias-RS.*

INTRODUCCIÓN

Para que ocurra el acto de alimentarse es necesario realizar elecciones, lo que hace que el proceso sea complejo, ya que está ligado a diversos factores culturales, sociales, ambientales, económicos y psicológicos, entre otros. La alimentación tiene el poder de transmitir significados, pudiendo ser parte de la manifestación de personas y grupos (Amon, Guareschi & Maldavsky, 2005). El acto de alimentarse interfiere en diversos sistemas. Entonces ¿cómo alimentarse y utilizar los alimentos de forma responsable?

A partir de las reflexiones sobre las responsabilidades ambiental, social, cultural y económica en relación a los alimentos, se piensa la gastronomía sustentable. Actualmente, existe una tendencia hacia la gastronomía sostenible que se deriva de la demanda de un alimento natural, de la búsqueda de la salud, del rescate de la cultura alimentaria y de la valorización del agricultor y del propio alimento.

La sustentabilidad en la gastronomía es un conjunto de prácticas para que el sistema alimentario ocurra de forma responsable con el desarrollo y el futuro de la sociedad. Utilizar alimentos producidos de forma sustentable, colaborar con la comunidad local, valorar la producción y la calidad de los alimentos, respetar la cultura de los alimentos, posibilitar el placer por medio de la alimentación, incentivar la educación ambiental y promover la gestión de la energía, el agua y los residuos en toda la cadena alimentaria, de la producción, manipulación y distribución, son ejemplos de esas prácticas.

De Conto (2017) al reflexionar sobre restaurantes sustentables, en el sentido de analizar la gastronomía sustentable y sus relaciones con la legislación y las normas técnicas vigentes, presenta, aunque de forma limitada, diferentes características/compromisos que definen esos servicios gastronómicos:

- a) Observar el proceso de licenciamiento ambiental del emprendimiento;
- b) Conocer las características de la construcción y del suelo, en el sentido de descartar la posibilidad de existencia de pasivos ambientales;
- c) Utilizar mobiliario/pisos producidos con materiales restaurados, valorando el trabajo artesanal y los recursos naturales;
- d) Adoptar políticas de compra sustentable, observando el compromiso socioambiental de los proveedores;
- e) Decorar el ambiente con producciones de artistas locales;
- f) Divulgar las prácticas sustentables en los menús, en el sitio web y en la espera al teléfono;

- g) Plantar árboles en el terreno si es posible;
- h) Utilizar tecnologías que primen la reducción del consumo de energía y agua;
- i) Crear una huerta orgánica si es posible;
- j) Realizar el compost de los residuos orgánicos;
- k) Implementar el Plan de Gerenciamiento de Residuos Sólidos;
- l) Emplear colaboradores de la comunidad local y/o regional;
- m) Capacitar colaboradores sobre gestión de la sustentabilidad;
- n) Entre otras.

En esta dirección, unir el placer de la alimentación y la satisfacción de estar en un ambiente comprometido con la sustentabilidad, parece ser un diferencial a ser contemplado en la gestión de los emprendimientos gastronómicos. Fagliari (2005) afirma que fue la demanda de placer en la alimentación la que hizo que el hombre evolucione de una necesidad biológica a la actual gastronomía o culinaria. El placer y la socialización son características esenciales para la sociedad actual, conectando el acto de alimentarse con momentos de placer. Así, forma parte de la experiencia al realizar un viaje (Fagliari, 2005). En razón de eso, la alimentación tiene un papel relevante durante los viajes, insertándose en el sector del turismo.

Los momentos de comer son experiencias que quedan marcadas en la memoria del turista, aunque tenga diferentes sentidos, como una simple oferta técnica o una experiencia más allá de lo biológico (Fagliari, 2005). Por esta razón, la gastronomía ha sido utilizada como un atractivo turístico. Refleja los elementos gastronómicos de una cultura local y puede funcionar como un diferencial gastronómico. Por lo tanto, *“el turismo y la alimentación pueden y deben caminar lado a lado”* (Fagliari, 2005: 16).

Por otro lado, no preocuparse por las consecuencias de este desarrollo, el bienestar de los residentes y la protección del medioambiente, provoca un eminente riesgo de destruir los potenciales naturales y culturales de un lugar rápidamente, o sea de arruinar la materia prima del turismo (Magalhães, 2002). Así, el crecimiento de dichos atractivos puede generar beneficios, pero surgen preocupaciones por ese desarrollo. Buosi, Lima & Silva (2017) consideran importante desarrollar el destino turístico sin comprometer su supervivencia, contemplando la sustentabilidad en la planificación, lo que hace más positiva la imagen del destino.

Aunque en forma limitada se enumeran importantes preguntas de investigación para el análisis de la sustentabilidad en el sector gastronómico que forman parte de la delimitación del presente estudio: ¿qué acciones sustentables son adoptadas por los medios de hospedaje en el sector alimentos y bebidas – A&B? ¿Hay indicadores de desperdicios de alimentos (restos de la ingesta y sobras limpias) en los servicios gastronómicos de medios de hospedaje? ¿Hay indicadores de sustentabilidad que midan las acciones realizadas en el sector A&B de los medios de hospedaje?

Así, con la necesidad de aumentar la producción académica de forma de contribuir con la gastronomía sustentable y fomentar el mercado del turismo consciente, este estudio se realiza a partir de los fundamentos de una gastronomía ambientalmente, socialmente, económicamente y culturalmente responsable. El objetivo de la investigación es analizar la información de los gestores de medios de hospedaje en relación a prácticas sustentables en el sector de alimentos y bebidas de los mismos. Considerando los diferentes impactos de la gastronomía, principalmente los relacionados con el uso de recursos naturales, y la escasez de estudios que analizan el desempeño del sector gastronómico en cuanto a la gestión de la sustentabilidad, se justifica la realización de este estudio.

GASTRONOMÍA SUSTENTABLE Y MEDIOS DE HOSPEDAJE

Entre las adhesiones a la sustentabilidad en los servicios alimentarios se cuenta la búsqueda de reconocimiento mediante certificaciones y sellos o el hecho de ser adepto a determinada filosofía. La filosofía ampliamente conocida y popular es el “Slow Food”, un movimiento mundial de origen italiano que sigue un concepto de ecogastronomía, definido por el sentido de responsabilidad en la búsqueda del placer por medio de los alimentos, a partir de un modelo de agricultura que sea más saludable y sustentable, valorando siempre la comunidad local y defendiendo la biodiversidad agrícola del mundo (Slow Food Brasil, 2007).

