

## SUSTENTABILIDADE SOCIAL: RELAÇÃO COM DESPERDÍCIO E A PANDEMIA COMO AGRAVAMENTO PARA A INSEGURANÇA ALIMENTAR

*Data de aceite: 02/06/2023*

### **Letícia Antunes Teich**

Graduanda do Curso de Nutrição do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Universidade Presbiteriana Mackenzie  
<https://lattes.cnpq.br/3258539704249966>

### **Ana Cristina Medeiros Moreira Cabral**

Prof<sup>a</sup> Dra. do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Universidade Presbiteriana Mackenzie  
<http://lattes.cnpq.br/0228545115271333>

### **Andrea Carvalheiro Guerra Matias**

Prof<sup>a</sup> Dra. do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Universidade Presbiteriana Mackenzie  
<http://lattes.cnpq.br/912373715814925>

### **Monica Glória Neumann Spinelli**

Prof<sup>a</sup> Dra. do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – Universidade Presbiteriana Mackenzie  
<http://lattes.cnpq.br/9330175821488809>

**RESUMO:** Sustentabilidade social é baseada em quatro critérios, sendo eles: alcance de um patamar razoável de homogeneidade social, distribuição de renda justa, emprego pleno e/ ou autônomo com qualidade de vida decente e igualdade no acesso aos

recursos e serviços sociais. Levantando a problemática do cenário atual onde mais de 33 milhões de brasileiros enfrentam a fome, o presente estudo buscou avaliar o envolvimento dos responsáveis técnicos de Estabelecimentos Produtores de Refeições em doações e parcerias sociais durante a pandemia do COVID-19 que pudessem ser consideradas uma ação sustentável social. Este estudo caracterizou-se por uma abordagem qualitativa e quantitativa dos dados, com participação de 15 estabelecimentos localizados na zona oeste da cidade de São Paulo. Os dados foram obtidos através de uma entrevista presencial e tabulados no software Microsoft Office Excel®. Nesta pesquisa, 86,6% (n=13) dos estabelecimentos oferecem oportunidade de emprego para grupos minoritários e 53,3% (n=8) oferecem oportunidade de emprego para pessoas com deficiência; 60,0% (n=9) dos estabelecimentos afirmaram que não participam de eventos, menus ou promoções sociais onde o lucro é doado para causas humanitárias. Conclui-se que os restaurantes participantes possuem aspectos positivos no ponto de vista de oportunidades de trabalho para grupos minoritários, pessoas com deficiência, salários iguais para homens e

mulheres caso ocupem o mesmo cargo, funcionários com carteira assinada e contrato por escrito. Os aspectos negativos a respeito da falta de envolvimento dos estabelecimentos participantes em parcerias sociais e doações. Sugere-se, dessa forma, novos estudos com aperfeiçoamento de abordagem e mais pesquisas sobre a problemática da falta de parcerias sociais por parte dos restaurantes, tendo em vista o agravamento da fome em parte da população brasileira.

**PALAVRAS-CHAVE:** sustentabilidade social, COVID-19, insegurança alimentar.

## SOCIAL SUSTAINABILITY: RELATIONSHIP WITH WAST AND PANDEMIC AS AN AGGRAVATING FOOD INSECURITY

**ABSTRACT:** Social sustainability is based on four criteria, namely: reaching a reasonable level of social homogeneity, fair income distribution, full and/or self-employed employment with decent quality of life and equal access to social resources and services. Raising the problem of the current scenario where more than 33 million Brazilians face hunger, the present study searched to evaluate the involvement of the technical leaders of Meal Producing Establishments in donations and social partnerships during the COVID-19 pandemic that could be considered a sustainable social action. This study was characterized by a qualitative and quantitative approach to the data, with the participation of 15 establishments located in the west zone of the city of São Paulo. Data were obtained through a face-to-face interview and tabulated in Microsoft Office Excel® software. In this research, 86.6% (n=13) of the establishments offer employment opportunities to minority groups and 53.3% (n=8) offer employment opportunities to people with disabilities; 60.0% (n=9) of the establishments stated that they do not participate in events, menus or social promotions where the profit is donated to humanitarian causes. It was concluded that the participating restaurants have positive aspects from the point of view of job opportunities for minority groups, people with disabilities, equal salaries for men and women if they occupy the same position, employees with a formal contract and a written contract. 60.0% (n=9) of the establishments stated that they do not participate in events, menus or social promotions where the profit is donated to humanitarian causes. It is concluded that the participating restaurants have positive aspects from the point of view of job opportunities for minority groups, people with disabilities, equal salaries for men and women if they occupy the same position, employees with a formal contract and a written contract.

