

Modelo de elaboração de um roteiro turístico gastronômico sustentável para o estado de Santa Catarina

Model for Developing a Sustainable Gastronomic Tourism Itinerary for the State of Santa Catarina

Tamires Rodrigues Viana Pós-graduada em Gastronomia. Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) – Brasil.
<https://orcid.org/0009-0009-5173-8076> tamires.viana@prof.sc.senac.br.

Andressa Gislon Dagostim Cirimbelli Graduanda em Tecnólogo em Gastronomia. Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) – Brasil.
<https://orcid.org/0009-0004-0379-1677> andressa.cirimbelli@alunos.sc.senac.br.

Anna Carolina Motta Moreira Bruno Graduanda em Tecnólogo em Gastronomia. Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) – Brasil.
<https://orcid.org/0009-0002-2208-3348> anna.bruno@alunos.sc.senac.br.

RESUMO

Este artigo apresenta a elaboração de um modelo de Roteiro Turístico Gastronômico Sustentável na região Carbonífera de Santa Catarina. Os roteiros gastronômicos desempenham papel estratégico ao orientar turistas na escolha de locais e pratos, conforme suas preferências e interesses. A pesquisa iniciou-se com uma revisão bibliográfica, seguida por levantamento de dados por meio de questionários aplicados a estabelecimentos gastronômicos locais. Após a aplicação dos questionários, promoveu-se a capacitação dos participantes em práticas sustentáveis alinhadas às métricas Ambientais, Sociais e de Governança (ESG) e aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS). Os resultados indicam que a maioria dos estabelecimentos já adota práticas como uso de energia renovável (73,3%), reaproveitamento de água (93,3%), estímulo ao uso de materiais não descartáveis (86,7%) e reciclagem de resíduos, incluindo óleos e gorduras. Verificou-se ainda elevado engajamento na aquisição de matérias-primas provenientes da agricultura familiar (93,3%) e atenção crescente à segurança do trabalho, com 80% oferecendo capacitação periódica e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). Além disso, 80% dos estabelecimentos apoiam regularmente ações sociais, evidenciando compromisso com a responsabilidade social. Apesar desses avanços, persistem desafios, como baixo incentivo governamental, necessidade de maior monitoramento e ampliação do conhecimento sobre sustentabilidade. Conclui-se que a capacitação contínua é uma estratégia-chave para ampliar a adoção de práticas sustentáveis. A criação do roteiro contribuiu para dar visibilidade ao setor, incentivar iniciativas semelhantes em outras regiões e fortalecer o desenvolvimento gastronômico sustentável, em consonância com as metas globais da Agenda 2030.

Palavras-chave: roteiro turístico, turismo gastronômico; sustentabilidade, ESG, ODS.

ABSTRACT

This article presents the development of a Sustainable Gastronomic Tourism Itinerary model for the Carbonífera region of Santa Catarina, Brazil. Gastronomic itineraries play a strategic role in guiding

tourists in selecting destinations and dishes according to their preferences and interests. The research began with a literature review, followed by data collection through questionnaires administered to local gastronomic establishments, combined with training sessions for participants in sustainable practices aligned with Environmental, Social, and Governance (ESG) metrics and the United Nations Sustainable Development Goals (SDGs). The results indicate that most establishments already adopt sustainable practices, such as the use of renewable energy (73.3%), water reuse (93.3%), promotion of non-disposable materials (86.7%), and waste recycling, including oils and fats. A high level of engagement was also observed in sourcing raw materials from family farming (93.3%) and in addressing occupational safety, with 80% offering periodic training and providing Personal Protective Equipment (PPE). Additionally, 80% regularly support social initiatives, reinforcing the sector's commitment to social responsibility. Despite these advances, challenges remain, including low governmental incentives, the need for enhanced monitoring, and the expansion of sustainability knowledge. The study concludes that continuous training is a key strategy to accelerate the adoption of sustainable practices. The creation of the itinerary provided greater visibility for the sector, encouraged similar initiatives in other regions, and contributed to sustainable gastronomic development in alignment with the global goals of the 2030 Agenda.

Keywords: tourism itinerary; gastronomic touris; sustainability; ESG; ODS.

Recebido em 28/09/2025. Aprovado em 18/11/2025. Avaliado pelo sistema *double blind peer review*.
Publicado conforme normas da ABNT.
<https://doi.org/10.22279/navus.v17.2218>

1 INTRODUÇÃO

O fenômeno do turismo tem crescido aceleradamente ao longo dos anos, especialmente a partir do surgimento da sociedade pós-industrial. O avanço das tecnologias nos âmbitos industrial, comercial e residencial proporcionou às pessoas um maior tempo livre, permitindo que esse tempo seja utilizado para descanso, passeios, lazer ou até mesmo para a busca de alternativas complementares de renda (Neto; Moretto, 2000).

No contexto turístico as práticas e serviços de alimentação podem agregar valor a outros produtos e serviços turísticos, bem como serem oferecidos como atrativos turísticos propriamente ditos. Nessa condição, os atrativos podem dar origem a um segmento turístico denominado Turismo Gastronômico (Gimenes-Minasse, 2020).

O turismo gastronômico é desenvolvido em diferentes países, que investem nesse segmento ao associá-lo, principalmente, às suas tradições culturais e às características únicas de suas paisagens alimentares (Hjalager; Richards, 2002; Björk; Kauppinen-Räisänen, 2016). Muitos desses países, ao considerarem o turismo gastronômico estratégico para o seu desenvolvimento turístico, adotam políticas públicas que visam não apenas a sua divulgação, mas também a articulação e mobilização dos diferentes atores necessários para que o turismo gastronômico aconteça (Everett; Aitchison, 2008; Hall; Gössling, 2016; UNWTO, 2017; Gimenes-Minasse, 2023). De acordo com Gimenes-Minasse (2023), o turismo gastronômico pode contribuir significativamente para o desenvolvimento de um destino turístico. No entanto, essa modalidade exige atenção no planejamento e na operacionalização, uma vez que abrange aspectos ambientais, culturais, sociais e econômicos, além de possuir um elevado potencial de impacto sobre todo o sistema alimentar (Gimenes-Minasse, 2023). Fomentar o turismo gastronômico é essencial para o desenvolvimento econômico local, já que diversos benefícios podem ser gerados por meio dessas práticas, tais como aumento da atratividade e competitividade do destino, diversificação da oferta turística, criação de uma marca, atração de investimentos, criação de empregos, melhoria da qualidade de vida da população, respeito e cuidado com a paisagem, valorização da cultura local, além do fortalecimento da identidade local e do senso de pertencimento (Gimenes-Minasse, 2023).

