REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

ECOINOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE NA HOSPITALIDADE: ESTRATÉGIAS CULTURAIS E AMBIENTAIS NA GASTRONOMIA PARAENSE

ECO-INNOVATION AND SUSTAINABILITY IN HOSPITALITY: CULTURAL AND ENVIRONMENTAL STRATEGIES IN THE GASTRONOMY OF PARÁ.

ECOINNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD EN LA HOSPITALIDAD: ESTRATEGIAS CULTURALES Y AMBIENTALES EN LA GASTRONOMÍA DE PARÁ.

Kiânya Granhen Imbiriba
Doutoranda em Administração, Universidade da Amazônia - UNAMA, Brasil
E-mail: kianyaimbiriba@gmail.com

Sérgio Castro Gomes
Doutor em Economia Aplicada, Universidade Federal de Viçosa, BRASIL
E-mail: sergio.gomes@unama.br

Resumo

Este ensaio teórico analisa a ecoinovação no setor da hospitalidade, com ênfase na gastronomia paraense como estratégia para a incorporação de práticas sustentáveis e a promoção do desenvolvimento socioambiental na Amazônia. A partir de uma abordagem interdisciplinar e de uma análise conceitual fundamentada na literatura sobre sustentabilidade, economia circular e inovação ambiental, o estudo investiga como a ecoinovação pode articular a preservação dos recursos naturais à valorização cultural e econômica da região. A culinária paraense, caracterizada pelo uso de ingredientes nativos e por tradições culinárias consolidadas, é compreendida como um vetor estratégico para o fortalecimento do turismo sustentável e da hospitalidade responsável. O ensaio discute a integração de dimensões ambientais, sociais e econômicas nas práticas organizacionais, destacando o papel das cadeias produtivas locais, da gestão eficiente de recursos e da inovação nos processos produtivos. Além disso, são identificadas lacunas teóricas na aplicação da ecoinovação ao contexto da hospitalidade, culminando na proposição de um modelo integrativo que articula fatores culturais, organizacionais e tecnológicos. Conclui-se que a adoção sistêmica da ecoinovação na gastronomia paraense contribui para a redução de impactos ambientais, o fortalecimento da identidade cultural e a geração de valor econômico sustentável, configurando-se como instrumento estratégico para a construção de um setor de hospitalidade mais resiliente e alinhado às especificidades amazônicas.

Palavras-chave: Ecoinovação; Sustentabilidade; Gastronomia regional; Hospitalidade; Amazônia.

Abstract

This theoretical essay analyzes eco-innovation in the hospitality sector, with an emphasis on Pará cuisine as a strategy for incorporating sustainable practices and promoting socio-environmental development in the Amazon region. Drawing on an interdisciplinary approach and a conceptual analysis grounded in the literature on sustainability, circular economy, and environmental innovation,

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

the study examines how eco-innovation can link the preservation of natural resources with the cultural and economic valorization of the region. Pará cuisine, characterized by the use of native ingredients and well-established culinary traditions, is understood as a strategic driver for strengthening sustainable tourism and responsible hospitality. The essay discusses the integration of environmental, social, and economic dimensions into organizational practices, highlighting the role of local supply chains, efficient resource management, and innovation in production processes. Furthermore, theoretical gaps in the application of eco-innovation to the hospitality context are identified, leading to the proposal of an integrative model that connects cultural, organizational, and technological factors. It is concluded that the systemic adoption of eco-innovation in Pará gastronomy contributes to reducing environmental impacts, strengthening cultural identity, and generating sustainable economic value, positioning it as a strategic instrument for building a more resilient hospitality sector aligned with Amazonian specificities.

Keywords: Eco-innovation; Sustainability; Regional gastronomy; Hospitality; Amazon.

Resumen

Este ensayo teórico analiza la ecoinnovación en el sector de la hospitalidad, con énfasis en la gastronomía paraense como estrategia para la incorporación de prácticas sostenibles y la promoción del desarrollo socioambiental en la región amazónica. A partir de un enfoque interdisciplinario y de un análisis conceptual fundamentado en la literatura sobre sostenibilidad, economía circular e innovación ambiental, el estudio examina cómo la ecoinnovación puede articular la preservación de los recursos naturales con la valorización cultural y económica de la región. La gastronomía paraense, caracterizada por el uso de ingredientes nativos y por tradiciones culinarias consolidadas, se entiende como un motor estratégico para el fortalecimiento del turismo sostenible y de la hospitalidad responsable. El ensayo discute la integración de las dimensiones ambiental, social y económica en las prácticas organizacionales, destacando el papel de las cadenas productivas locales, la gestión eficiente de recursos y la innovación en los procesos productivos. Asimismo, se identifican vacíos teóricos en la aplicación de la ecoinnovación al contexto de la hospitalidad, lo que conduce a la propuesta de un modelo integrador que articula factores culturales, organizacionales y tecnológicos. Se concluye que la adopción sistémica de la ecoinnovación en la gastronomía paraense contribuye a la reducción de los impactos ambientales, al fortalecimiento de la identidad cultural y a la generación de valor económico sostenible, posicionándola como un instrumento estratégico para la construcción de un sector de hospitalidad más resiliente y alineado con las especificidades amazónicas.

Palabras clave: Ecoinnovación; Sostenibilidad; Gastronomía regional; Hospitalidad; Amazonía.

1. Introdução

A ecoinovação vem se consolidando como um elemento essencial nas discussões atuais sobre sustentabilidade na hospitalidade, especialmente em regiões de grande biodiversidade e riqueza cultural, como a Amazônia. Sendo um setor historicamente dependente do uso intensivo de recursos naturais e responsável por consideráveis impactos ambientais, a hospitalidade enfrenta

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

desafios cada vez maiores para adotar práticas que conciliem preservação ambiental, valorização das tradições locais e inclusão econômica.

Nesse cenário, a gastronomia regional destaca-se como uma oportunidade estratégica para a implementação de práticas ecoinovadoras que promovam um desenvolvimento sustentável ancorado na autenticidade cultural. No caso da culinária paraense, amplamente reconhecida pela originalidade dos ingredientes nativos e pelas técnicas tradicionais, configura-se um modelo privilegiado para a aplicação de estratégias que conciliem inovação e preservação cultural (Ahmed et al., 2023; Magadán-Díaz et al., 2019).

A preparação de Belém para sediar a 30ª Conferência das Nações Unidas sobre Mudanças Climáticas (COP 30) reforça a centralidade dessas práticas. A cidade espera receber cerca de 50 mil visitantes, entre delegações internacionais, ativistas e representantes de organizações governamentais e não governamentais, conforme reportado pelo jornal *O Liberal* (Azevedo, 2023). Essa projeção impulsionou investimentos em infraestrutura e iniciativas de capacitação, particularmente no setor de turismo e gastronomia, que desempenha papel estratégico na economia regional. Nesse contexto, o poder público, entidades de fomento empresarial (como o Sebrae) e empreendedores locais têm direcionado esforços para qualificar mão de obra, aprimorar processos de gestão e incorporar princípios de sustentabilidade, visando atender à crescente demanda turística de forma ambientalmente responsável e culturalmente autêntica (Azevedo, 2023; *O Liberal*, 2023).

Apesar do crescente interesse acadêmico na interseção entre ecoinovação e hospitalidade, ainda persistem lacunas significativas na literatura quanto à aplicação de práticas sustentáveis em contextos regionais específicos e culturalmente ricos. Muitos estudos abordam a ecoinovação como instrumento de competitividade empresarial (Beise & Rennings, 2005; Sharma et al., 2020), mas frequentemente negligenciam a necessidade de adaptação dessas práticas a realidades locais, como a gastronomia paraense e a complexidade ambiental da Amazônia. Adicionalmente, a ênfase predominante na relação entre certificações sustentáveis e percepção do consumidor (García-Pozo et al., 2016; Oskam & De

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

Visser-Amundson, 2022) não contempla de maneira suficiente a integração de valores culturais e ecológicos, limitando o potencial de um impacto verdadeiramente abrangente e sustentável.

