

Gestão de precificação e controle de estoque: Estudo de caso em restaurante no Piauí

Pricing management and inventory control: Case study in a restaurant in Piauí

Gestión de precios y control de inventarios: Estudio de caso en un restaurante de Piauí

Recebido: 14/03/2025 | Revisado: 24/03/2025 | Aceitado: 24/03/2025 | Publicado: 27/03/2025

Rhubens Ewald Moura Ribeiro

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8970-6864>

Centro Universitário Santo Agostinho, Brasil

E-mail: rhubens.ribeiro@gmail.com

Venâncio Augusto Barros Vasconcelos

ORCID: <https://orcid.org/0009-0001-6509-1156>

Centro Universitário Santo Agostinho, Brasil

E-mail: venancioabarro13@gmail.com

João Paulo Melo Xavier

ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-5625-3578>

Centro Universitário Santo Agostinho, Brasil

E-mail: jpxmelo2704@gmail.com

Índira Gandhi Bezerra-de-Sousa

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7072-1514>

Universidade Estadual do Piauí, Brasil

E-mail: indirabs@fm.uespi.br

Resumo

O objetivo do presente artigo é analisar a influência da precificação no controle de estoque em um restaurante de frutos do mar no Estado do Piauí, investigando a inter-relação entre gestão de estoques, gestão estratégica de custos e precificação. Por meio de um estudo de caso único e coleta de dados utilizando-se de técnicas de observação direta e análise documental, foi possível obter os resultados almejados. Os resultados preliminares indicam que a ausência de critérios estruturados para precificação compromete a eficiência da gestão de estoque, causando desperdícios e dificultando a adaptação do negócio às oscilações do mercado. Com a implementação de boas práticas de precificação e gestão de estoque, o restaurante obteve uma elevação no ganho financeiro médio mensal ao longo dos seis meses aplicados. Além disso, a aquisição de um controle mais rigoroso dos insumos e a adequação da precificação aos custos e à demanda permitiram uma operação mais sustentável e competitiva. Ao explorar esses aspectos, o estudo oferece subsídios para melhorar a gestão empresarial no setor, contribuindo para a sustentabilidade econômica dos restaurantes de frutos do mar na região.

Palavras-chave: Gestão de estoques; Gestão estratégica de custos; Precificação; Restaurantes.

Abstract

The objective of this article is to analyze the influence of pricing on inventory control in a seafood restaurant in the state of Piauí, investigating the interrelationship between inventory management, strategic cost management, and pricing. Through a single case study and data collection using direct observation and document analysis techniques, it was possible to obtain the desired results. Preliminary results indicate that the absence of structured pricing criteria compromises the efficiency of inventory management, causing waste and making it difficult to adapt the business to market fluctuations. With the implementation of good pricing and inventory management practices, the restaurant obtained an increase in average monthly financial gain over the six months applied. In addition, acquiring more rigorous control of inputs and adjusting pricing to costs and demand allowed for a more sustainable and competitive operation. By exploring these aspects, the study offers support to improve business management in the sector, contributing to the economic sustainability of seafood restaurants in the region.

Keywords: Inventory management; Strategic cost management; Pricing; Restaurants.

Resumen

El objetivo de este artículo es analizar la influencia de la fijación de precios en el control de inventarios en un restaurante de mariscos del Estado de Piauí, investigando la interrelación entre la gestión de inventarios, la gestión estratégica de costos y la fijación de precios. A través de un estudio de caso único y la recolección de datos mediante técnicas de observación directa y análisis documental, fue posible obtener los resultados deseados. Los resultados preliminares indican que la ausencia de criterios de precios estructurados compromete la eficiencia de la gestión de inventarios, generando desperdicios y dificultando la adaptación del negocio a las fluctuaciones del mercado. Al implementar buenas prácticas de precios y gestión de inventario, el restaurante logró un aumento en las ganancias

financeiras mensuais promedio durante los seis meses en que se aplicó. Además, adquirir un control más estricto sobre los insumos y adaptar los precios a los costos y la demanda permitió una operación más sustentable y competitiva. Al explorar estos aspectos, el estudio ofrece apoyo para mejorar la gestión empresarial del sector, contribuyendo a la sostenibilidad económica de los restaurantes de mariscos de la región.

