RBTUR
Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo

ANPTUR
ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO

ISSN 1982-6125

Revisões de Literatura

Interações entre turismo, mudanças climáticas e alimentação: uma revisão sistemática

Interactions among tourism, climate change and food: a systematic review

Interacciones entre turismo, cambio climático y alimentación: una revisión sistemática

Romário Loffredo de Oliveira[1], Letícia Oliveira Claizoni dos Santos[1], Thiago Allis[1], Mariana Bueno de Andrade Matos[1]

[1]Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, Brasil.

Palavras-chave:

Emergência climática;
Turismo;
Comida;
Cultura alimentar;
Soberania alimentar.

Resumo

Este estudo tem por objetivo mapear a produção científica sobre as interações entre turismo, mudanças climáticas e alimentação. Para tanto, realizamos uma revisão sistemática de literatura, a partir de uma abordagem qualitativa, que combina uma caracterização bibliométrica com uma interpretação qualitativa da seleção final de artigos. Para a análise e categorização qualitativa, os artigos selecionados foram agrupados pelo software Mendeley e, posteriormente, analisados por meio do software VosViewer. A partir dos 33 artigos selecionados, sob as etapas do protocolo PRISMA 2020, foi gerado um mapa de coexistências quanto às palavras-chave das pesquisas, agrupando os elementos centrais de cada artigo. Para isso, 256 demais palavras-chave foram consideradas, sem critério mínimo de coexistência. Essas pesquisas foram categorizadas com base nas dimensões analíticas de turismo e mudanças climáticas: adaptação, mitigação e impactos, consolidadas na literatura. Em linhas gerais, essa revisão indica uma tendência de crescimento de publicações sobre o tema proposto, a utilização majoritária de periódicos europeus para a publicação dos artigos e a presença predominante de pesquisadores da área do turismo ou hospitalidade. Por fim, apresenta-se uma discussão em formato de agenda de estudos futuros com base nas lacunas, abordagens metodológicas e temas emergentes identificados na literatura analisada.

Keywords:

Climate emergency;
Tourism;
Food;
Food culture;
Food sovereignty.

Abstract

This study aims to map the scientific literature regarding the interactions between tourism, climate change, and food. To this end, we conducted a systematic literature review using a qualitative approach that combines bibliometric characterization with a qualitative interpretation of the final selection of articles. For qualitative analysis and categorization, the selected articles were grouped using Mendeley software and subsequently analyzed using VOSviewer software. Based on the 33 articles selected following the PRISMA 2020 protocol, a keyword co-occurrence map was generated, grouping the central elements of each article. A total of 256 additional keywords were considered for this purpose, with no minimum co-occurrence threshold applied. The studies were categorized based on established analytical dimensions of tourism and climate change: adaptation, mitigation, and impacts. Overall, the review indicates a growing trend in publications on the topic, a predominance of European journals, and a prevalence of researchers from the fields of tourism or hospitality. Finally, a discussion is presented in the form of a future research agenda, based on the gaps, methodological approaches, and emerging themes identified in the analyzed literature.

Palabras clave:

Emergencia climática;
Turismo;
Alimentación;
Cultura alimentaria;
Soberanía alimentaria.

Resumen

Este estudio tiene como objetivo mapear la literatura científica sobre las interacciones entre el turismo, el cambio climático y la alimentación. Para ello, se realizó una revisión sistemática de la literatura mediante un enfoque cualitativo que combina la caracterización bibliométrica con una interpretación cualitativa de la selección final de artículos. Para el análisis cualitativo y la categorización, los artículos seleccionados se agruparon utilizando el software Mendeley y posteriormente se analizaron con el software VOSviewer. A partir de los 33 artículos seleccionados siguiendo el protocolo PRISMA 2020, se generó un mapa de coocurrencia de palabras clave que

Revisado em pares.
Recebido em: 23/10/2025
Aprovado em: 14/10/2026
Editor: Thiago de Luca Sant'ana Ribeiro.

agrupa los elementos centrales de cada artículo. Se consideró un total de 256 palabras clave adicionales para este fin, sin aplicar ningún umbral mínimo de coocurrencia. Los estudios se categorizaron según dimensiones analíticas establecidas del turismo y el cambio climático: adaptación, mitigación e impactos. En conjunto, la revisión muestra una tendencia creciente en las publicaciones sobre el tema, un predominio de revistas europeas y una prevalencia de investigadores provenientes de los campos del turismo o la hostelería. Finalmente, se presenta una discusión en forma de agenda de investigación futura, basada en las lagunas, los enfoques metodológicos y los temas emergentes identificados en la literatura analizada.

Como Citar: Oliveira, R. L., et al. (2026). Interações entre turismo, mudanças climáticas e alimentação: uma revisão sistemática. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, São Paulo,* 20, e-3354, 2026. https://doi.org/10.7784/rbtur.v20.3354

1 INTRODUÇÃO

O turismo é um fenômeno social com impactos diretos e indiretos no meio ambiente, economia e organização da sociedade no que concerne aos deslocamentos e experiências de viagens (Fragelli et al., 2019), entendido como um complexo sistema de mobilidades de pessoas, objetos e informações de indivíduos ou grupos, em espaços diferentes do habitual (Urry & Larsen, 2011). Além desse fenômeno ser capaz de reconfigurar a realidade local em variadas escalas, ele também é influenciado por variáveis exógenas, como a própria economia e comportamento da população local, bem como questões ambientais.

Dentre essas questões, destacam-se as mudanças climáticas, que se referem às transformações de longo prazo nos padrões climáticos globais. Embora o clima terrestre tenha sofrido variações naturais ao longo da história geológica do planeta, o consenso científico atual aponta que a aceleração observada desde a Revolução Industrial (1760–1840) resulta predominantemente da ação humana. A expansão dos processos industriais, o uso intensivo de combustíveis fósseis e a crescente exploração dos recursos naturais elevaram significativamente as concentrações de gases nocivos na atmosfera, intensificando o aquecimento global e seus impactos socioambientais (Organização das Nações Unidas [ONU], 2025). Além disso, o rápido desenvolvimento econômico e tecnológico que sucedeu o fim da Segunda Guerra Mundial (1940-1945) consolidou o sistema capitalista na organização da sociedade até os dias atuais, baseado na constante busca por maiores níveis de produtividade e no consumo como sinônimo de qualidade de vida, tornando a atividade humana ainda mais prejudicial para o meio ambiente (Ritchie, 2024; ONU, 2025).

De acordo com dados do Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas (IPCC, 2022), o principal catalisador das mudanças climáticas por ação humana tem sido a queima de combustíveis fósseis como petróleo, carvão e gás natural. Esse processo libera alguns dos chamados gases de efeito estufa (GEE)[1] na atmosfera, que funcionam como uma capa ao redor do planeta, retendo o calor e, consequentemente, elevando as temperaturas da superfície terrestre e dos mares. Contudo, o uso do solo, que se refere às atividades humanas que utilizam a superfície terrestre para fins diversos, tais como urbanização, exploração de recursos, agricultura, entre outros, vem se destacando como principal catalisador das mudanças climáticas no contexto latino-americano, principalmente em relação ao desmatamento e à produção alimentar (Santos & Marengo, 2020; Navarro-Drazich et al., 2023).

No Brasil, especificamente, entre 70% e 80% da produção agrícola não é destinada diretamente às mesas brasileiras, mas à produção de alimentos de origem animal (carnes, laticínios, ovos, etc.), que exigem ainda outros recursos naturais, como água e pastagem, bem como consumo energético elevado para maquinário e manutenção do solo. Além disso, de acordo com o Relatório Anual de Desmatamento (RAD) (2022), a Amazônia e o Cerrado, em conjunto, representam 90,1% dos biomas atingidos com o desmatamento para fins agropecuários, em sua maior parte a plantação de monoculturas como soja e o milho.

Além do atual modelo de uso do solo ser um causador das mudanças climáticas, ele também sofre as consequências dessa transformação, já que essas mudanças vêm tornando os fenômenos naturais cada vez mais intensos. Períodos de chuva e seca se tornaram mais longos, o que pode prejudicar a produção agrícola no território

[1] Fenômeno natural e contínuo na Terra, em que gases da atmosfera retém parte do calor recebido pelos raios solares. Esse efeito faz com que a temperatura no planeta seja adequada para vida humana, porém, com o aumento de emissões de gases, como dióxido de carbono (CO2) e metano (CH4), o processo natural de aquecimento está sendo acelerado e colocando em risco a raça humana e seu atual modo de vida (IPCC, 2022).

brasileiro, precarizando a disponibilidade e qualidade da produção, bem como encarecendo os resultados entregues ao mercado (Grimm et al., 2018).

O Brasil ocupa uma posição central nas estratégias globais de mitigação das emissões de GEE. O desmatamento da Amazônia destaca-se como a principal fonte de emissões do país, tornando sua contenção a medida mais eficaz para a redução desses gases. Entretanto, é igualmente necessário reconhecer o papel decisivo da agropecuária, setor responsável por expressivas emissões de metano e óxido nitroso. Em outras palavras, as questões relacionadas à alimentação, entre elas, aquelas associadas ao turismo gastronômico, influenciam e, simultaneamente, são profundamente influenciadas pelas mudanças climáticas.

Assim, considerando a necessidade de recursos naturais para seu desenvolvimento, o turismo tanto estimula quanto é impactado pelas mudanças climáticas (Gil et al., 2023). A operação turística e os diversos fluxos de pessoas (turistas, trabalhadores, etc.), objetos (comida, *souvenirs*, malas, etc.) e informações (fotografias, vídeos, dados, etc.) demandam um amplo consumo energético. Nesse sentido, os sistemas de transporte, especialmente o transporte aéreo, figuram entre os principais responsáveis pelas emissões de GEE associadas ao turismo global, em razão do elevado consumo de combustíveis fósseis necessário para sustentar o intenso fluxo de passageiros e mercadorias em escala mundial (Scott et al., 2012; Santos & Marengo, 2020), além de depender fortemente de produção e distribuição alimentar adequadas.