Uma das formas de se promover o turismo gastronômico é através da criação de roteiros gastronômicos. Os roteiros gastronômicos desempenham um papel fundamental ao orientar os turistas, auxiliando-os na escolha dos locais a visitar e dos pratos a experimentar, conforme suas preferências e interesses (GUEDES, *et al.*, 2022). Ainda de acordo com Guedes, *et al.* (2020), a concentração e organização de atividades e atrativos, aliadas ao desenvolvimento de roteiros turísticos gastronômicos, contribuem para estimular os gastos dos turistas, criar produtos diferenciados e estruturar experiências que incentivam a permanência prolongada dos visitantes nos destinos. Além disso, essas iniciativas aumentam a probabilidade de retorno dos turistas e ajudam a atrair novos públicos. A implementação de um roteiro gastronômico pode gerar impactos significativos na economia local (Vasconcelos, 2008) e desempenhar um papel importante para valorização de áreas rurais e periféricas (Guedes, *et al.*, 2022). Além disso, esses roteiros potencializam a oferta turística local, proporcionando um produto de maior valor agregado, beneficiando tanto os turistas e visitantes quanto a comunidade local (Garcia; Zottis; Bonho, 2015). Ao estruturar experiências baseadas na cultura alimentar e nos saberes locais, os roteiros gastronômicos funcionam como produtos turísticos culturais que reforçam a identidade regional, promovem o desenvolvimento territorial e contribuem para a coesão social (Santana; Silva, 2018; Coriolano; Medeiros, 2011). Segundo Beni (2007) e Brasil (2010), sua organização também facilita o planejamento turístico e o posicionamento competitivo dos destinos. Ou seja, podem ser instrumentos

estratégicos para promover o desenvolvimento sustentável articulando cultura, economia e permanência do visitante (Guedes *et al.*, 2022; Ignarra, 2003).

O termo ESG é uma sigla em inglês que significa Environmental (ambiental), Social (social) and Governance (governança). Refere-se às práticas adotadas por uma organização nas áreas ambiental, social e de governança, refletindo suas iniciativas para minimizar impactos ambientais, combater injustiças sociais e promover melhores práticas de governança corporativa (Borsatto; Baggio; Brum, 2022). Esses indicadores funcionam como um selo, baseado em critérios de conduta adotados por empresas que têm o interesse de serem socialmente responsáveis, ambientalmente sustentáveis e corretamente gerenciadas. De acordo com Almeida (2020) e Silva e Melo (2021), os critérios ESG se consolidaram como ferramentas fundamentais para avaliar o compromisso das organizações com práticas sustentáveis, influenciando decisões de investidores, consumidores e órgãos reguladores. Além disso, estudos demonstram uma correlação positiva entre o bom desempenho ESG e a performance financeira das empresas (Friede; Busch; Bassen, 2015).

Por sua vez, os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) surgiram em 2015 e fazem parte de uma agenda global da ONU, a ser cumprida até o ano de 2030. Essa agenda estabelece 17 objetivos, que se desdobram em 169 metas, com o intuito de erradicar a pobreza, proteger o planeta e garantir que todas as pessoas tenham paz e prosperidade (FIEMG, 2021). Esses objetivos buscam equilibrar as dimensões do desenvolvimento sustentável, sendo que de suas metas foram alinhados os aspectos do ESG (FIEMG, 2021). Segundo a ONU (2015), os ODS formam uma agenda transformadora e integrada que orienta políticas públicas e práticas organizacionais sustentáveis. Para que um roteiro gastronômico seja de fato sustentável, é necessário alinhar suas práticas aos princípios ESG e aos ODS, promovendo impactos positivos nas dimensões social, ambiental e econômica (FIEMG, 2021; IPEA, 2018).

Uma característica nem sempre mencionada explicitamente, mas presente nas abordagens teóricas sobre o desenvolvimento econômico local é a que se refere ao papel central do conhecimento. A relação entre educação e desenvolvimento está sempre presente nos discursos oficiais e é comum ao governo que elege o desenvolvimento como meta, elaborar políticas públicas voltadas para educação, já que variáveis importantes ao bom andamento da economia como o nível salarial, desemprego e avanço tecnológico, estão intimamente relacionadas ao nível de capacitação da população (Silva; Colares, 2014). Como afirma Sen (2000), a expansão das capacidades humanas, especialmente por meio da educação, é essencial para impulsionar o desenvolvimento sustentável.

A atividade turística exige pessoas dotadas de habilidades, competências e atitudes profissionais compatíveis aos múltiplos equipamentos e serviços que oferece, nas áreas de transporte, recepção, hospedagem, alimentação, recreação programadas, eventos, etc (Neto; Moretto, 2000). A qualificação de profissionais do turismo, portanto, deve estar alinhada a uma agenda mais ampla de desenvolvimento local, considerando também os compromissos assumidos pelo Brasil com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (Oliveira; Rodrigues, 2022).

Neste sentido, assim como em todos os seguimentos, existem dificuldades a serem trabalhadas, para a adequada promoção turística no Brasil, principalmente no que tange a questões relacionadas ao combate a fome e agricultura sustentável (Gimenes-Minasse, 2023), que estão intimamente conectadas ao cumprimento dos ODS. Por isso, os desafios de caráter econômico, cultural, ambiental e social, precisam ser considerados na elaboração de planos e roteiros gastronômicos e todo esse processo requer cuidados no planejamento e operacionalização (Gimenes-Minasse, 2023).

Portanto, este trabalho buscou mapear as práticas sustentáveis realizadas por estabelecimentos gastronômicos na região carbonífera de Santa Catarina e realizar capacitações capacitação dos

participantes em práticas sustentáveis alinhadas às métricas ESG e aos ODS, com objetivo de elaborar um modelo de Roteiro Turístico Gastronômico Sustentável.

Este trabalho se justifica pela relevância da criação de rotas turísticas e de roteiros integrados, especialmente os gastronômicos, como estratégias efetivas para o desenvolvimento regional (Garcia; Zottis; Bonho, 2015). Atrelar práticas ESG e aplicar metas dos ODS ao processo de criação de um roteiro turístico gastronômico, tornando-o um roteiro gastronômico com característica sustentável, poderá contribuir com o fomento de investimentos ao setor. Além de fortalecer o turismo gastronômico local, esta pesquisa pretende oferecer subsídios para a formulação de novos estudos e pesquisas no âmbito do turismo, hospitalidade e lazer, contribuindo para o avanço do conhecimento científico e para a consolidação de práticas sustentáveis no segmento.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Turismo

O turismo é uma atividade econômica e social que envolve a movimentação de pessoas em busca de lazer, cultura, aventura e outras experiências. Segundo a (OMT) Organização Mundial do Turismo, o turismo é um fenômeno mundial que contribui significativamente para o desenvolvimento econômico, social e cultural de diversos países (UNWTO, 2020). A atividade turística pode ser classificada em várias categorias como turismo de lazer, turismo de negócios, turismo cultural, turismo gastronômico ou culinário, dentre outros. Os impactos do turismo podem ser divididos em três grandes categorias: econômicos, sociais e ambientais. Os impactos econômicos incluem a geração de emprego, a arrecadação de impostos e a atração de investimentos. Já os impactos sociais referem-se à interação entre visitantes e moradores, podendo resultar em enriquecimento cultural ou, em contrapartida, na deterioração de tradições locais (Gartner, 1996). Os impactos ambientais, por sua vez, são particularmente relevantes no contexto do ecoturismo, que busca promover práticas sustentáveis. A exploração irresponsável de recursos naturais pode levar à degradação ambiental, o que demanda uma gestão cuidadosa para garantir a preservação dos ecossistemas (Buckley, 2010).

Utilizar a gastronomia como ferramenta de atração de novos fluxos de turistas e como estratégia de destino é fundamental para o turismo hoje, haja vista ter se convertido na terceira principal motivadora de viagens em todo o mundo. As ilustrações e tabelas devem ter um número em algarismo arábico, sequencial, inscritos na parte superior, precedida do tipo de ilustração (Figura, Quadro, Mapa, Gráfico) ou da palavra Tabela quando for o caso. Colocar o título por extenso, inscrito no topo da ilustração ou tabela para indicar a natureza e abrangência do seu conteúdo. A fonte deve ser colocada imediatamente abaixo indicar a autoria, precedida da palavra Fonte.