Rubim (2013: 290) relata que la ecogastronomía “[...] busca estrechar las relaciones sociales que son promovidas con el intercambio y la dádiva en torno del ciclo del alimento, del campo a la mesa y de producir a alimentarse, en grupo o familia.” Describe este concepto la preocupación por la concientización del profesional de la gastronomía en cuanto al consumo ético de los alimentos.

Es una gastronomía diferente de la habitual, ya que no es una forma de educación o de vivir de la mejor manera utilizando los recursos al alcance de todos sin desperdiciar, sino que es una libertad de elección. Es la lucha por los alimentos con tradición y calidad, producidos de forma sustentable (Slow Food, 2013). “[...] Defiende los lugares de valor histórico, artístico o social que forman parte de nuestra herencia alimentaria [...]” (Slow Food, 2013: 6). Lucha por el alimento bueno, limpio y justo (Slow Food, 2013).

Sobre la relación de la sustentabilidad con la gastronomía se destaca la idea de Krause & Bahls (2013: 447): “Actualmente existe un creciente aumento de la percepción de la alimentación en relación a la salud y el bienestar social, y de la gastronomía como atractivo turístico y actividad cultural fundamental al ser humano. Finalmente, hay una mayor conciencia sobre nuestro rol e influencia en el medioambiente. Además, se percibe la importancia de la sustentabilidad en la experiencia gastronómica turística.”

Krause & Bahls (2013: 436) también realizaron un relevamiento de la condición de la gastronomía sustentable, a partir de la investigación bibliográfica e identificaron cuatro variables importantes para esta actividad:

Elaboración de menús – dentro de esta variable se mencionaron los siguientes subgrupos: tamaño de las porciones, estacionalidad y aspectos culturales;

Ingredientes – se consideraron los siguientes subgrupos: eficiencia en la producción, en el embalaje y en el stock; transporte; localidad-autenticidad; biodiversidad; técnicas para evitar desperdicios y características nutricionales;

Construcción de espacios físicos – abarca el uso de energía renovable, la construcción planificada con sustentabilidad, el uso de equipamientos más eficientes y el manejo de los residuos sólidos;

Educación ambiental – engloba el rol de las instituciones educativas y la eficiencia en la producción y en el servicio por medio de la capacitación de la mano de obra, a fin de ejecutar las directrices abordadas anteriormente.

Según Kwok, Huang & Hu (2016) servir una comida en un restaurante verde que esté ligado principalmente a las buenas prácticas ambientales puede atraer diversos públicos con percepciones distintas. Aunque los consumidores consideren los atributos ambientales como más importantes, los clientes que valoran los atributos relacionados con la alimentación y la administración tienen mayor probabilidad de pagar más por el servicio, tolerar más el tiempo de espera y desplazarse más lejos en busca de un restaurante verde (Kwok *et al.*, 2016).

Sobre la sustentabilidad en la alimentación cabe destacar que entre los 17 objetivos del desarrollo sustentable, según las Naciones Unidas en Brasil (2015), se contemplan acciones importantes como hambre cero y agricultura sustentable, salud y bienestar, agua potable y saneamiento, energía limpia y accesible, trabajo decente y crecimiento económico, ciudades y comunidades sustentables, consumo y producción responsable, entre otras. Demostrando atención a nivel internacional sobre las relaciones entre alimentación y sustentabilidad. Así, se destaca la responsabilidad de que el sector gastronómico esté atento a estos objetivos.

En relación a las acciones verdes realizadas en los restaurantes, las dificultades determinantes de factores que faciliten o inhiban esas prácticas requieren estudios más profundos (Wang *et al.*, 2013). Rubim (2013) destaca que para que haya concientización, la educación y la información son las herramientas más eficientes a ser adoptadas para el desarrollo de esos procesos.

En el ámbito del turismo, la alimentación y la gastronomía son incluidas por diversos tipos de establecimientos, además de la comida de calle. En estos lugares se ofrece por medio de los restaurantes, de los productores de alimentos locales o en los propios hospedajes. En este último caso, la alimentación es un factor de elevada importancia en la elección de los huéspedes (Krause, 2007).

De esta manera, hay espacio para explorar diferentes contextos en cuanto a los aspectos de comportamiento de la gestión de hoteles y restaurantes, así como a las relaciones entre los hoteles y los clientes (Lita, Surya, Ma-ruf & Syahrul, 2014).

Possamai & Peccini (2011: 20) describen la relación de la alimentación con la actividad turística *“en primer lugar, como una necesidad elemental, un servicio fundamental para permanecer en el lugar visitado.”* En segundo lugar, como *“[...] el uso de elementos gastronómicos – en especial los tradicionales - como atractivos turísticos propiamente dichos, capaces de despertar el deseo de desplazamiento y de contribuir al desarrollo socioeconómico de determinadas regiones”* (Possamai & Peccini, 2011: 20).

El estudio del acto de alimentarse puede ser desarrollado desde varias perspectivas en las más diversas áreas del conocimiento, como la producción y los modos de preparación y las decisiones políticas y económicas que las rodean; y para el turismo puede ser una estrategia para el desarrollo local (Possamai & Peccini, 2011). Así, la gastronomía y el turismo son áreas ligadas y dependientes entre sí, que al ser planeadas de forma sustentable pueden generar impactos significativos y beneficios económicos que sirvan de apoyo a la conservación natural, cultural y económica de una región o país. La gastronomía sustentable en los emprendimientos ligados al turismo puede ayudar a maximizar el bienestar social y económico (Krause & Bahls, 2013).

El estudio de la sustentabilidad en la gastronomía hace que la producción de las prácticas culinarias, y los demás factores que involucra, sean realizadas de modo cada vez más responsable, pudiendo demostrar sus interferencias e impactos sociales, económicos, culturales, nutricionales y ambientales. Existen diversas formas de practicar conductas más sustentables en el área de alimentos y una de ellas es el uso de alimentos regionales. En un estudio realizado por Krause (2007), se destaca la importancia que el turista da a la alimentación como un elemento representativo de la cultura local. Es decir, alimentos que provengan de la producción de la comunidad local.