Apesar dessa relação, ainda são escassos os estudos brasileiros que abordam o turismo como agente implicado na questão climática. Entre as exceções, destacam-se os estudos nacionais de Gil et al. (2023), Grimm et al. (2018) e Almeida e Sonaglio (2024), os quais evidenciam que a temática permanece timidamente explorada, embora a participação do turismo nos impactos ambientais seja amplamente reconhecida. Esses estudos seguem uma categorização consolidada por autores internacionais na temática, que a distribuem em impactos, adaptação e mitigação (Scott et al., 2012). Os "impactos" referem-se aos prejuízos causados pelos efeitos das mudanças climáticas nos destinos e na operação turística, enquanto a adaptação refere-se ao desenvolvimento de estratégias e estruturas que possam suportar os efeitos climáticos, permitindo a continuidade do turismo como se conhece nos dias atuais. Por fim, a mitigação refere-se às estratégias e ações humanas para cessar, ou ao menos minimizar, a emissão de gases de efeito estufa na atmosfera, freando os efeitos das mudanças climáticas.

Ao observar a contribuição do turismo para as mudanças climáticas (Scott et al., 2012), bem como os impactos sofridos, as autoras Gil et al. (2023) argumentam que as diretrizes e políticas públicas para mitigação e adaptação às mudanças climáticas no turismo configuram-se como estratégias fundamentais para a sustentabilidade do fenômeno. Entre elas, destacam-se a prevenção de desastres, propiciamento de justiça climática, oferta de suporte às iniciativas locais, bem como o estímulo ao engajamento dos empreendimentos envolvidos no mercado turístico.

Adicionalmente, de acordo com Grimm et al. (2018, p.6), os principais desafios para o turismo no Brasil incluem o perigo em relação às zonas costeiras devido à subida do nível do mar em decorrência do derretimento das geleiras nos polos, cujos "[...] efeitos deverão ser sentidos no aumento dos eventos de inundação e no agravamento dos processos erosivos (perda de praia). Além disso, a infraestrutura urbana e turística localizada na zona costeira poderá ser danificada". Os autores (Grimm & Sampaio, 2017; Grimm et al., 2018) citam, ainda, que os recursos naturais serão mais escassos, pois elementos básicos da vida e conforto humano como água, insumos e saúde continuarão a sofrer grande pressão decorrente da urbanização, industrialização e da lógica econômica de acumulação e crescimento contínuo.

Em fevereiro de 2026[2] foi divulgado o Plano Setorial do Turismo, publicação que integra o Plano Clima (Brasil, 2026), através do Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima, que apresenta as estratégias do governo federal no enfrentamento à mudança do clima, considerando a imperativa necessidade de resiliência, mas também de justiça climática. Do ponto de vista da publicação (Brasil, 2026), o turismo é considerado uma das áreas-foco nas estratégias de adaptação, especialmente por sua relação com recursos naturais e pela vulnerabilidade dos destinos diante da forte exposição a eventos extremos, tais como aumento de temperatura, secas, chuvas prolongadas e enchentes. Nesse sentido, a alimentação é considerada uma dimensão de risco quando se trata de alterações da paisagem e da biodiversidade, alteração dos modos de vida, cultura e economia dos destinos, mas também em relação à preocupação com as alterações da qualidade da experiência e da segurança dos turistas.

[2] Conforme exposto na seção de metodologia, a Revisão Sistemática cobre a literatura até agosto de 2025, porém documentais atuais (2026) foram incorporados à contextualização para manter a atualidade do debate.

Partindo da necessidade da construção de um marco lógico sobre mudanças climáticas e turismo, particularmente nas interfaces com a alimentação e cadeias de produção alimentar, o objetivo desta pesquisa consiste em mapear a produção científica sobre as interações entre mudanças climáticas, turismo e práticas alimentares. Essa escolha se justifica pela lacuna de integração entre os três temas supracitados, posto que a atividade turística gera demanda alimentar adicional, influencia cadeias de abastecimento, pode incentivar padrões de consumo, bem como aumentar ou reduzir impactos ambientais, que influenciam mudanças climáticas, dependendo do modelo adotado. Para atingir tal propósito, optou-se por realizar uma Revisão Sistemática da Literatura (RSL), lançando mão do Protocolo PRISMA 2020 (Page et al., 2020), a partir das bases de dados *Scopus*, *Scielo* e Publicações de Turismo[3].

Além desta seção introdutória, que buscou contextualizar e estabelecer as relações entre turismo, mudanças climáticas e alimentação, o artigo está estruturado em outras quatro seções. A segunda apresenta os procedimentos metodológicos adotados na pesquisa. A terceira oferece um panorama da produção científica sobre o tema, enquanto a quarta apresenta a discussão em formato de agenda de estudos futuros, com base nas lacunas, abordagens metodológicas e temas emergentes identificados na literatura analisada. Por fim, a quinta seção reúne as considerações finais, as limitações do estudo e sugestões para pesquisas futuras[4].

2 METODOLOGIA

Uma RSL consiste no agrupamento de determinada produção científica por meio de critérios delimitados de busca. Esse tipo de pesquisa suscita a identificação e a compreensão do estado da arte de um determinado tema, permitindo que o pesquisador encontre lacunas no conhecimento e possa avançar nos estudos com base na literatura consolidada (Galvão & Ricarte, 2019; Paul & Criado, 2020). Além dos resultados em si, as contribuições de uma RSL também se encontram no detalhamento metodológico, que dá ao leitor um relato preciso da motivação para a pesquisa, a descrição das etapas realizadas e resultados encontrados. Para este estudo, utilizou-se das diretrizes propostas no Protocolo PRISMA 2020 (Page et al., 2021), modelo amplamente utilizado para condução de pesquisas do tipo RSL.

A partir da questão: como a literatura científica tem abordado as interações entre turismo, mudanças climáticas e alimentação? Foram definidos os termos de busca utilizados para a identificação de estudos capazes de responder à problemática investigada. A seleção dos termos considerou a natureza interdisciplinar do tema, buscando contemplar os conceitos centrais da investigação e, simultaneamente, garantir precisão nos resultados, de forma a delimitar a busca sem restringi-la excessivamente ou excluir, de forma não intencional, pesquisas potencialmente relevantes.

Foi priorizada a base de dados Scopus, tendo em vista sua coleção de revistas científicas influentes no campo de estudos do turismo no cenário internacional e, consequentemente, sua relevância para a exploração do conhecimento consolidado. Além disso, foram incluídos os resultados das bases de dados da *SciELO* e Publicações de Turismo para garantir a inclusão de pesquisas do contexto latino-americano, buscando compreender o estágio de amadurecimento do tema em escala mundial, sem negligenciar a produção mais regionalizada que eventualmente não alcança periódicos de tradição anglo-saxônica.

Por se tratar de uma temática contemporânea e amplamente explorada na literatura científica, o termo *climate change* (mudanças climáticas) foi pesquisado nos campos de título e palavras-chave. Essa estratégia mostrou-se fundamental para garantir que os resultados recuperados apresentassem as mudanças climáticas como foco central da investigação, e não apenas como um tema mencionado de forma secundária. Além disso, foram incluídos os termos *greenhouse effect* (efeito estufa) e *global warming* (aquecimento global) como alternativas ao termo "mudanças climáticas", por meio do operador booleano *OR*, considerando que este último pode representar uma terminologia mais recente em parte da literatura.

De forma semelhante, em razão da ampla utilização do termo *tourism* (turismo) para designar atividades potencialmente impactadas pelas mudanças climáticas, optou-se por realizar sua busca nos campos de título e

[3] Base de dados vinculada à Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo (ANPTUR). Disponível em: https://www.anptur.com/publicacoes-de-turismo

[4] Este estudo apresenta resultados preliminares da primeira etapa do projeto que trata de turismo, mudanças climáticas e alimentação. A proposta é uma análise das cadeias de produção alimentar em determinada região, observando as práticas turísticas regionais na interface com aspectos ambientais, econômicos, culturais e sociais.

palavras-chave. Essa estratégia teve como objetivo restringir os resultados a estudos que abordassem o turismo como elemento central da investigação.

Para designar alimentação ou comida, o termo amplo *food* (comida) foi utilizado para buscas no título, palavras-chave ou resumo dos documentos, e mostrou-se mais adequado do que o uso de termos específicos que fazem parte da cadeia de alimentos no turismo e hotelaria, tais como *food production* (produção alimentar), *food waste* (desperdício de alimentos), *food security* (segurança alimentar) ou *food culture* (cultura alimentar). Desta forma, a estratégia de busca utilizada para a base de dados Scopus foi a seguinte:

(TITLE (tourism) OR KEY (tourism)) AND TITLE-ABS-KEY ("climate change" OR "greenhouse effect" OR "global warming") AND TITLE-ABS-KEY (food)) AND (LIMIT-TO (DOCTYPE , "ar"))

Para a busca no SciELO, utilizou-se a seguinte estratégia:

((ti:(Touris OR Turis*)) AND ((climate change OR greenhouse effect OR global warming OR mudanças climáticas OR aquecimento global OR efeito estufa OR calentamiento global OR efecto invernadero OR cambio climático))) AND (comida OR food OR alimentación*)

Com relação à base de dados Publicações de Turismo, por ser um sistema mais simples, são permitidas buscas com termos únicos. Como os resultados são sempre relacionados ao campo de estudos do turismo, foram utilizados isoladamente os termos "mudanças climáticas" (n=32) e "comida" (n=181), totalizando 213 pesquisas. No entanto, na etapa de triagem identificou-se que os documentos retornados abordavam o turismo em relação a um único dos outros temas, fosse ele mudanças climáticas ou alimentação, mas nunca ambos.

Desde já, a julgar pela limitação de resultados com as combinações *booleanas* informadas, fica evidente que os estudos que envolvem a temática proposta são bastante incipientes. As buscas foram realizadas entre os dias 27 e 28 de agosto de 2025, para documentos nos idiomas português, inglês e espanhol, e não contemplaram recorte temporal. Contudo, as buscas foram protocoladas para retornar somente artigos científicos como tipo de documento.