2.2 Turismo Gastronômico

O turismo gastronômico pode ser definido como a experiência de viajar em busca de produtos alimentares locais, incluindo pratos típicos, festivais gastronômicos e experiências de cozinha (Cohen & Avieli, 2004). Essa prática é fundamental para a valorização da identidade cultural de um destino, permitindo que os turistas se conectem de maneira mais profunda com a comunidade anfitriã. Economicamente, o turismo gastronômico tem grande importância, uma vez que experiências culinárias podem aumentar a procura por produtos locais, aumentando o comércio local e gerando emprego nas indústrias alimentares e de serviços. Do ponto de vista social, o turismo gastronômico pode promover a inclusão e a participação das comunidades, fortalecendo as redes sociais e valorizando a cultura local.

No entanto, também pode apresentar desafios, como a comercialização excessiva de tradições culturais, que pode resultar na diluição da autenticidade (Dines & Haslam, 2004).

2.3 Roteiros Turísticos

O Ministério do Turismo define roteirização como a forma de organizar e integrar a oferta turística do país, gerando produtos rentáveis e comercialmente viáveis. É voltada para a construção de parcerias e promove a integração, o comprometimento, o adensamento de negócios, o resgate e a preservação dos valores socioculturais e ambientais da região (BRASIL, 2007). Já o roteiro turístico é definido como "itinerário, caracterizado por um ou mais elementos que lhe conferem identidade, definido e estruturado para fins de planejamento, gestão, promoção e comercialização turística". Dessa forma, os roteiros turísticos podem ser organizados dentro de uma área que apresente certas peculiaridades ou afinidades e proximidades. Em razão disso, formatam-se roteiros ou rotas turísticas, que são regiões que apresentam, além de similaridades na oferta turística, certos objetivos em comum em relação à atividade turística. Segundo Creato (2005), o roteiro turístico é definido como sendo aquele que aborda temas específicos, além de identificar e combinar as principais potencialidades do ambiente natural e cultural de uma região, interpretando-as, combinando-as e transformando-as em produtos turísticos comercializáveis. Ou seja, o desenvolvimento de roteiros turísticos com exposição temática, fundamentada em conteúdos culturais e naturais, desperta o interesse das pessoas e preenche sua motivação para viajar. Essa ferramenta pode ser um instrumento para proteger e promover o patrimônio natural e cultural — tanto material como imaterial — já que podem ajudar a proporcionar viabilidade econômica às atividades mais tradicionais, como a agricultura ou o artesanato. Entre os moradores locais, os roteiros ajudam a mostrar a importância da região e a importância de preservá-la, justamente em um mundo cada vez mais preocupado com questões de sustentabilidade.

A concepção de um roteiro turístico é algo complexo, estudado, analisado e elaborado, capaz de transformar uma simples potencialidade em uma realidade. Entretanto, exige um planejamento criterioso e a existência de uma infraestrutura mínima para atender ao visitante, que deve conter instalações e serviços como transporte, hospedagem, alimentação, entre outros, formando uma cadeia produtiva. Além disso, precisa ser operacionalmente e comercialmente viável. Beni (2003) destaca a importância de inovação e criatividade, como forma de atrair e aumentar o fluxo turístico das destinações que têm, na atividade turística, um dos seus principais geradores de emprego e renda. A existência de atividades de recreação e lazer aos visitantes são fatores que levam os turistas a optarem ou não por permanecer por mais tempo em determinado local ao longo de um roteiro turístico ou mesmo de um determinado destino. Neste caso, Moleta (2000) recomenda uma pesquisa de mercado sobre o público que visita a cidade ou localidades envolvidas no roteiro, assim como suas preferências. O envolvimento da comunidade é importante, e esta precisa ter consciência dos aspectos positivos e negativos que a atividade turística irá trazer para a sua localidade e região. A comunidade local precisa estar engajada no projeto turístico uma vez que dela dependerá a receptividade e vários serviços para atender aos turistas entre eles, alojamento, alimentação e estrutura de apoio, por exemplo. Entre os aspectos positivos, estão a geração de novos empregos e incremento nos negócios já existentes. A participação da comunidade na atividade turística deve ser compatível com sua disponibilidade para o trabalho e sua habilidade para o relacionamento comercial com o público.

2.4 Roteiros Turísticos Gastronômicos

Os roteiros de turismo gastronômico têm desempenhado um papel importante para valorizar áreas rurais e periféricas. Ou seja, podem ser um fator instrumental para promover o desenvolvimento

sustentável e simultaneamente reforçar a identidade regional e a coesão territorial. Com uma abordagem temática e segmentada, como é a do turismo gastronômico, um destino pode gerar o interesse dos turistas em épocas específicas e distintas do ano para evitar uma forte sazonalidade ou restringir um destino “a uma temporada”, a fim de reduzir a pressão sobre os atrativos que estão mais sobrecarregados, prolongando ainda o fluxo de visitantes. Ao gerarem essa “capilaridade territorial”, os roteiros de turismo gastronômico podem ajudar a revitalizar áreas em declínio, ingredientes em risco de desaparecimento e/ou a ajudar a colocar novos destinos no radar (ou no mapa turístico), criando novas oportunidades de emprego e estimulando o empreendedorismo e a inovação ao longo da cadeia produtiva do turismo. Como consequência, ainda podem criar condições para atrair financiamento ou investimentos do setor privado, desenvolvendo toda a região em que o destino está. Mapear quem são as pessoas, os artesãos e os produtores que vivem naquela região, quais os restaurantes, bares, feiras e outros espaços que oferecem o que é cultivado ou tradicional do local, isto é, identificar quais as potencialidades a serem trabalhadas naquele lugar. Produtos com Indicação Geográfica ou patrimonializado, como um queijo, um embutido, um doce, uma farinha de mandioca, uma panela de barro, uma bebida, entre outros, são um ponto muito positivo para o desenvolvimento de um roteiro e turístico gastronômico.

Além do destaque para os serviços de alimentação, a elaboração de um roteiro turístico gastronômico deve contar com uma análise detalhada da região, elencando as maiores fraquezas do destino, como por exemplo, ser afastado de aeroportos ou ainda pouco conhecido, a falta de infraestrutura hoteleira ou de saneamento e também os motivos que podem fazer dele uma referência no panorama turístico, como suas paisagens, museus, tradições, culturas, etc.

2.5 Turismo Gastronômico Sustentável

O turismo gastronômico sustentável pode ser compreendido como uma vertente do turismo que valoriza a cultura alimentar de determinado território ao mesmo tempo em que busca minimizar os impactos socioambientais da atividade turística. O turismo gastronômico sustentável pode ser definido como a prática de explorar a cultura alimentar de um destino de maneira que minimize os impactos negativos no meio ambiente e promova a economia local. Essa abordagem integra práticas de cultivo e produção de alimentos sustentáveis, priorizando ingredientes locais, sazonais e orgânicos, e promovendo a utilização de métodos de produção que respeitem o ecossistema (Kivela & Crotts, 2006), além disso, surge como uma perspectiva que visa equilibrar a experiência culinária dos viajantes com a preservação ambiental e o fortalecimento das comunidades locais (EESC/UNWTO, 2019).

