

# TURISMO GASTRONÔMICO NO BRASIL: UMA ANÁLISE DO PROGRAMA NACIONAL “GOSTO PELO BRASIL”

Laura Ferrari Wenzke

Orientadora: Fabiana Mortimer Amaral

## RESUMO

Este trabalho analisa o Programa Nacional de Turismo Gastronômico – Gosto pelo Brasil, criado pelo Ministério do Turismo em 2022 como estratégia para fortalecer a gastronomia enquanto elemento cultural, identitário e econômico dos destinos brasileiros. Partindo da crescente valorização da culinária como motivadora de viagens, o estudo busca identificar como o programa se estrutura, quais ações vêm sendo implementadas e quais desafios se apresentam para sua consolidação como política pública. A pesquisa adota abordagem qualitativa, de caráter exploratório-descritivo, fundamentada em pesquisa bibliográfica e análise documental de materiais disponibilizados pelo MTUR, pela UNESCO e pelo Instituto Federal de Brasília. Os resultados evidenciam avanços na valorização de produtos locais, na promoção de saberes alimentares e na articulação entre cultura, turismo e desenvolvimento territorial. Entretanto, foram identificadas lacunas relacionadas ao monitoramento, à definição de metas e à formalização de instrumentos de avaliação. O Programa representa um marco importante para o turismo gastronômico no Brasil, mas sua consolidação depende do fortalecimento da governança, do planejamento contínuo e da ampliação das práticas de acompanhamento de resultados.

**Palavras-chave:** turismo gastronômico; políticas públicas; desenvolvimento territorial; patrimônio cultural; Ministério do Turismo; Programa Nacional de Turismo Gastronômico; PNTG.

## ABSTRACT

This study analyzes the National Gastronomic Tourism Program – *Gosto pelo Brasil*, created by the Brazilian Ministry of Tourism in 2022 as a strategy to strengthen gastronomy as a cultural, identity-based, and economic element of Brazilian destinations. Drawing on the growing appreciation of cuisine as a travel motivator, the study seeks to identify how the program is structured, which actions have been implemented, and which challenges arise for its consolidation as a public policy. The research adopts a qualitative, exploratory-descriptive approach, based on bibliographic research and documentary analysis of materials made available by the Ministry of Tourism, UNESCO, and the Federal Institute of Brasília. The results indicate advances in the valorization of local products, the promotion of food-related knowledge, and the articulation between culture, tourism, and territorial development. However, gaps were identified in monitoring, goal definition, and the formalization of evaluation instruments. The program represents an important milestone for gastronomic tourism in Brazil, but its consolidation

depends on strengthened governance, continuous planning, and the expansion of result-monitoring practices.

**Keywords:** gastronomic tourism; public policies; territorial development; cultural heritage; Ministry of Tourism; National Gastronomic Tourism Program; PNTG.

## 1 INTRODUÇÃO

Embora a alimentação sempre tenha estado presente no contexto das viagens, somente nas últimas décadas a gastronomia passou a ser valorizada e estudada como um componente estratégico do turismo, consolidando-se como representação dos modos de vida e das identidades locais. Essa transformação fez com que a culinária deixasse de ocupar um papel secundário nas viagens para consolidar-se como um importante fator de escolha de destinos.

O reconhecimento da gastronomia como um importante atrativo turístico ampliou seu significado para além da representação da cultura local e das características regionais. A culinária passou a ser compreendida como uma expressão simbólica da identidade de um povo, pois fortalece a imagem das localidades e dos destinos turísticos. Diante disso, torna-se evidente a relevância de políticas e iniciativas públicas que integrem a gastronomia como produto turístico de destaque nas diferentes regiões brasileiras, a exemplo dos doces tradicionais de Pelotas e da Moqueca de Feijão, em Vitória, que se consolidaram como símbolos culturais e identitários de seus territórios.

Segundo dados da Organização Mundial do Turismo (OMT, 2017), a gastronomia é o terceiro maior impulsionador de viagens no mundo, o que destaca o seu papel crucial na decisão de um viajante ao escolher um destino. Esse dado reforça a importância de valorizar a diversidade culinária nacional, que reúne tradições e culturas singulares, transformando-se em um diferencial competitivo.

No Brasil, o turismo gastronômico apresenta grande potencial em razão da grande diversidade cultural do país. A culinária nacional é marcada pela mistura de influências indígenas, africanas e européias, e se configura como um patrimônio único que, além de atrair visitantes, contribui para o fortalecimento da economia.

A importância do Turismo Gastronômico, contudo, vai muito além do aspecto econômico. Ele se manifesta também na preservação de saberes e fazeres culturais. A promoção

de comidas típicas, de técnicas de preparo artesanais e de produtos locais é um meio de preservar as tradições tão procuradas pelos turistas e também uma forma de valorizar a produção local.

Reconhecendo esse potencial, o Ministério do Turismo (MTUR) passou a considerar a gastronomia como um vetor estratégico para o desenvolvimento nacional, criando, em 2022, o Programa Nacional de Turismo Gastronômico – Gosto pelo Brasil (PNTG). A formalização do programa, em consonância com a Política Nacional de Turismo, mostra a necessidade de políticas públicas estruturadas, capazes de articular os diferentes atores da cadeia produtiva e promover o desenvolvimento territorial de forma sustentável.

Todavia, a efetividade de um programa nacional depende de sua execução prática e dos resultados alcançados. O lançamento do programa representa um avanço para a política pública do setor, e, por isso, é fundamental analisar suas diretrizes, ações, conquistas e desafios.

Diante disso, este trabalho busca responder ao seguinte problema de pesquisa: Quais ações estão sendo desenvolvidas pelo Programa Nacional de Turismo Gastronômico - Gosto pelo Brasil?

Dito isso, o objetivo geral deste trabalho é analisar as ações do Programa Nacional de Turismo Gastronômico – Gosto pelo Brasil. Para alcançar este propósito, a pesquisa se desdobra nos seguintes objetivos específicos: caracterizar o turismo gastronômico e as possibilidades que ele oferece para as diferentes regiões; analisar a importância das políticas públicas para o desenvolvimento do turismo gastronômico e identificar as ações específicas que o Ministério do Turismo tem promovido para fortalecer o setor, como o Programa Nacional de Turismo Gastronômico – Gosto pelo Brasil.

A pesquisa justifica-se tanto pela crescente importância do turismo gastronômico como motivador de viagens quanto pela escassez de estudos sobre o Programa Gosto pelo Brasil, que representa a primeira política pública nacional voltada ao segmento. Além disso, a temática apresenta importância particular para minha formação, pois aprofunda conhecimentos essenciais na área de turismo gastronômico e também oferece subsídios teóricos e analíticos que contribuirão para pesquisas futuras e para minha atuação profissional. Do ponto de vista metodológico, trata-se de uma pesquisa qualitativa, de caráter exploratório-descritivo, fundamentada em análise bibliográfica e documental.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 Turismo Gastronômico

De acordo com Ghisleni (2024), o reconhecimento da gastronomia como um importante atrativo turístico fez com que o segmento se expandisse para além dos destinos consagrados, incorporando as culturas alimentares e as características regionais como parte fundamental da oferta turística. Nesse sentido, a gastronomia passa a ser compreendida como expressão simbólica de um povo, contribuindo para a valorização das identidades locais e para o fortalecimento da imagem dos destinos.

