



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAPÁ
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DIREITO AMBIENTAL E POLÍTICAS
PÚBLICAS**

MONNYA KAROLLYNE DA SILVA MARTÍNEZ

**GASTRONOMIA E SUSTENTABILIDADE: um estudo da legislação ambiental e
sanitária nos restaurantes de Macapá**

MACAPÁ - AP

2012

MONNYA KAROLLYNE DA SILVA MARTÍNEZ

**GASTRONOMIA E SUSTENTABILIDADE: um estudo da legislação ambiental e
sanitária nos restaurantes de Macapá**

Dissertação de Mestrado apresentado à Banca Examinadora do Programa de Pós Graduação em Direito Ambiental e Políticas Públicas da Universidade Federal do Amapá, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Direito Ambiental e Políticas Públicas, sob a orientação do Prof. Dr. Adalberto Carvalho Ribeiro.

**MACAPÁ - AP
2012**

MONNYA KAROLLYNE DA SILVA MARTÍNEZ

**GASTRONOMIA E SUSTENTABILIDADE: UM ESTUDO DA LEGISLAÇÃO
AMBIENTAL E SANITÁRIA NOS RESTAURANTES DE MACAPÁ.**

Dissertação de Mestrado apresentado à Banca Examinadora do Programa de Pós Graduação em Direito Ambiental e Políticas Públicas da Universidade Federal do Amapá, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Direito Ambiental e Políticas Públicas, sob a orientação do Prof. Dr. Adalberto Carvalho Ribeiro.

Avaliado em: 30 de novembro de 2012.

Banca Avaliadora:

Prof. Dr. Adalberto Carvalho Ribeiro. (UNIFAP)

Orientador

Prof^a. Dr.^a Daguinete Maria Chaves Brito (UNIFAP)

Avaliadora Interna

Prof^a. Dr.^a Claudia Maria do Socorro Cruz Fernandez Chelala (UNIFAP)

Avaliadora Interna

Prof. Dr. Antônio Sérgio Monteiro Filocreão (UNIFAP)

Avaliador Externo

Dedico este trabalho a todos que estiveram ao meu lado nessa caminhada, me apoiando e acreditando em mim. Em especial aos meus pais Elizabete e Allan, minha filha Mariana e meu grande amor Hécio, pessoas sempre presentes na minha vida.

Amo vocês!

AGRADECIMENTOS

Agradeço:

A Deus;

A minha Mãe, pelo incentivo constante, pelos ensinamentos e por me amparar em todos os momentos da minha vida;

A minha filha Mariana, minha fonte de inspiração, pela sua existência que me faz buscar o meu melhor para sempre oportuniza-la de bons exemplos;

Ao meu grande amor Hécio, por todos os momentos ao meu lado, pelo seu amor, cumplicidade, companheirismo, paciência e dedicação. Seu apoio foi fundamental para que eu pudesse trilhar esse caminho e chegar onde cheguei;

Ao professor Adalberto, meu orientador, pela compreensão, paciência, amizade e carinho dedicados, espero ter correspondido as suas expectativas;

Ao professor Filocreão, sua compreensão, paciência e orientações, me foram extremamente importantes para que eu pudesse conciliar Mestrado, trabalho e vida pessoal;

A minha banca de qualificação pelas valiosas contribuições meus sinceros agradecimentos por tudo;

Aos meus colegas da pós-graduação, pela amizade, em especial: Sirliane, Paulo e Eliana, pelo apoio nas horas difíceis;

A Neura pela amizade e atenção prestada em todas as minhas solicitações;

Às colegas, Emanuelle, Cleide, Alessandra, Gisele, Raiane e Lene, que compensaram minhas ausências e minhas dificuldades em cumprir minhas tarefas de forma plena;

Ao colega Fernando Castro por sua atenção e disposição em me ajudar;

Aos Senhores Charles, Raimundo, Márcio e Senhoras Elaine, Socorro, Vânia, Cristina e Edinoura, sem o apoio de vocês a pesquisa não teria sucesso, a confiança de vocês foi fundamental para a realização deste trabalho;

A Edivânia e Emerson, as informações prestadas por vocês em nome da ABRASEL, foram muito importantes para o desenvolvimento deste trabalho;

A todos os meus amigos e familiares pela amizade e apoio moral em especial aos grandes amigos Marinalva e Arley pelo muito que fizeram por mim.

Obrigada a todos!

**“O cientista não é o homem que fornece as verdadeiras respostas; é quem faz
as verdadeiras perguntas”.
(Claude Lévi-Strauss)**

RESUMO

Esta dissertação propõe-se compreender se os restaurantes de Macapá cumprem com a legislação ambiental e sanitária, bem como com os princípios da sustentabilidade. Analisa três questões concernentes ao setor gastronômico da cidade de Macapá: o descarte dos resíduos sólidos das cozinhas de restaurantes, a relação dos empreendedores com as normas de conservação ambiental e sanitária e a fiscalização a esses empreendimentos com vistas ao cumprimento da legislação vigente. A análise dessas questões é importante para verificar se este segmento está respeitando as diretrizes da sustentabilidade e se está de acordo com as normas ambientais e sanitárias aplicadas a essa atividade. Para se responder a questão norteadora: os restaurantes de Macapá cumprem com a legislação ambiental e sanitária e atendem aos princípios da sustentabilidade? Parte-se da hipótese de que o cumprimento da legislação ambiental e sanitária apresenta dificuldades na sua implementação, por parte dos estabelecimentos estudados, devido à não observância dos procedimentos adequados na gestão dos resíduos sólidos, o que compromete o atendimento aos princípios da sustentabilidade. De acordo com a abordagem do problema a pesquisa utilizou o método qualitativo com o uso de técnicas quantitativas e se deu por meio de pesquisa bibliográfica e de campo com o estudo de casos múltiplos. Os resultados apontam para a importância da criação e execução de políticas públicas que possam atender as obrigações impostas pela Política Nacional dos Resíduos Sólidos, bem como a elaboração dos planos estaduais e municipais de resíduos sólidos estabelecendo diretrizes que viabilizem a redução e reutilização dos resíduos sólidos.

Palavras-chave: Resíduos sólidos, Sustentabilidade, Gastronomia.

ABSTRACT

This dissertation aims to understand if the restaurants of Macapá comply with the environmental and sanitary legislation, as well as with the sustainability principles. It looks for three matters concerning the gastronomy of Macapá city: the discard of solid residues from the kitchens of restaurants, the relation of the entrepreneurs with the norms of environmental conservation and sanitary and the monitoring of these enterprises with a view to enforcement of the current legislation. The analysis of these issues is important to verify that this segment is respecting the guidelines of sustainability and complies with environmental and sanitary norms applied to this activity. To answer the question: the restaurants of Macapá comply with environmental and sanitary laws and meet the principles of sustainability? Part of the hypothesis that the fulfilling of the environmental and sanitary legislation presents difficulties in its implementation by the establishments studied, due the non-observance of the proper procedures in the management of solid waste, which compromises the compliance with the sustainability principles. According to approach the problem the research used qualitative method with the use of quantitative techniques, and was through field and literature research with the multiple case studies. The results point to the importance of creating and implementing public policies that can meet its obligations under the National Policy of Solid Residues. And the development of state and municipal plans for the solid residues, establishing guidelines that enable the reduction and reuse of solid residues.

Keywords: Solid Residues, Sustainability, Gastronomy.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Fotografia 01	Restaurante Cantinho Baiano	23
Fotografia 02	Restaurante Divina Arte	24
Fotografia 03	Restaurante Peixaria Amazonas	26
Fotografia 04	Restaurante Estaleiro	27
Fotografia 05	Restaurante e Churrascaria Santa Rita	28
Fotografia 06	Restaurante Sarney	29
Fotografia 07	Restaurante Só Assados	30
Fotografia 08	Logomarca da Cozinha Industrial das Marias	32
Quadro 01	Perfil dos estabelecimentos	33
Fotografia 09	Contêiner do Restaurante	64
Fotografia 10	Contêiner PMM	64
Fotografia 11	Armazenamento de óleo de cozinha	65
Fotografia 12	Lixeira de armazenamento	66
Fotografia 13	Armazenamento de óleo	66
Fotografia 14	Coleta Seletiva	68
Fotografia 15	Armazenamento externo	68
Fotografia 16	Lixeira de armazenamento	70
Fotografia 17	Armazenamento de óleo	70
Fotografia 18	Armazenamento de resíduo	71
Fotografia 19	Coleta de resíduos	72
Fotografia 20	Armazenamento de óleo	72
Fotografia 21	Fritadeiras	72
Fotografia 22	Armazenamento de resíduos	74
Fotografia 23	Recipiente de óleo	74
Fotografia 24	Lixeira de armazenamento	75
Fotografia 25	Contêiner de armazenamento	75
Gráfico 01	Quantidade de resíduos sólidos produzidos diariamente em quilos	77
Gráfico 02	Percentual de restaurante que realizam coleta seletiva dos resíduos	78
Gráfico 03	Destinação aplicada aos resíduos por tipo	78

Gráfico 04	Quantidade de óleo produzido semanalmente em litros	80
Quadro 02	Cumprimento da legislação e dos princípios da sustentabilidade	82

LISTA DE TABELAS

Tabela 01	Quantidade de empresas, pessoal ocupado total e assalariado, salário médio mensal no seguimento de restaurantes no Brasil, Região Norte e Estado do Amapá	21
Tabela 02	Variação em percentual do crescimento dos restaurantes, pessoal ocupado total e salário médio mensal nos anos de 2006 a 2010	22
Tabela 03	Movimentação econômica dos estabelecimentos	34

LISTA DE SIGLAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas e Técnicas
ABRASEL	Associação Brasileira dos Bares e Restaurantes
ABRELPE	Associação Brasileira de Empresas de Limpeza Pública e Resíduos Especiais
ACT	Atividades Características do Turismo
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CMMAD	Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDH	Índice de Desenvolvimento Humano
JUCAP	Junta Comercial do Estado do Amapá
MTUR	Ministério do Turismo
PIB	Produto Interno Bruto
PLANSAB	Plano Nacional de Saneamento Básico
PMM	Prefeitura Municipal de Macapá
PNRS	Política Nacional dos Resíduos Sólidos
PNSB	Política Nacional de Saneamento Básico
PNUD	Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
SEBRAE	Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SEMUR	Secretaria Municipal de Manutenção Urbanística
SEPLAN	Secretaria de Planejamento, Orçamento e Tesouro do Estado do Amapá

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	15
2 CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO.....	19
2.1 Caracterização do Lócus da Pesquisa.....	22
2.1.1 Cantinho Baiano.....	23
2.1.2 Divina Arte.....	24
2.1.3 Peixaria Amazonas.....	25
2.1.4 Estaleiro.....	26
2.1.5 Santa Rita.....	28
2.1.6 Sarney.....	29
2.1.7 Só Assados.....	30
2.1.8 Cozinha Industrial Das Marias.....	31
3 INOVAÇÃO E IDENTIDADE CULTURAL.....	36
3.1 Inovação.....	36
3.2 Criatividade.....	37
3.3 Gastronomia.....	37
3.4 Inovação e criatividade gastronômica.....	38
3.5 Cultura amazônica.....	40
4 SUSTENTABILIDADE.....	45
4.1 Desenvolvimento e sustentabilidade.....	45
5 RESÍDUOS SÓLIDOS, LEGISLAÇÃO E MANEJO.....	53
6 INOVAÇÃO, SUSTENTABILIDADE E A REDE DE RESTAURANTES DE MACAPÁ.....	62
6.1 Restaurante Cantinho Baiano.....	63
6.2 Restaurante Divina Arte.....	65
6.3 Restaurante Peixaria Amazonas.....	67
6.4 Restaurante Estaleiro.....	69
6.5 Restaurante e Churrascaria Santa Rita.....	70
6.6 Restaurante Sarney.....	71
6.7 Restaurante Só Assados.....	73
6.8 Cozinha Industrial Das Marias.....	75
6.9 Análise dos resultados.....	76
6.10 Produção e destinação do óleo de cozinha.....	80

7 CONCLUSÃO.....	84
REFERÊNCIAS.....	86
APÊNDICE – Entrevista semiestruturada realizada com os proprietários dos restaurantes pesquisados.....	90

1 INTRODUÇÃO

A partir da segunda metade do século XX a questão ambiental passou a ser discutida mais intensamente, principalmente após as conclusões dos estudos do Clube de Roma (1968) e da realização da I Conferência da Organização das Nações Unidas sobre Meio Ambiente Humano (1972). Posteriormente a esses eventos houve a inserção definitiva da questão ambiental na agenda mundial. O aumento da consciência ecológica pela sociedade e a efervescência das discussões sobre sustentabilidade ambiental motivaram a necessidade acadêmica de se verificar o comportamento das pessoas sobre variados temas que fazem parte dos seus cotidianos.

À luz dessas discussões sugeriu-se a proposta da temática da presente dissertação – “Gastronomia e Sustentabilidade: Um Estudo da Legislação Ambiental e Sanitária nos Restaurantes de Macapá” – com o objetivo geral de explicar se os restaurantes de Macapá cumprem com a legislação ambiental e sanitária, bem como com os princípios do desenvolvimento sustentável.

A presente pesquisa pretendeu constituir um estudo sobre a maneira como os estabelecimentos do setor gastronômico estão lidando com o cumprimento das normas ambientais e sanitária em suas atividades produtivas, bem como verificar acerca da coleta, gerenciamento e destinação final, ambientalmente, adequada dos resíduos sólidos desses estabelecimentos, considerando suas características de crescimento e desenvolvimento econômico e como vem ocorrendo a conciliação entre este desenvolvimento e a conservação ambiental.

A gastronomia é incrivelmente rica e variada e constitui-se em um importante recurso para fortalecer a economia e promover o desenvolvimento nas localidades em que se insere e conseqüentemente o desenvolvimento do país. Nesse sentido o setor gastronômico busca estratégias que propiciem um melhor desempenho desse setor no mercado. E para que uma melhor compreensão acerca dessa discussão se fez necessário abordar conceitos de gastronomia, cultura, criatividade e inovação, que permitisse uma análise mais fundamentada do objeto de estudo.

Quando mal gerenciados e destinados inadequadamente, os resíduos sólidos tornam-se um problema sanitário, ambiental e social, pois provocam efeitos diretos e indiretos à saúde da população e contribuem significativamente para a degradação do meio ambiente.

Com base nisso o seguinte questionamento norteou este estudo: Os restaurantes de Macapá cumprem com a legislação ambiental e sanitária e atendem aos princípios da sustentabilidade?

Para chegar a uma melhor compreensão no intuito de alcançar a resposta da presente questão, se fez necessário buscar as origens do conceito de Desenvolvimento e Desenvolvimento Sustentável, observando suas diferentes concepções e ao mesmo tempo realizar uma análise do conceito de sustentabilidade bem como de suas premissas ligadas à temática do presente trabalho: princípio da sustentabilidade econômica, ecológica, ambiental e cultural.

Investigou-se ainda se o setor gastronômico está cumprindo com a legislação ambiental e sanitária na execução de sua atividade produtivas e de que forma ocorre esse processo. Buscou-se ainda identificar as legislações ambiental e sanitária que tratam da gestão, manejo e destino dos resíduos dos restaurantes, bem como verificar acerca da fiscalização executada no setor produtivo gastronômico com vistas ao cumprimento da legislação pertinente.

A pesquisa partiu da hipótese que o cumprimento da legislação ambiental e sanitária apresenta dificuldades na sua implementação, por parte dos estabelecimentos estudados, devido a não observância dos procedimentos adequados na gestão dos resíduos sólidos, o que compromete o atendimento aos princípios da sustentabilidade.

Quanto aos procedimentos metodológicos utilizou-se de uma abordagem hipotética-dedutiva, onde através de uma revisão bibliográfica sobre a discussão contemporânea relacionada a temática, construiu-se uma hipótese preliminar a respeito de um fenômeno em particular, que através da pesquisa de campo procurou-se verificar a hipótese levantada sobre o problema investigado.

Para tanto se utilizou da técnica de pesquisa qualitativa denominada estudos de casos múltiplos, que segundo YIN (1989) é uma averiguação empírica que investiga um fenômeno contemporâneo dentro de um contexto da vida real, onde múltiplas fontes de evidência são utilizadas e nos quais vários estudos são conduzidos simultaneamente.

O objetivo deste tipo de estudo é explorar, descrever ou explicar um fenômeno, e para isso verificou-se o evento em seu ambiente natural, utilizando-se de diversos meios como observações diretas, entrevistas, registros de áudio, diários, cartas, entre outros, onde se valorizou a percepção das pessoas em relação ao

objeto, não tendo o interesse de realizar generalizações, apenas um entendimento profundo da temática estudada, que foi complementada com técnicas de natureza quantitativa para a sistematização dos dados de forma a facilitar sua análise.

Do ponto de vista da natureza, é uma pesquisa básica, pois objetivou gerar conhecimentos novos e úteis para o avanço da ciência, sem aplicação prática imediata prevista; envolvendo verdades e interesses universais. Dessa maneira a presente pesquisa buscou antes de tudo o fortalecimento do papel da academia, construindo e difundindo novos conhecimentos para a sociedade.

No seu conjunto o estudo se desenvolveu através da pesquisa bibliográfica e documental, complementada pela pesquisa de campo em oito restaurantes localizados na cidade de Macapá, com média e grande estrutura, selecionados de forma aleatória com variação em seus tipos de serviços oferecidos: self service, a la carte e buffet.

Quanto às fontes documentais, foram analisadas leis e resoluções, além de outros escritos com o registro de informações que abordam o tema do objeto de pesquisa e que deram suporte à mesma. Acerca dos instrumentos de trabalho, foram utilizados roteiros de entrevistas, visando levar os proprietários dos restaurantes, a expressarem sua percepção a respeito da problemática de forma mais objetiva.

As principais categorias de análise que subsidiaram os procedimentos teóricos metodológicos do estudo visando responder o problema da pesquisa e a verificação da hipótese são: sustentabilidade, inovação e identidade cultural.

O presente estudo está dividido em sete seções, incluídos esta introdução que trata dos procedimentos teóricos metodológicos da pesquisa e da organização da exposição da mesma.

Na seção 2, é feita a caracterização da área de estudo, abordando um pequeno histórico dos restaurantes, bem como, quantidade de funcionários, público alvo, capacidade de atendimento, tipo de atendimento, entre outras informações que se considera relevante para a pesquisa.

Na seção 3, são discutidos os conceitos de gastronomia, inovação, criatividade e identidade cultural que foram importantes para a compreensão do problema.

Na seção 4, faz-se uma abordagem teórica acerca da categoria de análise sustentabilidade, com base em autores como Ignacy Sachs e José Eli da Veiga que serviram de fundamentação à presente pesquisa.

Na seção 5, discute-se acerca das legislações ambiental e sanitária, que tratam da questão dos resíduos sólidos, além do descarte e manejo desses resíduos.

A seção 6 trata das descobertas da pesquisa, onde são apresentados os resultados do estudo de caso que servem de base para que se possa responder o questionamento proposto pelo presente trabalho.

Por fim discutem-se algumas considerações mais relevantes do trabalho, onde se buscou de forma geral, dialogar com o problema e realizar a verificação da hipótese além de evidenciar a relevância desta pesquisa.

2 CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO

O Estado do Amapá está localizado no extremo Norte do Brasil, a margem esquerda do rio Amazonas e segundo a divisão oficial do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE faz parte da região norte do país, possuindo área de 142.828,521 Km², o que corresponde a aproximadamente 3,71% da superfície da Região Norte e 1,68% da área nacional.

Embora seja o estado com menor área territorial da região norte e economia baseada no setor terciário¹, seu Produto Interno Bruto – PIB cresceu 4,0% em 2009, conforme dados da Secretaria de Planejamento, Orçamento e Tesouro do Estado do Amapá – SEPLAN, o que significa ser o sexto melhor resultado nacional, com valor estimado em R\$ 7.404 milhões.