Palabras clave: Gestión de inventarios; Gestión estratégica de costes; Precios; Restaurantes.

1. Introdução

No contexto piauiense, a indústria da pesca desempenha um papel fundamental na economia local, fornecendo matéria-prima essencial para restaurantes especializados em frutos do mar. No entanto, a sustentabilidade financeira desses estabelecimentos depende de um conjunto de fatores estratégicos, sendo a precificação um dos determinantes para o sucesso do negócio.

A definição de preços em restaurantes de frutos do mar no Piauí deve considerar variações como a sazonalidade dos produtos, a volatilidade dos custos dos insumos e a necessidade de manter um cardápio competitivo. Mudanças climáticas e oscilações na oferta impactam diretamente o abastecimento, exigindo que os gestores adotem estratégias dinâmicas de precificação para preservar as margens de lucro sem comprometer a qualidade e a experiência dos clientes.

Diante desse cenário, o objetivo do presente artigo consiste em analisar a influência da precificação no controle de estoque em um restaurante de frutos do mar no Estado do Piauí, investigando a inter-relação entre gestão de estoques, gestão estratégica de custos e precificação. A escolha do estabelecimento se justifica pela complexidade inerente à sua gestão, evidenciada pelo desafio de equilibrar preços competitivos com um estoque eficiente e bem administrado (Ferreira et al., 2020; Santos & Lima, 2018; Soares et al., 2023).

Neste estudo, serão comprovadas práticas de precificação e gestão de estoque, abrangendo desde a aquisição e armazenamento de insumos até a otimização do uso dos ingredientes. A pesquisa inclui a aplicação de técnicas de inventário e estratégias para minimizar desperdícios, garantindo a oferta de pratos frescos e de alta qualidade, ao mesmo tempo em que se busca maior controle sobre os custos operacionais. Além disso, serão definidas diretrizes para um controle de estoque mais eficiente, levando em conta as especificidades do mercado local e as preferências dos consumidores (Ferreira & Ribeiro, 2019; Santos & Lima, 2018).

Uma análise das estratégias de precificação e controle de estoque em restaurantes de frutos do mar revela a importância da adoção de medidas que promovam eficiência operacional e rentabilidade. A integração entre precificação estratégica e um gerenciamento de estoque estruturado contribui para fortalecer a competitividade dos negócios e garantir sua sustentabilidade no longo prazo. Além disso, ao otimizar processos, esses estabelecimentos impulsionam o desenvolvimento econômico da região, gerando empregos e estimulando o comércio local (Ferreira & Ribeiro, 2019; Santos & Lima, 2018).

Portanto, este estudo se justifica pela oportunidade de preencher lacunas na literatura acadêmica sobre a gestão de restaurantes especializados em frutos do mar, ao mesmo tempo em que oferece soluções práticas para o setor (Soares et al., 2023). Ao alinhar estratégias de precificação e controle de estoque às demandas do mercado e aos princípios de sustentabilidade, esta pesquisa pretende fornecer um referencial teórico e prático para aprimorar a gestão desses estabelecimentos, promovendo a eficiência financeira e o crescimento sustentável.

2. Gestão Sustentável de Estoque e Precificação

A gestão de estoque envolve planejamento, controle e organização de todos os itens armazenados pela empresa, visando garantir a disponibilidade dos produtos certos no momento adequado, minimizando os custos de armazenagem e estoque parado (Sasaki et al., 2024). O planejamento das compras para o estoque é realizado quando se identifica quais insumos precisam ser adquiridos, definindo a quantidade adequada para não haver falta ou excesso, bem como conduzindo

negociações vantajosas junto aos fornecedores considerando o capital disponível para criação do estoque (Ferreira & Ribeiro; Ribeiro-Filho & Moura, 2020; Silva & Ribeiro, 2023).