Essa compreensão é reforçada por Gimenes-Minasse (2023, p. 3), ao afirmar que “comidas e bebidas emblemáticas, rituais de comer e beber, festas e tradições alimentares terminam por caracterizar determinados grupos sociais e localidades geográficas, distinguindo-os dos demais”. Essa afirmação evidencia como a alimentação transcende o aspecto biológico, tornando-se uma expressão identitária e cultural que diferencia territórios e comunidades.

No contexto brasileiro, esse conjunto de fatores contribui para o destaque do turismo gastronômico por sua capacidade de articular turismo, cultura alimentar e identidade local. Esse movimento é confirmado pelos dados do IBGE (2025), que mostram crescimento contínuo do motivo de viagem relacionado à cultura e gastronomia. O segmento avançou de 15,5% em 2020 para 21,5% em 2023, chegando a 24,4% em 2024, sendo o único a apresentar aumento em todos os anos da série histórica.

Nesse cenário de expansão e crescente interesse dos visitantes, torna-se fundamental compreender como o turismo gastronômico é conceituado na literatura. Para Gândara et al. (2009, p. 181), o turismo gastronômico pode ser compreendido como “[...] uma vertente do Turismo Cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade”. Assim, reforçando o entendimento de que o turismo gastronômico se fundamenta na experiência sensorial e cultural relacionada à comida, funcionando como elo entre o visitante e o território visitado, Croce e Perri (2010) corroboram com a afirmação e os estudos realizados por Gândara.

A partir dessa compreensão conceitual, Gimenes-Minasse (2023) amplia o debate ao

reconhecer o turismo gastronômico como um fenômeno complexo, pois envolve simultaneamente os setores da alimentação e do turismo. O segmento mobiliza múltiplos atores locais, como produtores, comerciantes, prestadores de serviços e estabelecimentos de alimentação, além de articular tradições e inovações em torno de diferentes atrativos e escalas econômicas. Essa perspectiva amplia a compreensão do segmento ao evidenciar que ele não se limita à dimensão cultural, mas também à econômica e organizacional, exigindo planejamento e integração entre diversas cadeias produtivas.

No Brasil, o turismo gastronômico é reconhecido como uma estratégia de promoção territorial e valorização cultural. A diversidade culinária do país reflete a miscigenação de influências indígenas, africanas e européias, configurando-se como importante atrativo turístico. O Ministério do Turismo (2022) destaca que a gastronomia é um dos mais importantes atrativos para o turista contemporâneo, capaz de fortalecer a imagem do Brasil no cenário internacional e impulsionar economias locais.

Além do caráter experiencial, o turismo gastronômico desempenha papel estratégico no posicionamento e na valorização dos alimentos regionais. Torre & Gutiérrez (2010) e Teodoroiu (2015) entendem que o turismo gastronômico deve ser visto como um potencial e peça-chave para o posicionamento dos alimentos regionais, sendo assim uma forma de promoção e recuperação da gastronomia local.

Essa valorização dos produtos e saberes locais também se articula a uma dimensão sustentável do turismo gastronômico, que incentiva a produção regional, a agricultura familiar e o consumo consciente. Para Hall e Sharples (2018), a gastronomia constitui um meio particularmente eficiente de conectar os visitantes a práticas sustentáveis, ao mesmo tempo em que contribui para o fortalecimento das economias locais, uma vez que cria conexões diretas entre produtores, restaurantes e visitantes. Essa integração contribui para o fortalecimento das cadeias produtivas e para a preservação dos recursos culturais e ambientais.

Como o turismo gastronômico se articula diretamente com o território e suas práticas culturais, é essencial compreender as bases que sustentam esses espaços. Dessa forma, o tópico seguinte aprofunda o desenvolvimento territorial como base necessária para analisar o impacto da gastronomia nas comunidades e destinos turísticos.

## **2.2 Desenvolvimento Territorial**

Para Fratucci (2014), o território não deve ser compreendido apenas como um espaço físico, mas como um conjunto de relações, práticas e significados construídos socialmente. Assim, o desenvolvimento territorial depende da mobilização dos atores locais e da capacidade de articulação entre diferentes setores.

Gastal e Moesch (2007) complementam que o turismo, quando planejado em sintonia com o território, contribui para a cidadania e o empoderamento das comunidades, transformando o visitante em agente de valorização cultural. De forma semelhante, Hall e Sharples (2018) afirmam que o turismo gastronômico, ao criar pontes entre produtores e consumidores, reforça a sustentabilidade das economias locais. Assim, o desenvolvimento territorial por meio do turismo envolve mais do que o crescimento econômico, trata-se de um processo de valorização cultural e fortalecimento identitário.

Em suma, o PNTG é um instrumento de política pública que, ao valorizar o patrimônio alimentar e cultural, opera como uma estratégia de desenvolvimento territorial. Seu impacto deve ser medido não apenas pelo aumento do fluxo de turistas, mas pela capacidade de gerar coesão social, inclusão econômica e sustentabilidade, transformando o ato de "comer" em uma experiência de desenvolvimento local (Souza et al., 2024).

Diante dessas reflexões sobre desenvolvimento territorial, torna-se evidente que sua consolidação depende de ações planejadas e orientadas pelo poder público. Assim, o tópico seguinte discute o papel das políticas públicas no ordenamento e fortalecimento do turismo gastronômico.

## **2.3 Políticas Públicas**

De acordo com Souza et al. (2024), as políticas públicas de turismo têm seus objetivos e focos distribuídos em três eixos principais: os turistas, os destinos turísticos e as empresas vinculadas ao setor. Deste modo, as políticas públicas de turismo devem trabalhar a “coordenação e planejamento, legislação e regulação, promoção e incentivo a empreendimentos, inclusão social e proteção dos interesses da comunidade anfitriã” (Hall,

2001, apud Vilela e Costa, 2020, p. 116).

A concretização de políticas voltadas ao turismo busca promover o desenvolvimento econômico e social sustentável dos territórios, articulando esforços entre o poder público, a iniciativa privada e a sociedade civil para estimular a economia local (Beni, 2006; Gastal; Moesch, 2007; Fratucci, 2014). Nesse contexto, Beni (2006) aprofunda essa compreensão ao destacar que a política de turismo constitui a espinha dorsal de todo o processo de planejamento e execução das ações voltadas ao desenvolvimento do setor. Segundo o autor:

A política de turismo é a espinha dorsal do formular (planejamento), do pensar (plano), do fazer (projetos, programas), do executar (preservação, conservação, utilização e ressignificação dos patrimônios natural e cultural e sua sustentabilidade), do reprogramar (estratégia) e do fomentar (investimentos e vendas) o desenvolvimento turístico de um país ou de uma região e seus produtos finais (Beni, 2006, p.177).

Seguindo nessa mesma linha, Lanzarini e Barretto (2014) afirmam que:

O planejamento governamental se faz necessário para regular as ações da iniciativa privada e organizar os investimentos do setor público voltados ao turismo. O espaço usado para seu crescimento não pode ser dissociado do contexto econômico que o engloba e precisa inserir-se na sociedade de forma regulada e condizente com os aspectos socioculturais locais. Assim, o Poder Público, em todos os níveis, tem a função de orientar esse crescimento, porém, não pode ser o único responsável pelas incoerências e falhas dos processos nacionais de crescimento e expansão (Lanzarini e Barretto; 2014, p. 211).

Pesquisas recentes mostram que o escopo das políticas turísticas evoluiu, incorporando dimensões como governança colaborativa, inclusão social e inovação. Souza et al. (2024, p. 296) também afirmam que “planejar políticas públicas traduz-se em escolher determinadas ações em detrimento de outras que, conseqüentemente, produzirão impactos na economia e na sociedade”. Isso reforça a importância do monitoramento contínuo, avaliação de resultados e participação comunitária na formulação de ações.

