

**FOOD SERVICE, BOAS PRÁTICAS E ESG: UM MAPEAMENTO DAS PESQUISAS EM BASES CIENTÍFICAS INTERNACIONAIS****Carolina Rizzon da Silveira, Marlei Salete Mecca****RESUMO**

Os serviços de alimentação são organizações que produzem e comercializam alimentos. Para o funcionamento adequado desses estabelecimentos é obrigatório o cumprimento das normas vigentes, por meio das Boas Práticas. Este estudo tem como objetivo analisar as publicações nas bases da Scopus e da Web of Science para compreender de que forma os temas Serviços de Alimentação (*Food Service*) e Boas Práticas (*Good Practices*) estão sendo pesquisados em conjunto aos eixos do ESG (*Environmental, Social and Governance*), vinculando as operações as práticas sustentáveis. As estratégias para a sustentabilidade das organizações, no ramo da alimentação fora do lar, é um ponto importante para a manutenção e ascensão dos negócios. A pesquisa é de abordagem qualitativa e realizada através de bibliometria, seguido de revisão sistemática de literatura. Os resultados demonstram carência de publicações que unem os temas, foi encontrado apenas um artigo, de acesso aberto, que relaciona os serviços de alimentação à percepção dos clientes quanto às orientações dos eixos do ESG. Dessa forma, o estudo consolida a necessidade de pesquisa para colaboração acadêmica e profissional. O presente trabalho serve como base para o projeto de tese e se justifica pela lacuna de estudos no meio acadêmico que poderá servir para fins gerenciais de orientação para as práticas no âmbito profissional.

Palavras-chave: serviços de alimentação, boas práticas, operações, estratégias, ESG.

1 INTRODUÇÃO

O número de refeições realizadas fora do lar demonstra crescimento ao longo dos anos. Por diferentes motivos, o consumidor busca empreendimentos alimentícios que facilitem a realização das refeições nos intervalos de sua jornada de trabalho. A procura por serviços de alimentação que proporcionam refeições para diferentes momentos do dia como no café da manhã, almoço, lanches e jantar, reflete-se na ascendência do número de empreendimentos que ofertam esses tipos de serviços. De acordo com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), os dados da Pesquisa Mensal de Serviços (PMS), referentes a dezembro de 2024, demonstraram que o setor de alimentação, com foco na alimentação fora do lar, teve representatividade de 85%, ponderando um aumento de 1,1%, frente ao recuo de -0,5% no índice geral de serviços (Abrasel, 2025). Dessa forma, é notável a importância desse nicho organizacional para a pesquisa acadêmica com intuito de contribuição ao mercado profissional.

O contexto no qual se encontram esses serviços de alimentação são os empreendimentos que comercializam alimentos prontos para o consumo. Dessa maneira, os negócios que realizam as operações envolvidas na produção alimentícia, desde a seleção de fornecedor, planejamento de cardápio, pré-preparo, preparo e distribuição, deverão obedecer às Boas Práticas regulamentadas pela legislação federal Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004, a RDC 216/2004. As Boas Práticas em serviços de alimentação normatizam



processos, determinam condutas e documentações, no âmbito higiênico-sanitário, com vista à segurança dos alimentos e assim, o zelo pela saúde do consumidor.

Assim como existe a obrigatoriedade no cumprimento da legislação federal, os municípios e estados tem a autonomia para acrescentar determinações específicas locais, sempre respeitando as normatizações de nível federal. Além das legislações obrigatórias, as operações realizadas na produção de alimentos poderão estar em consonância com as orientações da norma ABNT PR 2030, parte 1 e parte 2. Essa norma disponibiliza diretrizes, conceitos e um modelo para a implementação e avaliação de estratégias nos eixos Ambiental, Social e de Governança (ESG) para as organizações.

Com este intuito, esta pesquisa busca compreender e analisar as publicações que integram os temas. Assim, faz-se necessário realizar uma investigação, a qual o foco integra os serviços de alimentação, as Boas Práticas e os eixos do ESG. Esta pesquisa, de abordagem qualitativa e caráter descritivo, tem o objetivo de elucidar de que forma o meio acadêmico realiza estes estudos para contribuição científica e prática. Os métodos de pesquisa são a bibliometria e a revisão sistemática com o objetivo de busca de artigos científicos publicados em revistas incluídas nas bases de dados da Scopus e da Web of Science.

As possíveis contribuições encontradas nesta pesquisa são de relevância significativa para esclarecer quais são as lacunas entre as práticas dos serviços de alimentação integradas às diretrizes de sustentabilidade organizacional. A sustentabilidade demonstra-se um ponto de partida para continuidade e ascensão dos negócios. O estudo de Bae *et al.* (2023) verificou a relação entre os atributos do ESG e a percepção de confiança dos consumidores em serviços de alimentação. Os autores constataram que fatores ambientais (E) e fatores sociais (S), elementos das práticas do ESG, afetam diretamente a confiança dos consumidores nos serviços de alimentação. Portanto, os empreendimentos alimentícios, além de cumprirem as obrigações legais poderão alinhar suas operações às diretrizes dos eixos Ambiental, Social e de Governança em busca de prosperidade e continuidade no ramo da alimentação.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Os serviços de alimentação contemplam os comércios de alimentos de consumo direto ou indireto. Qualquer operação relacionada à manipulação de alimentos está incluída no nicho do *food service*. No estudo de Milani *et al.* (2021), destaca-se o crescimento desse tipo de comércio, principalmente nos grandes centros urbanos. Assim como, os autores reforçam que, a preocupação dos órgãos públicos e a necessidade dos controles de qualidade e sanitário dos alimentos, devem ser rígidos garantindo a saúde dos consumidores.

De acordo com a legislação RDC 216 de 2004, que normatiza sobre o regulamento técnico de Boas Práticas, são descritos os seguintes tipos de serviços de alimentação: cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres. Para melhor compreensão, os serviços serão descritos de forma breve.

As **cantinas** são empreendimentos alimentícios localizados dentro de escolas que comercializam alimentos e bebidas para o público escolar. Nesses empreendimentos são comercializados alimentos para refeições como lanches ou almoços. Os cardápios não são extensos e boa parte das preparações são finalizadas - aquecidas, fritas, montadas - no



estabelecimento, ou seja, a produção ocorre em outro local. No estudo de Pereira e Zanardo (2020), foi realizada uma intervenção para a gestão das Boas Práticas em uma cantina localizada em uma escola privada, no Rio Grande do Sul. Os achados demonstraram a importância das Boas Práticas e as melhoras concebidas a partir de um diagnóstico baseado na legislação assim como, um plano de ação para adequação das operações para a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos comercializados.

