Evento:XXX Jornada de Pesquisa

A CADEIA DE VALOR DO TURISMO GASTRONÔMICO E A RELAÇÃO COM OS OBJETIVOS DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL (ODS) DA AGENDA 2030 [1]

André Sartori do Nascimento[2] Jorge Oneide Sausen[3]

[1] Projeto de pesquisa realizado no Programa de Pós-graduação Stricto Sensu em Desenvolvimento Regional da UNIJUÍ

[2] André Sartori do Nascimento - Estudante do Programa de Mestrado em Desenvolvimento Regional da UNIJUÍ, bolsista CAPES/PROSUC Taxa II e-mail: andre.sartori@sou.unijui.edu.br

[3] Dr. Jorge Oneide Sausen – Orientador e-mail: josausen@unijui.edu.br

INTRODUÇÃO

O Turismo Gastronômico (TG) configura-se como um vetor estratégico de valorização territorial, cultural e econômica nas sociedades contemporâneas. De acordo com a Organização Mundial do Turismo (OMT, 2017), o Turismo Gastronômico (TG) — também denominado turismo culinário — constitui uma modalidade de turismo fundamentada na exploração da cultura alimentar local e na vivência de experiências gastronômicas associadas a um território. Esse segmento abrange uma ampla gama de atividades, que incluem desde restaurantes tradicionais, festivais e mercados, até oficinas culinárias, roteiros temáticos, visitas a produtores e experiências sensoriais imersivas.

A cadeia produtiva do TG busca articular diferentes atores, processos e espaços, conectando sistemas agroalimentares locais aos serviços de hospitalidade, estratégias de marketing e ações de políticas públicas. Trata-se, portanto, de um ecossistema complexo e interdependente de *stakeholders* — partes interessadas — que atuam de forma complementar em diversos elos da produção, distribuição, consumo e promoção de experiências turísticas associadas à gastronomia.

A compreensão dos impactos dessa cadeia no desenvolvimento sustentável dos territórios alinha-se diretamente às diretrizes estabelecidas pela Organização das Nações Unidas (ONU). Atualmente, há amplo consenso quanto ao potencial do TG para contribuir com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU, especialmente nas áreas de

desenvolvimento rural, crescimento econômico, geração de empregos e promoção de padrões de consumo e produção responsáveis (GUIA PARA EL DESARROLLO DEL TG, 2025).

Diante desse potencial, o planejamento e a gestão qualificada do TG tornam-se fundamentais, configurando-se como elementos estruturantes para a formulação e implementação de políticas públicas voltadas ao desenvolvimento socioeconômico sustentável, capazes de fortalecer a identidade territorial e ampliar a competitividade dos destinos.

METODOLOGIA

O estudo de abordagem qualitativa se desenvolveu a partir de uma revisão bibliográfica de artigos relacionados ao tema. A coleta de dados ocorreu dentro das bases dos periódicos indexados Scopus e Web of Science. Também foram analisados os relatórios, boletins e documentos no site do Ministério do Turismo do Brasil (MTur) e Organização Mundial do Turismo (OMT). O acompanhamento na íntegra da gravação do I Seminário Internacional de Turismo Gastronômico da cidade de Paraty-RJ realizado em 2022 e reproduzido no canal do YouTube do Ministério do Turismo do Brasil serviu para coleta de informações relevantes e insights de pesquisa.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O turismo gastronômico (TG) estrutura-se em diferentes correntes teóricas que o vinculam a experiências culturais, sensoriais e criativas, como propõe Hall e Mitchell (2000) e Richards (2002), além de representar um diferencial competitivo global (Croce e Perri, 2010). Ellis et al. (2018) destacam o termo *culinary tourism* para enfatizar a relação cultural mediada pela comida, e Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009) o classificam como vertente do turismo cultural. Sua evolução parte, até a década de 1980, de um papel secundário, restrito à hospitalidade, para uma atividade estratégica no século XXI. Entre 1980 e 1999, a alimentação foi reconhecida como motivação de viagem; nos anos 2000 consolidou-se como turismo cultural com marketing e preservação patrimonial; e, a partir de 2010, incorporou inovação, autenticidade e sustentabilidade, alinhando-se aos ODS. De 2020 a 2025, destaca-se o turismo gastronômico regenerativo, integrando restauração ambiental, cultural e comunitária.

