

RESPONSABILIDADE SOCIAL EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES PÓS PANDEMIA COVID-19

SOCIAL RESPONSIBILITY IN MEAL PRODUCTION UNITS AFTER THE COVID-19 PANDEMIC

RESPONSABILIDAD SOCIAL EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE COMIDAS TRAS LA PANDEMIA DE COVID-19

Paulo Rogério Fernandes¹
Ana Cristina Medeiros Moreira Cabral²
Andrea Carvalheiro Guerra Matias³
Mônica Glória Neumann Spinelli⁴

Resumo: A responsabilidade social, fundamentada em princípios de igualdade, justiça social e democracia, é concretizada por meio de parcerias com bancos de alimentos e ações de monitoramento de desperdício, englobando a aquisição de alimentos de produção ecológica, remuneração justa e equitativa, bem como o respeito e oportunidades às minorias, além da redistribuição do excedente de refeições prontas e participação em projetos sociais. Neste contexto, foi realizado um estudo transversal em 12 restaurantes localizados na região central de São Paulo. Quanto à responsabilidade social, constatou-se que 91,66% dos restaurantes pesquisados possuem funcionários com carteira assinada, e apenas um estabelecimento (8,33%) adota um sistema misto de contratos, sendo que somente 66,66% fornecem o contrato escrito aos colaboradores. A capacitação profissional é oferecida por 91,66% dos restaurantes. Quanto à contratação de colaboradores com alguma deficiência física, esta é uma realidade em 33,33% dos estabelecimentos, enquanto a oportunidade de trabalho para grupos minoritários ocorre em 66,66% deles, abrangendo LGBTQIA+, negros, mulheres e mães solo, idosos e ex-presidiários. A pandemia da COVID-19 afetou 58,33% dos restaurantes, resultando em demissões e redução salarial em 2020. Apenas 25,00% dos restaurantes realizam doações do excedente de alimentos para ONGs ou outras instituições e pessoas em situação de vulnerabilidade social ou risco nutricional. Quanto à igualdade de gênero, todos os funcionários recebem igual salário para funções equivalentes. Embora a contratação de minorias sociais seja uma prática comum nessas unidades, nota-se uma contratação pouco significativa de pessoas com deficiência.

Palavras-chave: responsabilidade social; restaurantes; pandemia da COVID-19.

Abstract: Social responsibility, based on principles of equality, social justice and democracy, is achieved by partnerships with food banks and waste monitoring actions, encompassing the acquisition of ecologically produced food, fair and equitable remuneration, as well as respect and opportunities for minorities, in addition to the redistribution of the surplus of ready-to-eat meals and participation in social projects. In this context, a cross-sectional study was performed in 12 restaurants located in the central region of São Paulo. Regarding social responsibility, it was verified that 91.66%

¹ Universidade Presbiteriana Mackenzie. E-mail: hosei.fernandes@gmail.com.

² Professor assistente da Universidade Presbiteriana Mackenzie. E-mail: ana.cabral@mackenzie.br.

³ Professor assistente da Universidade Presbiteriana Mackenzie. E-mail: andrea.matias@mackenzie.br.

⁴ Professor adjunto da Universidade Presbiteriana Mackenzie. E-mail: monica.spinelli@mackenzie.br.

of the surveyed restaurants have employees with a formal contract, and only one (8.33%) adopts a mixed system of contracts, with only 66.66% providing the written contract to the collaborators. Professional training is offered by 91.66% of the restaurants. Hiring employees with a physical disability is a reality in 33.33% of the establishments, whereas the job opportunity for minority groups occurs in 66.66%, covering LGBTQIA+, black people, women and single mothers, elderly people and ex-prisoners. The COVID-19 pandemic affected 58.33% of the restaurants, resulting in resignations and wage reduction in 2020. Only 25.00% of the restaurants perform donations of the surplus food to NGOs or other institutions and people in situation of social vulnerability or nutritional risk. Regarding gender equality, all employees receive an equal salary for equivalent functions. Although hiring social minorities is a common practice in these units, there is little hiring of people with disabilities.