**KEYWORDS:** Social sustainability, COVID-19, food insecurity.

## 1 | INTRODUÇÃO

Nos últimos anos a preocupação com uma alimentação equilibrada sustentável tornou-se cada vez mais uma prioridade. Diante dos impactos causados em função da crise sanitária e econômica vivenciada mundialmente, muitos donos de restaurantes sofreram com as mudanças causadas pela pandemia do COVID-19 e tiveram que repensar e se adaptar a esse cenário atual.

Desde o início da pandemia donos e chefs de restaurantes renomados se reuniram para entregar refeições às pessoas em situação de vulnerabilidade social e aos profissionais

da área da saúde. De acordo com a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) de julho de 2017 a julho de 2018 realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 10,3 milhões de pessoas estavam naquele momento sem acesso à alimentação básica.

Considerando a situação exposta, pergunta-se: os responsáveis técnicos e/ou proprietários de Estabelecimentos Produtores de Refeições (EPR) se envolveram em doações ou parcerias sociais durante a pandemia do COVID-19? Houve algum tipo de mobilização que pudesse ser considerada como ação social sustentável?

Tais perguntas basearam-se na problemática do retorno do Brasil ao mapa da fome como foi apontado no Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil (II VIGISAN), divulgado pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN, 2022), que mais de 33 milhões de pessoas estão em situação de fome no Brasil. Diante desse cenário é necessário a percepção e a participação dos gestores de EPRs em parcerias sociais voltadas para o combate à fome com a adoção de ações sociais sustentáveis a fim de contribuir com a diminuição dos impactos negativos do contexto de pandemia, atendendo o suprimento de necessidades básicas de seus próprios funcionários e de pessoas em condições de pobreza, conforme as possibilidades do estabelecimento.

## 2 | REFERENCIAL TEÓRICO

Sustentabilidade é caracterizada por ações destinadas a manter as condições que sustentam a vida na terra. O economista britânico John Elkinton (1990) criou o modelo TBL, ou *Triple Bottom Line*, onde ele indica que existem três pilares da sustentabilidade que devem nortear a gestão sustentável nas empresas, sendo eles: Social, Econômico e Ambiental. Os aspectos sociais e econômicos que originam a ética empresarial estão pautadas na forma como a empresa investe e se relaciona com a sociedade (LOURENÇO; CARVALHO, 2013).

Este modelo TBL é um método importante utilizado para determinar a postura das organizações em relação à sustentabilidade, tanto sob a ótica interna quanto externa (LOURENÇO; CARVALHO, 2013). A sustentabilidade social é baseada em quatro critérios, sendo eles: alcance de um patamar razoável de homogeneidade social, distribuição de renda justa, emprego pleno e/ou autônomo com qualidade de vida decente e igualdade no acesso aos recursos e serviços sociais (SACHS, 2009).

A sustentabilidade econômica se baseia em quatro critérios: desenvolvimento econômico intersetorial equilibrado; segurança alimentar; capacidade de modernização dos instrumentos de produção e interseção soberana na economia internacional (SACHS, 2009). A sustentabilidade ambiental baseia-se unicamente no seguinte critério, respeitar e realçar a capacidade de autodepuração dos ecossistemas naturais (SACHS, 2009).

Em uma pesquisa realizada por Batat (2020) durante a crise da pandemia do

Covid-19 sobre a adoção de inovações sociais pelos proprietários de restaurantes com estrelas Michelin, observou-se o desenvolvimento de práticas alternativas criadas pelos chefs para lidar com as situações e impactos causados em função da pandemia voltadas para o bem-estar coletivo e individual (BATAT, 2020).

Quando se discute desperdício não se trata apenas de alimentos. O desperdício está relacionado também a outros bens de consumo como: água, energia, materiais de higiene, materiais descartáveis, materiais de escritório entre outros (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2023). O desperdício relacionado aos alimentos apresenta três fatores principais: fator de correção, excedente de alimentos e restos (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019). O principal objetivo do controle de desperdício é a avaliação da adequação entre as sobras (alimentos produzidos e não distribuídos) e os restos (alimentos distribuídos e não consumidos) (PIKELAIZEN; SPINELLI, 2013).