Já os **buffets**, consistem em um tipo de serviço que oferta uma variedade de alimentos que contemplam refeições como café da manhã, almoço, café da tarde e jantar. O diferencial desse serviço está na autonomia do cliente em selecionar a qualidade e a quantidade dos alimentos que irão compor sua refeição. Existem dois tipos de serviço de *buffet*: self-service e à americana, o qual o cliente mantém sua autonomia ao solicitar a um funcionário que coloque o alimento no recipiente para consumo. A autonomia do cliente no serviço é um fator que poderá acarretar o desperdício de alimentos. O estudo de Wu e Teng (2023), apontou que intervenções governamentais, na formulação de políticas e na conscientização do consumidor sobre o desperdício de alimentos em restaurantes, podem ajudar a prevenir e reduzir o desperdício de alimentos, principalmente quando distribuídos na forma de *buffet*.

Diferente dos *buffets*, as **comissarias**, também conhecidas como *catering*, fornecem alimentos prontos bebidas em ambientes selecionados pelos clientes. As refeições em transportes como aviões e trens também são pertencentes a essa categoria. Os principais atributos do *catering* são os cardápios personalizados, a produção dos alimentos em uma cozinha profissional e o serviço de distribuição no ambiente de preferência do cliente - geralmente em eventos especiais. Essa modalidade dispõe de opções para todos os tipos de refeições. O estudo de You *et al.* (2020), informou que a indústria da aviação tem prestado cada vez mais atenção à questão do desperdício de alimentos nos últimos anos, especialmente no setor de serviços de cabine de companhias aéreas de serviço completo, devido à quantidade de desperdício de alimentos e ao impacto correspondente no meio ambiente e na economia.

O foco em especialidades denota as **confeitarias**. Essas, são serviços de alimentação que tem como principal atrativo em seus cardápios os doces. As ofertas possibilitam o consumo no local ou para levar. Usualmente, os doces são mais consumidos em cafés da manhã e da tarde assim como, em lanches. A artesanidade, por meio de técnicas clássicas e contemporâneas, é uma característica que se evidencia em confeitarias. A composição dos produtos poderá impactar na saúde dos consumidores. O artigo de Dana e Sonia (2024) evidencia alternativas de substituição do açúcar em preparações tradicionais da confeitaria. Essa prática possibilita a expansão de negócios, nesse nicho, identificando a confeitaria funcional.

Os serviços de alimentação poderão compreender produções artesanais, mas também produções em massa. Esse é um dos principais conceitos que descrevem as **cozinhas industriais**. De forma primária, o termo Cozinhas Industriais, refere-se à estrutura complexa e profissional para a produção de alimentos em larga escala. A pesquisa de Anumudu *et al.* (2025) ratifica que, nos últimos anos, houve avanços significativos na aplicação da tecnologia em cozinhas profissionais, sendo que essa evolução chamada de cozinha inteligente, garante padrões mais elevados de segurança alimentar por meio do monitoramento microbiano contínuo, controle de qualidade e melhorias na higiene.

As **cozinhas institucionais** possuem como principal característica sua localização dentro de instituições. Assim, o serviço de alimentação é realizado para um público em específico que, por diferentes razões, encontra-se na instituição e usufrui das refeições. A



pesquisa de Azevedo *et al.* (2025) atesta que a alimentação promovida pelas empresas influencia na saúde e no bem-estar dos trabalhadores e, assim, as propostas das cozinhas institucionais podem ser uma barreira ou um facilitador para uma alimentação adequada e saudável. Nesse tipo de empreendimento, a abrangência de cardápios vai ao encontro das particularidades da instituição na qual está alocada. Alguns exemplos de cozinhas institucionais: restaurantes universitários, restaurantes para produção de alimentos de funcionários de empresas, equipe de hospitais e pacientes de hospitais ou casas de repouso.

Ao contrário das cozinhas institucionais, as **delicatessens** propõem diferenciais por meio de qualidade exclusiva de alimentos e bebidas. Esses empreendimentos consistem em negócios que comercializam produtos com qualidade diferenciada. De acordo com Baziana *et al.* (2021), os consumidores contemporâneos de produtos de delicatessens buscam qualidade premium, exclusividade e superioridade. Nesses locais, os alimentos e bebidas poderão ser consumidos no local ou levados para consumo fora. Os cardápios são distintos e ofertam preparações com ingredientes de qualidade superior. Nas delicatessens são comercializados queijos nacionais e importados, produtos de charcutaria -embutidos e conservas-, vinhos de qualidade, biscoitos e outros farináceos importados.

De maneira mais comum e informal, as **lanchonetes** são serviços de alimentação que propõem atendimento rápido, cardápios limitados e ambiente funcional. Dentre as propostas são comercializados alimentos que poderão ser consumidos como lanches, por exemplo: pastéis, sanduíches, bolos, tortas, pão de queijo e bebidas com e sem álcool. Esse tipo de serviços de alimentação poderá estar situado na rua ou dentro de outros empreendimentos como galerias e shoppings. No estudo de Lima *et al.* (2020) 14,3% das lanchonetes investigadas apresentaram incoerências, de acordo com a legislação federal (RDC 216/2004), nos itens de produção e transporte dos alimentos (75%), assim como, 93% das lanchonetes apresentaram inadequações iguais ou superiores a 89%, quanto à documentação obrigatória. Esse mesmo estudo diagnosticou inadequações acima de 50%, com base na legislação, quanto aos manipuladores e às documentações obrigatórias.

As **padarias**, como já induz o termo, se caracterizam por produzirem e comercializarem pães. Nesse sentido, a oferta desses locais reflete preparações diversificadas à base de massas para pães como pão francês, brioches, focaccias, pães integrais, pães de forma, entre outras opções. Os produtos elencados nessa categoria são elaborados com massa tradicional para pães aliados às técnicas e ingredientes comuns no ramo das confeitarias. Assim, além de pães comuns e étnicos, as padarias oferecem produtos elaborados com qualidade que poderão ser oferecidos em diferentes refeições.