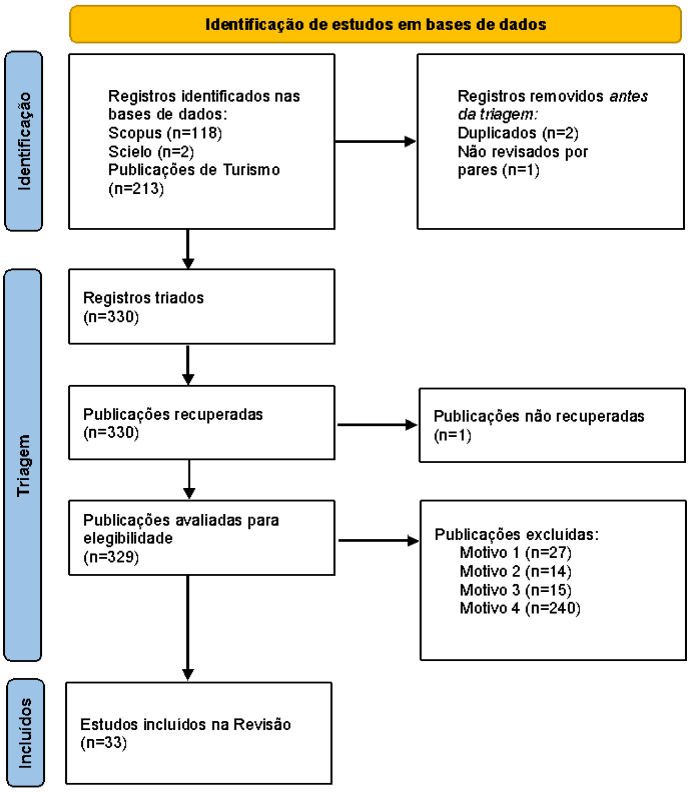
Sobre os critérios de elegibilidade, por se tratar de uma pesquisa exploratória, a etapa de triagem teve como critério de inclusão os artigos que integram os temas de turismo, mudanças climáticas e aspectos relacionados à alimentação. No entanto, apesar da definição de termos e campos de busca estabelecidos, alguns artigos retornados não contemplavam a discussão ou integração dos termos. Quanto aos critérios de exclusão, foram estabelecidos os seguintes motivos: (1) artigos que não tratam de turismo como tema central; (2) artigos que não tratam de mudanças climáticas (e termos relacionados descritos anteriormente) como tema central; (3) artigos que não discutem nenhuma das fases da cadeia de alimentação; e (4) artigos em que os três temas não interagem.

Os resultados foram tabulados no Google Planilhas, e foram lidos os campos título, resumo e palavras-chave, observando-se os critérios de inclusão e exclusão propostos. Essa leitura foi realizada de forma individual por dois autores deste estudo que, posteriormente, compararam suas análises para definir quais desses artigos seriam mantidos para análise. A Figura 1, seguindo o modelo padrão PRISMA 2020, expõe o processo de buscas nas bases de dados.

Com relação à existência de literatura cinzenta (documentos institucionais, relatórios de órgãos de referência dos setores envolvidos, etc.) que poderia contribuir com esta revisão, optou-se por manter este estudo com foco exclusivo na produção científica revisada por pares. Essa escolha é traduzida no próprio objetivo do estudo, considerando o mapeamento e síntese de evidências acadêmicas consolidadas sobre o tema.

Neste sentido, foi realizada uma caracterização da seleção final, considerando a evolução no volume de publicações ao longo do tempo e os periódicos em que foram publicadas. Na sequência, foi realizada uma análise qualitativa de suas palavras-chave para, por fim, ser proposta uma agenda de pesquisa com base nas lacunas percebidas. A extração dos dados ocorreu ao longo da leitura na íntegra da seleção final de artigos. Para este estudo, foram observados principalmente os resultados mais relevantes e o local dos estudos, tendo em vista o interesse em capturar quais conteúdos vêm sendo pesquisados dentro da temática proposta. Salienta-se ainda que essa extração teve como base três dimensões de análise que norteiam a literatura sobre turismo e mudanças climáticas, sendo elas: impactos, adaptação e mitigação (Scott et al., 2012; Grimm et al., 2018), explicadas na seção de contextualização deste estudo.

Figura 1 - Síntese das buscas com protocolo PRISMA (2020)



Fonte: Elaboração própria (2026), adaptada do protocolo PRISMA 2020 (Page et al., 2021).

Os resultados das buscas foram tabulados no *software Excel*, incluindo uma síntese dos principais resultados extraídos anteriormente, seguindo a etapa de coleta de dados proposta por Page et al. (2021), e, posteriormente, analisados através do *software VOSviewer* 1.6.20. A partir dos 33 artigos selecionados, foi gerado um mapa, com o propósito de agrupar elementos centrais das pesquisas já desenvolvidas. Para isso, foram retirados os cinco (5) termos utilizados nas buscas, enquanto todas as demais 256 palavras-chave foram consideradas, sem critério mínimo de coexistência.

Na sequência, encerrando o Protocolo PRISMA 2020, encontram-se os resultados sistematizados por evolução do quantitativo de pesquisas, os principais veículos de publicação, as autorias e recorrências, e a operacionalização das dimensões de análise, baseadas em Scott et al. (2012) e demais pesquisadores da temática, sendo elas: impactos, adaptação e mitigação. Salienta-se que tais dimensões tiveram a função de levantar quais são os impactos percebidos até então, bem como avaliar as atuais iniciativas de adaptação e mitigação, propiciando o desenvolvimento de uma agenda de estudos futuros.

3 RESULTADOS

3.1 Caracterização do campo de pesquisa

Os resultados de trabalhos que discutem as interfaces entre o turismo, as mudanças climáticas e os aspectos relacionados à alimentação demonstram-se incipientes. Chama a atenção que os debates nessa perspectiva analítica tenham iniciado apenas após 2011 (Gráfico 1), dado que a agenda ambiental - seja na interface ou não com o turismo - já é uma pauta pública e global há mais de meio século.

Apesar da utilização de bases de dados como a SciELO e a Publicações de Turismo, que reúnem pesquisas do contexto nacional e latino-americano, nenhum artigo tratava da interseção entre os três temas designados nesta RSL. Contudo, percebe-se que, assim como em 2020, no ano de 2024 houve um crescimento no número de publicações internacionais que trazem contribuições para a temática proposta, posto que um total de quatro (4) artigos científicos da seleção final (n=33) datam desse ano. Além disso, sobre publicações do ano de 2025, foram encontrados cinco artigos científicos até a data de realização das buscas.

Gráfico 1 - Evolução das publicações ao longo dos anos



Fonte: Elaboração própria (2025).

Sobre os veículos de publicação dos artigos analisados nesta RSL, apresentam-se 25 periódicos, baseados em 12 países distintos - sendo que a quase totalidade encontra-se no chamado "Norte Global", com destaque maior para Reino Unido e Suíça (Tabela 1).

Tabela 1 - Quadro resumo da seleção final de artigos (continua)

Autoria	Título	Periódico	Local estudado
Anubha et al. (2025)	*Retrospective overview on global food tourism and related research: a bibliometric analysis*	Journal of Foodservice Business Research	Não se aplica
Bui et al. (2025)	*Cultivated meat in tourism and hospitality: setting the scene and outlining future research agenda*	Journal of Foodservice Business Research	Não se aplica
Dapilah et al. (2025)	*Adaptation to climate change in nature-based tourist destination in northern Ghana*	*Journal of Outdoor Recreation and Tourism*	Gana
Zhou & Chibaya (2025)	*Analysis of the resilience, impact and adaptation strategies of Kariba Invitational Tiger Fish Tournament in a distressed destination context*	*SN Social Sciences*	Zimbabué
Okumus (2025)	*Will the decrease in food availability affect food tourism? A historical and contemporary perspective: horizon 2050 article*	Tourism Review	Não se aplica
Tusinski (2024)	*Cosmopolitan gastro-aesthetics and the new tastes of Timor*	*Australian Journal of Anthropology*	Timor
Del Soldato & Massari (2024)	*Creativity and digital strategies to support food cultural heritage in Mediterranean rural áreas*	*EuroMed Journal of Business*	Região do Mediterrâneo
Xu & Gursoy (2024)	*Comparative Analysis of Per-Tourist and Total Carbon Emissions Generated in Hospitality and Tourism Sectors: Impact on Climate Change and Implications for Economy, Society, and Environment*	Journal of Hospitality Marketing and Management	Austrália, República Tcheca, Estônia, Finlândia, França, Hungria, Islândia, Japão, Cazaquistão, Lituânia, México, Noruega, Romênia, Eslováquia, África do Sul, e Estados Unidos
Pearson et al. (2024)	*Regenerative tourism in Australian wine regions*	*Tourism Geographies*	Austrália
Noguer-Junca & Fusté-Forné (2023)	*Regional foods in the tourism value chain: the case of Hazelnut of Brunyola*	*Miscellanea Geographica*	Itália
Bux & Amicarell (2023)	*Circular economy and sustainable strategies in the hospitality industry: Current trends and empirical implications*	Tourism and Hospitality Research	Não se aplica

Tabela 1 - Quadro resumo da seleção final de artigos (conclusão)