A sustentabilidade é um aspecto vital do turismo gastronômico. A promoção de práticas alimentares sustentáveis, como o uso de ingredientes locais e orgânicos, pode minimizar os impactos ambientais e promover a saúde das comunidades (Sustainable Food Trust, 2016). O conceito de "farm-to-table" (da fazenda à mesa) tem ganhado destaque, refletindo uma preocupação crescente com a origem dos alimentos e com o suporte a pequenos produtores locais. Além disso, tais práticas favorecem a segurança alimentar, reduzem a pegada de carbono e impulsionam a valorização dos saberes alimentares tradicionais (SUSTAINABLE FOOD TRUST, 2016).

A conexão entre turismo, sustentabilidade e responsabilidade social torna-se ainda mais relevante quando articulada com práticas corporativas éticas e inovadoras, como as orientadas pelos princípios ESG, discutidos a seguir.

2.6 Critérios ESG e Sustentabilidade nos Serviços Gastronômicos

A sigla ESG, do inglês Environmental, Social and Governance, refere-se a critérios que avaliam o desempenho ambiental, social e de governança das organizações. De modo geral, ESG refere-se o quanto uma empresa busca alinhar os valores éticos e sustentáveis para garantir a proteção ambiental, ao compromisso social e à promoção da transparência nas atividades empresariais.

Nos últimos anos, o conceito de ESG consolidou-se como um modelo essencial para orientar práticas empresariais sustentáveis e éticas. A integração desses critérios não apenas responde às crescentes pressões ambientais e sociais, mas também demonstra uma relação positiva com o desempenho financeiro das organizações (Friede; Busch; Bassen, 2015).

O pilar ambiental envolve a gestão responsável dos recursos naturais, controle de emissões de gases de efeito estufa e práticas de economia circular. O pilar social refere-se a ações voltadas para os direitos humanos, condições de trabalho dignas, diversidade e inclusão. Já a governança abrange transparência, ética corporativa e responsabilidade na gestão (Silva; Dias, 2020).

Empresas que adotam estratégias ESG robustas têm mostrado maior resiliência e competitividade, atraindo investidores mais conscientes e reduzindo riscos regulatórios (Krüger, 2015). No contexto do turismo gastronômico, por exemplo, o ESG pode ser aplicado desde o uso de fornecedores locais até a gestão ética dos resíduos, promovendo valor compartilhado e inovação responsável. Além disso, consumidores estão cada vez mais atentos às práticas corporativas, priorizando marcas alinhadas com valores sustentáveis (Porter; Kramer, 2011).

Desta forma, o ESG transcende a ideia de responsabilidade social e ambiental, representando um vetor estratégico para inovação, reputação e perenidade organizacional. A integração dessas práticas é fundamental para construir um futuro mais sustentável, justo e equilibrado, promovendo o crescimento econômico ao mesmo tempo em que se protege o meio ambiente. Essa integração entre sustentabilidade empresarial e responsabilidade social converge diretamente com os compromissos globais estabelecidos pela Agenda 2030, o que será explorado na próxima seção.

Desta forma, o ESG transcende a ideia de responsabilidade social e ambiental, representando um vetor estratégico para inovação, reputação e perenidade organizacional. A integração dessas práticas é fundamental para construir um futuro mais sustentável, justo e equilibrado, promovendo o crescimento econômico ao mesmo tempo em que se protege o meio ambiente.

2.7 Objetivos de Desenvolvimentos Sustentável (ODS) no contexto do turismo gastronômico sustentável

Em 2015, a Organização das Nações Unidas (ONU) lançou um importante desafio aos seus 193 Estados-membros, incluindo o Brasil: a implementação de uma nova agenda de desenvolvimento sustentável para os próximos 15 anos. Intitulada Agenda 2030, essa iniciativa estabelece um plano de ação global composto por 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), que visam enfrentar os principais desafios contemporâneos em escala planetária (ONU, 2015). Esses objetivos são ambiciosos, interconectados e integrados, refletindo um compromisso coletivo dos países signatários com a promoção dos direitos humanos, a erradicação das desigualdades, a equidade de gênero e o empoderamento de mulheres e meninas. A proposta da Agenda 2030 equilibra as três dimensões fundamentais do desenvolvimento sustentável: econômica, social e ambiental, e busca articular os esforços de governos, instituições, empresas e sociedade civil na construção de um futuro mais justo, resiliente e inclusivo (Sachs, 2015).

Os 17 ODS abrangem uma ampla gama de temas prioritários para o desenvolvimento sustentável. Entre eles estão a erradicação da pobreza em todas as suas formas; o combate à fome e a promoção da segurança alimentar por meio de uma agricultura sustentável; a garantia de saúde e bem-

estar para todas as idades; a oferta de educação inclusiva, equitativa e de qualidade ao longo da vida; e a busca pela igualdade de gênero e pelo empoderamento feminino. Também se destacam os objetivos relacionados à garantia de acesso à água limpa e saneamento básico, à promoção de energia limpa e acessível, ao incentivo ao crescimento econômico com trabalho decente, e ao fomento da inovação e infraestrutura sustentável (ONU, 2015).

Outros pontos relevantes da Agenda incluem a redução das desigualdades internas e entre os países, a criação de cidades e comunidades sustentáveis, o incentivo ao consumo e à produção responsáveis, e a urgência na tomada de medidas para combater as mudanças climáticas. Ademais, são abordadas questões ligadas à proteção da vida nos oceanos e nos ecossistemas terrestres, à promoção da paz, justiça e instituições eficazes, e ao fortalecimento de parcerias globais para a implementação dos objetivos (SACHS, 2015).

A Agenda 2030 representa, portanto, um pacto internacional orientado para a construção de um mundo mais sustentável e solidário. Seu êxito depende da articulação entre governos, setor privado, academia e sociedade civil, bem como do engajamento individual e coletivo em ações concretas. A educação e a conscientização sobre os ODS desempenham papel estratégico na mobilização de recursos, saberes e atitudes voltadas à transformação social, ambiental e econômica necessária para a efetivação dos compromissos assumidos. Nesse sentido, a Agenda 2030 se configura não apenas como uma diretriz política, mas como um chamado ético à corresponsabilidade global frente aos desafios do nosso tempo. A educação e a conscientização sobre esses objetivos são fundamentais para sua efetiva implementação.

A conexão entre os ODS e os princípios do ESG é evidente: ambos propõem transformar modelos produtivos e sociais com base na equidade, justiça ambiental, inclusão e governança participativa. O turismo gastronômico sustentável, por sua vez, pode funcionar como um campo de aplicação prática dessas agendas, ao incorporar valores de justiça alimentar, responsabilidade ambiental, fortalecimento comunitário e fomento à economia local.

Nesse sentido, a integração entre ODS, ESG e turismo sustentável representa uma estratégia sinérgica para enfrentar os desafios contemporâneos, promovendo inovação, regeneração e bem-estar coletivo. Para que tais transformações sejam efetivas, é fundamental o papel da educação, da gestão pública e da consciência cidadã no engajamento com essas agendas.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O presente estudo consiste na elaboração de um modelo de Roteiro Turístico Gastronômico Sustentável, que foi aplicado como projeto piloto na região Carbonífera do sul de Santa Catarina. Inicialmente foi realizada uma pesquisa bibliográfica, com intuito de conceituar e definir termos como turismo, gastronomia, turismo gastronômico, roteiros gastronômicos, sustentabilidade, ESG, ODS e roteiros gastronômicos sustentáveis.