Key words: social responsibility; restaurants; COVID-19 pandemic.

Resumen: La responsabilidad social, basada en los principios de igualdad, justicia social y democracia, se logra a través de alianzas con bancos de alimentos y acciones de monitoreo de residuos, así como respeto y oportunidades para las minorías, además de la redistribución de los excedentes de comidas preparadas y la participación en proyectos sociales. En este contexto, se realizó un estudio transversal en 12 restaurantes ubicados en la región central de São Paulo. En cuanto a la responsabilidad social, se encontró que el 91,66% de los restaurantes encuestados tienen empleados con un contrato formal, y solo un establecimiento (8,33%) adopta un sistema mixto de contratos, y solo el 66,66% proporciona el contrato escrito a los empleados. En cuanto a la contratación de empleados con alguna discapacidad física, esta es una realidad en el 33,33% de los establecimientos, mientras que la oportunidad laboral para grupos minoritarios se da en el 66,66% de ellos, entre ellos LGBTQIA+, negros, mujeres y madres solteras, ancianos y ex reclusos. La pandemia de COVID-19 afectó al 58,33% de los restaurantes, lo que provocó despidos y reducciones salariales en 2020. Solo el 25,00% de los restaurantes donan los excedentes de comida a ONGs u otras instituciones y personas en situación de vulnerabilidad social o riesgo nutricional. En cuanto a la igualdad de género, todos los empleados reciben la misma remuneración por funciones equivalentes. Aunque la contratación de minorías sociales es una práctica común en estas unidades, hay una contratación poco significativa de personas con discapacidad.

Palabras clave: responsabilidad social; restaurantes; pandemia de covid-19.

Data de submissão: 06.09.2023

Data de aprovação: 11.11.2024

Identificação e disponibilidade:

<https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/4514>,
<http://dx.doi.org/10.18066/revistaunivap.v31i70.4514>.

1 INTRODUÇÃO

A responsabilidade social é um conceito que se refere ao compromisso das organizações em contribuir para o desenvolvimento sustentável da sociedade como um todo. Envolve a adoção de práticas e atividades que vão além do cumprimento de obrigações legais e buscam impactar positivamente o bem-estar das comunidades, dos colaboradores e do meio ambiente (Lazorenko & Vorobiov, 2023). Essa abordagem inclui considerar os impactos econômicos, sociais e ambientais das atividades empresariais, promovendo justiça, ética, transparência e responsabilidade. A responsabilidade social representa uma mudança de paradigma na relação entre as empresas e a sociedade, que busca alinhar os interesses econômicos com o bem comum (Frizon et al., 2021).

Fundamentada nos princípios de igualdade, justiça social e democracia, busca ativamente estabelecer parcerias com bancos de alimentos e implementar sistemas de monitoramento de desperdício (Safayet et al., 2024). Além disso, promove a aquisição de alimentos provenientes de produção ecológica, garantindo o cumprimento do compromisso funcional do setor de Recursos Humanos com qualificação e remuneração justa e igualitária. Prioriza também o respeito e a criação de oportunidades para as minorias, a redistribuição do excedente de refeições prontas e o engajamento em projetos sociais (Godoy, 2011, p.13).

Estudos indicam que aproximadamente 30% da produção mundial de alimentos é desperdiçada, o que resulta em impactos ambientais significativos e representa uma oportunidade perdida para combater a insegurança alimentar da população. Esse desperdício de alimentos gera resíduos sólidos e inorgânicos, além de demandar o uso de solo e água para o cultivo e preparo desses alimentos. Outro aspecto preocupante é evidenciado pelo Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da pandemia da COVID-19 no Brasil, realizado em 2021, que revela que entre 6 e 7 milhões de pessoas vivem em situação de insegurança alimentar grave no estado de São Paulo, e entre 14 e 15 milhões de pessoas não têm acesso a alimentos em quantidade suficiente em todo o país (Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar [Rede Penssan], 2021).