La valoración de la cultura realizada por medio de los alimentos puede fomentar el desarrollo del turismo sustentable. Desarrollar actividades con los pobladores locales promoviendo la capacitación, difusión e incentivo al mantenimiento de los productos regionales puede valorizar esos productos y aumentar el ingreso de la comunidad local. Sobre la producción de alimentos tradicionales Zuin & Zuin (2008: 125) afirman que *“[...] se presentan como una alternativa para que los pequeños productores rurales tengan mejores condiciones de vida, contribuyendo al desarrollo local y regional.”*

Schlüter (2006: 16) al analizar la dimensión social y cultural de la gastronomía destaca que *“[...] El alimento no es simplemente un objeto nutritivo que permite saciar el hambre, sino algo que también tiene un significado simbólico en una sociedad determinada. Partiendo de elementos similares, distintas culturas preparan su alimentación de diversas formas. Esa variedad al preparar los platos está*

condicionada por los valores culturales y los códigos sociales a partir de los cuales se desarrollan las personas.”

Otro factor que debe ser observado, conforme destaca Pistorello, De Conto & Zaro (2015), está relacionado con el desperdicio de alimentos y el agotamiento de los recursos naturales. En la investigación de los autores, la elaboración de alimentos y un menú repleto de opciones, de acuerdo con uno de los gestores de los hospedajes, indican que el servicio es de calidad y demuestra competencia. Así, Pistorello *et al.* (2015) evidencian la necesidad de sensibilización, tanto de los huéspedes como de los empleados y la alta administración de los impactos ambientales asociados al desperdicio de alimentos. Los autores destacan la posibilidad de usar alimentos de forma integral en la cocina de los hospedajes, buscando la ayuda de profesionales capacitados para lograr una cocina atractiva y eficiente.

Durante el hospedaje gran parte de los establecimientos ofrece alimentos, sea en el desayuno o en otras comidas, mereciendo por lo tanto estudios sobre la generación de residuos alimentarios y sus impactos en el turismo. La alimentación es una de las condiciones esenciales de la actividad turística. Para los turistas el éxito de un viaje también se refiere a experiencias con la alimentación (Souza, Sathler, Jorge & Horst, 2009).

En cuanto a la difusión de las prácticas sustentables, Namkung & Jang (2013) expresan la necesidad de la gestión de las organizaciones para procurar estrategias de marketing verde más eficaces, ya que los consumidores están cada vez más conscientes en relación a la salud y el medioambiente, y sensibles a las acciones de sustentabilidad en un restaurante. Los autores también destacan que, además de incentivar a los clientes a promover acciones verdes en los restaurantes y sus domicilios, esas acciones pueden ser revertidas en beneficios dentro del establecimiento, funcionando como una forma de cimentar buenos negocios y buenas acciones para el planeta. Coincidiendo con el estudio de De Conto, Corrêa, Pessin, Zaro & Baptista (2013), Namkung & Jang (2013) resaltan la importancia de divulgar esas prácticas sustentables.

Asimismo, para que la salud del turista no se comprometa durante el viaje es necesario ofrecer alimentos de calidad, seguros e inoocuos. Así, brindar servicios en el sector A&B (alimentos y bebidas) forma parte de la experiencia del turista, pudiendo ser agradable. Por eso, este sector necesita conocer los documentos legales y las recomendaciones para funcionar de manera adecuada (Felix & Martins, 2013).

Poubel (2006) alerta sobre la importancia de adoptar las indicaciones nutricionales y la conservación de los ecosistemas y de las culturas locales, así como el cultivo de los alimentos y sus relaciones económicas involucradas en los procesos de producción. Así, la gestión de la sustentabilidad debe prever todo el ciclo de vida de los alimentos, para ser implementada de manera más eficaz. Para

que un programa de seguridad alimentaria y nutricional sustentable sea efectivo, es necesario realizar acciones en conjunto con la sociedad, la iniciativa privada y pública y la academia (Nitzke, 2012).

En relación a las normativas y certificaciones existentes en Brasil relacionadas con la sustentabilidad de emprendimientos turísticos se destaca la norma NBR 15401 (Associação Brasileira de Normas Técnicas, 2014) que describe los requisitos para un sistema de gestión de la sustentabilidad para hospedajes. La norma indica acciones económicas para el turismo sustentable ligadas a la alimentación al recomendar la adopción de buenas prácticas de seguridad de alimentos, el uso de productos frescos e insumos de producción orgánica y la oferta de alimentos y bebidas regionales (ABNT, 2014). La Matriz de Clasificación de Medios de Hospedaje, de acuerdo con el Sistema Brasileño de Clasificación de Medios de Hospedaje (SBClass) del Ministerio de Turismo (2017), al presentar los requisitos de sustentabilidad destaca ejemplos para la gastronomía como la oferta de menús y platos típicos regionales. En el ámbito de la oferta de alimentos y los sectores de alimentos y bebidas, para el SBClass los hoteles y resorts de 5 estrellas deben tener un menú regional o típico (obligatorio), que es optativo para los establecimientos de 4 estrellas. A su vez, un hotel de 4 ó 5 estrellas debe ofrecer la opción de cocina internacional.

METODOLOGÍA

La investigación fue realizada en los municipios de Canela y Gramado, ambos localizados en la Región das Hortênsias del Estado de Rio Grande do Sul (Brasil). La elección de la región se debe a su potencial turístico y a que cuenta con medios de hospedaje que obtuvieron la certificación en gestión de la sustentabilidad y están entre los primeros de Brasil.

La investigación desarrollada es de carácter exploratorio, que según Köche (2013: 126) su objetivo fundamental “[...] es describir o caracterizar la naturaleza de las variables que se quieren conocer [...]”. En este tipo de investigación se trabaja con el relevamiento de la presencia de las variables y de su caracterización cuantitativa o cualitativa para alcanzar los objetivos del estudio (Köche, 2013). Esta investigación “[...] procura profundizar ideas o descubrir intuiciones [...]” (Dencker, 2001: 124).

Para la recolección de los datos se seleccionaron seis medios de hospedaje (dos hoteles y cuatro posadas). De los seis, tres ya estaban certificados por la NBR 15401 (Associação Brasileira de Normas Técnicas, 2006); y de los otros tres, uno estaba clasificado por el SBClass (Ministério do Turismo, 2017). Todos los medios de hospedaje ofrecen alimentos en el desayuno y algunos cuentan con servicio de *roomservice*, restaurante con menú a la carta y platos especiales para eventos. Todo el servicio de alimentos es realizado por gestión propia. Los seis medios de hospedaje que participaron en este estudio cuentan con 7 a 94 unidades habitacionales, y poseen sector de Alimentos y Bebidas.