Notórias e com apelo cultural brasileiro são as **pastelarias**. Esses empreendimentos produzem uma única variedade de alimento que são os pastéis. Os cardápios das pastelarias são compostos pela mesma base - massa frita- recheada com combinações doces e salgadas. A forma de consumo dessas produções pode ser realizada no local ou distribuídos para consumo posterior. Assim como, existe variação no tamanho do produto relacionado ao seu fim. A qualidade desses produtos refere-se, além dos modos de produção e dos insumos, à qualidade do óleo utilizado para a fritura. No estudo de Martins e Antunes (2008), realizado com pastelarias localizadas em Curitiba – PR, foi constatado que os responsáveis pelos serviços de alimentação carecem de maiores informações sobre os cuidados para garantir a qualidade dos alimentos fritos.

As ofertas alimentícias são abrangentes e o ramo dos **restaurantes** demonstra possibilidades distintas para as grandes refeições – almoço e jantar. Existem diferentes tipos



de restaurantes que se desenvolvem - cardápio, ambiente e tipo de serviço - de acordo com um conceito norteador. Esse conceito terá como base os intuitos da prestação de serviços como perfil de clientes, qualidade dos alimentos e forma de distribuição dos preparos. Interessante a pesquisa de Ouro-Salim e Guarnieri (2025) que sugere a aplicação da economia circular em restaurantes com o intuito de diminuir a geração de resíduos, assim como, quando aderida essa estratégia, possibilitará o controle dos sistemas de distribuição de alimentos, promovendo as práticas sustentáveis - consumo e produção - aliadas à segurança alimentar e à sustentabilidade ambiental.

A possível mescla de um restaurante, com o tipo de serviço de um buffet à americana, alocado dentro de um supermercado concebe as **rotisseries**. Nesse tipo de empreendimento os alimentos são expostos em vitrines com temperatura controlada e comercializados para consumo no local ou fora. No estudo de Cararo e Hautrive (2013), foi demonstrada a importância da capacitação dos manipuladores assim como, o controle dos gestores para garantia da qualidade higiênico-sanitárias, baseados na legislação, durante a produção e comercialização dos alimentos em rotisseries. As rotisseries, geralmente, estão localizadas em espaços compartilhados como por exemplo, dentro de mercados. Por isso, o horário de funcionamento desses estabelecimentos se torna abrangente.

Apresentados os serviços de alimentação, conclui-se que a amplitude de negócios, categorizados como serviços de alimentação, é vasta. Assim, observa-se que o ponto central que une essas propostas é a produção e comercialização de alimentos. Independente das ofertas, os meios para atingir os resultados consistem nas seguintes operações: definição do público e do tipo de serviço, planejamento de cardápios, seleção e compra de insumos - fornecedores, pré-preparos e preparos dos alimentos, distribuição e comercialização das refeições. Essas operações, nos serviços de alimentação, são regidas por legislações que buscam a garantia da segurança alimentar e da segurança dos alimentos para a população.

2.2 BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

As Boas Práticas em serviços de alimentação é o termo que se refere às condutas adequadas para evitar a contaminação dos alimentos durante as operações na produção de alimentos. De acordo com Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) as Boas Práticas são procedimentos de higiene que normatizam o comportamento dos manipuladores desde a seleção dos insumos, até a distribuição dos produtos alimentícios. Essas normas são alicerçadas pela Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004, a RDC 216/2004 (Brasil¹, 2020).

Os impactos da aplicação das Boas Práticas em restaurantes foram analisados no estudo de Brunatti *et al* (2025), nessa investigação o objetivo foi esclarecer as influências dos manipuladores de alimentos na propagação de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA), em serviços de alimentação. Os resultados da pesquisa reforçam a importância das Boas Práticas, nas operações de produção de alimentos, com intuito de evitar DVA - um problema de saúde pública - e garantir a credibilidade dos restaurantes frente aos consumidores, demonstrando comprometimento com a cultura da segurança alimentar.

A legislação que regulamenta como deverão ser conduzidas as operações na produção de alimentos é a Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004 (RDC 216/2004). Essa, tem o intuito de garantir a qualidade e a segurança dos alimentos para o consumo humano. Todo empreendimento que desenvolve um produto ou um serviço relacionado à alimentação deverá



ter conhecimento comprovado por documentos e cumprir com as exigências normativas desta resolução. A RDC 216/2004 concede o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, em âmbito nacional, no Brasil. Essa legislação é composta por 12 módulos. Para melhor entendimento são descritos os módulos e, de forma breve, referências da aplicação prática das normas na Tabela 1 - Boas Práticas dos Módulos da RDC 216/2004 e Contextualização, que segue:

Tabela 1 - Boas Práticas dos Módulos da RDC 216/2004 e Contextualização

Módulos		Contextualização
4.	Boas Práticas	
4.1	Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	As condutas se referem à estrutura do ambiente profissional. Fluxos e qualidade dos materiais.
4.2	Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	As exigências orientam como deverão ser realizados os procedimentos de higiene nas estruturas.
4.3	Controle integrado de vetores e pragas urbanas	Refere-se às formas de realizar o controle de vetores e pragas e os requisitos na contratação da empresa especializada que prestará o serviço e fará o acompanhamento.
4.4	Abastecimento de água	Trata da qualidade da água, em diferentes estados, utilizada nas operações, a frequência e as orientações para a limpeza do reservatório.
4.5	Manejo de resíduos	Estrutura para o armazenamento dos resíduos. Cuidados nas retiradas.
4.6	Manipuladores	Controle de saúde, comportamento pessoal, utilização de uniforme, capacitações e visitantes.
4.7	Matérias-primas, ingredientes e embalagens	CrITÉrios de seleção, recepção, armazenamento e controles de qualidade.
4.8	Preparação do alimento	Condições sanitárias dos insumos, capacidade de produção, processos higiênico-sanitários, tratamentos térmicos (congelamento/ refrigeração/ descongelamento), temperaturas de cocção, prazo e condições para utilização dos insumos, controle de garantia e qualidade do produto final.
4.9	Armazenamento e transporte do alimento preparado	Identificação, armazenamento e veículos como meios de transporte para os alimentos.
4.10	Exposição ao consumo do alimento preparado	Área e estruturas (equipamentos e utensílios) para exposição dos alimentos, comportamento dos manipuladores e atribuições a fim de evitar contaminações cruzadas.
4.11	Documentação e registro	Documentos, Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).
4.12	Responsabilidade	Responsabilidade técnica e capacitações.

Fonte: Tabela desenvolvida pelas autoras com base na RDC 216/2004.