Diante desse panorama, o presente ensaio teórico propõe preencher essa lacuna investigando como a ecoinovação pode ser aplicada à gastronomia paraense de maneira a fomentar não apenas a sustentabilidade ambiental, mas também a valorização da identidade cultural da Amazônia. O objetivo central é propor um modelo teórico que integre práticas ecoinovadoras às especificidades culturais e organizacionais do setor de hospitalidade, ampliando a compreensão sobre o papel da culinária regional como vetor de desenvolvimento sustentável. Assim, a pergunta norteadora deste estudo é: *Como práticas de ecoinovação podem ser efetivamente implementadas na gastronomia paraense de modo a promover sustentabilidade ambiental, competitividade e valorização cultural?* A resposta a essa questão busca avançar o entendimento teórico sobre a aplicação da ecoinovação na hospitalidade e fornecer subsídios práticos para gestores, formuladores de políticas e demais stakeholders do setor.

A principal contribuição teórica deste artigo reside na ampliação da compreensão da ecoinovação como abordagem multidimensional, que abarca fatores ecológicos, culturais e econômicos. Ao articular conceitos como vantagem competitiva verde e capacidades organizacionais voltadas para a sustentabilidade (Kuo et al., 2022; Al-Romeedy & Khairy, 2024), este estudo oferece uma perspectiva integrativa para lidar com os desafios e oportunidades da hospitalidade sustentável. Além disso, ao posicionar a gastronomia como catalisadora da transformação socioambiental, este trabalho propõe a culinária paraense como um modelo replicável para outras regiões, evidenciando a importância de soluções adaptadas a contextos específicos (Díaz-García et al., 2015; Varum et al., 2017).

As implicações gerenciais são igualmente significativas. Primeiramente, recomenda-se o fortalecimento de parcerias com fornecedores locais, como estratégia para redução da pegada de carbono e fortalecimento da economia regional (Cardoso et al., 2019; Lopes & Basso, 2023). Esse direcionamento é reforçado por iniciativas já existentes, como as desenvolvidas por empreendedores

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

da Ilha do Combu e outras comunidades amazônicas, que têm investido em práticas agroflorestais, na produção de chocolates de cacau nativo e na oferta de experiências gastronômicas imersivas, contribuindo para o enriquecimento da oferta turística e para a preservação das tradições locais (Azevedo, 2023). Além disso, destaca-se a necessidade de capacitação dos profissionais do setor e da consolidação de uma cultura organizacional que reconheça a sustentabilidade como diferencial competitivo (Alonso-Almeida et al., 2016; del Rosario & René, 2017). Um exemplo desse esforço pode ser observado na Escola Nacional do Turismo, recentemente criada em parceria com o Instituto Federal do Pará (IFPA), que oferece cursos voltados à formação de profissionais em Gestão de Negócios para o Turismo, Educação Ambiental e Sustentabilidade, preparando a mão de obra local para atender às demandas geradas por grandes eventos como a COP 30 (Azevedo, 2023; *O Liberal*, 2023).

Adicionalmente, políticas públicas desempenham um papel central na ampliação dessas práticas, exigindo incentivos fiscais, certificações sustentáveis e apoio institucional para eventos gastronômicos que promovam a sustentabilidade (Sotiriadis et al., 2018; Hussein et al., 2024). Em Belém, a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e a Secretaria Municipal de Turismo têm articulado ações voltadas à gestão de resíduos, conservação de recursos hídricos e valorização do patrimônio cultural, reforçando a necessidade de sinergia entre os setores público e privado para que a adoção de práticas ecoinovadoras não se restrinja a iniciativas pontuais (Azevedo, 2023).

A estrutura do artigo está organizada de forma a conduzir o leitor por uma análise teórica aprofundada. A introdução contextualiza o tema e evidencia sua relevância para o contexto amazônico contemporâneo. Em seguida, a Revisão da Literatura explora os principais conceitos de ecoinovação e sustentabilidade, posicionando-os no setor de hospitalidade. A seção Metodológica apresenta a abordagem qualitativa adotada para embasar tanto o referencial teórico quanto as proposições práticas do estudo. Na Discussão, são detalhadas as contribuições centrais do modelo teórico proposto, demonstrando como a gastronomia paraense pode atuar como eixo estruturante de estratégias ecoinovadoras. Finalmente, a

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

Conclusão sintetiza os achados do estudo, discute suas limitações e sugere caminhos para pesquisas futuras, destacando oportunidades de replicação do modelo em outros contextos culturais e ambientais.

Dessa forma, este artigo busca oferecer uma análise integrada e inovadora, ampliando as fronteiras do conhecimento na interface entre hospitalidade, ecoinovação e sustentabilidade cultural. Ao abordar práticas específicas da gastronomia paraense e relacioná-las às exigências impostas por um evento global de grande porte como a COP 30, espera-se contribuir tanto para o avanço teórico quanto para a adoção de medidas práticas que promovam um desenvolvimento socioeconômico justo, inclusivo e ambientalmente responsável.

2. Revisão da Literatura

2.1. Fundamentos da Ecoinovação no Setor de Hospitalidade

A ecoinovação tem emergido como um eixo estratégico para a transformação sustentável do setor de hospitalidade, inserindo-se em um contexto global caracterizado por pressões ambientais crescentes e consumidores cada vez mais exigentes em relação à responsabilidade socioambiental das empresas (Beise & Rennings, 2005; Díaz-García et al., 2015). Inicialmente, a inovação estava associada predominantemente ao avanço tecnológico e à criação de novos produtos e processos voltados ao crescimento econômico. Entretanto, a ecoinovação redefine esse conceito ao integrar explicitamente preocupações ambientais e sociais, visando à minimização dos impactos ecológicos sem comprometer a geração de valor econômico e a competitividade organizacional (Rennings, 2000; Kuo et al., 2022). No setor de hospitalidade, essa abordagem adquire um caráter essencial, uma vez que as operações dependem intensamente de recursos naturais, geram impactos ambientais substanciais e têm um papel central na experiência turística.

A literatura sobre ecoinovação evidencia que sua adoção pode representar uma vantagem competitiva significativa para empresas do setor de hospitalidade. A

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

teoria da inovação ambiental sugere que mercados mais regulados e exigentes impulsionam a adoção de práticas sustentáveis, favorecendo organizações que antecipam mudanças normativas e incorporam modelos de negócios baseados na economia verde (Beise & Rennings, 2005). Além disso, práticas ecoinovadoras não apenas reduzem custos operacionais – por meio da eficiência no uso de recursos como água e energia, como também fortalecem a reputação corporativa e atraem consumidores conscientes, ampliando a diferenciação estratégica (Kuo et al., 2022; García-Pozo et al., 2016).

Contudo, a implementação da ecoinovação no setor de hospitalidade enfrenta desafios estruturais e operacionais. O caráter intensivo em recursos do setor demanda soluções inovadoras para otimizar a gestão energética, reduzir o desperdício e promover a economia circular dentro das operações hoteleiras e gastronômicas (Bohdanowicz, 2006). Sistemas de gestão ambiental bem estruturados são essenciais para garantir a eficácia dessas iniciativas, permitindo monitoramento contínuo e ajustes estratégicos conforme as especificidades regionais e organizacionais (Chan, 2009). Entre as principais abordagens, destacam-se a adoção de tecnologias limpas, como painéis solares e sistemas de reuso de água, e o incentivo à produção local e sustentável de insumos, fortalecendo cadeias de suprimentos de baixo impacto ambiental (Hussein et al., 2024).