En cuanto a la técnica de recolección de datos se utilizó el cuestionario con la finalidad de adquirir información en relación a una muestra de gestores sobre gestión de la sustentabilidad en el sector de

A&B de los medios de hospedaje. El instrumento de recolección de datos, con 26 preguntas (8 abiertas y 18 de múltiple elección), fue validado mediante tres pre-tests con personas que utilizan con frecuencia medios de hospedaje y restaurantes. Las preguntas generales estaban relacionadas con el participante como educación, cargo en el hospedaje, antigüedad, número de camas y tiempo de operación. En relación a la gestión de la sustentabilidad las preguntas abordaron: clasificación del hospedaje por parte del Sistema Brasileño de Clasificación, certificación en gestión de la sustentabilidad o gestión ambiental, criterios sustentables utilizados por los huéspedes para seleccionar el hospedaje, selección del establecimiento debido a la gastronomía, acciones sustentables adoptadas por el hospedaje y el sector de alimentos y bebidas, indicadores de desperdicio de alimentos, acciones/medidas tomadas para disminuir ese desperdicio, indicadores de sustentabilidad para medir las acciones del sector de alimentos y bebidas, ventajas de la adopción de acciones sustentables, oferta de alimentos orgánicos como atractivo, oferta de alimentos/recetas regionales como atractivo, divulgación de las prácticas sustentables o el uso de alimentos/recetas regionales del restaurante y sugerencias de investigaciones a realizar en el medio académico.

Para el presente artículo se seleccionaron las siguientes preguntas: ¿Qué acciones sustentables son adoptadas por el medio de hospedaje en el sector de alimentos y bebidas? ¿Existen indicadores de desperdicio, como el registro de los restos de la ingesta (restos de los platos y alimentos expuestos a los clientes) y de las sobras limpias (manipulados o producidos que se mantienen en un estado de conservación apropiado sin ser distribuidos) de alimentos? ¿Existen indicadores de sustentabilidad para medir las acciones del sector de alimentos y bebidas? ¿Cuáles son las principales ventajas de las acciones adoptadas?

Los cuestionarios fueron entregados físicamente en la recepción de cada medio de hospedaje escogido, dirigidos al responsable/gestor del sector de alimentos y bebidas. El período de aplicación de los cuestionarios fue de septiembre a octubre de 2017.

El instrumento de recolección de datos y el análisis de las preguntas respondidas por los participantes se basaron en la NBR 15401 (Associação Brasileira de Normas Técnicas, 2014), en lo que respecta a los requisitos ambientales (residuos sólidos, líquidos, consumo de agua y eficiencia energética), requisitos socioculturales (comunidades locales y educación ambiental) y requisitos económicos (información proporcionada a los clientes y servicios de alimentación ofrecidos por el medio de hospedaje). Para los servicios de alimentación la norma presenta requisitos de sustentabilidad para medios de hospedaje con cuatro orientaciones específicas de acciones sustentables para el sector de A&B: adoptar buenas prácticas de seguridad alimentaria, utilizar preferencialmente productos frescos si es posible y viable económicamente, utilizar insumos de producción orgánica e incluir la oferta de alimentos y bebidas de la cocina regional respetando la disponibilidad de los ingredientes de estación para no amenazar la flora y la fauna.

RESULTADOS

Los resultados se refieren a las preguntas relacionadas con las acciones sustentables adoptadas por los medios de hospedaje en el sector A&B, la existencia de indicadores de desperdicios de alimentos y las ventajas de adoptar acciones sustentables en el sector de A&B. La Tabla 1 presenta la información de los gestores sobre las acciones sustentables adoptadas por el medio de hospedaje en el sector de A&B. Se observa que todos los gestores afirmaron realizar acciones sustentables en el sector de A&B ligadas al uso de alimentos de estación, de la cultura regional y provenientes de productores locales.

Tabla 1: Distribución de ocurrencia y porcentaje de indicaciones de los gestores sobre las acciones sustentables adoptadas por el medio de hospedaje en el sector de A&B

INFORMACIÓN DE LOS GESTORES	MHC		MH		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%
Uso de alimentos estacionales	3	13	3	14,3	6	13,6
Uso de alimentos de la cultura regional	3	13	3	14,3	6	13,6
Adopción de buenas prácticas en la manipulación/fabricación de alimentos	3	13	3	14,3	6	13,6
Preferencia por productores más próximos al establecimiento	3	13	3	14,3	6	13,6
Uso de recetas/platos de la cultura regional	3	13	2	9,5	5	11,4
Uso de alimentos in natura/mínimamente procesados	2	8,7	2	9,5	4	9,1
Reaprovechamiento/aprovechamiento integral de alimentos	2	8,7	2	9,5	4	9,1
Elaboración de menús y platos buscando evitar desperdicios	2	8,7	2	9,5	4	9,1
Uso de alimentos orgánicos	1	4,4	1	4,8	2	4,5
Compost de residuos	1	4,4	-	-	1	2,3
TOTAL	23	100	21	100	44	100

MHC: Medios de Hospedaje del grupo 1 (que ya fueron certificados en gestión ambiental/gestión de la sustentabilidad)

MH: Medios de Hospedaje del grupo 2 (que no son/fueron certificados en gestión ambiental/gestión de la sustentabilidad)

N: número de ocurrencias

Fuente: Elaboración propia

Dogan, Nebioglu & Demirag (2015) estudiaron las prácticas de gerenciamiento verde de los restaurantes en Roma y Alanya, y descubrieron que en ambos las acciones de recolección selectiva de residuos sólidos, reducción del uso de productos ambientalmente peligrosos y economía de energía y agua son las más importantes para los gerentes de los restaurantes. Se observa que la gestión de residuos, energía y agua también son citadas en este estudio por los participantes.

En cuanto al interés de los consumidores, Kwok *et al.* (2016) declaran que es importante que los restaurantes asignen recursos y esfuerzos al cuidado del medioambiente, citando la minimización de la generación de residuos y la participación en programas de reciclado.