No contexto de restaurantes de frutos do mar, onde os produtos são perecíveis e sujeitos a sazonalidades, a gestão de estoque torna-se ainda mais desafiadora. É fundamental adotar práticas eficientes de controle de estoque, como o uso de tecnologias de gestão de inventário e a análise de dados históricos de vendas para prever demandas futuras e evitar desperdícios (Lacerda, 2009).

Além da prática de controle de estoques, é recomendável que se aplique outras ferramentas, como a Engenharia de cardápio (EC), responsável pela análise das relações entre preço e mix de vendas. Esse processo envolve a análise detalhada de cada item do cardápio com base em sua popularidade e margem de lucro, categorizando-os em grupos que permitem uma tomada de decisão mais informada. Ao entender quais pratos geram mais receita e quais são menos rentáveis, o restaurante pode ajustar o cardápio para maximizar os lucros, destacando itens que combinam alta lucratividade com demanda constante. Além disso, a engenharia de cardápio ajuda na criação de promoções e na organização visual do menu, incentivando os clientes a escolherem pratos que oferecem maior retorno financeiro (Fonseca, 2014; Linassi & Alberton; Marinho, 2016).

Os dados necessários para entender os custos diretos de cada item oferecido para auxiliar na engenharia de cardápio, podem ser fornecidos pelo Custo da Mercadoria Vendida (CMV). Ele representa o custo direto dos ingredientes utilizados na preparação dos pratos, excluindo outras despesas como mão de obra e aluguel. No contexto de um restaurante de frutos do mar, onde os custos dos ingredientes podem ser influenciados pela sazonalidade e logística, monitorar o CMV é crucial para garantir a rentabilidade e mantê-lo em níveis aceitáveis permite ao restaurante ajustar seus preços de venda de forma competitiva, garantindo ao mesmo tempo que os custos de produção não comprometam os lucros (Gularte & Cardoso, 2020).

O CMV também contribui para uma melhor precificação. A precificação é uma das decisões mais importantes que uma empresa deve tomar, pois determina o valor dos produtos ou serviços oferecidos e influencia diretamente a demanda dos consumidores e a rentabilidade do negócio. No contexto de restaurantes de frutos do mar, é crucial adotar estratégias de precificação que levem em consideração os custos de produção, os preços praticados pela concorrência, a percepção de valor dos clientes e a sazonalidade dos produtos. Além disso, é importante considerar as estratégias de precificação dinâmica, como descontos sazonais e promoções, para atrair e reter clientes.

A adoção de ações e estratégias de precificação condizentes com a realidade organizacional permitirá que se conduzam outras atividades empresariais de forma harmonizada, sendo a gestão de estoques uma delas. Quando se adota, por exemplo, a Metodologia ABC na gestão dos estoques é possível que se enxergue possibilidades de otimizar as compras, a armazenagem, a negociação com fornecedores, a redução de avarias e perdas, entre outras ações oportunas, as quais permitam uma otimização dos resultados almejados (Rufino; Ribeiro & Moura, 2022).

Na sociedade atual, um número crescente de organizações está adotando modelos sustentáveis, impulsionadas pelas demandas do mercado e pela competição em busca de métodos inovadores de produção que ofereçam maior qualidade de vida com um consumo reduzido de recursos naturais. Ao mesmo tempo, a conscientização coletiva sobre os sérios desafios ambientais continua a se expandir, reforçando essa tendência (Nobre; Lourenço & Fagundes, 2010; Ribeiro & Leite, 2021; Zanoni; Oliveira, 2023).

Dessa forma, as organizações empresariais passam a enfrentar a necessidade de desenvolver, promover e disseminar inovações sustentáveis. Esse movimento busca melhorar a eficiência operacional e abrir novas oportunidades de mercado, visto que o conceito de desenvolvimento sustentável, para as empresas, está diretamente ligado à criação simultânea de valor econômico, social e ambiental (Munck et al., 2016; Nobre; Lourenço & Fagundes, 2010; Ribeiro, 2013).

