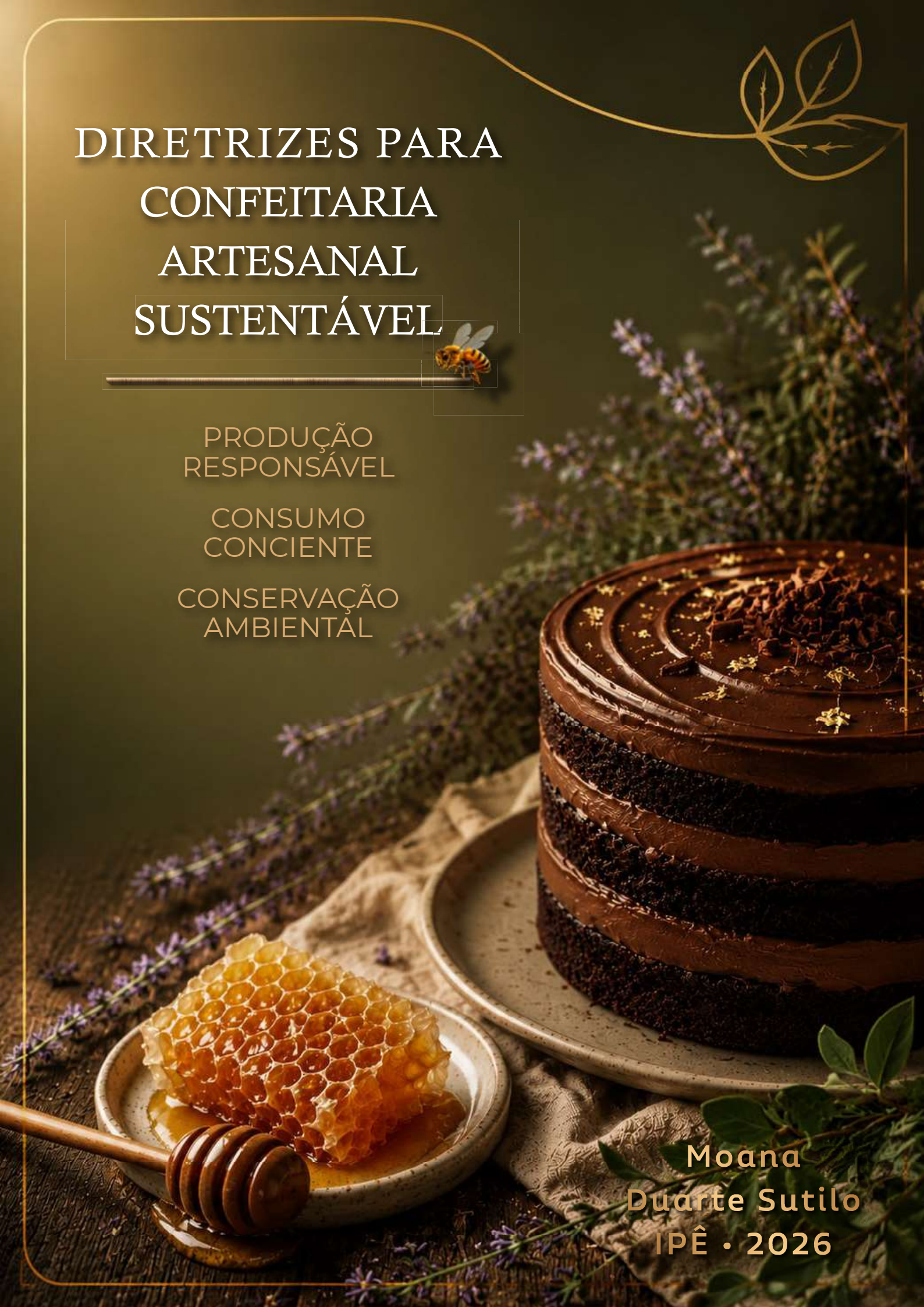
DIRETRIZES PARA CONFEITARIA ARTESANAL SUSTENTÁVEL

PRODUÇÃO RESPONSÁVEL

CONSUMO CONCIENTE

CONSERVAÇÃO AMBIENTAL



Moana
Duarte Sutilo

IPÊ • 2026





“A natureza guarda
a chave para nossa
satisfação estética,
intelectual, cognitiva
e até espiritual.”

Edward O. Wilson

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO 4

O QUE VOCÊ IRÁ APRENDER 7

OBJETIVO 7

PARA QUEM ESSA CARTILHA FOI DESENVOLVIDA 8

COMO UTILIZAR ESTA CARTILHA 8

POR QUE A SUSTENTABILIDADE IMPORTA? 9

O MODELO DE CONFEITARIA ARTESANAL SUSTENTÁVEL 10

PRINCÍPIOS ORIENTADORES 10

COMO ESSA CARTILHA AJUDA A ENFRENTAR A CRISE SOCIOAMBIENTAL ATUAL 11

A CONFEITARIA COMO PARTE DA SOLUÇÃO 12

DIMENSÕES DA SUSTENTABILIDADE NA CONFEITARIA ARTESANAL 13

EIXOS TEMÁTICOS E DIRETRIZES PRÁTICAS 14

EIXO 1 - OPERACIONAL 15

EIXO 2 - SOCIOECONÔMICO 18

EIXO 3 - CULTURA-ALIMENTAR 21

EIXO 4 - ECOSSISTÊMICO 24

EIXO 5 - EDUCATIVO 27

IMPACTOS SOCIOAMBIENTAIS E ECONÔMICOS ESPERADOS 30

INDICADORES DE SUSTENTABILIDADE 32

A JORNADA DA CONFEITARIA ARTESANAL SUSTENTÁVEL 33

MATRIZ DE MATURIDADE 40

CERTIFICAÇÕES 42

BONUS 59

CONCEITOS 61

RECEITAS 63

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 66



A conexão com a natureza estabelece o sentimento de paz, satisfação, senso de pertencimento e responsabilidade, contribuindo para a qualidade mental e desenvolvimento do indivíduo.

Integrar o prazer que a confeitaria fornece com a preservação ambiental é uma relação de troca, oportunidade e empatia com a sociobiodiversidade.

Moana D. Sutilo



Cada escolha consciente na sua confeitaria é um passo para transformar o mundo com sabor, propósito e cuidado

APRESENTAÇÃO

Caro leitor, você já parou para pensar que uma confeitaria artesanal pode ir muito além do sabor?

Ela pode:

- Reduzir impactos ambientais
- Preservar o meio ambiente e sua biodiversidade
- Valorizar produtores locais
- Educar pessoas
- Conectar consumidores à natureza
- Gerar valor para o seu negócio.

E, com isso, desempenhar um papel estratégico para a promoção do desenvolvimento sustentável e da conservação da biodiversidade.





A sustentabilidade pode fazer parte da rotina da sua confeitaria de maneira simples, prática e alinhada à identidade do seu negócio. Ela está presente nas escolhas do dia a dia: na seleção dos ingredientes, na relação com os fornecedores, no uso consciente dos recursos, na redução do desperdício e na forma como cada produto conta uma história e se conecta com as pessoas.

A confeitaria artesanal possui uma característica especial: ela desperta emoções, cria memórias e aproxima as pessoas dos sabores e saberes do território. Quando incorpora práticas sustentáveis, também contribui para fortalecer a economia local, valorizar a cultura alimentar e incentivar a conservação da biodiversidade

E, a confeitaria artesanal sustentável é um modelo de negócio capaz de unir: prazer, cultura, desenvolvimento e conservação ambiental.

Essa cartilha foi criada para acompanhar você na construção de uma confeitaria mais sustentável, fortalecendo seu negócio e ampliando sua contribuição para a sociedade e para o meio ambiente.

APRESENTAÇÃO

Seu conteúdo é resultado de um estudo acadêmico que envolveu visitas técnicas a estabelecimentos, diálogo com empreendedores e aplicação de questionários aos consumidores. Esse processo permitiu compreender os principais desafios e oportunidades do setor e deu origem a uma **estrutura de dimensões da sustentabilidade** organizada em cinco eixos estruturantes da sustentabilidade.

Ao longo das próximas páginas, você encontrará orientações práticas que podem ser adaptadas à realidade do seu empreendimento. As diretrizes propostas ajudam a aprimorar processos, reduzir desperdícios, fortalecer cadeias produtivas locais, valorizar a biodiversidade e transformar a relação entre a confeitaria e seus clientes por meio da educação ambiental.

Mais do que um conjunto de boas práticas, esta cartilha convida você a enxergar cada produto como uma oportunidade de gerar valor. Um doce pode contar a história de um ingrediente, aproximar consumidores do território onde ele foi produzido, incentivar escolhas mais conscientes e contribuir para a conservação da natureza.

Aqui, a sustentabilidade é entendida como uma estratégia para conciliar desenvolvimento econômico, responsabilidade socioambiental e valorização da cultura alimentar. Essa integração fortalece o empreendimento, gera benefícios para a comunidade e contribui para a conservação da biodiversidade.

Cada capítulo apresenta caminhos para incorporar esses princípios ao cotidiano da confeitaria, reunindo ações voltadas à eficiência operacional, ao fortalecimento das cadeias produtivas locais, à valorização da sociobiodiversidade e à promoção da educação ambiental de forma simples, prática e gradual.



O QUE VOCÊ IRÁ APRENDER

- A transformar sua confeitaria artesanal em uma forte aliada ao desenvolvimento sustentável e conservação ambiental;
- Conceitos como: sustentabilidade, desenvolvimento sustentável, eficiência operacional, consumo consciente, certificação verde e outros;
- Como reduzir seus impactos ambientais;
- Como fortalecer cadeias produtivas locais (produção familiar e orgânicas);
- Como valorizar a biodiversidade e cultura alimentar; e
- Promover educação ambiental aplicada ao consumo, estimulando o consumo consciente;





OBJETIVO

O objetivo desta cartilha é fornecer diretrizes para transformar o seu negócio de confeitaria artesanal em uma confeitaria artesanal sustentável, por meio de diretrizes técnico-operacionais orientadas pela sustentabilidade e voltadas à geração de impacto positivo.

Ainda, visa orientar empreendedores na incorporação de práticas sustentáveis e criar conexão entre alimentação, biodiversidade e território.

Sua confeitaria assumirá um novo papel: agente de transformação econômica, cultural, educativo e de conservação da biodiversidade. (figura representativa).

PARA QUEM ESSA CARTILHA FOI DESENVOLVIDA

Este material é socioeducativo/orientativo e indicado para:

- Empreendedores
- Educadores ambientais
- Pequenos, médios e até grandes produtores
- Gestores públicos
- Empresários
- Sociedade em geral



COMO UTILIZAR ESTA CARTILHA

Essa cartilha irá apoiar a implementação gradual da sustentabilidade em empreendimentos de confeitaria artesanal.

Não é necessário realizar todas as mudanças de uma única vez. O processo pode ser construído passo a passo, respeitando a realidade, os recursos disponíveis e o momento de cada negócio.

A proposta está organizada em uma jornada prática de melhoria contínua, composta por seis etapas complementares:

- **Ler →** conhecer os conceitos, os eixos estruturantes e as diretrizes apresentadas;
- **Diagnosticar →** avaliar a situação atual do empreendimento por meio do checklist e da autoavaliação inicial;
- **Aplicar →** selecionar e implementar as ações prioritárias, iniciando pelas mais simples e viáveis;
- **Monitorar →** acompanhar resultados, registrar avanços e identificar oportunidades de melhoria;
- **Comunicar →** compartilhar práticas, histórias, origens dos ingredientes e impactos positivos gerados;
- **Evoluir →** revisar processos periodicamente, ampliar ações e fortalecer a integração entre sustentabilidade, produção e educação ambiental.

A sustentabilidade é uma construção contínua. Cada ação implementada contribui para reduzir impactos ambientais, fortalecer cadeias produtivas locais, valorizar a cultura alimentar e aproximar consumidores das questões socioambientais relacionadas à alimentação. O importante é iniciar a jornada e avançar de forma consistente.

Dica
comece pelas ações de curto prazo, aquelas que exigem menor investimento e podem gerar resultados imediatos. Com o amadurecimento do negócio, novas práticas poderão ser incorporadas, ampliando os benefícios para o empreendimento, para a comunidade e para o meio ambiente.

POR QUE A SUSTENTABILIDADE *importa*?

Nossas escolhas diárias moldam o futuro do planeta e nossas escolhas alimentares têm impactos que vão muito além do prato. Cada ingrediente utilizado, cada embalagem descartada e cada processo produtivo geram impactos ambientais, sociais e econômicos.

Em um cenário marcado pelas mudanças climáticas, perda da biodiversidade e aumento do desperdício, os pequenos e médios empreendimentos também podem fazer a diferença.

Ao adotar práticas mais responsáveis, a confeitaria artesanal fortalece produtores locais, reduz impactos ambientais e transforma o alimento em um instrumento de educação e sensibilização ambiental.



Afinal, grandes transformações começam com pequenas escolhas.

