

PESQUISA MOVIMENTA INOVAÇÃO. INOVAÇÃO MOVIMENTA O FUTURO.

XXVIII ENCONTRO DE JOVENS PESQUISADORES E
X MOSTRA ACADÊMICA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA

07 e 08 de OUTUBRO de 2020
UCS CAMPUS-SEDE - CAXIAS DO SUL



UCS
UNIVERSIDADE
DE CAXIAS DO SUL
PESSOAS EM
MOVIMENTO

BIC- Stricto Sensu

Produção de conhecimento sobre aplicação de indicadores de sustentabilidade em restaurantes no período de 1987 a 2019 RESUSTENTÁVEL

PPGTUR
PPGECAM

Autores: Nathália Antoniazzi, Raquel Finkler, Marlei Salette Mecca, Renata Cornelli, Neide Pessin, Suzana Maria De Conto (orientadora)

Introdução e Objetivos

Os indicadores de sustentabilidade permitem avaliar o atendimento aos objetivos e resultados de uma atividade numa organização. Em restaurantes, os indicadores podem ser utilizados para medir o desempenho de suas atividades em relação aos requisitos econômicos, sociais e ambientais e propor melhorias no processo. Segundo Grasselli (2019), há escassez de trabalhos sobre gestão da sustentabilidade em restaurantes e sobre a utilização de indicadores nesta área. De Conto *et al.* (2018) comentam que a academia é importante no processo de construção do conhecimento e do conceito de desenvolvimento sustentável, embasado em crenças, atitudes e estudos relacionados à gastronomia. Considerando a importância dos indicadores de sustentabilidade para avaliar o desempenho da gestão de restaurantes, a pesquisa tem por objetivo analisar a produção do conhecimento relacionada ao tema.



Figura 1 – Fluxograma da metodologia utilizada

Metodologia

A coleta de dados teve por base os estudos de De Conto *et al.* (2013). Através da expressão "indicadores de sustentabilidade" no campo assunto no Catálogo de Teses e Dissertações da Capes (2020), foram realizadas buscas entre 1987 e 2019. A primeira análise foi centrada no título, resumo e palavras-chave. Nos programas em que a expressão fosse localizada em um dos campos, verificou-se se a abordagem dos estudos era referente a indicadores de sustentabilidade. Foi realizada a leitura dos trabalhos de interesse. As produções anteriores a 2012 não constam no catálogo, sendo consideradas aquelas com a expressão "indicadores de sustentabilidade" no título. A Figura 1 ilustra a metodologia.

Resultados e discussão

As produções contendo a expressão "indicadores de sustentabilidade" no título, resumo ou palavras-chave resultaram 573. Dentre essas, 283 apresentaram indicadores de sustentabilidade como problema de pesquisa. Analisando o recorte temporal definido, observou-se que as produções de interesse apresentaram crescimento contínuo, com anos-ápice entre 2013 e 2018 (Figura 2).