Nesse contexto, as empresas se transformam em agentes ativos e impulsionadores do desenvolvimento sustentável ao elaborarem estratégias que orientam suas práticas e ações de forma integrada, com o objetivo de atingir metas e atender aos

critérios da sustentabilidade de maneira sistêmica (Camara et al., 2025; Hart, 2006; Ribeiro & Costa, 2024; Nobre; Walker & Ribeiro, 2019).

Além disso, as organizações ampliaram sua visão, resultando na formulação de novos conceitos e abordagens, como as de organizações sustentáveis, estratégias para criação de valor sustentável dentro das empresas e indicadores de sustentabilidade corporativa, todos adaptados aos diferentes contextos e realidades atuais (Ferreira & Bezerra-de-Sousa, 2023; Gomes & Ribeiro, 2023; Ribeiro & Silva, 2024). Portanto, é ou, pelo menos, deve ser uma constante preocupação o desenvolvimento de novas metodologias de gestão que convergem para o aperfeiçoamento das práticas ligadas a cada um dos pilares que sustentam esse fenômeno, contribuindo, assim, de forma mais consistente para o desenvolvimento sustentável.

3. Metodologia

A pesquisa desenvolveu uma abordagem quali-quantitativa (Creswell, 2021), utilizando uma estratégia de estudo de caso único (Yin, 2015), conduzida por meio de uma pesquisa-ação (Thiollent, 2022) em um restaurante de frutos do mar localizado no Piauí, região Nordeste do Brasil.

O restaurante foi selecionado devido à maior facilidade de aplicação das técnicas e estratégias de pesquisa, o que permitiu uma intervenção eficaz e um acompanhamento contínuo dos resultados. Nesse processo, o pesquisador não se limitou à observação e análise, mas também propôs e implementou mudanças, monitorando seus efeitos ao longo do tempo. Esse método é amplamente utilizado em estudos voltados para a resolução de problemas práticos, promovendo melhorias e transformações no contexto pesquisado (Thiollent, 2022).

A coleta de dados foi realizada por meio de pesquisa documental e observação direta no estabelecimento, abrangendo seus setores, processos e fluxo de atendimento, a fim de embasar as análises e facilitar o alcance dos objetivos da pesquisa. Para isso, foram analisados documentos exclusivamente privados contendo dados primários e secundários sobre a empresa, seus parceiros e sua atuação. Entre os documentos avaliados, destacam-se relatórios gerenciais, informações disponíveis no site oficial e materiais elaborados internamente, além de registros visuais obtidos por meio de observação direta, como vídeos e fotos (Yin, 2015).

O procedimento de coleta segue rigorosamente os critérios e diretrizes estabelecidas no protocolo de pesquisa, garantindo cientificidade e confiabilidade aos dados obtidos, além de organização sua organização e análise (Gil, 2008; Takahashi, 2013). Foram definidos critérios claros para a observação direta e para a seleção dos documentos, garantindo que apenas dados privados primários e secundários sejam incluídos na pesquisa. Os critérios de inclusão e exclusão foram previamente estabelecidos, limitando-se à análise de informações referentes aos anos de 2023 e 2024, disponíveis exclusivamente em ambiente privado (Gil, 2008).

Para os dados qualitativos, a técnica de análise de dados foi a análise de conteúdo e, para isso, os dados foram organizados, tabulados e categorizados de maneira que se realizaram inferências sobre os achados obtidos (Bardin, 2009). Em relação à parte quantitativa, colheu-se dados referentes aos custos de itens, preço de venda e quantidade comprada para aplicar controle e gestão de estoque. Para análise dos dados, usou-se a estatística descritiva com a apresentação das análises e resultados em forma de tabelas e textos explicativos (Martins & Theóphilo, 2009; Ribeiro, 2013).

4. Resultados e Discussão

A pesquisa foi conduzida em um restaurante de frutos do mar, classificado como pequena empresa, com 43 colaboradores, estando em operação no mercado desde 2021. Os dados apresentados a seguir foram coletados através de

registros internos da empresa e análise de documentos. A coleta de dados foi realizada no ano de 2024 e de acordo com a observação direta realizada, a organização investigada parece prezar pela satisfação do cliente, não apenas por oferecer um bom produto, mas também, por se preocupar em demonstrar uma apresentação visual que seja agradável ao cliente e por dispor de espaços físicos voltados para a melhor experiência do cliente. Além disso, a empresa também apresenta controle de estoque e política de preços fortemente estabelecidos, o que demonstra atenção às boas práticas administrativas.