O PIB per capita, que é resultado da divisão do PIB pela população, em 2009, alcançou a soma de R\$ 11,8 mil. Esse valor coloca o Estado na 15ª colocação no Brasil, à frente de todos os estados do Nordeste e atrás do Amazonas, Rondônia e Roraima, figurando como o quarto maior da região norte.

Segundo Chelala (2011), com relação à “economia do contracheque” no Amapá, este indicador pouco se alterou com o peso da Administração Pública no total do PIB amapaense, passando de 46,2% em 2008 para 46,1% em 2009. Na divisão por setores econômicos tem-se a agropecuária com 3,2% do PIB do Amapá, a indústria (que inclui a mineração e a construção civil) com 9,2% e os serviços (comércio e administração pública inseridos) com 87,5% do total produzido no Estado.

Atualmente o Amapá está subdividido politicamente em 16 (dezesesseis) municípios. E de acordo com IBGE/2010, sua população é de 669.526 habitantes, dos quais 499.466 residem nos municípios de Macapá e Santana, o que corresponde a aproximadamente 75% da população amapaense.

A cidade de Macapá, capital do Estado, localiza-se a margem esquerda da foz do rio Amazonas, banhada pelo braço norte desse mesmo rio e cortado pela Linha do Equador, possui uma área de 6.408,545 Km². Também, de acordo com o IBGE/2010, Macapá possui população de 398.204 habitantes com a economia predominantemente advinda do setor terciário (serviços).

¹ Principalmente na denominada economia de contracheque.

O nome originário de Macapá deu-se pela variação de MACA-PABA, que na língua indígena quer dizer estância das Macaíbas, ou lugar de abundância da Bacaba, fruto este, gorduroso e originário da "BACABEIRA", palmeira nativa da região, de onde se extrai um vinho de cor acinzentada, muito apreciado pela população local.

A cidade de Macapá, por ser banhada pelo rio Amazonas, tem a sua frente uma orla de 6 (seis) quilômetros de extensão onde se localiza grande parte dos restaurantes de Macapá, objeto de estudo da presente pesquisa.

Segundo a Associação Brasileira dos Bares e Restaurantes – ABRASEL/2011 esse segmento responde por 2,4% do PIB nacional. É um mercado ainda em expansão, mas que hoje já apresenta um faturamento bruto anual de R\$ 182 bilhões, o qual cresceu a uma taxa três vezes superior ao PIB nacional nos últimos 4 (quatro) anos, destacando-se na geração de impostos e tributos nas esferas nacional, estaduais e municipais.

Conforme dados do IBGE/2010, esse segmento é, também, gerador expressivo de empregos no país, cerca de 8% dos empregos diretos no Brasil, respondendo por mais de 6 milhões de vagas de trabalho; além de se constituir em importante porta de entrada para o primeiro emprego com carteira assinada e a capacitação de mão de obra para este e outros setores econômicos.

O seguimento dos restaurantes, que já alcançam um número estimado de 2 milhões (formais e informais) de estabelecimentos no Brasil, encerraram 2010 com faturamento recorde de R\$ 73 bilhões, segundo os cálculos da ABRASEL.

ABRASEL afirma que a pesquisa da Central Mailing List revelou que no ano de 2011 foram abertos 18.399 restaurantes no país. O dado mais interessante é que o Amapá foi o estado que mais inaugurou empresas, 130, ao todo.

A ABRASEL tem uma estimativa de que, na cidade de Macapá, já existam cerca de mil restaurantes em funcionamento, incluídos os não formalizados perante a Junta Comercial do Estado do Amapá – JUCAP. Segundo a JUCAP, são 452 devidamente cadastrados e, desses, 47 filiados a ABRASEL.

A partir de dados extraídos do IBGE/2010, construiu-se a tabela a seguir para fazer algumas análises a respeito do potencial dos estabelecimentos gastronômicos para a economia. A tabela abaixo demonstra uma análise comparativa dos anos de 2006 e 2010 em nível nacional, regional e estadual.

Tabela 01 – Quantidade de empresas, pessoal ocupado total e assalariado, salário médio mensal no seguimento de restaurantes no Brasil, Região Norte e Estado do Amapá.

RESTAURANTES								
	2006				2010			
	Nº de Empresas	Pessoal Ocupado Total	Pessoal Ocupado Assalariado	Salário Médio Mensal	Nº de Empresas	Pessoal Ocupado Total	Pessoal Ocupado Assalariado	Salário Médio Mensal
BRASIL	220.995	987.480	718.877	1,5	264.779	1.333.109	995.377	1,4
NORTE	3.732	22.024	17.919	1,3	5.607	35.534	29.046	1,3
AMAPÁ	157	951	775	1,2	272	1.687	1.392	1,3

Fonte: Cadastro Central de Empresas /IBGE

Baseado nos dados constantes na tabela, referentes aos anos de 2006 a 2010, se percebe que houve um aumento de 43.784 restaurantes no Brasil. Na Região Norte e no Amapá também houve crescimento no número de estabelecimentos, que foi respectivamente 1.875 e 115. A respeito do pessoal ocupado nos restaurantes, percebe-se que em nível nacional houve um aumento de 345.629, na Região Norte o crescimento foi de 13.510 e no Amapá de 736. Na mesma lógica de pessoal ocupado, só que agora os assalariados, também percebeu-se aumento no período em questão: no Brasil esse aumento foi de 276.500 pessoas, na Região Norte foi de 11.127 e no Amapá 617. Por fim, em se tratando do salário médio ganho pelos trabalhadores dos restaurantes – utilizando com base o Salário Mínimo – entre 2006 e 2010 percebeu-se que: no Brasil houve um decréscimo de 0,1 salário mínimo, na Região Norte não houve alterações e no Amapá houve um crescimento de 0,1.

A partir das conclusões tiradas dos dados da tabela 01 criou-se uma nova tabela (tabela 02) fazendo o demonstrativo dos dados obtidos em termos percentuais.

Tabela 02 – Variação em percentual do crescimento dos restaurantes, pessoal ocupado total e salário médio mensal nos anos de 2006 a 2010.

	Nº de Empresas e outras Organizações	Pessoal Ocupado Total	Pessoal Ocupado Assalariado	Salário Médio Mensal
BRASIL	19,81	35	38,46	-6,67
NORTE	50,24	61,34	62,1	0
AMAPÁ	73,25	77,39	79,61	8,3

Fonte: Cadastro Central de Empresas /IBGE

Portanto, nota-se que o setor gastronômico do Amapá – comparando com os percentuais nacional e regional – obteve o maior percentual de crescimento nos quatro itens constantes na tabela 02. Chama-se atenção para os significativo aumento de quase 80% de assalariados do setor, além disso, enquanto o percentual nacional apresenta um decréscimo de 6,67% no salário mensal pago aos trabalhadores, o Amapá apresenta um aumento de 8,3%.

De posse dos dados apresentados constata-se a relevância do setor gastronômico para a economia do estado do Amapá, visto que é um setor em constante crescimento e que além de atender a população amapaense, turistas – com o oferecimento de seus serviços – contribui consideravelmente com a geração de emprego e renda da população e com o desenvolvimento econômico do estado.

2.1 Caracterização do Lócus da Pesquisa

A partir da contextualização referente à área de estudo do presente trabalho, decidiu-se realizar a pesquisa em oito restaurantes da cidade de Macapá, são eles: Cantinho Baiano, Divina Arte, Peixaria Amazonas, Estaleiro, Santa Rita, Sarney, Só Assados e Cozinha Industrial Das Marias.

Discriminados os estabelecimentos objetos de estudo da presente pesquisa, torna-se necessário a caracterização dos mesmos. Para isso, far-se-á a descrição de alguns dados referentes aos restaurantes, para que seja possível vislumbrar algumas características que os movem e o tornam competitivo no mercado desse segmento e para que se tenham mais elementos de aferição com vistas aos resultados do trabalho em questão.

2.1.1 Cantinho Baiano

O primeiro estabelecimento a ser caracterizado é o Restaurante Cantinho Baiano (Fotografia 01), que é um dos pioneiros na orla de Macapá, localiza-se na Rua Beira Rio, 328, bairro Santa Inês. O nome do empreendimento surgiu em razão da proprietária, Senhora Elaine, ser baiana. Sua fundação data do ano de 1995, quando a proprietária resolveu criar um bar e, no mesmo, servir um prato denominado “moqueca baiana”. Além da especialidade baiana oferecida, também se servia o peixe frito característico da região amapaense.

Fotografia 01 – Restaurante Cantinho Baiano.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

O Cantinho Baiano é um restaurante a La Carte², com preço médio de seus pratos no valor de R\$ 60,00. Possui capacidade para atender 200 pessoas e funciona com atendimento para almoço e jantar. Quanto ao quadro de pessoal, o restaurante possui 47 funcionários, dos quais 22 estão lotados na cozinha.

Com relação à clientela, o restaurante atende cerca de 240 pessoas diariamente, e analisando os preços do cardápio pode se concluir que estes pertencem às classes média e alta. Durante os dias úteis da semana percebe-se que grande parte dos frequentadores é turista, que geralmente estão na cidade a negócios. Nos finais de semana e feriados a clientela é predominantemente de famílias amapaenses.

² A La Carte é uma expressão francesa que quer dizer "à carta", ou seja, é um serviço que se presta segundo uma lista de opções, um menu ou um cardápio.

Uma das grandes preocupações da proprietária do restaurante é quanto à valorização da culinária amapaense. Em razão disso os pratos são, em geral, bastante regionalizados; além disso, o estabelecimento apresenta como diferencial a frequente criação de novos pratos. Um dos destaques culinários do Cantinho Baiano é o prato “região dos lagos”, feito com filé de peixe frito, castanha do Brasil e purê com camarão rosa.

2.1.2 Divina Arte

O restaurante a ser descrito denomina-se Divina Arte (Fotografia 02). Administrado por sua proprietária, Senhora Socorro Pereira, a qual sempre trabalhou no ramo da alimentação. A origem do estabelecimento se deu a partir de uma venda de salgados, venda essa que deu origem a uma lanchonete no ano 2000 e que pelo crescente número de clientes e constantes solicitações para que fosse servido almoço, no ano de 2006 surge o Restaurante Divina Arte. Que está localizado à Rua Odilardo Silva, 1574 - Bairro Central de Macapá.

Fotografia 02 – Restaurante Divina Arte.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

O Divina Arte é um restaurante Self Service³, que só funciona para o almoço. Possui capacidade de atendimento para 80 pessoas, mas por sua rotatividade recebe diariamente cerca de 200 clientes. O quilo da refeição, atualmente, está no valor de R\$ 38,00. Preço que indica que esse estabelecimento possui uma clientela em sua maioria de classe média e alta. Seu público consumidor durante a semana é predominantemente composto por amapaenses que trabalham em repartições

³ É um serviço de refeição, onde você mesmo se serve e paga pela quantidade consumida.

públicas nos arredores e de turistas de negócios. Durante o fim de semana é frequentado por famílias da capital amapaense.

O restaurante Divina Arte gera cerca de 20 empregos diretos e cerca de 60 indiretos. Segundo informações da proprietária do estabelecimento há uma preocupação muito grande com a qualidade no atendimento, com o emprego de novas tecnologias e com a qualificação dos funcionários, ademais, ela destaca sua valorização à culinária amapaense.

A empresária investe na participação do Divina Arte em festivais, inclusive com a criação de novos pratos, dando destaque aos produtos regionais à base de camarão rosa e os peixes ao molho do tucupi. A Senhora Socorro defende que a procura de seu restaurante pelo turista se dá em razão de seu trabalho com a comida regional.

2.1.3 Peixaria Amazonas

O próximo empreendimento a ser identificado é o Restaurante Peixaria Amazonas (Fotografia 03), que, segundo a sua atual gestora, Senhora Edinoura Bastos, teve seu início há 11 anos, após uma viagem de seu proprietário à Manaus, na qual o mesmo teve a oportunidade de conhecer um restaurante daquela cidade cujo nome era Amazonas Peixaria. O empreendimento está localizado na orla de Macapá, na Rua Beira Rio, nº 218 no bairro Santa Inês.

Em meados de 2010, após uma grande e importante reforma, a Peixaria Amazonas, que possuía uma estrutura rústica e capacidade de 70 lugares, cedeu espaço a um ambiente totalmente novo, climatizado e com capacidade para atender 170 pessoas.

Fotografia 03 – Restaurante Peixaria Amazonas.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

A Peixaria é um restaurante a La Carte, que funciona para o almoço e jantar possuem pratos com preços que variam de R\$ 35,00 à R\$ 86,00. Com um quadro de pessoal de cerca de 34 funcionários. A Peixaria Amazonas costuma atender diariamente uma média de 200 pessoas, sendo que durante a semana esse público é predominantemente de turistas de negócios e nos finais de semana é frequentado pelas famílias de classe média e alta residentes em Macapá.

A senhora Edinoura, gerente do restaurante, faz referência a sua preocupação com a qualidade no atendimento, bem como com as questões de higiene, mas evidencia que um grande diferencial da Peixaria Amazonas é o fato de seus pratos estarem predominantemente voltados para a gastronomia do Amapá, destacando seu ponto forte, que são pratos preparados à base de peixes, valorizando, assim, a culinária regional.

2.1.4 Estaleiro

Outro estabelecimento que utilizar-se-á para estudo é o Restaurante Estaleiro (Fotografia 04), cujo proprietário é o Senhor Charles, o qual narra que a história do restaurante iniciou a partir de uma viagem realizada, por seu pai (que era pescador) a cidade do Rio de Janeiro, onde em visita a um shopping, teve a oportunidade de observar uma embarcação que funcionava como restaurante. Motivado pela história do pai e após cinco anos de discussão e construção, o Restaurante Estaleiro é

inaugurado em 13 de novembro de 2002, na Av. Primeiro de Maio, nº 52, no Bairro do Trem.

Fotografia 04 – Restaurante Estaleiro.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Um dos diferenciais do Restaurante Estaleiro é o fato do mesmo ser temático, todo decorado com temas marítimos, como por exemplo, a âncora diante da fachada, a estátua de um capitão dando boas vindas aos clientes e os garçons em trajes de marinheiro. Por todo o ambiente interno observa-se: quadros com nós de marinheiros, desenhos de veleiros, pôsteres de filmes, fotos de peixes, boias, lemes e redes de pesca. E como atração principal possui uma embarcação, que pertenceu ao pai do senhor Charles e hoje está ancorado no salão principal do restaurante.

O Estaleiro é um Restaurante a La Carte, com aproximadamente 14 funcionários, que funciona durante a semana para o jantar e nos finais de semana também para o almoço. Com capacidade para atender 156 pessoas, atende mensalmente cerca de 2.200 clientes, sendo que 80% desse público durante a semana é de turistas que visitam a cidade de Macapá a negócios, e nos finais de semana esse público é composto quase que em sua totalidade por amapaenses.

Quanto aos preços dos pratos, percebe-se valores médios de R\$ 55,00, o que indica que seu público alvo são clientes de classe média e alta; no entanto, em razão de despertar a curiosidade de muitos por conta da sua ornamentação temática, o Estaleiro também recebe diversas pessoas de classe média baixa.

Especializado em frutos do mar, seu cardápio inclui filhote, pirarucu, camarão rosa entre outras iguarias locais. Percebe-se que o Estaleiro tem uma grande

preocupação com a valorização da culinária regional. O mesmo participa de festivais, inclusive com a criação de pratos, como, por exemplo, “o Peixe ao Molho de Tucupi”, “Peixe ao Molho de Taperabá” e o “Peixe ao Aroma do Amapá”, esse último ganhou um Festival Gastronômico no Rio Grande do Sul representando o Estado do Amapá.

2.1.5 Santa Rita

O Restaurante e Churrascaria Santa Rita (Fotografia 05) existe há 25 anos no mercado amapaense. É um restaurante self service, com preço de R\$ 34,00 pelo quilo de sua refeição. Possui a capacidade para atender cerca de 300 pessoas e conta com uma equipe de 32 funcionários. Está localizado na Av. Mendonça Furtado, nº 2084, bairro Santa Rita.

O Senhor Antônio dos Santos, proprietário do restaurante, afirma que possui uma grande preocupação com a valorização da culinária regional, dessa forma utiliza-se sempre de mariscos, carnes, frutas e peixes regionais, buscando sempre a inovação de seu cardápio com a criação de novos pratos principalmente nos festivais e feiras realizados pelo setor.

Fotografia 05 – Restaurante e Churrascaria Santa Rita.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

O restaurante funciona apenas para o almoço e atinge um público de classe média baixa a média alta, normalmente composto por turistas de negócios.

Semanalmente atende cerca de 5.500 pessoas e possui em média um faturamento de R\$ 6.000,00 por semana.

2.1.6 Sarney

O Restaurante Sarney (Fotografia 06) é administrado por seu proprietário, Senhor Antonio, maranhense, que iniciou suas atividades no ramo da gastronomia como garçom no restaurante Colonial, local onde se originou seu apelido – Sarney – o qual surgiu em razão de um bigode que o Senhor Antônio usava e que o assemelhava com o ex-presidente José Sarney. Em 1995 ele decidiu abrir uma lanchonete chamada Sarney Lanches que, com o passar do tempo e com o aumento da clientela transformou-se em restaurante. Está localizado na Rua General Rondon, nº 1483, Bairro: Centro.

O restaurante Sarney é um restaurante self service, com 36 funcionários, que funciona para o almoço e jantar, com capacidade para atender 190 pessoas, porém em decorrência de sua rotatividade atende cerca de 300 clientes diariamente.

Fotografia 06 – Restaurante Sarney.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Seu público varia entre uma clientela residente em Macapá, já fidelizada, e uma minoria de turistas. A refeição está no valor de R\$ 32,90 o quilo e o seu público alvo é bastante mesclado, entre pessoas de classe média baixa à média alta.

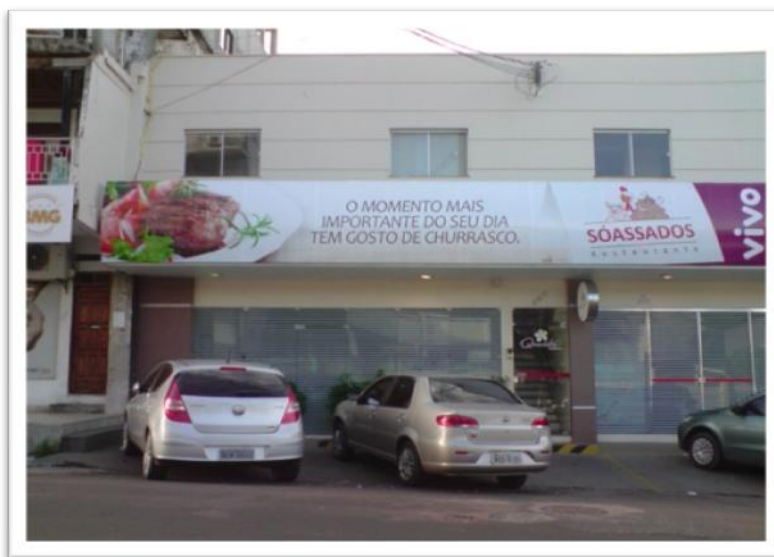
Por ser filiado a ABRASEL, participa anualmente de feiras e festivais realizados no setor, inclusive com a criação de pratos, em que se pode citar o mais

recente, criado no ano de 2012, chamado “Gurijuba Brasileira”. Seu cardápio é bastante variado, com assados em geral, massas e ênfase na culinária regional como o camarão rosa e o pato no tucupi, pratos mais procurados pela clientela.