Autoria	Título	Periódico	Local estudado
Ben Youssef & Zeqiri (2022)	*Hospitality Industry 4.0 and Climate Change*	Circular Economy and Sustainability	Não se aplica
Fusté-Forné (2022)	*Seasonality in food tourism: wild foods in peripheral áreas*	*Tourism Geographies*	Espanha
Foley et al. (2022)	*Small Island Developing States in a post-pandemic world: Challenges and opportunities for climate action*	*Wiley Interdisciplinary Reviews: Climate Change*	Barbados e Ilhas Maurícias
Scandiffio (2021)	*Mapping flooded paddy-rice fields in the landscape between Turin and Milan: A GIS-based method for detecting scenic routes for experiential tourism*	*GI_Forum*	Itália
Lund-Durlacher & Gössling (2021)	*An analysis of Austria's food service sector in the context of climate change*	*Journal of Outdoor Recreation and Tourism*	Áustria
Lochman (2021)	*The spatial distribution of sustainable gastronomy: a case study of tourism in Prague*	*Tourism Recreation Research*	República Tcheca
Hoerterer et al. (2020)	*Stakeholder Perspectives on Opportunities and Challenges in Achieving Sustainable Growth of the Blue Economy in a Changing Climate*	*Frontiers in Marine Science*	Alemanha
Little & Blau (2020)	*Social adaptation and climate mitigation through agrotourism: a case study of tourism in Mastatal, Costa Rica*	*Journal of Ecotourism*	Costa Rica
Sheller (2020)	*Reconstructing tourism in the Caribbean: connecting pandemic recovery, climate resilience and sustainable tourism through mobility justice*	*Journal of Sustainable Tourism*	Caribe
Fusté-Forné & Jamal (2020)	*Slow food tourism: an ethical microtrend for the Anthropocene*	*Journal of Tourism Futures*	Não se aplica
Iamkovaia et al. (2019)	*Sustainable development of coastal food services*	*Sustainability*	Espanha
Van der Bank & Van der Bank (2018)	*The business of climate change: A perspective of environmental performance on the tourism industry*	*African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*	África do Sul
Hernandez et al. (2018)	*Resilient futures of a small island: A participatory approach in Tenerife (Canary Islands) to address climate change*	*Environmental Science and Policy*	Espanha
Addinsall et al. (2017)	*Agroecological tourism: bridging conservation, food security and tourism goals to enhance smallholders' livelihoods on South Pentecost, Vanuatu*	*Journal of Sustainable Tourism*	Vanuatu
Weatherdon et al. (2016)	*Observed and projected impacts of climate change on marine fisheries, aquaculture, coastal tourism, and human health: An update*	*Frontiers in Marine Science*	Não se aplica
Cerutti et al. (2016)	*Assessment methods for sustainable tourism declarations: The case of holiday Farms*	*Journal of Cleaner Production*	Itália
Hu et al. (2013)	*A criteria model of restaurant energy conservation and carbon reduction in Taiwan*	*Journal of Sustainable Tourism*	Taiwan
Pratt (2013)	*Minimising food miles: issues and outcomes in an ecotourism venture in Fiji*	*Journal of Sustainable Tourism*	Fiji
Zhou et al. (2013)	*Carbon sources and storage sinks in scenic tourist areas: A Mount Lushan case study*	*Shengtai Xuebao/ Acta Ecologica Sinica*	China
Whittlesea & Owen (2012)	*Towards a low carbon future - the development and application of REAP Tourism, a destination footprint and scenario tool*	*Journal of Sustainable Tourism*	Inglaterra
Wu & Shi (2011)	*An estimation of energy consumption and CO2 emissions in tourism sector of China*	*Journal of Geographical Sciences*	China
Gössling et al. (2011)	*Food management in tourism: Reducing tourism's carbon 'foodprint'*	*Tourism Management*	Não se aplica

Fonte: Elaboração própria (2026).

O britânico *Journal of Sustainable Tourism* apresentou a maior recorrência quanto ao número de publicações (n=5). O periódico publica pesquisas sobre os encadeamentos entre o fenômeno turístico e o desenvolvimento sustentável, observando fatores econômicos, ambientais, sociais, políticos e organizacionais. É interessante salientar que, em 2024, o periódico lançou uma edição especial[5] centrada em pesquisas sobre mudanças climáticas, porém nenhuma tratou de alimentação.

Na sequência, os periódicos estadunidenses *Journal of Foodservice Business Research* e *Tourism Geographies*, o suíço *Frontiers in Marine Science* e o canadense *Journal of Outdoor Recreation and Tourism* veicularam duas publicações cada. Com relação ao escopo desses periódicos, o primeiro americano trata especificamente da temática da alimentação, enquanto o segundo veicula o turismo e suas questões geográficas. O periódico suíço publica pesquisas sobre ciências do mar, enquanto o canadense, temáticas orientadas à gestão e ao planejamento recreativo e turístico.

Entre os demais 20 periódicos recuperados, nove (9) foram da área do turismo e hospitalidade, sete (7) da sustentabilidade, meio ambiente ou mudanças climáticas e o único relacionado à alimentação foi o *Journal of Foodservice Business Research*, citado anteriormente. As temáticas dos demais periódicos retornados (n=3) reforçam a interdisciplinaridade do tema, abrangendo áreas como antropologia, engenharia e administração.

Sobre a autoria, apenas dois autores participaram em mais de uma publicação. A maior recorrência foi o espanhol Francesc Fusté-Forné, com três (3) publicações (Fusté-Forné, 2022; Fusté-Forné & Jamal, 2020; Noguer-Junca & Fusté-Forné, 2023). Por sua vez, o sueco Stefan Gössling é autor de duas das publicações identificadas neste estudo e é um dos principais nomes ao se tratar de turismo e mudanças climáticas no contexto internacional (Gössling et al., 2011; Lund-Durlacher & Gössling, 2021), sendo o segundo mais citado na plataforma *Scopus*.

Com relação aos locais de estudo, esta pesquisa identifica que países do continente europeu são estudados em 13 dos 33 artigos, enquanto Brasil e Índia, dois dos maiores produtores mundiais de alimentos, não são mencionados. O continente americano é abordado em 4 estudos, que incluem os Estados Unidos e México (Xu & Gursoy, 2024), Costa Rica (Little & Blau, 2020), Barbados e Ilhas Maurício (Foley et al., 2022) especificamente, e a região do Caribe (Sheller, 2020), evidenciando a imperativa necessidade de estudos com foco regional, considerando tanto impactos quanto possibilidades de enfrentamento à crise climática através de estratégias de mitigação e adaptação.

Para finalizar a caracterização da seleção final, em termos metodológicos, uma parte dos estudos se dedica a mensurar, por diferentes abordagens, a pegada de carbono ou níveis de uso de energia associadas ao turismo, em que a alimentação é tratada como um dos segmentos sob análise, por exemplo, para a destinos específicos da China (Zhou et al., 2013), para o país como um todo (Wu & Shi, 2011), destinos do Sudoeste da Inglaterra (Whittlesea & Owen, 2012) ou ainda análise para vários países de maneira integrada (Xu & Gursoy, 2024).

De maneira geral, a maior parcela dos artigos (n=20) tem um caráter aplicado, com análises empíricas em vários níveis espaciais, desde parcelas territoriais ou regionais até países inteiros. Assim, o emprego de estudos de caso de abordagem qualitativa é uma entrada metodológica recorrente, incluindo o uso de trabalho de campo, observações in loco - incluindo autoetnografia (Fusté-Forné, 2022), entrevistas semiestruturadas, grupos focais (Bui et al., 2025), coleta e análise de dados secundários (Addinsall et al., 2017). No caso das pesquisas quantitativas, o uso de questionários (*survey*) é presente, porém, com menor representatividade (Pratt, 2013; Little & Blau, 2020; Pearson et al., 2024), e quase sempre é combinado com outros métodos e técnicas em pesquisas que combinam abordagem multimétodo. Ademais, os principais interlocutores das pesquisas apresentadas são *stakeholders* do turismo, membros da comunidade, agentes da cadeia de produção, distribuição e processamento de alimentos (por exemplo, Fusté-Forné, 2022 e 2023, ao dialogar com coletores de cogumelos e avelãs), e visitantes.

Apesar de alguns trabalhos mencionarem métodos participativos (Hernandez et al. 2018; Fusté-Forné, 2022; Del Soldato & Massari, 2024; Dapilah et al., 2025), em uma intenção de aproximação com dimensões comunitárias do fenômeno, apenas Pearson et al. (2024) trazem para discussão princípios e práticas do "turismo regenerativo" em regiões vinícolas da Austrália.

[5]Edição especial do periódico "*Journal of Sustainable Tourism*" sobre mudanças climáticas no link: https://www.tandfonline.com/toc/rsus20/32/9?nav=tocList

Possivelmente devido à expansão e amadurecimento das pesquisas neste campo, em anos recentes, foram mais comuns os trabalhos de natureza meta-analítica. Por exemplo, revisões sistemáticas e críticas da literatura com indicação de agendas de pesquisa - como Anubha et al. (2025), Bui et al. (2025), Okumus (2025), Bux & Amicarell (2023), Ben Youssef & Zeqiri (2022), Fusté-Forné & Jamal (2020) ou, ainda, Weatherdon et al. (2016), com interesse mais específico no turismo e suas interfaces com os ambientes marinhos e costeiros.

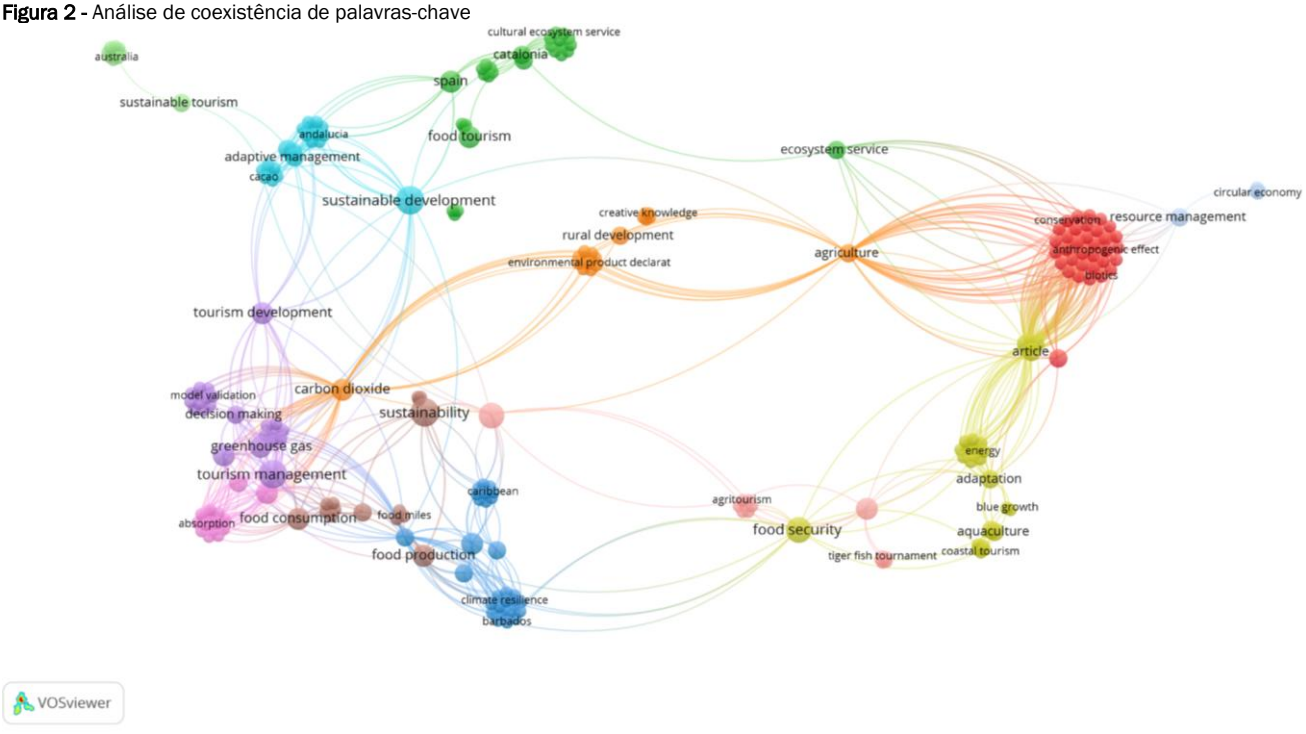
Vale destacar discussões que reagem aos impactos da pandemia da COVID-19, em que os desdobramentos e certa futurologia em relação ao turismo pós-pandêmico foram empregados. Sheller (2020), por exemplo, em um trabalho de caráter ensaístico, com atenção ao contexto caribenho, põe em discussão formas "extrativas" de turismo no processo de recuperação pós-pandêmica - no qual, em grande medida, a alimentação é um dos temas sensíveis.