A SUSTENTABILIDADE *importa* PORQUE:

- Protege o planeta
- Valoriza pessoas
- Fortalece economias locais
- Inspira escolhas conscientes

> A alimentação pode ser um instrumento poderoso para regenerar a vida e restaurar relações.
> – Carlo Petrini, fundador do movimento Slow Food



O MODELO DE CONFEITARIA ARTESANAL SUSTENTÁVEL

O conceito de uma **CONFEITARIA ARTESANAL SUSTENTÁVEL** ultrapasa a simples adoção de práticas ambientais. Ele direciona o desempenho de um papel de **AGENTE DE TRANSFORMAÇÃO** através de um negócio gastronômico focado e doces, capaz de fortalecer as economias locais, valorizar produtores e ingredientes regionais, resgatar identidades culturais e utilizar a alimentação como instrumento de educação e sensibilização ambiental, para além do prazer e consumo.



Cada produto deixa de ser apenas um alimento para conumo imediato e passa a representar uma oportunidade de aproximar consumidores da natureza, estimular escolhas mais conscientes e contribuir para a construção de sistemas alimentares mais sustentáveis



O alimento como instrumento de transformação

Cada ingrediente escolhido, cada receita criada e cada história contada têm o poder de aproximar as pessoas da natureza, inspirar escolhas mais conscientes e fortalecer sistemas alimentares mais sustentáveis.

Para que esse propósito se concretize, o modelo proposto nesta cartilha está fundamentado em princípios orientadores que devem nortear as decisões produtivas, econômicas, culturais e educativas do seu empreendimento e/ou atuação.

PRINCÍPIOS ORIENTADORES

- **1.**Escala consciente: produção compatível com a capacidade local de recursos e com a preservação dos ecossistemas.
- **2.**Respeito aos limites planetários: redução de emissões, menor uso de insumos não renováveis, conservação da biodiversidade e uso racional da água.
- **3.**Valorização cultural e territorial: ingredientes, receitas e narrativas conectadas ao território e à cultura local.
- **4.**Educação ambiental integrada: o produto como meio de sensibilização e não apenas como mercadoria.

Esses princípios alinham o negócio ao espaço seguro e justo proposto pela Economia Doughnut*, equilibrando necessidades humanas e limites ecológicos.

A conservação da biodiversidade, consumo consciente e desenvolvimento sustentável fazem parte dos princípios, que são operacionalizados por meio de cinco eixos estruturantes, que caracterizam as Dimensões da Sustentabilidade aplicável à Confeitaria Artesanal.



COMO ESSA CARTILHA AJUDA A ENFRENTAR A CRISE SOCIOAMBIENTAL ATUAL

ESSE TIPO DE INICIATIVA CONTRIBUI PARA:

- Mitigação das mudanças climáticas e impactos ambientais.
- Preservação dos ecossistemas e da biodiversidade.
- Valorização da cultura alimentar e dos saberes tradicionais.
- Promoção de economias mais justas, resilientes e alinhadas aos limites do planeta.
- Desenvolvimento de uma sensibilidade ambiental e social.



Ao integrar produção artesanal, sustentabilidade e educação ambiental, a sua confeitaria se transforma num instrumento de enfrentamento da crise socioambiental, atuando localmente sobre problemas globais.

Ainda, você conquistará a valorização do seu negócio, visibilidade, geração de impacto positivo e contribuirá para fortalecimento ambiental do setor, garantindo a sustentabilidade na sua cadeia de valor.

A CONFEITARIA COMO PARTE DA SOLUÇÃO

A CRISE SOCIOAMBIENTAL ATUAL	SOLUÇÃO ATRAVÉS DA CONFEITARIA
Mudanças climáticas: Eventos extremos, aumento de temperatura e instabilidade dos ecossistemas. O planeta já está 1,1°C mais quente desde o tempo pré-industrial	**Reduz impactos socioambientais** ao otimizar recursos e evitar desperdícios e adotar práticas sustentáveis no dia a dia do seu negócio.
Perda da Biodiversidade: Espécies e habitats desaparecem em ritmo acelerado, comprometendo o futuro. Cerca de 1 milhão de espécies estão ameaçadas de extinção.	**Fortalece produtores locais** e torna cadeias de abastecimento mais justas, valorizando quem produz e preserva.
Desperdício de alimentos: toneladas de alimentos são descartadas enquanto milhões de pessoas têm fome. 1/3 dos alimentos produzidos no mundo é desperdiçado.	**Valoriza ingredientes** da biodiversidade brasileira e a cultura alimentar, promovendo sabores únicos e sustentáveis.
Consumo excessivo e desconectado: produzimos e consumimos muito além da capacidade do planeta.	**Promove escolhas conscientes** e educação ambiental por meio de produtos com propósito, histórias e conexões com o território.

Fontes: IPCC, IPBES, FAO, Global Footprint Networking (2023-2024)

PEQUENAS AÇÕES GRANDES IMPACTOS

- Cada receita pode contar uma história de cuidado e pertenciemnto.
- Cada ingrediente pode apoiar a conservação e a cultura local.
- Cada cliente pode se tornar parte de uma rede de transformação.
- Cada escolha consciente gera impacto positivo para o planeta e para as pessoas.



Ao integrar produção artesanal, sustentabilidade e educação ambiental, sua confeitaria se torna instrumento de enfrentamento da crise socioambiental, atuando localmente sobre problemas globais.

Ao valorizar seu negócio, sua visibilidade e gerar impacto positivo, você contribui para fortalecer o meio ambiente do setor, garantindo a sustentabilidade na sua cadeia de valor.

DIMENSÕES DA SUSTENTABILIDADE NA CONFEITARIA ARTESANAL

Sendo associada apenas a práticas ambientais pontuais, como reduzir desperdícios, economizar água, diminuir o consumo de energia ou promover a reciclagem de resíduos. Embora essas ações sejam fundamentais, elas representam apenas uma parte de um conceito muito mais amplo e integrado de negócio sustentável.

Na gastronomia e, especialmente na confeitaria artesanal, a sustentabilidade também envolve valorizar pessoas, fortalecer a economia local, preservar a cultura alimentar, respeitar a biodiversidade e utilizar a comunicação como ferramenta de educação ambiental.

Pensando nisso, esta cartilha apresenta as Dimensões da Sustentabilidade, uma metodologia desenvolvida a partir de estudos científico, experiências práticas e da observação de empreendimentos reais com foco em ajudar empreendedores a compreender e aplicar a sustentabilidade de forma simples, organizada e prática no dia a dia do seu negócio.

Pode ser utilizada não apenas na confeitaria artesanal, mas também em outros segmentos da gastronomia. Frequentemente, a sustentabilidade é compreendida de forma restrita,

EIXOS TEMÁTICOS E DIRETRIZES PRÁTICAS

As Dimensões da Sustentabilidade estão organizadas em cinco eixos estruturantes (eixos temáticos), que funcionam como pilares para orientar as decisões e as ações do seu empreendimento:

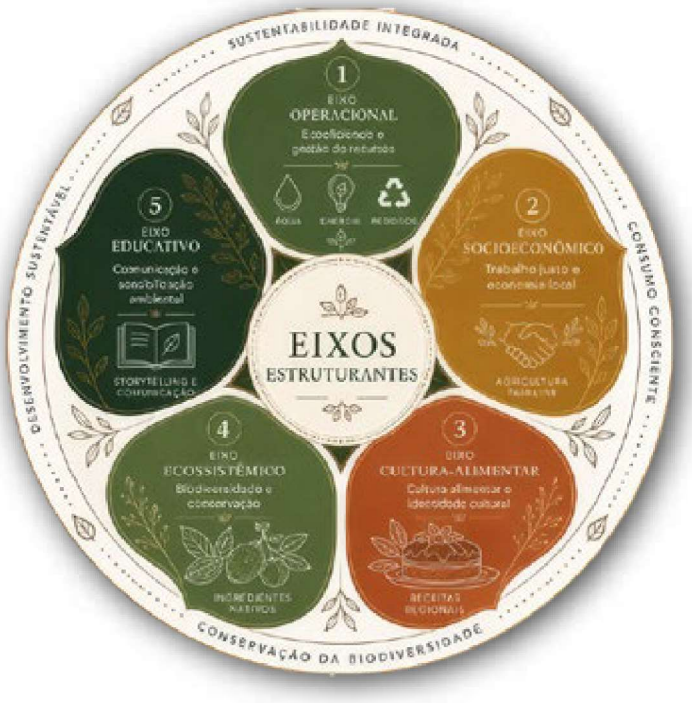
Operacional: produzir com menos desperdício e usar os recursos de forma eficiente;

• **Socioeconômico:** fortalecer produtores locais, agricultura familiar e relações de trabalho justas;

• **Cultura-Alimentar:** valorizar receitas, tradições e a identidade do território;

• **Ecossistêmico:** aproximar a gastronomia da conservação da biodiversidade e do uso consciente dos ingredientes;

• **Educativo:** utilizar a comunicação e o storytelling para inspirar consumidores e promover o consumo consciente.



Mandala das dimensões da sustentabilidade aplicada à Gastronomia e Confeitaria Artesanal

Esses cinco eixos trabalham de forma integrada e se orientam a partir de diretrizes práticas.

Quanto mais deles estiverem presentes no seu negócio, maior será sua contribuição para a construção de sistemas alimentares mais sustentáveis e para a geração de impactos positivos na sociedade e no meio ambiente.

OS 5 EIXOS ESTRUTURANTES DA SUSTENTABILIDADE

Na confeitaria artesanal

EIXO	O QUE REPRESENTA?	COMO APLICAR NA CONFEITARIA?	
OPERACIONAL	Produzir com menos desperdício e usar os recursos de forma eficiente.	• Redução de perdas e desperdícios. • Economia de água e energia. • Gestão de resíduos e compostagem. • Uso de embalagens sustentáveis.	
SOCIOECONÔMICO	Fortalecer produtores locais, a agricultura familiar e relações de trabalho justas.	• Priorizar fornecedores locais. • Incentivar cadeias curtas de produção. • Valorizar o trabalho justo e artesanal.	
CULTURA-ALIMENTAR	Valorizar receitas, tradições e a identidade do território.	• Resgatar sabores e receitas regionais. • Utilizar ingredientes locais e sazonais. • Preservar técnicas tradicionais de preparo.	
ECOSSISTÊMICO	Aproximar a gastronomia da conservação da biodiversidade e do uso consciente dos ingredientes.	• Utilizar ingredientes da biodiversidade brasileira. • Respeitar épocas de colheita e ciclos naturais. • Promover a conexão entre alimento e natureza.	
EDUCATIVO	Utilizar a comunicação e o storytelling para inspirar consumidores e promover o consumo consciente.	• Contar a história dos ingredientes e produtores. • Comunicar o propósito do seu negócio. • Transformar cada doce em uma experiência de educação ambiental.	

Sustentabilidade não é uma única ação.
É a integração entre **pessoas, natureza, cultura** e **propósito.**

DIRETRIZES PRÁTICAS

São práticas produtivas recomendadas para que se estabeleça a Sustentabilidade de sua confeitaria – desde a concepção de um projeto ou adaptação de um empreendimento existente, até seu exercício, seguindo critérios e rotinas de acompanhamento.

Nas próximas páginas, você conhecerá cada um desses eixos de forma detalhada e encontrará diretrizes práticas para transformar sua confeitaria em um agente de mudança, unindo sabor, propósito e sustentabilidade.

EIXO 1 - OPERACIONAL

Produzir melhor, desperdiçando menos. Ecoeficiência e gestão responsável de recursos

Esse eixo é o principal ponto de partida para a sustentabilidade na confeitaria artesanal. A sustentabilidade começa nas pequenas decisões do dia a dia.

Controlar desperdícios, utilizar água e energia de forma consciente, organizar a produção e destinar corretamente os resíduos são práticas que reduzem custos, aumentam a eficiência do negócio e diminuem os impactos ambientais.

Muitas confeitarias já adotam ações simples, como a separação de resíduos e o uso racional de recursos.

Da mesma forma, consumidores apontam a redução do desperdício e a economia de água e energia como os aspectos mais importantes para reconhecer um empreendimento sustentável.

Ao organizar melhor seus processos, sua confeitaria ganha eficiência, fortalece sua imagem perante os clientes e cria uma base sólida para incorporar os demais eixos da sustentabilidade.



DIRETRIZES PRÁTICAS

PEQUENAS AÇÕES GRANDES TRANSFORMAÇÕES

O QUE FAZER	PORQUE ISSO É IMPORTANTE?
Separar corretamente resíduos recicláveis e orgânicos.	Facilita a reciclagem, reduz a quantidade de resíduos enviados aos aterros e melhora a gestão ambiental.
Planejar a produção de acordo com a demanda.	Evita perdas de ingredientes e produtos prontos, reduzindo desperdícios e custos.
Controlar o consumo de água. Utilizar equipamentos eficientes e iluminação LED.	Diminui o uso de recursos naturais e gera economia financeira.
Priorizar embalagens recicláveis, reutilizáveis ou compostáveis.	Reduz o consumo de energia e os custos operacionais.
	Reduz impactos ambientais e agrega valor ao produto.

DIRETRIZES PRÁTICAS

PEQUENAS AÇÕES GRANDES TRANSFORMAÇÕES

O QUE FAZER	PORQUE ISSO É IMPORTANTE?
Destinar corretamente os resíduos orgânicos (compostagem, quando possível).	Reduz impactos ambientais e agrega valor ao produto.
Organizar compras e controlar estoques.	Contribui para a economia circular e reduz a geração de resíduos.
Acompanhar indicadores simples (água, energia e resíduos).	Evita vencimentos, perdas e compras desnecessárias.
	Permite avaliar resultados e identificar oportunidades de melhoria.