2.1.7 Só Assados

O próximo estabelecimento a ser descrito recebe o nome fantasia de Só Assados (Fotografia 07) e é administrado por seu proprietário, Senhor Márcio, o qual relata que seu restaurante iniciou suas atividades no ano de 1993, quando o antigo dono, com o objetivo de fornecer alimentação para o governo, abriu suas portas, principalmente pelo fato de não existir churrascaria na cidade, de tal maneira, resolveu investir na ideia. Situa-se à Av. Henrique Galucio, 294, bairro Central.

Fotografia 07 – Restaurante Só Assados.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

O Só Assados é um Restaurante self service, que possui 25 funcionários e atende diariamente para o almoço, no horário de 11 às 15 horas. Sua capacidade de atendimento é de 250 pessoas, mas por conta da rotatividade atende cerca 350 pessoas diariamente.

O valor do quilo da refeição é de R\$ 36,90 e o público frequentador em sua maioria varia de classe média baixa à média alta. Esse público durante a semana é predominantemente composto por turistas de negócios, principalmente em razão da localização próxima a hotéis, contudo, nos finais de semana, esse público é composto por famílias residentes em Macapá.

O Restaurante Só Assados, segundo o senhor Márcio, é reconhecido por oferecer “o melhor churrasco da cidade”; desse modo, ele acredita que isso se deva a sua constante preocupação com as inovações tecnológicas, que procura sempre acompanhar. Além disso, o proprietário participa das feiras e festivais nacionais e locais para acompanhar as mudanças do mercado, bem como criar novos pratos e divulgar a culinária regional como a Maniçoba, peixe no tucupi, o camarão regional entre outras iguarias da região.

2.1.8 Cozinha Industrial Das Marias

A Cozinha Industrial Das Marias (Fotografia 08) surgiu a partir da ideia da Senhora Cristina e sua sócia, Senhora Denise, de trabalhar no ramo gastronômico. A Senhora Cristina, carioca e professora aposentada, com uma filha formada em gastronomia na Austrália. Já a Senhora Denise, por sua vez, possuía um conhecimento prévio com o trabalho de restaurantes, visto que sua família fora proprietária de um antigo restaurante na cidade de Macapá, chamado restaurante Avenida.

Com a gastronomia já movendo as duas famílias, no ano de 2009, inicia-se o processo de legalização do novo empreendimento gastronômico, e, em julho de 2011, esse processo foi encerrado e a “Das Marias” inicia suas atividades em 09 de janeiro de 2012 com um primeiro contrato efetivado, naquela ocasião com o Tribunal de Justiça do Estado do Amapá, fato que possibilitou a instalação de um restaurante no Fórum de Macapá. Atualmente o restaurante localiza-se na Av. Almirante Barroso, 1336, bairro Santa Rita.

Fotografia 08 – Logomarca da Cozinha Industrial Das Marias.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Das Marias trabalha com buffet⁴, bem como com marmitex e alimentação em larga escala. Com 31 funcionários, inicia suas atividades às 2h:00 da manhã e se estende até as 11h:00 com a parte de produção, e a partir daí a distribuição e atendimento ao público. Atende em média 700 pessoas diariamente com seus preços variando de R\$ 7,00 a R\$ 14,00 os marmitex e R\$ 30,00 o buffet.

A senhora Cristina bem como sua sócia Denise, destacam suas preocupações com as questões de higiene e qualidade na produção dos alimentos, bem como salientam um dos diferenciais da cozinha, que é a valorização da culinária regional, o que é percebido em seu cardápio, que apresentam diversas comidas regionais como: a maniçoba, o camarão, peixes regionais, pato no tucupi entre outros.

Para facilitar a visualização e compreensão do conteúdo apresentado na caracterização da área de estudo, segue uma panorâmica demonstrativa do perfil dos estabelecimentos (quadro 01) com as principais informações trabalhadas.

⁴ O buffet é uma mesa, cubas ou expositores em que a comida está colocada para que o consumidor se sirva sozinho.

Quadro 01 – Perfil dos estabelecimentos

Nome do Estabelecimento	Tipo de Restaurante	Capacidade de Atendimento	Público Alvo	Clientes atingidos na semana	Clientes atingidos no final de semana	Valoriza a Culinária amapaense?	Participa de festivais?
Cantinho Baiano	A la carte	200	classe média/alta	turista de negócio	população local	Sim	Sim
Divina Arte	Self service	80	classe média/alta	turista de negócio	população local	Sim	Sim
Peixaria Amazonas	A la carte	170	classe média/alta	turista de negócio	população local	Sim	Sim
Estaleiro	A la carte	156	classe média/alta	turista de negócio	População local	Sim	Sim
Santa Rita	Self service	300	classe média	turista de negócio	população local	Sim	Sim
Sarney	Self service	190	classe média	Amapaenses	população local	Sim	Sim
Só Assados	Self service	250	classe média	turista de negócio	população local	Sim	Sim
Das Marias	Buffet	1000	classe média	contrato/licitação	contrato/licitação	Sim	Não

Fonte: Pesquisa de campo/2012

Apresentada a caracterização e demonstração do perfil dos estabelecimentos gastronômicos (conforme constante no quadro 01) objeto de estudo da pesquisa em tela, pode-se presumir, então, acerca do nível de produção de resíduos em que operam esses empreendimentos e o quanto isso poderá trazer consequências negativas (ou não), dependendo da forma como tais restaurantes conduzem essa questão.

Além do potencial de geração de resíduos sólidos, é possível também levantar alguns dados importantes a partir das informações abstraídas na caracterização do *lôcus* da pesquisa.

Considerando o quantitativo de pessoas atendidas e a média de preço dos pratos, pode-se chegar a uma estimativa de faturamento médio diário, mensal e anual de cada restaurante e, a partir das informações acerca do número de funcionários, tem-se o total de empregos diretos gerados pelos estabelecimentos pesquisados. Desse modo, demonstra-se, sob a forma de tabela, dados a respeito do faturamento e empregos diretos gerados nos estabelecimentos pesquisados.

Tabela 03 – Movimentação econômica dos estabelecimentos

Nome do Estabelecimento	Capacidade de Atendimento	Pessoas atendidas diariamente	Preço médio dos pratos (R\$)	Quantidade de funcionários	Faturamento Diário (R\$)	Faturamento Mensal (R\$)	Faturamento Anual (R\$)
Cantinho Baiano	200	240	60,00	47	14.400,00	432.000,00	5.184.000,00
Divina Arte	80	200	38,00	20	7.600,00	228.000,00	2.736.000,00
Peixaria Amazonas	170	200	60,50	34	12.100,00	363.000,00	4.356.000,00
Estaleiro	156	73	55,00	14	4.015,00	120.450,00	1.445.400,00
Santa Rita	300	785	34,00	32	26.690,00	800.700,00	9.608.400,00
Sarney	190	300	32,90	36	9.870,00	296.100,00	3.553.200,00
Só Assados	250	350	36,90	25	12.915,00	387.450,00	4.649.400,00
Das Marias	1000	700	30,00	31	21.000,00	630.000,00	7.560.000,00
Total	2346	2848	37,45	239	108.590,00	3.257.700,0	39.092.400,0

Fonte: Pesquisa de campo/2012

Observando os dados presentes na tabela 01, percebe-se que os oito estabelecimentos analisados demonstram relevância para o desenvolvimento econômico local.

Na tabela apresentada o restaurante com o menor faturamento diário é o Estaleiro, o qual fatura aproximadamente R\$ 4.015,00 (quatro mil e quinze reais), consequentemente estima-se que seu faturamento mensal seja de R\$ 120.450,00 (cento e vinte mil e quatrocentos e cinquenta reais) e anual de R\$ 1.445.400,00 (um milhão e quatrocentos e quarenta e cinco mil e quatrocentos reais).

Por outro lado, o restaurante que mais fatura diariamente em sua atividade comercial é o Restaurante Santa Rita, o qual chega a um valor de aproximadamente R\$ 26.690,00 (vinte e seis mil e seiscentos e noventa reais), por conseguinte, estima-se mensalmente em R\$ 800.700,00 (oitocentos mil e setecentos reais) e anualmente em R\$ 9.608.400,00 (nove milhões e seiscentos e oito mil e quatrocentos reais).

Verifica-se que há uma notável diferença no faturamento dos restaurantes, porém, pode-se afirmar que o setor gastronômico é responsável por parte significativa do aquecimento da economia amapaense. No caso em tela, os oito restaurantes pesquisados são responsáveis por movimentar aproximadamente R\$ 39.092.400,00 (trinta e nove milhões e noventa e dois mil e quatrocentos reais) por ano. Além disso, percebeu-se a partir da tabela demonstrada que os restaurantes objetos deste estudo são responsável pela geração de 239 (duzentos e trinta e nove) empregos diretos e cerca de 717 (setecentos e dezessete) empregos indiretos.

Destarte, a partir dos dados levantados na caracterização da área de estudo, percebe-se a relevância da pesquisa do setor gastronômico de Macapá, em especial dos restaurantes escolhidos para o presente trabalho, visto que estes possuem significativa contribuição na economia do estado, além de gerarem empregos diretos e indiretos para a população local.

Passar-se-á, a seguir, para uma discussão de cunho teórica, com dados e diálogos com autores que serão importantes para a fundamentação durante o andamento e desenvolvimento do presente trabalho.

3 INOVAÇÃO E IDENTIDADE CULTURAL

3.1 Inovação

O que é inovação? A palavra “inovar” deriva do latim *innovare*, que significa “tornar novo”. A partir desse raciocínio se entende que inovação dentro de um empreendimento se constitui em criar algo novo, um novo produto, uma nova ideia.

Chiavenato (2008) define inovação como um processo de criação e prática de novas ideias. A partir da formulação dessas novas ideias tem-se o *start* para a construção de uma inovação, porém, o ato de inovar está intrinsecamente ligado a uma prática de execução, a qual, por sua vez, está atrelada a um prévio planejamento, que, finalmente vincula-se a ideia geradora da inovação que poderá materializar-se em resultados práticos.

Já Drucker (2008) afirma que inovar é criar novos valores e novas satisfações para o cliente. Em consonância com o pensamento do autor citado, percebe-se a importância dada ao cliente nesse processo de inovação, haja vista que o cliente é a razão de ser do processo inovador. Para o autor, não se cria algo novo apenas por criar ou se agrega valor tão somente por se agregar, mas sim, com um interesse preestabelecido e que propiciará um resultado prático e concreto proveniente daquela inovação.

A inovação, para Drucker (2008) é o melhor meio para se preservar e perpetuar a organização, é o alicerce para a segurança e o sucesso no desempenho de cada gestão.

Para Schumpeter (1982) inovação é o ajuste de materiais e forças produtivas que estão ao alcance dos empresários, para produção de outras ou das mesmas mercadorias, porém com a utilização de um novo método. Nessa lógica Schumpeter (1982) afirma que inovações ou “novas combinações”, são formas diferentes de dispor materiais e forças. Para o referido autor, o ato de inovar refere-se a: Introdução de um novo bem, a introdução de um novo método de produção, a abertura de um novo mercado, a conquista de uma nova matéria prima ou o estabelecimento de uma nova organização.

Dessa maneira, inovar é potencializar os recursos disponíveis e, por meio do uso de novas técnicas, novos métodos, criando novos produtos, agregando-se valor ao processo sem a necessidade de concomitantemente haver um investimento

direto, o que acarreta, praticamente, na potencialização dos resultados sem mais dispêndio de recursos.

Percebe-se que a inovação é uma estratégia fundamental de iniciativa para o sucesso nas organizações empresariais e vem se demonstrando como um fator essencial de competitividade entre as organizações.

3.2 Criatividade

Umas das confusões mais comuns dentro da discussão sobre o conceito de inovação é a ideia de que inovação é o mesmo que criatividade. Para Faria (2003) criatividade é a geração de ideias, processos, produtos e/ou serviços novos que possam produzir alguma contribuição valiosa para a organização e/ou para o bem estar das pessoas que trabalham naquele contexto e que possuam elementos essenciais a sua execução.

Para o autor a criatividade agrega valor a organização, podendo otimizar recursos (tanto financeiros ou materiais quanto pessoais) em prol do desenvolvimento daquele empreendimento. Além disso, a criatividade, poderá acrescida de outros elementos, vir a resultar em uma inovação.

Embora os termos não sejam sinônimos, acredita-se que não existe inovação sem criatividade, pois a inovação é a aplicação prática da criatividade. Uma ideia criativa só será considerada inovação quando colocada em prática, porém, para se colocar em prática qualquer ideia criativa, necessita-se de elementos constitutivos para a execução do processo inovador.

3.3 Gastronomia

Para um melhor esclarecimento acerca da temática do presente estudo, se faz necessário fazer referencia acerca do conceito de gastronomia, que é o processo que engloba a culinária, a maneira de preparar os alimentos e as bebidas, bem como a matéria prima usada para a elaboração dos pratos, além de todos os conhecimentos históricos e culturais de um respectivo lugar. A origem da palavra *gastronomia* vem do grego antigo *gastros*, que quer dizer estômago e *nomia* que quer dizer conhecimento.

Segundo levantamento realizado pelo IBGE, em parceria com o Ministério do Turismo – MTUR/2009, os serviços ligados à alimentação foram responsáveis pelo avanço na geração de renda do turismo no País. O valor adicionado do segmento somou R\$ 38,8 bilhões, o equivalente a 37,4% do montante de 103,7 bilhões gerados pelas Atividades Características do Turismo – ACT.

Estudos do IBGE (2009) afirmam que os serviços de alimentação registraram o maior número de geração de emprego, com três milhões de trabalhadores, o que representa 50,7% do grupo de ACT. Verifica-se, portanto, no caso explicitado, que a gastronomia apresenta grande importância na geração de renda para a atividade turística.

A partir de dados como os apresentados acima, percebe-se que a gastronomia se apresenta como um forte diferencial. É uma atividade extremamente promissora, considerando a grande movimentação que ela exerce. Portanto se faz necessário um olhar atento às possibilidades dessa atividade como incentivadora do desenvolvimento sustentável, visto que a gastronomia é um instrumento de propagação da comida típica regional, além de divulgar e conservar a identidade, os traços, a história, a cultura e as características do povo a qual representa.

3.4 Inovação e criatividade gastronômica

Quando se associa a inovação à gastronomia, pode-se afirmar que a inovação pode ocorrer de diversas formas, as mais comuns são as inovações que ocorrem com o ambiente, com os serviços e com o cardápio. A partir daí surgem os cardápios temáticos bem como a decoração temática do ambiente, pratos com ingredientes exóticos e/ou relacionados ao tema do restaurante de destino e à região, entre outros processos de inovação.

Dentro da discussão acerca das formas de inovação no setor da gastronomia se faz necessário destacar a realização dos festivais gastronômicos que ocorrem em todo o Brasil. Estes festivais têm por objetivo valorizar a cultura de determinada região aproveitando a potencialidade dos produtos locais como estratégia de desenvolvimento econômico e de inovação para o setor gastronômico.

Sob forma de ação do setor gastronômico destaca-se o **Movimento Brasil Sabor**, que consiste em um conjunto de ações estratégicas entre ABRASEL, Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e MTUR, que estão revelando

o grande potencial da gastronomia tanto para o setor do turismo como para a economia brasileira.

O Festival Gastronômico Brasil Sabor – que se apresenta como carro chefe de ações do setor gastronômico – neste ano de 2012 entrou em sua sétima edição. Segundo a ABRASEL (2007), é o maior festival gastronômico do planeta. Este festival busca fortalecer as empresas gastronômicas envolvidas, melhorando a qualidade dos produtos e serviços, garantindo a competitividade, sustentabilidade e valorização da gastronomia local, além de demonstrar que gastronomia é um grande diferencial competitivo para o País.

Um dos objetivos desse festival é a criação de novos pratos com características regionais, utilizando-se dos temperos e produtos de cada região, incentivando a riqueza e a diversidade da gastronomia local. A ideia é que por meio desses festivais gastronômicos, seja possível valorizar os hábitos culturais e locais, além de proporcionar o conhecimento da diversidade gastronômica de determinada região e impulsionar as vendas do setor, gerando movimentação para a economia de cada região envolvida e conseqüentemente para o País.

Dentro do **Brasil Sabor** cada estabelecimento participante usando sua criatividade, desenvolve um prato com características peculiares à região, especialmente para o festival. A proposta é redescobrir novos sabores e valorizar a culinária local. Esse novo prato é oferecido a um preço promocional no período de realização do evento e este poderá ser incorporado ao cardápio do restaurante.

Em Macapá no ano de 2010, o restaurante Estaleiro, especializado em frutos do mar, participando do **Festival Brasil Sabor**, criou a receita de Filhote ao Molho de Tucupi, o peixe é grelhado na manteiga e servido com molho de tucupi, além do arroz com folhas de jambu, produtos típicos da região amazônica. Hoje esta receita está incorporada ao cardápio do restaurante e segundo o proprietário, o Senhor Charles, tornou-se um prato bastante procurado pela sua clientela e conforme sua proposta valoriza a culinária regional.

No **Festival Brasil Sabor** do ano de 2012, pode-se dar destaque ao Escalope de Frango ao Camapu, do restaurante Só Assados, ao risoto de camarão, inovação do restaurante Cantinho Baiano, e ao Pirarucu empanado recheado com queijo, prato criado pelo Restaurante e Churrascaria Santa Rita. Todos se utilizam de iguarias da região destacando e divulgando a gastronomia Macapaense.

3.5 Cultura amazônica

O conceito de cultura é algo bastante discutido no mundo acadêmico, especialmente pelos estudiosos da Antropologia, os quais trabalham conceituações distintas e algumas vezes contraditórias.

Na proposta do presente estudo é importante tratar sobre alguns aspectos da cultura, como conceito e consequências para vida e práticas sociais do ser humano; fazer uma análise sobre a cultura amazônica e as influências que contribuíram com a sua formação no decorrer dos anos, bem como as características e práticas inerentes a essa cultura; o princípio da sustentabilidade cultural trabalhado por Sachs e a relação com o conceito de identidade cultural.

Santos (1987) apresenta duas concepções básicas sobre o conceito de cultura. A primeira remete a todos os aspectos de uma realidade social; a segunda refere-se mais especificamente ao conhecimento, às ideias e crenças de um povo.

Para melhor expressar o pensamento do autor mencionado, pode-se dizer que a primeira concepção de cultura preocupa-se com todos os aspectos de uma realidade social. Isto é, diz respeito a tudo aquilo que caracteriza a existência social de um povo, nação ou grupos no interior de uma sociedade. A cultura de matrizes africanas e a cultura indígena são exemplos da caracterização de povos pelo referencial cultural.

Na segunda ideia básica de cultura, Santos afirma que se trata especificamente de conhecimento, ideias, crenças e as maneiras como tais especificidades existem na vida social. Neste caso a cultura diz respeito a uma esfera, a um domínio, da vida social. A língua portuguesa; a culinária francesa; a poligamia e casamento com membros da família praticados em tribos algumas indígenas; são aspectos pontuais que demonstram o pensamento traduzido por essa concepção de cultura, embora seja difícil apontar características específicas manifestadas socialmente sem vinculá-las a determinado povo. Isso implica dizer que mesmo baseando-se em elementos diferentes as duas concepções de cultura apresentadas pelo autor mencionado possuem relação entre si.

Adentrando na compreensão do conceito de cultura, torna-se pertinente falar em cultura amazônica, visto que a pesquisa em tela realiza-se no Estado do Amapá, região pertencente à Amazônia, e que possui características culturais bastante peculiares aos povos amazônidas.

O processo de ocupação da Amazônia foi se construindo com o passar do tempo. Os primeiros habitantes foram os índios, que viviam naquelas terras e possuíam seu próprio modo de vida e cultura. Com o advento das grandes navegações por volta no século XV, os europeus passaram a conquistar novos territórios. Uma dessas conquistas foram as terras situadas na América Latina, da qual a Amazônia faz parte. A partir da chegada dos europeus o cenário passou a sofrer drásticas transformações, tanto ambientais quanto sociais e cultural na vida do povo nativo daquelas terras.