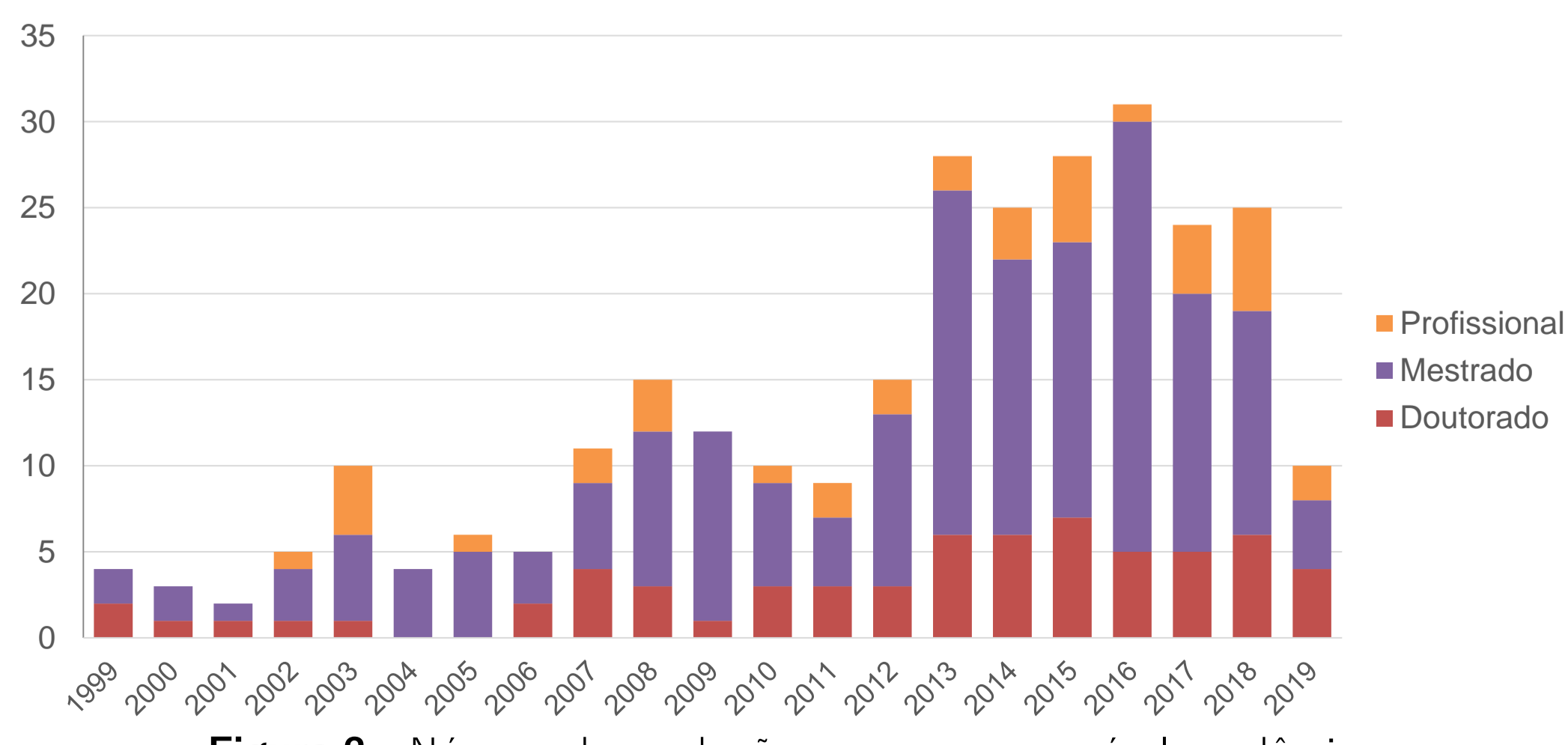


Figura 2 – Número de produções por ano e por nível acadêmico

Resultados e discussão

Áreas do conhecimento que mais produzem sobre o tema (41%): Engenharia Civil, Engenharia Sanitária, Engenharia de Produção e Ciências Ambientais (Figura 3).