O impacto da crise global provocada pela pandemia da COVID-19 tem prejudicado governos e instituições privadas no que diz respeito ao compromisso com a agenda 2030 dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), abrangendo os aspectos sociais, ambientais e econômicos (Li et al., 2023). Porém, essa crise pode ser o estímulo necessário para promover mudanças significativas em prol dos seres humanos e do planeta. A pandemia mostrou de forma clara que a exploração e a destruição ambiental estão intrinsecamente ligadas a um sistema alimentar insustentável, podendo resultar em ameaças à biodiversidade (León et al., 2021).

Durante a pandemia de 2020, foi aprovada pelo Congresso Nacional a Lei nº 14016/2020, que permite a doação gratuita de alimentos excedentes por parte de restaurantes e lanchonetes para pessoas em situação de vulnerabilidade social ou com risco nutricional (Lei nº 14016, 2020). Para que a doação seja válida, é necessário que o alimento esteja dentro do prazo de validade, atenda aos requisitos higiênico-sanitários, não tenha danos na embalagem, não apresente aspectos indesejáveis do ponto de vista comercial e mantenha suas propriedades nutricionais (BRASIL 2020).

O Conselho Regional de Nutricionistas da 2ª Região (CRN-2) lançou a Cartilha de Orientações para Doação de Alimentos (Rueda, 2023), em conformidade com a Lei Federal 14.016/2020. Esse material foi elaborado de forma colaborativa por diversas entidades da sociedade civil do Rio Grande do Sul, que estão engajadas no

combate à fome e ao desperdício de alimentos. O principal objetivo dessa publicação é servir como um guia orientativo para a correta aplicação da lei, a fim de evitar a ocorrência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) (Conselho Regional de Nutricionistas, 2020).

Diante do exposto, este estudo se propõe a avaliar a prática da responsabilidade social nas unidades produtoras de refeição pós pandemia COVID 19.

2 METODOLOGIA

O presente estudo se caracteriza por uma pesquisa de caráter transversal e descritivo, o qual é parte integrante de um projeto mais amplo intitulado “Avaliação da Gestão de Sustentabilidade em Estabelecimentos Produtores de Refeições”.

Os dados quanti-qualitativos foram coletados por um pesquisador, aluno concluinte do curso de Nutrição, de modo presencial, entrevistando o responsável pelo estabelecimento, e as respostas foram digitadas em uma planilha do Google Forms, durante o período entre fevereiro e julho de 2022. Os resultados foram tabulados posteriormente e apresentados por meio do software Microsoft Office Excel, versão 2010.

O questionário aplicado, contendo 30 questões sobre Práticas de Responsabilidade Social, foi desenvolvido pelos autores a partir da adaptação de um questionário de Maynard et al. (2020). Foram investigados os restaurantes comerciais num perímetro restrito à região central da cidade de São Paulo, formando uma amostra de conveniência entre os que se dispuseram a responder às questões.

Como critério de inclusão para a composição da amostra foram considerados restaurantes comerciais abertos ao público em geral, que estavam em funcionamento há no mínimo seis meses. Além disso, o local só foi incluído na pesquisa se o responsável estivesse no local e assinasse o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE antes da entrevista, podendo ser o proprietário, gerente ou nutricionista do estabelecimento. Como critério de exclusão, não foram requisitados para a entrevista outros estabelecimentos que não se enquadrassem nessa categoria.