No contexto brasileiro, políticas públicas para turismo e gastronomia desempenham papel fundamental tanto na valorização patrimonial quanto na promoção de identidades regionais. Souza et al. (2024, p. 73) apontam que “as políticas analisadas [...] moldam os territórios e afetam diretamente as comunidades locais”, indicando que a gastronomia não é apenas produto turístico, mas elemento estruturante de pertencimento cultural.

A primeira política pública nacional voltada ao desenvolvimento do turismo gastronômico no Brasil foi lançada em março de 2022: o Programa Nacional de Turismo Gastronômico - Gosto pelo Brasil. O programa tem como eixos o mapeamento de produtos

tradicionais, a valorização de práticas alimentares regionais, a articulação de ações entre estado, produtores e turistas com vistas à promoção da gastronomia como elemento identitário do país.

Portanto, ao integrar políticas públicas e turismo gastronômico, reconhece-se que o desenvolvimento turístico não se restringe à infraestrutura, mas envolve identidade, memória, pertencimento e valorização cultural. O Gosto pelo Brasil marca um avanço significativo na articulação entre turismo, gastronomia e patrimônio, abrindo caminho para uma atuação mais estruturada e estratégica do segmento no país.

### **3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Este estudo adota uma abordagem qualitativa, com caráter exploratório-descritivo, fundamentando-se em dados secundários. A adoção dessa metodologia justifica-se pela necessidade de compreender o PNTG a partir da interpretação de seus sentidos, diretrizes e intenções, algo que somente uma abordagem qualitativa permite, pois privilegia a análise contextual e a compreensão aprofundada de fenômenos sociais complexos. Para Yin (2016), a pesquisa qualitativa possibilita ao pesquisador a interpretação dos eventos humanos a partir da sua singularidade e multiplicidade, com base nas diferentes opções metodológicas.

A pesquisa possui caráter exploratório-descritivo, pois visa ampliar a compreensão acerca do turismo gastronômico como política pública e estratégia de valorização territorial, ao mesmo tempo em que descreve suas principais iniciativas e instrumentos de implementação. Conforme aponta Gil (2002, p.42) “As pesquisas descritivas têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou, então, o estabelecimento de relações entre variáveis”. O mesmo afirma que as pesquisas exploratórias “[...] têm como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses” (Gil; 2002, p.41).

A coleta de dados foi realizada por meio de pesquisa bibliográfica e análise documental. A pesquisa bibliográfica buscou reunir referencial teórico sobre turismo gastronômico, políticas públicas e desenvolvimento territorial, a partir de livros, artigos científicos, dissertações, teses e documentos institucionais que tratam da temática. Já a pesquisa documental concentrou-se na análise de dados secundários, ou seja, informações previamente publicadas e disponibilizadas

por órgãos oficiais e instituições de pesquisa. Gil (2002, p.44) também afirma que “A pesquisa bibliográfica é desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos”.

A análise documental constituiu a etapa central da investigação, concentrando-se em fontes secundárias oficiais disponibilizadas pelo Ministério do Turismo no portal do programa Gosto pelo Brasil. Os documentos selecionados foram examinados com o intuito de identificar as diretrizes, estratégias e princípios de governança que estruturam a política pública. Conforme destaca Cardoso (2024), a pesquisa documental possibilita compreender políticas e programas institucionais a partir dos registros e relatórios que os configuram, permitindo interpretar seus objetivos e formas de operacionalização.

#### **4 RESULTADOS E DISCUSSÕES**

O levantamento dos dados foi conduzido entre setembro e novembro de 2025, período em que foram reunidos e analisados todos os documentos disponibilizados pelo MTUR no site oficial do PNTG (MTUR, 2022). Esse período possibilitou uma análise mais aprofundada e organizada dos documentos que sustentam as discussões apresentadas a seguir.

Para compreender o cenário atual das políticas públicas voltadas ao turismo gastronômico, é essencial reconhecer seu marco institucional mais recente. De acordo com Gimenes-Minasse (2023):

No Brasil, a primeira política pública nacional voltada ao desenvolvimento do segmento foi lançada apenas em março de 2022, o *Gosto pelo Brasil – Programa Nacional de Turismo Gastronômico*. Esse programa prevê ações de estruturação e promoção do desenvolvimento do Turismo Gastronômico, visando à ampliação das vantagens competitivas e o melhor posicionamento do Brasil como destino gastronômico internacional. Dentre as ações já realizadas encontram-se iniciativas voltadas para a formação profissional e a realização de pesquisas buscando uma maior compreensão do segmento, com a publicação de diversos materiais como o *Estudo sobre Tendências do Turismo Gastronômico – 2030* (MTUR, 2022) (Gimenes-Minasse, 2023, p. 8).

A partir dessas considerações, torna-se relevante observar como o programa tem sido oficialmente estruturado e divulgado pelo próprio MTUR. O Programa é apresentado como uma iniciativa instituída para fortalecer a gastronomia enquanto atrativo turístico e elemento de valorização cultural, reconhecendo que o Brasil possui amplo repertório culinário, influenciado por diferentes matrizes históricas e territoriais, o que o posiciona como destino de interesse

mundial no campo do turismo gastronômico.

Na página do programa, é possível identificar que sua missão está voltada ao posicionamento do Brasil como referência internacional em experiências gastronômicas, considerando a gastronomia como expressão da identidade dos territórios, prática social, elemento cultural e vetor de desenvolvimento econômico.

#### 4.1 Inventário da Página

Na página oficial do PNTG são apresentadas informações institucionais que permitem compreender a estrutura e os objetivos da iniciativa. O programa é divulgado como uma política lançada em 2022, voltada à promoção e ao desenvolvimento do turismo gastronômico no país, com foco na valorização da diversidade culinária brasileira e no posicionamento do Brasil como destino de referência internacional.

A cartilha de apresentação do Programa adota uma identidade visual marcada pela diversidade de alimentos e preparos regionais. Essa representação evidencia a variedade de sabores e saberes que compõem os territórios do país, reforçando a conexão entre patrimônio alimentar e pertencimento cultural (Figura 1).

Figura 1 – Capa da Cartilha de Apresentação do Programa



Fonte: Ministério do Turismo. Gosto pelo Brasil – Cartilha de Apresentação. Brasília: MTUR, 2022.

Fica evidenciado que o Programa destaca a importância da gastronomia como motivador significativo de viagens e elemento que articula cultura, identidade e experiência turística, sobretudo em um país cuja riqueza cultural e biodiversidade oferecem um vasto repertório culinário.

A página também destaca parcerias consideradas estratégicas para a consolidação do

Programa, como a cooperação técnica com a UNESCO, iniciada em abril de 2021, destinada a apoiar projetos de fortalecimento do turismo gastronômico, e a parceria estabelecida entre o Ministério do Turismo e o Instituto Federal de Brasília (IFB) desde 2020, responsável pelo desenvolvimento do projeto “Prospectivas para o Turismo Gastronômico no Brasil”.