Os módulos descritos na tabela 1 demonstram que os responsáveis pelos serviços de alimentação deverão estar cientes dos processos e de que forma deverão ser conduzidos. A norma orienta as práticas operacionais. Quando não cumpridas, no regime consta que a inobservância ou desobediência ao disposto na presente configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas como advertências, multas, apreensão de produtos até cancelamento de autorização para funcionamento e alvará de licenciamento da empresa. O valor das multas



dependerá da natureza da infração, podendo variar de R\$2.000,00 (dois mil reais) para infrações leves até R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais) para infrações gravíssimas, valores ajustados pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 23 de agosto de 2001 (Brasil², 2025).

Percebe-se que a adequação dos serviços de alimentação com a legislação é importante não só para a segurança alimentar, mas também para a saúde financeira do negócio. Além dos riscos à saúde dos consumidores, quando não cumpridas as Boas Práticas, o desperdício de alimentos e a consequente geração de resíduos são fatores que estão associados aos impactos ambientais - maior geração de resíduos -, sociais- desperdício de alimentos e a fome - e econômicos - geração de custos para o empreendimento na compra de novos insumos para produção assim como, ao extremo, pagamento de multas e fechamento do estabelecimento por irresponsabilidade profissional.

2.3 PRÁTICAS AMBIENTAIS, SOCIAIS E DE GOVERNANÇA – ESG

As práticas ambientais, sociais e de governança estão implícitas em qualquer atividade que envolva insumos, pessoas e organizações. O ESG, *Environmental, Social and Governance*, integra os eixos organizacionais em vista aos impactos ao ambiente, à sociedade e à governança. Para a compreensão das práticas envolvidas nesses eixos, é necessário compreender o termo sustentabilidade.

No ano de 2002, na cidade de Johannesburg - África do Sul- aconteceu a Cúpula Mundial sobre Desenvolvimento Sustentável (WSSD), que reuniu líderes globais para aprovar a Declaração de Johannesburg sobre Desenvolvimento Sustentável e para colocar em prática o Plano de Implementação - ações e metas para áreas prioritárias como água, energia, saúde, agricultura e biodiversidade. A Declaração reforçou os compromissos assumidos na conferência “Cúpula da Terra” - ocorrida no Rio de Janeiro em 1992 - por meio da Agenda 21 e buscou incentivar a integração entre crescimento econômico, inclusão social e proteção ambiental. Assim, destacaram-se a cooperação internacional, o papel dos governos, da sociedade civil e do setor privado no desenvolvimento de um mundo sustentável. Além desses, salientou-se o progresso sustentável como um objetivo global, focado na erradicação da pobreza, no uso responsável dos recursos naturais e na governança participativa.

Associada a essas preocupações, no contexto corporativo, em 2004, a sigla ESG foi criada a partir de uma publicação do Pacto Global, em parceria com o Banco Mundial, em um evento chamado Who Cares Wins (Pacto Global – Rede Brasil, 2025). O evento consistiu em uma iniciativa voluntária, internacional, proposta pela ONU que tem como objetivo alinhar as operações e estratégias das empresas. O Pacto Global fornece diretrizes para a promoção do crescimento sustentável e da cidadania, por meio das lideranças corporativas comprometidas e inovadoras.

Com esse mesmo intuito, em setembro de 2015, criou-se a Agenda 2030 (Brasil³, 2025). Esse documento remete a um compromisso global formado por 193 estados-membros da ONU, intitulado Transformando o Nosso Mundo: A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. A declaração expressa possibilidades para a transformação do modelo de desenvolvimento sustentável nas dimensões econômica, social e ambiental, considerando o contexto e as prioridades dos países e localidades. Nela, encontram-se os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), que são metas e indicadores para a construção de um modelo de desenvolvimento mais sustentável e inclusivo. Os 17 ODS se encontram na figura



1.

Os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e as 169 metas foram anunciadas e os chefes de estado se comprometeram com esse Pacto Global que sucede os Objetivos de Desenvolvimento do Milênio e complementam o que não foi alcançado anteriormente. Esses objetivos e metas visam ao estímulo às ações ao longo de quinze anos em áreas com foco em pessoas, no planeta, para a prosperidade, com intuito de paz por meio de parcerias (ONU Brasil, 2015).

Figura 1 - Objetivos de Desenvolvimento Sustentável



Fonte: ONU Brasil, 2025.

Com o tempo, os países adotaram documentos específicos, de acordo com as particularidades locais, para ir em busca do cumprimento dessas metas. Em 2022, no Brasil, foi desenvolvido um documento chamado Prática Recomendada ABNT PR 2030: ambiental, social e governança (ESG) - conceitos, diretrizes, modelo de avaliação e direcionamento para organizações. A norma oferece à sociedade brasileira esse material orientativo sobre ESG tratando conceitos e orientações para a incorporação do ESG nas organizações. Além disso, disponibiliza modelos de avaliação e direcionamentos para serem aplicados aos critérios do ESG propostos na mesma.

O aprimoramento desse documento aconteceu em 2024, a partir da Emenda 1, que foi concretizada por meio de Consulta Nacional no período de 13/09/2024 à 14/10/2024. Essa determinação dividiu a norma em duas partes: ABNT PR 2030 - 1 e ABNT PR 2030 -2. Esses documentos dispõem de conceitos, diretrizes, modelo de avaliação e direcionamento para organizações, assim como de orientações para determinação da materialidade. Importante reforçar que os documentos técnicos da ABNT não substituem leis, decretos e regulamentações, mas auxiliam as organizações para um novo modelo de negócios, o qual se justifica pela sustentabilidade a longo prazo.

A alimentação humana, necessidade básica fisiológica, requer sistemas de produção e comercialização que afetam diferentes áreas. Desde a produção dos alimentos por meio da agricultura, pecuária, extrativismo, indústria, até a comercialização e distribuição desses produtos. Assim como, os desperdícios alimentares também são significativos do ponto de vista ambiental e social, principalmente. A preocupação com as formas de produção e distribuição dos alimentos demonstra-se importante devido ao crescimento da população e o acesso aos alimentos. No Brasil, em 2006, foi criado o Sistema Nacional de Segurança



Alimentar e Nutricional - SISAN. O objetivo desse sistema é assegurar o direito humano à alimentação adequada, instituído pela Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN (2010) que estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, por meio do Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010 (Brasil⁴, 2010). O acesso à alimentação adequada inicia desde as formas de produção dos alimentos até a sua distribuição.