As principais manifestações culturais existentes na Amazônia têm sua origem na tradição indígena e na influência cultural exercida pelos colonizadores sobre os povos nativos da região, o que gerou uma cultura composta de elementos inerentes ao povo indígena e ao europeu, isto é, a miscigenação ocorrida entre brancos e índios deu origem a uma terceira vertente cultural, a qual misturou elementos da cultura dos dois povos e hoje é denominada Cultura Amazônica.

Segundo pode se constatar de Loureiro (1992), a cultura amazônica, também chamada de cultura do povo da floresta, tem no extrativismo a principal atividade sociocultural, possibilitando ao povo indígena e ao caboclo, destaque no cenário nacional considerando-se essa característica.

Os habitantes da floresta utilizam-se da natureza para suprir suas necessidades de subsistência, extraindo dessa, as raízes e folhas para sua alimentação, o barro para cerâmica e a palha para o artesanato. Tais características peculiares a esse povo despertaram o interesse do europeu durante a colonização, o qual exportou informações sobre a cultura extrativista para além dos limites da floresta, fato que permitiu a sobrevivência do colonizador em um ambiente no qual não estava habituado.

Uma característica atrativa na cultura amazônica é a gastronomia. Considerando a extensa fauna e flora da região e a incomparável variedade de possibilidade de produção de iguarias culinárias com matéria prima exclusiva da Amazônia, a gastronomia local é um grande atrativo para festivais de inovação gastronômica e também para turistas.

Não raro se ouve falar dos famosos e saborosos peixes da região amazônica, os quais atraem um olhar diferenciado para o setor gastronômico da região. Desse modo, levando em conta a riqueza natural existente na Amazônia, verifica-se um grande potencial de geração de renda a partir do setor gastronômico, principalmente

por parte do chamado Turismo Gastronômico, que também é uma atividade responsável pelo aquecimento da economia da região.

Ao se falar em concepção de cultura e em práticas culturais que caracterizam povos, torna-se pertinente falar sobre identidade cultural.

Para Miranda (2000) identidade cultural é a soma de significados que estruturam a vida de um indivíduo ou de um grupo/povo, para esse autor, parte-se do princípio de que será necessário ter em mente, antes de mais nada, que a identidade cultural não é mais uma, porém múltiplas.

A esse respeito o autor faz referência a identidade primária e identidade secundária. A primeira diz respeito a fatores que identificam um determinado povo, como por exemplo, o idioma oficial de um país, o qual permite uma interação em nível macro dos sujeitos pertencentes àquela nação.

A segunda concepção de identidade expressa por Miranda trata das especificidades presentes na ideia de identidade – inclusive a primária – ou seja, no exemplo do idioma oficial, embora essa seja uma ferramenta unificadora, que traga a ideia de pertencimento nacional, a língua falada também possui diferenças marcantes. O regionalismo, as diferenças étnicas, religiosas, de opção sexual, entre outras, são exemplos de identidade secundária.

Passando para questão da identidade cultural no tocante a segunda concepção expressa por meio do pensamento de Miranda (identidade secundária), visualiza-se, trazendo novamente a cultura amazônica, como uma forma de fortalecimento do ideário de pertencimento local, por meio de características específicas relacionadas à região. Nesse caso a cultura amazônica estaria relacionada a uma concepção que se manifesta “de baixo para cima”, ou seja, que a cultura global dominante a identifique como parte potencialmente perceptível e resguardadas as particularidades que a identifica.

É interessante abordar, ainda na visão do autor citado, como o processo de globalização se relaciona com a questão da identidade cultural. Assim posiciona-se Miranda:

A globalização é um processo desigual que, em certa medida, pode ser considerado como a ocidentalização dos valores culturais de nossos tempos. Mas, paradoxalmente, a globalização vem fortalecendo a proliferação de identidades locais e, ainda que pareça utópico, a sociedade da informação que estamos ajudando a construir também pode dar espaço para culturas geograficamente isoladas – como é, em parte, o nosso caso. (MIRANDA, 2000, p. 82)

Consegue-se abstrair, por meio do pensamento do autor, que, mesmo com toda a influência consumista engendrada com a globalização, advinda principalmente dos países desenvolvidos do ocidente, essa mesma globalização também impulsiona a cultura local a se sustentar, possibilitando a sua proliferação.

A sustentação da cultural local pressupõe um dos princípios de sustentabilidade trabalhado por Sachs (2000), a sustentabilidade cultural. A partir da qual esse autor estabelece critérios bastante convenientes de serem abordados na presente discussão:

- mudanças no interior da continuidade (equilíbrio entre respeito à tradição e inovação);
- capacidade de autonomia para elaboração de um projeto nacional integrado e endógeno (em oposição às cópias servis dos modelos alienígenas); (SACHS, 2000, p. 85)

A ideia presente no primeiro critério aponta aparentemente para um paradoxo, pois, ele propõe respeito à tradição ao mesmo tempo em que aponta a possibilidade de inovação. Em suma o autor supõe uma tentativa de conciliação entre o desenvolvimento da sociedade e a manutenção cultural construída ao longo da vida humana.

Com relação ao segundo critério, há um apontamento mais claro para a elaboração de medidas em nível nacional para a manutenção das identidades culturais locais, isso se daria por meio de projetos que garantissem a organização das diversas possibilidade de manifestação da cultura nacional em oposição à cultura imposta pelos países desenvolvidos.

A proposta de trazer a discussão sobre cultura, cultura amazônica, identidade cultural e sustentabilidade cultural para o referencial teórico do presente trabalho, é possibilitar o entendimento acerca da forma como o capital global lida com questões relativas às culturas específicas.

Na prática, percebe-se que o referencial cultural é tido como uma ferramenta de marketing com potencial de atrair consumidores para se incorporar no jogo do mercado, visto que, se há a valorização, por exemplo, da gastronomia amazônica, por conta de toda a potencialidade por ele oferecida e termos de variedade, se torna viável investir na valorização da cultura amazônica como forma de agregar valor ao produto comercializado para os clientes.

Ademais, com vistas ao aspecto mencionado, torna-se interessante para os empreendimentos gastronômicos – baseando-se no caso da pesquisa em tela –

investirem em inovações com o rótulo de valorização da cultura local, porquanto se vislumbra chamar atenção da clientela por aquelas típicas iguarias amazônicas.

4 SUSTENTABILIDADE

Para melhor compreender o objeto da presente pesquisa é necessário apoiar-se em uma teia de suportes teóricos que permitam uma análise mais direcionada e fundamentada acerca da temática em questão. De tal maneira, travar-se-á, logo a seguir, uma discussão sobre Desenvolvimento e Sustentabilidade, temáticas que apresentam muitas particularidades e diferentes concepções teóricas sobre o desenvolvimento conciliado à garantia e manutenção do suprimento das necessidades das gerações futuras.

4.1 Desenvolvimento e sustentabilidade

Segundo Veiga (2005), existe três correntes teóricas que discutem sobre o desenvolvimento. A primeira, chamada de fundamentalista, acredita que desenvolvimento é sinônimo de crescimento econômico, isto é, o desenvolvimento é mensurado pelo PIB do país. Com outro enfoque, porém ainda do ponto de vista da corrente fundamentalista, defende-se que tal mensuração pode ocorrer por meio do Índice de Desenvolvimento Humano – IDH, pois se considera a percepção de que o crescimento econômico demonstrado por alguns países não apresenta equivalentes resultados sociais, mesmo nos países ditos desenvolvidos.

A segunda corrente, chamada de pós-modernista, defende que o desenvolvimento é uma ilusão, que é uma “armadilha ideológica construída para perpetuar as relações assimétricas entre as minorias dominadoras e as majorias dominadas” (Sachs, 2004, p.26).

A partir das palavras de Sachs, abstrai-se que o desenvolvimento apresenta-se como uma justificativa para as relações de dominação, pois para se chegar ao desenvolvimento é necessário passar por um processo contínuo que envolve relações pessoais (por meio da exploração do trabalho), capital e distribuição desse capital (na forma de lucro para os empresários e salário para os trabalhadores), o que acarreta na estratificação social.

A terceira corrente trabalha a noção de desenvolvimento associada à liberdade, isto é, só pode ocorrer desenvolvimento se houver a garantia dos direitos individuais de todas as pessoas, atingindo assim questões culturais, sociais e outras. Partido desse princípio, segundo o Programa das Nações Unidas para o

Desenvolvimento – PNUD, o desenvolvimento está relacionado, acima de tudo, com a possibilidade das pessoas viverem o tipo de vida que escolheram e com a provisão de instrumentos e das oportunidades para fazerem suas escolhas.

Relacionado com a ideia de desenvolvimento associado à liberdade, a definição de sustentabilidade global de Hart e Milstein (2004, p. 69-70) traz um diferente enfoque, porém que corrobora com o mesmo fim, estes autores afirmam que desenvolvimento e sustentabilidade é:

Um conceito complexo, multidimensional, que não pode ser equacionado por meio de uma única ação corporativa. A criação de valor sustentável requer que as empresas levem em conta cada um dos quatro conjuntos abrangentes de motivadores. Primeiro, as empresas podem criar valor reduzindo o nível de consumo de matéria-prima e de poluição associado com a rápida industrialização. Segundo, as empresas podem criar valor ao operar com níveis mais amplos de transparência e responsabilidade, uma vez que são impulsionadas pela sociedade civil. Terceiro, as empresas podem criar valor por meio do desenvolvimento de novas e revolucionárias tecnologias que tenham o potencial para reduzir as pegadas do homem sobre o planeta. Finalmente, as empresas podem criar valor ao atender às necessidades daqueles localizados no extremo inferior da pirâmide de renda do mundo, e isso de uma forma que facilite a criação e distribuição de renda inclusiva.

A esse respeito pode-se compreender, com a ideia dos autores, que o desenvolvimento deve buscar conciliar-se com a qualidade de vida dos seres que o constroem, haja vista que é possível investir na criação de estratégias pontuais que possibilitem um desenvolvimento que sustente o ciclo do sistema produtivo e comercial das empresas e que contribua diretamente de maneira qualitativa para a vida das pessoas.

Além disso, vale ressaltar que o empenho para alcançar tal nível de desenvolvimento não deve ser objeto de esforço de uma ou poucas ações corporativas (conforme enfatizado no excerto citado), mas de um conjunto das organizações para que estas possam alcançar a sustentabilidade de seus processos empreendedores, engajados e envoltos à responsabilidade e bem estar sociais.

Dispondo do suporte teórico de algumas nações sobre desenvolvimento, consegue-se traçar uma rota mais eloquente de discurso para adentrar no debate da Sustentabilidade. Assim, é importante conhecer e trabalhar os principais fatores impulsionadores da discussão acerca do Desenvolvimento Sustentável, as tentativas de ações em defesa desse modelo de desenvolvimento, os diferentes e divergentes estudos e concepções a respeito desse paradigma teórico.

A partir dos anos 1970, com o crescimento econômico mais intenso e o consequente agravamento da crise ambiental, produto de um modelo de desenvolvimento materialista sem limites, competitivo e, sobretudo, degradante, passou-se a questionar e criticar as consequências daquele modelo.

Percebeu-se que a preocupação com o progresso tecnológico e financeiro não considerava todas as variáveis da realidade do homem e do meio ambiente, proporcionando, desse modo, impactos ambientais, culturais e sociais. Assim, diante desse diagnóstico da realidade, surgem novas discussões sobre como tratar a questão do desenvolvimento, trabalhando concomitantemente o crescimento econômico e a diminuição do impacto sobre o ambiente natural.

Para atender essa necessidade foi criada em 1983, presidida por Gro Brundland, a Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento – CMMAD, que tinha o objetivo de propor normas de cooperação internacional que promovessem mudanças visando à diminuição dos problemas ambientais.

Lançado em 1987 por essa comissão, o Relatório **Nosso Futuro Comum**, também chamado de Relatório de Brundland, um dos mais importantes documentos sobre a questão ambiental dos últimos anos, tratou entre várias questões, do uso adequado do meio ambiente, esclarecendo que se não houvesse um manejo racional, o planeta passaria por uma grande catástrofe ambiental, econômica e social.

O relatório **Nosso Futuro Comum** critica o modelo de desenvolvimento adotado pelos países desenvolvidos, indicando que este é insustentável e que, se utilizado pelos países em desenvolvimento nos mesmos patamares de exploração, os recursos naturais seriam rapidamente esgotados.

A esse respeito, fazendo uma análise considerando o modo de produção vigente e a exploração de recursos naturais provenientes deste, Enzio (2007) apresenta um preocupante quadro, no qual constata que, com a população de hoje, se o consumo fosse equiparado aos atuais níveis da Europa e EUA, não haveria recursos para sustentar grande parte dos seres humanos e, para que isso fosse possível, seria necessário dispor de recursos de aproximadamente quatro planetas Terra.

Essa constatação do autor remete à severa e devastadora forma com que vem sendo tratada a questão dos recursos naturais em face, principalmente, do desenvolvimento econômico mundial. Preocupada com o atual paradigma de

desenvolvimento, a Comissão de Brundland elabora uma das definições mais difundidas acerca do conceito de desenvolvimento sustentável, que define como “O Desenvolvimento Sustentável é aquele que atende as necessidades da geração presente sem comprometer as possibilidades das gerações futuras terem suas necessidades também atendidas.” (CMMAD,1991).

À medida que consulta-se diferentes autores, percebe-se que o Desenvolvimento Sustentável vem sendo utilizado como um novo plano, o qual pode garantir para esta e para as gerações futuras a sobrevivência da sociedade e da natureza. Exemplo desse pensamento é expresso por Campos *et al.* (2007), que afirma que esta visão vem modelar uma nova realidade, na qual é necessário reconsiderar a utilização dos recursos naturais e os interesses da comunidade e extrair vantagens competitivas desta situação por meio da utilização de tecnologias mais efetivas em prol da sustentabilidade.

Entretanto, apesar deste entendimento ser ponto pacífico por vários autores, por não possuir uma definição única e uma forma de implementação definida, esta visão gera em sua construção diversas críticas.

Apresentando uma visão crítica ao Desenvolvimento Sustentável tem-se Fernandes (2003), a qual afirma que tal modelo de desenvolvimento seria uma forma de legitimar e manter o poder dos países dominantes, pois esse discurso prevê a necessidade da manutenção do meio ambiente, todavia não considera que grande parte da população mundial apresenta baixa renda (chegando ao extremo da fome e da miséria), pouco acesso a um sistema de saúde e de educação de qualidade.

A autora afirma ainda que o objetivo principal do desenvolvimento sustentável é monitorar e controlar os estoques de recursos naturais para garantir a durabilidade desses recursos, para que continuem servindo aos povos privilegiados e desenvolvidos econômica e socialmente.

À luz do pensamento de oposição quanto à aplicabilidade do Desenvolvimento Sustentável, abordado por Fernandes, pode-se abstrair que a noção desse paradigma de desenvolvimento é ainda muito genérica e abriga diversas opiniões. Veiga (2005), por exemplo, diz que o desenvolvimento sustentável é uma utopia, porém este autor defende a necessidade de se buscar um novo modelo de desenvolvimento, capaz de substituir o modelo do capitalismo industrial.

Baseando-se no pensamento de Veiga, percebe-se claramente que, embora haja muitas divergências na forma de como programar um novo modelo de desenvolvimento, há consenso quanto ao fato de que existe a necessidade de se buscar um novo paradigma capaz de substituir o industrialismo atual, pois este vem crescendo de forma insustentável, comprometendo e deixando cada vez mais incerto o futuro das próximas gerações.

Com os pensamentos e argumentos apresentados, não fica difícil perceber que tratar de um desenvolvimento que não seja nocivo às gerações futuras não é uma tarefa fácil. São muitas as discussões e pontos de vista divergentes, porém, o que há de certo nessa questão é que alguma medida precisa ser tomada para que haja realmente a Sustentabilidade nos diversos segmentos e processos de desenvolvimento da vida humana.

Embora se tenha discutido desenvolvimento e desenvolvimento sustentável (noções que tem ligação com a sustentabilidade) faz-se necessário adentrar um pouco mais especificamente na questão da sustentabilidade e, de tal maneira, vincula-la mais estreitamente a proposta de estudo do presente trabalho.

Segundo Cavalcanti (2003), sustentabilidade significa a possibilidade de se obterem continuamente condições iguais ou superiores de vida para um grupo de pessoas e seus sucessores em dado ecossistema. Isso quer dizer, em se tratando de uma análise isolada, sem considerar, pelo menos neste momento, aspectos econômicos; que a sustentabilidade (em sua essência) vem se preocupar com a manutenção e continuidade da vida humana na terra considerando todas as potencialidade e possibilidades que ela pode oferecer.

Sachs (2000) lança mão de princípios para melhor compreender a magnitude conceitual do termo Sustentabilidade. Segundo o autor estes princípios desdobram-se em critérios para se alcançar a sustentabilidade nas suas diferentes formas. São oito os princípios defendidos pelo autor: social, cultural, ecológico, ambiental, territorial, econômico, político nacional e político internacional. Em sua obra Sachs cita que para se alcançar um mundo sustentável se faz necessário utilizar-se de critérios para cada princípio de sustentabilidade.

A partir das ideias de Sachs pode-se abstrair uma noção mais ampla acerca da sustentabilidade, visto que o referido autor traz elementos fundamentais para a compreensão da vida humana em sociedade, enfatizando a necessidade de

equilíbrio entre a utilização de recursos para o desenvolvimento da sociedade e a continuidade da vida da espécie humana.

Dentre os critérios apontados por Sachs (2000), considera-se necessário destacar, observando o objeto do presente trabalho, os dos princípios da sustentabilidade ecológica, ambiental e econômica.

Sachs (2000) pontua como critério do princípio da sustentabilidade ecológica a conservação do capital natureza. Consoante a ideia do autor mencionado se faz necessário considerar a sustentabilidade ecológica, pois o capital natureza não é uma fonte inesgotável de recursos, assim precisa de um controle racional para não haver o seu esgotamento e consequentemente colocar em risco o desenvolvimento das gerações futuras.

Outro critério mencionado pelo autor refere-se ao princípio da sustentabilidade ambiental, que se materializa em respeitar e realçar a capacidade de autodepuração dos ecossistemas naturais. Esse critério refere-se à possibilidade de permitir a autorrenovação dos ecossistemas, isto é, se faz necessário respeitar o tempo de recomposição do capital natureza explorado pelo homem para assim poder utilizá-lo novamente.

Com base nos critérios dos princípios da sustentabilidade ecológica e ambiental pode-se traçar uma panorâmica relativa ao objeto de estudo do trabalho em tela. No caso da presente pesquisa, em se tratando dos restaurantes da cidade de Macapá, observa-se que a produção de resíduos sólidos das cozinhas desses empreendimentos precisa passar por alguns processos com vistas à conservação ambiental.

É preciso levar em consideração que, por exemplo, o descarte inadequado dos restos de alimentos produzidos nas cozinhas pode trazer sérias consequências para o meio ambiente. Dentre os resíduos gerados pode-se destacar: plásticos, papeis, latas e o óleo de cozinha.

Verificando os tipos de resíduos gerados, pode-se constatar que se torna necessário lançar mão de mecanismos de coleta, de organização no processo produtivo e de destinação específica para cada tipo de resíduo. Portanto, não é difícil vislumbrar a importância de observar os critérios do princípio da sustentabilidade ecológica e ambiental nos diversos processos de desenvolvimento da sociedade.

Dos três princípios sugeridos no presente trabalho, com base na obra de Sachs, resta tratar o princípio da sustentabilidade econômica, o qual também oferecerá suporte para uma análise direcionada à pesquisa em tela.