Além disso, o site disponibiliza uma série de documentos e materiais para download, apresentados no quadro abaixo (quadro 1):

<a href="#"><u>Gosto pelo Brasil – Programa Nacional de Turismo Gastronômico (Cartilha de Apresentação):</u></a>
<a href="#"><u>Vídeo institucional</u></a>
<a href="#"><u>9ª Edição do Boletim de Inteligência de Mercado no Turismo – Turismo Gastronômico:</u></a>
<a href="#"><u>Plano de Ação do Programa Nacional de Turismo Gastronômico – Gosto pelo Brasil:</u></a>
<a href="#"><u>Estudo sobre Tendências de Turismo Gastronômico – Brasil 2030:</u></a>
<a href="#"><u>Boletim de Tendências – Volume 01:</u></a>
<a href="#"><u>Boletim de Tendências – Volume 02:</u></a>
<a href="#"><u>Boletim de Tendências – Volume 03:</u></a>
<a href="#"><u>Cartilha Técnica – Roteirização em Turismo Gastronômico no Brasil:</u></a>
<a href="#"><u>Playlist – Web-série de Roteirização em Turismo Gastronômico:</u></a>
<a href="#"><u>1º Seminário Internacional de Turismo Gastronômico – Paraty/RJ:</u></a>
<a href="#"><u>Mapeamento dos Principais Produtos Agroalimentares Brasileiros:</u></a>
<a href="#"><u>Turismo Gastronômico e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável.</u></a>

Quadro 1 – Listagem dos documentos. Elaborado pela autora (2025).

No levantamento realizado no site do PNTG observa-se que o Programa possui uma estrutura que abrange tanto o nível político-institucional, ao expor sua missão, parcerias e modelo de governança, quanto o nível técnico-operacional, por meio da disponibilização de documentos, roteiros e estudos. A partir desse conjunto de materiais e das informações analisadas na página, é possível identificar os principais elementos que compõem o PNTG e compreender sua lógica de funcionamento.

Nos itens a seguir, serão detalhados os conteúdos e diretrizes que integram esses

materiais, permitindo uma análise mais aprofundada sobre as ações e objetivos do Programa.

## **4.2 Descrição e Detalhamento dos Documentos do Programa**

A seguir, apresentam-se os materiais disponibilizados no site oficial do PNTG, acompanhados de descrição.

### **4.2.1 Gosto pelo Brasil – Cartilha de Apresentação do Programa**

O primeiro documento analisado foi a Cartilha de Apresentação, que possui 38 páginas e constitui o documento base, introduzindo os fundamentos conceituais e operacionais do Programa. O material traz uma narrativa ampla e didática sobre o turismo gastronômico, sua importância cultural, social e econômica, e o potencial do Brasil para consolidar-se como destino de referência internacional nesse segmento. Em sua estrutura, a cartilha percorre desde o contexto histórico e cultural da gastronomia brasileira até a definição da cadeia de valor do turismo gastronômico, a importância das políticas públicas setoriais e os eixos estratégicos do Programa.

No campo do conteúdo técnico, o documento destaca-se por reconhecer a diversidade biocultural brasileira como diferencial competitivo e por propor princípios de governança e sustentabilidade, que dialogam com as diretrizes da OMT e da UNESCO. Em síntese, a Cartilha de Apresentação cumpre o papel de documento introdutório e mobilizador, ao definir missão, premissas e diretrizes gerais do Programa. Conforme descrito na Cartilha, a expectativa é que esta publicação contribua para impulsionar e consolidar a gastronomia brasileira, assegurando sua permanência como símbolo cultural de identidade e orgulho nacional, ao mesmo tempo em que fortalece seu papel como atividade econômica (MTUR, 2022).

### **4.2.2 9ª Edição do Boletim de Inteligência de Mercado no Turismo – Turismo Gastronômico**

Complementando a visão introdutória apresentada na cartilha, o documento do 9º Boletim de Inteligência de Mercado aprofunda a discussão sobre o turismo gastronômico ao oferecer uma análise extensa do segmento em âmbito nacional. O material é um dos mais abrangentes do conjunto de documentos. “Esta nona edição do Boletim de Inteligência de

Mercado no Turismo (BIMT) foi talvez a mais difícil de ser editada e justamente porque foi a mais deliciosa” (MTUR; 2022, p. 1).

Com 136 páginas, o Boletim oferece uma leitura aprofundada sobre o papel da gastronomia como vetor da identidade cultural e desenvolvimento territorial. O texto integra teoria, prática e políticas públicas, apresentando conceitos de turismo gastronômico, tendências, receitas e um mapeamento de produtos e roteiros em todo o país. Sua estrutura também conta com experiências concretas que exemplificam a diversidade culinária brasileira.

Na Região Nordeste, o Boletim enfatiza o uso de ingredientes e preparos ligados ao litoral e à agricultura familiar. Cita, por exemplo, o Festival da Ginga em Natal (RN), que valoriza o peixe frito com tapioca, e a Rota da Farinha em Sergipe, que envolve comunidades produtoras de mandioca e promove o turismo de base comunitária. Outros roteiros, como a Rota Gastronômica do Brejo Paraibano e o Vale dos Sertões, reforçam o vínculo entre tradições, memórias e experiências rurais.

No Centro-Oeste, o documento destaca produtos marcantes do Cerrado, como o pequi, o baru e a guariroba, além de pratos tradicionais como o arroz de puta rica e festivais que celebram a culinária regional, como o Festival Gastronômico de Pirenópolis e o Festival da Chica Doida. Também são mencionadas rotas que unem vinhos e queijos em Goiás e experiências de pesca e culinária pantaneira em Mato Grosso.

Já o Sudeste e o Sul são apresentados como regiões de forte potencial gastronômico e destaque internacional. O Boletim menciona a presença de restaurantes reconhecidos pelo Guia Michelin e pelos *World's 50 Best Restaurants*, sobretudo em São Paulo e Rio de Janeiro, além das colônias italianas e germânicas do Sul.

Por fim, o Norte é retratado por sua gastronomia amazônica, rica em insumos nativos e tradições indígenas, ressaltando o papel da biodiversidade na formação de experiências autênticas.

Entretanto, conforme afirma MTUR (2022, p.1) “[...] este BIMT não exaure toda a diversidade e variedade do turismo gastronômico brasileiro. Mas as experiências e os roteiros aqui retratados, além de dar uma boa ideia da riqueza do Brasil, poderá servir de exemplo para outros produtos e roteiros em estruturação”.

### 4.2.3 Plano de Ação do Programa Nacional de Turismo Gastronômico

Os documentos analisados anteriormente buscam apresentar o panorama conceitual e territorial do turismo gastronômico no Brasil, seguido pelo Plano de Ação, que avança na dimensão operacional do programa, com caráter mais técnico, possuindo 12 páginas as quais definem os objetivos, eixos de atuação, metas qualitativas e atividades previstas no Programa.