No entanto, essa organização nem sempre esteve presente, pois a antiga política de preços adotada representava um dos principais desafios. O cardápio foi definido sem considerar fatores internos e externos à empresa, resultando em valores que não acompanhavam as variações do mercado. Por exemplo, mesmo durante a pandemia, quando os custos dos alimentos aumentaram significativamente, e apesar da forte oscilação nos preços do salmão no primeiro semestre e do camarão no segundo semestre – ambos os insumos essenciais para a produção de sushis –, os preços dos pratos encontravam-se inalterados.

Para uma análise mais criteriosa acerca da precificação aplicada, foram elencados os 10 (dez) produtos mais vendidos pela marca que representam cerca de 91% do seu faturamento. A partir disso, elaborou-se a ficha técnica desses produtos juntamente com o sushiman chefe para descobrir o CMV (Custo de Mercadoria Vendido) desses produtos e ainda realizou-se um benchmarking para análise de preços praticados pelos principais concorrentes.

Após essa etapa, juntamente com o chefe de cozinha, foram analisadas e executadas formas de reduzir os custos de montagem desses pratos das mais diversas formas, dentre elas: tamanho do produto, insumos escolhidos, marcas utilizadas e quantidades dispostas.

Concluída a etapa de mudanças nos produtos, foram obtidos os seguintes resultados apresentados na Tabela 1.

Tabela 1 – Redução no custo de montagem e aumento do preço de venda dos produtos.

Produto	Custo de montagem	Preço de venda
Produto 1	R\$ -	R\$ 9,90
Produto 2	-R\$ 6,69	R\$ 5,00
Produto 3	-R\$ 17,07	R\$ 19,90
Produto 4	-R\$ 9,57	R\$ 0,90
Produto 5	R\$ -	R\$ 19,90
Produto 6	-R\$ 0,20	R\$ 0,29
Produto 7	-R\$ 3,34	R\$ 3,90
Produto 8	-R\$ 9,57	R\$ 0,90
Produto 9	-R\$ 4,38	R\$ 2,90
Produto 10	-R\$ 6,69	R\$ 5,00

Fonte: Elaborado pelos Autores (2025).

Observa-se a redução no custo de montagem do produto 3 e para o aumento no preço de venda dos produtos 3 e 5. Após as mudanças nos custos de montagem e nos preços de venda, foi comparado o CMV antes e após as mudanças na política de preços da empresa, com intuito de entender a profundidade das mudanças realizadas.

Como apresenta a Tabela 2, os produtos 9 e 7 tiveram as mudanças mais significativas no seu CMV.

Tabela 2 – Análise do CMV de acordo com a antiga e a nova política de preços.

Produto	a) Antigo CMV	b) Nova precificação	Redução no CMV (b-a)
Produto 1	51,0%	48,2%	-2,8%
Produto 2	58,0%	41,0%	-17,0%
Produto 3	81,0%	56,2%	-24,8%
Produto 4	54,0%	32,3%	-21,7%
Produto 5	49,0%	48,6%	-0,5%
Produto 6	50,0%	39,5%	-10,5%
Produto 7	89,0%	54,0%	-35,0%
Produto 8	54,0%	32,3%	-21,7%
Produto 9	73,0%	34,9%	-38,1%
Produto 10	58,0%	41,0%	-17,0%

Fonte: Elaborado pelos Autores (2025).

O próximo passo foi analisar a quantidade de vendas desses produtos ao longo de seis meses em 2024, com o objetivo de mensurar o impacto acumulado da redução de custos e/ou do aumento da receita. Destaca-se, em especial, uma significativa redução de custos e o aumento de receita fornecida pelo Produto 6. Apesar de ter passado por um pequeno ajuste em sua composição e um leve reajuste de preço, esse item – por ser o mais vendido do estabelecimento, responsável por 80% do faturamento – apresentou o melhor desempenho, conforme mostrado na Tabela 3.