DICAS PRÁTICAS

Crie um controle semanal de perdas. Anote:

- quais ingredientes foram descartados;
- quanto foi desperdiçado;
- por que ocorreu a perda;
- quais ações podem evitar que isso aconteça novamente.

Pequenos registros geram grandes melhorias.

Benefícios para o seu negócio

Ao incorporar essas práticas, sua confeitaria poderá:

- reduzir desperdícios e custos operacionais; utilizar água e energia de forma mais eficiente;
- melhorar a organização da produção;
- fortalecer sua credibilidade junto aos consumidores;
- preparar o empreendimento para avançar nos demais eixos da sustentabilidade.

Lembre-se: a sustentabilidade não depende de grandes investimentos. Ela começa com boas decisões, pequenas mudanças na rotina e o compromisso permanente com a melhoria contínua



EIXO 2 - SÓCIOECONÔMICO

Valorizar pessoas é fortalecer o seu negócio pessoas, território e cadeias produtivas locais, toda confeitaria começa muito antes da cozinha.

Ela começa no trabalho de agricultores, apicultores, produtores artesanais, cooperativas e pequenos empreendedores que cultivam, produzem e fornecem os ingredientes utilizados em cada receita.

Ao escolher fornecedores locais e estabelecer relações comerciais justas, sua confeitaria fortalece a economia regional, incentiva a agricultura familiar, reduz distâncias de transporte e aproxima consumidores das histórias que existem por trás de cada alimento.



A sustentabilidade também se constrói por meio das pessoas. Cada compra representa uma oportunidade de gerar renda, valorizar saberes tradicionais e contribuir para o desenvolvimento do território.

DIRETRIZES PRÁTICAS

PEQUENAS AÇÕES GRANDES TRANSFORMAÇÕES

O QUE FAZER	PORQUE ISSO É IMPORTANTE?
Priorizar fornecedores locais e regionais. Comprar de agricultores familiares e pequenos produtores.	Fortalece a economia local, reduz distâncias de transporte e valoriza o território.
Manter relações de trabalho justas e respeitosas.	Gera renda, incentiva a produção sustentável e fortalece comunidades locais.
Estimular cadeias curtas de comercialização.	Promove um ambiente de trabalho mais saudável e socialmente responsável.

DIRETRIZES PRÁTICAS

PEQUENAS AÇÕES GRANDES TRANSFORMAÇÕES

O QUE FAZER	PORQUE ISSO É IMPORTANTE?
Valorizar ingredientes de produção agroecológica ou comunitária.	Aproxima quem produz de quem consome e amplia a transparência dos produtos.
Conhecer e comunicar a origem dos ingredientes.	Incentiva sistemas produtivos comprometidos com a conservação ambiental.
Desenvolver parcerias com cooperativas e associações locais.	Gera confiança, fortalece a identidade da marca e aproxima consumidores do território.
Valorizar a diversidade e a inclusão na equipe.	Amplia oportunidades de colaboração e fortalece a economia regional.
	Contribui para um ambiente mais acolhedor, ético e inovador.

COMECE PELO BÁSICO

Compre de produtores locais
Sempre que possível, priorize ingredientes produzidos em sua região. Essa escolha fortalece a economia local e reduz impactos associados ao transporte.
Apoie a agricultura familiar
Valorize produtores que cultivam alimentos em pequena escala e contribuem para a preservação dos territórios e dos saberes tradicionais.
Conheça quem produz seus ingredientes
Visite fornecedores, converse com produtores e compreenda a origem dos alimentos utilizados em suas receitas.
Valorize as pessoas
Construa relações baseadas em respeito, ética, transparência e comércio justo com colaboradores e parceiros.



DICAS PRÁTICAS

Cada ingrediente tem uma história. Conte essa história:

Apresente aos clientes quem produz o mel, o cacau, as frutas ou as castanhas utilizadas em seus produtos.

Uma fotografia, um pequeno texto no cardápio ou um QR Code podem aproximar consumidores dos produtores e gerar ainda mais valor para a experiência de compra.

Benefícios para o seu negócio

Ao incorporar essas práticas, sua confeitaria poderá:

- fortalecer a economia local;
- incentivar a agricultura familiar e pequenos produtores;
- aumentar a confiança dos consumidores;
- diferenciar sua marca por meio da transparência;
- construir relações comerciais mais duradouras e responsáveis.

Lembre-se: quando você valoriza as pessoas por trás dos ingredientes, fortalece toda a cadeia produtiva e transforma sua confeitaria em um elo entre território, cultura e desenvolvimento sustentável.



EIXO 3 - CULTURA-ALIMENTAR

Cada doce conta uma história
Cultura, identidade e memória no prato
Um doce pode despertar lembranças da infância, celebrar tradições familiares e revelar a riqueza de um território.

Ela começa no trabalho de agricultores, apicultores, produtores artesanais, cooperativas e pequenos empreendedores que cultivam, produzem e fornecem os ingredientes utilizados em cada receita.

Ao escolher fornecedores locais e estabelecer relações comerciais justas, sua confeitaria fortalece a economia regional, incentiva a agricultura familiar, reduz distâncias de transporte e aproxima consumidores das histórias que existem por trás de cada alimento.



A sustentabilidade também se constrói por meio das pessoas. Cada compra representa uma oportunidade de gerar renda, valorizar saberes tradicionais e contribuir para o desenvolvimento do território.

DIRETRIZES PRÁTICAS

PEQUENAS AÇÕES GRANDES TRANSFORMAÇÕES

O QUE FAZER	PORQUE ISSO É IMPORTANTE?
Valorizar receitas tradicionais e artesanais.	Preserva a memória alimentar e fortalece a identidade cultural.
Utilizar ingredientes regionais e sazonais.	Valoriza o território, reduz impactos logísticos e aproxima consumidores da produção local.
Contar a história das receitas e dos ingredientes.	Enriquece a experiência do cliente e cria conexão emocional com o produto.

DIRETRIZES PRÁTICAS

PEQUENAS AÇÕES GRANDES TRANSFORMAÇÕES

O QUE FAZER	PORQUE ISSO É IMPORTANTE?
Manter técnicas artesanais de produção. Desenvolver cardápios inspirados na cultura local.	Valoriza o saber-fazer tradicional e diferencia a confeitaria.
Resgatar ingredientes ligados às tradições regionais.	Fortalece a identidade do empreendimento e promove o patrimônio gastronômico.
Participar ou promover eventos gastronômicos e culturais.	Incentiva a diversidade cultural e valoriza os produtores locais.
Comunicar a origem cultural dos produtos.	Aproxima a confeitaria da comunidade e fortalece o sentimento de pertencimento.
	Estimula o consumo consciente e amplia o valor percebido pelo cliente.

COMECE PELO BÁSICO

Resgate receitas tradicionais
Valorize preparações que fazem parte da história da sua família, da sua região ou da cultura alimentar brasileira.
Utilize ingredientes da estação
Além de mais frescos e saborosos, ingredientes sazonais fortalecem a produção local e respeitam os ciclos da natureza.
Dê identidade ao seu cardápio
Nomeie os produtos, conte sua origem e destaque ingredientes regionais utilizados em cada receita.
Integre cultura e gastronomia
Promova oficinas, participe de festivais, incentive artistas locais e transforme sua confeitaria em um espaço de valorização cultural.



DICAS PRÁTICAS

Transforme cada doce em uma experiência.
Inclua um pequeno texto, um card ou um QR Code contando:

Inclua um pequeno texto, um card ou um QR Code contando:
- a origem da receita;
- a história do ingrediente principal;
- curiosidades sobre a cultura local;
- quem produziu os ingredientes utilizados.

Quando o consumidor conhece a história por trás do alimento, ele cria uma conexão muito mais forte com o produto.

Benefícios para o seu negócio

Ao incorporar essas práticas, sua confeitaria poderá:
- fortalecer sua identidade e diferenciar a marca;
- valorizar a cultura alimentar e os saberes tradicionais;
- ampliar o vínculo emocional com os clientes;
- incentivar o consumo de ingredientes regionais e sazonais;
- transformar a experiência de compra em uma vivência cultural.

Lembre-se: a confeitaria artesanal preserva tradições, desperta memórias e aproxima pessoas do território. Cada receita pode ser uma forma de manter viva a cultura alimentar e inspirar escolhas mais conscientes.



EIXO 4 - ECOSSISTÊMICO



Ingredientes que ajudam a conservar a natureza, biodiversidade, conservação e escolhas conscientes

Cada ingrediente utilizado em uma receita possui uma origem e uma história. Frutas nativas, mel de pequenos produtores, cacau de origem, castanhas brasileiras e especiarias produzidas de forma responsável representam muito mais do que matérias-primas: eles ajudam a fortalecer cadeias produtivas sustentáveis, valorizam a sociobiodiversidade e incentivam a conservação dos ecossistemas.

Poucos consumidores associam a confeitaria artesanal à conservação da biodiversidade. Essa realidade representa uma grande oportunidade para o seu empreendimento.

Ao escolher ingredientes produzidos de forma responsável e compartilhar suas histórias, sua confeitaria aproxima as pessoas da natureza e transforma cada receita em uma experiência de educação ambiental.

Cada ingrediente pode ser um convite para conhecer, valorizar e proteger a biodiversidade brasileira.

DIRETRIZES PRÁTICAS

PEQUENAS AÇÕES GRANDES TRANSFORMAÇÕES

O QUE FAZER	PORQUE ISSO É IMPORTANTE?
Priorizar ingredientes da sociobiodiversidade brasileira.	Valoriza espécies nativas e fortalece cadeias produtivas comprometidas com a conservação.
Utilizar ingredientes sazonais e produzidos localmente.	Respeita os ciclos da natureza e reduz impactos relacionados ao transporte.
Escolher fornecedores que adotem práticas agroecológicas ou sustentáveis.	Incentiva formas de produção de menor impacto ambiental.

DIRETRIZES PRÁTICAS

PEQUENAS AÇÕES GRANDES TRANSFORMAÇÕES

O QUE FAZER	PORQUE ISSO É IMPORTANTE?
Valorizar produtos da agricultura familiar e de sistemas agroflorestais.	Integra conservação da natureza, geração de renda e desenvolvimento local.
Conhecer e comunicar a origem dos ingredientes.	Aproxima consumidores do território e fortalece a transparência da cadeia produtiva.
Reduzir o uso de insumos de origem desconhecida ou de alto impacto ambiental.	Incentiva escolhas mais responsáveis e sustentáveis.
Desenvolver receitas com ingredientes nativos.	Diferencia o cardápio e amplia a valorização da biodiversidade brasileira.
Comunicar os benefícios ambientais dos ingredientes utilizados.	Estimula o consumo consciente e a educação ambiental.

COMECE PELO BÁSICO

Descubra a biodiversidade da sua região
Conheça frutas, sementes, castanhas, méis e especiarias produzidos no seu bioma e avalie como eles podem ser incorporados às suas receitas.
Escolha ingredientes produzidos de forma responsável
Sempre que possível, priorize fornecedores comprometidos com a agricultura familiar, a agroecologia ou sistemas agroflorestais.
Valorize a sazonalidade
Utilizar ingredientes da estação melhora a qualidade dos produtos, fortalece produtores locais e respeita os ciclos naturais.
Conte a história dos ingredientes
Mostre aos clientes de onde vêm os alimentos utilizados e explique por que sua escolha também contribui para a conservação da natureza.



INSPIRE-SE

Alguns ingredientes brasileiros que podem valorizar seu cardápio:

- Castanhas-do-Brasil
- Mel de pequenos produtores
- Cacau de origem
- Jabuticaba
- Cambuci
- Pitanga
- Cumaru
- Baru

Escolha ingredientes de acordo com a disponibilidade e as características da sua região.

DICAS PRÁTICAS

Crie uma linha "Sabores da Biodiversidade Brasileira".

Além de destacar ingredientes nativos, conte a história de cada um deles no cardápio, nas redes sociais ou por meio de um QR Code.

Essa comunicação transforma a experiência gastronômica em uma oportunidade de sensibilização ambiental.

Benefícios para o seu negócio

Ao incorporar essas práticas, sua confeitaria poderá:

- valorizar a biodiversidade brasileira;
- fortalecer cadeias produtivas sustentáveis;
- diferenciar seus produtos no mercado;
- ampliar a conexão dos consumidores com a natureza;
- contribuir para a conservação ambiental por meio das escolhas alimentares.

Lembre-se: conservar a biodiversidade também começa pelas escolhas feitas na cozinha. Cada ingrediente selecionado de forma consciente fortalece territórios, incentiva práticas sustentáveis e aproxima consumidores da natureza.



EIXO 5 - EDUCATIVO

EDUCAÇÃO ATRAVÉS DO ALIMENTO

Cada doce pode inspirar uma nova forma de consumir, comunicação, educação ambiental e consumo consciente

A sustentabilidade também se comunica. Cada embalagem, cardápio, conversa ou história compartilhada com o cliente pode despertar curiosidade, ampliar conhecimentos e incentivar escolhas mais conscientes.

Na confeitaria artesanal, a comunicação vai além da divulgação dos produtos. Ela aproxima consumidores da origem dos ingredientes, apresenta quem os produziu, valoriza a biodiversidade, fortalece a



cultura alimentar e mostra que pequenas escolhas podem gerar impactos positivos para as pessoas e para o meio ambiente.