A *Food and Agriculture Organization* (FAO) menciona que é desperdiçado mundialmente cerca um terço dos alimentos produzidos, ou seja, cerca de 1,3 bilhões de toneladas de alimentos, sendo 30% dos cereais, 40 a 50% das raízes, frutas, hortaliças e sementes oleaginosas, 20% da carne e produtos lácteos e 35% dos peixes (FAO, 2021). Quantidades elevadas de alimentos desperdiçados impactam diretamente na segurança alimentar e nutricional da população. Segundo Matzembacher *et al.* (2020) a perda e o desperdício de alimentos podem ser caracterizados como uma diminuição na quantidade ou qualidade dos alimentos na cadeia de abastecimento alimentar.

Dentre os dezessete Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da ONU nos quais as Nações Unidas contribuem com a finalidade de atingir a Agenda 2030 no Brasil, destacam-se quatro, erradicação da pobreza, fome zero e agricultura sustentável, trabalho decente e crescimento econômico e redução das desigualdades (ONU, 2021).

Durante a gestão do presidente Luiz Inácio Lula da Silva entre os anos de 2003 a 2013 o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) foi reativado (BRASIL, 2018).

CONSEA é um espaço institucional para o controle social e participação da sociedade na formulação, monitoramento e avaliação de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional. Através desse conselho muitas políticas públicas foram aperfeiçoadas com intuito a promover a realização progressiva do direito humano à alimentação adequada em articulação com diferentes setores de governo (BRASIL, 2018).

Em 2014, durante a gestão da ex-presidente Dilma Rousseff o Brasil deixou o mapa da fome, isto é, 98,3% da população brasileira tinha acesso a alimentos e à segurança alimentar. Durante o início de 2019, período de gestão do presidente Jair Bolsonaro foi promulgada a Medida Provisória N°870, mais tarde convertida para Lei N°13.844 de 18 de junho de 2019, que dentre outros assuntos, extinguiu o CONSEA (BRASIL, 2019).

Conforme o Art. 2 da Lei No 11.346, de 15 de setembro de 2006, "Alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana

e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população” (BRASIL, 2006).

### 3 | METODOLOGIA

Este estudo caracterizou-se por uma pesquisa de delineamento transversal, com abordagem quantitativa dos dados, em Estabelecimentos Produtores de Refeições, na região oeste de São Paulo. Para a coleta de dados, foi utilizado um questionário eletrônico, desenvolvido na plataforma Google Formulários, com o objetivo de verificar se os estabelecimentos consultados desenvolvem ações voltadas para a sustentabilidade social.

O estudo foi realizado no período de setembro de 2021 a julho de 2022. Foram incluídos na amostra restaurantes da zona oeste do município de São Paulo com diferentes tipos de serviço: *à la carte*, *self-service*, *buffets*, lanchonetes, padarias ou quiosques. Foram excluídos da amostra aqueles estabelecimentos nos quais o responsável técnico, nutricionista ou proprietário legal não aceitou responder o questionário. Os dados foram coletados em restaurantes de rua nos bairros de Pinheiros e Vila Madalena e nos *shoppings*: Iguatemi, Eldorado e Villa Lobos.

O instrumento utilizado foi desenvolvido a partir do questionário aplicado no trabalho de MAYNARD et al. (2020) denominado “*Sustainability indicators in restaurants: the development of a checklist*”. O questionário foi composto por 41 questões divididas em três blocos, sendo o primeiro com 17 questões sobre coleta seletiva, doações e parcerias sociais, o segundo, com 20 questões sobre a relação com os colaboradores e o terceiro, com 4 questões sobre a pandemia do Covid-19 e seus impactos no estabelecimento. Cada questão continha as opções “sim”, “não” e “não se aplica”, para as respostas.

Os dados foram tabulados em planilhas do Microsoft Office Excel® 2019 com análise quantitativa da frequência das respostas obtidas. A análise qualitativa se deu por meio de categorização das respostas das questões abertas de acordo com as ações sustentáveis sociais observadas com posterior análise discursiva. Foi garantido o sigilo dos restaurantes participantes.

Este estudo, faz parte de um projeto maior de pesquisa denominado “Avaliação da Gestão de Sustentabilidade em Estabelecimentos Produtores de Refeições”, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o número CAAE 51523521.4.0000.0084.