En relación al uso de alimentos locales, en un sistema alimentario basado en esa producción local puede haber una expansión al punto de generar más oportunidades a los productores y a los restaurantes. Así, el actual énfasis en una alimentación saludable da oportunidades a los chefs y gestores del sector de restauración de crear menús sabrosos con alimentos cultivados localmente (Sharma, Moon & Strohbehn, 2014). Otra oportunidad destacada por los autores es la de utilizar los productos provenientes de los productores locales, que son de fácil acceso, para actividades promocionales. Esto proporciona una nueva experiencia alimentaria al consumidor, influenciando sus decisiones (Sharma *et al.*, 2014).

En esta investigación se observó que todos los medios de hospedaje del estudio declararon adoptar buenas prácticas en la manipulación/fabricación de alimentos. Es probable que este resultado sea sustentado por la obligatoriedad de las buenas prácticas en los servicios alimentarios, determinada en la Resolución n° 216 del 15 de septiembre de 2004, que dispone el Reglamento Técnico de Buenas Prácticas para los Servicios de Alimentación (Brasil, 2004).

En el estudio de Binz, Theodoro & Bernardi (2015) se constata que la manera ideal de prevenir los peligros alimentarios es realizar Buenas Prácticas en la producción/manipulación de alimentos. Para que eso ocurra se debe contar con el compromiso de la alta gestión del medio de hospedaje. Los autores destacan que la mayor preocupación está en el desempeño de la Vigilancia Sanitaria de cada ciudad, visto que el turista depende de los procesos de fiscalización para hospedarse en un lugar realmente seguro. Por más que el gestor afirme que realiza buenas prácticas, es necesario un mayor control de las mismas y de los profesionales capacitados para mantener los procedimientos adecuados reduciendo el riesgo de intoxicaciones e infecciones alimentarias (Binz *et al.*, 2015).

También se considera la necesidad y obligatoriedad de seguir todas las reglamentaciones e indicaciones del sector, ya que los alimentos pueden resultar un potencial riesgo para la salud. Los peligros alimentarios pueden estar asociados a riesgos físicos, químicos o biológicos. O sea, la oferta de alimentos que no presenten micro organismos patógenos, que no ofrezcan riesgos a un alérgico y que no provoquen otros daños a la salud del consumidor.

También se intentó conocer cuáles son los indicadores de desperdicio del sector de A&B, así como el control de restos de la ingesta y las sobras limpias (Tabla 2). Se observa que todos los gestores afirman que no hay indicadores en el sector de A&B de los medios de hospedaje.

Se les preguntó sobre las medidas tomadas contra el desperdicio de alimentos y entre las citadas están: el reaprovechamiento por medio de un menú para empleados, el congelamiento de frutas para

producir jugos, la planificación de menús y compras, la creación de menús de acuerdo con la ocupación del hospedaje, la regulación de la producción mediante la demanda y la educación, la adecuación de la producción, la creación de fichas técnicas y la realización de controles. De esa manera, se nota la preocupación por el desperdicio de alimentos, pero no se puede afirmar el resultado proveniente de esas acciones, ya que los gestores afirman que no cuentan con indicadores.

Tabla 2: Distribución de ocurrencia y porcentaje de indicaciones de los gestores sobre la existencia de indicadores de desperdicio de alimentos (restos de la ingesta y sobras limpias) en el medio de hospedaje

INFORMACIÓN DE LOS GESTORES		MHC		MH		TOTAL	
		N	%	N	%	N	%
Existencia de indicadores de desperdicio de alimentos en el sector A&B	Sí	-	-	-	-	-	-
	No	3	100	3	100	6	100
TOTAL		3	100	3	100	6	100

MHC: Medios de Hospedaje del grupo 1 (que ya fueron certificados en gestión ambiental/gestión de la sustentabilidad)

MH: Medios de Hospedaje del grupo 2 (que no son/fueron certificados en gestión ambiental/gestión de la sustentabilidad)

N: número de ocurrencias

Fuente: Elaboración propia

Para destacar la relevancia de esos indicadores en el estudio de Pistorello *et al.* (2015) se realizó un balance de masa de los residuos generados en un restaurante de un hotel de la Región Uva e Vinho en Rio Grande do Sul, evidenciado que son necesarios los indicadores para evaluar la gestión de los residuos sólidos generados en un restaurante de hospedaje y facilitar la visibilidad de la gestión de residuos de esa naturaleza.

Sobre el resultado de ese balance realizado en el hotel, los autores identificaron que sólo en el desayuno se utilizaron 3,76 toneladas de alimentos durante el período de la investigación y de éstas, el 73,0% era ofrecido a los huéspedes y el 49,2% no fue consumido en esa comida. Los datos de la investigación promueven reflexiones sobre cómo deben ser preparados los alimentos y la forma de servicio a los huéspedes de hospedajes, identificando que hay menos generación de residuos cuando la comida se produce conforme a la demanda del cliente como el menú a la carta (Pistorello *et al.*, 2015). Entre las recomendaciones de esos autores sobre los indicadores que pueden ser utilizados en esos restaurantes, se destacan el plan de gerenciamiento de residuos sólidos y la generación *per cápita* (cantidad de residuos generada por huésped diariamente).

Pospishek, Spinelli & Matias (2014) en su análisis de acciones de sustentabilidad ambiental en restaurantes comerciales localizados en el municipio de São Paulo, constataron la necesidad de leyes relacionadas con la sustentabilidad ambiental debido a la gran cantidad de residuos producida en el proceso de transformación de la materia prima. Además, observaron la necesidad de concientizar a los individuos involucrados en este sector, ya que el 37,5% de los entrevistados no mostró preocupación por la degradación del medioambiente ni por sumarse a algún programa de gestión ambiental.

La Tabla 3 presenta información relacionada con la existencia de indicadores de sustentabilidad en el sector de A&B de los medios de hospedaje. Se preguntó si éstos presentan indicadores de sustentabilidad en el sector de A&B y cuáles son. Del total de respuestas, el 50% dijo que no existen indicadores. Quienes dijeron que sí existen, destacaron los residuos, el agua, la energía, el costo del café y la cantidad de productos vencidos. Entre quienes afirmaron la existencia de indicadores, el 33,3% pertenecía a medios de hospedaje con certificación en gestión de la sustentabilidad, reforzando la indicación de la Tabla 2 respecto a que la certificación puede ser una estrategia de educación ambiental y mejora de procedimientos internos para el propio establecimiento, aunque no tengan una certificación activa.