O desenvolvimento econômico intersetorial equilibrado, a capacidade de modernização contínua dos instrumentos de produção e o razoável nível de autonomia na pesquisa científica e tecnológica são alguns dos critérios do princípio da sustentabilidade econômica apontados por Sachs.

A esse respeito pode-se comentar a importância do equilíbrio entre os setores fomentadores da economia, visto que para que seja possível a sobrevivência dos vários segmentos é preciso que haja racionalidade na competitividade entre eles.

A tecnologia e produção científica também são fundamentais para se alcançar a sustentabilidade econômica, porquanto é por meio das novas descobertas, tanto científicas quanto tecnológicas, que se cria ferramentas de equilíbrio e manutenção dos setores econômicos.

Trazendo para a realidade da pesquisa com os restaurantes de Macapá, a respeito dos critérios do princípio da sustentabilidade econômica, pode-se falar sobre as inovações gastronômicas e suas implicações para a economia local.

A constante busca pelas inovações nos pratos oferecidos pelos empreendimentos gastronômicos reflete a tentativa de melhoria na prestação deste serviço visando o atendimento à clientela. Quanto mais iguarias inovadoras, mais se atrai a atenção da clientela, inclusive de turistas, e conseqüentemente mais se aquece a economia no setor.

Leff (2001) afirma que a sustentabilidade do desenvolvimento anuncia o limite da racionalidade econômica, proclamando os valores da vida, da justiça social e do compromisso com as gerações vindouras. Isto é, há o entendimento de que o desenvolvimento econômico é uma necessidade social.

Todavia, não se pode deixar de considerar a partir de quais meios dispor-se-ão para alcançar, ao fim, o desenvolvimento econômico, que precisa fluir com racionalidade e sempre com vistas à manutenção e conservação dos recursos necessários para o desenvolvimento das gerações futuras.

Além dos autores supramencionados e ainda baseando-se na mesma lógica de raciocínio, corroborando com a ideia de sustentabilidade, Melo (2008) afirma que sustentabilidade é um compromisso com o futuro, é um caminho que as

organizações devem trilhar em busca de melhores soluções para os problemas humanos, sejam eles: econômicos, sociais ou ambientais.

Com base nas palavras de Melo, para se chegar a um mundo sustentável, faz-se necessário que as organizações proponham-se a contribuir com a lógica do desenvolvimento que considera a possibilidade das gerações futuras também se desenvolverem, ou seja, que tenham compromisso com as problemáticas sociais, de modo que contribuam em seus processos empreendedores não somente com o viés econômico, mas também com o social e ambiental.

Analisando as discussões dos referenciais teóricos constantes na presente pesquisa, verificou-se a viabilidade de trabalhar a problemática central apoiado-se no conceito de Desenvolvimento Sustentável presente no relatório da Comissão de Brudtland, de modo que pesquisar-se-á o desenvolvimento econômico da rede gastronômica da cidade de Macapá, observando o atendimento das necessidades do turista, da comunidade receptora e da economia, porém, levando em consideração o não desprezo à cultura local e ao meio natural. Em síntese, buscar-se-á trabalhar dentro desse conceito numa abordagem que mantém a economia ativa, em desenvolvimento e conservando o meio ambiente.

5 RESÍDUOS SÓLIDOS, LEGISLAÇÃO E MANEJO

Existe um problema conceitual quanto à significação de Lixo e Resíduo Sólido. Para muitos, ambos os conceitos tem o mesmo significado, que em palavras simples quer dizer algo não aproveitável, “sobra”. Para autores como Fiorillo (2011, p.384), “a palavra resíduo possui um sentido mais amplo e apresenta-se como termo mais técnico”.

Embora os dois termos sejam utilizados em muitos momentos como sinônimos, não tem exatamente a mesma significação. Lixo vem do latim “lix” e significa cinzas. Os dicionários de língua portuguesa definem a palavra como sendo: coisas inúteis, imprestáveis, velhas, sem valor; entulho; qualquer material produzido pelo homem que perde a utilidade e é descartado. Resíduo “é o que resta de qualquer substância”. De tal maneira, a partir da etimologia dos termos em questão já se começa a perceber algumas diferenças.

De acordo com a Lei Nº 9.966, de 28 de abril de 2000 (que trata da prevenção, controle e da fiscalização da poluição causada por lançamento de óleo e outras substâncias nocivas ou perigosas em águas sob jurisdição nacional), em seu artigo 2º, inciso XV: “lixo é todo tipo de sobra de víveres e resíduos resultantes de faxinas e trabalhos rotineiros nos navios, portos organizados, instalações portuárias, plataformas e suas instalações de apoio”. Na legislação consultada percebe-se um direcionamento específico para a conceituação de lixo, pois, nesse caso a lei trata de navios, portos e instalações de apoio.

De acordo com a Associação Brasileira de Normas e Técnicas – ABNT (1987), por meio da NBR n. 10.004, afirma que resíduo sólido tem o seguinte conceito:

Resíduos nos estados sólido e semissólido que resultam de atividades da comunidade de origem: industrial, doméstica, hospitalar, comercial, agrícola, de serviços de varrição. Ficam incluídos nesta definição os lodos provenientes de sistemas de tratamentos de água, aqueles gerados em equipamentos e instalações de controle de poluição, bem como determinados líquidos cujas particularidades tornem inviável seu lançamento na rede pública de esgotos ou corpos d'água, ou exijam para isso soluções técnicas e economicamente inviáveis, em face da melhor tecnologia disponível. (NBR 10.004, 2004, p.1)

A Política Nacional dos Resíduos Sólidos - PNRS⁵, estabelecida pela Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, em seu art. 3º, inciso XVI, apresenta definição de resíduos sólidos como:

material, substância, objeto ou bem descartado resultante de atividades humanas em sociedade, a cuja destinação final se procede, se propõe proceder ou se está obrigado a proceder, nos estados sólido ou semissólido, bem como gases contidos em recipientes e líquidos cujas particularidades tornem inviável o seu lançamento na rede pública de esgotos ou em corpos d'água, ou exijam para isso soluções técnicas ou economicamente inviáveis em face da melhor tecnologia disponível". (Lei nº 12.305, 2010, Art. 3º, XVI).

Nas definições de Resíduos sólidos da ABNT e da Lei nº 12.305 percebe-se uma curiosidade, que quebra a ideia construída pelo senso comum de que resíduos sólidos são aqueles que se encontram tão somente no estado sólido. Concepção que é rompida quando nas referências mencionadas cita-se como resíduo sólido, por exemplo, os lodos provenientes de tratamento de água ou gases contidos em recipientes e líquidos cujas particularidades tornem inviável o seu lançamento na rede pública.

Conforme a PNRS, os resíduos se classificam em:

1 Quanto à origem:

- a) Domiciliares: originados de atividades domésticas;
- b) De limpeza urbana: originados da limpeza de logradouros e vias públicas e outros serviços de limpezas urbanas;
- c) Sólidos urbanos: contempla os domiciliares e de limpeza urbana;
- d) Comerciais: proveniente de estabelecimentos comerciais, como escritórios, lojas, hotéis, restaurantes, supermercados e outros;
- e) Serviços públicos de saneamento básico;
- f) Industriais: gerados nos processos produtivos industriais;
- g) De serviços de saúde: gerados nos serviços de saúde;
- h) De construção civil: gerados nas obras de construção civil;
- i) De agrossilvopastoris: gerados nas atividades agropecuárias e silviculturais;
- j) De serviços de transportes: gerados em portos, aeroportos, terminais alfandegários, rodoviários e ferroviários;

⁵ A Política Nacional de Resíduos Sólidos reúne o conjunto de princípios, objetivos, instrumentos, diretrizes, metas e ações adotadas pelo Governo Federal, isoladamente ou em regime de cooperação com Estados, Distrito Federal, Municípios ou particulares, com vistas na gestão integrada e no gerenciamento ambientalmente adequado dos resíduos sólidos.

k) De mineração: gerados nas atividades de mineração.

2 Quanto à periculosidade:

- a) Perigosos: aqueles que apresentam significativo risco à saúde pública ou à qualidade ambiental, em razão de suas características de inflamabilidade, corrosividade, reatividade, toxicidade, patogenicidade, carcinogenicidade, teratogenicidade e mutagenicidade;
- b) Não perigosos: os não incluídos no item acima.

Verifica-se, por conseguinte, que a lei da PNRS, além de alertar para a conceituação de resíduo sólido, vem caracterizar e classificar esses resíduos para que se tenha maior clareza quanto a sua origem e grau de periculosidade para o ambiente e para o ser humano.

Além da PNRS, pode-se recorrer a Fiorillo (2011), autor que traz, além das preocupações presentes na lei, uma análise dos resíduos sólidos, baseado nos fundamentos constitucionais do direito ambiental, considerando suas propriedades físicas, químicas e infectocontagiosas. A seguir segue a classificação de resíduos sólidos a partir da análise do teórico mencionado:

- a) Resíduos classe I: perigosos – resíduos que em função de suas características de inflamabilidade, corrosividade, reatividade e toxicidade, podem apresentar riscos à saúde pública.
- b) Resíduos classe II: Não perigosos – estes são divididos em:

Resíduos Classes II A Não Inertes (não se enquadram nos de classe I ou de classe II B) – possuem propriedades como: biodegradabilidade, combustibilidade ou solubilidade em água.

Resíduos classe II B: Inertes – resíduos que submetidos a testes de solubilização não tem nenhum de seus constituintes solubilizados, em concentrações superiores aos padrões de potabilidade, excetuando-se aspecto, cor, turbidez, dureza e sabor.

Ainda consoante Fiorillo (2011), os resíduos, de acordo com a origem, se classificam em:

- a) Hospitalares: originados nos estabelecimentos de saúde, são eles: sangues, excreções, secreções, fetos, objetos perfurantes ou cortantes, entre outros.
- b) Radioativos ou nucleares: oriundos de usinas nucleares.
- c) Resíduos químicos: Estes resíduos possuem alto teor de nocividade e riscos à saúde e ao meio ambiente devido suas características químicas.

d) Resíduos Comuns: São os orgânicos e inorgânicos não inseridos nos grupos anteriores.

Já quanto aos tipos de tratamento, se classificam em:

- a) Aterragem: São espaços, chamados aterros sanitários, concebidos para receber o lixo e projetados para reduzir o perigo à saúde pública. O lugar onde o lixo é depositado deve ser periodicamente recoberto com terra.
- b) Aproveitamento energético dos aterros: É uma variação dos aterros sanitários. É concebido de forma a possibilitar que seja extraído e utilizado o gás metano, gás produzido pela digestão dos elementos orgânicos.
- c) Compostagem: Consiste em transformar o material orgânico em composto rico em nutrientes indispensáveis aos vegetais.
- d) Reaproveitamento energético de resíduos: Pode ser direto ou indireto. O direto está relacionado à queima de parte do componente da massa do resíduo e o indireto consiste basicamente na reciclagem, que é um dos melhores métodos de tratamento de resíduos.

Apropriando-se das ideias de Fiorillo (2011), consegue-se vislumbrar o quão complexo é o tratamento dessa problemática, pois, muitos são os resíduos gerados e diversas são as formas de trato que esses devem receber, respeitados os seus tipos e classificações.

É lícito afirmar que a geração excessiva de resíduos pode ser atribuída ao desenvolvimento técnico-científico do mundo contemporâneo – que possibilita diversos benefícios e facilidades à vida do homem, modernizando os instrumentos por ele utilizados em seu cotidiano e proporcionando o progresso para a sociedade – porém, por outro lado, gera sérias consequências que precisam ser cuidadosamente observadas.

O progresso traz consigo o aumento da urbanização⁶, o avanço das indústrias, entre outras melhorias para a sociedade. No entanto, esse progresso está diretamente ligado ao aumento do consumo e consequentemente ao inevitável crescimento da produção de resíduos. Acredita-se que não há processo industrial que não deixe restos e que não contribua com o aumento da poluição.

⁶ Celso Antonio Pacheco Fiorillo em seu livro Curso de Direito Ambiental Brasileiro define urbanização como o processo pelo qual a população urbana cresce em proporção superior à população rural (p. 350).

Corroborando com essa ideia apresentada, Machado *apud* Fiorillo (2011), ressalta que o volume dos resíduos está crescendo com o incremento do consumo e com a maior venda de bens. Desta forma, a toxidade dos resíduos sólidos está aumentando com o maior uso de produtos químicos, pesticidas e com o advento da energia atômica. Segundo este autor os problemas estão sendo ampliados pelo crescimento da concentração das populações urbanas e pela diminuição ou encarecimento das áreas destinadas a aterros sanitários.

Segundo a Associação Brasileira de Empresas de Limpeza Pública e Resíduos Especiais – ABRELPE, em 2010, o Brasil produziu 60,8 milhões de toneladas dos chamados resíduos sólidos. Essa quantidade foi 6,8% mais alta que a registrada em 2009 e seis vezes maior que o crescimento populacional que, no mesmo período, aumentou em pouco mais de 1%.

De todo esse resíduo, cerca de 6,5 milhões de toneladas tiveram como destino os rios, córregos e terrenos baldios. Ainda 42,4%, ou seja, 22,9 milhões de toneladas foram depositados em lixões e aterros controlados que não fazem o tratamento adequado dos resíduos. Em âmbito estadual, segundo a pesquisa “Indicadores de desenvolvimento sustentável” (2011), do IBGE, 100% dos resíduos produzidos no Amapá têm destinação inadequada.

A ABRELPE (2010), afirma ainda que os programas de coleta seletiva no Brasil, também não avançaram: dos 5.565 municípios brasileiros, apenas 3.205 possuem alguma iniciativa de coleta seletiva, no ano de 2009 eram 3.152 municípios. Esses dados demonstram que Brasil tem taxas ascendentes na geração dos resíduos, todavia a destinação correta não avança em mesma proporção.

A falta de um sistema que proporcione a disposição final ambientalmente adequada dos resíduos sólidos⁷ pode tornar-se uma ameaça à saúde pública e ao meio ambiente, acarretando graves problemas sociais e ambientais, tais como contaminação, poluição do solo e das águas, entre outras.

Para amenizar o problema dos resíduos sólidos deve-se conciliar o desenvolvimento econômico com a conservação do meio ambiente, e para isso dispor de sistemas de gerenciamento desses resíduos. A respeito da destinação dos

⁷ Lei nº 12.305, art. 3º, VIII - distribuição ordenada de rejeitos em aterros, observando normas operacionais específicas de modo a evitar danos ou riscos à saúde pública e à segurança e a minimizar os impactos ambientais adversos;

resíduos a PNRS, em seu Art. 3º, inciso X, determina o gerenciamento dos resíduos sólido, como sendo o:

Conjunto de ações exercidas, direta ou indiretamente, nas etapas de coleta, transporte, transbordo, tratamento e destinação final ambientalmente adequada dos resíduos sólidos e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, de acordo com plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos ou com plano de gerenciamento de resíduos sólidos.

Entre seus diversos objetivos a referida lei institui uma ordem de prioridade para a gestão e gerenciamento dos resíduos sólidos, que consiste na: não geração; redução; reutilização; reciclagem; tratamento dos resíduos sólidos e a disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos⁸.

A responsabilidade pelo gerenciamento do resíduo produzido em uma cidade varia de acordo com o tipo deste resíduo, no entanto a PNRS deixa clara a responsabilidade de todos, quer seja o setor público, iniciativa privada, pessoa física ou jurídica. Portanto, os resíduos sólidos representam um problema ambiental e todos são responsáveis: fabricantes, importadores, distribuidores, comerciantes, consumidores e titulares dos serviços públicos de limpeza urbana e de manejo dos resíduos sólidos, a esse respeito o Art. 1º, § 1º da Lei 12.305/2012, determina que:

Estão sujeitas à observância desta Lei as pessoas físicas ou jurídicas, de direito público ou privado, responsáveis, direta ou indiretamente, pela geração de resíduos sólidos e as que desenvolvam ações relacionadas à gestão integrada ou ao gerenciamento de resíduos sólidos.

O manejo dos resíduos sólidos é de responsabilidade da prefeitura, entretanto, no caso dos estabelecimentos comerciais, objeto de estudo desta pesquisa, a prefeitura só é responsável pela coleta e disposição de quantidades geralmente inferior a 50 quilos por dia. Acima dessa quantidade a responsabilidade é do próprio estabelecimento comercial.

A PNRS é uma lei ampla e que contempla muitas preocupações em prol da conservação do meio ambiente. Isso se torna evidente quando em seu art. 6º observa-se alguns de seus princípios:

I - a prevenção⁹ e a precaução¹⁰;

⁸ Lei nº 12.305, art. 3º, XV - resíduos sólidos que, depois de esgotadas todas as possibilidades de tratamento e recuperação por processos tecnológicos disponíveis e economicamente viáveis, não apresentem outra possibilidade que não a disposição final ambientalmente adequada.

⁹ Princípio do Direito Ambiental que prioriza medidas que evitem o dano ambiental agindo antecipadamente em face de um problema conhecido de maneira a reduzi-lo ou eliminá-lo.

¹⁰ O Princípio da Precaução é reflexo do princípio 15 da Declaração do Rio de Janeiro sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, de 13 de junho de 1992, estabelecendo que: "Com o fim de proteger o meio ambiente, o princípio da precaução deverá ser amplamente observado pelos Estados, de

- II - o poluidor-pagador¹¹ e o protetor-recebedor;
- III - a visão sistêmica, na gestão dos resíduos sólidos, que considere as variáveis ambiental, social, cultural, econômica, tecnológica e de saúde pública;
- IV - o desenvolvimento sustentável¹²;
- V - a ecoeficiência, mediante a compatibilização entre o fornecimento, a preços competitivos, de bens e serviços qualificados que satisfaçam as necessidades humanas e tragam qualidade de vida e a redução do impacto ambiental e do consumo de recursos naturais a um nível, no mínimo, equivalente à capacidade de sustentação estimada do planeta.

É importante ressaltar que existem diversas obrigações impostas pela PNRS, porém destaca-se a previsão da lei para que a união institua um plano nacional de resíduos sólidos, que deve ser revisado a cada quatro anos. Os estados e municípios também devem elaborar planos, estabelecendo diretrizes que viabilizem a redução e reutilização dos resíduos sólidos. A PNRS determina que até o final do ano de 2012 os estados e municípios elaborem seus planos e possam se adequar as exigências dessa lei.

Determina ainda que a disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos deverá ser implantada em até quatro anos contados da data de publicação da Lei. A PNRS, afirma ainda em seu art. 5º, que o gerenciamento dos resíduos sólidos não está submetido a um regime jurídico único e mesmo tendo uma legislação própria, deve ser interpretado também em face de outras políticas, dentre estas a Política Federal de Saneamento Básico, como demonstra o artigo a seguir:

Art. 5º A Política Nacional de Resíduos Sólidos integra a Política Nacional do Meio ambiente e articula-se com a Política Nacional de Educação Ambiental, regulada pela Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, com a Política Federal de Saneamento Básico, regulada pela Lei nº 11.445, de 5 de janeiro de 2007, e com a Lei 11.107, de 06 de abril de 2005.

Nesse sentido a Lei nº 11.445/2007, a qual estabelece as diretrizes nacionais para o saneamento básico, traz como um de seus princípios fundamentais para os serviços públicos de saneamento básico, em seu art. 2º, Inciso III: “Abastecimento

acordo com suas capacidades. Quando houver ameaça de danos graves ou irreversíveis, a ausência de certeza científica absoluta não será utilizada como razão para adiamento de medidas economicamente viáveis para prevenir a degradação ambiental”.

¹¹ Princípio do direito ambiental que obriga quem polui a pagar pela poluição causada ou que pode ser causada.