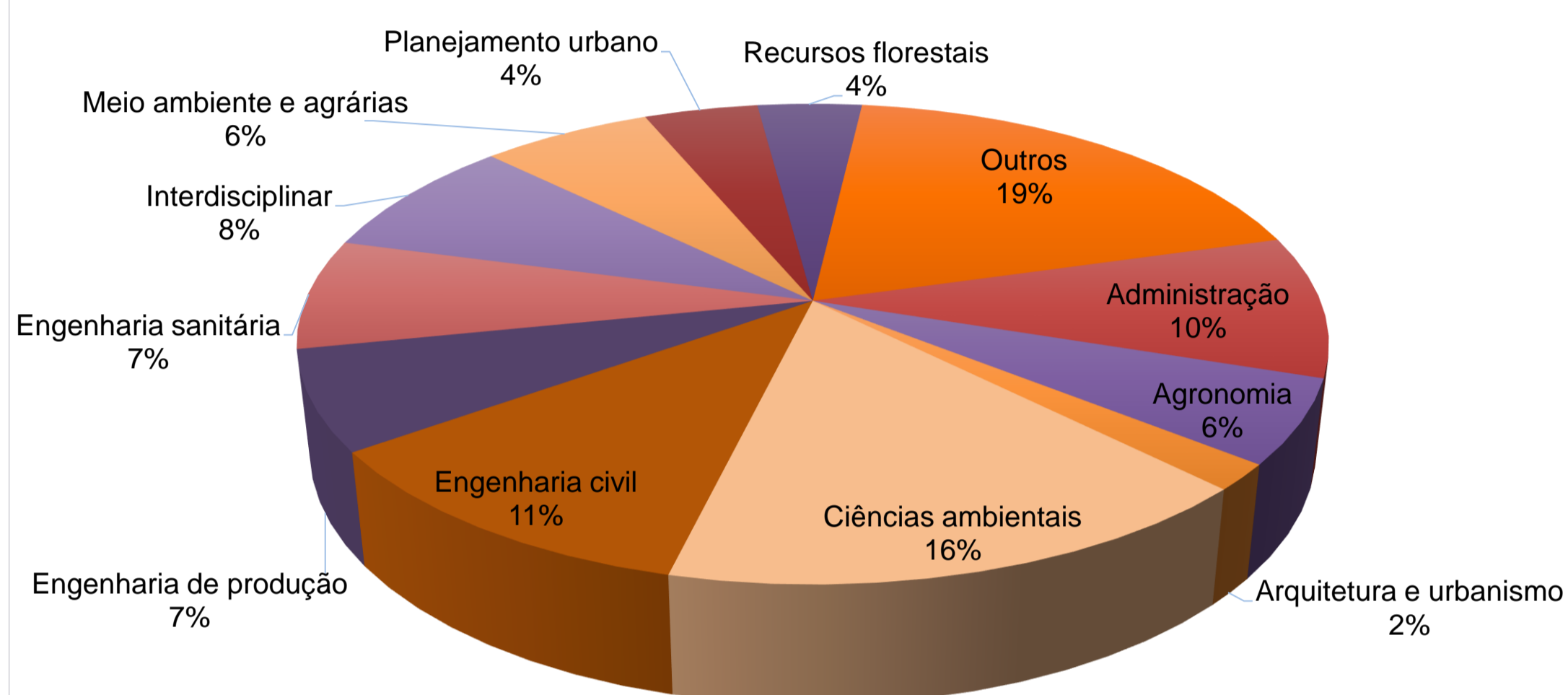


Figura 3 – Trabalhos sobre indicadores de sustentabilidade por área do conhecimento

Dos 11 trabalhos que tratam o tema no turismo, as áreas do conhecimento com destaque são: Administração (23%), Ciências Ambientais (23%) e Turismo (31%) (Figura 4).