Tabla 3: Distribución de ocurrencia y porcentaje de indicaciones de los gestores sobre la existencia de indicadores de sustentabilidad que miden las acciones realizadas en el sector A&B del medio de hospedaje

INFORMACIÓN DE LOS GESTORES		MHC		MH		TOTAL	
		N	%	N	%	N	%
Existencia de indicadores de sustentabilidad en el sector A&B	Sí	2	66,7	-		2	33,3
	No	1	33,3	2	66,7	3	50
	No tengo conocimiento sobre este tema	-		1	33,3	1	16,7
TOTAL		3	100	3	100	6	100

MHC: Medios de Hospedaje del grupo 1 (que ya fueron certificados en gestión ambiental/gestión de la sustentabilidad)
 MH: Medios de Hospedaje del grupo 2 (que no son/fueron certificados en gestión ambiental/gestión de la sustentabilidad)
 N: número de ocurrencias

Fuente: Elaboración propia

Entonces, para las acciones de sustentabilidad que no son adoptadas en el sector de A&B, los principales motivos relatados por los gestores son: el desinterés de los propietarios por acciones que no beneficien económicamente al hospedaje, ausencia de un acompañamiento que sea efectivo porque el hospedaje sólo sirve desayuno y el propio reaprovechamiento que conforme a las buenas prácticas minimiza el desperdicio. Dichos datos indican desinformación por parte de los gestores en relación a las formas de prevención de los impactos ambientales y la finalidad de la adopción de indicadores en los sectores de A&B.

En la Tabla 4 se presenta la información referente a las ventajas de adoptar acciones sustentables en el sector de A&B. Se constató que el mayor porcentaje de respuestas afirmativas en cuanto a las ventajas de adopción de acciones sustentables en el sector de A&B se refiere a los medios de hospedaje que ya están certificados, comparados con los establecimientos que nunca obtuvieron certificaciones en gestión ambiental o gestión de la sustentabilidad. Aunque el 100% de los medios de hospedaje de este estudio, aún los que no tenían certificación, afirmó que la principal ventaja es la reducción de costos.

Tabla 4: Distribución de ocurrencia y porcentaje de indicaciones de los gestores sobre las ventajas de las acciones de sustentabilidad adoptadas por el sector A&B del medio de hospedaje

INFORMACIÓN DE LOS GESTORES		MHC		MH		TOTAL	
		N	%	N	%	N	%
Principales ventajas de adoptar acciones sustentables en el sector A&B del medio de hospedaje	Reducción de costos	3	17,6	3	23,1	6	20
	Colaboración con la salud de los huéspedes	3	17,6	2	15,4	5	16,7
	Aumento del atractivo del medio de hospedaje	2	11,8	3	23,1	5	16,7
	Facilidad de acceso a los alimentos	2	11,8	2	15,4	4	13,3
	Reducción de impactos ambientales	3	17,6	1	7,7	4	13,3
	Colaboración con la comunidad y responsabilidad social	3	17,6	1	7,7	4	13,3
	Reducción de stock y desarrollo de la economía local	1	5,9	1	7,7	2	6,7
TOTAL	17	100	13	100	30	100	

MHC: Medios de Hospedaje del grupo 1 (que ya fueron certificados en gestión ambiental/gestión de la sustentabilidad)

MH: Medios de Hospedaje del grupo 2 (que no son/fueron certificados en gestión ambiental/gestión de la sustentabilidad)

N: número de ocurrencias

Fuente: Elaboración propia

La reducción de costos fue igualmente citada en el estudio de Oliveira (2013) al afirmar que los entrevistados identificaron que la reducción genera mejoras en la calidad de los gastos y los ingresos de los hospedajes, y que el costo de productos y equipamientos sustentables es alto, pero se amortiza rápidamente. El autor destaca que el costo de renovación anual de una certificación por parte de la NBR 15401 puede generar mayores gastos encareciendo el producto final.

Conforme Puntel & Marinho (2015) los motivos que llevaron a los gestores de restaurantes *buffet* en Florianópolis a incluir acciones sustentables en sus negocios fueron el hecho de considerar importante la preservación ambiental (30% de las respuestas), el cumplimiento de la legislación (17%), la concientización de los empleados (13%), la preferencia de productos y servicios ecológicos por parte de los clientes (11%) y la disminución de costos (11%). Las demás respuestas obtenidas por Puntel & Marinho (2015) como factores motivadores se resumen en estrategias para diferenciarse de la competencia y obtención de certificados ambientales.

En cuanto a la atracción de los consumidores hacia un medio de hospedaje que contemple un restaurante con prácticas sustentables, se destaca el estudio de Melo, Barbosa, Farias, Melo & Damascena (2012). Los autores afirman que el 30,1% de los participantes de la investigación estuvo en desacuerdo con que esas acciones practicadas en los restaurantes del rubro hotelero sean importantes, el 46,0% estuvo de acuerdo y el 23,9% se mantuvo neutral.

Según Melo *et al.* (2012) el 42,5% de los integrantes del estudio tuvo preferencia por restaurantes que adopten acciones sustentables, el 31% se mantuvo neutral y el 25% no manifestó preferencias. Sobre la disposición a pagar más por ese servicio en un restaurante que realiza prácticas sustentables, los autores destacaron que el 37,2% estaba dispuesto a hacerlo y el 31,9% no (Melo *et al.*, 2012). En síntesis, los resultados del estudio de los autores indican que los participantes de la investigación presentaron una pequeña propensión a pagar más por un servicio en este tipo de restaurantes y a preferir esos establecimientos sobre otros. Consideraron estas cuestiones como relevantes para los consumidores estudiados y que los mismos tienden a considerar esas prácticas como positivas (Melo *et al.*, 2012).

CONSIDERACIONES FINALES

El presente artículo analizó la información de los gestores sobre las prácticas sustentables adoptadas en la gastronomía de los medios de hospedaje. Para los participantes del estudio, entre las principales ventajas de adoptar prácticas sustentables en el sector de A&B se indicó la reducción de costos, la colaboración con la salud de los huéspedes y el aumento del atractivo del medio de hospedaje. Por lo tanto, se observa que la gastronomía sustentable puede manifestarse como un beneficio económico para la gestión del hospedaje, así como para la seguridad del turista.