O Plano estrutura-se em 5 objetivos principais, tendo 3 ações previstas para atingir cada objetivo. No quadro abaixo (quadro 2), estão listados todos os objetivos e ações do Plano:

Objetivos	Ações
Fortalecer as políticas públicas e a cooperação entre os diversos atores relacionados com o turismo gastronômico no contexto nacional, estadual e municipal.	<ol style="list-style-type: none"><li>1 - Instituir oficialmente o Programa Nacional de Turismo Gastronômico e seu Comitê Gestor.</li><li>2 - Criar e implementar o Comitê Interministerial do Programa Nacional de Turismo Gastronômico.</li><li>3 - Implementar a Rede Nacional de Turismo Gastronômico.</li></ol>
Fortalecer a valoração dos elementos culturais regionais na oferta de produtos de turismo gastronômico.	<ol style="list-style-type: none"><li>1 - Atualizar e divulgar o Mapa de Atrativos do Turismo Gastronômico Brasileiro.</li><li>2 - Fomentar e apoiar cadeias produtivas prioritárias para o turismo gastronômico.</li><li>3 - Estimular a produção e a disseminação de informações e estudos sobre turismo gastronômico.</li></ol>
Estimular a adoção de práticas sustentáveis ao longo da cadeia de valor do turismo gastronômico.	<ol style="list-style-type: none"><li>1 - Adotar critérios de sustentabilidade em projetos de turismo gastronômico apoiados pelo Ministério do Turismo.</li><li>2 - Disseminar iniciativas de impacto socioambiental na cadeia produtiva do turismo gastronômico.</li><li>3 - Disseminar práticas de economia circular na cadeia produtiva do turismo gastronômico.</li></ol>
Fomentar o desenvolvimento e aprimoramento da oferta de gastronomia nos destinos turísticos.	<ol style="list-style-type: none"><li>1 - Disseminar o uso e comercialização de produtos agroalimentares diferenciados na cadeia produtiva do turismo gastronômico.</li><li>2 - Apoiar a estruturação de produtos e experiências de turismo gastronômico.</li><li>3 - Qualificar trabalhadores, empreendedores e gestores da cadeia produtiva do turismo gastronômico.</li></ol>
Apoiar a ampliação da comercialização e consumo das ofertas dos produtos e experiências de turismo gastronômico.	<ol style="list-style-type: none"><li>1 - Fomentar a promoção de produtos e experiências de turismo gastronômico.</li><li>2 - Incentivar eventos nacionais e internacionais de turismo gastronômico.</li><li>3 - Desenvolver estratégia de branding integrado Gosto pelo Brasil.</li></ol>

Quadro 2 – Detalhamento do Plano de Ação. Elaborado pela autora (2025).

O Plano de Ação busca apresentar de forma organizada os objetivos do programa e o caminho previsto para alcançá-los, distribuindo ações que vão desde a institucionalização do PNTG, por meio da criação de comitês e da implementação de uma Rede Nacional de Turismo Gastronômico, até iniciativas de mapeamento, fomento produtivo e produção de conhecimento.

Também contempla ações voltadas à sustentabilidade, como a adoção de critérios socioambientais e a disseminação de práticas de economia circular. Além disso, propõe o fortalecimento da oferta gastronômica por meio da valorização de produtos agroalimentares diferenciados, a estruturação de experiências e a qualificação de trabalhadores. Por fim, inclui medidas de promoção e visibilidade, como incentivos a eventos e o desenvolvimento de uma estratégia integrada de identidade e posicionamento do Programa.

#### **4.2.4 Estudo sobre Tendências de Turismo Gastronômico – Brasil 2030**

Em diálogo com o caráter técnico do Plano de Ação, o documento do Estudo sobre Tendências amplia a perspectiva ao projetar cenários futuros para o desenvolvimento do turismo gastronômico no Brasil até 2030. “Prospectar as tendências que vão influenciar o futuro do turismo gastronômico, permite que os participantes dessa cadeia produtiva possam se antecipar e aproveitar as oportunidades que o futuro tende a oferecer” (MTUR; 2022, p. 5).

O Estudo, elaborado por Nascimento et al. (2022), integra a série de pesquisas Prospectivas Para o Turismo Gastronômico no Brasil, promovida pelo MTUR em parceria com o IFB. Com 33 páginas, oferece uma leitura de futuro para o turismo gastronômico brasileiro, apontando os principais fatores que podem influenciar o desenvolvimento do setor até 2030. O documento utiliza uma metodologia de prospecção baseada em revisão de literatura e consulta a especialistas, resultando na identificação de 22 macrotendências que impactam direta ou indiretamente a atividade turística no país.

A análise é estruturada em quatro níveis de observação (internacional, nacional, intermediário e específico) o que permite compreender o turismo gastronômico como fator de transformações econômicas, tecnológicas, ambientais e socioculturais.

De modo global, o documento aponta tendências como o avanço das tecnologias digitais,

as mudanças climáticas, a transição para economias verdes e o crescimento das demandas por experiências autênticas e sustentáveis. Em escala nacional, o estudo reconhece o fortalecimento de cadeias curtas de produção, a valorização da alimentação local e saudável, e a expansão do turismo de base comunitária.

O texto também enfatiza a sustentabilidade alimentar, a economia criativa e o uso de tecnologias na mediação das experiências gastronômicas, incluindo plataformas digitais, aplicativos de reservas e conteúdos audiovisuais que fortalecem o marketing de destinos. Destaca-se, ainda, o papel das novas gerações de turistas, mais conscientes e interessadas em vivências imersivas que conectam gastronomia, cultura e meio ambiente.

#### **4.2.5 Boletins de Tendências (Vol. 01, 02 e 03)**

Como desdobramentos do documento o Estudo sobre Tendências, os Boletins de Tendências sintetizam e operacionalizam suas conclusões, apresentando conteúdos segmentados e voltados a públicos específicos do setor. Publicados em 2022, os três volumes compõem uma série de materiais complementares ao Estudo de Tendências e têm como objetivo traduzir o conteúdo técnico do documento original para uma linguagem acessível a gestores públicos, empreendedores e profissionais do turismo.

O Boletim 1 introduz conceitos centrais, como a cadeia de valor e a relação entre gastronomia, identidade e desenvolvimento regional. O Boletim 2 aprofunda temas de inovação, sustentabilidade e comportamento do consumidor, destacando a atuação de chefs brasileiros, novos modelos de negócio e a economia criativa. Já o Boletim 3, aborda o contexto econômico e territorial, relacionando o crescimento do turismo gastronômico à interiorização da economia e à retomada pós-pandemia.

#### **4.2.6 Cartilha Técnica – Roteirização em Turismo Gastronômico no Brasil**

Enquanto os boletins apresentam tendências e caminhos de inovação, o documento da Cartilha Técnica de Roteirização em Turismo Gastronômico se dedica às orientações práticas, oferecendo um passo a passo para a criação e estruturação de roteiros gastronômicos nos destinos brasileiros. “A consolidação do turismo gastronômico no Brasil passa, necessariamente, pela

oferta de novos roteiros turísticos e novas experiências que tenham competitividade nos mercados nacional e internacional” (MTUR; 2022, p. 18).

O documento é um dos materiais mais práticos e instrutivos do conjunto de publicações, funcionando como um guia metodológico voltado a gestores, empreendedores e profissionais interessados em desenvolver rotas e roteiros gastronômicos nos destinos brasileiros.

São detalhadas quatro fases principais: (1) identificação e inventário dos elementos da cadeia de valor do turismo gastronômico; (2) análise de tendências do turismo gastronômico; (3) estruturação e “clusterização” de produtos e atrativos e (4) implementação e promoção do roteiro no mercado.

A Cartilha de Roteirização também apresenta modelos de roteiros, reunindo casos nacionais e internacionais. Entre eles, destacam-se os roteiros de São Paulo e Belém, que evidenciam a valorização de produtos locais e de comunidades criativas; e as experiências desenvolvidas na Suécia e na Armênia, que demonstram como a roteirização pode dinamizar economias regionais e fortalecer a imagem dos destinos gastronômicos.

#### **4.2.7 Playlist – Websérie de Roteirização em Turismo Gastronômico**

Como material complementar, o site também apresenta uma websérie que traduz o conteúdo técnico da Cartilha de Roteirização para um formato audiovisual acessível, ampliando o alcance das orientações metodológicas. São apresentados três vídeos curtos que sintetizam o conteúdo da Cartilha Técnica. Embora tenha função educativa e alcance ampliado, o material repete, integralmente, as informações do manual, sem agregar dados novos.