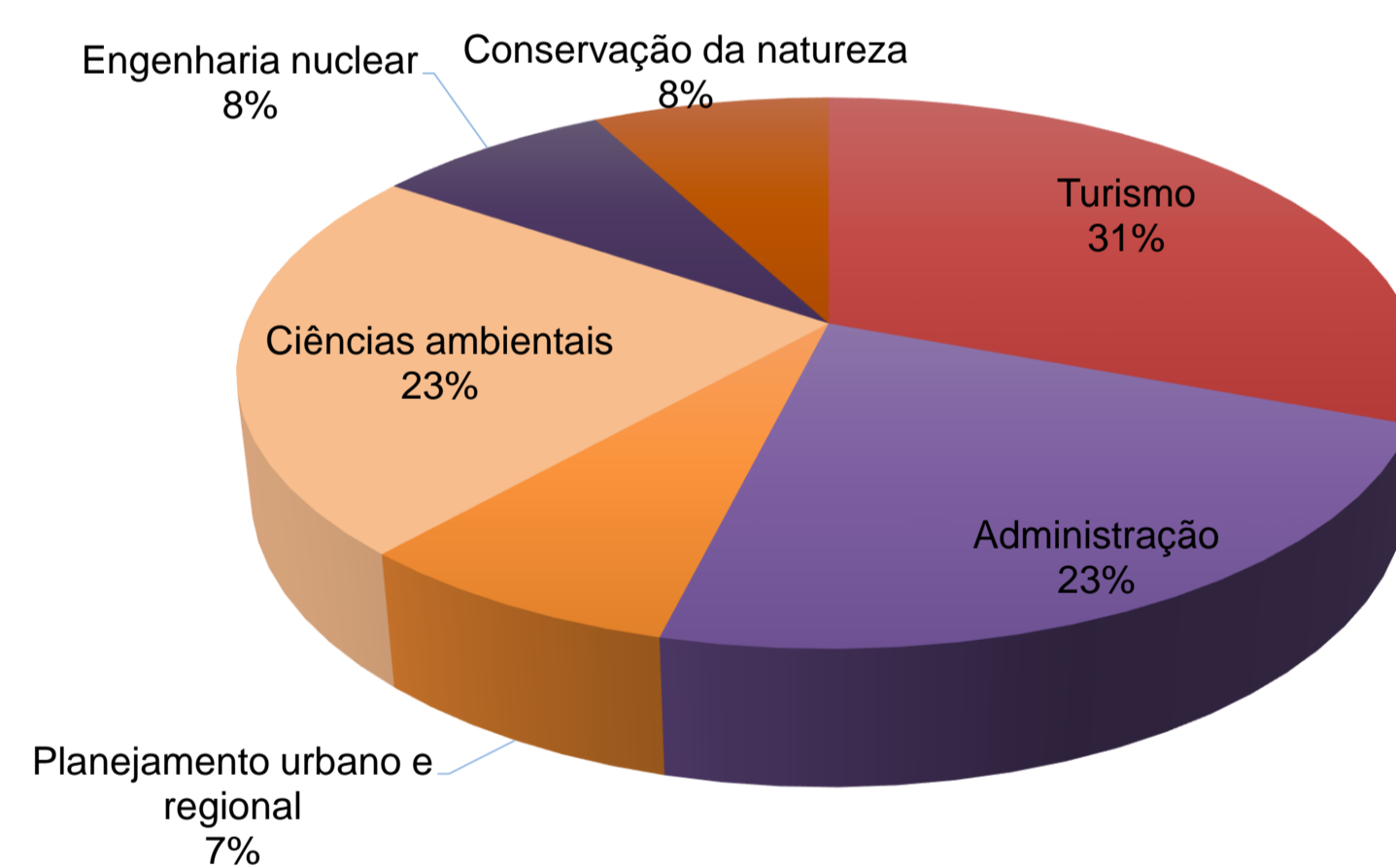


Figura 4 – Trabalhos sobre indicadores de sustentabilidade no turismo por área do conhecimento

Considerações finais

A gestão da sustentabilidade e a implementação de indicadores em restaurantes são lacunas na produção do conhecimento. Apesar do grande número e diversidade de trabalhos que abordam o tema, não foram localizadas produções sobre indicadores de sustentabilidade em restaurantes, embora o setor gastronômico seja um potencial usuário de recursos naturais. A partir deste estudo foi possível identificar lacunas em relação as produções sobre indicadores de sustentabilidade em restaurantes nos cursos de Pós-Graduação no país. Ademais, estudos dessa natureza são importantes e demonstram a necessidade de um olhar da academia para o tema no setor gastronômico.

Referências

- CAPES. *Catálogo de Teses & Dissertações*. 2020. Disponível em: <https://catalogodeteses.capes.gov.br/catalogo-teses/#/>. Acesso em: 10 maio 2020.
- DE CONTO, S.M.; KUNZ, J.G.; BERTOLDO, M.B.. Gestão Ambiental em Aeroportos como Objeto de Estudo nos Programas Stricto Sensu no Brasil. In: SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, 10., 2013, Caxias do Sul [Anais...]. Disponível em: https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/10/%5B29%5Dx_anptur_2013.pdf. Acesso em: 20 maio 2020.
- DE CONTO, S.M.; BINZ, C.F.F.; PRATES, M.P. Gastronomia sustentável e minimização de desperdícios/impactos ambientais. In: ZARO, M. *Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios*. Caxias do Sul: EDUCS, 2018. p. 312- 328. Disponível em: <https://bv4.digitalpages.com.br/?term=Desperd%25C3%25ADcio%2520de%2520alimentos%3A%2520velhos%2520h%25C3%25A1bitos%2C%2520novos%2520desafios&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=31&ion=0#/legacy/162283>. Acesso em: 09 mar. 2020.
- GRASSELLI, V.M. *Indicadores de sustentabilidade Ambiental em restaurantes*. 2019. 53 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Engenharia Ambiental) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2019.