Ao compartilhar essas histórias, sua confeitaria transforma o alimento em uma ferramenta de educação ambiental, criando experiências que permanecem na memória muito depois do último pedaço de bolo.

PEQUENAS AÇÕES GRANDES TRANSFORMAÇÕES

O QUE FAZER	PORQUE ISSO É IMPORTANTE?
Comunicar a origem dos ingredientes e dos fornecedores.	Aproxima consumidores da cadeia produtiva e fortalece a transparência.
Utilizar storytelling para apresentar a história dos produtos.	Cria conexões emocionais e diferencia a experiência de consumo.
Compartilhar informações sobre biodiversidade, agricultura familiar e sustentabilidade.	Amplia a percepção do público sobre os impactos das escolhas alimentares.
Desenvolver materiais educativos, como cards, etiquetas ou QR Codes.	Facilita o acesso às informações e amplia o alcance das ações educativas.

PEQUENAS AÇÕES GRANDES TRANSFORMAÇÕES

O QUE FAZER	PORQUE ISSO É IMPORTANTE?
Incentivar o consumo consciente nas redes sociais e no ponto de venda.	Estimula hábitos mais responsáveis e fortalece a identidade do empreendimento.
Promover oficinas, degustações e experiências gastronômicas.	Aproxima a comunidade e fortalece a educação ambiental.
Envolver os consumidores nas práticas sustentáveis do negócio.	Gera pertencimento e incentiva a participação ativa dos clientes.
Avaliar periodicamente as estratégias de comunicação.	Permite aprimorar as ações educativas e aumentar seu impacto.

COMECE PELO BÁSICO

Conte a origem dos ingredientes
Mostre quem produziu os alimentos utilizados, de onde eles vieram e por que essa escolha faz diferença.
Utilize embalagens que comuniquem
Inclua pequenos textos, ilustrações ou QR Codes com curiosidades, receitas, histórias e informações sobre sustentabilidade.
Crie experiências
Promova degustações, oficinas, visitas de produtores, lançamentos temáticos ou encontros que aproximem consumidores da produção artesanal.
Converse com seus clientes
Uma boa conversa durante o atendimento pode despertar interesse, fortalecer vínculos e transformar uma simples compra em uma experiência de aprendizagem.



INSPIRE SEUS CLIENTES

Algumas formas simples de comunicar sustentabilidade:

- Conte a história da receita.
- Explique a origem dos ingredientes.
- Apresente o produtor parceiro.
- Utilize QR Codes com conteúdos complementares.
- Inclua pequenos cartões educativos nas embalagens.
- Compartilhe bastidores e curiosidades nas redes sociais.

DICAS PRÁTICAS

Transforme cada produto em um embaixador da sustentabilidade.

Um pequeno cartão ou QR Code pode apresentar:

- a origem dos ingredientes;
- curiosidades sobre a biodiversidade;
- a história do produtor;
- sugestões de descarte correto da embalagem;
- dicas para reduzir o desperdício de alimentos.

Pequenas mensagens podem gerar grandes mudanças de percepção.

Benefícios para o seu negócio

Ao incorporar essas práticas, sua confeitaria poderá:

- fortalecer sua identidade e propósito;
- criar vínculos duradouros com os clientes;
- diferenciar seus produtos por meio da comunicação;
- estimular escolhas alimentares mais conscientes;
- ampliar seu impacto social e ambiental.

Lembre-se: cada doce pode carregar uma história. Quando essa história aproxima pessoas da natureza, valoriza produtores e inspira escolhas conscientes, sua confeitaria deixa de vender apenas alimentos e passa a promover conhecimento, pertencimento e transformação.



IMPACTOS SOCIOAMBIENTAIS E ECONÔMICOS ESPERADOS



IMPACTOS SOCIOAMBIENTAIS E ECONÔMICOS ESPERADOS

Com a aplicação das diretrizes práticas, são esperados impactos positivos em cada Eixo, que beneficiarão o seu negócio, o meio ambiente e a sociedade.

DIRETRIZ	AÇÃO	IMPACTO
Escolha de ingredientes e conservação da biodiversidade	• Priorizar ingredientes naturais, minimamente processados e sazonais. • Estabelecer parcerias com produtores locais, agroecológicos ou de base familiar, fortalecendo economias territoriais. • Valorizar ingredientes da sociobiodiversidade, como mel local, frutas nativas, ervas e especiarias regionais, contribuindo para sua conservação e valorização cultural.	• Redução da pegada de carbono (cadeias curtas). • Incentivo à conservação da biodiversidade agrícola e nativa. Redução da pegada de carbono (cadeias curtas).
Gestão de resíduos e economia circular	• Redução de desperdício por meio de planejamento de produção em pequenos lotes. • Reaproveitamento criativo de insumos (ex.: cascas, sementes, sobras alimentares seguras). • Implementação de compostagem dos resíduos orgânicos, com retorno ao solo ou a produtores parceiros. • Substituição gradual de embalagens convencionais por embalagens reutilizáveis, retornáveis ou biodegradáveis.	• Edução da pressão sobre aterros. • Fechamento de ciclos de matéria orgânica, contribuindo para a saúde do solo.
Uso consciente de energia e água	· Adoção de equipamentos eficientes e boas práticas operacionais (uso racional de fornos, refrigeração e iluminação). · Captação e uso consciente da água, com práticas simples de redução de consumo. · Sempre que possível, avaliação de fontes de energia renovável em pequena escala	• Contribuição direta para o combate às mudanças climáticas. • Redução do uso de recursos naturais escassos.

IMPACTOS SOCIOAMBIENTAIS E ECONÔMICOS ESPERADOS

DIRETRIZ	AÇÃO	IMPACTO
Educação ambiental integrada à experiência da confeitaria	A confeitaria sustentável atua tanto no produto final quanto na experiência do consumidor: • Inserção de narrativas educativas nos produtos (origem dos ingredientes, relação com a biodiversidade, impacto ambiental). • Realização de oficinas, vivências e ações educativas, conectando alimentação, meio ambiente e cultura. • Uso do espaço da confeitaria como ambiente de sensibilização, promovendo reflexões sobre consumo	• Fortalecimento da consciência ambiental. • Estímulo a mudanças nos hábitos de consumo
Modelo econômico alinhado à economia do pequeno e à Economia Doughnut	• Estruturação do negócio para viabilidade econômica sem crescimento ilimitado, priorizando equilíbrio e resiliência. • Precificação justa, considerando custos reais, remuneração digna e impacto ambiental. • Reinversão de parte do valor gerado em ações socioambientais locais (educação, produtores parceiros, conservação).	Qualidade das relações econômicas, sociais e ecológicas



INDICADORES DE SUSTENTABILIDADE

Indicadores de sustentabilidade são mecanismo de medir os impactos da sua confeitaria artesanal perante o meio ambiente, a sociedade e o desempenho econômico, decorrentes da aplicação das diretrizes anteriormente recomendadas

Os indicadores devem ser separados de acordo com os eixos, facilitando a organização das informações e as análises de sustentabilidade do negócio.



Recomenda-se o uso de indicadores acessíveis, como:

INDICADORES OPERACIONAIS	• Consumo de água; • Consumo de energia; • Geração de resíduos; • Percentual de reciclagem. Redução estimada de resíduos orgânicos e embalagens.	Monitora o uso de recursos e a gestão de resíduos no dia a dia. Apoia decisões para reduzir desperdícios e custos.
INDICADORES SOCIOECONÔMICOS	• Compras locais; • Participação da agricultura familiar; • Geração de renda local. Parcerias com produtores e iniciativas locais.	Avalia o impacto social e econômico da confeitaria na comunidade e na cadeia produtiva local.
INDICADORES CULTURAIS	• Uso de receitas tradicionais por região; • Valorização territorial.	Valoriza a cultura alimentar, as tradições locais e fortalece a identidade da confeitaria e do território.
INDICADORES ECOSSISTÊMICOS	• Uso de frutas e vegetais nativos; • Percentual de insumos sustentáveis. Percentual de insumos locais utilizados.	Mensura a contribuição para a conservação da biodiversidade e o uso consciente dos recursos naturais.
INDICADORES EDUCATIVOS	• Ações educativas realizadas por período. • Alcance da comunicação sustentável.	Acompanha a comunicação e as ações educativas que inspiram clientes, equipe e comunidade.

Esses indicadores permitem demonstrar, de forma prática, a contribuição da confeitaria artesanal para a **conservação ambiental** e para os **limites planetários.**

A JORNADA DA CONFEITARIA ARTESANAL SUSTENTÁVEL

PASSO A PASSO PARA APLICAÇÃO DAS DIRETRIZES TÉCNICAS

A transformação da sua confeitaria artesanal em sustentável começa aqui.

A sustentabilidade é construida por meio de pequenas decisões incorporadas à rotina do empreendimento e deve funcionar como processo continuo e integrado.

Essa jornada foi desenvolvida para orientar a implemetação gradual das diretrizes apresentadas nessa cartilha, permitindo que cada confeitaria evolua de acordo com a sua nessecidade.

Cada passo fortalece pessoas, valoriza a cultura e contribui para a conservação da natureza



OS 5 PASSOS DA SUA JORNADA

1 DIAGNÓSTICO INICIAL
Conheça a realidade do seu empreendimento. Avalie práticas, recursos, desafios e oportunidades.

2 PLANEJAMENTO DE AÇÕES
Defina prioridades e metas realistas. Esolha as ações mais adequadas à sua realidade.

3 IMPLEMENTAÇÃO
Colque as ações em prática no dia a dia da confeiraria, envolvendo sua equipe e parceiros.

4 MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO
Acompanhe os resultados, meça impacto e identifique o que pode ser melhorado.

5 COMUNICAÇÃO E INSPIRAÇÃO
Compartilhe suas conquistas, eduque seus clientes e inspire outras pessoas a transformar também.

LEMBRE-SE

- Comece de onde você está
- Olhe o processo, não apenas o produto
- Pequenas mudanças geram grandes impactos
- Sustentabilidade é evolução continua

MATRIZ DE AVALIAÇÃO INICIAL

EIXOS DE SUSTENTABILIDADE	SITUAÇÃO ATUAL (1 a 5)	PRIORIDADE (ALTA / MEDIA / BAIXA)	AÇÕES INICIAIS
1. OPERACIONAL Eficiência e gestão de recursos	1 2 3 4 5		
2. SOCIOECONÔMICO Pessoas e economia local	1 2 3 4 5		
3. CULTURA-ALIMENTAR Cultura, cadição e identidade	1 2 3 4 5		
4. ECOSSISTEMICO Biodiversidade e meio ambiente	1 2 3 4 5		
5. EDUCATIVO Educação e conscientização	1 2 3 4 5		

1 = Muito baixo 2 = Baixo 3 = Médio 4 = Alto 5 = Muito alto

EIXO 1
OPERACINAL

Eficiência e gestão responsável dos recuros

Este eixo trata das práticas do dia a dia que ajudam a reduzir impatos ambientais e tornar sua confeitaria mais eficiente, econômica e alinhada aos principios da sustentabilidade.



POR QUE É IMPORTANTE?

As escolhas operacionais da sua confeitaria têm impacto direto no meio ambiente e nos custos do negócio.

- Reduz impactos ambientais
- Gera economia e eficiência
- Fortalece a imagem e a confiança do seu negócio

> *Pequenas ações diárias, quando feitas com consciência, transformam o presente e constroem o futuro.*

DIRETRIZES PRÁTICAS

Reduzir resíduos
Planeje suas compras, armazene corretamente e use integralmente os ingredientes.

Economize água
Adote boas práticas de uso e reutilizção sempre que possível.

Economize energia
Urtilize equipamentos eficientes, apage luzes e aproveite a luz natural.

Evite descartáveis
Substitua por materiais reutilizáveis ou biodegradáveis.

Faça compostagem ou destine corretamente
Transforme resíduos orgânicos em adubo ou encaminhe para destinação adequada.

Monitore e melhore
Acompanhe seus consumos e identifique oportunidades de melhoria contínua.

DICA DE SUCESSO

Comece com pequenas mudanças, engaje sua equipe e celebre cada conquista. Sustentabilidade se contrói passo a passo!

EIXO 2
PLANEJAMENTO DE AÇÕES

Transforme intenções em prioridades e metas

Planejar é o que transforma boas idéias em práticas consistentes.

Defina o que é mais importante para seu negócio, estabelaça metas realistas e organize um plano de ação.

Pequenos passos bem planejados geram grandes resultados.



DEFINA PRIORIDADES

Escolha 3 a 5 temas pripritários entre os eixos de sustentabilidade que mais fazem sentido para a sua realizade atual.

EXEMPLOS DE TEMAS PRIORITÁRIOS

- Redução de resíduos
- Uso consiênte de água
- Eficiência energética
- Relaões justas e éticas

- Redução de resíduos
- Uso consiênte de água
- Eficiência energética
- Relaões justas e éticas

ESTABELEÇA METAS REALISTAS

Defina metas específicas, mensuráveis, alcançáveis, relevantes e com prazo (SMART).

Exemplo:

> Reduzir em 20% o uso de descartáveis nos próximos 6 meses.

MONTE SEU PLANO DE AÇÃO

O QUE FAZER?	COMO FAZER?	PRAZO	RESPONSÁVEL	STATUS
Reduzir resíduos				
Economizar água				
Valorizar produtores				
Comunicar e educar				

Não iniciado Em andamento Concluído

PARA REFLETIR

Pergunte-se:

- O que podemos melhorar agora?
- O que já fazemos bem?
- Qual é o primeiro passo possível?