Tabela 3 - Resultado acumulado de seis meses de redução de custos, aumento de receita e o ganho financeiro proporcionado.

Produto	a) Redução de custos	b) Aumento de receita	Ganho financeiro (a+b)
Produto 1	R\$ -	R\$ 6.266,70	R\$ 6.266,70
Produto 2	R\$ 4.146,16	R\$ 3.100,00	R\$ 7.246,16
Produto 3	R\$ 3.037,93	R\$ 3.542,20	R\$ 6.580,13
Produto 4	R\$ 1.129,16	R\$ 106,20	R\$ 1.235,36
Produto 5	R\$ -	R\$ 1.552,20	R\$ 1.552,20
Produto 6	R\$ 23.312,00	R\$ 33.802,40	R\$ 57.114,40
Produto 7	R\$ 3.550,42	R\$ 4.145,70	R\$ 7.696,12
Produto 8	R\$ 1.952,10	R\$ 183,60	R\$ 2.135,70
Produto 9	R\$ 1.922,32	R\$ 1.273,10	R\$ 3.195,42
Produto 10	R\$ 1.604,96	R\$ 1.200,00	R\$ 2.804,96

Fonte: Elaborado pelos Autores (2025).

Foram analisados mais de 150 itens do cardápio da empresa, e as mesmas estratégias foram aplicadas para melhorar o desempenho dos produtos, alinhando-os aos objetivos organizacionais. Além disso, alguns itens tiveram que ser retirados do cardápio devido à incompatibilidade com a nova política de preços e à inviabilidade de ajustes que os tornariam financeiramente sustentáveis. Dessa forma, observa-se a necessidade da realização contínua de uma análise criteriosa dos cardápios e dos itens utilizados no dia-a-dia na composição dos pratos.

Identificou-se, ainda, que a redução dos custos de produção possibilitou um uso mais eficiente da matéria-prima, resultando na redução dos gastos com insumos e na construção de uma base sólida para o crescimento sustentável da empresa.

Essa redução foi alcançada por meio de um acompanhamento rigoroso dos custos diários, com um controle detalhado dos valores gastos em cada item e uma análise criteriosa dos fornecedores. Uma gestão eficiente exige atenção contínua, técnicas adequadas e monitoramento diário, permitindo ajustes estratégicos que garantem maior controle financeiro e otimização dos recursos.

Esse resultado corrobora Aragão et al. (2021) tendo em vista que as micro e pequenas empresas sofrem influência da gestão de custos no mercado competitivo. As empresas necessitam acompanhar as mudanças do mercado e monitorar interna e externamente os fatores que influenciam a precificação de um negócio, como os concorrentes e os preços de insumos. Uso de sistemas informações também já se mostrou efetivo, pois otimiza o processo de contabilização e registro de dados (Veloso et al. 2021)

Para fortalecer ainda mais a gestão financeira, foi desenvolvida uma ferramenta de análise de previsões para promoções. A partir da avaliação do Custo da Mercadoria Vendida (CMV) e da ficha técnica de cada item, essa ferramenta permitiu que a organização estabelecesse promoções sem comprometer sua saúde financeira.

As análises realizadas forneceram informações claras e objetivas, permitindo que os tomadores de decisão implementassem estratégias mais assertivas para garantir a sustentabilidade do negócio. Além de minimizar desperdícios, essas ações gerarão benefícios ambientais e econômicos, com uma gestão de estoque mais eficiente e práticas sustentáveis adaptadas à realidade da empresa, mas que também podem ser aplicadas a negócios semelhantes.

5. Conclusão

Os resultados da pesquisa evidenciaram que, inicialmente, o estabelecimento não adotava práticas seguras de gestão de estoque nem políticas estruturadas de precificação, o que, em longo prazo, poderia comprometer sua estabilidade financeira. Os resultados confirmam que uma gestão eficiente desses aspectos impacta diretamente o desempenho do negócio. No entanto, é importante destacar que outros fatores também exercem influência significativa sobre a sustentabilidade e a lucratividade da empresa. Entre os principais desafios identificados, destacou-se a ausência de critérios e estratégias claras na definição de preços, o que dificultava a adaptação da empresa às variações do mercado.