Os serviços de alimentação são empreendimentos que comercializam alimentos e neles, estão envolvidas as cadeias de produção, comercialização e distribuição de alimentos. Na atividade concreta, constata-se que esses empreendimentos desenvolvem operações desde a seleção dos fornecedores, compras de insumos, contratação de pessoas entre outras atividades em um ciclo que vai além da geração de resíduos. Assim, a análise das organizações que se incluem no ramo dos Serviços de Alimentação torna-se necessária já que esse tipo de empreendimento alavanca impactos ambientais, sociais e governamentais.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O método é o caminho seguido pelo pesquisador na busca pela compreensão do problema de pesquisa. Este estudo caracteriza-se como descritivo, com abordagem qualitativa, realizado por meio de bibliometria e revisão sistemática de literatura.

O propósito das pesquisas descritivas se baseia em descrever as características de uma população ou fenômeno, assim como, identificar possíveis relações entre as variáveis (Gil, 2022, p.42). Neste estudo, a busca se baseia nas possíveis conexões entre os temas: Serviços de Alimentação, Legislação para Serviços de Alimentação e Práticas dos Eixos Ambientais, Sociais e de Governança. Além de analisar as relações, de acordo com Gil (2020, p.42), as pesquisas descritivas se propõem a investigar a associação entre essas variáveis indicando a relação que pode existir entre elas e, determinar a natureza dessa relação. A partir dessa compreensão, é possível se obter uma nova perspectiva do problema de pesquisa.

A abordagem qualitativa desse estudo constrói-se em uma sequência de transformações. Corrobora Flick (2009, p. 16) que a análise qualitativa inicia com a coleta de dados, muitas vezes, volumosos, para que depois aconteça o processamento analítico clarificando e possibilitando a compreensão criteriosa, confiável e original do problema de pesquisa. Nesse estudo a bibliometria foi utilizada para iniciar o levantamento de artigos acerca dos temas.

O método da bibliometria foi escolhido devido ao rigor, profundidade e transparência no processo de pesquisa. Esse método busca identificar, selecionar, avaliar e sintetizar estudos sobre determinada área de conhecimento em um período definido pelo pesquisador. Segundo Koseoglu *et al* (2016), pesquisador da Universidade Hong Kong, a bibliometria é definida como uma abordagem para avaliar e monitorar o progresso de determinados temas, classificando dados, incluindo citações, esclarecendo a afiliação de autores, analisando as palavras-chave, estudando os conteúdos discutidos e observando os métodos empregados para estudos publicados. Os motivos para utilização desse método consistem sobre a investigação acerca dos temas, o número de artigos científicos já publicados ao longo dos anos e de que forma as relações entre os termos foram desenvolvidas.

No artigo de Carlos Alberto Araújo (2006), professor adjunto da Escola de Ciência da Informação da Universidade Federal de Minas Gerais, são tratadas as três leis da bibliometria. Nessas, estão o método de medição da produtividade de cientistas de Lotka (1926), a lei de



dispersão do conhecimento científico de Bradford (1934) e o modelo de distribuição e frequência de palavras num texto de Zipf (1949).

Após essa etapa, foi realizada a revisão sistemática de literatura se utilizando dos artigos encontrados que integram os temas desse estudo. Conforme Chueke e Amatucci (2022), a revisão sistemática de literatura tem como finalidade a criação de modelos teóricos e proposições de pesquisa sobre temas específicos. Com abordagem central qualitativa, obtém-se, a partir de uma amostra pequena, a qual será analisada de maneira densa e reflexiva acerca do tema, a possibilidade de elaboração de modelos analíticos e proposições teóricas.

A busca foi realizada no Portal de Periódicos da Capes, selecionando as bases de dados Scopus e Web of Science. Essas, possuem credibilidade no meio acadêmico e contemplam uma coleção selecionada de periódicos científicos ibero-americanos, assim como, promovem informações para pesquisadores em nível global. A verificação das publicações nas bases foi realizada a partir dos títulos, resumos e palavras-chave. Assim como, foram delimitados filtros na base Scopus para encontrar apenas artigos em estágio de publicação final, com acesso aberto na área das Ciências Sociais. Na base Web of Science o filtro utilizado foi apenas artigos e artigos de revisão. Em nenhuma das bases foi delimitado o ano para possibilitar uma maior amplitude na pesquisa. Na busca de um termo que continha mais de uma palavra, utilizou-se o boleano *and*. Em todas as buscas utilizou-se aspas para manter o sentido do termo completo. Dessa forma, inicialmente, foram pesquisados os termos Serviços de Alimentação - e o mesmo termo, em inglês -, *Food Service*. A combinação dos termos foi construída de acordo com a Tabela 2.

Tabela 2 - Termos e Combinações na Coleta de Dados

"serviços de alimentação"
"serviços de alimentação" and "RDC 216/2004"
"serviços de alimentação" and "boas práticas"
"serviços de alimentação" and "good practices"
"serviços de alimentação" and "boas práticas" and ESG
"serviços de alimentação" and "boas práticas" and "Environmental, Social and Governance"
"serviços de alimentação" and "good practices" and ESG
"serviços de alimentação" and "good practices" and "Environmental, Social and Governance"
"food service"
"food service" and RDC 216/2004
"food service" and "boas práticas"
"food service" and "good practices"
"food service" and "boas práticas" and ESG
"food service" and "good practices" and "Environmental, Social and Governance"

Fonte: desenvolvida pelas autoras.

A coleta de dados, por meio da busca dos artigos que relacionam os termos descritos na tabela 2, foi realizada por intermédio da técnica da bibliometria e após, uma revisão sistemática de literatura, como informado anteriormente. A investigação transcorreu o período de 10 a 28 de julho de 2025. Em seguida são apresentados os resultados e as discussões.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES



Na área dos Serviços de Alimentação, os estudos com enfoque em gestão apresentam carência de publicações científicas. Utilizando apenas o termo “serviços de alimentação”, na base da Scopus foram encontrados 10 artigos e, com o termo “*food service*” foram encontrados 455 artigos. Empregando os mesmos termos, na base Web of Science, os achados resultaram em 67 artigos para “serviços de alimentação” e o mesmo, em inglês, obteve-se 129 artigos. Esses resultados apontam ocorrência maior de estudos empregando o termo em inglês.

Quando acrescido o termo “boas práticas” ao termo serviços de alimentação, na Scopus, foram encontrados 4 artigos enquanto, na base Web of Science, o resultado demonstrou 10 publicações. Com a variação do termo em inglês, *good practices* combinado a serviços de alimentação não foram encontrados estudos assim como, ao combinar esse mesmo termo com o termo “*food service*” não foram encontradas pesquisas publicadas.