#### **4.2.8 1º Seminário Internacional de Turismo Gastronômico**

Além das publicações formais, o Programa também se consolidou por meio de ações institucionais, como o 1º Seminário Internacional de Turismo Gastronômico, que marcou simbolicamente o lançamento do Gosto pelo Brasil. O evento, realizado em Paraty (RJ), foi transmitido ao vivo e marcou o lançamento oficial do Gosto pelo Brasil, reunindo representantes do Ministério do Turismo, UNESCO e especialistas internacionais. O seminário teve papel simbólico importante, consolidando o PNTG no cenário nacional e fortalecendo sua legitimidade

institucional.

#### **4.2.9 Mapeamento dos Principais Produtos Agroalimentares Brasileiros**

No campo dos produtos alimentares, a publicação do documento de Mapeamento dos Principais Produtos Agroalimentares Brasileiros complementa os documentos anteriores, ao identificar alimentos e saberes tradicionais com potencial para fortalecer roteiros e identidades gastronômicas regionais. O Mapeamento tem como objetivo identificar alimentos típicos de diferentes regiões do país que podem fortalecer o turismo gastronômico. Ele considera fatores como indicação geográfica, aspectos culturais e técnicas tradicionais de produção.

De acordo com o MTUR (2022):

Para compreender um produto agroalimentar torna-se importante ir além de pensar somente no produto em si. É preciso entender as suas relações com o território de sua origem, com os usos que lhes são dados, com os sabores que lhes são atribuídos, dentre uma infinidade de possibilidades (MTUR; 2022, p.7).

No material é reforçado que compreender um produto agroalimentar exige olhar além do alimento em si, abrangendo suas relações com o território, as práticas culturais e os modos de consumo, reconhecendo a pluralidade de identidades alimentares existentes no país.

O documento também propõe diretrizes para políticas públicas, sugerindo que os produtos agroalimentares podem servir como base para roteirização turística, inclusão socioprodutiva e fortalecimento de identidades locais.

#### **4.2.10 Turismo Gastronômico e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável**

Por fim, relacionando o turismo gastronômico às metas globais da Agenda 2030, o documento Turismo Gastronômico e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) destaca como o segmento pode contribuir para um desenvolvimento mais justo, inclusivo e ambientalmente responsável.

O seu principal objetivo é sistematizar informações e construir indicadores para o setor, alinhados com os ODS. O material explora detalhadamente como o turismo gastronômico pode contribuir para cada um dos 17 objetivos, desde a erradicação da pobreza (ODS 1) e fome zero (ODS 2) até ao consumo responsável (ODS 12) e parcerias (ODS 17), usando como base

documentos da Organização Mundial do Turismo (OMT).

Para além da análise teórica, o estudo avalia o panorama atual do setor e identifica a necessidade de integrar práticas sustentáveis para superar desafios, como o desperdício de alimentos. Apresenta "Boas Práticas" já existentes no Brasil, como o exemplo da Cozinha do Garimpo, em Minas Gerais, para ilustrar a aplicação prática dos ODS. Por fim, o documento apresenta recomendações claras para o PNTG, focando na necessidade de espalhar conhecimento, sensibilizar os agentes do setor e criar metas para garantir que o desenvolvimento da gastronomia como ativo turístico no país contribua efetivamente para um futuro mais sustentável.

Na seção abaixo, será feita uma análise crítica de todos os documentos do Programa listados anteriormente.

### **4.3 Análise Geral dos Documentos**

Segundo Alves et al. (2021, p. 53), “Na análise documental é importante que o pesquisador assuma um papel ativo na pesquisa e conduza o processo de análise, seguindo os passos de selecionar o material, analisar, organizar, ler e reler, sistematizar, entre outros”. É a partir desse movimento analítico que se torna possível compreender a estrutura e a intencionalidade dos documentos que compõem o Programa. Nesse mesmo cenário, Gil (2002) afirma que:

A pesquisa documental assemelha-se muito à pesquisa bibliográfica. A diferença essencial entre ambas está na natureza das fontes/Enquanto a pesquisa bibliográfica se utiliza fundamentalmente das contribuições dos diversos autores sobre determinado assunto, a pesquisa documental vale-se de materiais que não recebem ainda um tratamento analítico, ou que ainda podem ser reelaborados de acordo com os objetos da pesquisa (Gil; 2002, p.45).

De modo geral, o site do PNTG apresenta uma estrutura ampla e didática, oferecendo ao público uma série de documentos, vídeos e materiais de apoio que introduzem conceitos fundamentais do turismo gastronômico e exemplificam sua aplicação prática nos territórios.

Cada material cumpre uma função específica: alguns introduzem a temática e seus fundamentos teóricos, enquanto outros apresentam orientações operacionais e exemplos de experiências já consolidadas, o que contribui para facilitar a compreensão dos gestores,

empreendedores e demais atores envolvidos no setor. Nesse mesmo pensamento, Capella (2018) afirma que diferentes instrumentos e documentos empregados no processo de formulação cumprem papéis complementares, articulando a definição conceitual do problema com orientações práticas voltadas à implementação da política.

Para aqueles que têm pouco contato prévio com o tema, o conjunto de conteúdos disponíveis cumpre bem o papel de contextualização, ao destacar a importância do turismo gastronômico tanto para a preservação de saberes e fazeres alimentares quanto para o fortalecimento da economia local e do desenvolvimento territorial. Conforme Botelho (2006), a preservação das tradições culinárias e dos modos de preparo locais favorece a continuidade de benefícios econômicos e sociais para os diferentes grupos envolvidos na atividade produtiva, visto que a valorização da gastronomia regional pode fortalecer a vida comunitária ao promover geração de trabalho, renda e inclusão social, contribuindo, assim, para o exercício da cidadania.

A partir dessa compreensão inicial sobre o papel dos materiais introdutórios, torna-se possível observar como o programa, em seu conjunto, busca atender a diferentes segmentos da cadeia de valor. Ele oferece aos produtores locais uma chance de serem reconhecidos e valorizados. A relevância desse fenômeno é reforçada por Zuin e Zuin (2007), que argumentam que a elaboração e comercialização de alimentos tradicionais pode representar uma forma de melhoria das condições de vida para pequenos produtores rurais, ao favorecer processos de desenvolvimento econômico tanto no âmbito local quanto regional.

Além dos produtores, outros atores também são beneficiados pela lógica proposta pelo programa. Os estabelecimentos gastronômicos podem diversificar e distinguir sua oferta com o uso de produtos identitários. Para guias e agentes, surgem roteiros culturalmente ricos. Do mesmo modo, empreendedores e agências ganham novas vias para inovar e desenvolver experiências turísticas. A promoção do turismo de forma regionalizada potencializa a oferta turística local, proporcionando um produto de maior valor agregado, beneficiando tanto os turistas ou visitantes, como a comunidade local (Garcia et al., 2015).

Entretanto, essa ampliação de oportunidades não é acompanhada por um planejamento igualmente robusto, uma vez que o Plano de Ação carece de prazos, metas quantitativas e definição orçamentária, elementos essenciais para o acompanhamento e a avaliação de políticas

públicas. Souza (2006) destaca que o alinhamento entre planejamento e mecanismos de monitoramento é fundamental para assegurar coerência na execução das ações. Assim, a falta de indicadores definidos, como número de roteiros a serem estruturados, municípios contemplados, estratégias de acompanhamento regional ou cronogramas de implementação, dificulta a verificação do alcance e da efetividade das iniciativas. Sem parâmetros claros de controle, torna-se complexo avaliar se os resultados esperados estão sendo atingidos e se o programa está sendo conduzido de forma consistente e sustentável.