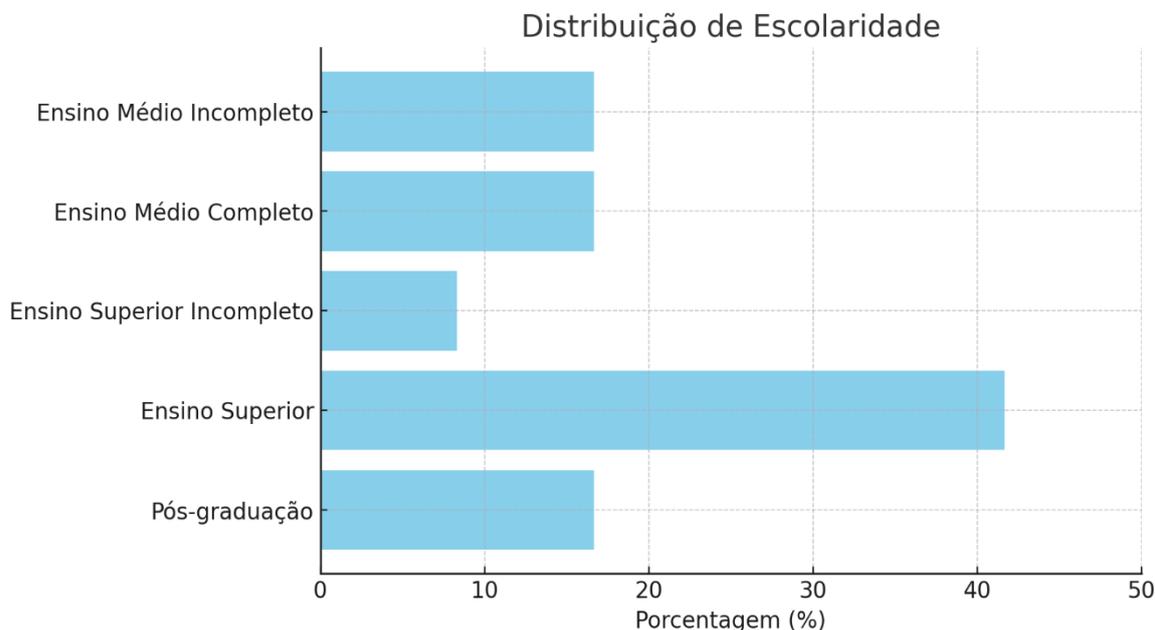
Com relação à ética em pesquisa, o presente estudo foi aprovado eticamente como parte de estudo maior denominado Avaliação da Gestão de Sustentabilidade em Estabelecimentos Produtores de Refeições - CAAE 51523521.4.0000.0084.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram desta pesquisa 12 restaurantes de rua dos 15 estabelecimentos visitados, todos localizados na região central da cidade de São Paulo e categorizados na Classificação Nacional das Atividades Econômicas (CNAE) 5611-2/0, restaurantes e similares. Destes, 3 (20%) se recusaram a participar do estudo. O tipo de serviço encontrado nesses estabelecimentos foi de 09 unidades (75%) com salão para consumação e 03 (25%) com empratados retirados no balcão.

Entre os gestores dos restaurantes, 06 (50%) eram os proprietários, 05 (42%) eram gerentes e 01 (8%) se identificou como assistente administrativo. A escolaridade dos gestores encontra-se no Gráfico 01.

Gráfico 1 - Escolaridade dos gestores nas unidades produtoras de refeições. São Paulo, Brasil, 2022.



Fonte: os autores.

Observa-se que os responsáveis pela gestão desses estabelecimentos apresentam, na maioria, bom nível de escolaridade, sendo 07 (58%) com nível superior. Restaurantes são responsáveis pela geração de grande quantidade de resíduos, além de alto consumo de água e energia (Pivetta et al., 2023, p. 3). A falta de controle destes insumos durante todo o processo operacional impacta negativamente o ambiente e o bem-estar social da comunidade (Abreu et al., 2023).

Desses restaurantes, 07 (58%), oferecem mais de 30 opções no cardápio ou buffet e 05 (42%), servem de 10 a 20 opções. Essa variedade de preparações exige uma atenção extra, de modo a não produzir grande quantidade de excedentes, que impactam diretamente na sustentabilidade. Para tal, é essencial a utilização de receituário padrão do próprio restaurante, com fichas técnicas de todas as preparações escritas visando à otimização das receitas do estabelecimento a fim de evitar o desperdício (Abreu et al., 2023).