¹² Celso Antonio Pacheco Fiorillo e Adriana Diaféria em Biodiversidade e Patrimônio Genético no Direito Ambiental Brasileiro. p.31 define como “a manutenção das bases vitais da produção e reprodução do homem e de suas atividades, garantindo igualmente uma relação satisfatória entre os homens e destes com o seu ambiente, para que as futuras gerações também tenham oportunidade de desfrutar os mesmos recursos que temos hoje à nossa disposição.

de água, esgotamento sanitário, limpeza urbana e manejo dos resíduos sólidos¹³ realizados de formas adequadas à saúde pública e à proteção do meio ambiente”. Percebe-se na referida lei, a preocupação em garantir, por meio do poder público, o adequado tratamento ao caso dos Resíduos Sólidos, considerando seu notório potencial poluente.

A Política Nacional de Saneamento Básico – PNSB, em seu art. 52, estabelece que a união deve, sob a coordenação do ministério das cidades, elaborar um Plano Nacional de Saneamento Básico – PLANSAB, o qual deve fazer um diagnóstico da realidade do saneamento no Brasil nas áreas de abastecimento de água, esgotamento sanitário, coleta e destinação dos resíduos sólidos e drenagem urbana.

O PLANSAB determina a universalização do saneamento básico nos próximos 20 anos, para que todos os municípios tenham acesso ao abastecimento de água de qualidade e em quantidade suficientes às suas necessidades, à coleta, tratamento e manejo adequado do esgoto e dos resíduos sólidos. Nessa perspectiva, o PLANSAB, de acordo com a Lei nº 11.445/07, deve:

I - abranger o abastecimento de água, o esgotamento sanitário, o manejo de resíduos sólidos e o manejo de águas pluviais e outras ações de saneamento básico de interesse para a melhoria da salubridade ambiental, incluindo o provimento de banheiros e unidades hidrossanitárias para populações de baixa renda;

A PNRS recorre à lei nº 9.605/1998 quando trata das sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente: Em seu art. 54, § 2º, inciso V, afirma que se o crime “ocorrer por lançamento de resíduos sólidos, líquidos ou gasosos, ou detritos, óleos ou substâncias oleosas, em desacordo com as exigências estabelecidas em leis ou regulamentos” terá pena de reclusão, de um a cinco anos.

Já em âmbito municipal, a Lei Complementar nº 052/2008 da Prefeitura Municipal de Macapá – PMM, que institui o Código Sanitário do município de Macapá, no que tange aos produtos sujeitos ao controle sanitário, em seu art. 236, inciso XIX cita os produtos que devem ser fiscalizados pela vigilância sanitária municipal “qualquer resíduo, produzido pelo homem, por animais e por qualquer atividade econômica que possa causar dano à saúde humana ou ao meio ambiente”.

¹³ Lei nº 11.445/2007 - conjunto de atividades, infraestrutura e instalações operacionais de coleta, transporte, transbordo, tratamento e destino final do lixo doméstico e do lixo originário da varrição e limpeza de logradouros e vias públicas.

Quanto à coleta e armazenamento dos resíduos gerados, cita-se o art. 268 da Lei Complementar N. 052/2008 – PMM, que determina que:

Nos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário os resíduos coletados deverão ser estocados em local fechado e isolado da área de procedimento, preparação, manipulação e/ou armazenamento dos produtos sujeitos ao controle sanitário, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

No parágrafo único deste artigo há a determinação expressa de que “Os estabelecimentos de grande porte ou com grande produção de resíduos deverão possuir cômodo exclusivo que atenda as exigências do *caput*”.

Verifica-se a partir da análise das legislações que versam sobre o descarte de resíduos sólidos, que há determinações legais que corroboram com o adequado tratamento da questão, ademais, percebe-se que também existem previsões coercitivas no que tange ao descumprimento da lei.

Diante da importante constatação feita a partir dos parâmetros de regulação legais a respeito do descarte dos resíduos sólidos, abstraem-se mais elementos para trabalhar a presente pesquisa, haja vista que se deverão investigar como os estabelecimentos, objetos do trabalho em questão, estão lidando com tais normas.

6 INOVAÇÃO, SUSTENTABILIDADE E A REDE DE RESTAURANTES DE MACAPÁ

Após apresentados os elementos teóricos que darão suporte para a discussão central da presente pesquisa, iniciar-se-á a discussão dos achados inerentes ao trabalho de campo, no qual se investigou como os restaurantes em Macapá estão lidando com o cumprimento das normas ambientais e sanitárias em suas atividades produtivas, bem como, verificou-se acerca da quantidade, coleta, gerenciamento, manejo e destinação final ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados pelos restaurantes estudados.

No decorrer do trabalho de campo, ocorrido durante o ano de 2012, realizou-se visitas à vigilância sanitária estadual e municipal, ambas forneceram materiais acerca das legislações vigentes que discutem a questão dos resíduos sólidos. Todavia, percebeu-se que, que os referidos órgãos possuem poucas informações disponíveis para realização de consultas que tratem da questão objeto de estudo da presente pesquisa.

Em visitas realizadas ao SEBRAE, conheceu-se os projetos deste órgão voltados para o setor gastronômico: como o Projeto Orla, que objetivou fazer um extrato analítico dos bares e restaurantes localizados na Orla do Rio Amazonas, destacando assim a importância estratégica dos mesmos, tanto a nível regional como nacional, considerando-os sobre o ponto de vista ambiental e turístico.

Adentrou-se também em informações sobre o projeto Gastronomia no Meio do Mundo que objetivou fortalecer as empresas envolvidas no projeto, buscando a melhoria da qualidade dos produtos e serviços, garantindo a competitividade e a sustentabilidade do processo empreendedor, com vistas ao aumento do faturamento dessas empresas.

Salienta-se que estes projetos do SEBRAE, por já não estarem mais vigorando e por possuírem dados desatualizados, não se demonstraram relevantes para o a pesquisa em tela.

Realizou-se ainda visitas em 20 (vinte) restaurantes da cidade de Macapá, entretanto, somente conseguiu-se aplicar a pesquisa de campo em 8 (oito) estabelecimentos, os quais participaram ativamente das entrevistas e investigações propostas no trabalho em questão.

Destaca-se que em alguns casos, que os proprietários se negaram a participar, alegando não ter disponibilidade de tempo, fato que tornou necessária a

mudança de restaurantes a serem pesquisados. Destes 8 (oito) restaurantes que se propuseram a participar, 4 (quatro) trabalham com o modelo self service, 3 (três) com o modelo a La Carte e 1 (um) funciona como cozinha industrial.

Conforme caracterizado em capítulo específico, os restaurantes investigados foram: Cantinho Baiano, Divina Arte, Peixaria Amazonas, Estaleiro, Santa Rita, Sarney, Só Assados e Cozinha Industrial Das Marias. Todos esses empreendimentos produzem praticamente os mesmos resíduos, tais como: papéis e caixas de papelão, plásticos, latas, garrafas de vidro, óleo de cozinha e resíduos orgânicos provenientes das sobras dos cortes dos alimentos e das mesas dos clientes.

Como mencionado a pouco, utilizou-se do instrumento da entrevista para a coleta das informações importantes à pesquisa. Para a realização das entrevistas foi necessário que as mesmas fossem realizadas com os proprietários dos restaurantes, porém, na ausência desses, conseguiu-se realizar com o gerente ou pessoa responsável pelo estabelecimento. Além dos proprietários dos empreendimentos lançou-se mão de materiais e informações cedidas pela ABRASEL, Vigilância Sanitária Estadual e Municipal e pela JUCAP.

Dar-se-á início, a seguir, à apresentação das informações coletadas com o estudo de caso dos restaurantes pesquisados. Tal apresentação será feita por restaurante e, quando necessário, complementar-se-á com dados documentais ou algum outro inerente aos instrumentos utilizados na pesquisa.

6.1 Restaurante Cantinho Baiano

O restaurante Cantinho Baiano possui 2 (duas) cozinhas, uma realiza a lavagem das louças e o corte das verduras, carnes, peixes; enfim, dos alimentos em geral. A outra funciona para o cozimento e frituras, em suma, para o preparo dos pratos.

Após o corte dos alimentos é feita a separação em porções para evitar o desperdício e, de acordo com a solicitação do cliente, esse alimento segue para a segunda cozinha, na qual é preparado. Em razão dessa forma de trabalho, a maior quantidade de resíduos se concentra na primeira cozinha, onde é realizado o corte dos alimentos.

Considerando o total da produção de resíduos, o Cantinho Baiano, gera em torno de 360 quilos diariamente, sendo que a maior quantidade desses são as sobras dos cortes dos alimentos.

O restaurante executa a coleta seletiva e a partir dela tem a possibilidade de dar um destino adequado de acordo com o tipo de resíduo coletado. As garrafas plásticas, garrafas de vidro, papéis e papelões são embalados separados em sacolas plásticas (cada tipo em uma sacola diferente) e encaminhados para um contêiner fechado (Fotografia 09) que fica na área externa do restaurante para serem posteriormente coletados pela prefeitura (Fotografia 10).

As latas são doadas para pessoas que vivem em estado de dificuldade econômica, para que comercializem e possam tirar algum proveito financeiro. Os resíduos orgânicos das sobras das comidas das mesas e dos cortes são doados para famílias que possuem criação de porcos e galinhas.

Quanto ao óleo de cozinha, o Cantinho Baiano, produz em média 25 litros por semana. O óleo é armazenado em 1 (uma) caixa d'água de 1.000 litros (Fotografia 11) e também em recipientes de manteiga com capacidade para um pouco mais de 25 litros. Este óleo é repassado para pessoas que produzem sabão e detergente, no entanto, como a produção é maior que a demanda, hoje o Cantinho Baiano tem mais de 1000 litros armazenados, pois, ainda não há um mecanismo de destinação considerando a grande quantidade de produção desse resíduo.

Fotografia 09 – Contêineres do Restaurante.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Fotografia 10 – Contêiner PMM.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Fotografia 11 – Armazenamento de óleo de cozinha



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Quanto à fiscalização desse estabelecimento, segundo o gerente, senhor Emerson, ela é bastante intensa, chega a ocorrer até duas vezes por semana. Contudo foi possível observar através de documentação que essa fiscalização se dá unicamente pela Vigilância Sanitária Municipal, que verifica apenas se as normas de higiene e saúde durante o processo produtivo estão sendo atendidas.

Portanto no que se refere às normas sanitárias o referido restaurante está cumprindo com a legislação, todavia não há fiscalização atuante quanto à questão ambiental, e as medidas adotadas pelo restaurante nesse matéria são unicamente de iniciativa do proprietário.

Concernente aos princípios da sustentabilidade abordados no presente trabalho, o restaurante Cantinho Baiano atua em consonância com os mesmos, já que trabalha buscando o desenvolvimento econômico do setor gastronômico, participando de feiras, festivais e realizando inovações, como a criação de novos pratos. Além de realizar um adequado manejo e destinação dos resíduos sólidos produzidos nesse estabelecimento.

6.2 Restaurante Divina Arte

O restaurante Divina Arte produz em média 250 quilos de resíduos diariamente. Quanto à destinação desses resíduos, verifica-se que o papelão é embalado em sacolas plásticas e posteriormente segue para um contêiner no qual é posteriormente recolhido (Fotografia 12). Já as sobras produzidas dos cortes dos alimentos e das mesas dos clientes são destinadas a pessoas que possuem criação de animais. Percebe-se que resíduos produzidos, como garrafas, latas e plásticos não possuem uma forma seletiva de acondicionamento.

Observa-se que há preocupação da administração do restaurante com o acúmulo do lixo, a mesma paga uma empresa privada para coleta-lo, porém, isso não ocorre de forma totalmente seletiva, ainda há mistura de alguns resíduos, fato justificado pela proprietária em decorrência da falta do oferecimento de condições do poder público para realização de coleta seletiva.

O Divina Arte produz em média 385 litros de resíduo de óleo de cozinha por semana. Tal sobra recebe um trato diferenciado, a mesma é enviada para uma empresa no estado do Pará, que a utiliza em caldeiras como combustível. O estabelecimento em tela prefere não trabalhar com a doação desse resíduo, porquanto teme que, desse modo, possa haver problemas quanto à reutilização inadequada desse óleo por terceiros.

O Divina Arte envia o óleo, sob forma de doação, por meio de uma carreta que o transporta. Esse envio ocorre a cada 3 (três) meses, sendo que são transportados em cada viagem mais de 5.000 (cinco mil) litros de resíduo de óleo de cozinha, o qual ocorre em 200 (duzentos) baldes com capacidade de 25 Kg, equivalentes a mais de 25 litros cada balde (Fotografia 13).

Fotografia 12 – Lixeira de Armazenamento



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Fotografia 13 – Armazenamento do Óleo



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Observa-se que o Divina Arte recebe com frequência a fiscalização da Vigilância Sanitária Municipal. Este órgão objetiva inspecionar a cozinha deste restaurante verificando questões voltadas à saúde do trabalhador e adequada manipulação dos alimentos. Anualmente recebe também a vistoria da Vigilância Sanitária Estadual com a finalidade de renovação do alvará de funcionamento do estabelecimento.

No tocante as normas ambientais, não há inspeção; não se observa fiscalização voltada para inibir a prática de condutas lesivas ao meio ambiente. O que se percebe é a empresária – por conta própria, utilizando-se de sua consciência

– desenvolver algum tipo de mecanismo que atenda o objetivo de conservação ambiental.

Diante das informações coletadas, a respeito das práticas do restaurante Divina Arte, é possível vislumbrar que existem algumas preocupações por parte deste estabelecimento quanto ao cumprimento dos princípios da sustentabilidade ambiental, ecológica e econômica. A proprietária deste empreendimento realiza a capacitação de seus funcionários, inova com a criação de pratos, utiliza-se de tecnologias para melhorar a qualidade de seus produtos, bem como realiza a destinação adequada de resíduos como o óleo de cozinha, papelão e orgânicos. Contudo, não efetua a separação de garrafas, latas e plásticos.

Diante disso percebe-se que o estabelecimento em questão não realiza em sua totalidade a coleta seletiva, fato que vai de encontro aos princípios da política nacional dos resíduos sólidos. Ainda que não atenda alguns aspectos específicos da PNRS, o Divina Arte não está passivo às penalidades previstas nas leis de aplicação penal, como, por exemplo, a lei 9.605/98 (que versa sobre sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente), haja vista que a referida lei – quando trata de resíduos sólidos – refere-se mais especificamente aos diretamente perigosos a vida humana e ambiental.

6.3 Restaurante Peixaria Amazonas

O Restaurante Peixaria Amazonas utiliza-se da prática da coleta seletiva (Fotografia 14), além de separar os diferentes tipos de resíduos, o estabelecimento também procura dar destino adequado a estes.

O Restaurante Peixaria Amazonas produz diariamente aproximadamente 265 quilos de resíduos, para dar conta desse volume tem sua própria forma de acondicionamento e destino desses resíduos. Na pesquisa de campo, percebeu-se que os papelões são acondicionados dentro de sacolas diferenciadas – para que não se misturem com outros materiais – e depois são colocados em espaço específico (Fotografia 15) para ser levado pelo serviço de coleta da prefeitura.

Fotografia 14 – Coleta Seletiva.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Fotografia 15 – Armazenamento externo



Fonte: Pesquisa de campo/2012

As garrafas são acondicionadas em sacos hermeticamente fechados, ou seja, não se misturam com os resíduos de papelões e posteriormente também são colocados no espaço específico onde serão recolhidos pela empresa de coleta de lixo da prefeitura.

As latas, assim como os papelões, são acondicionadas dentro de sacolas para que não se misturem com outros tipos de resíduos e depois colocados em espaço específico para posteriormente serem levado pelo serviço de coleta de lixo da prefeitura.

As sobras de comidas dos cortes dos alimentos e das mesas dos clientes são encaminhadas para uma fazenda de propriedade dos donos do restaurante para servir como alimento na criação de animais. São enviados para a fazenda restos de arroz, batata, saladas verdes, carnes e peixes; tudo embalado em recipientes fechados.

Quando ao óleo de cozinha, o mesmo é utilizado como ração para animais. Com o assessoramento de um veterinário, este óleo é misturado com sobras de alimentos e servido a bois e cavalos. A quantidade de óleo produzido e descartado é de aproximadamente 15 litros por semana.

A respeito do quesito fiscalização, a Peixaria Amazonas recebe unicamente a inspeção da Vigilância Sanitária Municipal, a qual faz vistorias direcionadas ao cumprimento das normas de higiene e saúde, além de acompanhar as práticas relacionadas às condições de salubridade no trabalho dos funcionários do restaurante.

Em se tratando da fiscalização acerca das consequências ambientais provenientes do processo produtivo do restaurante, observou-se que, não há fiscalização dessa natureza. A prática de conservação ao meio ambiente ocorre por conta do bom senso do empresário em desenvolver mecanismos para que sua

atividade não seja depredadora do meio ambiente. No caso do referido restaurante, um dos mecanismos adotados para a observância da questão ambiental foi à contratação de um biólogo que cuida de assuntos relacionados ao não impacto ambiental pelo estabelecimento.

Com vistas ao aprimoramento de sua atividade empreendedora e o cumprimento do princípio da sustentabilidade econômica e cultural, a Peixaria Amazonas procura participar de festivais gastronômicos e valorizar os produtos e a cultura local. Permitindo assim através da culinária regional, que haja maior visibilidade e valorização das iguarias amapaenses.

A partir do estudo de caso do Restaurante e Peixaria Amazonas percebe-se que o estabelecimento está em concordância com os princípios da sustentabilidade – porquanto procura cumprir o seu papel realizando, por exemplo, a coleta seletiva dos seus resíduos e dando destino a eles, além de procurar meios para que não degrade o meio ambiente – e também observa-se que o mesmo está em consonância com o cumprimento da legislação ambiental e sanitária.

6.4 Restaurante Estaleiro

O restaurante Estaleiro utiliza mensalmente para a produção de seus pratos e atendimento à clientela, em média: 1.600Kg de peixe, 500 quilos de camarão e 120Kg de filé de carne. Considerando esse quantitativo, pressupõe-se que a geração de resíduos deve ser grande. Conforme pesquisa de campo verificou-se que se trata de aproximadamente 6 (seis) toneladas por mês.

Não há uma forma de coleta seletiva para todos os resíduos produzidos no Estaleiro. No entanto, o referido restaurante utiliza-se de alguns mecanismos de coleta e destinação: o papelão, por exemplo, é armazenado durante vários dias e, em um dia específico, é colocado no contêiner (Fotografia 16) para ser posteriormente coletado por uma empresa privada de coleta de lixo.

Já os resíduos orgânicos, provenientes do corte dos alimentos quando do seu preparo e as sobras das mesas dos clientes, são armazenados em um freezer, em uma área externa do restaurante, e diariamente são doados para famílias que possuem criação de animais e que os utilizam como alimento dos mesmos.

Quanto ao óleo de cozinha, o Estaleiro gera cerca de 160 litros (Fotografia 17) num período de aproximadamente 40 dias, o que corresponde a 28 litros de óleo

semanalmente, o qual é encaminhado sob a forma de doação e reaproveitado na produção de sabão e detergente.

Fotografia 16 – lixeira de armazenamento.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Fotografia 17 – Armazenamento óleo



Fonte: Pesquisa de campo/2012

A fiscalização feita no estabelecimento é realizada pela Vigilância Sanitária Municipal, a qual se ocupa de fiscalizar, periodicamente, as normas de higiene e saúde no processo produtivo e nas condições de trabalho dos funcionários, deixando de considerar a questão ambiental.

A respeito do cumprimento aos princípios da sustentabilidade, pode-se inferir que o restaurante Estaleiro tem uma preocupação parcial com tal quesito, pois lança mão de estratégias, como, por exemplo, a separação do óleo de cozinha. Entretanto, levando em consideração o fato do mesmo não possuir um mecanismo de coleta seletiva total, constata-se que o Estaleiro não observa alguns pontos específicos da PNRS, porém, não está sujeito a penalidades em decorrência de tal inobservância.