Con el objetivo de identificar las acciones sustentables en el sector de alimentos y bebidas de los hospedajes, este estudio apunta a la necesidad de una mayor atención al sector, pues al preguntarles a los gestores de medios de hospedaje si realizaban una gestión sustentable, el área de producción y distribución de alimentos parece carecer de acciones específicas. El sector gastronómico también es poco recordado al formular normas, sellos y certificaciones de sustentabilidad, careciendo de orientaciones/exigencias en lo que respecta a los servicios alimentarios.

Los gestores de los medios de hospedaje que ya estaban certificados o clasificados demostraron estar más sensibilizados en relación a las acciones sustentables. Pues, participar de procesos de calificación como los exigidos en las auditorías y certificaciones puede resultar en procesos organizacionales diferenciados y disciplinados para mejorar la actividad.

Las orientaciones para la sustentabilidad en el emprendimiento precisan ser promovidas por medio de la intersectorialidad, de modo que el sector gastronómico realice acciones sustentables de forma más integrada con los demás sectores de los medios de hospedaje. La relación entre los cargos y sectores, así como la capacitación de los empleados pueden ser herramientas importantes para el desarrollo de la gastronomía sustentable. Además, tienen un rol fundamental los profesionales formados en gastronomía, que de acuerdo con Campolina & Machado (2015) se denominan *gastrónomos sustentables* por incorporar a su hacer profesional las prácticas sustentables, contribuyendo al desarrollo local y a la soberanía alimentaria.

Se considera que estudios de esta naturaleza puedan fomentar la reflexión de los gestores del área gastronómica en relación a la sustentabilidad, contemplando los principios del desarrollo sustentable en todas las etapas de sus actividades, la compra sustentable de los ingredientes necesarios para la cocina, la preparación de los mismos utilizando los recursos naturales de forma controlada, el servicio con calidad y la recuperación y descarte de los residuos sólidos y líquidos generados.

De esta manera, surgen nuevas preguntas para colaborar con la producción de conocimiento en esta área: ¿Qué indicadores de gestión de la sustentabilidad son adoptados por los restaurantes para evaluar el desempeño de la actividad gastronómica? ¿Qué criterios sustentables son utilizados por los turistas para seleccionar los restaurantes? ¿Cuáles son las creencias y actitudes de gestores, empleados o colaboradores, proveedores y clientes relacionadas con la sustentabilidad planetaria? Así, se recomienda para trabajos futuros el desarrollo de investigaciones volcadas a identificar y analizar los indicadores de gestión de la sustentabilidad en los restaurantes de destinos turísticos; el análisis de los criterios de sustentabilidad, si son utilizados por los turistas en la selección de restaurantes (y cómo); el análisis de las creencias y actitudes de los administradores, colaboradores o empleados, proveedores y clientes en relación a la adopción de prácticas sustentables; entre otras .

Agradecimientos: *Se agradece al Consejo Nacional de Pesquisa (CNPq) por la Beca de Productividad en Investigación y a los gestores de los medios de hospedaje participantes en la investigación.*

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Amon, D.; Guareschi, P. & Maldavsky, D.** (2005) “Paladar e emoção em cozinhas dos cozinheiros”. Rev. Centro de Estudos Psicanalíticos de Porto Alegre 12: 17-32
- Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT** (2006) “NBR 15.401: meios de hospedagem – sistema de gestão da sustentabilidade – requisitos”. Rio de Janeiro
- Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT** (2014) “NBR 15.401: meios de hospedagem – sistema de gestão da sustentabilidade – requisitos”. Rio de Janeiro
- Binz, P.; Theodoro, H. & Bernardi, J. R.** (2015) “Qualidade higiênico-sanitária na produção de refeições em hotéis”. Pôster apresentado no II Simpósio de Segurança Alimentar, Bento Gonçalves
- Brasil** (2004) “Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”. ANVISA, Brasília
- Buosi, M. C. A.; Lima, S. H. O. & Silva, A. L. L.** (2017) “Relación entre la percepción del desarrollo sustentable y la imagen del lugar según los residentes de un destino de turismo internacional”. Estudios y Perspectivas en Turismo 26(1): 128-149. Recuperado de: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1851-17322017000100007 fecha de acceso 12 dez. 2017

- Campolina, R. L. & Machado, L. R. S.** (2015) "Gastronomia sustentável, formação do gastrônomo e desenvolvimento local." *Competências* 8(2): 125-144. Recuperado de http://chefachef.com.br/imagens_curiosidades/curiosidade220116gastronomiasustentavel.pdf fecha de acceso 18 dez. 2017
- De Conto, S. M.** (2017) "Gastronomia sustentável: algumas reflexões". *Estudos Avançados em Educação Ambiental no Turismo e Hotelaria do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul*
- De Conto, S. M.; Corrêa, L. B.; Pessin, N.; Zaro, M. & Baptista, M. T.** (2013) "Educación ambiental em medios de hospedaje: información de los huéspedes en Caxias do Sul, Brasil". *Estudios y Perspectivas en Turismo* 22(3): 473 – 491. Recuperado de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322013000300006 fecha de acceso 8 dez. 2017
- Dencker, A. F. M.** (2001) "Métodos e técnicas de pesquisa em turismo". Futura, São Paulo
- Dogan, H.; Nebioglu, O. & Demirag, M. A.** (2015) "Comparative study for green management practices in Rome and Alanya Restaurants from managerial perspectives". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(2): 3-11. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/319087701_A_Comparative_Study_For_Green_Management_Practices_in_Rome_and_Alanya_Restaurants_From_Management_Perspectives fecha de acceso 8 dez. 2017
- Fagliari, G. S.** (2005) "Turismo e alimentação: análises introdutórias". Roca, São Paulo
- Felix, F. G. & Martins, M. L. A.** (2013) "Turismo e segurança alimentar: um estudo de caso na Costa Verde do Rio de Janeiro". *Caderno Virtual de Turismo* 13(3): 354-371. Recuperado de <http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php/caderno/article/view/782> fecha de acceso 2 fev. 2017
- Köche, J. C.** (2013) "Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa". Vozes, Petrópolis
- Krause, R. W.** (2007) "A gastronomia como fator de influência na escolha de destinos turísticos e de sua hotelaria". Tese de doutorado. Universidade do Vale de Itajaí, Balneário Camboriú- Recuperado de <http://siaibib01.univali.br/pdf/Rodolfo%20Wendhause%20Krause.pdf> fecha de acceso 3 jun. 2016
- Krause, R. W. & Bahls, A. A. D.** (2013) "Orientações gerais para uma gastronomia sustentável." *Revista Turismo Visão e Ação* 15(3): 434-450. Recuperado de <http://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/5119/2684> fecha de acceso 3 jun. 2016
- Kwok, L.; Huang, Y. & Hu, L.** (2016) "Green attributes of restaurants: What really matters to consumers?" *International Journal of Hospitality Management* 55: 107-117. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431916300196> fecha de acceso 22 mar. 2016
- Lita, R. P.; Surya, S.; Ma-ruf, M. & Syahrul, L.** (2014) "Green attitude and behavior of local tourists towards hotels and restaurants in West Sumatra, Indonesia". *Procedia Environmental Sciences* 20: 261-270. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878029614000346> fecha de acceso 22 mar. 2016
- Magalhães, C. F.** (2002) "Diretrizes para o turismo sustentável em municípios". Roca, São Paulo