O conceito de responsabilidade social vai além das questões ambientais e do desperdício de recursos naturais. Em uma compreensão mais ampla, abrange também a justiça social, por meio da garantia dos direitos trabalhistas, reforçando o compromisso com o bem-estar e a segurança dos funcionários, e integrando, dessa forma, impactos econômicos, sociais e ambientais (Patil, 2014). Os restaurantes pesquisados apresentam uma taxa de 92% dos funcionários com carteira assinada, enquanto apenas um restaurante (8,3%) adota um sistema misto de contratos. Ao possuir a carteira de trabalho assinada, o funcionário tem seus direitos trabalhistas garantidos, tais como licença maternidade, auxílio-doença, aviso prévio, 13º salário, férias, aposentadoria, entre outros (Ministério do Trabalho e Previdência [MTP], 2022).

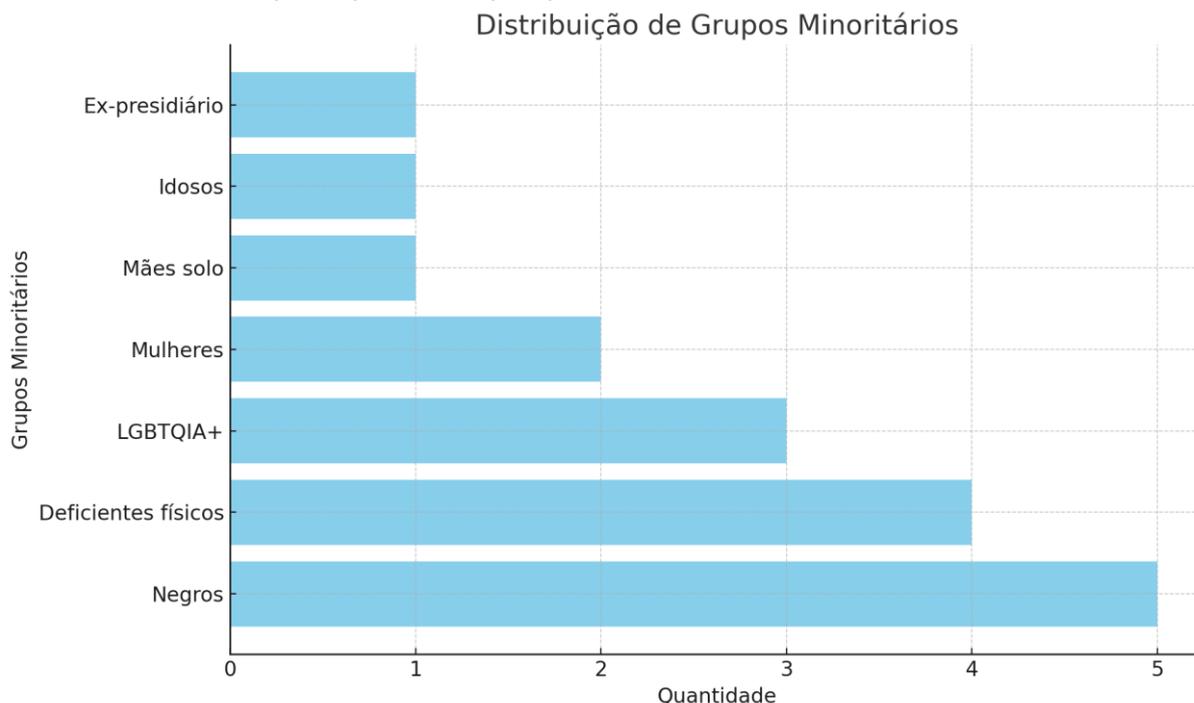
A contratação de colaboradores com deficiência física é uma realidade em 04 (33,3%) dos restaurantes investigados. As deficiências mencionadas nos questionários incluem deficiência cognitiva, física, Síndrome de Down e auditiva. Observa-se uma baixa participação dos restaurantes na contratação de Pessoas com

Deficiência (PcD). É relevante ressaltar que o acesso ao mercado de trabalho desempenha um papel positivo na melhoria da qualidade de vida dessas pessoas (Grabowska & Antczak, 2023).