Os achados da busca são apresentados na Tabela 3 - Resultado das buscas dos termos nas bases.

Tabela 3 - Resultados das buscas dos termos nas bases

Termos	Número de artigos encontrados nas bases	
	Scopus	Web of Science
“serviços de alimentação”	10	67
“serviços de alimentação” and “RDC 216/2004”	0 (zero)	0 (zero)
“serviços de alimentação” and “boas práticas”	4	10
“serviços de alimentação” and “ <i>good practices</i> ”	0 (zero)	0 (zero)
“serviços de alimentação” and “boas práticas” and ESG	0 (zero)	0 (zero)
“serviços de alimentação” and “boas práticas” and “ <i>Environmental, Social and Governance</i> ”	0 (zero)	0 (zero)
“serviços de alimentação” and “ <i>good practices</i> ” and ESG	0 (zero)	0 (zero)
“serviços de alimentação” and “ <i>good practices</i> ” and “ <i>Environmental, Social and Governance</i> ”	0 (zero)	0 (zero)
“ <i>food service</i> ”	455	127
“ <i>food service</i> ” and RDC 216/2004	0 (zero)	0 (zero)
“ <i>food service</i> ” and “boas práticas”	5	7
“ <i>food service</i> ” and “ <i>good practices</i> ”	0 (zero)	0 (zero)
“ <i>food service</i> ” and “boas práticas” and ESG	0 (zero)	0 (zero)
“ <i>food service</i> ” and “ <i>good practices</i> ” and “ <i>Environmental, Social and Governance</i> ”	0 (zero)	0 (zero)

Fonte: elaborada pelas autoras.

Observa-se que existe a frequência de estudos na área da alimentação por meio dos empreendimentos chamados de serviços de alimentação. Utilizando-se o termo em inglês – Food Service – foram encontrados mais estudos, o que confirma que as pesquisas foram publicadas em periódicos internacionais, os quais determinam a necessidade de tradução dos termos centrais para o idioma inglês. A combinação dos termos em português com termos em inglês não é recomendada, de forma acadêmica, porém, nesse estudo ao combinar os termos “*food service*” and “boas práticas” foram encontrados 7 artigos. Assim, essa conduta resultou em novos achados com o intuito de esgotar possibilidades.



Uma particularidade desse estudo ocorreu inicialmente ao ser utilizado o termo “RDC 216/2004” em razão de esse, fazer referência à legislação federal, a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Não foram encontrados estudos que relacionam os Serviços de Alimentação com a RDC 216/2004.

Ao longo da coleta de artigos percebe-se a ausência de publicações científicas que relacionam os temas: serviços de alimentação e boas práticas e ESG. Assim, essa pesquisa se torna significativa e fundamental para alinhamento das práticas legais aliadas às práticas do ESG. A lacuna de estudos comprova a necessidade de investigação e aprofundamento na consolidação das práticas legais com as práticas sustentáveis.

Com o intuito de aprofundar a pesquisa, buscando relações por meio das publicações científicas, utilizando os termos chave “serviços de alimentação” e “ESG”, excluiu-se o termo relacionado à legislação – boas práticas- para que a amplitude da pesquisa pudesse revelar as possíveis associações. Utilizando o boleano *and* foram realizadas as buscas, nas duas bases, combinando os termos descritos na Tabela 4 - Resultados das buscas dos termos “serviços de alimentação”, “*food service*” e “ESG”, “*Environmental, Social and Governance*”, que segue:

Tabela 4 - Resultados das buscas dos termos “serviços de alimentação”, “*food service*” e “ESG”, “*Environmental, Social and Governance*”

Termos	Número de artigos encontrados nas bases	
	Scopus	Web of Science
“serviços de alimentação” <i>and</i> ESG	0 (zero)	0 (zero)
“serviços de alimentação” <i>and</i> “ <i>Environmental, Social and Governance</i> ”	0 (zero)	0 (zero)
“ <i>food service</i> ” <i>and</i> ESG	2	0 (zero)
“ <i>food service</i> ” <i>and</i> “ <i>Environmental, Social and Governance</i> ”	1	0 (zero)

Fonte: tabela desenvolvida pelas autoras

De acordo com a Tabela 4 – Resultados das buscas dos termos “serviços de alimentação”, “*food service*” e “ESG”, “*Environmental, Social and Governance*”, combinando os termos “*food service*” and “ESG” foram encontrados 2 artigos, o primeiro de acesso aberto e o segundo por meio de acesso pago, na base da Scopus. O título desses estudos são: *The Impact of ESG on Brand Trust and Word of Mouth in Food and Beverage Companies: Focusing on Jeju Island Tourists* - publicado na Revista Sustainability, em 2023- e *Antecedents and consequences of Starbucks’ environmental, social and governance (ESG) implementation* – no periódico *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, no ano de 2022. Na base Web of Science não foram encontrados estudos se utilizando esses mesmos termos. Esse fato, consolida a falta de pesquisa na área dos serviços de alimentação em conjunto com as diretrizes ESG.

Com intuito de aprofundamento do estudo, por meio da revisão sistemática de literatura, foi analisado o artigo de acesso aberto intitulado *The Impact of ESG on Brand Trust and Word of Mouth in Food and Beverage Companies: Focusing on Jeju Island Tourists*. O objetivo dessa pesquisa foi verificar a relação causal entre os atributos ESG de empresas de alimentos e bebidas, confiança e boca a boca, conforme percebido por consumidores que visitam a Ilha de Jeju, na Província da Coreia do Sul. Para medição dos achados, foi utilizado



um questionário autoaplicável composto por seis seções. Antes de efetuar a coleta, foi realizado um teste piloto com entrevistados capacitados na gestão ESG e atuantes no mercado de *food service*. Foram utilizadas técnicas de análise qualitativa como análise de correlação, análise fatorial confirmatória, coeficiente Alfa de Cronbach, variância média extraída e equação estrutural de modelagem. A pesquisa foi realizada durante cerca de um mês, começando em junho de 2022. Foram distribuídos 600 questionários e obtidas 521 respostas aprovadas para a análise dos dados.