Com a implementação das boas práticas de gestão de estoque e precificação, foi possível obter um ganho financeiro médio mensal de R\$ 15.971,19 ao longo dos seis meses aplicados. Acompanhamentos periódicos da nova estratégia de preços serão realizados mensalmente para avaliar sua eficácia e ajustes necessários. Além disso, recomenda-se que as análises sejam detalhadas para um período de um ano, permitindo uma avaliação mais aprofundada dos impactos das mudanças realizadas.

Um dos desafios técnicos enfrentados foi o acesso aos dados detalhados da empresa, uma vez que uma grande variedade de insumos dificultou a definição de quais informações deveriam ser priorizadas na análise. Apesar dessas limitações, os resultados deste estudo podem servir como referência para outros segmentos do setor de alimentação, desde que os ajustes necessários sejam feitos para adequação à realidade de cada negócio.

Referências

- Aragão, J. D., Braga, F. L. P. & Viana, F. D. F. (2021). Inovação e empreendedorismo: uma análise lexical a partir de estudos científicos internacionais e nacionais brasileiros (2015-2019). *Research, Society and Development*, 10(6), e20610615728. <https://doi.org/10.33448/rsd-v10i6.15728>.
- Bardin, L. (2009). *Análise de conteúdo* (Edição revista e atualizada). Edições 70.
- Câmara, S. B. et al. (2025). Mapeamento da produção científica em torno dos objetivos de desenvolvimento sustentável - ODS e produção de alimentos. *Ciência Rural*, 55(3), e20230134. <https://doi.org/10.1590/0103-8478cr20230134>.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2021). *Projeto de pesquisa-: Métodos qualitativo, quantitativo e misto*. Penso Editora.