Finalizada a pesquisa teórica, foi elaborado um questionário fechado por meio do formulário eletrônico Google Forms, contendo 16 questões, com a intenção de avaliar o conhecimento prévio desses estabelecimentos sobre o tema sustentabilidade e identificar atividades sustentáveis já praticadas nos locais. Em seguida o estudo foi direcionado para o levantamento de dados dos serviços gastronômicos presentes na região Carbonífera do Sul Catarinense.

Para o levantamento dos serviços gastronômicos foram feitas buscas em páginas oficiais de setores governamentais dos municípios, a fim de se conseguir contato com associações comerciais e empresariais, secretarias de turismo, câmara de dirigentes lojistas dentre outros órgãos que pudessem

contribuir com a divulgação da pesquisa. Foram encaminhados e-mails para essas entidades, explicando o teor da pesquisa e solicitando que os mesmos fizessem o direcionamento do formulário para seus associados, que fossem do setor gastronômico da região. Em paralelo a essas ações, também foi realizada a divulgação da pesquisa em programas de rádio veiculados na Região Carbonífera. Concomitante ao envio dos formulários, foram realizadas pesquisas em sites de busca e em redes sociais para identificar estabelecimentos gastronômicos da região a fim de realizar um convite individual para a participação na pesquisa. O contato com os estabelecimentos identificados foi realizado via mensagens de WhatsApp, via telefone e por meio de visitas presenciais.

Foram realizados contatos diretos com, no mínimo, três estabelecimentos por município, totalizando aproximadamente 36 convites. A seleção seguiu critérios previamente definidos: os estabelecimentos deveriam estar localizados nas proximidades de pontos turísticos de seus respectivos municípios; possuir tempo mínimo de funcionamento de três anos na região da Associação dos Municípios da Região Carbonífera (AMREC); e apresentar capacidade de atendimento igual ou superior a 100 pessoas. Do total de estabelecimentos convidados, onze aceitaram o convite para participar do estudo. Os links com o questionário foram encaminhados via WhatsApp para os responsáveis por estes estabelecimentos e os responsáveis orientados a responder o formulário.

Posteriormente, foi agendada uma capacitação sobre Práticas Sustentáveis Para Serviços Gastronômicos. Todos os estabelecimentos participantes do estudo foram convidados a participarem do treinamento, que envolveu temas relacionados à sustentabilidade, com base nas métricas ESG e ODS. Ao final do estudo, os dados foram analisados e discutidos. Após a capacitação foi elaborado um roteiro gastronômico para a região carbonífera de SC, composto pelos estabelecimentos que participaram da pesquisa e considerando os estabelecimentos que praticam no mínimo uma iniciativa sustentável em consonância com as ODS e ESG. O Guia foi produzido utilizando o programa Canva, reunindo informações detalhadas sobre os estabelecimentos participantes, incluindo seuspratos principais, a proximidade com pontos turísticos locais e um breve histórico de cada casa. Posteriormente, o roteiro será disponibilizado em sites institucionais e revistas eletrônicas, como estratégia de divulgação e ampliação do alcance junto ao público interessado.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

4.1 Análise dos estabelecimentos em relação às práticas sustentáveis

Dos estabelecimentos que concordaram em participar da pesquisa, 15 responderam o questionário enviado pelas pesquisadoras. As perguntas formuladas, abordaram temas relacionados aos objetivos, 02, 03, 05, 06, 07, 08, 11, 12 e 14 dos ODSs, além disso 08 questões estavam relacionadas ao eixo social e 10 questões relacionadas ao eixo ambiental dos ESGs. As pesquisadoras optaram por não abordar questões relacionadas ao eixo governança, por entenderem que poderia haver resistência por parte dos estabelecimentos em fornecer tais informações. De maneira geral, a maior parte dos estabelecimentos referiu aplicar ações sustentáveis em seus estabelecimentos, sendo que das 16 questões inseridas no questionário, 13 foram respondidas de forma positiva pela maioria dos entrevistados, enquanto 3 questões tiveram respostas negativas por pelo menos 50% dos entrevistados.

Conforme dados levantados no questionário 73,3 % dos participantes, referem utilizar algum tipo de energia renovável em seus estabelecimentos, enquanto 26,7% dos entrevistados, não utilizam nenhum método de energia renovável. Essa alta adesão reflete uma tendência crescente de adoção de fontes de energia mais sustentáveis, que vêm ganhando espaço devido aos benefícios ambientais e econômicos. Fontes renováveis de energia são aquelas que podem ser repostas imediatamente pela

natureza (Goldemberg; Lucon, 2006). O que fortalece a meta 7.2 do ODS7 que visa aumentar substancialmente a participação de energias renováveis na matriz energética global até o ano de 2030.

Eficiência energética significa gerar a mesma quantidade de energia com menos recursos naturais ou obter o mesmo serviço com menos energia. Um estudo de Souza e Colaboradores, de 2021, no Rio de Janeiro, mostrou que com a eficientização de 10.943 eletrodomésticos foi possível reduzir o consumo de energia em 1.541,54 MWh/ano e reduzir na demanda de ponta na ordem de 398,39 kW, o que garantiu uma conservação de energia próxima a 50%. Substituir equipamentos eletrodomésticos, lâmpadas ou aparelhos eletrônicos convencionais, por aparelhos com maior eficiência energética, pode contribuir de forma significativa com a sustentabilidade do planeta. Neste estudo observou-se que 46,7% das empresas, ainda não adota esta prática, que pode inclusive, reduzir o custo do estabelecimento com eletricidade.

Constatou-se que a maioria dos estabelecimentos, aproximadamente 93,3%, aplica algum método de reaproveitamento de água. Apenas um estabelecimento, ou seja, 6,7%, não utiliza essa prática. Isso indica que o reaproveitamento de água é uma prática bastante comum entre os estabelecimentos analisados. O reuso de água se faz necessário, já que a água é um bem natural comum da sociedade que vem se tornando raro e que tende a ficar caro à medida que diminui a quantidade disponível para uso potável (Santos, 2015). A utilização da água de reuso segura possibilita que a oferta de água potável seja destinada para fins essenciais, e a de água de reuso, para outros fins, tais como atividades agrícolas, irrigação paisagística e limpeza urbana (Pinto *et al.*, 2014).

Aproximadamente 86,7% dos estabelecimentos estimula o uso de materiais não descartáveis, o que demonstra uma forte preocupação com a sustentabilidade. Essa prática é importante porque ajuda a reduzir a quantidade de lixo gerado e o impacto ambiental. Plásticos são materiais comumente utilizados em embalagens de alimentos. Consequentemente esses materiais se destacam em volume e quantidade nos resíduos sólidos urbanos, o que torna necessário reavaliar as práticas de utilização destes materiais (Corrêa *et al.*, 2018). Dentre os principais resíduos sólidos observados na composição do lixo urbano brasileiro, os copos descartáveis ocupam posição de destaque, ainda mais considerando o tempo prolongado de decomposição no ambiente e as dificuldades na reciclagem do resíduo, tendo em vista o retorno mínimo do seu processo de destinação (Quirino; Santos, 2020). Os materiais biodegradáveis são uma alternativa para mitigar os impactos negativos ambientais, econômicos e sociais decorrentes do uso dos plásticos não biodegradáveis. A meta 11.6 do ODS 11, considera que os usos de materiais biodegradáveis desempenham papel importante na gestão adequada de resíduos (Carvalho; Salum; Valadares, 2022).