A necessidade de adaptação da ecoinovação às realidades socioculturais e econômicas locais também é amplamente debatida. A replicação de modelos bem-sucedidos em países desenvolvidos nem sempre é viável em regiões tropicais ou economias emergentes, onde fatores como infraestrutura precária, falta de incentivos governamentais e diferenças no comportamento do consumidor devem ser considerados (Ahmed et al., 2023). Dessa forma, a literatura aponta que a ecoinovação deve ser implementada de maneira contextualizada, respeitando as especificidades culturais e ambientais da região de atuação. A gastronomia paraense, por exemplo, representa uma oportunidade única para integrar sustentabilidade e autenticidade, promovendo uma experiência enraizada em práticas ecoinovadoras que valorizam os ingredientes nativos e o saber-fazer

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

tradicional, sem comprometer a conservação ambiental (Azevedo, 2023; Oskam & De Visser-Amundson, 2022).

Diante desse panorama, a ecoinovação no setor de hospitalidade deve ser compreendida como um processo holístico que transcende a mera adoção de tecnologias sustentáveis. Ela requer uma integração estratégica de inovações tecnológicas, mudanças organizacionais e alinhamento com os valores culturais e ecológicos da localidade. O setor, ao incorporar a sustentabilidade como um pilar central de sua proposta de valor, não apenas mitiga impactos ambientais, mas também fortalece sua posição competitiva e contribui para a transformação da hospitalidade em um modelo de desenvolvimento mais resiliente e responsável (Al-Romeedy & Khairy, 2024; Varum et al., 2017). Assim, a ecoinovação se estabelece não como uma escolha opcional, mas como um imperativo estratégico para organizações que buscam prosperar em um mercado cada vez mais pautado por princípios de sustentabilidade e consumo consciente.

2.2 Sustentabilidade e Gastronomia Regional

A sustentabilidade na gastronomia regional tem se consolidado como um eixo estratégico para promover práticas que integram conservação ambiental, valorização cultural e desenvolvimento econômico. Em contextos de alta biodiversidade, como a Amazônia, essa abordagem se torna ainda mais crucial, pois os recursos naturais e as tradições locais são elementos fundamentais tanto para a identidade gastronômica quanto para a sustentabilidade do setor (Cardoso et al., 2019; Hung et al., 2023). A interseção entre gastronomia e sustentabilidade transcende a escolha de ingredientes locais, englobando a adoção de modelos produtivos regenerativos, o fortalecimento das cadeias curtas de abastecimento e a redução do desperdício alimentar. Assim, práticas que preservam a herança culinária amazônica, como o uso de espécies nativas e técnicas tradicionais de preparo, não apenas mantêm a autenticidade cultural, mas também estimulam a economia local e a conservação dos ecossistemas.

A implementação de estratégias de sustentabilidade na gastronomia regional passa, necessariamente, pela reformulação da cadeia produtiva alimentar. Lopes e

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

Basso (2023) ressaltam que a priorização de fornecedores locais e a estruturação de circuitos curtos de comercialização são estratégias essenciais para reduzir a pegada de carbono e fomentar uma cadeia de valor mais resiliente e sustentável. Além disso, Liu et al. (2017) destacam que práticas agrícolas regenerativas e o incentivo ao uso de tecnologias limpas são fundamentais para minimizar impactos ambientais e fortalecer as relações entre os setores de hospitalidade e as comunidades locais. Iniciativas como a compostagem de resíduos orgânicos, a reutilização de subprodutos alimentares e a adoção de sistemas agroflorestais são exemplos concretos de como a gastronomia pode se alinhar a princípios sustentáveis, criando benefícios socioambientais e econômicos para todos os agentes envolvidos.

Nesse contexto, a economia circular emerge como um paradigma essencial para a redução do desperdício e a otimização de recursos na gastronomia regional. Sharma et al. (2020) enfatizam que a incorporação dos princípios da economia circular, como a revalorização de subprodutos e a eliminação de resíduos desnecessários, pode transformar desafios ambientais em oportunidades de inovação. A reutilização de insumos tradicionalmente descartados como cascas de frutas, sementes e talos de vegetais, pode resultar no desenvolvimento de novos produtos e na criação de soluções energéticas sustentáveis. Além disso, Magadán-Díaz et al. (2019) ressaltam que a certificação de práticas sustentáveis e a gestão eficiente de resíduos fortalecem a credibilidade das empresas do setor, atraindo consumidores cada vez mais engajados com a agenda ambiental.

A gastronomia sustentável não se limita à adoção de técnicas ecologicamente responsáveis; ela também envolve o fortalecimento das redes comunitárias e o empoderamento dos pequenos produtores. A colaboração entre chefs, agricultores, pescadores e extrativistas cria um ecossistema produtivo mais equitativo e resiliente, garantindo que os benefícios da sustentabilidade sejam distribuídos de maneira justa ao longo da cadeia de suprimentos. Assim, o setor de hospitalidade assume um papel de catalisador, promovendo experiências gastronômicas que não apenas encantam os consumidores, mas também reforçam a identidade cultural e a proteção ambiental da Amazônia.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

Portanto, a integração entre gastronomia regional, práticas sustentáveis e economia circular representa um campo fértil para inovações no setor de hospitalidade. Ao combinar a valorização dos ingredientes nativos com modelos produtivos de baixo impacto, os gestores não apenas diferenciam seus negócios no mercado, mas também contribuem para a construção de um modelo de desenvolvimento mais sustentável e inclusivo. Esse enfoque integrador reafirma a gastronomia regional como uma plataforma de transformação socioambiental, ampliando suas possibilidades como ferramenta para a preservação da biodiversidade e para a resiliência econômica das comunidades envolvidas.

2.3. Desafios e Oportunidades para a Ecoinovação na Gastronomia Paraense

A ecoinovação na gastronomia paraense representa uma interseção estratégica entre preservação ambiental, valorização cultural e desenvolvimento socioeconômico. No entanto, a implementação dessas inovações enfrenta desafios significativos, que vão desde barreiras culturais até obstáculos organizacionais e estruturais. Nesse contexto, compreender os fatores que dificultam e impulsionam a adoção de práticas ecoinovadoras torna-se essencial para delinear estratégias eficazes de sustentabilidade no setor.

A resistência cultural à mudança é um dos principais entraves para a adoção da ecoinovação na gastronomia paraense. Apegos a práticas tradicionais podem dificultar a introdução de abordagens mais sustentáveis, mesmo quando essas mudanças representam avanços significativos em termos de eficiência e impacto ambiental. Del Rosario e René (2017) apontam que essa resistência pode ser atribuída à falta de conscientização sobre os benefícios da sustentabilidade, tanto por parte dos produtores quanto dos consumidores. Além disso, práticas enraizadas há gerações são, muitas vezes, vistas como patrimônio imutável, o que limita a aceitação de novas técnicas culinárias e processos produtivos mais ecológicos.

No nível organizacional, há uma relutância em realizar mudanças estruturais que demandam investimentos iniciais elevados, mesmo que tragam benefícios

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

econômicos e reputacionais a médio e longo prazo (Al-Romeedy & Khairy, 2024). Muitos empreendimentos gastronômicos de pequeno e médio porte enfrentam limitações financeiras e operacionais que dificultam a implementação de soluções inovadoras, como certificações ambientais, redes de fornecedores sustentáveis e tecnologia de produção limpa. Esse cenário cria uma percepção de que a ecoinovação é um ideal difícil de ser alcançado, em vez de uma necessidade estratégica para o setor.