3.2 Dimensões de análise

Sob a perspectiva de Scott et al. (2012), a relação entre turismo e mudanças climáticas pode ser compreendida a partir de três dimensões analíticas interdependentes: impactos, adaptação e mitigação. Essas dimensões constituem os principais eixos do campo de pesquisa, uma vez que o turismo é simultaneamente afetado pelas mudanças climáticas e contribui para sua intensificação (Grimm et al., 2018; Gil et al., 2023). Os estudos sobre impactos concentram-se na análise dos efeitos das mudanças climáticas sobre destinos, atividades, fluxos turísticos e recursos que sustentam a atividade turística. Os estudos sobre adaptação investigam as estratégias e respostas desenvolvidas pelos atores envolvidos no fenômeno turístico para lidar com tais mudanças. Por sua vez, os estudos sobre mitigação examinam medidas orientadas à redução das emissões de gases de efeito estufa associadas ao turismo, pensando em sistemas de mobilidade, produção e consumo turístico que contribuam para uma transição climática. Sobretudo, salienta-se que embora essas dimensões sejam analiticamente distintas, elas constituem um mesmo sistema, razão pela qual sua utilização como categorias de análise permite uma compreensão abrangente da produção científica sobre turismo e mudanças climáticas (Scott et al., 2012).

No caso deste estudo, em que a variável alimentação ou termo "comida" foi inserida no contexto de interações entre turismo e mudanças climáticas, foi gerado um mapa (Figura 2) a partir da seleção final (n=33), com propósito de agrupar elementos centrais das pesquisas já desenvolvidas. Esse mecanismo subsidiou a categorização das pesquisas analisadas nas dimensões analíticas para a tríade alimentação-turismo-mudanças climáticas.

Figura 2 - Análise de coexistência de palavras-chave



Fonte: Elaboração própria (2025), através do VOSviewer 1.6.20.

Para a criação da Figura 1, foram retirados os termos utilizados nas buscas, e todas as 236 demais palavras-chave foram consideradas, sem critério mínimo de coexistência, gerando 12 *clusters* no *software VOSviewer*. Após a apuração desses *clusters*, foi possível encontrar padrões de informação e, assim, inserir os resultados nas três dimensões analíticas mencionadas anteriormente. Com isso, constatou-se a assertividade das dimensões para os estudos de turismo e mudanças climáticas, estendendo-se também para o envolvimento da alimentação nesse escopo. A Tabela 4 expõe um conjunto de informações relacionadas a esses temas, seus conceitos e as palavras-chave mais relevantes, que servirá de referência para as discussões neste estudo e futuras análises neste campo.

Tabela 4 - Dimensões de análise

Dimensões	Conceito	Palavras-chave
Impactos	Prejuízos causados e percebidos pelo turismo em relação às mudanças climáticas e ao equilíbrio natural do meio ambiente. No contexto alimentar, percebe-se como a produção e consumo alimentar intensificados pelos deslocamentos turísticos vêm ameaçando a segurança e a rede alimentar, principalmente da população local.	Segurança alimentar (n=4), resiliência (n=3), agricultura (n=2), gestão de recursos (n=2), aquacultura (n=2).
Adaptação	Conjunto de ações e ajustes, por parte da sociedade, para redução das fragilidades infra e socioestruturais que suportam as atividades humanas cotidianas. No contexto turístico, busca desenvolver o turismo de forma sustentável e criativa, além de proteger o lugar, o capital social, a hereditariedade e a comida local por meio de políticas públicas e outros instrumentos.	Desenvolvimento sustentável (n=5), turismo gastronômico (n=3), gestão adaptativa (n=3), desenvolvimento turístico (n=3), turismo sustentável (n=2), desenvolvimento rural (n=2).
Mitigação	Práticas de interposição e prevenção quanto à intensidade de emissões de gases na atmosfera, com o objetivo de frear o aquecimento global e minimizar a quantidade de adaptações necessárias para a manutenção da vida no globo terrestre. Em termos turísticos, busca avaliar opções de produção e consumo alimentar que permitam a continuidade do turismo, por exemplo, o ecoturismo.	Gestão turística (n=5), sustentabilidade (n=5), ecoturismo (n=4), consumo alimentar (n=3), produção alimentar (n=3), controle de emissões (n=3), emissão de carbono (n=3), dióxido de carbono (n=3), pequenas ilhas (n=3), tomada de decisão (n=2) e efeito climático (n=2).

Fonte: Elaboração própria (2025) com base em Scott et al. (2012), Gil et al. (2023), Pearson et al. (2024) e ONU (2025).

Na sequência, encontram-se três subseções referentes às dimensões de análise supracitadas.

3.2.1 Impactos

Essa dimensão reúne pesquisas associadas, principalmente, à segurança alimentar, que se refere à disponibilidade e ao acesso a alimentos saudáveis em quantidade suficiente para uma boa nutrição e manutenção da vida ativa (Thyberg & Tonjes, 2016). Os estudos que relacionam a segurança alimentar ao turismo foram realizados majoritariamente em regiões mais vulneráveis aos impactos das mudanças climáticas, afetando o cotidiano local e a capacidade de receber visitantes (Weatherdon et al., 2016; Addinsall et al., 2017; Van der Bank & Van der Bank, 2018; Fusté-Forné & Jamal, 2020; Noguer-Junca & Fusté-Forné, 2023; Anubha et al., 2025; Okumus, 2025).

Chamou a atenção a utilização da palavra-chave "resiliência" nesses estudos. Apesar de, em um primeiro momento, soar como parte da dimensão 'Adaptação', ressalta-se que nas pesquisas ela surgiu como uma consequência dos impactos das mudanças climáticas, servindo como um estágio anterior ao processo de planejamento e organização adaptativos necessários para suportar os novos efeitos climáticos (Addinsall et al., 2017).

Em linhas gerais, é possível identificar que os impactos das mudanças climáticas sobre a alimentação no turismo não se restringem à disponibilidade imediata de alimentos, mas alcançam os sistemas territoriais que sustentam tanto a atividade turística quanto os meios de vida locais que enfrentam a crise climática. Nesse sentido, a alimentação extrapola o caráter de componente da experiência turística, sendo capaz de protagonizar a mediação das relações entre turismo, ambiente e comunidades. Sem alimento não há território (ambiente e comunidades), e sem esse último, não há turismo.

3.2.2 Adaptação

Essa dimensão agrupa pesquisas que focaram nas transformações e reestruturações benéficas para o pleno funcionamento do turismo no que se refere à alimentação local, principalmente por meio do planejamento e gestão eficazes do fenômeno. Estudos dessa dimensão levam em conta a participação local e os limites ambientais para além dos benefícios econômicos que o turismo pode trazer para os espaços em que ocorre (Hernandez et al., 2018;

Iamkovaia et al., 2019; Sheller, 2020; Scandiffio, 2021; Foley et al., 2022; Fusté-Forné, 2022; Del Soldato & Massari, 2024, Pearson et al., 2024, Tusinski, 2024; Dapilah et al., 2025; Zhou & Chibaya, 2025).

Pesquisas especificamente sobre turismo gastronômico se mostraram relevantes, considerando o caráter de respeito à hereditariedade cultural e alimentar dos destinos em que é praticado. Em meio a esse tema, foram incorporadas discussões sobre *slow food tourism* (Scandiffio, 2021; Del Soldato & Massari, 2024; Fusté-Forné & Jamal, 2020), sazonalidade (Iamkovaia et al., 2019; Scandiffio, 2021; Fusté-Forné, 2022) e turismo regenerativo (Pearson et al., 2024; Del Soldato & Massari, 2024) como possíveis abordagens de enfrentamento aos efeitos percebidos das mudanças climáticas. O contexto dessas pesquisas se deu principalmente em ambientes rurais, em que o turismo costuma ser organizado de forma mais consciente e menos impactante, devido ao fator de pluriatividade presente no ambiente rural (Navarro-Drazich et al., 2023).

Com base neste conjunto de estudos, salienta-se a oportunidade de reorganização das relações entre turismo, produção alimentar e território. Grande parte das estratégias permanece concentrada na escala dos empreendimentos ou destinos, enquanto é irrefutável a necessidade de abordagens que articulem diferentes etapas dos sistemas alimentares, incluindo seus variados atores. Em outras palavras, percebe-se a necessidade de ampliar o entendimento sobre adaptação para além da capacidade do turismo de continuar operando sob novas condições climáticas, incorporando a capacidade dos territórios e de suas comunidades de reorganizar os sistemas dos quais a atividade depende com foco nos sujeitos locais e sua segurança alimentar.