- Ferreira, E. B. & Ribeiro, R. E. M. (2019). Estoque, Pareto e Curva ABC: Transformando o setor de compras em um setor estratégico. In: *Anais do SEPVASF 2019*, Juazeiro, BA, Brasil. <https://www.doity.com.br/anais/sepvasf2019/trabalho/100112>.
- Ferreira, E. B., Ribeiro, R. E. M., Ribeiro-Filho, C. A. S. & Moura, K. B. (2020). Categorização de produtos e análise de mix de fornecedores. *Revista Brasileira de Desenvolvimento*, 6(6), 39230–39243. <https://doi.org/10.34117/bjdv6n6-460>.
- Ferreira, L. M. M. & Bezerra-De-Sousa, I. G. (2023). Percepções dos stakeholders sobre as ações de ESG: Um estudo no ramo farmacêutico. In REM Ribeiro & I. G. Bezerra-De-Sousa (Orgs.), *Gestão de pessoas e liderança na prática: Casos e estudos para análise e aplicações nas organizações* (pp. 19–42). Lestu. <https://doi.org/10.51205/lestu.978-65-85729-02-4/cap.01>
- Gil, A. C. (2008). *Métodos e técnicas de pesquisa social* (6ª ed.). Editora Atlas.
- Gomes, M. C. V. & Ribeiro, R. E. M. (2023). Sustentabilidade em organizações: Práticas no Piauí de 2013 a 2023. *Fórum Nacional de Publicações*, 11(9), 161–77. <https://doi.org/10.46898/home.2621c282-7289-400b-bc73-e2f40324d8a2>.
- Gularte, C. L. & Cardoso, J. F. (2020). Engenharia de cardápio: Aplicação do método Smith-Kasavana em um restaurante à la carte. *Revista Turismo em Análise*, 31(1), 133–58. <https://doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v31i1p133-158>.
- Hart, S. L. (2006). *O capitalismo na encruzilhada: As inúmeras oportunidades de negócios na solução dos problemas mais difíceis do mundo* (LO da Rocha, Trad.). Ed. Livroman.
- Lacerda, J. (2009). Engenharia de cardápio: Um estudo de caso em restaurante de frutos do mar (Monografia de Especialização). Universidade de Brasília. <https://bdm.unb.br/handle/10483/1049>.
- Linassi, R., Alberton, A. & Marinho, S. V. (2026). Engenharia de cardápio e custeio baseado em atividades: Um método aprimorado de planejamento de cardápio. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(7), 1417–40. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-09-2014-0438>.
- Martins, G. A. & Theóphilo, C. R. (2009). Metodologia da investigação científica para ciências sociais aplicadas (2ª ed.). Editora Atlas.
- Munck, L., Zenti, M., Santana, A. M. & Garcia, T. R. (2016). Gestão da sustentabilidade nas organizações: Uma análise dos parâmetros, desafios e possibilidades encontradas no Brasil e no Canadá. In: ENGEMA - Encontro Internacional sobre Gestão Empresarial e Meio Ambiente. <https://engemausp.submissao.com.br/18/anais/arquivos/408.pdf>.
- Nobre, F. S., Lourenço, M. L. & Fagundes, G. S. (2010). *Educação para a gestão sustentável: Uma perspectiva do construtivismo*. Conferência Internacional sobre Educação para o Desenvolvimento Sustentável (EDS-2010), Curitiba-PR, Brasil.
- Nobre, F. S. & Ribeiro, R. E. M. (2013). Cognição e sustentabilidade: Estudo de casos múltiplos no índice de sustentabilidade empresarial da M&FBovespa. *Revista de Administração Contemporânea*, 17(4), 499–517. <https://doi.org/10.1590/S1415-65552013000400007>.
- Pereira A. S. et al. (2018). *Metodologia da pesquisa científica*. [free e-book]. Editora UAB/NTE/UFSM.
- Ribeiro, R. E. M. (2013). Cognição e sustentabilidade: Estudo de casos múltiplos no índice de sustentabilidade empresarial (ISE) da BM&FBovespa (Dissertação de Mestrado, Universidade Federal do Paraná). <https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/30339>.
- Ribeiro, R. E. M. & Costa, M. C. S. (2024). Os impactos da aplicação da sustentabilidade em organizações sob a perspectiva do triple bottom line em uma fábrica de reciclagem de plástico em Timon-MA. In: Brito, H. (Org.), *Dinâmicas ambientais e recursos naturais: Perspectivas globais e ações locais* (Vol. 1, pp. 27–29). Ampla. <https://doi.org/10.51859/ampla.dar4100-2>.
- Ribeiro, R. E. M. & Leite, V. M. (2021). Gestão do conhecimento e sustentabilidade: Aplicações e práticas em uma pequena empresa. *Research, Society and Development*, 10(6), 5–6. <https://doi.org/10.33448/rsd-v10i6.15359>.
- Rufino, R. B., Ribeiro, R. E. M. & Moura, K. B. (2022). Metodologia ABC aplicada à gestão de estoques para construção de vantagem competitiva em uma empresa de varejo de construção. *Anais do Simpósio Acadêmico de Engenharia de Produção (SAEPRO)* da EEL-USP. <https://doi.org/10.29327/138386.3-8>.
- Takahashi, A. R. W. (2013). *Pesquisa qualitativa em administração: Fundamentos, métodos e usos no Brasil*. Editora Atlas.
- Tiollent, M. (2022). Metodologia da pesquisa-ação. Editora Cortez. Yin, R. K. (2015). *Estudo de caso: Planejamento e métodos* (E-book). Grupo A. <https://doi.org/10.9788582602324>.
- Veloso, L. C., Walker, L. V., Silva, B. N. & Costa, M. A. S. (2021). A utilização da gestão de custos em micro, pequenas e médias empresas em uma região do estado do Paraná. In: *Anais do Congresso Brasileiro de Custos. Associação Brasileira de Custos*. <https://anaiscbc.abcustos.org.br/anais/article/view/4834>.
- Zanoni, B. L., & Oliveira, S. A. (2023). Reflexões sobre o sentido de sustentabilidade nas organizações. *Revista de Administração de Empresas*, 63(2), e2022–0028. <https://doi.org/10.1590/S0034-759020230203>.