Apesar das barreiras, a ecoinovação encontra na riqueza cultural e nos ingredientes nativos da culinária paraense um campo fértil para sua implementação. Varum et al. (2017) destacam que o alinhamento entre práticas ecoinovadoras e tradições culturais aumenta a aceitação das iniciativas sustentáveis e fortalece o valor agregado dos produtos e serviços oferecidos. No caso da gastronomia paraense, ingredientes como açaí, jambu, cupuaçu e tucupi não apenas conferem autenticidade à culinária regional, mas também servem como catalisadores para práticas inovadoras que respeitam a biodiversidade e fomentam cadeias produtivas mais sustentáveis.

Ahmed et al. (2023) enfatizam que a valorização das peculiaridades culturais locais, quando aliada a práticas sustentáveis, gera diferenciação competitiva e expande as oportunidades de mercado. Assim, a integração de técnicas tradicionais de cultivo e beneficiamento de alimentos com inovações ecológicas, como sistemas agroflorestais e processamento de resíduos orgânicos, cria um ecossistema gastronômico que combina preservação ambiental com desenvolvimento econômico. Essa abordagem não apenas reduz os impactos negativos da atividade gastronômica sobre os ecossistemas locais, mas também fortalece o posicionamento da gastronomia paraense no mercado global de alimentos sustentáveis.

O papel do Estado e de políticas públicas estruturadas é fundamental para impulsionar a adoção de práticas sustentáveis no setor gastronômico, especialmente em regiões como o Pará, onde a biodiversidade e a cultura alimentar representam ativos estratégicos. Sotiriadis et al. (2018) argumentam que incentivos governamentais, como subsídios para práticas sustentáveis, redução de

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

impostos para estabelecimentos certificados e programas de capacitação para empreendedores do setor, são essenciais para mitigar as barreiras financeiras enfrentadas pelas empresas.

Hussein et al. (2024) reforçam a necessidade de políticas integradas que promovam parcerias público-privadas e incentivem a criação de certificações ecológicas específicas para a gastronomia. No contexto paraense, a criação de selos de qualidade ambiental e certificações de origem para ingredientes nativos poderia estimular a adoção de práticas sustentáveis, ao mesmo tempo em que agregaria valor aos produtos regionais. Além disso, iniciativas como feiras gastronômicas regionais, programas de educação ambiental voltados para chefs e empreendedores, e incentivos ao turismo gastronômico sustentável podem transformar a ecoinovação em um pilar central do setor.

Embora desafios culturais e organizacionais ainda limitem a adoção de práticas ecoinovadoras, as oportunidades oferecidas pela integração de valores culturais e pelo apoio governamental são decisivas para a transformação do setor gastronômico paraense. A valorização de ingredientes nativos e o alinhamento da ecoinovação com a identidade cultural local não apenas promovem a sustentabilidade, mas também ampliam o potencial competitivo da gastronomia regional.

A gastronomia paraense, com sua rica diversidade biológica e herança cultural singular, representa um espaço privilegiado para a experimentação e implementação de modelos de ecoinovação que conciliem conservação ambiental, desenvolvimento econômico e valorização da identidade local. Superar as barreiras existentes e explorar as oportunidades emergentes pode posicionar o Pará como um modelo de gastronomia sustentável, demonstrando que preservação ambiental e inovação podem não apenas coexistir, mas também se reforçar mutuamente.

Antes de detalharmos as possíveis estratégias para superar tais obstáculos, é fundamental sistematizar os principais desafios e oportunidades que surgem quando se discute ecoinovação na gastronomia paraense. A Tabela 1, a seguir, sintetiza seis aspectos centrais que ilustram a complexidade do cenário e ajudam a identificar linhas de ação concretas.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

Tabela 1. Desafios e Oportunidades na Ecoinovação da Gastronomia Paraense

Desafio/Oportunidade	Descrição	Dimensão Cultural	Dimensão Ambiental	Relevância Socioeconômica	Exemplos de Aplicação
Resistência Cultural	Dificuldade em adotar novas práticas sustentáveis devido ao conservadorismo local.	Apego a métodos culinários tradicionais, valores e crenças arraigados.	Possível relutância em implementar tecnologias limpas, reduzindo impactos ambientais positivos.	Baixa aceitação de práticas sustentáveis pode resultar em poucos ganhos econômicos e competitivos.	Capacitações em comunidades locais para promover os benefícios da produção ecológica.
Falta de Infraestrutura	Escassez de recursos materiais e financeiros para atualização de equipamentos e técnicas.	Carência de espaços apropriados para preparo, conservação e comercialização sustentável.	Restrição no uso eficiente de recursos hídricos e energéticos, comprometendo a redução de resíduos e o impacto ambiental positivo.	Limita a geração de renda e a ampliação de mercados para pequenos negócios locais.	Investimento público em capacitações, linhas de crédito especiais para implantação de tecnologias limpas.
Cadeia Produtiva Local Desarticulada	Dificuldade em integrar produtores e fornecedores regionais de forma colaborativa.	Valorização de ingredientes tradicionais e técnicas culinárias históricas.	Redução do desmatamento e poluição, maior proteção da biodiversidade.	Ao fortalecer produtores locais, há incremento na economia regional, geração de empregos e desenvolvimento sustentável.	Criação de selos de procedência, parcerias com associações de produtores, sistemas de logística integrada.
Oportunidades de Turismo Sustentável	Mercado crescente de turistas interessados em experiências autênticas; valorização do ecoturismo.	Resgate de festivais e eventos culturais baseados em pratos típicos, realçando o valor simbólico dos ingredientes da região.	Estímulo à adoção de práticas sustentáveis (ex.: economia circular).	Incentiva maior fluxo de turistas e movimenta a economia local, criando oportunidades para micro e pequenas empresas.	Criação de roteiros gastronômicos temáticos, ações de marketing focadas na "cultura sustentável".
Potencial de Inovação Tecnológica	Possibilidade de desenvolver novos produtos e serviços de	Fusão de práticas tradicionais com tecnologias	Promoção do uso eficiente de recursos naturais,	Produtos exclusivos podem possuir maior valor agregado,	Incentivos à pesquisa e desenvolvimento de metodologias

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

	alto valor agregado.	contemporâneas, mantendo a identidade cultural.	reduzindo emissões e descarte.	fortalecendo o empreendedorismo e a competitividade.	para “culinária verde”.
Acesso a Mercados Diferenciados	Estratégias para escoar a produção sustentável, exportar excedentes e estabelecer parcerias comerciais.	Criação de marca regional que fortaleça a cultura paraense no cenário gastronômico nacional e internacional.	Minimização de impactos ambientais, reduzindo desperdícios na cadeia produtiva e garantindo rastreabilidade.	Amplia a visibilidade dos produtos paraenses, atraindo investimentos externos e gerando desenvolvimento local.	E-commerce especializado em “produtos típicos sustentáveis”, inclusão em feiras e eventos internacionais.

Fonte: Elaborada pelos autores, com base em Ahmed et al. (2023), Al-Romeedy & Khairy (2024), Magadán-Díaz et al. (2019), e dados secundários de órgãos estaduais.

Logo após a análise dos desafios e oportunidades, podemos avançar para o reconhecimento de novas frentes de ação que ampliem os valores culturais e ecológicos, potencializando o papel da gastronomia paraense como motor da hospitalidade sustentável.

2.4. Lacunas na Literatura sobre Ecoinovação e Gastronomia Sustentável

A interseção entre ecoinovação e gastronomia sustentável revela um campo de estudo em expansão, mas ainda permeado por lacunas teóricas e metodológicas que limitam a construção de um arcabouço conceitual sólido e aplicável. A complexidade inerente à mensuração e implementação de práticas sustentáveis no setor da hospitalidade reflete desafios que ultrapassam as barreiras técnicas e adentram dimensões culturais, sociais e organizacionais. Essa realidade impõe a necessidade de um aprofundamento teórico que viabilize tanto a sistematização de indicadores consistentes quanto o desenvolvimento de modelos analíticos capazes de integrar as diferentes variáveis envolvidas na ecoinovação gastronômica.