### 4 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram abordados 45 unidades dos estabelecimentos de rua, no entanto, apenas 5 participaram da pesquisa. Quando a visita foi feita sem entrar em contato prévio com os restaurantes, a maioria dos gerentes preferiam que a pesquisadora entrasse em contato diretamente com o proprietário via e-mail ou mensagem pelo WhatsApp na conta comercial

do restaurante.

Durante a coleta em estabelecimentos de *shopping*, foram visitados 45 estabelecimentos no total, mas apenas 10 aceitaram participar da pesquisa. A coleta de dados foi realizada no período da tarde e se estendeu até o período da noite, com um tempo médio de 3 horas em cada *shopping*. Assim, dos 90 estabelecimentos abordados, apenas 15 participaram desta pesquisa.

Dos 15 estabelecimentos, 60% (n=9) apontaram “salão com consumação” como o serviço predominante e os outros 40% (n=6), indicaram a “retirada no balcão” como serviço predominante. Como é possível visualizar no Gráfico 1, a maioria dos participantes que contribuíram com esta pesquisa eram gerentes ou proprietários dos estabelecimentos com 93% (n=14), e apenas 7% (n=1) era nutricionista.

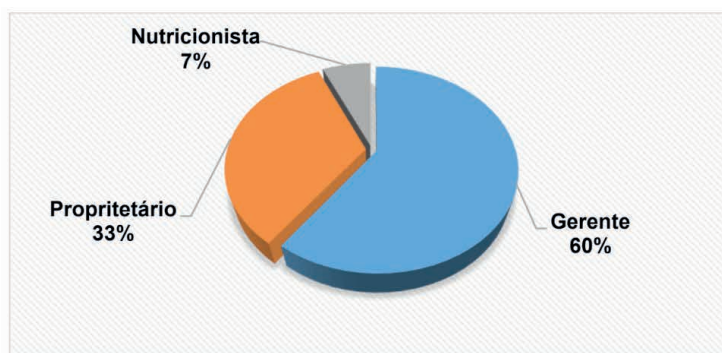


Gráfico 1 – Distribuição do cargo ou posição dos participantes da pesquisa. São Paulo, 2022.

Fonte: Elaborado pelas autoras.

Em relação ao número de opções oferecidas no cardápio ou *buffet*, 86,6% (n=13) dos estabelecimentos apresentaram mais de 30 opções e apenas 13,3% (n=2) apresentaram 10 a 20 opções. Em restaurantes comerciais que oferecem muitas opções para as categorias de pratos do cardápio, as pessoas tendem a escolher os mesmos alimentos de forma rotineira, tornando a escolha inadequada, como por exemplo, muito calórica ou com falta de ingestão variada de nutrientes (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2023).

Quanto ao número médio de refeições produzidas por dia nesses estabelecimentos, observando-se a Tabela 1, 26,7% (n=4) dos restaurantes produzem por dia de 61 a 243 refeições.

Número de refeições por dia	Estabelecimentos (n)	%
Desconhecem	03	20,0
Até 60 refeições	02	13,3
61 até 243 refeições	04	26,6
244 até 303 refeições	03	20,0
Mais de 363 refeições	03	20,0
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Tabela 1- Números de refeições servidas nos estabelecimentos produtores de refeições participantes da pesquisa. São Paulo, 2022.

Fonte: Elaborado pelas autoras.

A coleta seletiva de resíduos sólidos é realizada em 80% dos estabelecimentos. Em um contexto de sustentabilidade é importante ressaltar a necessidade de empresas trabalharem com a coleta seletiva e programas de reciclagem (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2023). Na Tabela 2 é possível observar que a grande maioria buscou serviços de empresas com programas de reciclagem.

Destino	Número de estabelecimentos	%
<i>Shopping</i> que descarta	05	41,6%
Empresas especializadas	04	33,3%
Aterros sanitários da prefeitura de SP	02	16,6%
Não se aplica	01	8,3%
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>100</b>

Tabela 2- Destino dos resíduos recicláveis segundo os estabelecimentos que realizam a coleta seletiva de resíduos sólidos. São Paulo, 2022.

Fonte: Elaborado pelas autoras.

Em relação ao descarte de óleo de cozinha, todos os restaurantes produtores de alimentos que utilizam óleo na preparação realizam o descarte adequado (Tabela 3). Segundo uma pesquisa realizada por Góis *et al.* (2019), com uma amostra similar a deste estudo, o resultado obtido no quesito descarte de óleo de cozinha foi que 100% dos participantes (n=09) alegaram que o descarte é realizado por empresa especializada.