Os resultados dessa pesquisa demonstram relação entre os três atributos de ESG e confiança na marca como um efeito positivo e significativo na confiança na marca. As hipóteses sobre a relação entre os três atributos de ESG e a influência do boca a boca foi confirmada, inclusive indicando que as diretrizes do ESG são antecedentes críticos no boca a boca. A confiança na marca teve um efeito positivo no boca a boca. Os autores discutem os resultados com outras pesquisas que vinculam apenas um dos eixos do ESG. Não obstante, esse estudo trouxe demonstrativos, dentro do contexto da pesquisa, que os fatores de governança corporativa (G) não afetaram diretamente a confiança na marca e as intenções do boca a boca. Assim, os autores referenciam que, em estudos anteriores, as estratégias de promoção e os planos de implementação da governança corporativa (G) são importantes para desenvolver a estratégia de lucro e gestão.

Em relação as leis da bibliometria encontraram-se dois artigos contendo os termos pesquisados, pela Lei Lotka (1926) que apresenta a métrica de produção por autor identificou-se que os autores dos dois artigos encontrados são distintos. Sobre a lei Bradford (1934), que aborda a dispersão do conhecimento científico, as pesquisas localizadas foram publicadas nos periódicos Revista Sustainability, em 2023 e no *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, no ano de 2022. A distribuição e frequência de palavras, conforme a Lei Zipf (1949), foi aplicada apenas no artigo *The Impact of ESG on Brand Trust and Word of Mouth in Food and Beverage Companies: Focusing on Jeju Island Tourists* pois a outra pesquisa era de acesso pago. A frequência dos termos utilizados na bibliometria resultou nas seguintes incidências: “*food service*” - 7 vezes; “ESG” - 125 vezes e *Environmental, Social and Governance* – 3 registros ao longo da pesquisa.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo faz parte da contextualização do projeto de tese, o qual tem por finalidade, após a definição do tema de pesquisa, identificar e justificar o ineditismo da investigação. Primeiramente, buscou-se as principais bases de periódicos para, na sequência, após a definição de termos-chaves que remetem à delimitação do tema de pesquisa efetuar a verificação de publicações nas referidas bases. As duas bases analisadas foram a Scopus e a Web of Science utilizando os termos em português e em inglês: serviços de alimentação (*food service*); boas práticas(*good practices*) e *Environmental, Social and Governance* (ESG). Os filtros aplicados foram: artigos completos em fase final de publicação, de acesso aberto, na área de Ciências Sociais. Não foi delimitado o ano de publicação com a intenção de amplitude da investigação.

Os achados justificam a relevância do estudo e o ineditismo do mesmo pois, foram encontrados apenas dois artigos. Apesar da utilização do filtro de acesso aberto, um dos artigos localizados era de acesso pago. Observou-se que as duas publicações encontradas derivaram de pesquisas realizadas no exterior. Nenhuma publicação foi realizada no Brasil.



Em virtude da carência de publicações brasileiras percebe-se uma lacuna na compreensão de operações e estratégias que poderão ser consolidadas em serviços de alimentação a partir das diretrizes do ESG. No Brasil, a RDC 216/2004 normatiza as Boas Práticas, nos serviços de alimentação. Percebe-se uma lacuna de estudos que conectam as obrigações legais unidas às práticas dos eixos ESG.

Como limitação deste estudo, encontra-se a necessidade de ampliar a busca de pesquisas já realizadas e publicadas, relacionadas à delimitação do tema, no Banco de Teses e Dissertações da CAPES e no banco internacional *Networked Digital Library of Theses and Dissertations* (NDLTD). Dessa forma, o seguinte passo para este estudo, consistirá na amplitude da investigação nessas bases.

Para fins acadêmicos, a bibliometria e a revisão sistemática de literatura contribuem para a compreensão dos conceitos e esclarecimento sobre as conexões dos temas em diferentes óticas. Bem como, consolida-se a lacuna de análises científicas no ramo dos serviços de alimentação vinculados à área de administração, especificamente relacionada ao ESG.

Para fins gerenciais, a discussão acerca do tema, possibilita instrumentar os empreendimentos no ramo da alimentação em relação às Boas Práticas assim como, o alinhamento às orientações práticas do ESG nas operações e estratégias organizacionais. A gestão das práticas do ESG deverá fazer parte do planejamento estratégico dos empreendimentos que, ao adotar tais práticas estão contribuindo não apenas na melhoria das relações com seus clientes, mas, em especial, no desenvolvimento sustentável das localidades aonde estão inseridos.

REFERÊNCIAS

ANUMUDU, Christian Kosisochukwu, AUGUSTINE, Jennifer Ada; UHEGWU, Chijioke Christopher; UCHE, Joy Nzube; UGWOEGBU, Moses Odinaka; SHODEKI, Omowunmi Rachael; ONYEAKA, Helen. Smart Kitchens of the Future: Technology's Role in Food Safety, Hygiene, and Culinary Innovation. **Standards**, n. 3: 21. DOI: <https://doi.org/10.3390/standards5030021>. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2305-6703/5/3/21>. Acesso em 09 de set. de 2025.

ARAÚJO, Carlos A A. Bibliometria: evolução histórica e questões atuais. **Em Questão**, Porto Alegre, v. 12, n. 1, p. 11–32, 2006. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/EmQuestao/article/view/16>. Acesso em 1 de set. de 2025.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES (ABRASEL). Volume dos serviços do setor aumentou em dezembro, aponta pesquisa do IBGE. **Abrasel**, 13 fev. 2025. Disponível em: <https://abrasel.com.br/noticias/noticias/volume-dos-servicos-setor-aumentou-dezembro-aponta-pesquisa-ibge/>. Acesso em: 4 de set. de 2025.

AZEVEDO, Ana Beatriz Coelho de; ESPINOZA, Patricia Gálvez; ALBUQUERQUE, Fernanda Martins; CURIONI, Cintia Chaves; BANDONI, Daniel Henrique; CANELLA, Daniela Silva. Instruments for assessing organisational food environments of workplaces: a scoping review. **Public Health Nutrition**, v. 28(1), 2025. DOI: <https://doi.org/10.1017/S1368980025000576>. Disponível em:



<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/40223579/>. Acesso em 09 de set. de 2025.

BAE, Gum-Kwang; LEE, Sang-Mook; LUAN, Bui-Kim The Impact of ESG on Brand Trust and Word of Mouth in Food and Beverage Companies: Focusing on Jeju Island Tourists. **Sustainability**, 2023; 15 (3): 2348. <https://doi.org/10.3390/su15032348>. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2071-1050/15/3/2348>. Acesso em 4 de set. de 2025.