Uma das principais lacunas identificadas na literatura reside na ausência de métricas e indicadores padronizados para avaliar de forma holística o impacto da ecoinovação na gastronomia sustentável. Enquanto abordagens qualitativas são

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

frequentemente utilizadas para capturar as nuances da sustentabilidade, sua subjetividade intrínseca dificulta a comparabilidade e a replicabilidade dos achados (Hsieh & Shannon, 2005). Métodos quantitativos, por sua vez, ainda carecem de instrumentos capazes de captar as externalidades ambientais e sociais das práticas gastronômicas sustentáveis (Krippendorff, 2004). A escassez de um framework analítico consolidado representa, portanto, um obstáculo significativo à consolidação do conhecimento na área.

Além das dificuldades metodológicas, a literatura também apresenta lacunas no que tange à compreensão da capacidade de absorção verde das organizações e seu papel na adoção de práticas ecoinovadoras. A capacidade de absorção verde, definida como a aptidão organizacional para reconhecer, internalizar e aplicar conhecimento sustentável, é um fator crítico para a efetividade das inovações ambientais no setor gastronômico (Horbach et al., 2012). No entanto, sua operacionalização em estudos empíricos ainda é incipiente. A ausência de abordagens que integrem a gestão do conhecimento sustentável ao desenvolvimento organizacional compromete a internalização das práticas sustentáveis no setor (Kuo et al., 2022). O fortalecimento dessa capacidade exige a implementação de programas estruturados de treinamento, o estabelecimento de parcerias estratégicas com fornecedores sustentáveis e o investimento contínuo em tecnologias limpas, elementos que, embora amplamente discutidos em outros setores, ainda são pouco explorados na gastronomia sustentável.

Outro desafio crítico refere-se à limitada adaptação de modelos internacionais de ecoinovação gastronômica para contextos regionais específicos, como a Amazônia. Estudos voltados para mercados desenvolvidos frequentemente desconsideram particularidades culturais, ambientais e econômicas de regiões ricas em biodiversidade e em patrimônio imaterial, mas marcadas por desafios estruturais e desigualdades socioeconômicas (García-Pozo et al., 2016). A dificuldade de transpor conceitos globais para realidades locais compromete a aplicabilidade das estratégias ecoinovadoras e reforça a necessidade de pesquisas que contemplem a diversidade territorial. Conforme apontado por Díaz-García et al. (2015), o desenvolvimento de estudos empíricos adaptados às especificidades

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

regionais é um passo fundamental para viabilizar a implementação de práticas sustentáveis que respeitem a identidade cultural e ecológica dos territórios em que são aplicadas.

Ademais, a falta de integração entre sustentabilidade e cultura gastronômica local é um aspecto ainda pouco explorado pela literatura. A gastronomia regional é um vetor potente de identidade cultural e pode desempenhar um papel crucial na transição para modelos mais sustentáveis, mas essa conexão raramente é analisada de forma aprofundada. Ahmed et al. (2023) sugerem que, para que a ecoinovação tenha maior adesão e impacto positivo, é fundamental que suas diretrizes estejam alinhadas com valores socioculturais enraizados nas comunidades locais. No entanto, a maioria dos estudos concentra-se em aspectos técnicos da sustentabilidade, negligenciando dimensões subjetivas e identitárias que influenciam a aceitação e a disseminação de práticas inovadoras.

Portanto, para superar essas lacunas e avançar no campo da ecoinovação gastronômica, é imprescindível um esforço conjunto entre academia, setor produtivo e poder público. O desenvolvimento de métricas mais robustas, a capacitação organizacional para absorção de conhecimento sustentável, a adaptação de modelos internacionais às especificidades regionais e a valorização da gastronomia como patrimônio cultural são pilares centrais para a construção de um campo teórico mais sólido e aplicável. O enfrentamento desses desafios não apenas fortalecerá a literatura sobre o tema, mas também fornecerá subsídios para a formulação de políticas e estratégias que posicionem a gastronomia sustentável como um motor de desenvolvimento econômico, social e ambiental. Dessa forma, a ecoinovação pode deixar de ser um conceito marginal e passar a ocupar uma posição central no debate sobre o futuro sustentável da hospitalidade.

3. Metodologia e Abordagem Teórica

3.1. Abordagem Qualitativa para Construção Teórica

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

A escolha por uma abordagem qualitativa na construção teórica sobre eco-inovação e gastronomia sustentável fundamenta-se na necessidade de compreender um fenômeno dinâmico e multidimensional, que envolve interações complexas entre fatores culturais, ambientais, sociais e organizacionais. De acordo com Lincoln e Guba (1985), a pesquisa qualitativa permite uma análise aprofundada do contexto e das nuances associadas ao objeto de estudo, possibilitando uma visão ampliada que transcende as limitações das abordagens quantitativas tradicionais. No campo da eco-inovação, a compreensão dos processos de adoção de práticas sustentáveis exige um olhar interpretativo que considere tanto as particularidades regionais quanto os desafios organizacionais e mercadológicos que influenciam a transição para modelos mais sustentáveis.

A construção teórica baseada em métodos qualitativos é amplamente defendida por Eisenhardt e Graebner (2007), que destacam seu papel na formulação de novos modelos explicativos ao integrar evidências empíricas e reflexões conceituais. No contexto da gastronomia sustentável, essa abordagem favorece a identificação de padrões emergentes e a elaboração de frameworks que articulem dimensões da sustentabilidade à prática empresarial. Para garantir a robustez e a validade da análise, a triangulação de dados se configura como um elemento essencial, combinando diferentes fontes de evidência e métodos de coleta para reduzir vieses interpretativos (Hsieh & Shannon, 2005). Essa triangulação pode incluir análise documental, entrevistas com especialistas, observação de práticas organizacionais e revisão de literatura, permitindo uma avaliação mais abrangente das tendências e desafios da ecoinovação no setor gastronômico.

A análise de conteúdo, conforme proposta por Bardin (2011), desempenha um papel central na categorização e interpretação sistemática dos dados, possibilitando a síntese de informações oriundas de múltiplas fontes. Esse método torna-se particularmente relevante para capturar a interseção entre sustentabilidade e cultura gastronômica, evidenciando como valores regionais moldam a adoção de práticas sustentáveis. No caso da gastronomia paraense, a abordagem qualitativa permite explorar como ingredientes locais e saberes tradicionais podem ser

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

integrados à ecoinovação, promovendo modelos de negócio que respeitam tanto a biodiversidade quanto a identidade cultural da região.

Além disso, a flexibilidade inerente ao método qualitativo possibilita ajustes contínuos ao longo do processo investigativo, permitindo que novas questões sejam incorporadas à medida que a análise avança. Esse caráter adaptativo é fundamental em estudos exploratórios, pois garante que o modelo teórico emergente esteja alinhado às especificidades do campo estudado. Ademais, a abordagem qualitativa facilita a incorporação de contextos regionais e socioculturais, um aspecto crucial para compreender como diferentes stakeholders percebem e implementam a ecoinovação em suas operações.

Portanto, a adoção de uma abordagem qualitativa estruturada, aliada a técnicas de triangulação e análise interpretativa, oferece um caminho metodológico robusto para aprofundar a compreensão da ecoinovação na gastronomia sustentável. Esse modelo investigativo não apenas contribui para o avanço teórico do campo, mas também fornece insights aplicáveis a gestores, formuladores de políticas e pesquisadores interessados na consolidação de práticas mais sustentáveis no setor de hospitalidade. Dessa forma, a metodologia adotada neste ensaio alinha-se às melhores práticas da pesquisa qualitativa, garantindo rigor analítico, relevância empírica e impacto acadêmico na formulação de estratégias para um desenvolvimento gastronômico sustentável e culturalmente sensível.