A Cadeia de Valor do Turismo Gastronômico (CVTG) é ampla e complexa, envolvendo setores produtivos, de distribuição, serviços turísticos, conhecimento, eventos e patrimônio cultural e natural. Começa na produção agroalimentar (agricultura, pesca, indústria alimentar) e passa pela distribuição (mercados, comércio eletrônico), serviços gastronômicos e de hospedagem, centros de formação, museus, comércio especializado e eventos culturais. Inclui agentes facilitadores (entidades de gestão, associações, universidades) e prescritores (órgãos de turismo, mídia), além de elementos de agregação de valor como identidade cultural e patrimônio imaterial. O suporte envolve políticas públicas, infraestrutura, regulação e capacitação. Essa cadeia é estratégica para a competitividade e sustentabilidade dos destinos, permitindo desenvolver produtos singulares, distribuir benefícios, fortalecer o empoderamento local e promover a autenticidade territorial.

O alinhamento da CVTG aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) evidencia seu potencial transformador. Contribui para o ODS 1 (erradicação da pobreza) ao gerar renda e reduzir desigualdades; para o ODS 2 (fome zero) ao conectar turismo e agricultura familiar; e para o ODS 5 (igualdade de gênero) ao ampliar a participação feminina e a autonomia econômica. No ODS 8, fomenta trabalho decente e crescimento econômico; no ODS 9, impulsiona inovação e infraestrutura; no ODS 11, fortalece cidades e comunidades sustentáveis; no ODS 12, estimula consumo e produção responsáveis; no ODS 13, apoia ações climáticas; e no ODS 17, viabiliza parcerias estratégicas entre governo, iniciativa privada, sociedade civil e instituições acadêmicas. Dessa forma, a CVTG não apenas articula setores econômicos, culturais e ambientais, mas também posiciona o turismo gastronômico como vetor de desenvolvimento integrado, capaz de unir identidade, competitividade e sustentabilidade em escala local e global.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante da pesquisa realizada, constata-se que o Turismo Gastronômico, quando estruturado a partir da Cadeia de Valor (CVTG), configura-se como uma ferramenta estratégica para o desenvolvimento territorial sustentável, articulando dimensões econômicas, sociais, culturais e ambientais. Ao integrar produção agroalimentar, serviços turísticos, conhecimento técnico-científico e políticas públicas, o TG potencializa a geração de emprego e renda, fortalece identidades locais, preserva patrimônios materiais e imateriais e amplia a

competitividade dos destinos. Sua transversalidade e alinhamento com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) evidenciam não apenas seu papel como vetor econômico, mas também como promotor de coesão social e conservação ambiental. Assim, o avanço desse segmento exige planejamento integrado entre os *stakeholders*, governança colaborativa e inovação contínua, assegurando que a gastronomia, para além de um atrativo turístico, se mantenha como elemento central de transformação e regeneração dos territórios. Desta forma, novos estudos sobre o (CVTG) tornam-se relevantes para estudos acadêmicos.

PALAVRAS-CHAVE

Cadeia de valor; Turismo Gastronômico, Desenvolvimento Sustentável; ODS.

AGRADECIMENTOS

O presente trabalho foi realizado com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento Pessoal de Nível Superior (CAPES)

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center (2019), *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*, OMT, Madrid, DOI: https://doi.org/10.18111/9789284420995 Acesso em 26 de julho de 2025

I SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE TURISMO GASTRONÔMICO 2022 Paraty-RJ

https://www.youtube.com/watch?v=u3iAQxzLzSs&list=PL_oCE450MW3QsNt-zRy4aHrGN_vDrsQwN Acessos múltiplos dias a partir de 01 de julho de 2025

Plano Nacional de Turismo 2024-2027: O turismo como protagonista do desenvolvimento sustentável e inclusivo.

PLANONACIONALDETURISMOV431.10PORTAL.pdf Acesso em 11 de julho de 2025.

Projeto Prospectivas para o Turismo Gastronômico no Brasil (IFB/MTUR) – Meta 03 Estudo sobre Tendências de Turismo Gastronômico – Brasil 2030 Acesso em 11 de julho de 2025.

NASCIMENTO, Elimar Pinheiro do; JACQUES, Ana Paula Caetano; GARBIN, Ramon Figueira (org.). *Estudo sobre tendências de turismo gastronômico: Brasil 2030* [livro eletrônico]. Brasília, DF: Ed. da Autora, 2022. Disponível em: <link do PDF>. Acesso em: 24 jul. 2025.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. (2023). Turismo gastronômico: conceitos & características. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, São Paulo, 17, e-2791, 2023. https://doi.org/10.7784/rbtur.v17.2791 Acesso em 13 de agosto de 2025.