<b>Questão 7- Em caso de produção de óleo de cozinha, qual destino do óleo?</b>		
	(n)	%
Doado ou retirado	11	73,3
Não se aplica (não há excedentes de óleo usado)	04	26,6
Total	15	100

<b>Questão 8- Em caso de doação ou retirada, indique o destino.</b>		
	(n)	%
Empresa especializada	09	81,8
Desconhece	02	18,1
Total	11	100

Tabela 3- Descarte do óleo de cozinha produzido em estabelecimentos na zona oeste da cidade de São Paulo. São Paulo, 2022.

Fonte: Elaborado pelas autoras.

Em relação ao envolvimento dos estabelecimentos em parcerias sociais e doações os resultados foram preocupantes, pois, a maioria dos restaurantes participantes referiram não praticar nenhum tipo de ação social no sentido de contribuir com a redução do quadro de insegurança alimentar que vem acometendo o país.

Quando foi questionado aos estabelecimentos participantes se existia doação dos excedentes de alimentos produzidos, 60% (n=9) dos restaurantes responderam “Não”. Em relação à compra de produtos de pequenos produtores locais, 53,3% (n=8) dos participantes não adquirem; 66,7% (n=10) não realiza eventos beneficentes no espaço do estabelecimento e 60% (n=9) não organiza ou participa de eventos onde o lucro seja doado para causas humanitárias. Vale ressaltar, que a maioria dos estabelecimentos que participaram desta pesquisa localizam-se em *shoppings*, os quais podem não apresentar espaço físico adequado a esse tipo de ação. Ainda foi perguntado aos participantes se os estabelecimentos adquirem produtos que proporcionem impacto social positivo e 20% (n=3) da amostra respondeu que “sim”.



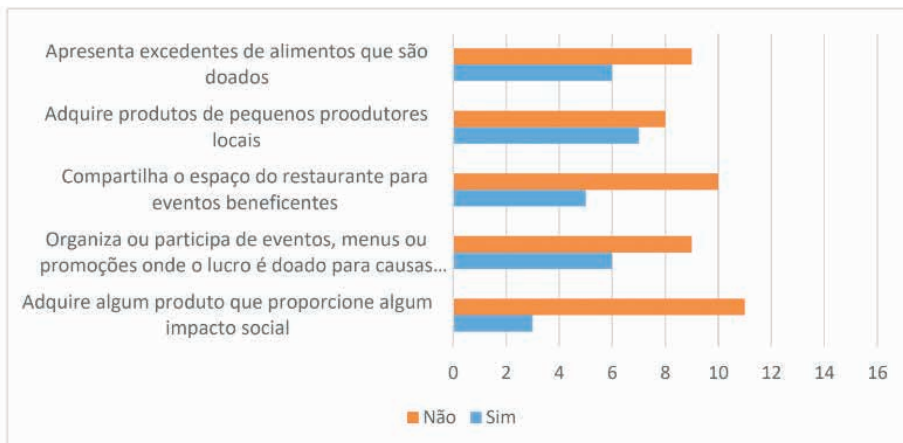


Gráfico 2 - O Envolvimento dos estabelecimentos em doações e parcerias sociais. São Paulo, 2022

Fonte: Elaborado pelas autoras.

Todos os funcionários dos estabelecimentos que participaram desta pesquisa possuem: carteira assinada, contrato por escrito, mesmo salário para homens e mulheres para o mesmo cargo, reconhecem todos os benefícios oferecidos pela empresa e recebem capacitação na admissão. Todos esses direitos são assegurados pela Lei N° 5.452, de 1° de maio de 1943, onde aprova a Consolidação das Lei do Trabalho (BRASIL, 1943).

Sobre oportunidades de trabalho a pessoas com deficiências e a grupos minoritários, foram obtidos os seguintes resultados, 53,3% (n=8) dos estabelecimentos oferecem oportunidade de trabalho para inclusão social, sendo autismo, deficiência intelectual, deficiência auditiva, atrofia muscular e TDAH, os mais citados. Em 86,7% (n=13) dos estabelecimentos é oferecido oportunidade de trabalho para grupos minoritários sendo pretos, LGBTQIA+, mulheres e jovem aprendiz os mais citados.