3.2. Contexto Regional: Belém como Cidade Criativa da Gastronomia

O reconhecimento de Belém como Cidade Criativa da Gastronomia pela UNESCO, em 2015, reflete a singularidade de sua culinária e sua profunda conexão com a biodiversidade amazônica e os saberes tradicionais. Esse reconhecimento transcende a mera valorização gastronômica, representando um modelo de interação sustentável entre cultura, economia e meio ambiente. A gastronomia paraense, fortemente enraizada nas influências indígenas, africanas e portuguesas, consolida-se como um patrimônio imaterial que expressa não apenas

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

técnicas culinárias, mas também um modo de vida e uma relação simbiótica com os recursos naturais da região (Cardoso et al., 2019).

A diversidade dos insumos amazônicos, como o açaí, tucupi e jambu, não apenas enriquece a gastronomia local, mas também se torna um vetor estratégico para a promoção de práticas sustentáveis na cadeia produtiva. Hung et al. (2023) destacam que a abundância de ingredientes regionais oferece oportunidades únicas para a inovação na gastronomia sustentável, promovendo o uso responsável dos recursos naturais e a valorização da cultura alimentar local. No entanto, a efetividade desse modelo depende de uma abordagem que integre cadeias produtivas sustentáveis e mecanismos de governança que assegurem a conservação ambiental e o desenvolvimento econômico das comunidades envolvidas.

A interseção entre gastronomia e sustentabilidade faz de Belém um laboratório vivo para a implementação de políticas que promovam um turismo mais responsável e inclusivo. Lopes e Basso (2023) argumentam que cadeias de suprimento sustentáveis baseadas em produtos locais são essenciais para a preservação da biodiversidade e para a geração de renda para agricultores familiares, pescadores e extrativistas. Esse modelo de desenvolvimento valoriza o uso de insumos endêmicos, reduz a dependência de importação de produtos industrializados e fortalece circuitos curtos de comercialização, contribuindo para a resiliência socioeconômica das comunidades tradicionais.

O reconhecimento internacional de Belém impulsionou iniciativas voltadas para a adoção de práticas inovadoras no setor gastronômico, com implicações diretas para o turismo e a economia local. Hussein et al. (2024) apontam que esse tipo de distinção global estimula governos e empresários a investirem em infraestrutura sustentável e na capacitação de profissionais, promovendo um alinhamento entre os interesses do mercado e a conservação ambiental. Além disso, a certificação da UNESCO reforça a importância da identidade gastronômica de Belém como um diferencial competitivo no cenário internacional, destacando a necessidade de políticas públicas que assegurem a manutenção dos saberes tradicionais e incentivem a inovação no setor.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

O caso de Belém demonstra como a gastronomia pode ser utilizada como uma ferramenta estratégica para o desenvolvimento sustentável, alinhando interesses econômicos, culturais e ambientais. Esse modelo evidencia o potencial da culinária amazônica como um motor para a valorização da biodiversidade e para a criação de novas oportunidades econômicas, especialmente no turismo e na exportação de produtos regionais de alto valor agregado. A capacidade da cidade de transformar sua herança cultural em um vetor de inovação sustentável reforça sua relevância global e oferece diretrizes valiosas para outras regiões que buscam equilibrar crescimento econômico com conservação ambiental e valorização sociocultural.

É pertinente, portanto, apresentar uma síntese das estratégias culturais e ambientais que sustentam a gastronomia paraense como referência de ecoinovação. Na Tabela 2, sistematizam-se seis eixos estratégicos capazes de orientar ações organizacionais, governamentais e comunitárias, reforçando a relevância de combinar tradições gastronômicas com práticas sustentáveis.

Tabela 2. Estratégias Culturais e Ambientais na Gastronomia Paraense

Eixo Estratégico	Foco Cultural	Dimensão Ambiental	Principais Ações	Benefícios Organizacionais	Exemplo de Iniciativa
Valorização de Saberes Locais	Incentivo à prática culinária tradicional e fortalecimento de técnicas indígenas	Proteção de espécies nativas e menor dependência de insumos externos	Oficinas de capacitação e registro de receitas tradicionais	Melhoria da autenticidade e reputação do empreendimento	Restaurantes que utilizam receitas indígenas e divulgam a história do prato
Identidade Gastronômica Territorial	Criação de uma "marca" paraense que destaque ingredientes e processos regionais	Redução de perdas na cadeia produtiva, preservação de espécies ameaçadas	Campanhas de marketing que ressaltam a origem local e ecológica	Diferenciação de mercado e fidelização de clientes	Feira do Açaí e do Jambu, com selo de origem no Mercado Ver-o-Peso
Educação e Capacitação	Formação de mão de obra especializada em culinária amazônica	Uso eficiente de recursos naturais, redução de resíduos	Cursos e treinamentos permanentes em parceria com escolas de gastronomia	Desenvolvimento de capacidades internas e engajamento de colaboradores	IFPA e Escola Nacional do Turismo, com módulos sobre sustentabilidade

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

Desenvolvimento de Cadeias Locais	Integração entre agricultores, ribeirinhos e restaurantes	Economia circular e menor pegada de carbono na distribuição dos insumos	Organização de rotas logísticas para produtos nativos, minimizando intermediários	Redução de custos, fortalecimento do comércio local e maior previsibilidade	Cooperativas que fazem entrega semanal de insumos frescos em hotéis e bistrôs
Produção Agroecológica e Extrativista	Estímulo à coleta sustentável, mantendo elementos tradicionais	Conservação de habitats e uso racional de recursos hídricos	Certificação de origem e boas práticas agroflorestais	Acesso a nichos de mercado diferenciados, maior valor agregado	Produção de cacau nativo na Ilha do Combu com certificação ecológica
Ações Multissetoriais e Políticas	Criação de fóruns de diálogo entre governo, comunidade e setor privado	Gestão inteligente de resíduos, saneamento básico e monitoramento ambiental	Incentivos fiscais, leis de zoneamento ecológico, eventos e congressos regionais	Maior legitimidade e sinergia entre diferentes atores, com oportunidades de PPP	Secretaria de Turismo articulando projetos com empreendedores e sociedade civil

Fonte: Produzida pelos autores, a partir de Cardoso et al. (2019), Hung et al. (2023) e dados secundários (Sebrae, 2023).

Observa-se, a partir dos eixos estratégicos acima, que o processo de ecoinovação na gastronomia paraense incluem dimensões culturais como a preservação de saberes tradicionais e ambientais como a adoção de métodos de produção com menor impacto. Esses dois pilares se articulam com a necessidade de manter a competitividade e a geração de renda, permitindo a inserção do tema em uma abordagem gerencial mais ampla.

4. Discussão Teórica e Modelo Proposto

4.1. Integração de Práticas Ecoinovadoras e Cultura Local

A interseção entre práticas ecoinovadoras e cultura local no contexto amazônico representa uma abordagem estratégica essencial para promover o desenvolvimento sustentável na gastronomia. A Amazônia, com sua vasta biodiversidade e riqueza cultural, oferece um campo singular para a adaptação de práticas sustentáveis que respeitem e valorizem as tradições locais, ao mesmo tempo em que atendem às crescentes exigências ambientais globais. Como

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

argumentam Ahmed et al. (2023), para que as práticas ecoinovadoras sejam eficazes, é necessário que sejam moldadas pelo contexto sociocultural e econômico em que estão inseridas, de modo a garantir uma adesão efetiva das comunidades envolvidas. Assim, no cenário amazônico, a introdução de práticas sustentáveis deve ir além da mera adoção de tecnologias ambientais avançadas, exigindo uma incorporação ativa de elementos culturais, como o uso de ingredientes nativos e técnicas tradicionais, em um modelo que proteja ecossistemas e preserve a identidade cultural da região. Essa perspectiva é corroborada por Varum et al. (2017), que destacam que a sinergia entre inovação sustentável e cultura local amplia a aceitação dessas práticas e aumenta sua efetividade e impacto a longo prazo.