BAZIANA, S.; TZIMITRA - KALOGIANNI, E.; BATZIOS, A.; TREMMA, O. Consumer Behavior Towards Delicatessen Products and Branding Influence. **International Journal of Social Ecology and Sustainable Development**, v. 12, n. 4, 2021. Disponível em: <https://hau.repository.guildhe.ac.uk/id/eprint/17740/1/Ourania%20Tremma%20consumer%20behaviour%20UPLOAD%202.pdf>. Acesso em 19 de jun. de 2025.

BRASIL¹. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, set. 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em 27 ago. de 2025.

BRASIL². Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977. **Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, ago. 1977. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/16437.htm. Acesso em 09 de set. de 2025.

BRASIL³. Secretaria- Geral da Presidência da República. Conselho Nacional de Desenvolvimento Sustentável – CNODS. **Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável**. Disponível em: <https://www.gov.br/secretariageral/pt-br/cnods/agenda-2030>. Acesso em: 24 jun. de 2025.

BRASIL⁴. **Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010**. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN... Brasília, DF: Presidência da República, Casa Civil, 2010. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm. Acesso em: 18 ago. 2025.

BRUNATTI, A. C. S., ASSUMPÇÃO, A. G. T. da, BALLURA, M. P. W., ROSSI, P. H. S. de, REPETTI, L. Boas Práticas de Manipulação um estudo sobre riscos sanitários em restaurantes. **Internacional Contemporary Management Review (ICMR)**, v. 06, n. 01, p. 01-13, 2025, ISSN: 2595-0428. Disponível em: <https://icmreview.com/icmr/article/view/192>. Acesso em 27 de ago. de 2025.

CARARO, Noeli; HAUTRIVE, Tiffany Prokopp. Qualidade e apresentação de saladas servidas na rotisseria de uma rede de supermercados. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v. 07, n. 01: p. 943-954, 2013. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rbta/article/view/1044>. Acesso em: 15 de set. de 2025.

CHUEKE, Gabriel Vouga; AMATUCCI, Marcos. Métodos de Sistematização de Literatura em Estudos Científicos: Bibliometria, Meta-análise e Revisão Sistemática. **Internext**, [S. l.], v. 17, n. 2, p. 284–292, 2022. DOI: 10.18568/internext.v17i2.704. Disponível em:



<https://internext.espm.br/internext/article/view/704>. Acesso em: 06 de set. de 2025.

DANA, Hutu.; SONIA, Amariei. Substituting Sugar in Pastry and Bakery Products with Functional Ingredients. **Applied Sciences**, v. 14, 8, 2024. DOI: <https://doi.org/10.3390/app14188563>. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2076-3417/14/18/8563>. Acesso em 09 de set. de 2025.

GIBBS, Graham; FLICK, Uwe. **Análise de dados qualitativos**. 1. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009. Recurso on-line ISBN 9788536321332.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2022. Recurso on-line ISBN 9786559771653.

KOSEOGLU, Mehmet Ali; RAHIMI, Roya; OKUMUS, Fevzi; LIU. Bibliometric studies in tourism. **Annals of Tourism Research**, v. 61, novembro de 2016. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S016073831630144X?via%3Dihub> Acesso em 01 de set. de 2025.

LIMA, Mônica Barreto De; SATURNINO, Caroline Momente Martins; TOBAL, Thaise Mariá; Avaliação da adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 9, Ciências da Saúde. DOI: <https://doi.org/10.33448/rsd-v9i9.7418>. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/7418>. Acesso em 12 de set. de 2025.

MARTINS, Paula R.R.; ANTUNES, Fabiane. Qualidade do óleo e gordura vegetal em pastelarias de Curitiba – PR. **Higiene Alimentar**, v.22, n.163. Disponível em: <https://higienealimentar.com.br/wp-content/uploads/2019/07/REVISTA-163.pdf>. Acesso em 12 de set. de 2025.

MILANI, Fernanda; CHEN, Janis; POPOLIM, Welliton Donizeti. Sistemática para abrir empresa de alimentos em São Paulo–SP. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 28, n. 00, p. e021015, 2021. DOI: 10.20396/san.v28i00.8660831. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8660831> . Acesso em: 4 de set. de 2025.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS – BRASIL. **Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável**. Transformando Nosso Mundo: A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. 15 de setembro de 2015. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/91863-agenda-2030-para-o-desenvolvimento-sustent%C3%A1vel> . Acesso em 06 de set. de 2025.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS – BRASIL. **Sobre o nosso trabalho para alcançar os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável no Brasil**. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>. Acesso em 05 de set. de 2025.

OURO-SALIM, Omar, GUARNIERI, Patricia. **Review of Agricultural, Food and Environmental Studies**, v.106, 2025. DOI: <https://doi-org.ez314.periodicos.capes.gov.br/10.1007/s41130-025-00226-3> Disponível em: <https://link-springer-com.ez314.periodicos.capes.gov.br/article/10.1007/s41130-025-00226-3> Acesso em 12 de set. de 2025.



PACTO GLOBAL – REDE BRASIL. ESG. 2025. Disponível em:
<https://www.pactoglobal.org.br/esg/>. Acesso em 06 de set. de 2025.

PEREIRA, Wellington Boaz Bitencourt; ZANARDO, Vivian Polachini Skzypek. Gestão de Boas Práticas em uma Cantina Escolar. **Revista Vivências**, Erechim; v. 16, n. 30, p. 193-200, jan./jun. 2020. DOI: <https://doi.org/10.31512/vivencias.v16i30.152>. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/338030871_GESTAO_DE_BOAS_PRATICAS_EM_UMA_CANTINA_ESCOLAR Acesso em 04 de set. de 2025.

YOU, Fangzhou; BHAMRA, Tracy; LILLEY, Debra. Why Is Airline Food Always Dreadful? Analysis of Factors Influencing Passengers Food Wasting Behaviour. **Sustainability**, 12, no. 20: 8571. <https://doi.org/10.3390/su12208571>. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2071-1050/12/20/8571>. Acesso em 08 de set. de 2025.

WU, C.-ME; Teng, C.-C. Redução do desperdício de alimentos em restaurantes tipo bufê: uma abordagem de gestão corporativa. **Foods** 2023, 12, 162. <https://doi.org/10.3390/foods12010162> Disponível em: <https://www.mdpi.com/2304-8158/12/1/162> Acesso em 05 de set. de 2025.