Observando o Gráfico 3, 60% (n=9) não realizam capacitação dos funcionários sobre sustentabilidade ambiental. As ações de sustentabilidade ambiental em EPRs depende muito da consciência e sensibilidade ao tema do nutricionista responsável (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2023).

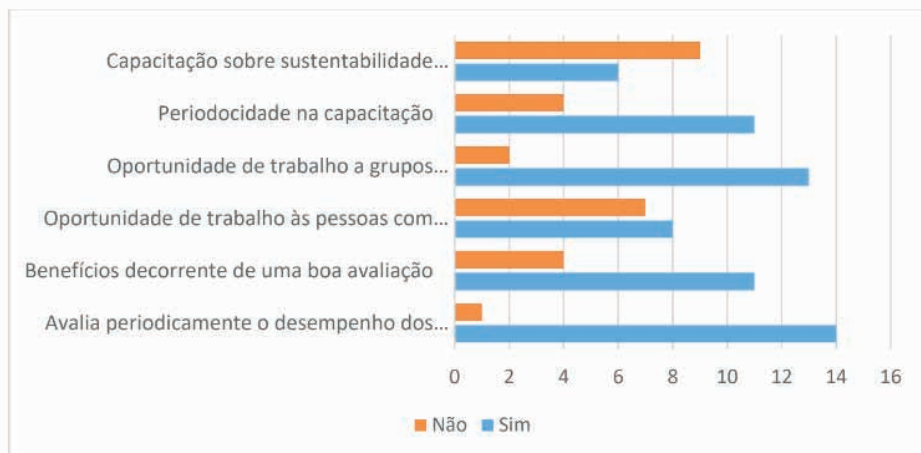


Gráfico 3 - Relação entre estabelecimento funcionário. São Paulo, 2022

Fonte: Elaborado pelas autoras.

Um dos principais impactos causados decorrentes da pandemia foi o alto índice de desemprego no país. Segundo o IBGE, a taxa de desemprego no primeiro trimestre de 2022 foi de 11,1% (IBGE, 2022).

Nesta pesquisa, 60% (n=9) dos restaurantes afirmaram que não houve necessidade de demissão de funcionários durante a pandemia, entretanto, 4 estabelecimentos participantes foram inaugurados no ano de 2020 ou após o pico de pandemia. Além disso, 80% dos restaurantes afirmaram que não apresentaram redução no salário dos funcionários e após o pico de pandemia, 73,3% (n=11) dos estabelecimentos contrataram novos funcionários.

Em maio de 2021 foi publicada uma Medida Provisória pelo governo federal permitindo que os empregadores acordassem com seus funcionários redução no salário e na jornada de trabalho. Caso o empregador fizesse o uso deste recurso, o governo pagaria um valor para o funcionário, calculado com base no seguro-desemprego de direito, chamado Benefício Emergencial de Manutenção do Emprego e da Renda – BEM (CORACCINI, 2021).

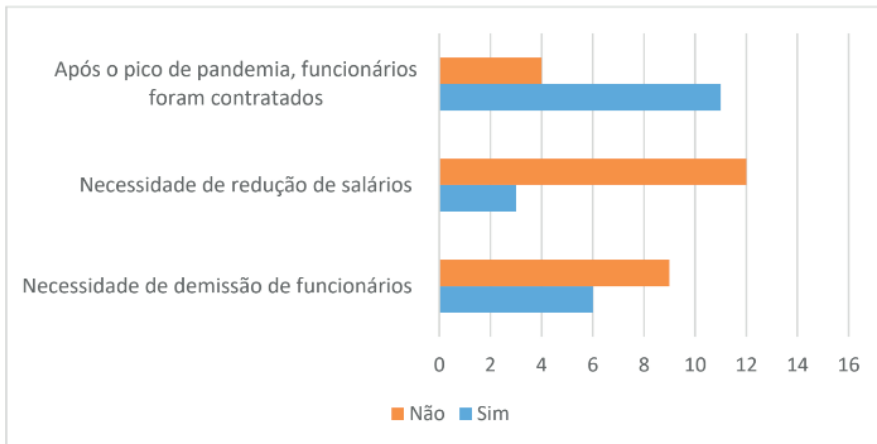


Gráfico 4- Impactos causados pela COVID-19 nos estabelecimentos. São Paulo, 2022.