A complexidade desse processo exige uma abordagem integrada que equilibre tradição e inovação, delineando um modelo sistêmico para a gastronomia sustentável. Nesse sentido, a economia circular emerge como uma ferramenta poderosa, permitindo transformar desafios ambientais em oportunidades econômicas. Como argumentam Sharma et al. (2020), a economia circular, ao enfatizar o reaproveitamento de recursos e a redução de desperdícios, viabiliza um redesenho dos processos produtivos, favorecendo práticas sustentáveis e gerando novas oportunidades de mercado. Na gastronomia amazônica, essa abordagem se reflete na valorização de subprodutos alimentares e no aproveitamento integral dos ingredientes, uma tradição ancestral que pode ser potencializada pela inovação tecnológica. A aplicação dessa lógica circular não apenas reduz o impacto ambiental, mas também ressignifica práticas culturais locais, promovendo um uso mais eficiente dos recursos disponíveis. Conforme sugerem Kuo et al. (2022), a implementação eficaz dessas estratégias pode ser fortalecida por meio de redes de colaboração entre empresas, comunidades locais e instituições governamentais, criando um ecossistema sustentável e inovador.

A valorização cultural desempenha um papel central na implementação de práticas ecoinovadoras, pois estabelece uma ponte entre sustentabilidade e identidade local. A gastronomia amazônica, ao incorporar ingredientes como o açaí, o cupuaçu e o jambu, não apenas reforça a identidade regional, mas também se

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

torna um vetor para a conservação da biodiversidade e o fortalecimento de comunidades locais. Ahmed et al. (2023) destacam que a promoção do uso de ingredientes nativos em processos inovadores gera um ciclo virtuoso de desenvolvimento social e econômico, ao mesmo tempo em que responde às demandas globais por sustentabilidade. Além disso, Sharma et al. (2020) enfatizam que a redução do desperdício e a criação de cadeias de valor baseadas em economia circular são potencializadas quando alinhadas a narrativas culturais autênticas, criando experiências gastronômicas que ressoam tanto com consumidores locais quanto internacionais.

Portanto, a integração de práticas ecoinovadoras com a cultura local no contexto amazônico requer um modelo teórico que articule inovação, tradição e sustentabilidade de maneira holística e estratégica. Esse modelo não apenas enfrenta desafios ambientais, mas também cria novas oportunidades para o desenvolvimento econômico e a preservação cultural, estabelecendo um equilíbrio dinâmico entre progresso e conservação. A construção desse arcabouço integrativo para a gastronomia sustentável pode posicionar a Amazônia como referência global em práticas ecoinovadoras, enquanto promove um desenvolvimento que respeita e valoriza sua rica herança cultural e ambiental. A partir dessa perspectiva, novos estudos podem aprofundar a interseção entre inovação sustentável e cultura local, ampliando a compreensão sobre como práticas tradicionais podem ser ressignificadas em prol da sustentabilidade e da resiliência ambiental.

4.2. Estratégias para Superação de Barreiras

A interseção entre práticas ecoinovadoras e cultura local no contexto amazônico representa uma abordagem estratégica essencial para promover o desenvolvimento sustentável da gastronomia. A Amazônia, com sua vastíssima biodiversidade e riqueza cultural, oferece um ambiente propício para a adaptação de práticas sustentáveis que respeitam e valorizam as tradições locais, ao mesmo tempo em que atendem às crescentes exigências ambientais globais. A sustentabilidade, nesse contexto, não pode ser compreendida apenas como um

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

conjunto de práticas ambientais, mas deve ser integrada a um modelo teórico que equilibre inovação, tradição e viabilidade econômica.

Para que as práticas ecoinovadoras sejam eficazes, é fundamental que sejam moldadas pelo contexto sociocultural e econômico em que estão inseridas. Ahmed et al. (2023) argumentam que a sustentabilidade só pode ser alcançada quando as práticas inovadoras dialogam com as dinâmicas locais, promovendo a apropriação dessas estratégias pelas comunidades envolvidas. Dessa forma, no cenário amazônico, a introdução de práticas sustentáveis deve ir além da mera adoção de tecnologias ambientais avançadas, exigindo uma incorporação ativa de elementos culturais, como o uso de ingredientes nativos e técnicas tradicionais. Varum et al. (2017) reforçam que a sinergia entre inovação sustentável e cultura local não apenas amplia a aceitação dessas práticas, mas também aumenta sua efetividade e impacto a longo prazo.

A complexidade desse processo exige uma abordagem integrada que equilibre tradição e inovação, delineando um modelo sistêmico para a gastronomia sustentável. Nesse sentido, a economia circular emerge como uma ferramenta poderosa, permitindo transformar desafios ambientais em oportunidades econômicas. Sharma et al. (2020) destacam que a economia circular, ao enfatizar o reaproveitamento de recursos e a redução de desperdícios, favorece um redesenho dos processos produtivos, impulsionando práticas sustentáveis e gerando novas oportunidades de mercado. Na gastronomia amazônica, essa abordagem se reflete na valorização de subprodutos alimentares e no aproveitamento integral dos ingredientes, uma tradição ancestral que pode ser potencializada pela inovação tecnológica. Essa lógica não apenas reduz o impacto ambiental, mas também ressignifica práticas culturais locais, promovendo um uso mais eficiente dos recursos disponíveis.

A valorização cultural desempenha um papel central na implementação de práticas ecoinovadoras, pois estabelece uma ponte entre sustentabilidade e identidade local. A gastronomia amazônica, ao incorporar ingredientes como o açaí, o cupuaçu e o jambu, não apenas reforça a identidade regional, mas também se torna um vetor para a conservação da biodiversidade e o fortalecimento de

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

comunidades locais. Ahmed et al. (2023) destacam que a promoção do uso de ingredientes nativos em processos inovadores gera um ciclo virtuoso de desenvolvimento social e econômico, ao mesmo tempo em que responde às demandas globais por sustentabilidade. Além disso, Sharma et al. (2020) enfatizam que a redução do desperdício e a criação de cadeias de valor baseadas em economia circular são potencializadas quando alinhadas a narrativas culturais autênticas, criando experiências gastronômicas que ressoam tanto com consumidores locais quanto internacionais.

Para garantir a eficácia dessas estratégias, Kuo et al. (2022) sugerem que a implementação de modelos sustentáveis pode ser fortalecida por meio de redes de colaboração entre empresas, comunidades locais e instituições governamentais. Essa abordagem colaborativa permite a criação de um ecossistema inovador que equilibra interesses econômicos e ambientais, promovendo soluções que possam ser replicadas em outras regiões. O envolvimento das comunidades na gestão dos recursos naturais e na adaptação das inovações tecnológicas é essencial para garantir que os benefícios da sustentabilidade sejam distribuídos de forma equitativa, reduzindo desigualdades e fortalecendo a coesão social.