Nesse sentido, é importante ressaltar que, diante da crise climática, que tem origem em complexas transformações, as ações precisam ser interdisciplinares. É nesse contexto que o turismo pode e deve participar das estratégias de adaptação para as transformações climáticas e seus efeitos diretos e indiretos. Assim, as estratégias de adaptação devem ser pensadas, planejadas e geridas em nível local, considerando e incluindo as comunidades, suas dinâmicas e necessidades específicas frente aos riscos climáticos.

3.2.3 Mitigação

Por fim, a última dimensão reúne pesquisas relevantes no enfrentamento direto à aceleração das transformações do clima (Gössling et al., 2011; Wu & Shi, 2011; Whittlesea & Owen, 2012; Zhou et al., 2013; Hu et al., 2013; Pratt, 2013; Cerutti et al., 2016; Little & Blau, 2020; Lochman, 2021; Lund-Durlacher & Gössling, 2021; Ben Youssef & Zeqiri, 2022; Bux & Amicarelli, 2023; Gössling et al., 2011; Xu & Gursoy, 2024; Bui et al., 2025). Foi reforçada a necessidade de uma reformulação das atividades associadas a cadeias de produção alimentar envolvidas no fenômeno turístico, a fim de que menos emissões de gases sejam realizadas para sua continuidade como prática social. Entre os modelos de turismo mais sustentáveis na seleção final de artigos há, por exemplo, o ecoturismo e o turismo agroecológico. O primeiro dialoga com práticas de educação e conscientização em contato direto com o meio ambiente natural, enquanto o segundo é compreendido como uma estratégia de manutenção da segurança alimentar, mas também de conservação, e meio de subsistência para pequenos produtores rurais (Cerutti et al., 2016; Little & Blau, 2020; Xu & Gursoy, 2024).

No contexto do uso do solo em ambientes rurais, alguns estudos buscam incorporar os alimentos na pegada de carbono de destinos, hotéis ou restaurantes específicos, e apontam que o segmento de alimentos e bebidas é um dos maiores causadores de impactos (Gössling et al., 2011; Hu et al., 2013; Lund-Durlacher & Gössling, 2021; Pratt, 2013; Whittlesea & Owen, 2012; Xu & Gursoy, 2024; Zhou et al., 2013). Portanto, buscam alternativas para reduzir essa influência nas transformações do clima.

Considerando o estágio atual da crise climática, tem-se a mitigação como principal conjunto estratégico para salvaguardar a sociedade, o meio ambiente e suas estruturas. Embora diferentes pesquisas apontem caminhos concretos para reduzir as emissões associadas à alimentação no turismo, essas possibilidades não devem ser compreendidas ou, principalmente, executadas como soluções isoladas. A alimentação constitui um sistema que envolve produção, beneficiamento, distribuição, consumo e descarte, de modo que a intervenção em apenas uma dessas etapas pode deslocar impactos para outras. Ou seja, percebe-se a demanda por uma abordagem holística das cadeias alimentares, que seja capaz de considerar conjugadamente a origem dos alimentos, sua intensidade de carbono, os padrões de consumo, os resíduos gerados e as limitações produtivas dos territórios.

De maneira geral, observa-se que o espectro analítico da seleção de artigos toca nos desafios para o futuro do turismo sob os princípios da sustentabilidade e abre frentes de discussão sobre o peso das mudanças climáticas e, paralelamente, aos padrões de alimentação na atualidade. Isso exige considerar impactos no investimento, no planejamento e nas operações do fenômeno turístico, principalmente no que se refere à produção e consumo

alimentar envolvidos, transformando a competitividade e exigindo respostas por parte dos mercados, do Estado e da própria sociedade civil.

4 DISCUSSÃO E AGENDA DE ESTUDOS FUTUROS

No turismo, ainda se observa um engajamento limitado e tardio nas estratégias globais de enfrentamento da crise climática, estando relativamente distante das transformações estruturais necessárias. Como consequência, reproduz lógicas de crescimento contínuo, intensificação de fluxos e expansão de mercados alinhadas ao paradigma econômico dominante, em vez de ser posicionado como um agente ativo na construção de alternativas para a transição socioecológica de enfrentamento aos efeitos climáticos, podendo levar a problemas de má adaptação ou injustiça climática.

Essas consequências se estendem para o contexto alimentar, tendo em vista a participação do turismo na demanda adicional por comida, influenciando cadeias de produção, incentivando padrões de consumo globais, bem como aumentando ou reduzindo efeitos ambientais, que influenciam mudanças climáticas, dependendo do modelo adotado. Nesse contexto, propõe-se uma agenda de estudos futuros com base nas lacunas percebidas sobre soberania alimentar, participação social, regeneração e relocalização em relação a cadeias produtivas sob os contextos turísticos e de mudanças climáticas. A agenda foi organizada em quatro tópicos de pesquisa.

4.1. Soberania alimentar e sistemas sociais alimentares em territórios turísticos

A literatura analisada sugere que a alimentação ainda é frequentemente observada a partir de seu elo final com o turismo, especialmente por meio do consumo tanto em serviços de alimentação quanto em experiências gastronômicas. Entretanto, percebeu-se a necessidade de compreender as relações entre turismo e alimentação de maneira mais ampla, considerando produção, transformação, distribuição, preparação, consumo, descarte, bem como os diferentes atores envolvidos nesses processos. A perspectiva dos Sistemas Sociais Alimentares (Gimenes-Minasse, 2023) pode, nesse sentido, contribuir para deslocar a análise do alimento como produto turístico para a compreensão das relações sociais, econômicas, culturais e territoriais que sustentam o turismo.

Essa perspectiva pode ser articulada ao conceito de soberania alimentar, que vai além do acesso, quantidade e qualidade dos alimentos para a população (segurança alimentar), focando também em ações e políticas que privilegiam a participação e valorização dos povos, sua cultura e seu direito ao controle dos sistemas alimentares de seus territórios, especialmente naqueles em que a produção local encontra-se simultaneamente pressionada pelas mudanças climáticas e pela demanda turística. Essa pergunta de pesquisa se justifica principalmente por Addinsall et al. (2017) e Hernández et al. (2018). No contexto da crise climática, os primeiros demonstram os benefícios da aproximação entre agricultura, conservação, meios de vida e turismo para sistemas alimentares locais, enquanto os segundos evidenciam, a partir de discussões com diferentes atores, a preocupação com soberania alimentar diante da elevada dependência de alimentos importados e da competição entre turismo e agricultura por recursos escassos.

4.2. Governança local, estratégias adaptativas e abordagens metodológicas participativas

A diversidade de impactos identificados na literatura indica que estratégias de adaptação não podem ser definidas universalmente, tendo em vista especificidades territoriais (vulnerabilidades, recursos disponíveis, capacidade de resposta, etc.). Foley et al. (2022), por exemplo, ressaltam que não existe um caminho único para a construção de resiliência climática, enquanto estudos realizados em pequenos Estados insulares evidenciam a necessidade de considerar conjuntamente dimensões ecológicas, sociais, econômicas e de governança na construção de respostas às mudanças climáticas (Hernández et al., 2018; Sheller, 2020).

Destarte, abordagens participativas parecem promissoras. Embora ainda pouco frequentes, elas aparecem em estudos que envolvem comunidades, gestores, produtores e outros atores na identificação de vulnerabilidades e na construção de estratégias de adaptação (Addinsall et al., 2017; Hernández et al., 2018; Del Soldato & Massari, 2024; Dapilah et al., 2025). Del Soldato & Massari (2024), por exemplo, utilizaram entrevistas semiestruturadas com diferentes stakeholders para discutir estratégias de preservação de patrimônio em áreas rurais mediterrâneas, gerando desenvolvimento e fortalecimento das comunidades locais, bem como a defesa do padrão alimentar cultural da região em relação aos efeitos climáticos. Dessa forma, estudos futuros podem propor metodologias participativas que considerem as especificidades dos sistemas alimentares e turísticos, incorporando os conhecimentos, interesses e necessidades dos diferentes atores envolvidos.

4.3. Regeneração como estratégia de adaptação e mitigação climática

Outro aspecto do levantamento aponta que as experiências turísticas são tão vulneráveis às mudanças climáticas como possíveis componentes de estratégias de adaptação territorial. Práticas ecológicas, como agroturismo e ecoturismo, aparecem associadas à diversificação produtiva, manutenção de práticas agrícolas e fortalecimento da biodiversidade. Neste sentido, Little e Blau (2020) demonstram empiricamente como a diversificação agrícola associada ao agroturismo pode reduzir vulnerabilidades econômicas e ambientais, na perspectiva da crise climática, enquanto Addinsall et al. (2017) e Del Soldato e Massari (2024) propõem o turismo agroecológico e turismo rural como forma de articular conservação, segurança alimentar e meios de vida de pequenos produtores.

Essa sugestão de estudo defende uma integração com o debate sobre turismo regenerativo, que propõe ultrapassar a redução dos impactos negativos, previstos pelo modelo de turismo sustentável, e considerar a capacidade de contribuir para mecanismos e processos de regeneração territorial. Pearson et al. (2024) demonstram, no contexto do enoturismo australiano, que práticas regenerativas já vêm sendo aplicadas na agricultura local, mas ainda carecem de integração com o turismo no tocante ao desenvolvimento rural e à aproximação entre visitantes e comunidades. Destarte, estudos futuros poderiam investigar em que medida estratégias de adaptação turística são capazes de fortalecer sistemas ecológicos, alimentares, culturais e econômicos, dos quais o fenômeno turístico é intrinsecamente dependente, interligando adaptação e mitigação dos efeitos climáticos.

4.4. Relocalização, cadeias alimentares e mudanças climáticas em territórios turísticos

A valorização da produção local foi uma das estratégias mais recorrentes na seleção final (Pratt, 2013; Iamkovaia, 2019; Lund-Durlacher & Gössling, 2021), sendo associada à redução das distâncias percorridas pelos alimentos (*food miles*), ao fortalecimento das economias locais e à redução das emissões. Pratt (2013), por exemplo, demonstrou que alterações nas decisões de compra e o aumento da produção local reduziram pela metade a distância percorrida pelos alimentos em uma experiência de ecoturismo em Fiji, causando menos impacto devido a deslocamentos.