Um dos problemas que vem chamando bastante atenção e se configurando como de difícil solução é o dos resíduos sólidos, popularmente chamados de 'lixo'. Isso acontece por conta do crescimento elevado desses resíduos (principalmente devido ao enorme consumismo das sociedades contemporâneas), seu difícil gerenciamento e sua disposição final inadequada (Lima; Saraiva, 2022). A maioria dos estabelecimentos, aproximadamente 86,7%, realiza a separação e descarte adequado de resíduos, enquanto 13,3% não adotam essa prática. Um dos pontos mais importantes no gerenciamento sustentável é a reciclagem de embalagens, sendo esta também uma oportunidade de geração de emprego e renda para a população, além de sintetizar vários princípios do que é desenvolver de forma sustentável. A reciclagem é definida como o processo de transformação dos resíduos sólidos que envolvem a alteração de suas propriedades físicas, físico-químicas ou biológicas, com vistas à transformação em insumos ou novos produtos (BRASIL, 2010). Ainda com relação ao descarte adequado de resíduos, 100% dos estabelecimentos afirmam realizar a reciclagem de óleos e gorduras. O óleo, ao ser descartado de forma inadequada, interfere nos lençóis freáticos, podendo resultar em

diversos problemas ambientais, como, por exemplo, na escassez de água (Nascimento; Lima, 2022).

As compras corporativas compõem quase sempre uma parte substancial do orçamento de uma organização pública ou privada, o que faz com que seja elevado seu potencial de transformação econômica, social e ambiental (Gambogi; Ferreira; Boson, 2021). Observa-se que 100% das unidades (15 estabelecimentos) referem adquirir matérias-primas do comércio local. Isso indica um forte compromisso com a economia local. A preferência por fornecedores locais pode fortalecer as redes de produção e consumo responsáveis, alinhando-se às práticas de ESG e aos ODSs.

Uma das formas de atingir um consumo alimentar sustentável é a ampliação da agricultura familiar voltada às demandas do mercado interno (Santin; Nascimento, 2023). Os dados da entrevista mostram que 93,3% dos estabelecimentos adquirem matérias-primas provenientes da agricultura familiar, enquanto apenas 6,7% não o fazem. Essa alta percentagem indica um forte engajamento dos estabelecimentos com práticas de compra sustentáveis e de apoio à agricultura familiar, o que é fundamental para o fortalecimento da economia local, a segurança alimentar e a preservação do meio ambiente.

Quanto ao consumo de produtos orgânicos identifica-se sua expansão no Brasil e no mundo em virtude da crescente contaminação ambiental que afeta todo o ecossistema e o aumento de estudos sobre os perigos do consumo de alimentos contaminados com produtos químicos sobre a saúde das pessoas e de outros seres vivos (Sousa; Miguel; Santos, 2020). Produto orgânico, seja ele in natura ou processado, é aquele obtido em sistema orgânico de produção agropecuário ou oriundo de processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local (BRASIL, 2007). O estudo demonstra que pouco mais de 50% dos entrevistados, adquire matérias-primas orgânicas para seus estabelecimentos, número relativamente baixo, mas que pode ser explicado pela diferença de preços entre alimentos convencionais e orgânicos.

Quanto ao eixo social do ESG, observou-se que 80% dos estabelecimentos referem disponibilizar Equipamento de Proteção Individual (EPI) a é todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado a proteção contra riscos capazes de ameaçar a sua segurança e a sua saúde (Soares; Figueira, 2023). A NR-6 determina que todas as atividades profissionais que possam causar algum tipo de risco físico para o trabalhador devem ser cumpridas com o auxílio dos EPI's (Soares; Figueira, 2023), além disso, ao disponibilizar equipamentos de proteção individual aos colaboradores, as empresas estarão se adequando a métricas ESG.

Quanto à capacitação, 80% dos estabelecimentos oferece capacitação periódica a seus colaboradores, atitude extremamente importante, já que a capacitação profissional é uma porta de acesso à grandes oportunidades. As mudanças constantes e a escassez de trabalho tornam o mercado cada vez mais competitivo, dessa forma, as pessoas devem estar sempre prontas, com hábitos e atitudes condizentes com um mercado cada vez mais exigente (Freitas; Galvão, 2023). Por conseguinte, é importante frisar que a ausência ou deficiência de um programa de treinamento dos colaboradores interfere diretamente na eficácia organizacional. Dessa forma, torna-se estratégico investir no treinamento, pois ele irá promover conhecimento para melhor satisfazer o cliente, e aumentando os lucros da empresa (Manhães, 2016).

Dos estabelecimentos analisados, 80% apoiam projetos ou ações sociais regularmente, isso mostra um forte compromisso com a responsabilidade social, o que é ótimo para a imagem e o impacto positivo na comunidade. O apoio a ações sociais reforça o pilar social do ESG. Além disso, essas iniciativas também se conectam aos ODS. Ao investir em ações sociais, as empresas ajudam a avançar esses objetivos globais. Por outro lado, os 20% que não apoiam projetos ou ações sociais podem estar enfrentando desafios ou ainda não perceberam o valor de se envolver nessas iniciativas, o que

representa uma oportunidade de crescimento e conscientização.

Menos da metade dos estabelecimentos refere sensibilizar os clientes com relação ao desperdício de alimentos. Dado que chama atenção, devido ao impacto social, ambiental e econômico causado pelo desperdício de alimentos no Brasil e no mundo. Os principais fatores relacionados ao desperdício de alimentos são: comprar muitos alimentos sem planejar as refeições em que serão utilizados, armazená-los de forma indevida, preparar uma quantidade de comida maior do que será consumida e colocar no prato porções além do que será possível comer durante as refeições. Reduzir o desperdício de alimentos pela metade per capita mundial, em nível de varejo e do consumidor, é uma das metas relacionadas aos ODS (Santos, et al., 2020). Vale ressaltar que para que o combate do desperdício de alimentos seja efetivo, mudanças são necessárias nas práticas operacionais, produtivas e de consumo, sendo de extrema relevância trabalhar a sensibilidade do consumidor final para esta causa (Longo, 2022). O manejo de sobras e restos são instrumentos essenciais para redução do desperdício em serviços de alimentação, pois permitem mensurar dados e, a partir deles, elaborar planos de ação (Martins, et al., 2024). Neste aspecto, 93,3% dos entrevistados relatou realizar controle de desperdício de alimentos.

A desigualdade salarial entre os gêneros consiste no ato de remunerar com salários diferentes entre homens e mulheres que exercem as mesmas funções, tendo como fator determinante para essa distinção a questão de gênero (Fonseca; Pereira, 2022). 100% dos entrevistados refere não haver distinção entre remuneração para homens e mulheres que ocupam o mesmo cargo, o que é considerado muito positivo, haja vista que o direito à equidade salarial entre homens e mulheres é garantido por lei no Brasil, devido aos prejuízos históricos sofridos pela mulher no ambiente de trabalho (Fonseca; Pereira, 2022).