6.5 Restaurante e Churrascaria Santa Rita

O restaurante e churrascaria Santa Rita, em virtude do fluxo de clientes que recebe diariamente, produz em média 400 quilos de resíduos por dia. Com esse alto quantitativo de produção de resíduos, o referido estabelecimento lança mão da prática da coleta seletiva e utiliza-se de algumas estratégias para dar um destino adequado aos resíduos por ele produzidos.

O restaurante tenta considerar os princípios da sustentabilidade ambiental, ecológica e econômica, utilizando-se de estratégias específicas para destinar alguns resíduos resultantes de seu processo empreendedor, como por exemplo, as garrafas e latas são separadas e doadas às pessoas com grandes dificuldades econômicas, para que as mesmas possam apropriar-se daqueles materiais, que para o

restaurante é apenas mais um resíduo, além de contribuir para a geração de renda (Fotografia 18).

Fotografia 18 – Armazenamento de resíduo



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Quanto ao papelão, único resíduo produzido no empreendimento gastronômico em questão que não possui destinação alternativa, o mesmo é coletado em sacolas plásticas específicas e posteriormente colocado em um contêiner para que o serviço de coleta de lixo da prefeitura o recolha.

As sobras de resíduos orgânicos provenientes do corte de alimentos e das mesas dos clientes também recebem uma forma alternativa de destinação: são armazenados separadamente e doados para famílias que possuem criação de animais. Tais resíduos servirão de alimentos para aqueles animais.

Quanto ao óleo de cozinha, o restaurante Santa Rita gera cerca de 36 litros de óleo por semana, este é armazenado durante alguns dias e posteriormente doado para pessoas que realizam a produção de sabão e detergente.

As evidências apontam que o restaurante Santa Rita possui uma preocupação no que diz respeito à observância aos princípios da sustentabilidade, pois, o fato de realizar coleta seletiva e garantir a destinação adequada dos resíduos produzidos, caracteriza responsabilidade com a questão.

6.6 Restaurante Sarney

O Sarney possui uma produção média de resíduos diária de aproximadamente 600 quilos. Embora o quantitativo de produção de resíduos do restaurante em questão seja considerável, o mesmo não possui uma prática efetiva de coleta seletiva, dando destino comum a diferentes tipos de resíduos.

Os resíduos orgânicos oriundos do corte dos alimentos, da sobra das comidas consumidas pelos clientes, papelões, latas, garrafas e plásticos são todos recolhidos e encaminhados à lixeira externa (Fotografia 19) para que o serviço de coleta de lixo da prefeitura os leve.

Quanto a óleo de cozinha, o restaurante Sarney utiliza semanalmente, em 2 (duas) fritadeiras (Fotografia 20), cerca de 2 (duas) caixas de óleo (cada caixa possui 20 latas contendo 900ml do produto), ou seja, a produção semanal de óleo do estabelecimento em questão é de aproximadamente 36 litros por semana.

Apesar de não ter um mecanismo efetivo de coleta seletiva, o restaurante Sarney se preocupa com o armazenamento e a destinação do óleo de cozinha, o que se caracteriza como uma preocupação da gestão do estabelecimento com a questão ambiental. Os resíduos desse produto são acondicionados em carotes (Fotografia 21) com capacidade para 25 litros e doados a terceiros para a produção de sabão e detergentes. Antes da prática da doação desse resíduo o óleo de cozinha era recolhido pelo disk fossa e o destino que essa empresa dava ao material é desconhecido.

Fotografia 19 – Coleta de resíduos.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Fotografia 20 – Armazenamento de óleo.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Fotografia 21 – Fritadeiras.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Concernente à fiscalização observou-se por meio de notificações, que o estabelecimento recebe visitas periódicas da Vigilância Sanitária Municipal, a qual se ocupa da inspeção a respeito da manipulação e destinação dos alimentos, das condições de higiene e salubridade do ambiente e condições de trabalho dos funcionários. Bem como em outros estabelecimentos pesquisados, não se percebe uma fiscalização com vistas ao cumprimento de normas ambientais.

O fato de não haver uma prática de coleta seletiva vem de encontro aos princípios da sustentabilidade, porém, o gestor do estabelecimento, assim como de outros restaurantes pesquisados, afirma que seria inútil proceder com a coleta seletiva, haja vista que a prefeitura não separa o lixo no ato da sua coleta.

Considerando a ausência de coleta seletiva por parte do estabelecimento em questão, pode-se afirmar que o mesmo não está de acordo com PNRS, haja vista que essa faz referência ao gerenciamento e destinação dos resíduos. Todavia, não há previsão coercitiva contra a conduta do estabelecimento pesquisado.

6.7 Restaurante Só Assados

Os resíduos gerados no Só Assados são semelhantes aos produzidos nos restaurantes de modo geral, entretanto, observou-se que este restaurante trabalha com poucas garrafas plásticas e descartáveis, fato que diminui a geração desse tipo de resíduo.

A maior parte dos resíduos produzidos no referido restaurante são gerados no momento do preparo dos alimentos e sua forma de destinação e armazenamento são de iniciativa dos gestores do estabelecimento (Fotografia 22), os quais se utilizam de coleta seletiva. O restaurante chega a produzir em média 250 quilos de resíduos por dia.

A respeito do descarte dos resíduos produzidos neste restaurante, notou-se que os papelões e papeis de mesa são separados e colocados em sacolas específicas para que esses não se misturem com outros materiais. Após a separação, os mesmos são depositados em contêiner e posteriormente levados pelo serviço de coleta da prefeitura.

As garrafas são armazenadas em sacos fechados e em seguida colocados em lixeiras. Apesar de serem colocadas em uma mesma lixeira para a coleta da prefeitura, esse resíduo não é acondicionado junto com outros tipos de lixo. Porém,

o serviço de coleta da prefeitura não faz diferenciação no momento que recolhe o lixo.

Os resíduos dos cortes dos alimentos e das mesas dos clientes são armazenadas separadamente e posteriormente encaminhadas para a fazenda do proprietário do restaurante. Essas sobras servem de alimentação para animais. No que concerne ao resíduo do óleo de cozinha, originado em seu processo produtivo, se dá da seguinte forma: são produzidos a cada 15 dias cerca de 50 litros de óleo e posteriormente esse resíduo é engarrafo (Fotografia 23) e doado as pessoas que o reutilizam na produção de sabão.

Fotografia 22 – Armazenamento de resíduos.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Fotografia 23 – Recipiente de óleo



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Com relação à fiscalização feita no estabelecimento, a mesma é realizada pela Vigilância Sanitária Municipal, que a executa periodicamente, porém, o que vistoria-se na referida inspeção são as normas de higiene e saúde no processo produtivo e nas condições de trabalho dos funcionários. Não se percebe nenhum tipo de vistoria que considere a questão ambiental. Percebe-se a preocupação com a questão ambiental a partir das iniciativas da gestão do empreendimento, a qual se utiliza de alguns cuidados para minimizar os prejuízos ao meio ambiente.

À luz das informações abstraídas no estudo de caso junto ao restaurante Só Assados, percebeu-se que o mesmo busca alternativas para o cumprimento dos princípios da sustentabilidade ecológica, ambiental, econômica e cultural, haja vista que utiliza-se de estratégias ambientalmente adequadas no trato com sua produção de resíduos. Bem, como dispõe de alternativas para aquecer a economia do setor valorizando a cultura local e conservando o meio ambiente.

6.8 Cozinha Industrial Das Marias

A Cozinha Industrial Das Marias apresenta algumas características diferenciadas dos demais restaurantes investigados. De acordo com o estudo de caso realizado no estabelecimento, constatou-se que há muitas dificuldades principalmente com o manejo e destinação dos resíduos produzidos.

Devido ao fato de ser uma cozinha industrial, o empreendimento não produz alguns tipos de resíduos comuns aos outros restaurantes. Mesmo assim a produção diária de resíduos é em média de 1.200Kg.

Com relação à coleta seletiva dos resíduos produzidos pelo estabelecimento, foi possível observar que, não existe. O motivo alegado pela proprietária foi a falta de capacitação dos funcionários e de infraestrutura do estado. Já que no ato da coleta não há nenhum tipo de seleção.

O lixo gerado pela Das Marias é colocado em uma lixeira na cozinha (Fotografia 24), e posteriormente levado para um contêiner em frente ao prédio para ser recolhido pela PMM (Fotografia 25). Percebe-se que, pelo grande quantitativo de resíduo gerado, o contêiner não tem capacidade para suportar o que acaba gerando alguns transtornos para a vizinhança devido à exposição do lixo na calçada.

Fotografia 24 – Lixeira de armazenamento.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Fotografia 25 – Contêiner de armazenamento.



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Embora os equipamentos da Cozinha Industrial Das Marias não utilizem muito óleo, para o preparo das comidas comercializadas utiliza-se 3 (três) caixas desse produto a cada 2 (duas) semanas, o que equivale a aproximadamente 54 litros de resíduos. Nas observações *in loco*, ficou evidente que o único resíduo que recebe atenção diferenciada, no que tange a sua destinação.

A Das Marias acondiciona o resíduo de óleo em recipientes de 25 litros e a cada mês faz contato com uma empresa que realiza limpeza de fossa, a qual o recolhe. Todavia, não se sabe que destino é dado ao resíduo.

No quesito fiscalização a Vigilância Sanitária Municipal inspeciona a Das Marias somente aspectos relativos à higiene, saúde do estabelecimento e dos funcionários. Dessa forma não se percebe nenhum tipo de vistoria no que diz respeito ao armazenamento e destinação do lixo produzido, o que se traduz em ausência de fiscalização com vistas à conservação ambiental.

Em face das informações obtidas no estudo de caso da Cozinha Industrial Das Marias, conclui-se que não há observância, por parte do estabelecimento, aos princípios da sustentabilidade, pois, o mesmo não se utiliza de práticas na busca pelo desenvolvimento econômico com vistas à conservação ambiental.

Concernente à legislação ambiental e sanitária, pode-se inferir que, apesar de haver divergência quanto ao cumprimento da PNRS, o restaurante não está sujeito, às sanções punitivas da lei.

Após uma panorâmica expositiva a respeito da questão da produção de resíduos, da fiscalização, da legislação e dos princípios sustentáveis presentes no processo produtivo dos estabelecimentos investigados no presente trabalho, buscar-se-á, a seguir, pontuar algumas questões gerais e apontar as conclusões dos achados oriundos desta pesquisa.

6.9 Análise dos resultados

Um dado importante que surge em face das informações coletadas a partir dos restaurantes pesquisados demonstra o quantitativo total de resíduos gerados. A seguir, o gráfico 01 ilustra essa conclusão.

Gráfico 01 – Quantidade de resíduos sólidos produzidos diariamente em quilos



Fonte: Pesquisa de campo/2012

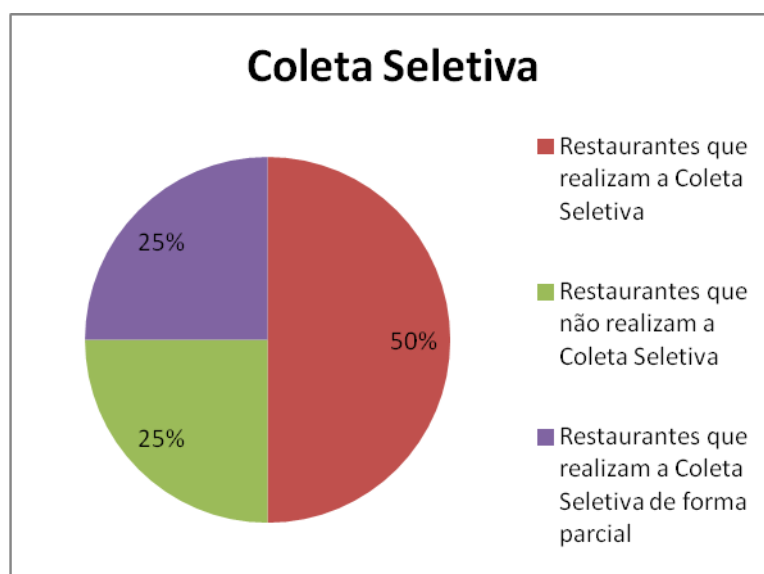
O gráfico demonstra que o restaurante que mais produz resíduos é a cozinha industrial Das Marias, a qual produz um total de 1.200 quilos somando todos os resíduos produzidos diariamente e deve-se considerar que este empreendimento não produz resíduos a partir das sobras das mesas, o que o torna mais significativo.

Ao contrário da Das Marias, o restaurante que menos produz resíduos conforme análise da ilustração gráfica é o restaurante Estaleiro, que produz 200 quilos diários de resíduos sólidos.

A partir da somatória de todos os resíduos, provenientes do processo produtivo dos estabelecimentos gastronômicos estudados, gerados diariamente, chegou-se a um total de 3.525 quilos. Esse número reflete também um total mensal de aproximadamente 105,8 toneladas e de 1.286,1 toneladas/ano.

Foi possível verificar no presente trabalho, como os restaurantes pesquisados se comportam no que tange a realização de coleta seletiva. A seguir mostra-se o gráfico 02 que ilustra em termos percentuais quantos estabelecimentos realizam ou não a coleta seletiva.

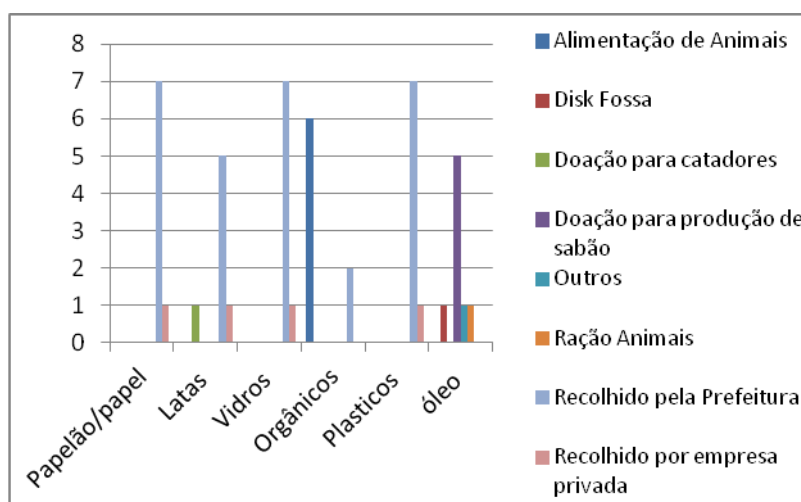
Gráfico 02 – Percentual de restaurantes que realizam coleta seletiva dos resíduos



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Constatou-se que dos 8 (oito) empreendimentos, 4 (quatro) realizam coleta seletiva (Cantinho Baiano, Peixaria Amazonas, Churrascaria Santa Rita e Só Assados), 2 (dois) não realizam (Sarney e a cozinha industrial Das Marias) e 2 (dois) realizam parcialmente¹⁴ (Divina Arte e Estaleiro). Os restaurantes que selecionam seus resíduos, o fazem de acordo com o que demonstras o gráfico 03:

Gráfico 03 – Destinação aplicada aos resíduos por tipo



Fonte: Pesquisa de campo/2012

No gráfico apresentado encontram-se algumas formas de destinação, dadas pelos estabelecimentos, aos resíduos produzidos, tais como: doação das sobras de alimentos para a alimentação de animais; contratação do disk fossa para dar destino

¹⁴ Alguns resíduos são armazenados separadamente e depois colocados para a coleta da prefeitura ou doados para outros fins e os demais resíduos não são separados devidamente.

ao óleo de cozinha; doação para terceiros para reaproveitamento como, por exemplo, produção de sabão, detergente e para ração de animais.

Quanto aos tipos de resíduo, percebe-se qual destino é dado pelas 8 empresas:

- **papelão** - em 7 (sete) é recolhido pelo serviço de coleta de lixo da PMM e em 1 (uma) por meio de empresa privada.
- **Latas** - em 5 (cinco) estabelecimentos, são recolhidas pelo serviço de coleta de lixo da PMM, em 1 (um), são recolhidas por empresa privada, em 1 (um), são doadas a catadores e, em 1 (um) restaurante, não se produz resíduos de lata.
- **Vidro** - em 7 (sete) é recolhido pelo serviço de coleta de lixo da PMM e em 1 (um) é recolhido por empresa privada
- **resíduos orgânicos** - em 6 (seis) estabelecimentos, são doados para alimentação de animais e, em 2 (dois), são recolhidos pelo serviço de coleta de lixo da PMM.
- **plástico** - em 7 (sete) restaurantes, é recolhido pelo serviço de coleta de lixo da PMM e em 1 (um), é recolhido por empresa privada.
- **Resíduo de óleo de cozinha** - em 5 empreendimentos gastronômicos, é doado para a produção de sabão e detergente, em 1 (um), é levado pelo disk fossa, em 1 (um) é doado para a produção de ração de animais e, em 1 (um), é enviado para outro estado para produção de combustível.

Vale ressaltar que a PMM, por meio da Secretaria Municipal de Manutenção Urbanística (SEMUR), só realiza essa coleta em razão de acordo efetuado entre a mesma e a ABRASEL, no qual os restaurantes filiados a essa associação são contemplados pela coleta dos seus resíduos – sem limite de quantidade – e em contrapartida esses restaurantes se responsabilizam pela revitalização de algumas áreas públicas.

Antes do referido acordo, a PMM não realizava a coleta de uma quantidade maior que 50 litros, portanto, os restaurantes pagavam uma empresa privada que recolhia estes resíduos, tal empresa é chamada de Associação do Lixo.

Uma problemática observada, que inclusive foi argumento de todos os representantes dos restaurantes pesquisados, é o fato do município não realizar a coleta seletiva, circunstância que segundo eles torna sem utilidade o trabalho de separação dos resíduos feita pelos restaurantes.

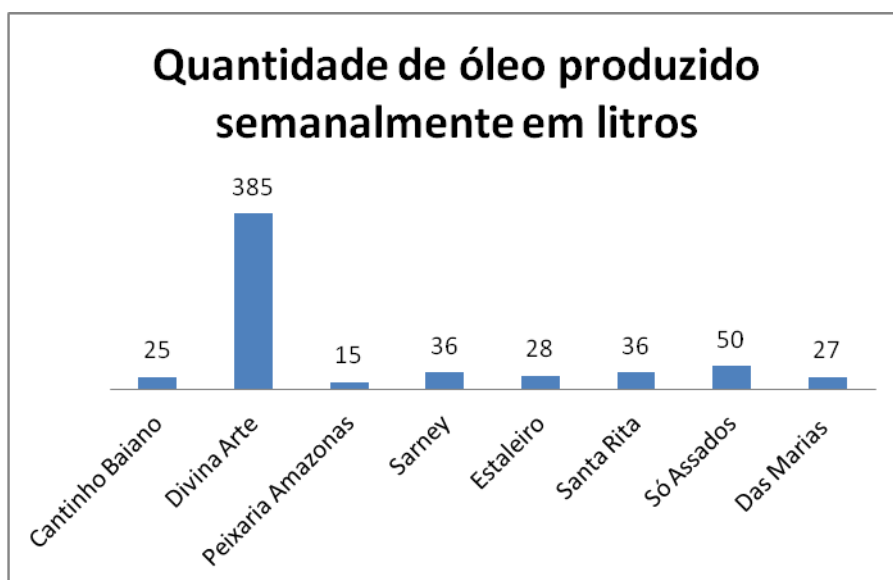
Feita uma abordagem a respeito dos resíduos em geral, se faz necessário apresentar os resultados especificamente do óleo de cozinha, visto que há uma preocupação diferenciada com a destinação desse resíduo.

6.10 Produção e destinação do óleo de cozinha

O óleo de cozinha é um resíduo altamente poluente e que, se descartado de forma inadequada, pode causar graves problemas para o meio ambiente, como, por exemplo, a poluição da água e o entupimento da encanação da rede de esgoto. Desse modo, uma das preocupações de investigação da presente pesquisa foi com a quantidade produzida e a destinação dada a esse resíduo.