Fonte: Elaborado pelas autoras.

## 5 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tendo em vista os resultados obtidos, pode-se dizer que os estabelecimentos realizam coleta seletiva de resíduos e descarte de óleo de cozinha de forma correta e 60% dos estabelecimentos avaliados não realizam capacitação sobre sustentabilidade ambiental, alegando que o único tema relacionado à sustentabilidade que implementam é a coleta seletiva de resíduos. O envolvimento dos estabelecimentos com doações e parcerias sociais foi um dado preocupante, já que a maioria dos estabelecimentos participantes 53,3% (n=8) indicaram que não participam deste tipo de ação.

Por outro lado, a relação dos gestores/ proprietários com os funcionários se mostrou extremamente positiva, pois todos os estabelecimentos participantes referiram que os funcionários apresentam carteira assinada e não há diferença salarial entre homens e mulheres, caso ocupem a mesma função. Outro ponto positivo foi a porcentagem elevada de oportunidade de emprego para grupos minoritários com 86,6% (n=13) e a pessoas com deficiência em 53,3% (n=8).

Embora a maioria dos estabelecimentos participantes indicaram não ter sofrido impactos no período de isolamento social, 40% (n=6) dos estabelecimentos tiveram a necessidade de demissão de funcionários; 80% (n=12) dos estabelecimentos afirmaram que não houve necessidade de redução de salário dos funcionários e 73,3% (n=11) afirmaram que contrataram novos funcionários após o pico da pandemia.

Como limitação do estudo pode-se apontar o tamanho reduzido da amostra frente ao número total de restaurantes abordados (n=90). Sugerem-se novos estudos com aperfeiçoamento de abordagem e que investigue a falta de parcerias sociais por parte dos restaurantes, tendo em vista o agravamento da insegurança alimentar em parte da

população brasileira.

## REFERÊNCIAS

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.; PINTO, A.M.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 8. ed. São Paulo: Editora Metha, 2023.

ANVISA. **Portaria 2619 de 06/12/2011**. Dispõe aprovação do regulamento técnico de boas práticas, estabelece critérios/procedimentos operacionais padronizados para a produção de alimentos. São Paulo, 2011.

BATAT, W. How Michelin-starred chefs are being transformed into social bricoleurs? An online qualitative study of luxury foodservice during the pandemic crisis. **Journal of Service Management**. doi:10.1108/JOSM-05-2020-0142, jun. 2020.

BENÍTEZ, Raúl Osvaldo. **Perdas e desperdícios de alimentos na América Latina e no Caribe**. Food and Agriculture Organization (FAO), [s. d]. Disponível em:< <http://www.fao.org/americas/noticias/ver/c/239394/>>. Acesso em: 23 abr. 2021

BEZERRA, I.N., et al. Evolução do consumo de alimentos fora do domicílio no Brasil de 2008-2009 a 2017-2018. **Revista de Saúde Pública**, v. 55, n. 1, p. 1-11, nov. 2021. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/rsp/article/view/194148>>. Acesso em: 7 nov. 2022

BRASIL. CONSEA (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional). Conheça o Consea. Planalto, 2018. Disponível em:<<http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/noticias-internas/conheca-o-consea#:~:text=O%20Conselho%20Nacional%20de%20Seguran%C3%A7a,15%20de%20setembro%20de%202006>>. Acesso em: 23 abr. 2021.

BRASIL., Lei No 5.452, de 1º de maio de 1943. **Aprova a Consolidação das Leis do Trabalho**. Brasília, DF. Disponível em:<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto-lei/del5452.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del5452.htm)>. Acesso em: 21 ago. 2022.

BRASIL., Lei No 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências**. Brasília, DF. Disponível em:<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm)>. Acesso em: 20 abr. 2021.

BRASIL., Lei No 13.146, de 6 de julho de 2015. **Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência**. Brasília, DF. Disponível em:<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm)>. Acesso em: 21 ago. 2022.

BRASIL., Lei No 13.844, de 18 de junho de 2019. **Estabelece a organização básica dos órgãos da Presidência da República e dos Ministérios**. Brasília, DF. Disponível em:< [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2019-2022/2019/Lei/L13844.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2019/Lei/L13844.htm)>. Acesso em: 20 abr. 2021.

BRASIL., Lei No 13.979, de 6 de fevereiro de 2020. **Dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019**. Brasília, DF. Disponível em:< [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2019-2022/2020/lei/l13979.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/lei/l13979.htm)>. Acesso em: 23 abr. 2021.