Planejar é cuidar do presente pensando no futuro.

DICA DE SUCESSO

Envolva sua equipe nesse planejamento. As melhores idéias muitas vezes surgem de quem vive o dia a dia do negócio.

Lembre-se: Não é sobre fazer tudo de uma vez, mas sobre começar e evoluir sempre.

EIXO 3
IMPLEMENTAÇÃO

Coloque as ações em prática no dia a dia

A implementação é onde as idéias saem do papel e se tornam rotina.

Pequenas mudanças consistentes geram impactos reais e fortalecem o propósito da sua confeitaria artesanal.



CHECKLIST DE IMPLEMENTAÇÃO

Engaje sua equipe
Explique o propósito e envolva todos no processo de mudança.

Revise compras e fornecedores
Priorize ingredientes locais, sazonais, orgânicos e de comércio justo.

Ajuste processos
Reduza desperdícios, otimize recursos e padronize boas práticas.

Implemente a gestão de resíduos
Separe, recicle e destine corretamente. Composte sempre que possível.

Comunique suas ações
Informe e eduque seus clientes de forma transparente e inspiradora.

Lembre-se: Não é sobre fazer tudo de uma vez, mas sobre começar e evoluir sempre.

PRINCÍPIO ORIENTADOR

Consistência > Perfeição

O mais importante não é ser perfeito, mas ser intencional e contínuo.

COMO IMPLEMENTAR NA PRÁTICA

Escolha consciente
Opte por ingredientes sazonais, locais e de origem responsável.

Reduza desperdícios
Planeje produção, armazenagem e porções para evitar perdas.

Use água com sabedoria
Instale redutores de vazão e reutilize água sempre que seguro.

Economize energia
Desligue equipamentos, aproveite luz natural e faça manutenções periódicas.

Gerencie resíduos
Separe recicláveis, destine corretamente e composte resíduos orgânicos.

Valorize pessoas
Ofereça condições justas, capacitação e um ambiente de trabalho respeitoso.

Eduque e inspire
Transforme cada produto em uma oportunidade de conexão com a natureza e o território.

IMPACTOS POSITIVOS AO IMPLEMENTAR

- Menos impactos ambientais
- Comunidade e economia local fortalecidas
- Clientes mais conectados e fidelizados
- Negócio mais saudável, ético e competitivo

EIXO 4 PLANEJAMENTO DE AÇÕES

Acompanhe, aprenda e evolua sempre

Monitorar é entender o que está funcionando, identificar oportunidades e garantir que sua confeitaria continue no caminho certo.

A avalaliação transforma dados em decisões e resultados positivos.



CHECKLIST DE MONITORAMENTO

	SIM	NÃO	EM ANDAMENTO
Temos indicadores definidos para acompanhar nossa sustentabilidade?	○	○	○
Registramos dados de forma regular?	○	○	○
Analisamos os resultados periodicamente?	○	○	○
Ajustamos nossas práticas com base nos aprendizados?	○	○	○
Comunicamos nossas ações e resultados?	○	○	○

PRINCÍPIO ORIENTADOR

Medir para melhorar

O que é medido pode ser gerenciado.
E o que é gerenciado pode ser melhorado.

COMO MONITORAR SUA CONFEITARIA

Defina o que acompanhar
Escolha indicadores relavantes para o seu negócio e para seus objetivos.

Colete dados com regularidade
Registre informações de forma simples e consistente (diário, planilhas, aplicativos).

Analise os resultados
Compare períodos e identifique avanços, desafios e oportunidades.

Ajuste suas ações
Use os aprendizados para melhorar processos, reduzir impactos e aumentar resultados.

Comunique e compartilhe
Mostre suas conquistas para a equipe, clientes e parceiros. Transparência gera valor!

EXEMPLOS DE INDICADORES (KPIs)

Resíduos orgânicos destinados (kg/mês)	Resíduos recicláveis destinados (kg/mês)
Consumo de água (L/mês)	Consumo de energia (kWh/mês)
Produtos com ingredientes locais (%)	Ações educativas realizadas (nº/mês)

DICA: Comece com poucos indicadores e avance gradualmente.

DICA VERDE

Use planilhas simples, aplicativos ou até um caderno de bordo. O importante é criar o hábito de registrar e refletir.



PARA REFLETIR

- O que nossos dados estão nos dizendo?
- Quais ações estão gerando mais impacto?
- O que podemos melhorar no próximo ciclo?
- Como podemos inspirar nossos clientes com essas conquistas?

EIXO 5 COMUNICAÇÃO E INSPIRAÇÃO

Compartilhe histórias, conecte pessoas e gere impacto.

Comunicar suas práticas e inspirar escolhas conscientes é parte essencial da transformação.

Sua confeitaria pode ser uma ponte entre sabor, território e conservação da natureza.



FERRAMENTAS DE COMUNICAÇÃO

Redes sociais
Compartilhe bastidores, histórias e dicas sustentáveis.

Embalagens conscientes
Use seus rótulos para comunicar o propósito do seu produto.

Cardápios e murais
Inclua mensagens sobre ingredientes, origem e impacto positivo.

Parcerias e eventos
Participe de feiras, oficinas e ações comunitárias.

O QUE SUA COMUNICAÇÃO PODE GERAR

- Mais consciência ambiental
- Clientes mais engajados e fiéis
- Valorização do seu trabalho e propósito
- Fortalecimento da sua marca e do território
- Impacto positivo no meio ambiente e na sociedade

PRINCÍPIO ORIENTADOR

Inspirar para transformar

A comunicação transparente gera confiança, valor e engajamento.

COMO COMUNICAR COM PROPÓSITO

Conte suas histórias
Compartilhe de onde vêm os ingredientes, quem produziu e por que você escolhe assim.

Seja transparente
Mostre suas práticas, desafios e conquistas de forma clara e acessível.

Use imagens que conectam
Fotos reais do processo, dos ingredientes e das pessoas envolvidas.

Inspire escolhas conscientes
Mostre ao cliente que cada compra apoia um modelo de produçao responsável.

Engaje e dialogue
Escute seu público, responda dúvidas e crie conexões verdadeiras.

Eduque com leveza
Transforme cada produto em uma oportunidade de aprendizagem e sensibilização.

PARA REFLETIR

Pergunte-se:

- Como minha confeitaria comunica seu propósito hoje?
- O que meus clientes sabem sobre minhas escolhas?
- Como posso inspirar mais pessoas a fazerem parte dessa transformação?

DICA DE SUCESSO

Uma boa história pode transformar um doce em uma experiência inesquecível e inspiradora.

> “Quando você comunica o que faz com intenção, você multiplica o impacto que gera.

MATRIZ DE MATURIDADE

A SUSTENTABILIDADE É UMA JORNADA DE EVOLUÇÃO

Agora que você, leitor, já aprendeu os conceitos, realizou o diagnóstico, conheceu as diretrizes, passará a entender como evoluir, quais oportunidades podem surgir e como as boas práticas podem prepará-lo para reconhecimentos futuros.

A implantação das diretrizes apresentadas nesta cartilha acontece de forma gradual. Cada prática incorporada fortalece a gestão do empreendimento e amplia sua contribuição para a sociedade e para o meio ambiente.

A Matriz de Maturidade auxilia na identificação do estágio atual da confeitaria e apoia o planejamento dos próximos passos. O objetivo não é atingir a perfeição, mas promover a melhoria contínua.

ESTÁGIOS DE MATURIDADE

NÍVEL	CARACTERÍSTICA
Inicial	Ações pontuais e pouco estruturadas.
Em desenvolvimento	Boas práticas começam a ser incorporadas à rotina.
Consolidado	A sustentabilidade faz parte da gestão e das decisões do negócio.
Transformador	Empreendimento inspira consumidores, fortalece cadeias produtivas e gera impacto positivo no território.

Lembre-se: cada pequena melhoria fortalece a sustentabilidade do empreendimento e prepara o caminho para novos desafios.

OPORTUNIDADES FUTURAS

Ao incorporar as diretrizes desta cartilha, sua confeitaria amplia as possibilidades de desenvolvimento e fortalece sua posição em um mercado cada vez mais atento às questões socioambientais.
Entre as oportunidades que podem surgir estão:

- fortalecimento da identidade da marca;
- fidelização de consumidores;
- valorização dos produtos;
- ampliação de parcerias com produtores locais;
- participação em feiras e eventos de gastronomia sustentável;
- acesso a programas de capacitação e inovação;
- participação em editais e projetos voltados à sustentabilidade;
- aproximação com iniciativas de impacto socioambiental.

Cada empreendimento evolui em seu próprio ritmo. O importante é construir um negócio coerente com seus valores e comprometido com a melhoria contínua.

CERTIFICAÇÕES

RECONHECIMENTO DAS BOAS PRÁTICAS

A adoção das diretrizes apresentadas nesta cartilha pode contribuir para estruturar processos, fortalecer a gestão e documentar práticas sustentáveis. Esse conjunto de ações aumenta a maturidade do empreendimento e pode facilitar a preparação para programas de certificação, reconhecimento e financiamento.

É importante destacar que a aplicação desta cartilha não garante a obtenção de certificações, pois cada programa possui critérios próprios de avaliação.

Entretanto, muitas das práticas propostas dialogam com requisitos frequentemente considerados em processos de reconhecimento ambiental e social.

EXEMPLOS DE INICIATIVAS

CATEGORIA	EXEMPLO
Produção sustentável	Produção Orgânica (quando aplicável aos ingredientes),
Produção sustentável	Programas de agricultura familiar
Comércio responsável	Comércio Justo (Fair Trade) e iniciativas de economia solidária
Gastronomia sustentável	Redes e iniciativas inspiradas nos princípios do Slow Food
Gestão ambiental	Programas voluntários de sustentabilidade e reconhecimento ambiental
Financiamento Sustentável	Editais, programas de inovação, investimentos de impacto e linhas de financiamento voltadas à sustentabilidade

COMO ESTA CARTILHA CONTRIBUI

As diretrizes fortalecem aspectos frequentemente avaliados em programas de reconhecimento, como:

- gestão eficiente de recursos;
- redução de desperdícios;
- valorização da agricultura familiar;
- fortalecimento de cadeias produtivas locais;
- rastreabilidade dos ingredientes;
- comunicação transparente;
- educação ambiental;
- monitoramento e melhoria contínua.

Porém, mais importante do que conquistar um selo é construir um empreendimento comprometido com a geração de impactos positivos. As certificações representam um reconhecimento desse caminho, e não seu ponto de partida.





“A sustentabilidade é construída por escolhas diárias. Cada ingrediente selecionado, cada fornecedor valorizado, cada história compartilhada e cada consumidor sensibilizado representam um passo em direção a sistemas alimentares mais responsáveis. Espero que esta cartilha inspire novas práticas, fortaleça o seu empreendimento e demonstre que a confeitaria artesanal pode contribuir para a conservação da biodiversidade, a valorização da cultura alimentar e a promoção do consumo consciente”

Moana D. Sutilo.

DIAGNÓSTICO INICIAL DO EMPREENDIMENTO

CHECKLIST PARA APLICAÇÃO DAS DIRETRIZES DE CONFEITARIA ARTESANAL SUSTENTÁVEL

Objetivo: Avaliar o estágio atual de sustentabilidade do empreendimento, identificando pontos fortes, oportunidades de melhoria e prioridades para implementação das diretrizes propostas.