A caracterização dos grupos minoritários apresentada nesta pesquisa é abordada a partir de uma perspectiva jurídica, também conhecida como grupos vulneráveis, que são vítimas de discriminação e intolerância. Esses grupos enfrentam processos de dominação, violência, marginalização social e discurso de ódio, manifestando-se em formas de racismo, intolerância religiosa e sexismo. Esses problemas têm origem principalmente em relações de desigualdade social, econômica, educacional e cultural (Carmo, 2016, p. 203).

A oportunidade de trabalho para grupos minoritários está presente em 08 (66,66%) dos estabelecimentos pesquisados. Entre os grupos mencionados no questionário estão LGBTQIA+, negros, mulheres e mães solo, idosos e ex-presidiários. Um estudo recente revelou que durante o período de março de 2020 a setembro de 2021, as mulheres apresentaram uma maior probabilidade de perder o emprego (26%) em comparação aos homens (20,40%), intensificando as desigualdades de gênero durante a pandemia de COVID-19. É importante ressaltar que no Brasil as mulheres são consideradas minorias no contexto de gênero, de acordo com Flor et al., (2022). Apesar dos dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio do IBGE de 2021 indicarem que as mulheres recebem, em média, 20,50% a menos do que os homens, quando considerado o mesmo nível de escolaridade e idade para a mesma categoria e ocupação segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [IBGE] (2022), todos os estabelecimentos participantes desta pesquisa afirmaram que ambos os gêneros recebem salários iguais ao ocupar a mesma função e cargo.

Gráfico 2 – Distribuição dos grupos minoritários contratados mencionados pelos gestores participantes da pesquisa. São Paulo, Brasil, 2022.



Fonte: os autores.

A distribuição dos grupos minoritários contratados por esses 12 restaurantes reflete positivamente a crescente importância atribuída à inclusão e à diversidade no contexto empresarial. O Gráfico 02 apresenta o quantitativo de funcionários contratados mencionados pelos gestores, identificados por eles como integrantes de grupos minoritários.

A pandemia da COVID-19 impactou 07 (58,33%) dos restaurantes, resultando em demissões e redução salarial em 2020. Após o pico da pandemia, 09 (75%) desses estabelecimentos iniciaram novas contratações, e 07 (58,33%) conseguiram restabelecer os salários ao valor anterior à pandemia. Para 03 (25%) dos restaurantes, não houve redução salarial. De acordo com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes [ABRASEL] (2022), desde o início da pandemia, mais de doze mil estabelecimentos fecharam na capital paulista. Esses dados indicam que, atualmente, com a flexibilização das medidas sanitárias, relaxamento do uso de máscaras e melhora nos indicadores epidemiológicos relacionados à COVID-19, o aumento no número de clientes poderá contribuir para a contratação de novos colaboradores.

Após análise dos dados sobre doação de alimentos prontos para consumo, pode-se observar que apenas três restaurantes, o equivalente a 25%, realizam a doação do excedente da produção, incluindo refeições e salgados, para Organizações Não Governamentais (ONGs) ou outras instituições e pessoas em situação de rua. Essa prática de doação está em conformidade com a Lei nº 14016/2020 - Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano, que trata especificamente da doação de sobras de alimentos para indivíduos em vulnerabilidade social ou risco nutricional (Lei n. 14016, 2020).

