**CONSTRUINDO OS ALICERCES DA SUSTENTABILIDADE NO SETOR GASTRONÔMICO DE SANT’ANA DO LIVRAMENTO**

A Gestão Ambiental e a Sustentabilidade são consideradas hoje de extrema importância para as organizações. A sociedade esta cada vez esta mais consciente e exigente e considera uma necessidade a aplicação de práticas sustentáveis em todos os empreendimentos. O setor gastronômico não foge a esse cenário. Em particular os empreendimentos do setor gastronômico, de pequeno porte, porque mexem com a alimentação, saúde humana e a preservação de recursos naturais. O trabalho se orientou em pesquisar porque as organizações gastronômicas como bares, restaurantes e trailers de pequeno porte não consideram práticas sustentáveis em seus empreendimentos. A hipótese de estudo estabelecida foi que a falta de conhecimento dos gestores deste tipo de empreendimentos leva a que não se sintam motivados para a gestão ambiental em seus empreendimentos. Esta falta de conhecimento sobre práticas sustentáveis em relação com a manipulação, manuseio e produção de alimentos assim como o transporte, conservação, uso de tecnologias limpas e processos de reciclagem, leva a possíveis riscos á saúde e a perda de outro tipo de lucratividade nessas organizações. Aplicou-se uma pesquisa exploratória e descritiva e os procedimentos utilizados foram pesquisa bibliográfica e estudo de campo. Em um universo de 200 empresários aplicou-se um questionário de 27 perguntas a 12 empresas constatou-se que existe muito pouco conhecimento sobre práticas ambientais sustentáveis, e sobre os possíveis lucros extras que as mesmas podem gerar. Também se verificou que é   necessário a mobilização do poder público para sensibilizar e fomentar as práticas de gestão ambiental e pequenas mudanças diárias nos processos. Elaborou-se uma cartilha como possível modelo de praticas sustentáveis a ser realizado por estes empreendimentos.

Palavras-Chaves: Gestão Ambiental; Sustentabilidade; Gastronomia