1. IDENTIFICAÇÃO DO EMPREENDIEMNTO

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____

Município: _____ Estado: _____

TEMPO DE FUNCIONAMENTO:

- ☐ MENOS DE 01 ANO
- ☐ 01 A 03 ANOS
- ☐ 04 A 10 ANOS
- ☐ MAIS DE 10 ANOS

PERFIL DO NEGÓCIO:

- ☐ Confeitaria Artesanal
- ☐ Cafeteria
- ☐ Produção sob encomenda
- ☐ Delivery
- ☐ Outro _____

2. EIXO OPERACIONAL - Eficiência e Gestão de Recursos

ITEM	SIM	NÃO	PARCIAL
Há separação de resíduos recicláveis?	☐	☐	☐
Existe controle do desperdício de alimentos?	☐	☐	☐
Há aproveitamento integral de ingredientes?	☐	☐	☐
São adotadas medidas para economia de água?	☐	☐	☐
São adotadas medidas para economia de energia?	☐	☐	☐
Utiliza embalagens reutilizáveis, recicláveis ou biodegradáveis?	☐	☐	☐
Existe destinação adequada para resíduos orgânicos?	☐	☐	☐
Realiza compostagem ou possui parceria para compostagem?	☐	☐	☐

Cada “sim” conta 1 ponto

Pontuação: _____ /8

3. EIXO SOCIOECONÔMICO - Valorização da Economia Local

ITEM	SIM	NÃO	PARCIAL
Compra de pequenos produtores locais?	☐	☐	☐
Prioriza agricultura familiar?	☐	☐	☐
Busca ingredientes orgânicos ou agroecológicos?	☐	☐	☐

3. EIXO SOCIOECONÔMICO - Valorização da Economia Local

ITEM	SIM	NÃO	PARCIAL
Incentiva relações comerciais justas?	☐	☐	☐
Possui fornecedores com práticas sustentáveis conhecidas?	☐	☐	☐
Valoriza mão de obra local?	☐	☐	☐

Cada “sim” conta 1 ponto — Pontuação: _____ /6

4. EIXO CULTURAL-ALIMENTAR - Identidade e Patrimônio Alimentar

ITEM	SIM	NÃO	PARCIAL
Utiliza receitas tradicionais ou autorais?	☐	☐	☐
Valoriza ingredientes regionais?	☐	☐	☐
Comunica a história dos produtos ao cliente?	☐	☐	☐
Desenvolve ações relacionadas à cultura local?	☐	☐	☐
Participa de eventos culturais ou gastronômicos?	☐	☐	☐

Cada “sim” conta 1 ponto — Pontuação: _____ /5

5. EIXO ECOSSISTÊMICO - Biodiversidade e Conservação Ambiental

ITEM	SIM	NÃO	PARCIAL
Utiliza ingredientes da sociobiodiversidade brasileira?	☐	☐	☐
Conhece a origem dos principais insumos utilizados?	☐	☐	☐
Evita ingredientes associados ao desmatamento ou degradação ambiental?	☐	☐	☐
Incentiva práticas de conservação ambiental?	☐	☐	☐
Possui ações voltadas à redução da pegada ambiental?	☐	☐	☐

Cada “sim” conta 1 ponto — Pontuação: _____ /5

6. EIXO EDUCATIVO - Comunicação e Sensibilização Ambiental

ITEM	SIM	NÃO	PARCIAL
Informa clientes sobre práticas sustentáveis adotadas?	☐	☐	☐
Utiliza redes sociais para educação ambiental?	☐	☐	☐
Conta a origem dos ingredientes utilizados?	☐	☐	☐
Desenvolve campanhas educativas ou ações de conscientização?	☐	☐	☐
Promove experiências que conectem alimento e natureza?	☐	☐	☐

Cada “sim” conta 1 ponto — Pontuação: _____ /5

7. BARREIRAS PERCEBIDAS - Marque os principais desafios para ampliar as práticas sustentáveis:

- ☐ Custo elevado dos insumos
- ☐ Falta de orientação técnica
- ☐ Baixa demanda dos clientes
- ☐ Falta de espaço físico
- ☐ Falta de fornecedores locais
- ☐ Falta de tempo operacional
- ☐ Dificuldade de comunicação
- ☐ Outro: _____

8. POTENCIAL DE EVOLUÇÃO

Na sua percepção, qual o interesse do empreendimento em ampliar práticas sustentáveis?

( ) Muito alto
( ) Alto
( ) Médio
( ) Baixo
( ) Muito baixo

9. RESULTADO DO DIAGNÓSTICO - Some os pontos obtidos

Operacional: _____ /8
Socioeconômico: _____ /6
Cultural-Alimentar: _____ /5
Ecossistêmico: _____ /5
Educativo: _____ /5
Pontuação Total _____ /29

Após aplicar o diagnóstico acima, para confeitaria artesanal sustentável, confira a CLASSIFICAÇÃO do seu negócio.

☐ **24 a 29 pontos**
Empreendimento Sustentável Estruturado: Possui elevado grau de aderência às diretrizes propostas.

☐ **17 a 23 pontos**
Empreendimento em Transição: Apresenta práticas relevantes, porém ainda fragmentadas.

☐ **10 a 16 pontos**
Empreendimento com Potencial de Desenvolvimento
Adota ações pontuais e necessita de planejamento integrado.

☐ **0 a 9 pontos**
Estágio Inicial: As práticas sustentáveis ainda não estão estruturadas, sendo recomendada a implementação gradual das diretrizes técnicas.

Prepare o seu plano de ação de acordo com sua pontuação!

MATRIZ DE AVALIAÇÃO

ANÁLISE FOFA: FORÇAS, OPORTUNIDADES, FRAQUEZAS E AMEAÇAS

Objetivo: apoiar a interpretação dos resultados do diagnóstico inicial, identificando fatores internos e externos que influenciam a implementação das diretrizes para que a sua confeitaria artesanal se torne sustentável.

Instruções: Preencha os quadros abaixo com base na realidade do seu empreendimento e preencha os itens seguintes, seguindo o exemplo da página **XX**

FORÇAS (Fatores Internos Positivos)

FRAQUEZAS (Fatores Internos que precisam ser melhorados)

OPORTUNIDADES (Fatores Externos Favoráveis)

AMEAÇAS (Fatores Externos que podem dificultar o negócio)

PRIORIZAÇÃO DAS AMEAÇAS

Após identificar as ameaças, avalie seu nível de impacto, com base na sua compreensão do negócio

Ameaça Identificada	Probabilidade	Impacto	Prioridade
Exemplo Aumento do custo dos insumos	Baixa / Média / Alta	Baixa / Média / Alta	Baixa / Média / Alta

SÍNTESE ESTRATÉGICA – AGORA, REFLITA.

O que devemos fortalecer? (Principais forças que podem ser potencializadas)

O que devemos corrigir? (Principais fraquezas identificadas)

O que devemos aproveitar? (Oportunidades mais relevantes)

O que devemos monitorar? (Ameaças prioritárias)

PLANO DE AÇÃO PRIORITÁRIO

Transforme o diagnóstico em um plano de prioridades adaptado à realidade do empreendimento, seguindo os exemplos a seguir

Ação Prioritária	Justificativa	Prazo/Responsável	Eixo Relacionado	Status
Implantar coleta seletiva	Alto volume de resíduos recicláveis	Curto/Proprietário	Operacional	☐
Capacitar equipe sobre redução de desperdícios	Perdas identificadas na produção	Curto/Equipe	Operacional	☐
Firmar parceria com fornecedor local	Fortalecer cadeia de abastecimento	Médio/Comprador	Socioeconômico	☐
Inserir informações sobre origem dos ingredientes	Valorizar identidade alimentar	Médio/Marketing	Cultural-Alimentar	☐
Introduzir ingredientes da sociobiodiversidade	Diversificar produtos	Longo/Produção	Ecossistêmico	☐
Desenvolver ações de educação ambiental com clientes	Fortalecer consumo consciente	Longo/Proprietário	Educativo	☐

PLANO DE IMPLEMENTAÇÃO GRADUAL
(MODELO ORIENTATIVO)

Este anexo apresenta uma sugestão de evolução da sustentabilidade no empreendimento. As ações podem ser adaptadas conforme a realidade e os resultados do diagnóstico inicial.

Curto prazo: 0 a 6 meses

Objetivo: implantar práticas de rápida execução e baixo investimento.

- Implantar a separação de resíduos recicláveis e orgânicos;
- Reduzir desperdícios durante a produção;
- Monitorar consumo de água e energia;
- Organizar compras para evitar perdas;
- Utilizar comunicação básica sobre sustentabilidade (cardápio, redes sociais ou sinalização);
- Sensibilizar a equipe quanto às boas práticas ambientais.

Médio prazo: 6 a 12 meses

Objetivo: consolidar processos e fortalecer a cadeia de valor.

- Substituir embalagens convencionais por alternativas ambientalmente mais adequadas;
- Priorizar fornecedores locais e agricultura familiar;
- Desenvolver ações de educação ambiental junto aos consumidores;
- Valorizar receitas tradicionais e ingredientes regionais;
- Estabelecer indicadores simples para acompanhamento das ações.

Longo prazo: acima de 12 meses

Objetivo: ampliar a integração da sustentabilidade ao modelo de negócio.

- Implantar sistema de compostagem ou destinação adequada dos resíduos orgânicos;
- Desenvolver mecanismos de rastreabilidade dos principais ingredientes;
- Incorporar ingredientes da sociobiodiversidade brasileira de forma planejada;
- Estabelecer parcerias com iniciativas de conservação ambiental e educação;
- Buscar certificações, selos ou programas de reconhecimento em sustentabilidade, quando aplicável;
- Revisar periodicamente o diagnóstico e atualizar o plano de ação, promovendo a melhoria contínua.

CADASTRO DE FORNECEDORES E PRODUTORES

Objetivo: Este cadastro tem como finalidade organizar informações sobre fornecedores e produtores parceiros, facilitando a tomada de decisão na aquisição de insumos alinhados aos princípios da sustentabilidade. O instrumento auxilia na identificação de oportunidades para fortalecer a economia local, valorizar a agricultura familiar, ampliar a rastreabilidade dos ingredientes e incentivar práticas ambientalmente responsáveis.

Orientações de preenchimento

Preencha uma ficha para cada fornecedor ou produtor parceiro. Sempre que possível, atualize as informações anualmente ou quando houver alterações relevantes.

FICHA DE CADASTRO

Nome do fornecedor/produtor

Produto fornecido

Categoria

( ) Agricultura Familiar ( ) Produtor Rural ( ) Cooperativa ( ) Empresa ( )Artesão

( ) Outro _____

Município _____

Estado _____

Pessoa de contato _____

Telefone _____

E-mail _____

Redes sociais / Site _____

CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

ITEM	SIM	NÃO
Produtos artesanais	☐	☐
Produção local/regional	☐	☐
Agricultura familiar	☐	☐
Produção agroecológica	☐	☐
Produção orgânica certificada	☐	☐
Ingredientes da sociobiodiversidade brasileira	☐	☐
Produtos sazonais	☐	☐
Possui rastreabilidade dos produtos	☐	☐

ASPECTOS SOCIOAMBIENTAIS

ITEM	SIM	PARCIAL	NÃO
Valoriza mão de obra local	☐	☐	☐
Adota práticas de conservação ambiental	☐	☐	☐
Possui gestão adequada de resíduos	☐	☐	☐
Utiliza embalagens ambientalmente adequadas	☐	☐	☐
Incentiva comércio justo	☐	☐	☐
Demonstra transparência nas informações	☐	☐	☐

LOGÍSTICA

ITEM	INFORMAÇÕES
Frequência de entrega	
Distância aproximada	
Forma de transporte	
Pedido mínimo	
Flexibilidade para entregas	

CERTIFICAÇÕES OU RECONHECIMENTOS

Marque quando aplicável.

- ☐ Produção Orgânica
- ☐ Agricultura Familiar
- ☐ Fair Trade
- ☐ Indicação Geográfica
- ☐ Produção Agroecológica
- ☐ Outra: _____

INGREDIENTES FORNECIDOS

Ingrediente	Origem	Sazonal	Observações

AVALIAÇÃO DO FORNECEDOR

ITEM	Observações:
Qualidade dos produtos	
Regularidade das entregas	
Atendimento	
Sustentabilidade	
Rastreabilidade	
Custo-benefício	
Comunicação	
Média Geral:	

QUADRO DE ACOMPANHAMENTO DOS FORNECEDORES

Fornecedor _____

Produto Principal _____

Município _____

Agricultura Familiar	Produção Orgânica	Biodiversidade	Avaliação
☐	☐	☐	★★★★★
☐	☐	☐	★★★★★
☐	☐	☐	★★★★★
☐	☐	☐	★★★★★

DICA AO EMPREENDEDOR

Priorize fornecedores que compartilhem valores relacionados à conservação ambiental, à valorização da produção local, ao comércio justo e à transparência na origem dos ingredientes. Um cadastro atualizado fortalece a cadeia de valor do empreendimento, reduz riscos de abastecimento e contribui para a construção de uma confeitaria artesanal alinhada aos princípios da sustentabilidade.



CONTROLE DE PERDAS E DESPERDÍCIOS

Objetivo: Esta ferramenta auxilia o empreendedor a identificar, registrar e monitorar perdas e desperdícios ao longo do processo produtivo da confeitaria artesanal. O acompanhamento periódico permite reduzir custos, otimizar o uso de matérias-primas, aumentar a eficiência operacional e diminuir os impactos ambientais associados à produção de alimentos.
Periodicidade recomendada: semanal ou mensal.

Identificação

Empreendimento: _____

Responsável: _____

Período avaliado: ___/___/_____ A ___/___/_____

1. Registro de perdas de matérias-primas

Ingrediente	Quantidade descartada	Motivo	Destinação
Açúcar			
Farinha			
Chocolate			
Frutas			
Leite			
Ovos			
Outros			

2. Registro de desperdícios durante a produção

Tipo de perda	Quantidade	Possível causa
Erro de preparo		
Produto queimado		
Produto fora do padrão		
Quebra no transporte interno		
Excesso de produção		
Vencimento		
Outros		

3. Sobras de alimentos

Tipo de sonbra	Quantidade	Destinação
Reaproveitamento interno		
Doação		
Compostagem		
Descarte		

4. Avaliação das principais causas

Assinale as situações identificadas durante o período.

- ☐ Compra excessiva
- ☐ Planejamento inadequado da produção
- ☐ Baixa rotatividade de produtos
- ☐ Armazenamento inadequado
- ☐ Falhas na refrigeração
- ☐ Erro de manipulação
- ☐ Falta de treinamento
- ☐ Embalagens inadequadas
- ☐ Controle insuficiente do estoque
- ☐ Outro:

5. Monitoramento operacional

Indicador	Resultado
Quantidade produzida	
Quantidade vendida	
Quantidade descartada	
Percentual estimado de perdas (%)	
Produtos reaproveitados	
Resíduos destinados à reciclagem	
Resíduos destinados à compostagem	

6. Plano de melhoria

Oportunidade identificada _____

Ação proposta _____

Responsável _____

Prazo _____

7. Indicadores de acompanhamento

Registre mensalmente a evolução dos resultados.