Além dessas lacunas estruturais, observa-se que a websérie de roteirização igualmente perde força ao reproduzir integralmente o conteúdo da Cartilha Técnica, sem acrescentar exemplos práticos mais detalhados ou modelos de implementação adaptados a diferentes realidades territoriais. A opção ilustra o processo por meio de um roteiro em São Paulo, cidade turística já consolidada, limitando o alcance da proposta, uma vez que esse contexto apresenta vantagens estruturais que não refletem a realidade da maioria dos destinos brasileiros. Conforme Capella (2018), o desenho das políticas públicas deve considerar os contextos e condições socioterritoriais nos quais serão implementadas, pois a aplicação de modelos uniformes tende a reduzir sua efetividade e capacidade de gerar resultados consistentes.

Por outro lado, o Estudo de Tendências Brasil 2030 e os Boletins de Tendências se destacam como materiais de referência para o planejamento estratégico do setor. Esses documentos oferecem uma visão de futuro fundamentada em transformações socioculturais e de mercado, indicando caminhos para o desenvolvimento de produtos, roteiros e experiências gastronômicas inovadoras. Para gestores e empreendedores que pretendem investir no segmento, os estudos fornecem subsídios valiosos para antecipar cenários, identificar oportunidades e alinhar práticas às demandas emergentes. A antecipação de tendências e a construção de visões de futuro são fundamentais para orientar decisões estratégicas e evitar limitações ao desenvolvimento (Marcial, 2015).

Além disso, percebe-se nos documentos institucionais o esforço de aproximação entre o turismo gastronômico e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ONU, 2015), em especial no que diz respeito ao consumo responsável, à redução das desigualdades e à valorização da produção artesanal. Essa abordagem reforça o entendimento de que o turismo gastronômico pode

operar como instrumento de inclusão socioproductiva e de fortalecimento da diversidade biocultural presente nos territórios brasileiros.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Este estudo permitiu compreender o papel desempenhado pelo Programa Nacional de Turismo Gastronômico – Gosto pelo Brasil na consolidação da gastronomia como política pública de turismo no país. A articulação entre fundamentação teórica e análise documental possibilitou reconhecer tanto o avanço institucional representado pelo programa quanto os limites ainda presentes em sua execução.

O PNTG demonstra um marco inovador ao posicionar a gastronomia como vetor de valorização cultural, desenvolvimento territorial e fortalecimento identitário. Os documentos oficiais revelam uma proposta que integra cultura, agricultura familiar, sustentabilidade e inclusão produtiva, evidenciando o potencial simbólico e econômico da culinária brasileira. Ao reconhecer a diversidade biocultural como diferencial competitivo, o programa amplia possibilidades de geração de renda, pertencimento e visibilidade para os territórios.

Entretanto, a pesquisa também revelou fragilidades que comprometem sua consolidação como política pública. A falta de informações sobre orçamento, metas, prazos e abrangência territorial evidencia lacunas estruturais que dificultam o monitoramento das ações e a mensuração de impactos sociais e econômicos. A ausência de indicadores compromete a transparência, impede o acompanhamento de resultados e fragiliza a continuidade das iniciativas.

Além disso, constatou-se a escassez de estudos acadêmicos específicos sobre o PNTG, o que reforça a relevância desta investigação. A inexistência de análises sobre sua implementação, potencialidades, desafios e impactos demonstra uma lacuna científica ainda pouco explorada pela literatura. Nesse sentido, este trabalho contribui para ampliar o entendimento sobre o programa e se apresenta como referência para futuras pesquisas que desejem aprofundar a temática no campo do turismo gastronômico e das políticas públicas.

Do ponto de vista pessoal e formativo, a realização deste estudo contribuiu significativamente para ampliar minha compreensão sobre o turismo enquanto fenômeno sociocultural e econômico, e sobre a gastronomia como patrimônio vivo e elemento estruturante

da identidade territorial. A pesquisa fortaleceu minha capacidade interpretativa e analítica, além de me proporcionar uma visão mais sensível sobre o papel das políticas públicas na valorização cultural e no desenvolvimento local. Assim, este estudo agregou não apenas conhecimento acadêmico, mas também amadurecimento profissional e humano, reforçando meu compromisso com uma atuação consciente e comprometida com a preservação e promoção da diversidade cultural brasileira.

## REFERÊNCIAS

ALVES, L. H. et al. **Análise documental e sua contribuição no desenvolvimento da pesquisa científica**. Cadernos da FUCAMP, v. 20, n. 43, 2021.

BENI, M. C. **Políticas e planejamento de turismo no Brasil**. São Paulo: Aleph, 2006.

BOTELHO, R. B. A. **Culinária regional: o nordeste e a alimentação saudável**. 2006. 192 f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde)-Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Gastos com turismo nacional aumentam 11,7 % em 2024**. Agência de Notícias IBGE, 02 out. 2025. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/44624-gastos-com-turismo-nacional-aumentam-11-7-em-2024>. Acesso em: 16 nov. 2025.

BRASIL. Ministério do Turismo; INSTITUTO FEDERAL DE BRASÍLIA (IFB). **Boletim de Inteligência de Mercado no Turismo Gastronômico – Vol. 01: Estudo sobre Tendências de Turismo Gastronômico – Brasil 2030** [relatório eletrônico]. Brasília, DF: MTur / IFB, mar. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas-projetos-acoes-obras-e-atividades/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/Boletimvol.01.pdf>. Acesso em: 17 set. 2025.

BRASIL. Ministério do Turismo; INSTITUTO FEDERAL DE BRASÍLIA (IFB). **Boletim de Inteligência de Mercado – Turismo Gastronômico, vol. 2** [relatório eletrônico]. Brasília, DF: MTur / IFB, mar. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas-projetos-acoes-obras-e-atividades/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/Boletimvol.02.pdf>. Acesso em: 17 set. 2025.

BRASIL. Ministério do Turismo; INSTITUTO FEDERAL DE BRASÍLIA (IFB). **Boletim de Inteligência de Mercado – Turismo Gastronômico, vol. 3** [relatório eletrônico]. Brasília, DF: MTur / IFB, mar. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas-projetos-acoes-obras-e-atividades/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/Boletimvol.03.pdf>. Acesso em: 17 set. 2025.