CORACCINI, R. Entenda as regras de redução de salário e de suspensão do contrato de trabalho. **CNN Brasil**, São Paulo, 05 de maio de 2021. Disponível em: <<https://www.cnnbrasil.com.br/business/entenda-as-regras-de-reducao-de-salario-e-de-suspensao-do-contrato-de-trabalho/>>. Acesso em: 7 nov. 2022

GÓIS, B., et al. Avaliação do desperdício de alimentos e sustentabilidade em unidades produtoras de refeições no município de São Paulo. **Saber Científico**, Porto Velho, v. 8, n. 1, p. 24-31, jan./jun. 2019. Disponível em: <<http://periodicos.saolucas.edu.br/index.php/resc/article/view/1257/1099>>. Acesso em: 7 nov. 2022

GUSMÃO, L.B., et al. COVID-19 – Panorama da gestão de Unidades Produtoras de Refeições em decorrência de mudanças no fornecimento e aquisição de insumos na cidade de São Paulo. **Revista Nutrição em Pauta**, São Paulo, n. 168, p. 36-39, abr.2021

IBGE. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua segundo trimestre de 2022. Disponível em: <[https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/2421/pnact\\_2022\\_2tri.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/2421/pnact_2022_2tri.pdf)>. Acesso em: 7 nov. 2022

LORENTZ, C. N., et al. Trabalho e diversidade: análise de publicações sobre inclusão de grupos minoritários no mercado de trabalho. **Revista eletrônica de administração**, v. 20, n. 1, ed. 38, jan./jun. 2021.

LOURENÇO, M.L.; CARVALHO, D., Sustentabilidade social e desenvolvimento sustentável. **RACE-Revista de Administração, Contabilidade e Economia**, v. 12, n. 1, p. 9-38, jan./jun. 2013

MAYNARD, D. C., et al. Sustainability indicators in restaurants: the development of a checklist. **Editora MDPI**, v. 12, n. 10, maio. 2020.

MATZEMBACHER, D. E., et al. Consumer's food waste in different restaurants configuration: A comparison between different levels of incentive and interaction. **Elsevier**, v. 114, p. 263- 273, ago. 2020.

NETO. C. **Entidades da sociedade civil tomam posse no Consea**. Agência Brasília. 2021. Disponível em:<<https://www.agenciabrasilia.df.gov.br/2021/01/07/entidades-da-sociedade-civil-tomam-posse-no-consea/>>. Acesso em: 23 abr. 2021.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Sobre o nosso trabalho para alcançar os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável no Brasil**. ONU, 2021. Disponível em: <<https://brasil.un.org/pt-br/sdgs#:~:text=Os%20Objetivos%20de%20Desenvolvimento%20Sustent%C3%A1vel%20s%C3%A3o%20um%20apelo%20global%20%C3%A0,de%20paz%20e%20de%20prosperidade>>. Acesso em: 23 abr. 2021.

PIKELAIZEN, C., SPINELLI, M.G.N. Avaliação do desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para estudantes de um colégio privado em São Paulo, SP. **Revista UNIVAP**, São José dos Campos, v. 19, n.33, set. 2013.

PUNTEL, L., MARINHO, K. B., Gastronomia e Sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes buffet. **Revista Turismo Em Análise**, Florianópolis, v. 26, n. 3, p. 668-694, ago. 2015.

SACHS. I. **Caminhos para o desenvolvimento sustentável**. Rio de Janeiro. Garamond universitária, 2009.

SÃO PAULO. Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania. EDITAL DE CREDENCIAMENTO No 001/SMDHC/2020. **Edital de convocação pública para o Credenciamento de restaurantes ou similares, inscritos e situados na cidade de São Paulo, para prestar serviço de fornecimento de refeições à população em situação de rua, com entrega em pontos fixos indicados pela Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania – SMDHC, nos termos deste edital.** Disponível em: <[https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/direitos\\_humanos/PARCELIAS/ EDITAIS/2020/Edital%20Credenciamento%20-%20Rede%20Cozinha%20Cidada\(1\).pdf](https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/direitos_humanos/PARCELIAS/EDITAIS/2020/Edital%20Credenciamento%20-%20Rede%20Cozinha%20Cidada(1).pdf)>. Acesso em: 26 abr. 2021.