Mês	Produção	Desperdício	% de perdas	Meta atingida
Janeiro				☐
Fevereiro				☐
Março				☐
Abril				☐
Maio				☐
Junho				☐
Julho				☐
Agosto				☐
Setembro				☐
Outubro				☐
Novembro				☐
Dezembro				☐

Reflexão ao final do período

Quais foram as principais causas das perdas?

Quais ações reduziram o desperdício?

Quais melhorias serão implementadas no próximo período?

DICA PRÁTICA

Reduzir perdas representa um dos caminhos mais rápidos para aumentar a eficiência operacional e a rentabilidade da confeitaria. Além da economia de recursos financeiros, a prevenção do desperdício contribui para diminuir a geração de resíduos, otimizar o consumo de água e energia e fortalecer práticas alinhadas aos sistemas alimentares sustentáveis. O monitoramento contínuo transforma dados em decisões, permitindo que o empreendimento evolua de forma planejada e consistente.



ANEXO VI - MODELO DE CARD DE STORYTELLING DO PRODUTO

Este card pode acompanhar o produto ou estar disponível no ponto de venda, aproximando o cliente da história, da origem dos ingredientes e dos impactos positivos gerados.

FRENTE

MOAH
Chocolate feito do o cacau nativo

Brigadeiro de Cacau Nativo

♡ Feito com propósito, do território para você.



Um doce que carrega histórias, conecta pessoas e ajuda a conservar a natureza.

SUSTENTÁVEIS! EM CADA ESCOLHA

PRODUÇÃO ARTESANAL | COMÉRCIO JUSTO | INGREDIENTES NATURAIS | RESPEITO À NATUREZA

VERSO

CONHEÇA A HISTÓRIA POR TRÁS DESTE DOCE

ORIGEM DO INGREDIENTE
Feito com cacau nativo da Amazônia, cultivado de forma agroflorestal por produtores parceiros da região.

VALORIZAMOS PESSOAS
Nossos fornecedores recebem preço justo e trabalham em condições dignas.

RESPEITO À NATUREZA
O uso do cacau nativo contribui para a conservação da biodiversidade e dos ecossistemas locais.

MENOS IMPACTO, MAIS FUTURO
Utilizamos embalagens biodegradáveis e reduzimos o desperdício em todo o processo.

EDUCAÇÃO QUE TRANSFORMA
Cada doce é uma oportunidade de aprender, conscientizar e inspirar escolhas mais conscientes.

Saiba mais!
Leia sobre nossos ingredientes, parceiros e práticas sustentáveis.
@moah confeitaria

PRODUZIDO EM: __/__/____
VALIDADE ____ dias

Adapte este modelo à identidade do seu empreendimento e aos ingredientes utilizados.

Pequenas ações, grandes transformações.

FRENTE

MOAH
Confeitaria artesanal e consciente do bosque

Torta Cremosa de Cupuaçu

♡ Feita com propósito, do território para você.



Um doce que valoriza nossas florestas, apoia famílias da sociobiodiversidade e preserva o que é nosso.

SABOR QUE TRANSFORMA · ESCOLHAS QUE CUIDAM ·

PRODUÇÃO ARTESANAL | COMERCIO JUSTO | INGREDIENTES NATURAIS | RESPEITO A NATUREZA

VERSO

CONHEÇA A HISTÓRIA POR TRÁS DESTE DOCE

ORIGEM DO INGREDIENTE
Feito com polpa de cupuaçu da Amazônia, coletada de forma agroflorestal por produtores e comunidades locais.

VALORIZAMOS PESSOAS
Nossos fornecedores recebem preço justo e trabalham em condições dignas.

RESPEITO À NATUREZA
O cultivo do cupuuaaçu contribui para a conservação da floresta e o equilíbrio da biodiversidade.

MENOS IMPACTO, MAIS FUTURO
Utilizamos embalagens biodegradáveis e reduzimos o desperdício em todo o processo.

EDUCAÇÃO QUE TRANSFORMA
Cada doce é uma oportunidade de aprender, compartilhar e inspirar escolhas mais conscientes.

Saiba mais!
Leia sobre nossos ingredientes, parcerias e práticas sustentivieis.
@moah.confeitaria

PRODUZIDO EM: __/__/____
VALIDADE: ____ dias

Adapte este modelo à identidade do seu empreendimento e aos ingredientes utilizados.

Pequenas escolhas, grandes transformações.

AUTOAVALIAÇÃO ANUAL DOS CINCO EIXOS

Objetivo: Esta ferramenta foi desenvolvida para acompanhar a evolução da sustentabilidade do empreendimento ao longo do tempo. Recomenda-se sua aplicação uma vez por ano, permitindo identificar avanços, oportunidades de melhoria e novos desafios relacionados aos cinco eixos estruturantes da Confeitaria Artesanal Sustentável.

Identificação

Empreendimento: _____

Responsável pela avaliação: _____

Data: ____/____/____

Tempo desde a última avaliação: _____

Critérios de pontuação

Marque apenas uma alternativa para cada item.

PontuaçãoCritér

0 Não implementado

1 Em planejamento

2 Implementação inicial

3 Implementado parcialmente

4 Implementado de forma satisfatória

5 Consolidado e monitorado continuamente

EIXO 1

SUSTENTABILIDADE OPERACIONAL

Critério	Nota
Controle do desperdício de alimentos	☐
Gestão dos resíduos recicláveis	☐
Destinação adequada dos resíduos orgânicos	☐
Uso racional da água	☐
Uso eficiente da energia	☐
Redução de embalagens descartáveis	☐
Monitoramento de indicadores ambientais	☐

Total do eixo _____ /35 pontos

Evidências observadas

_____

Principais melhorias realizadas

_____

EIXO 2

SUSTENTABILIDADE SOCIOECONÔMICA

Critério	Nota
Compra de produtores locais	☐
Agricultura familiar priorizada	☐
Comércio justo	☐
Relação ética com fornecedores	☐
Condições adequadas de trabalho	☐
Desenvolvimento da economia local	☐
Capacitação da equipe	☐

Total do eixo _____ /35 pontos

Evidências observadas

EIXO 3

SUSTENTABILIDADE CULTURAL-ALIMENTAR

Critério	Nota
Utilização de receitas tradicionais	☐
Valorização da cultura alimentar regional	☐
Utilização de ingredientes sazonais	☐
Resgate de preparações tradicionais	☐
Comunicação da história dos produtos	☐
Identidade territorial da marca	☐
Incentivo ao consumo consciente da cultura alimentar	☐

Total do eixo _____ /35 pontos

EIXO 4

SUSTENTABILIDADE ECOSSISTÊMICA

Critério	Nota
Uso de ingredientes da sociobiodiversidade	☐
Priorização de fornecedores ambientalmente responsáveis	☐
Incentivo à conservação da biodiversidade	☐
Redução dos impactos ambientais da cadeia produtiva	☐
Valorização de espécies nativas	☐
Incentivo à produção sustentável	☐
Integração da biodiversidade ao negócio	☐

Total do eixo _____ /35 pontos

EIXO 5

SUSTENTABILIDADE EDUCATIVA

Critério	Nota
Storytelling dos produtos	☐
Comunicação da sustentabilidade aos clientes	☐
Informações sobre origem dos ingredientes	☐
Educação ambiental no ponto de venda	☐
Participação em campanhas educativas	☐
Engajamento dos consumidores	☐
Divulgação dos resultados ambientais do empreendimento	☐

Total do eixo _____ /35 pontos

RESULTADO GERAL

Eixo	Pontuação
Operacional	☐
Socioeconômico	☐
Cultural-Alimentar	☐
Ecossistêmico	☐
Educativo	☐

Total do eixo _____ /175 pontos

INTERPRETAÇÃO

Pontuação	Nível de maturidade
0–35	Início da jornada sustentável
36–70	Estruturação inicial
71–105	Sustentabilidade em desenvolvimento
106–140	Gestão sustentável consolidada
141–175	Referência em confeitaria artesanal sustentável

EVOLUÇÃO ANUAL

Ano	Pontuação	Evolução
Ano 1	_____	—
Ano 2	_____	↑ ↓ =
Ano 3	_____	↑ ↓ =
Ano 4	_____	↑ ↓ =
Ano 5	_____	↑ ↓ =

Reflexão anual

Ao concluir esta autoavaliação, reflita sobre os seguintes aspectos:

- Quais avanços foram alcançados desde a última avaliação?
- Quais ações geraram os melhores resultados?
- Quais dificuldades ainda permanecem?
- Quais eixos precisam de maior atenção no próximo ciclo?
- Como a sustentabilidade agregou valor ao empreendimento e aos clientes?

Espaço para registro:

EXEMPLOS DE RESÍDUOS RECICLÁVEIS E NÃO RECICLÁVEIS:

Exemplos de resíduos recicláveis e não recicláveis na confeitaria artesanal



RESÍDUOS RECICLÁVEIS

- Caixas de papelão limpas
- Embalagens de papel limpas
- Potes e garrafas de vidro
- Latas de alumínio e aço
- Embalagens plásticas limpas (PET, PEAD, PP)
- Tampas plásticas
- Sacos plásticos limpos
- Caixas longa vida (Tetra Pak)
- Folhetos, impressos e cartolinas limpas
- Garrafas e frascos de produtos de limpeza devidamente higienizados



RESÍDUOS NÃO-RECICLÁVEIS

- Guardanapos e papéis engordurados
- Papel manteiga e papel vegetal usados
- Etiquetas adesivas e fitas colantes
- Esponjas de limpeza desgastadas
- Luvas descartáveis contaminadas
- Máscaras descartáveis
- Restos de varrição e poeira
- Embalagens contaminadas com excesso de gordura ou alimento
- Papel toalha utilizado na higienização
- Cerâmicas, espelhos e vidros temperados quebrados*

***Observações:**

1) Vidros comuns (garrafas e potes) são recicláveis, mas espelhos, porcelanas, cristais e vidros temperados normalmente não são aceitos pela coleta seletiva convencional.

2) O descarte de resíduos cortantes deve ser realizado de forma segura: embalando-os e identificando-os.

3) As embalagens devem ser descartadas preferencialmente limpas, para evitar contaminação.

RESÍDUOS ORGÂNICOS (podem ser destinados à compostagem)

- Cascas de frutas e legumes;
- Borra de café e filtros de papel;
- Cascas de ovos;
- Restos de flores comestíveis e ervas aromáticas;
- Sobras de massa, frutas e ingredientes in natura sem contaminação química;
- Folhas e pequenas podas de temperos e hortas.

DICA PRÁTICA

A REGRA É SIMPLES:

materiais limpos e secos têm maior potencial de reciclagem. Já resíduos contaminados por gordura, alimentos ou produtos químicos devem ser destinados ao rejeito ou, quando possível, separados para compostagem no caso dos resíduos orgânicos.

Na sua confeitaria, organize três coletores identificados:

Orgânicos (compostagem) | Recicláveis | Rejeitos (não recicláveis)



Essa separação simples reduz a quantidade de resíduos enviados aos aterros sanitários, facilita a reciclagem e fortalece a gestão ambiental do empreendimento.



CONCEITOS

CADEIA DE VALOR:

Conjunto de atividades, processos e atores envolvidos desde a produção dos insumos até a entrega do produto ao consumidor final, incluindo fornecedores, produtores, distribuidores e clientes. Em uma confeitaria sustentável, a cadeia de valor busca gerar benefícios econômicos, sociais e ambientais ao longo de todo o processo.

CERTIFICAÇÃO VERDE:

Reconhecimento concedido a produtos, serviços ou empreendimentos que adotam práticas alinhadas à sustentabilidade, considerando critérios ambientais, sociais e de governança. Essas certificações demonstram compromisso com a responsabilidade socioambiental e agregam valor ao negócio.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA:

Uso racional e otimizado da energia, buscando realizar as mesmas atividades com menor consumo energético, reduzindo custos eimpactos ambientais sem comprometer a qualidade dos processos.

SUSTENTABILIDADE:

Capacidade de promover equilíbrio entre desenvolvimento econômico, responsabilidade socioambiental e valorização cultural, gerando benefícios para as pessoas, os negócios e a conservação da biodiversidade, sem comprometer os recursos necessários às futuras gerações.

SEGURANÇA ALIMENTAR:

Condição em que todas as pessoas têm acesso regular e permanente a alimentos seguros, nutritivos, de qualidade e em quantidade suficiente, produzidos de forma socialmente justa, ambientalmente responsável e culturalmente adequada.

CONFEITARIA SUSTENTÁVEL:

Modelo de confeitaria que integra práticas de produção responsável, valorização de produtores locais, uso consciente dos recursos naturais, redução de desperdícios, conservação da biodiversidade e promoção do consumo consciente, conciliando viabilidade econômica e impacto socioambiental positivo.

CONSUMO CONSCIENTE:

Forma de consumir baseada na reflexão sobre os impactos sociais, ambientais e econômicos das escolhas individuais, priorizando produtos e serviços que contribuam para a sustentabilidade e para a construção de uma sociedade mais justa.

EFICIÊNCIA OPERACIONAL:

Capacidade de organizar e executar processos produtivos de forma otimizada, utilizando menos recursos, reduzindo desperdícios e aumentando a produtividade, a qualidade e a sustentabilidade do empreendimento.