- Melo, F. V. S.; Barbosa, M. L. A.; Farias, S. A.; Melo, S. R. S. & Damascena, E. O.** (2012) “¿Prefieren los turistas hospedarse em hoteles cuyos restaurantes adoptan practicas de sustentabilidad?” *Estudios y Perspectivas en Turismo* 21(5): 1159-1173. Recuperado de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322012000500005 fecha de acceso 12 dez. 2017
- Ministério do Turismo** (2017) “Página oficial do cadastur”. Recuperado de <http://www.classificacao.turismo.gov.br/MTUR-classificacao/mtur-site/pesquisarClassificados> Fecha de acceso 8 fev. 2017
- Nações Unidas no Brasil** (2015) “Agenda 2030”. Recuperado de <https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/> fecha de acceso 8 dez. 2016
- Namkung, Y. & Jang, S. S.** (2013) “Effects of restaurant green practices on brand equity formation: Do green practices really matter?” *International Journal of Hospitality Management* 33: 85-95. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431912000928> fecha de acceso 8 dez. 2016
- Nitzke, J. A.; Thys, R.; Martinelli, S.; Oliveras, L. Y.; Ruiz, W. A.; Penna, N. G. & Noll, I. B.** (2012) “Segurança alimentar: retorno às origens?” *Brazilian Journal of Food Technology* 15: 2-10. Recuperado de http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1981-67232012000500002&lng=en&nrm=iso fecha de acceso 8 dez. 2016
- Oliveira, M. A. S.** (2013) “A certificação em sustentabilidade (NBR 15401:2006) como fator estratégico de obtenção de vantagens competitivas”. Tese de doutorado. Universidade do Ceará, Fortaleza. Recuperado de <http://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-711369> fecha de acceso 22 set. 2017
- Pistorello, J.; De Conto, S. M. & Zaro, M.** (2015) “Geração de resíduos sólidos em um restaurante de um Hotel da Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul, Brasil.” *Eng. Sanit. Ambient.* 20(3): 337-346.
- Pospischek, V. S.; Spinelli, M. G. N. & Matias, A. C. G.** (2014) “Avaliação de ações de sustentabilidade ambiental em restaurantes comerciais localizados no município de São Paulo”. *Demetra* 9(2): 595-611. Recuperado de <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/viewFile/8822/10251> Fecha de acceso 17 jan. 2018
- Possamai, A. M. P. & Peccini, R.** (2011) “Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores”. Educs, Caxias do Sul
- Poubel, R. O.** (2006) “Hábitos alimentares, nutrição e sustentabilidade: agroflorestas sucessionais como estratégia na agricultura familiar”. Dissertação de mestrado. Universidade de Brasília, Brasília. Recuperado de <http://repositorio.unb.br/handle/10482/5167> fecha de acceso 3 jun. 2016
- Puntel, L. & Marinho, K. B.** (2015) “Gastronomia e sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes Buffet”. *Turismo em Análise* 26(3). Recuperado de <http://search.proquest.com/openview/01ea7e07f5ba9c4757b728dbf31ce309/1?pq-origsite=gscholar&cbl=2032055> fecha de acceso 10 ago. 2016
- Rubim, R. E.** (2013) “A ecogastronomia nos cursos superiores de gastronomia do estado de São Paulo: conceitos, aplicações e o cenário observado”. *Rosa dos Ventos* 5(2): 280-292. Recuperado de http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1665/pdf_125 fecha de acceso 10 ago. 2016

- Sharma, A., Moon, J. & Strohbehn, C.** (2014) "Restaurant's decision to purchase local foods: Influence of value chain activities." *International Journal of Hospitality Management* 39: 130-143. Recuperado de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431914000188> fecha de acceso 24 jan. 2017
- Schlüter, R. G.** (2006) "Gastronomia e turismo". Aleph, São Paulo
- Slow Food Brasil** (2007) "Ecogastronomia". Recuperado de <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/ecogastronomia> fecha de acceso 10 set. 2017
- Slow Food** (2013) "Bem-vindos ao nosso mundo". Recuperado de <http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/manual-do-slowfood-2013.pdf> fecha de acceso 10 set. 2017
- Souza, C. H.; Sathler, J.; Jorge, M. N. & Horst, R. F. M. L.** (2009) "Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo – MG". *Revista Digital de Nutrição* 4(3): 312-329. Recuperado de http://www.unilestemg.br/nutrirgerais/downloads/artigos/4_edicao/Artigo_ANALISE_DAS_CONDICOE_S.pdf fecha de acceso 2 mar. 2017
- Wang, Y.; Chen, S.; Lee, Y. & Tsai, C.** (2013) "Developing green management standards for restaurants: An application of green supply chain management". *International Journal of Hospitality Management* 34: 263-273. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431913000480> fecha de acceso 2 mar. 2017
- Zuin, L. F. S. & Zuin, P. B.** (2008) "Produção de alimentos tradicionais: Contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais". *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional* 4: 109-127. Recuperado de http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_nlinks&ref=000095&pid=S0102-0935201200020002800019&lng=pt fecha de acceso 16 jan. 2018

Recibido el 25 de mayo de 2018

Reenviado el 17 de julio de 2018

Aceptado el 25 de julio de 2018

Arbitrado anónimamente

Traducido del portugués