Contudo, os resultados analisados também indicam que a relocalização é mais complexa do que o simples encurtamento de cadeias. Cerutti et al. (2016), ao analisar um sistema agroturístico com produção própria, demonstraram que a adoção de cadeias curtas não garante, por si só, menor impacto climático, uma vez que a intensidade das emissões varia entre os alimentos e os territórios podem ser autossuficientes. Gössling et al. (2011) também destacaram que a gestão climática da alimentação é dificultada pela complexidade das cadeias produtivas e pela insuficiência de dados sobre sua intensidade de emissões. Portanto, estudos futuros podem avaliar os efeitos ambientais e sociais de diferentes configurações das cadeias alimentares do turismo, considerando que a relocalização pode representar uma estratégia relevante, mas com resultados dependentes das características dos sistemas territoriais.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo realizou um mapeamento da produção científica sobre as interações entre mudanças climáticas, turismo e práticas alimentares, por meio de uma RSL. Foi possível perceber que, apesar de já existirem muitas pesquisas sobre turismo e mudanças climáticas, distintos aspectos da alimentação ainda são pouco desenvolvidos, principalmente no contexto latino-americano. A maioria dos resultados foi veiculada em periódicos de origem europeia, sob autoria de pesquisadores do contexto internacional. Sobretudo, após a etapa de extração de dados, verificou-se a predominância de abordagem aos países do Norte Global. Nesse sentido, destacamos a urgência de estudos que abordem a realidade brasileira e outros contextos do Sul Global, regiões que tendem a ser fortemente impactadas pelas mudanças climáticas. Essas áreas, ricas em biodiversidade e recursos naturais voltados à alimentação e ao turismo, demandam, sobretudo, medidas de conservação e adaptação climática.

Observamos uma possível tendência de evolução no quantitativo de publicações, tendo em vista que nove de 33 artigos encontrados foram publicados entre 2024 e o final de agosto de 2025. Dada a importância e caráter de urgência da temática, a expectativa é que esse número continue a crescer. O recrudescimento dos eventos climáticos extremos, bem como a ampliação da temática na opinião pública internacional, a despeito de movimentos anti-ciência e negacionistas, fazem parte da explicação do porquê a comunidade científica vem dando maior atenção às variadas causas e desdobramentos das mudanças climáticas no turismo.

As dimensões analíticas utilizadas neste estudo (impactos, adaptação e mitigação) conjugam e relacionam tópicos de estudo emergentes na literatura sobre turismo e mudanças climáticas com o acréscimo da variável alimentação. Observaram-se abordagens variadas e dispersas entre si. Neste sentido, no contexto internacional, existe uma lacuna expressiva em relação à geografia do Sul Global no que se refere à tríade temática deste estudo. Esse cenário exige estudos focados na avaliação dos impactos que esses territórios vêm sofrendo para que, assim, seja possível subsidiar planos efetivos de enfrentamento à crise climática que envolvam o estado, o mercado e a sociedade civil.

Entre as limitações da pesquisa, compreende-se a exclusividade quanto às revistas indexadas em bases de dados internacionais. Neste sentido, para além dessas bases, é necessária uma busca direta em periódicos de áreas correlatas à temática proposta. Isto para investigar profundamente se a produção científica de fato está ignorando a cultura alimentar ao tratar sobre mudanças climáticas e turismo ou se a falta de indexação desses periódicos em bases de dados faz com que essas produções se mantenham nas sombras.

Sobretudo, essa incipiência serve como ponto de partida para difundir a perspectiva brasileira ou Sul Global sobre práticas alimentares no turismo em meio às mudanças climáticas, principalmente no que concerne à sustentabilidade de determinadas cadeias produtivas relevantes para a cultura nacional, o que vai ao encontro do conceito de soberania alimentar. Os resultados das buscas expõem a urgência de tratar da lacuna de estudos sobre o turismo e as mudanças climáticas em relação ao fenômeno da alimentação, considerando os processos de produção, distribuição, consumo e o descarte de alimentos, principalmente no que tange à utilização de bases de dados de referência.

Por fim, foi apresentada uma agenda de estudos futuros que salienta a necessidade de investigar respostas contextualizadas, considerando as especificidades dos territórios e das cadeias alimentares nas quais o turismo está inserido, tendo como pano de fundo a crise climática. Entre os tópicos emergentes na literatura destacaram-se, principalmente, a soberania alimentar, relocalização, metodologias participativas e regeneração.

AGRADECIMENTOS

O presente trabalho foi realizado com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) – processo nº 201664/2025-9.

REFERÊNCIAS

Addinsall, C., Weiler, B., Scherrer, P., & Glencross, K. (2017). Agroecological tourism: Bridging conservation, food security and tourism goals to enhance smallholders' livelihoods on South Pentecost, Vanuatu. *Journal of Sustainable Tourism*, *25*(8), 1100–1116. https://doi.org/10.1080/09669582.2016.1254221

Almeida, A. R. B. de, & Sonaglio, K. E. (2024). A trajetória das declarações climáticas no turismo: Um enfoque sobre a declaração de Glasgow. *Revista Turismo Estudos e Práticas - RTEP/GEPLAT/UERN*, *13*(2). https://geplat.com/rtep/index.php/tourism/article/view/1142

Anubha; Hussain, S., Gavinolla, M. R., Gowreesunkar, V. G. B., & Swain, S. K. (2025). Retrospective overview on global food tourism and related research: A bibliometric analysis. *Journal of Foodservice Business Research*, *28*(1), 65–94. https://doi.org/10.1080/15378020.2023.2228672

Ben Youssef, A., & Zeqiri, A. (2022). Hospitality Industry 4.0 and Climate Change. *Circular Economy and Sustainability*, *2*(3), 1043–1063. https://doi.org/10.1007/s43615-021-00141-x

Brasil. Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima, Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação, & Ministério do Turismo. (2026). *Plano Clima Adaptação: plano setorial de turismo*. MMA; MCTI; MTur. https://www.gov.br/mma/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/mudanca-do-clima/planosetorial-turismo.pdf

Bui, H. T., Filimonau, V., & Ermolaev, V. A. (2025). Cultivated meat in tourism and hospitality: Setting the scene and outlining future research agenda. *Journal of Foodservice Business Research*. https://doi.org/10.1080/15378020.2024.2355373

Bux, C., & Amicarelli, V. (2023). Circular economy and sustainable strategies in the hospitality industry: Current trends and empirical implications. *Tourism and Hospitality Research*, *23*(4), 624–636. https://doi.org/10.1177/14673584221119581

Cerutti, A. K., Beccaro, G. L., Bruun, S., Donno, D., Bonvegna, L., & Bounous, G. (2016). Assessment methods for sustainable tourism declarations: The case of holiday farms. *Journal of Cleaner Production*, *111*, 511–519. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.12.032

Dapilah, F., Bedigbee, B. A., & Bonye, S. Z. (2025). Adaptation to climate change in nature-based tourist destinations in northern Ghana. *Journal of Outdoor Recreation and Tourism, 51*. https://doi.org/10.1016/j.jort.2025.100918

Del Soldato, E., & Massari, S. (2024). Creativity and digital strategies to support food cultural heritage in Mediterranean rural areas. *EuroMed Journal of Business*, 19(1), 113–137. https://doi.org/10.1108/EMJB-05-2023-0152

Foley, A. M., Moncada, S., Mycoo, M., Nunn, P., Tandrayen-Ragoobur, V., & Evans, C. (2022). Small Island Developing States in a post-pandemic world: Challenges and opportunities for climate action. *Wiley Interdisciplinary Reviews: Climate Change*, *13*(3). https://doi.org/10.1002/wcc.769

Fragelli, C., Irving, M. de A., & Oliveira, E. (2019). Turismo: fenômeno complexus da contemporaneidade? *Caderno Virtual De Turismo, 19*(3). https://doi.org/10.18472/cvt.19n3.2019.1663

Fusté-Forné, F. (2022). Seasonality in food tourism: wild foods in peripheral areas. *Tourism Geographies, 24*(4–5), 578–598. https://doi.org/10.1080/14616688.2018.1558453

Fusté-Forné, F. and Jamal, T. (2020). Slow food tourism: an ethical microtrend for the Anthropocene. *Journal of Tourism Futures, 6*(3), 227-232. https://doi.org/10.1108/JTF-10-2019-0120

Galvão, M. C. B., & Ricarte, I. L. M. (2019). Revisão Sistemática da Literatura: conceituação, produção e publicação. *Logeion: Filosofia Da Informação*, *6*(1), 57-73. https://doi.org/10.21728/logeion.2019v6n1.p57-73

Gil, J., Marques, N. R., & Andrade, G. N. (2023). Agenda climática e o turismo no Brasil: contribuições para políticas públicas de adaptação frente às mudanças climáticas. *Revista Brasileira De Pesquisa Em Turismo*, *17*, 2759. https://doi.org/10.7784/rbtur.v17.2759

Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2023). Turismo gastronômico: conceitos & características. *Revista Brasileira De Pesquisa Em Turismo*, *17*, 2791 . https://doi.org/10.7784/rbtur.v17.2791

Gössling, S., Garrod, B., Aall, C., Hille, J., & Peeters, P. (2011). Food management in tourism: Reducing tourism's carbon "foodprint". *Tourism Management, 32*(3), 534–543. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2010.04.006

Grimm, I. J., & Sampaio, C. A. C. (2017). Crise ambiental, política, climática e o turismo: algumas reflexões. *Revista Brasileira de Ciências Ambientais (RBCIAMB)*, *(44),* 95–112. https://doi.org/10.5327/Z2176-947820170164

Grimm, I. J., Alcântara, L. C. S., & Sampaio, C. A. C. (2018). O turismo no cenário das mudanças climáticas: impactos, possibilidades e desafios. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, 12*(3), 1–22. https://doi.org/10.7784/rbtur.v12i3.1354