MEIO AMBIENTE:

Conjunto de elementos naturais, sociais, culturais e econômicos que interagem e condicionam a vida no planeta, abrangendo ecossistemas, biodiversidade, recursos naturais e as relações estabelecidas entre sociedade e natureza.

SOLUÇÕES CIRCULARES:

Estratégias inspiradas nos princípios da economia circular, que buscam reduzir desperdícios, prolongar a vida útil dos recursos e reinserir materiais e resíduos nos ciclos produtivos, transformando descartes em novas oportunidades de uso e geração de valor.

CONCEITOS

CADEIA DE VALOR:

Conjunto de atividades, processos e atores envolvidos desde a produção dos insumos até a entrega do produto ao consumidor final, incluindo fornecedores, produtores, distribuidores e clientes. Em uma confeitaria sustentável, a cadeia de valor busca gerar benefícios econômicos, sociais e ambientais ao longo de todo o processo.

CERTIFICAÇÃO VERDE:

Reconhecimento concedido a produtos, serviços ou empreendimentos que adotam práticas alinhadas à sustentabilidade, considerando critérios ambientais, sociais e de governança. Essas certificações demonstram compromisso com a responsabilidade socioambiental e agregam valor ao negócio.

DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL:

Modelo de desenvolvimento capaz de atender às necessidades da geração atual sem comprometer a capacidade das futuras gerações de suprirem suas próprias necessidades, integrando crescimento econômico, inclusão social e conservação ambiental.

DIAGNÓSTICO:

Etapa inicial de avaliação que permite identificar a situação atual de um empreendimento, reconhecendo seus pontos fortes, oportunidades de melhoria e desafios relacionados à sustentabilidade.

ECOSSISTEMA:

Conjunto formado pelos seres vivos e pelos elementos físicos do ambiente (solo, água, clima e ar), que interagem de maneira integrada, mantendo o equilíbrio ecológico e fornecendo serviços essenciais à vida.

CONFEITARIA SUSTENTÁVEL:

Modelo de confeitaria que integra práticas de produção responsável, valorização de produtores locais, uso consciente dos recursos naturais, redução de desperdícios, conservação da biodiversidade e promoção do consumo consciente, conciliando viabilidade econômica e impacto socioambiental positivo.

CONSUMO CONSCIENTE:

Forma de consumir baseada na reflexão sobre os impactos sociais, ambientais e econômicos das escolhas individuais, priorizando produtos e serviços que contribuam para a sustentabilidade e para a construção de uma sociedade mais justa.

CONFEITARIA SUSTENTÁVEL:

Modelo de confeitaria que integra práticas de produção responsável, valorização de produtores locais, uso consciente dos recursos naturais, redução de desperdícios, conservação da biodiversidade e promoção do consumo consciente, conciliando viabilidade econômica e impacto socioambiental positivo.

DIRETRIZES PRÁTICAS:

Conjunto de orientações e recomendações que auxiliam na implementação de ações concretas e aplicáveis para alcançar determinado objetivo. Nesta cartilha, representam os caminhos sugeridos para estruturar uma confeitaria artesanal sustentável.

EDUCAÇÃO AMBIENTAL:

Processo contínuo de construção de conhecimentos, valores e atitudes voltados à conservação do meio ambiente e ao desenvolvimento de uma sociedade mais sustentável, incentivando a participação e a corresponsabilidade de todos.

BOLO ARTESANAL DE JABUTICABA

Sabores da Mata Atlântica

Rendimento: 10 a 12 porções
Tempo de preparo: 1 hora e 20 minutos

INGREDIENTES

Massa
- 3 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar demerara
- ½ xícara de óleo vegetal
- 1 xícara de jabuticaba fresca inteira
- ½ xícara de leite
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 1 pitada de sal

Calda
- 2 xícaras de jabuticabas
- ½ xícara de açúcar
- ½ xícara de água

MODO DE PREPARO

Massa
- Bata os ovos com o açúcar até formar um creme claro.
- Acrescente o óleo, o leite e a polpa de jabuticaba.
- Adicione a farinha peneirada e misture delicadamente.
- Acrescente o fermento por último.
- Asse em forma untada, a 180 °C, por aproximadamente 40 minutos.

Calda
- Cozinhe as jabuticabas com a água e o açúcar.
- Mexa até formar uma calda levemente espessa.
- Coe, se desejar uma cobertura mais lisa.
- Espalhe sobre o bolo ainda morno.



A jabuticaba (Plinia cauliflora) é um fruto nativo da Mata Atlântica, bioma brasileiro. Seus frutos são ricos em compostos fenólicos e antocianinas, pigmentos naturais associados à coloração roxa intensa e à atividade antioxidante. Sua utilização valoriza a sazonalidade, fortalece produtores locais e aproxima consumidores dos sabores do território. Ao valorizar ingredientes nativos como a jabuticaba, a confeitaria artesanal contribui para a diversificação dos sistemas alimentares, fortalece cadeias produtivas locais e incentiva a conservação da biodiversidade brasileira.

DICAS SUSTENTÁVEIS

- Utilize jabuticabas produzidas localmente durante a safra.
- Aproveite as cascas para preparar geleias, chás ou compotas.
- Sempre que possível, adquira os frutos diretamente de agricultores familiares.
- Destine resíduos orgânicos à compostagem.

PÃO DE MEL ORGÂNICO COM MEL DE ABELHAS NATIVAS

Receita autoral inspirada nos princípios da confeitaria artesanal sustentável.

Rendimento: 12 unidades médias
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

INGREDIENTES

Massa
- 250 g de farinha de trigo (preferencialmente orgânico ou com embalagem de papel)
- 80 g de farinha de aveia orgânica
- 120 g de mel orgânico (preferencialmente de produtor local)
- 80 g de açúcar mascavo orgânico
- 120 ml de água
- 50 g de óleo de coco orgânico
- 1 colher (chá) de canela em pó
- ½ colher (chá) de gengibre em pó
- ¼ colher (chá) de cravo em pó
- 2 colher (chá) de cacau em pó 100%
- ½ colher (chá) de puxuri*
- ½ colher (chá) de cumaru*
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Recheio (opcional)
- Doce de leite artesanal ou geleia de frutas nativas.

Cobertura
- 400 g de chocolate (50 a 70% cacau) de origem sustentável.



Pão de Mel Orgânico
Elaborado com mel de produtores locais e ingredientes orgânicos selecionados, este pão de mel valoriza a produção artesanal, fortalece a agricultura familiar e promove uma cadeia produtiva mais sustentável. Cada unidade representa uma escolha consciente, conectando sabor, biodiversidade e respeito à natureza.
*Cumaru e Puxuri são especiarias da Amazônia. Seu consumo valoriza a biodiversidade amazonense

MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno a 180 °C.
- Misture o mel, o açúcar mascavo, a água, o óleo de coco.
- Acrescente as farinhas peneiradas, o cacau e as especiarias.
- Misture delicadamente até formar uma massa homogênea.
- Incorpore o fermento por último.
- Distribua em forminhas preenchendo cerca de 2/3 da capacidade.
- Asse por aproximadamente 20 a 25 minutos.
- Depois de frios, recheie (se desejar).
- Banhe no chocolate temperado e deixe secar.

DIFERENCIAIS SUSTENTÁVEIS

- Utilização de ingredientes orgânicos certificados.
- Mel adquirido de apicultores ou meliponicultores locais.
- Chocolate de origem rastreável.
- Produção em pequena escala para reduzir desperdícios.
- Embalagens compostáveis ou recicláveis.
- Compra de insumos de agricultores familiares sempre que possível.

BRIGADEIRO ARTESANAL DE CAMBUCI

Rendimento: 20 brigadeiros
Tempo de preparo: 30 minutos



"O cambuci é um fruto nativo da Mata Atlântica, tradicional da região Sudeste do Brasil. Seu aroma marcante e sabor levemente ácido tornam essa receita uma forma de valorizar a biodiversidade brasileira e incentivar o uso de ingredientes regionais. Ao incorporar o cambuci à confeitaria artesanal, cada receita fortalece cadeias produtivas locais e ajuda a manter viva a relação entre território, cultura e natureza."

INGREDIENTES

- 1 lata (395 g) de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 20 g de manteiga sem sal
- 80 g de polpa de cambuci
- raspas de limão (opcional)
- açúcar cristal fino ou chocolate branco ralado para finalizar

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de fundo grosso, coloque o leite condensado, a manteiga e o creme de leite.
- Cozinhe em fogo baixo, mexendo continuamente.
- Quando começar a engrossar, adicione a polpa de cambuci.
- Continue mexendo até atingir o ponto de brigadeiro (quando desgrudar do fundo da panela).
- Transfira para um recipiente untado e deixe esfriar completamente.
- Enrole os brigadeiros e finalize com açúcar cristal fino, chocolate branco ralado ou raspas desidratadas de cambuci.

DICAS SUSTENTÁVEIS

- Utilize cambucis produzidos por agricultores familiares ou provenientes de áreas de manejo sustentável.
- Aproveite integralmente os frutos maduros durante a safra, congelando a polpa para utilização ao longo do ano.
- Destine cascas e resíduos orgânicos para compostagem.
- Priorize fornecedores locais para reduzir emissões relacionadas ao transporte.
- Destine as embalagens do leite condensado e do creme de leite à reciclagem.
- Dê preferência às marcas que desenvolvam ações sustentáveis.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, Maria Célia de; LA ROVERE, Renata Leite. Consumo Consciente e Sustentabilidade: desafios e perspectivas. Revista de Administração Pública, 2013.

CAMPOS, Mônica; GODOY, Andréa. Gastronomia Sustentável: práticas e discursos. Editora Senac, 2017.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). The State of Food and Agriculture 2024: Value-driven transformation of agrifood systems. Rome: FAO, 2024. Disponível em: https://www.fao.org/publications/sofa. Acesso em: 30 jun. 2026.

GLOBAL FOOTPRINT NETWORK. National Footprint and Biocapacity Accounts 2024 Edition. Oakland: Global Footprint Network, 2024. Disponível em: https://www.footprintnetwork.org/. Acesso em: 30 jun. 2026.

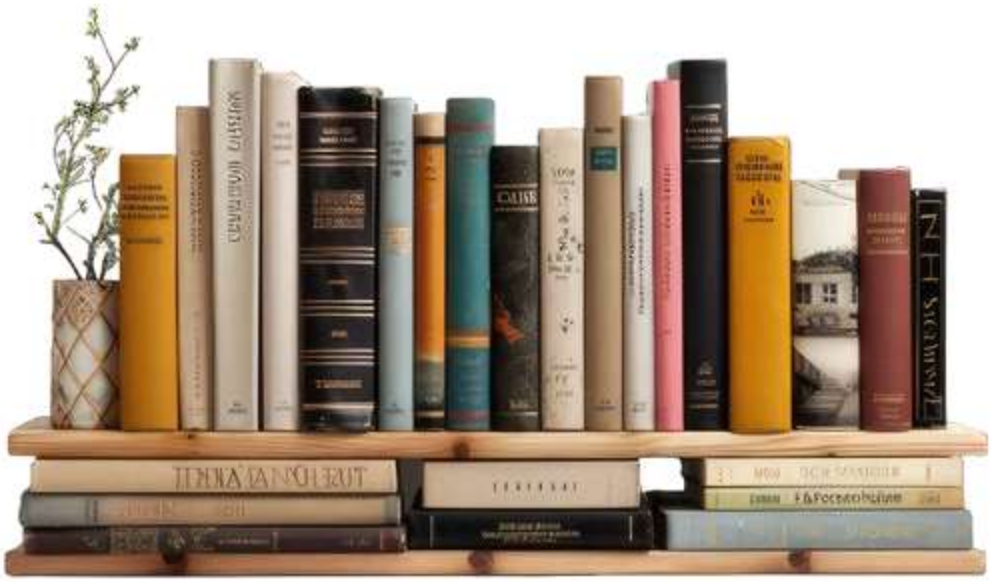
INTERGOVERNMENTAL PANEL ON CLIMATE CHANGE (IPCC). Climate Change 2023: Synthesis Report. Contribution of Working Groups I, II and III to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change. Geneva: IPCC, 2023. Disponível em: https://www.ipcc.ch/report/ar6/syr/. Acesso em: 30 jun. 2026.

INTERGOVERNMENTAL SCIENCE-POLICY PLATFORM ON BIODIVERSITY AND ECOSYSTEM SERVICES (IPBES). Global Assessment Report on Biodiversity and Ecosystem Services. Bonn: IPBES Secretariat, 2019. Disponível em: https://ipbes.net/global-assessment. Acesso em: 30 jun. 2026.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). Transformando nosso mundo: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Nova York: Organização das Nações Unidas, 2015. Disponível em: https://brasil.un.org/pt-br/91863-agenda-2030-para-o-desenvolvimento-sustentavel. Acesso em: 30 jun. 2026.

PETRINI, C. Slow Food: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac, 2013.

RAWORTH, K. Doughnut Economics: Seven Ways to Think Like a 21st-Century Economist. London: Random House Business, 2017. (Trechos e capítulos introdutórios disponíveis em versão aberta pelo autor).



DIRETRIZES PARA

CONFEITARIA ARTESANAL SUSTENTÁVEL

PRODUÇÃO RESPONSÁVEL

CONSUMO CONCIENTE



CONSERVAÇÃO AMBIENTAL

Moana
Duarte Sutilo

IPÊ • 2026