É interessante notar que um estudo realizado por Pospishek et al. (2014) na cidade de São Paulo revelou que, dos 16 restaurantes consultados, apenas dois estabelecimentos, correspondendo a 12,5%, realizavam a doação do excedente da produção para pessoas em situação de rua. Essa comparação entre os dados atuais

e os dados anteriores ressaltam a importância de ampliar e incentivar a prática de doação de alimentos por parte dos restaurantes, a fim de ajudar indivíduos em situação de vulnerabilidade.

A doação do excedente da produção de alimentos por restaurantes pode desempenhar um papel crucial na mitigação da fome e no auxílio às pessoas em situação de rua, contribuindo para a promoção da segurança alimentar e o combate ao desperdício. É fundamental incentivar e conscientizar mais estabelecimentos sobre a importância dessa prática, garantindo que a legislação seja cumprida e que as doações sejam direcionadas às pessoas que mais necessitam.

4 CONCLUSÃO

A responsabilidade social em Estabelecimentos Produtores de Refeições é um tema pouco explorado, porém, vasto para investigação. O setor depende diretamente dos funcionários, tornando essencial a atenção à equidade salarial, benefícios que garantam o bem-estar dos trabalhadores e suas famílias, segurança contratual e inclusão de minorias sociais e pessoas com deficiência. No entanto, a contratação desses grupos, especialmente de pessoas com deficiência e minorias sociais, ainda é limitada.

A pandemia da COVID-19 impactou significativamente o setor, com demissões e redução salarial em metade dos restaurantes, mas, após o pico da crise, os salários foram restabelecidos e novas contratações foram realizadas.

Poucos estabelecimentos fazem doações de alimentos excedentes da produção para a comunidade, o que revela a necessidade de maior integração social. Além disso, é fundamental o uso de ferramentas de gestão para controlar o desperdício de alimentos, alinhando responsabilidade ambiental e social.

Os resultados indicam a importância de ampliar as pesquisas sobre responsabilidade social, aumentar a inclusão de minorias, garantir treinamentos contínuos e incentivar a doação de alimentos. Essas ações são essenciais para promover inclusão, equidade, sustentabilidade e fortalecer a imagem do setor alimentício e impulsionar o desenvolvimento sustentável.

REFERÊNCIAS

- Abreu, E.S., Spinelli, M.G.N., & Souza Pinto, A. M. (2023). *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer* (8. ed). Editora Metha,
- Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. (2022). *Restaurantes que cresceram na pandemia revelam estratégias*. ABRASEL
<https://sp.abrasel.com.br/noticias/noticias/restaurantes-que-cresceram-na-pandemia-revelam-estrategias/>
- Carmo, C. M. (2016). Grupos minoritários, grupos vulneráveis e o problema da (in)tolerância: uma relação linguístico-discursiva e ideológica entre o desrespeito e a manifestação do ódio no contexto brasileiro. *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros*, 64, 201-223. <http://dx.doi.org/10.11606/issn.2316-901x.v0i64p201-223>

Conselho Regional de Nutricionistas (2020) Região. *Cartilha de Orientações para doação de alimentos/Lei Federal 14016/2020*. CRN 2º.

Flor, L. S., Friedman, J., Spencer, C. N., Cagney, J., Arrieta, A., Herbert, M. E., Stein, C., Mullany, E. C., Hon, J., Patwardhan, V., Barber, R. M., Collins, J. K., Hay, S. I., Lim, S. S., Lozano, R., Mokdad, A. H., Murray, C. J. L., Reiner, R. C., Sorensen, R. J. D., ... Gakidou, E. (2022). Quantifying the effects of the COVID-19 pandemic on gender equality on health, social, and economic indicators: A comprehensive review of data from March, 2020, to September, 2021. *The Lancet*, 399(10344), 2381–2397. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(22\)00008-3](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(22)00008-3). [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(22\)00008-3](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(22)00008-3)

Frizon, J. A; Eugénio, T., & Falcão, A. S. (2021). Vale a pena as organizações terem práticas de gestão socialmente responsáveis? *Revista de Administração de Empresas*, 62(5), 01-21. <http://dx.doi.org/10.1590/s0034-759020220507>