Por fim, 92,9% dos estabelecimentos estão com suas licenças ambientais regulares, fato considerado positivo, no que tange a consciência ambiental destes estabelecimentos. As licenças ambientais têm o papel primordial de garantir a conformidade com as normas ambientais, prevenindo danos significativos ao ecossistema. Instituições e pesquisadores ambientais argumentam que o licenciamento ambiental se afigura como um importante instrumento do Poder Público para exercer seu dever constitucional de preservação do patrimônio ambiental brasileiro, conciliando desenvolvimento econômico e social com a sustentabilidade na utilização dos recursos naturais do país (Mateus; Pereira, 2015).

4.2 Capacitações em práticas sustentáveis

A capacitação com representantes dos estabelecimentos participantes do estudo, foi realizada no dia 28 de julho de 2025, às 19:30h, de forma on-line, por meio do aplicativo Google Meet. Todos os estabelecimentos foram previamente informados e receberam o convite para a capacitação que teve como tema "Sustentabilidade em Serviços Gastronômicos: ações práticas que fazem a diferença". O treinamento iniciou conceituando as siglas ODS e ESG. Posteriormente foram explanados os temas abordados no questionário do estudo, sendo eles o uso consciente da água, economia de energia, redução de resíduos, consumo consciente, redução de desperdício, valorização do colaborador, equidade no ambiente de trabalho, apoio a projetos relacionados a causas sociais e organização burocrática nos serviços. Dos 15 estabelecimentos participantes do estudo, apenas 2 deles compareceram a capacitação, o que pode denotar ainda pouco interesse pelo tema sustentabilidade, dentro das organizações que não compareceram. Com relação aos estabelecimentos que participaram pode-se perceber baixo conhecimento dos representantes sobre ODSs e ESGs, porém ambos demonstraram interesse em ampliar seus conhecimentos e implementar novas ações sustentáveis nas

empresas. A contribuição da educação para o desenvolvimento sustentável é inegável e foi enfatizada na Agenda da ONU para 2030. Uma de suas metas está relacionada à aprendizagem da sustentabilidade, à construção e à modernização de instalações educativas (Pires; Alperedst, 2022). O setor gastronômico possui grande relevância no quesito sustentabilidade, principalmente pelo alto consumo de água, energia e alimentos, sendo de grande importância o conhecimento sobre sustentabilidade, por parte destes serviços. Aos estabelecimentos que não puderam participar do treinamento, foi enviada uma apresentação em modelo PDF, contendo todos os assuntos abordados, a fim de que os mesmos pudessem ter acesso ao conteúdo, porém não se pode garantir a capacitação dos mesmos. A figura 2 mostra a capa da apresentação realizada com as empresas.

Figura 1 – Capacitação sobre Sustentabilidade em Serviços Gastronômicos



4.3 Elaboração do Roteiro Turístico Gastronômico

O roteiro contemplou todos os municípios da AMREC e contou com a representatividade de pelo menos um estabelecimento por município, sendo eles: Restaurante Russo representando o Balneário Rincão; Restaurante Granitão representando o município de Cocal do Sul; Anselmo Lanches e Cantina Vettorazzi representando Criciúma; Cervejaria Saint Biar, representando Forquilhinha; Old West Pub representando Içara; Restaurante e Pousada Bugiu da Serra representando Lauro Müller; Celeiro Garden representando o Morro da Fumaça; Tratoria Mont' Alcino e Restaurante Casa do Chico representando Nova Veneza; Big Jack Cervejaria e Pub representando Orleans; Santuário Reserva do Aguaí e Restaurante Romagna representando Siderópolis; Pousada Rural Santo Antonio representando Treviso e Tratoria Cappo Del Mondo representando Urussanga. A elaboração do roteiro turístico gastronômico pôde evidenciar a aplicação das práticas sustentáveis realizadas pelas empresas que participaram do estudo, alinhadas aos princípios ESG e aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030 da ONU. Na elaboração do roteiro foram destacados os principais serviços oferecidos pelos estabelecimentos, imagens ilustrativas, endereço e formas de contato com os mesmos. Na criação do roteiro turístico gastronômico, também foram elencados os pontos turísticos mais relevantes da região sendo eles: Região dos Lagos e orla marítima em no Balneário Rincão; Castela Britânico em Cocal do Sul; Mina de Visitação em Criciúma; Parque Municipal Ecológico em Forquilha; Santuário Sagrado Coração de Jesus em Içara; Serra do Rio do Rastro em Lauro Müller; Colina de Nossa Senhora Aparecida Em morro da Fumaça; A Gôndola Lucille em Nova Veneza; O Paredão de Orleans, em Orleans; A Barragem do Rio São Bento em Siderópolis; A Cachoeira Cirenaica em Treviso e os Vales da Uva Goethe em Urussanga. Ao descrever a aproximação dos serviços com pontos turísticos regionais, o roteiro turístico gastronômico representa uma prática concreta de turismo sustentável e inclusivo, integrando estratégias de valorização cultural, responsabilidade socioambiental e fortalecimento

econômico. A elaboração do roteiro turístico gastronômico, conforme descrito, transcende o aspecto promocional ao funcionar como uma ferramenta estratégica de desenvolvimento sustentável. A Figura 2 apresenta um código QR, que direciona para o link do roteiro turístico gastronômico elaborado.

Figura 2 – Roteiro Turístico Gastronômico Sustentável



5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho elaborou um modelo de roteiro gastronômico sustentável para os municípios da região carbonífera de SC. Durante a elaboração do trabalho foram identificadas práticas sustentáveis realizadas por estabelecimentos gastronômicos situados nos municípios desta região, os mesmos estabelecimentos receberam capacitação com o tema “Sustentabilidade em Serviços Gastronômicos” e após serem capacitados, os estabelecimentos foram incluídos no roteiro.

A pesquisa concluiu que já há um movimento positivo do setor gastronômico, com relação à aplicação de práticas sustentáveis, entretanto ainda há questões que precisam ser melhoradas. Acredita-se que fatores econômicos possam estar relacionados com menor adesão a algumas estratégias sustentáveis, todavia, a falta de conhecimento sobre sustentabilidade, o baixo incentivo e a ausência de monitoramento por parte de setores governamentais também podem estar contribuindo para um ritmo lento em direção ao alcance das metas da agenda 2030.

Supõe-se que capacitações periódicas que apontem benefícios como a maior confiabilidade de mercado, maiores investimentos financeiros e a fidelização de clientes, possam contribuir para acelerar esse processo e engajar empresas que ainda não estão envolvidas com o desenvolvimento sustentável.

Como limitação deste estudo, destaca-se que os dados obtidos refletem apenas a realidade dos estabelecimentos que aceitaram participar da pesquisa na região carbonífera de Santa Catarina, não podendo ser generalizados para todos os serviços gastronômicos da região ou de outros contextos. Sugere-se que pesquisas futuras ampliem o escopo geográfico e incluam diferentes segmentos do setor gastronômico, bem como adotem métodos comparativos e longitudinais, a fim de avaliar o impacto das práticas sustentáveis ao longo do tempo e em distintos contextos regionais.