[oes-obras-e-atividades/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/Boletimvol.03.pdf](#). Acesso em: 17 set. 2025.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Cartilha Gosto pelo Brasil 2022**. Programa Nacional de Turismo Gastronômico. Brasília: Ministério do Turismo, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/acao-a-informacao/acoes-e-programas/programas-projetos-acoes-obras-e-atividades/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/CartilhaGostopeloBrasil2022.pdf>. Acesso em: 17 set. 2025.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Mapeamento dos principais produtos agroalimentares brasileiros** [relatório eletrônico]. Brasília, DF: MTur, 2022. Disponível em: [https://www.gov.br/turismo/pt-br/acao-a-informacao/acoes-e-programas/programas-projetos-acoes-obras-e-atividades/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/MapeamentoPrincipaisProdutosAgroalimentaresBrasileiros\\_2405\\_SEMLOGO1.pdf](https://www.gov.br/turismo/pt-br/acao-a-informacao/acoes-e-programas/programas-projetos-acoes-obras-e-atividades/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/MapeamentoPrincipaisProdutosAgroalimentaresBrasileiros_2405_SEMLOGO1.pdf). Acesso em: 17 set. 2025.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo Gastronômico e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS)** [relatório eletrônico]. Brasília, DF: MTur, 2022. Disponível em: [https://www.gov.br/turismo/pt-br/acao-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/Turismo\\_Gastronomico\\_e\\_os\\_ODS.pdf](https://www.gov.br/turismo/pt-br/acao-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/Turismo_Gastronomico_e_os_ODS.pdf). Acesso em: 17 set. 2025.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo gastronômico: boletim de inteligência de mercado no turismo**. 9. ed. Brasília: MTur, 2022. 136 p. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/acao-a-informacao/acoes-e-programas/programas-projetos-acoes-obras-e-atividades/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/BIMT9TURISMOGASTRONMICO.pdf>. Acesso em: 17 set. 2025.

CAPELLA, A. C. N. **Formulação de políticas públicas**. 2018.

CARDOSO, J. P. T. BATISTA, G. A. **A pesquisa documental no âmbito das políticas educacionais: conceitos e discussões**. *Cadernos da FUCAMP*, v. 29, p. 30-43, 2024.

CROCE, E.; PERRI, G. **Food and Wine Tourism**. CABI, 2010.

DE OLIVEIRA GARCIA, R. K; ZOTTIS, A. M; BONHO, D. V. **A gastronomia e seu uso turístico: a contribuição do projeto de extensão “turismo e gastronomia: unindo sabores e saberes” para a valorização do patrimônio cultural imaterial**. *Gestão e Desenvolvimento*, v. 12, n. 2, p. 67-82, 2015.

FRATUCCI, A. **Turismo e território: relações e complexidade**. *Caderno Virtual de Turismo*, v. 14, n. 1, p. 87–96, 2014.

GANDARA, J. M. G.; GIMENES, M. H.; MASCARENHAS, R. **Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos**. In: PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. (org.). *Segmentação do mercado turístico – estudos, produtos e perspectivas*. Manole, 2009.

GASTAL, S.; MOESCH, M. M. **Turismo, políticas públicas e cidadania**. São Paulo: Aleph, 2007.

GHISLENI, K. K. C. R.. **Políticas públicas de fomento ao turismo gastronômico a partir da ótica de gênero: Belo Horizonte (Minas Gerais), Cidade Criativa da Gastronomia pela UNESCO**. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal de Juiz de Fora, 2024.

GIL, A. C., 1946-**Como elaborar projetos de pesquisa**/Antônio Carlos Gil. - 4. ed. - São Paulo: Atlas, 2002. Disponível em: [Anexo\\_C1\\_como\\_elaborar\\_projeto\\_de\\_pesquisa\\_-\\_antonio\\_carlos\\_gil.pdf](#). Acesso em: 18 nov. 2025.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. **Turismo gastronômico: conceitos & características**. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, v. 17, e-2791, 2023. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/374893111\\_Turismo\\_gastronomico\\_conceitos\\_caracteristicas](https://www.researchgate.net/publication/374893111_Turismo_gastronomico_conceitos_caracteristicas). Acesso em: 21 out. 2025.

GUEDES, A. S.; JACQUES, A. P. C.; TONON, R.; GARBIN, R. (org.). **Cartilha técnica: Roteirização em turismo gastronômico no Brasil** [livro eletrônico]. Brasília, DF: Ed. dos Autores, 2022. PDF. ISBN 978-65-00-57190-5.

HALL, C. M.; SHARPLES, L. **Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets**. London: Routledge, 2018.

JACQUES, A. P.; NASCIMENTO, E.P. **Plano de Ação em Turismo Gastronômico: Projeto Prospectivas para o Turismo Gastronômico no Brasil, 2023-2030**. Ministério do Turismo, 2023. Disponível em: [https://www.gov.br/turismo/pt-br/acao-a-informacao/acoes-e-programas/programas-projetos-acoes-obras-e-atividades/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/PLANO\\_DE\\_ACAO\\_GOSTO\\_PELO\\_BRASIL.pdf](https://www.gov.br/turismo/pt-br/acao-a-informacao/acoes-e-programas/programas-projetos-acoes-obras-e-atividades/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/PLANO_DE_ACAO_GOSTO_PELO_BRASIL.pdf). Acesso em: 17 set. 2025.

LANZARINI, R.; BARRETTO, M. **Políticas públicas no Brasil para um turismo responsável**. *Turismo – Visão e Ação*, v. 16, n. 1, 2014. Disponível em: <https://periodicos.univali.br/index.php/rtva/article/view/5945>. Acesso em: 22 out. 2025.

MARCIAL, Elaine Coutinho Organizadora. **Megatendências mundiais 2030: o que entidades e personalidades internacionais pensam sobre o futuro do mundo?:** contribuição para um debate de longo prazo para o Brasil. 2015.

NAÇÕES UNIDAS NO BRASIL. **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável**. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>. Acesso em: 01 nov. 2025.

NASCIMENTO, E. P. do; JACQUES, A. P. C.; GARBIN, R. F. (org.). **Estudo sobre tendências de turismo gastronômico: Brasil 2030** [livro eletrônico]. Brasília, DF: Ed. da Autora, 2022. PDF. ISBN 978-65-00-46371-2.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO (OMT). *Second Global Report on Gastronomy Tourism*. Madrid: UNWTO, 2017.

SOUZA, C. **Políticas públicas: uma revisão da literatura**. *Sociologias*, p. 20-45, 2006.

SOUZA, C. S; OLIVEIRA, R. D; SANTOS, M. H. P. **Políticas Públicas de Turismo**. *ID on line. Revista de Psicologia*, v. 18, n. 71, p. 296–314, 2024. Disponível em: <https://idonline.emnuvens.com.br/id/article/view/4012>. Acesso em: 24 out. 2025.

SOUZA, R. S; ROQUE, A. P; SARAIVA, C. N. O. **Políticas públicas: valorização do turismo e da gastronomia no Brasil**. *Ágora*, v. 26, n. 1, p. 73-96, 2024. Disponível em: <https://seer.unisc.br/index.php/agora/article/view/19223>. Acesso em: 13 out. 2025.

TEODOROIU, F. **Traditional Food**. *Review of International Comparative Management*, v. 16, n. 2, p. 256–268, 2015.

TORRE, M. G. M. V.; GUTIÉRREZ, E. M. A. *El turismo gastronómico y las denominaciones de origen en el sur de España*. *Pasos – Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 8(1), 91-112, 2010. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/881/88112836008.pdf>. Acesso em: 09 out. 2025.

VILELA, G.; COSTA, C. **Políticas Públicas de Turismo: uma análise da regionalização nos planos nacionais**. *ID on line. Revista de Psicologia*, v. 14, n. 50, p. 110-129, 2020. Disponível em: <https://idonline.emnuvens.com.br/id/article/download/4012/6010/15491>. Acesso em: 13 out. 2025.

YIN, Robert K. **Pesquisa qualitativa: do início ao relatório final**. Porto Alegre: Penso, 2016.

ZUIN, L., ZUIN, **Produção de Alimentos Tradicionais - Contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais**. *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional*, São Paulo, 2007, v. 4, n. 1, p. 109-127. Disponível em: <https://www.rbgdr.net/revista/index.php/rbgdr/article/view/117/107>. Acesso em: 11 out. 2025.