Godoy, J. B. (2011) *Qualidade e responsabilidade social: implantação de um sistema de gestão integrado em uma empresa do ramo de bares e restaurantes*. Centro Universitário Senac. 01-38. DOI:10.21203/rs.3.rs-3507750/v1

Grabowska, I., & Antczak, R. (2023). *Life satisfaction of people with disabilities and public policy in EU countries*. Research Square. <https://doi.org/10.21203/rs.3.rs-3507750/v1>

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2022). *Estatísticas de Gênero - Indicadores sociais das mulheres no Brasil*. IBGE. <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/multidominio/genero/20163-estatisticas-de-genero-indicadores-sociais-das-mulheres-no-brasil.html?=&t=resultados>

Lazorenko, L. V., & Vorobiov, S. V. (2023) Social Responsibility of Public Institutions. *Statistics of Ukraine*, 102(3-4), 120-127. [https://doi.org/10.31767/10.31767/su.3-4\(102-103\)2023.03-04.10](https://doi.org/10.31767/10.31767/su.3-4(102-103)2023.03-04.10)

Lei nº 14016, de 23 de junho de 2020. (2020, 23 de julho). dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano. PRSGSAJ. http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/lei/L14016.htm

León, E. A., Shriwise, A., Tomson, G., Morton, S., Lemos, D. S., Menne, B., & Dooris, M. (2021). Beyond building back better: imagining a future for human and planetary health. *The Lancet Planetary Health*, 5(11), 827-839. [http://dx.doi.org/10.1016/s2542-5196\(21\)00262-x](http://dx.doi.org/10.1016/s2542-5196(21)00262-x)

Li, C., Deng, Z., Hu, Y., Wang, L., Yu, S., Li, W., Shi, Z., & Bryan, B.A. (2023). Responses to the COVID-19 pandemic have impeded progress towards the Sustainable Development Goals. *Communications Earth & Environment*. v. 4, n. 252, 1-11. <https://doi.org/10.1038/s43247-023-00914-2>

Ministério do Trabalho e Previdência. (2022). *Norma Regulamentadora No. 6 (NR-6)*. (MTP). <https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/composicao/orgaos->

especificos/secretaria-de-trabalho/inspecao/seguranca-e-saude-no-trabalho/ctpp-nrs/norma-regulamentadora-no-6-nr-6

Ministério do Trabalho e Previdência. (2022) *Serviços: trabalhador*. (MTP) <https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/servicos/trabalhador>

Patil, Y. D. (2014) Corporate Social Responsibility Towards Environmental Management. *SSRN*. 1-12. <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.2403680>

Pivetta, R. G. De C.; Spinelli, M. G. N. & Matias, A. C. G. (2023) Sustentabilidade em estabelecimentos produtores de refeições na Região Noroeste Paulista. *Revista Univap*, 29 (64), 1-13.

Pospishek, V. S.; Spinelli, M. G. N., & Matias, A.C.G. (2014) Avaliação de Ações de Sustentabilidade Ambiental em Restaurantes Comerciais Localizados No Município De São Paulo. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 9, 595-611. <http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2014.8822>

Rede brasileira de pesquisa em soberania e segurança alimentar. (2022) *VIGISAN: Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil*. (REDE PENSSAN). <http://olheparaafome.com.br/>

Rueda, R. (2023) Cartilha com orientações para doação de alimentos é lançada no Rio Grande do Sul. CFN. <https://www.cfn.org.br/index.php/noticias/crn-2-participa-do-lancamento-de-cartilha-voltada-para-doacao-de-alimentos/>

Safayet, M.; Connors, J. P. C., & Watson, M. (2024) Measuring access to food banks and food pantries: A scoping review of spatial analysis approaches. *Health & Place*. v. 88, 1-12. <https://doi.org/10.1016/j.healthplace.2024.103251>