Abaixo o gráfico (04) demonstra a produção semanal do óleo de cozinha dos estabelecimentos pesquisados.

Gráfico 04 – Quantidade de óleo produzido semanalmente em litros



Fonte: Pesquisa de campo/2012

Identifica-se a partir da análise deste gráfico que restaurante Divina Arte é o estabelecimento gastronômico, dentre os pesquisados, que mais produz resíduo do óleo de cozinha, chegando a uma média de 385 litros por semana. A alta produção de óleo do Restaurante Divina Arte explica-se pelo fato do referido estabelecimento também funcionar como lanchonete, produzindo salgados diversos, os quais necessitam de grande quantidade de óleo para o seu preparo.

Ao contrário do Divina Arte, o empreendimento que menos produz resíduo de óleo de cozinha, dentre os estabelecimentos investigados, é o restaurante Peixaria Amazonas, que produz 15 litros por semana.

Constatou-se a partir dos dados a respeito da produção de óleo por restaurante, que a produção diária de óleo de cozinha nos estabelecimentos pesquisados é em média 86 litros por dia, o que totaliza mensalmente 2.580 litros e anualmente 31.390 litros. Quanto à destinação dada ao óleo de cozinha, já tratada no presente capítulo, percebe-se que a maioria dos estabelecimentos procura alguma forma alternativa de fazê-lo.

Outra constatação é que dos 8 (oito) restaurantes pesquisados, 5 (cinco) realizam doação do óleo para terceiros para a produção de sabão e detergente (Cantinho Baiano, Estaleiro, Santa Rita, Sarney e Só Assados). Os demais possuem formas diferentes de lidar com a destinação deste óleo residual. O Divina Arte o encaminha para o estado do Pará (produção de combustível), a Peixaria Amazonas destina para o preparo de ração de animais e a cozinha industrial Das Marias contrata o Disk Fossa para realizar o recolhimento desse resíduo.

Uma informação importante relativa à destinação do resíduo em questão diz respeito ao projeto nacional da ABRASEL, chamado “Papa Óleo”, que destina o óleo de cozinha dos restaurantes para a produção de biodiesel. Entretanto, localmente ainda não existe essa possibilidade, assim, a ABRASEL está em negociação com exército e bombeiros para que estas entidades possam trabalhar na fabricação de sabão para uso próprio.

A respeito dos princípios da sustentabilidade (quadro 02), os quais foram pertinentemente discutidos na presente dissertação, verificou-se que os restaurantes Cantinho Baiano, Peixaria Amazonas, Santa Rita e Só Assados cumprem com os requisitos relativos ao atendimento de tais princípios, os quais foram abordados na pesquisa em tela.

Os restaurantes Sarney e a cozinha industrial Das Marias, conforme pode ser constatado nos resultados das pesquisas, apresentam dificuldades relativas ao manejo e destinação de seus resíduos. O Restaurante Sarney separa apenas o óleo e aos outros dá destinação comum. Já a Das Marias não realiza nenhum tipo de seleção de suas sobras e as coloca para serem recolhidas pelo serviço de coleta de lixo da PMM sem distinção. De tal maneira, não se percebe, a partir de tais práticas, a observância aos princípios da sustentabilidade ambiental e ecológica.

Outro aspecto importante a ser destacado é relativo ao cumprimento dos princípios da sustentabilidade econômica e cultural. A esse respeito pode-se inferir que 7 (sete) dos 8 (oito) estabelecimentos pesquisados preocupam-se em utilizar a gastronomia regional para inovar os pratos oferecidos. Essas inovações associadas a valorização da culinária local promove e divulga a cultura do estado do Amapá além de aquecer a economia do setor.

Quadro 02 – Cumprimento da legislação e dos princípios da sustentabilidade

	Cumprimento da legislação sanitária	Cumprimento dos princípios da sustentabilidade
Cantinho Baiano	Cumpre	Cumpre
Divina Arte	Cumpre Parcialmente	Cumpre Parcialmente
Peixaria Amazonas	Cumpre	Cumpre
Estaleiro	Cumpre Parcialmente	Cumpre Parcialmente
Santa Rita	Cumpre	Cumpre
Sarney	Não Cumpre	Não Cumpre
Só Assados	Cumpre	Cumpre
Das Marias	Não Cumpre	Não Cumpre

Fonte: Pesquisa de campo/2012

No que tange a fiscalização dos empreendimentos gastronômicos, observou-se que todos os restaurantes recebem fiscalização da Vigilância Sanitária, porém, a inspeção feita pelo referido órgão realiza-se apenas para verificação do cumprimento às normas de higiene e saúde do estabelecimento e dos funcionários.

Constatou-se que há carência de uma fiscalização mais contundente para o setor, visto que as questões do descarte apropriado dos resíduos sólidos não são observadas nas inspeções realizadas. As consequências do armazenamento e destinação inadequados dos resíduos sólidos implicam diretamente em danos ao meio ambiente. Portanto, se faz necessária uma fiscalização voltada para educação e conservação ambiental.

Verifica-se que 50% (cinquenta por cento) dos restaurantes pesquisados (Cantinho Baiano, Peixaria Amazonas, Santa Rita e Só Assados), cumprem com a legislação ambiental e sanitária aplicada ao setor, estes estabelecimentos preocupam-se e lançam mão da execução de procedimentos que viabilizam o cumprimento das leis ambientais e sanitárias.

Os demais restaurantes (Divina Arte, Estaleiro, Sarney e Das Marias) possuem dificuldades no cumprimento das legislações, haja vista que não conseguem sincronizar sua prática produtiva com o conjunto de necessidades

procedimentais que garantem a sustentabilidade e a observância às normas aplicadas ao segmento.

Percebeu-se que, mesmo com a constatação do não cumprimento da legislação vigente ao setor por parte de 50% dos estabelecimentos objeto do estudo desta pesquisa, os restaurantes que cometem transgressões à legislação (principalmente a PNRS) não estão passivos de medidas coercitivas, pois, para a falta de coleta seletiva e a má destinação final dos resíduos sólidos das cozinhas dos restaurantes, por exemplo, as leis que versam sobre punições não se aplicam.

7 CONCLUSÃO

Os dados da pesquisa mostram que o setor gastronômico tem uma importância significativa para a geração de renda, impostos e salários, através do fornecimento de um serviço muito demandado pela população amapaense.

Observou-se, pela infraestrutura, pelas inovações gastronômicas, movimentação econômica estimada em 40 milhões por ano e pelo registro de volume anual de salários de cerca 2 milhões - dos estabelecimentos pesquisados – que este setor é importante para a economia local. Por outro lado por estar em expansão apresenta uma capacidade de geração de resíduos, que se não adequadamente tratados, traz profundos prejuízos, coloca em risco a saúde da população local e o meio ambiente.

Observou-se quanto ao problema de estudo que os restaurantes pesquisados cumprem com a legislação ambiental e sanitária de forma parcial, isso se deve ao fato de que os cuidados com a questão dos resíduos ainda são precários, além de uma série de fatores que impedem que a coisa aconteça da forma que deveria como a falta de fiscalização e um comprometimento maior do poder público.

Foi possível abstrair, por exemplo, que o poder público (prefeitura) não dá suporte para a prática da coleta seletiva (instrumento da Política Nacional dos resíduos Sólidos), a qual, por mais que os restaurantes a pratiquem, se o serviço de coleta de lixo não a executa, o trabalho acaba por se tornar em vão, por isso os estabelecimentos sentem-se inviabilizados de buscar meios efetivos para lidar com a questão do descarte e destinação dos resíduos.

No tocante aos princípios da sustentabilidade abordados no presente trabalho, pôde-se concluir que existe a tentativa por parte de alguns dos estabelecimentos pesquisados em atender a tais princípios, porém, em decorrência principalmente da falha do poder público nesse quesito, esse atendimento acaba não se consolidando. Embora haja de alguma forma por parte dos restaurantes pesquisados a tentativa de executar práticas sustentáveis, como por exemplo – destinar resíduos orgânicos para serem reaproveitados na alimentação de animais ou óleo de cozinha para a produção de sabão – os demais resíduos acabam sendo levados para os lixões ou mesmo lançados na natureza.

É importante salientar ainda que os estabelecimentos pesquisados, em sua totalidade, passam por fiscalização da ANVISA, no entanto essa fiscalização se dá

apenas quanto às normas de higiene e saúde no processo produtivo e nas condições de trabalho dos funcionários, deixando de considerar a questão ambiental.

Nesse sentido as evidências encontradas fornecem elementos para que a hipótese que norteou o estudo seja corroborada.

Observa-se a partir dos resultados da presente pesquisa, que para o setor avançar a questão dos resíduos sólidos precisa receber uma maior atenção do direito ambiental e das políticas públicas do estado do Amapá. Se faz necessário uma fiscalização ambiental efetiva e ainda a criação e execução de políticas públicas que possam atender as obrigações impostas pela Política Nacional dos Resíduos Sólidos, bem como a elaboração dos planos estaduais e municipais de resíduos sólidos estabelecendo diretrizes que viabilizem a redução e reutilização destes.

Vale destacar que a presente pesquisa levantou aspectos novos, pouco discutidos e estudados em âmbito local. Todavia se faz necessário aprofundar os conhecimentos nesse campo buscando preencher as lacunas deste trabalho para que o processo de desenvolvimento do setor gastronômico de Macapá caminhe em uma direção sustentável.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, J. **A problemática do Desenvolvimento Sustentável**. In BECKER, DF. ET AL (org.) *Desenvolvimento Sustentável: necessidade ou possibilidade?* Santa Cruz do Sul. EDUNISC, 2001.
- ALVARES, Priscila Bernardes. **Lixo turístico e a importância da gestão integrada de resíduos sólidos urbanos para um turismo sustentável: O caso de Caldas Novas, Goiás**. Dissertação de Mestrado. UNB, 2010.
- BARBIERI, José. **Organizações Inovadoras: estudos e casos brasileiros**. Rio de Janeiro. FGV, 2004.
- BARBOSA, Gisele. **O desafio do Desenvolvimento Sustentável**. Revista Visões, v.1, n.4, jun.2008.
- BARROCO, Lize Maria; BARROCO, Helio Estrela. **A importância da gastronomia como patrimônio cultural no turismo baiano**. mar.2008. Disponível em: <<http://www.eumed.net/rev/curydes/02/sbb.htm>>. Acesso em: 10 jul. 2011.
- BRASIL. Lei nº 11.445, de 05 de janeiro de 2007. Diretrizes Nacionais para o Saneamento Básico. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/lei11445.htm>. Acesso em: 05 jul. 2011.
- BRASIL. Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010. Política Nacional dos Resíduos Sólidos. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei12305.htm>. Acesso em: 05 jul. 2011.
- BRASIL. Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998. Sanções penais e administrativas derivadas de condutas lesivas ao meio ambiente. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9605.htm>. Acesso em: 19 jul. 2011.
- BRASIL. NBR 10.004 de 31 de novembro de 2001. Resíduos sólidos classificação. Disponível em: < <http://pt.scribd.com/doc/23562204/NBR-10004-2004-Classificacao-de-Residuos-Solidos> >. Acesso em: 18 jul. 2012.
- BRUSEKE, Franz Josef. **O Problema do Desenvolvimento Sustentável**. In CAVALCANTI, Clovis (org). *Desenvolvimento e Natureza: estudos para uma sociedade sustentável*. 2. ed. São Paulo: Cortez, 1998.
- BUARQUE, Sérgio. **Metodologia de planejamento do desenvolvimento local e municipal sustentável**. Projeto de Cooperação Técnica INCRA/IICA. Brasília: 1999.
- BUARQUE, Sérgio; BEZERRA, Lucila. **Projeto de desenvolvimento municipal sustentável- bases referenciais**. Projeto Áridas, 1994.
- CAMPOS, Erick; SILVA, Elaiza; Gómez, Carla. **Influência da Sustentabilidade na competitividade empresarial: um modelo na relação através da utilização de indicadores**. Curitiba, 2007. Disponível em:

<<http://engema.up.edu.br/arquivos/engema/pdf/PAP0089.pdf>>. Acesso em: 6 nov. 2012.

CAVALCANTI, Clóvis. (org.). **Desenvolvimento e Natureza: estudos para uma sociedade sustentável**. São Paulo: Cortez, 2003.

CEMPRE, IBGE. Cadastro Central de Empresas: banco de dados. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/tabela/listabl.asp?z=p&o=1&i=P&c=987#nota>>. Acesso em: 24 fev.2013.

CHELALA, Charles. O que revela o PIB 2009 do Amapá. Macapá, nov. 2011. Disponível em: <<http://www.correaneto.com.br/site/colunas/chelala/17578>>. Acesso em: 20 ago. 2012.

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

COMISSÃO MUNDIAL SOBRE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO. **Nosso Futuro Comum**. Rio de Janeiro, FGV: 1991.

CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidimar. **A Gastronomia Enquanto Atrativo Turístico-Cultural**, São Paulo, 2009.

DRUCKER, Peter. **Inovação e Espírito Empreendedor, práticas e princípios**. 7. Ed. Cengage Learning. São Paulo, 2008.

ENZIO, Mário. **Pessoas e organizações sustentáveis: Este é o desafio do RH? Profissional & Negócios**. Ano XI. n 111. agosto 2007.

FERNANDES, Marcionila. **Desenvolvimento Sustentável: Antinomias de um conceito**. Belém: AUA, 2003.

FIORILLO, Celso Antônio Pacheco. **Curso de Direito Ambiental Brasileiro**. 12. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

FISCHER, Tânia (Org.). **Gestão do desenvolvimento local e poderes locais: marcos teóricos e avaliação**. Salvador: Casa da Qualidade, 2002.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 9. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

HART, Stuart; MILSTEIN, Mark. **Criando valor sustentável**. Revista de Administração de Empresas – RAE Executivo. São Paulo: Vol. 3, Maio/Julho 2004.

HAVERI, Arto. **Estratégia da vantagem comparativa em comunidades locais**. vol. 22, 4. ed. 1996. Disponível em: <www.uta.fi>. Acesso em: 17 out. 2012.

IANNI, Octavio. **A era do globalismo**. 2. ed. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1996.

LAKATOS, Eva Maria. MARCONI, Marina. **Metodologia Científica**. 5.ed. São Paulo: Atlas 2009

LEFF, Enrique. **Saber Ambiental**: sustentabilidade, racionalidade, complexidade, poder. Rio de Janeiro: Vozes, 2001.

LOUREIRO, João. **A Questão Cultural Amazônica**. In: Pará. Secretaria de Estado de Educação. Estudos e Problemas Amazônicos: História social e econômica e temas especiais. 2. ed. Belém : CEJUP, 1992.

MACAPÁ. Lei Complementar nº 052/2008-PMM. Dispõe sobre o Código Sanitário do Município de Macapá. Macapá, AP, 2008.

MARTINS, Gilberto. **Estudo de Caso: Uma Reflexão sobre a aplicabilidade em pesquisas no Brasil**. Revista de Contabilidade e Organizações. V.2, n.2, jan/abril. 2008.

MELO, Herbart. Indicadores de sustentabilidade: uma análise em um sistema de coleta seletiva de material reciclável. **Dissertação de mestrado – UFPB**. João Pessoa, 2008. Disponível em: <<http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/cp079914.pdf>>. Acesso em: 6 nov. 2012.

MIRANDA, Antonio. **Sociedade da informação: globalização, identidade cultural e conteúdos**. *Ci. Inf.* [online]. 2000, v. 29, n. 2, ISSN 0100-1965.

PROJETO BRASIL SABOR 2011. **À Mesa o Brasil já é Hexa**. 6.ed. Macapá, ABRASEL: 2011.

PROJETO SAINDO A CAMPO. **Estudo de Atividade Econômica de Bares e Restaurantes da Orla do Rio Amazonas**. Macapá, SEBRAE: 2003.

REINHARDT, Juliana. **O pão nosso de cada dia - a Padaria América e o pão das gerações curitibanas**. Dissertação de Mestrado - Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2002.

RIBEIRO, Adalberto. **Capital Social e redes sociais no processo organizacional de comunidades agroextrativistas no Amapá**. São Paulo: All Print, 2011.

SACHS, Ignacy. Caminhos para o Desenvolvimento Sustentável In STROH, Paula Yone (org). Rio de Janeiro: Garamond, 2000.

SACHS, Ignacy. Desenvolvimento: includente, sustentável, sustentado . Rio de Janeiro: Garamond, 2004.

SANTOS, José Luiz dos. **O que é cultura**. 6 ed. Brasília: brasiliense, 1987

SCHUMPETER, Joseph. *A Teoria do Desenvolvimento Econômico*. São Paulo: Abril Cultural, 1982.

SILVEIRA, Caio. **Desenvolvimento Local**: concepções, estratégias e elementos para avaliação de processo. *In*: FISCHER, Tânia (Org.). Gestão do desenvolvimento e poderes locais: marcos teóricos e avaliação. Casa da Qualidade. Salvador, 2002.

SPYBEY, Tony. **Globalização e Sociedade Mundial**. Universidade de Cambridge, Polity Press, 1996.

VEIGA, José Eli. **Desenvolvimento Sustentável; O Desafio do Século XXI**. Rio de Janeiro: Garamond, 2005.

VERONESE, Lui. **Inovação em Gastronomia: uma abordagem sobre o impacto da inovação de serviço e de produto em restaurantes**. Dissertação de Mestrado-Universidade de Brasília. Brasília, 2009.

APÊNDICE – Entrevista semiestruturada realizada com os proprietários dos restaurantes pesquisados

- 1 – Nome do proprietário.
- 2 – Nome do estabelecimento e pequeno histórico da origem do restaurante.
- 3 – Quanto tempo você atua no ramo gastronômico?
- 4 – Qual o horário do funcionamento do restaurante?
- 5 – Quantos funcionários o estabelecimento possui? E na cozinha?
- 6 – Qual a capacidade de mesas/pessoas o restaurante comporta?
- 7 – Qual o valor médio dos pratos?
- 8 – Qual a quantidade de pratos produzidos diariamente?
- 9 – Qual a quantidade de pessoas atendidas por dia?
- 10 – Qual o público consumidor de seu estabelecimento?
- 11 – De que forma você busca alavancar sua atividade?
- 12 – Você participa de Festivais, feiras e guias gastronômicos?
- 13 – Você participa de alguma associação? Caso positivo perguntar quais e o objetivo.
- 14 – Descreva de que forma é realizada a propagação pratos que divulgam a gastronomia local?
- 15 – Quais os resíduos gerados na cozinha do seu restaurante?
- 16 – Qual a quantidade média de resíduos sólidos orgânicos e inorgânicos gerados diariamente na cozinha de seu estabelecimento?
- 17 – Descreva de que forma ocorre o processo de manejo e descarte desses resíduos.
- 18 – Há fiscalização em seu restaurante com relação ao cumprimento das normas ambientais e sanitárias?
- 19 – Quem são os órgãos fiscalizadores que atuam em seu segmento?
- 20 – Quais as normas ambientais ou sanitárias que são fiscalizadas em seu segmento?
- 21 – Até que ponto você consegue cumprir ou não com a legislação ambiental e sanitária aplicada ao setor gastronômico?
- 22 – Há algum tipo política pública que auxilie nas suas ações referentes ao descarte dos resíduos de cozinha dos restaurantes?
- 23 – Qual sua opinião sobre a questão de sustentabilidade?

24 – Seu restaurante consegue cumprir com critérios para uma sustentabilidade ambiental? De que forma?

25 - O setor gastronômico contribui ou pode contribuir para a divulgação e valorização da identidade local? Como?

26 - Você acha que o setor gastronômico contribui ou pode contribuir para o fortalecimento da economia local? De que forma?

27 – Possui mais alguma coisa para acrescentar?