Hernandez, Y., Guimarães Pereira, Â., & Barbosa, P. (2018). Resilient futures of a small island: A participatory approach in Tenerife (Canary Islands) to address climate change. *Environmental Science and Policy*, *80*, 28–37. https://doi.org/10.1016/j.envsci.2017.11.008

Hoerterer, C., Schupp, M. F., Benkens, A., Nickiewicz, D., Krause, G., & Buck, B. H. (2020). Stakeholder Perspectives on Opportunities and Challenges in Achieving Sustainable Growth of the Blue Economy in a Changing Climate. *Frontiers in Marine Science*, *6.* https://doi.org/10.3389/fmars.2019.00795

Hu, M.-L., Horng, J.-S., Teng, C.-C., & Chou, S.-F. (2013). A criteria model of restaurant energy conservation and carbon reduction in Taiwan. *Journal of Sustainable Tourism*, *21*(5), 765–779. https://doi.org/10.1080/09669582.2012.721787

Iamkovaia, M., Arcila, M., Martins, F. C., & Izquierdo, A. (2019). Sustainable development of coastal food services. *Sustainability (Switzerland)*, *11*(13). https://doi.org/10.3390/su11133728

Intergovernmental Panel on Climate Change. (2022). *Climate Change 2022: Impacts, Adaptation and Vulnerability.* Contribution of Working Group II to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate. https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg2/downloads/report/IPCC_AR6_WGII_SummaryForPolicymakers.pdf

Little, M. E., & Blau, E. (2020). Social adaptation and climate mitigation through agrotourism: A case study of tourism in Mastatal, Costa Rica. *Journal of Ecotourism*, *19*(2), 97-112. https://doi.org/10.1080/14724049.2019.1652305

Lochman, J. (2021). The spatial distribution of sustainable gastronomy: A case study of tourism in Prague. *Tourism Recreation Research*, *48*(5), 693–709. https://doi.org/10.1080/02508281.2021.1949676

Lund-Durlacher, D., & Gössling, S. (2021). An analysis of Austria's food service sector in the context of climate change. *Journal of Outdoor Recreation and Tourism*. https://doi.org/10.1016/j.jort.2020.100342

Navarro-Drazich, D., Christel, L. G., Gerique, A., Grimm, I., Rendón, M. L., Schlemer Alcântara, L., De Simón, C. (2023). Climate change and tourism in South and Central America. *Journal of Sustainable Tourism*, 1–17. https://doi.org/10.1080/09669582.2023.2210783

Noguer-Junca, E., & Fusté-Forné, F. (2023). Regional foods in the tourism value chain: the case of Hazelnut of Brunyola, *Miscellanea Geographica, 27*(1), 19-25. https://doi.org/10.2478/mgrsd-2023-0003

Okumus, B. (2025), "Will the decrease in food availability affect food tourism? A historical and contemporary perspective: horizon 2050 article", *Tourism Review, 80*(1), 245-259. https://doi.org/10.1108/TR-03-2024-0174

Organização das Nações Unidas. (2025). *O que são as mudanças climáticas?* https://brasil.un.org/pt-br/175180-o-que-s%C3%A3o-mudan%C3%A7as-clim%C3%A1ticas

Page, M.J., McKenzie, J.E., Bossuyt, P.M., Boutron, I., Hoffmann, T.C., Mulrow, C.D., et al. (2021). The PRISMA 2020 statement: an updated guideline for reporting systematic reviews. *BMJ*, *372*(7). https://doi.org/10.1136/bmj.n71

Paul, J., & Criado, A. R. (2020). The art of writing literature review: What do we know and what do we need to know? *International Business Review, 29*(4). https://doi.org/10.1016/j.ibusrev.2020.101717

Pearson, R. E., Bardsley, D. K., & Pütz, M. (2024). Regenerative tourism in Australian wine regions. *Tourism Geographies*. https://doi.org/10.1080/14616688.2024.2328615

Pratt, S. (2013). Minimising food miles: Issues and outcomes in an ecotourism venture in Fiji. *Journal of Sustainable Tourism*, *21*(8), 1148–1165. https://doi.org/10.1080/09669582.2013.776060

Ritchie, H. (2024). *Not the End of the World: How We Can Be the First Generation to Build a Sustainable Planet.* Little, Brown Spark.

Santos, E., & Marengo, J. A. (2020). Desafío e Impacto del cambio climático en el turismo: El escenario brasileño. *Estudios y Perspectivas en Turismo, 29*(3), 864-885. https://doi.org/10.14393/RCG2510272972

Scandiffio, A. (2021). Mapping flooded paddy-rice fields in the landscape between Turin and Milan: A GIS-based method for detecting scenic routes for experiential tourism. *GI_Forum*, *9*(1), 169–178. https://doi.org/10.1553/GISCIENCE2021_01_S169

Scott, D., Hall, C.M., & Gössling, S. (2012). *Tourism and Climate Change: Impacts, Adaptation and Mitigation* (1st ed.). Routledge. https://doi.org/10.4324/9780203127490

Sheller, M. (2020). Reconstructing tourism in the Caribbean: Connecting pandemic recovery, climate resilience and sustainable tourism through mobility justice. *Journal of Sustainable Tourism*, 1–14. https://doi.org/10.1080/09669582.2020.1791141

Thyberg, K. L., & Tonjes, D. J. (2016). Drivers of food waste and their implications for sustainable policy development. *Resources, Conservation and Recycling*, *106*, 110–123. https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2015.11.016

Tusinski, G. (2024). Cosmopolitan gastro-aesthetics and the new tastes of Timor. *Australian Journal of Anthropology*, *35*(3), 160–174. https://doi.org/10.1111/taja.12515

Urry, J., & Larsen, J. (2011). *The Tourist Gaze 3.0*. London: Sage.

Van der Bank, M., & Van der Bank, C. M. (2018). The business of climate change: A perspective of environmental performance on the tourism industry. African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure, *7*(2). https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85047847930&partnerID=40&md5=2855d8ffbf8ee4b847cf95e702739d8d

Weatherdon, L. V., Magnan, A. K., Rogers, A. D., Sumaila, U. R., & Cheung, W. W. L. (2016). Observed and projected impacts of climate change on marine fisheries, aquaculture, coastal tourism, and human health: An update. *Frontiers in Marine Science*, *3*(APR). https://doi.org/10.3389/fmars.2016.00048

Whittlesea, E. R., & Owen, A. (2012). Towards a low carbon future—The development and application of REAP Tourism, a destination footprint and scenario tool. *Journal of Sustainable Tourism*, *20*(6), 845–865. https://doi.org/10.1080/09669582.2012.680699

Wu, P., & Shi, P. (2011). An estimation of energy consumption and CO2 emissions in tourism sector of China. *Journal of Geographical Sciences*, *21*(4), 733–745. https://doi.org/10.1007/s11442-011-0876-z

Xu, Y., & Gursoy, D. (2024). Comparative Analysis of Per-Tourist and Total Carbon Emissions Generated in Hospitality and Tourism Sectors: Impact on Climate Change and Implications for Economy, Society, and Environment.

Journal of Hospitality Marketing and Management, *33*(8), 1100–1128. https://doi.org/10.1080/19368623.2024.2359597

Zhou, N., Huang, Z., & Liang, Y. (2013). Carbon sources and storage sinks in scenic tourist areas: A Mount Lushan case study. *Shengtai Xuebao/ Acta Ecologica Sinica*, *33*(13), 4134–4145. https://doi.org/10.5846/stxb201212021727

Zhou, Z., Chibaya, T. (2025). Analysis of the resilience, impact and adaptation strategies of Kariba Invitational Tiger Fish Tournament in a distressed destination context. *SN Social Sciences* *5*, 101. https://doi.org/10.1007/s43545-025-01140-7

Declaração de disponibilidade de dados

Os dados devem ser solicitados ao autor(a) pelo email rohloffredo@gmail.com

Informação dos Autores

Romário Loffredo de Oliveira
Turismólogo pela Universidade Veiga de Almeida (UVA), Mestre em turismo pela Universidade Federal Fluminense (UFF) e Doutorando pelo Programa de Pós-Graduação em Turismo (PPGTUR) da Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo (EACH-USP)
Contribuições: Conceituação, Curadoria de dados, Análise formal, Investigação, Metodologia, Administração do projeto, Recursos, Software, Supervisão, Validação, Visualização, Redação do manuscrito original, Redação - revisão e edição.
E-mail: rohloffredo@gmail.com
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-4872-4767

Letícia Oliveira Claizoni dos Santos
Bacharela em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Bacharela em Administração de Empresas pela Universidade de Pernambuco (UPE), Bacharela em Comunicação Social – Publicidade e Propaganda pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Mestra em Gestão do Desenvolvimento Local Sustentável (UPE) e Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Turismo (PPGTUR) da Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo (EACH-USP).
Contribuições: Conceituação, Curadoria de dados, Análise formal, Investigação, Metodologia, Administração do projeto, Recursos, Software, Supervisão, Validação, Visualização, Redação do manuscrito original, Redação - revisão e edição.
E-mail: leticiaocs@usp.br
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-6917-9091

Thiago Allis
Bacharel em Turismo, Mestre em Integração da América Latina e Doutor em Arquitetura e Urbanismo, na Área de Planejamento Urbano e Regional. Docente do Programa de Pós-Graduação em Turismo (PPGTUR), da Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo (EACHUSP). Líder do Grupo de Pesquisa Mobilidades e Turismo, MobTur.
Contribuições dos autores: Conceituação, Análise formal, Obtenção de financiamento, Administração do projeto, Recursos, Supervisão, Redação do manuscrito original, Redação - revisão e edição.
E-mail: thiagoallis@usp.br
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-9070-7928

Mariana Bueno de Andrade Matos
Bacharela em Hotelaria pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Mestra e Doutora em Administração pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Docente do Programa de Pós-Graduação em Turismo (PPGTUR), da Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo (EACH-USP). Líder do Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Hospitalidade e Turismo (GHOSTO).
Contribuições: Conceituação, Redação - revisão e edição.
E-mail: buenomariana@usp.br
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-8723-3258