A implementação de um roteiro gastronômico que leva em conta a sustentabilidade, poderá servir de modelo para serviços gastronômicos de outras regiões do estado de SC e até mesmo do Brasil,

além de estimular à adesão de práticas sustentáveis, tendo em vista a visibilidade positiva que tais empresas teriam. Por fim, esta pesquisa poderá colaborar com o desenvolvimento de novos estudos nessa área e contribuir para desenvolvimento regional responsável e inovador.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Anna Gabert Nascimento, Fábio. ESG: critérios ambientais, sociais e de governança corporativa. **Revista de Gestão Ambiental e Sustentabilidade**, São Paulo, v. 9, n. 1, p. 95–111, 2020. Disponível em: <https://www.revistageas.org.br>. Acesso em: 11 jun.
- BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 14. ed. São Paulo: SENAC, 2007.
- BJÖRK, Peter; KAUPPINEN-RÄISÄNEN, Hannele. Local food: a source for destination attraction. **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, v. 28, n. 1, p. 177–194, 2016.
- BRASIL. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada – IPEA. **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável**: metas e indicadores. Brasília: IPEA, 2018. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br>. Acesso em: 27 maio 2025.
- BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo de base local**: roteiros turísticos e produção associada ao turismo. Brasília: MTur, 2010. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br>. Acesso em: 11 jun. 2025.
- CARVALHO, Larissa Andreani; SALUM, Thaís Fabiana Chan; VALADARES, Leonardo Fonseca. **As contribuições dos materiais biodegradáveis para o alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável**. Brasília, DF: Embrapa Agroenergia, 2022. (Documentos / Embrapa Agroenergia, n. 50). Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br>. Acesso em: 09 jul. 2025.
- CORIOLANO, Luzia Neide M. T.; MEDEIROS, Maria Aparecida. Roteiros turísticos e a valorização da cultura alimentar local: o caso do Cariri cearense. **Revista Turismo em Análise**, São Paulo, v. 22, n. 1, p. 23–42, 2011. DOI: <https://doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v22i1p23-42>.
- ECCLES, Robert G.; KLIMENKO, Svetlana. The investor revolution. **Harvard Business Review**, Boston, v. 97, n. 3, p. 106–116, 2019.
- EESC - EUROPEAN ECONOMIC AND SOCIAL COMMITTEE; UNWTO – WORLD TOURISM ORGANIZATION. **Guidelines for the development of gastronomy tourism**. Madrid: European Economic and Social Committee; UNWTO, 2019. Disponível em: <https://www.unwto.org/gastronomy..> Acesso em: 15 jul. 2025.
- EVERETT, Sally; AITCHISON, Cara. The role of food tourism in sustaining regional identity: a case study of Cornwall, South West England. **Journal of Sustainable Tourism**, v. 16, n. 2, p. 150–167, 2008.

FIEMG – FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS. **ESG e os ODS:** integração dos critérios ambientais, sociais e de governança aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Belo Horizonte: FIEMG, 2021. Disponível em: <https://www.fiemg.com.br>. Acesso em: 11 jun. 2025.

FRIEDE, Gunnar; BUSCH, Timo; BASSEN, Alexander. ESG and financial performance: aggregated evidence from more than 2000 empirical studies. **Journal of Sustainable Finance & Investment**, Abingdon, v. 5, n. 4, p. 210–233, 2015. DOI: <https://doi.org/10.1080/20430795.2015.1118917>.

GIMENES-MINASSE, Rodrigo Nunes. Turismo gastronômico e políticas públicas: estratégias para o desenvolvimento territorial. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 23, n. 2, p. 312–330, 2023.

GOLDEMBERG, José; LUCON, Oswaldo. Energia e meio ambiente. **Revista USP**, São Paulo, n. 72, p. 6–15, dez./fev. 2006–2007.

HALL, C. Michael; GÖSSLING, Stefan. **Food tourism and regional development:** networks, products and trajectories. London: Routledge, 2016.

HJALAGER, Anne-Mette; RICHARDS, Greg. **Tourism and gastronomy**. London: Routledge, 2002.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Indicadores de desenvolvimento sustentável:** Brasil: 2015. Rio de Janeiro: IBGE, 2015.

IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Pioneira Thomson, 2003.

IPEA – INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. **Sustentabilidade e ESG:** conceitos, práticas e desafios. Brasília: IPEA, 2022. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br>. Acesso em: 11 jun. 2025.

KRÜGER, Philipp. Corporate goodness and shareholder wealth. **Journal of Financial Economics**, v. 115, n. 2, p. 304–329, 2015.

NAÇÕES UNIDAS. **Transformando nosso mundo:** a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. ONU Brasil, 2015. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/91863-agenda-2030-para-o-desenvolvimento-sustentavel>. Acesso em: 27 maio 2025.

OLIVEIRA, Marcela de Castro; RODRIGUES, João Marcelo. A gastronomia como instrumento de desenvolvimento sustentável. **Revista Iberoamericana de Turismo**, São Cristóvão, v. 12, n. 2, p. 89–106, 2022.

ONU – ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável**. Disponível em: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/pt/>. Acesso em: 27 maio 2025.

ONU – ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Transformando nosso mundo:** a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Brasília: ONU, 2015. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/91863-agenda-2030>. Acesso em: 11 jun. 2025.

PINTO, H. S. et al. **A crise hídrica e suas consequências.** Brasília: Senado Federal, Núcleo de Estudo e Pesquisas, 2014. Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/publicacoes/estudos-legislativos/tipos-de-estudos/boletins-legislativos/bol27>. Acesso em: 09 jul. 2025.

PIRES, Priscila Keller; ALPERSTEDT, Graziela Dias. Disseminando e aplicando conhecimento sobre sustentabilidade e inovação social: o caso do Laboratório de Educação para Sustentabilidade e Inovação Social. **Revista Avaliação**, Campinas, v. 27, n. 3, p. 651-673, dez. 2022. DOI: 10.1590/S1414-40772022000300014.

PORTER, Michael E.; KRAMER, Mark R. Creating shared value. **Harvard Business Review**, v. 89, n. 1/2, p. 62–77, 2011.

SACHS, Jeffrey. **Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável**. São Paulo: Fundação Santillana, 2015.

SANTANA, Jucilene Aparecida Vieira; SILVA, Maria Cristina Barreto. Gastronomia e turismo: os roteiros gastronômicos como produtos turísticos culturais. **Caderno Virtual de Turismo**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 1, p. 86–101, 2018. Disponível em: <http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno>. Acesso em: 11 jun. 2025.

SANTOS, Tatiane. **Reuso de água**: uma revisão sistemática. 2015. 60 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gestão Ambiental) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso, Cuiabá, 2015. Disponível em: <https://tga.blv.ifmt.edu.br>. Acesso em: 09 jul. 2025.

SILVA, Mariana; DIAS, Ricardo. **Governança corporativa e sustentabilidade**: práticas ESG no Brasil e no mundo. São Paulo: Atlas, 2020.

SILVA, Maurício Andrade da; MELO, Aline Cristina Carvalho de. ESG e sustentabilidade empresarial: uma análise do mercado financeiro. **Revista de Administração da UFSM**, Santa Maria, v. 14, n. 2, p. 359–377, 2021. DOI: <https://doi.org/10.5902/1983465951051>.

SANTIN, Janaína Rigo; NASCIMENTO, Anna Gabert. Cadeias produtivas de alimentos e sustentabilidade: interfaces entre global e local. **International Scientific Electronic Journal**, v. 2, n. 1, 2023. DOI: 10.56238/isevjhv2n1-002.