Portanto, a integração de práticas ecoinovadoras com a cultura local no contexto amazônico requer um modelo teórico que articule inovação, tradição e sustentabilidade de maneira holística e estratégica. Esse modelo não apenas enfrenta desafios ambientais, mas também cria novas oportunidades para o desenvolvimento econômico e a preservação cultural, estabelecendo um equilíbrio dinâmico entre progresso e conservação. A construção desse arcabouço integrativo para a gastronomia sustentável pode posicionar a Amazônia como referência global em práticas ecoinovadoras, enquanto promove um desenvolvimento que respeita e valoriza sua rica herança cultural e ambiental. A partir dessa perspectiva, novos estudos podem aprofundar a interseção entre inovação sustentável e cultura local, ampliando a compreensão sobre como práticas tradicionais podem ser ressignificadas em prol da sustentabilidade e da resiliência ambiental.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

4.3. Propostas de Políticas Públicas e Certificações Sustentáveis

A formulação e implementação de políticas públicas voltadas à promoção de práticas ecoinovadoras e certificações sustentáveis na gastronomia desempenham um papel central na construção de um setor mais resiliente e alinhado aos princípios do desenvolvimento sustentável. Essas iniciativas são essenciais para viabilizar a transição para modelos produtivos que equilibrem crescimento econômico, preservação ambiental e valorização cultural. Para isso, a adoção de incentivos fiscais, financiamentos verdes e marcos regulatórios bem estruturados constitui um elemento estratégico fundamental na internalização da sustentabilidade como diferencial competitivo.

Dentre as estratégias mais eficazes, destacam-se os incentivos fiscais e financeiros como catalisadores da adoção de práticas ambientalmente responsáveis. Conforme argumentam Sotiriadis et al. (2018), subsídios governamentais e isenções tributárias são determinantes para mitigar os custos iniciais elevados associados à implementação de tecnologias sustentáveis, permitindo que empresas de diferentes portes incorporem práticas inovadoras de forma viável. Além disso, Hussein et al. (2024) enfatizam que linhas de crédito diferenciadas, com taxas reduzidas e prazos alongados, podem acelerar a adesão de atores do setor gastronômico a estratégias que promovam eficiência energética, economia circular e redução do desperdício alimentar. Dessa forma, a introdução de mecanismos financeiros direcionados para práticas sustentáveis não apenas facilita a adaptação de empresas às novas exigências ambientais, mas também gera externalidades positivas que impulsionam o desenvolvimento local e a segurança alimentar.

Paralelamente, a promoção de feiras gastronômicas e eventos sustentáveis se configura como uma ferramenta estratégica para integrar cultura local, inovação e engajamento comunitário. Segundo Magadán-Díaz et al. (2019), eventos desse tipo não apenas fomentam a divulgação de práticas sustentáveis, mas também consolidam mercados para produtos regionais, ampliando a demanda por ingredientes nativos e incentivando cadeias produtivas de baixo impacto ambiental.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

Ao reunir stakeholders do setor gastronômico, tais eventos facilitam o intercâmbio de conhecimentos, estimulam a co-criação de soluções ecoinovadoras e fortalecem a conexão entre consumidores e produtores locais. Oskam e De Visser-Amundson (2022) ressaltam que a realização de festivais gastronômicos alinhados a critérios ambientais robustos contribui para a valorização de certificações sustentáveis, incentivando uma maior adesão de empresas a padrões internacionais de qualidade ecológica.

Além dos incentivos financeiros e da promoção de eventos, a implementação de certificações sustentáveis emerge como um mecanismo estruturante para a garantia da qualidade ambiental e a diferenciação mercadológica. Hussein et al. (2024) indicam que certificações ambientais, quando bem regulamentadas, oferecem aos consumidores informações confiáveis sobre a origem e o impacto dos produtos e serviços, permitindo escolhas mais conscientes e sustentáveis. Mais do que uma estratégia de compliance, a certificação pode ser compreendida como um ativo intangível que confere vantagens competitivas às empresas comprometidas com boas práticas socioambientais. Magadán-Díaz et al. (2019) argumentam que a incorporação de exigências de certificação em políticas públicas pode estabelecer um padrão mínimo para o setor, promovendo uma transformação sistêmica em direção à sustentabilidade.

Nesse contexto, a integração de políticas públicas que combinem incentivos financeiros, promoção de eventos gastronômicos e certificações sustentáveis representa um vetor estratégico para a consolidação de um setor gastronômico alinhado às exigências da economia verde. Essa abordagem multifacetada não apenas reduz barreiras econômicas à adoção de práticas sustentáveis, mas também fortalece a identidade cultural e promove a conservação ambiental. A construção de um arcabouço regulatório bem estruturado e a implementação de incentivos eficazes podem, assim, posicionar a gastronomia como um instrumento de desenvolvimento territorial e resiliência ambiental, consolidando um modelo de turismo sustentável ancorado na valorização da biodiversidade e da cultura alimentar.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

Para consolidar a articulação entre os conceitos debatidos, propõe-se, a seguir, uma tabela que relaciona indicadores, métricas de avaliação e aplicações práticas voltadas à gestão de empreendimentos gastronômicos que buscam alinhar competitividade, sustentabilidade e inovação. A Tabela 3 apresenta seis colunas com enfoques complementares, contribuindo para a formação de um referencial prático na adoção de ecoinovação.

Tabela 3. Indicadores de Sustentabilidade e Inovação em Empreendimentos Gastronômicos

Indicador	Descrição	Métrica de Avaliação	Periodicidade de Coleta	Responsável pela Gestão	Aplicação Prática
Consumo de Recursos Hídricos	Avalia o volume de água utilizado na cozinha e no processo de preparo, monitorando a eficiência e possíveis desperdícios.	m³ de água por mês, comparado ao número de refeições servidas	Mensal ou trimestral, conforme demanda	Gerente de operações e/ou equipe de sustentabilidade	Ajuste de processos de lavagem, reutilização de água e diminuição de custos operacionais
Eficiência Energética	Mede o uso de eletricidade, gás e outras fontes de energia em relação à produção gastronômica realizada.	kWh ou m³ de gás por mês, correlacionado à quantidade de refeições servidas	Mensal	Coordenador de manutenção	Identificação de picos de consumo, implantação de tecnologias limpas
Geração de Resíduos Orgânicos	Verifica a quantidade de resíduos gerados e sua destinação final, incentivando práticas de compostagem e reaproveitamento.	Peso (kg) de resíduos por 100 refeições ou por receita	Quinzenal ou mensal	Líder de cozinha e setor de resíduos	Otimização do cardápio, introdução de compostagem e parcerias com cooperativas de reciclagem
Engajamento de Produtores Locais	Avalia a quantidade e a qualidade das parcerias com produtores regionais, promovendo cadeias curtas de suprimento.	Número de fornecedores locais, volume de compras anuais de insumos nativos	Trimestral	Setor de compras e coordenação de sustentabilidade	Fortalecimento da economia regional, garantia de abastecimento estável e rastreabilidade de produtos
Inovação Culinária Sustentável	Verifica a criação de novos pratos, processos ou técnicas com foco em ingredientes nativos e baixo impacto ambiental.	Número de novos pratos no cardápio alinhados aos critérios de baixa pegada de carbono	Semestral	Chef principal e equipe de P&D (Pesquisa & Desenvolvimento)	Estímulo à criatividade, diferenciação competitiva e reputação "verde" no mercado gastronômico
Percepção do Cliente	Mensura o grau de satisfação e consciência ambiental dos consumidores, envolvendo avaliação do cardápio e das ações de sustentabilidade implementadas.	Índice de satisfação em plataformas de avaliação (0 a 10) + % de feedback positivo relacionado às práticas sustentáveis	Contínua ou após cada grande período sazonal	Equipe de marketing e relacionamento com clientes	Ajustes nos serviços, investimento em treinamentos e fortalecimento do marketing sustentável

Fonte: Elaborada pelos autores, inspirado em Magadán-Díaz et al. (2019), Oskam & De Visser-Amundson (2022) e dados de consultorias de sustentabilidade.

A partir desses indicadores, gestores podem monitorar e aprimorar continuamente suas práticas, alinhando eficiência operacional, responsabilidade

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

socioambiental e propostas de inovação alinhadas às tradições gastronômicas locais.

5. Considerações Finais

. A conclusão deste ensaio teórico sintetiza os principais achados, avalia o alcance dos objetivos propostos e explora as contribuições do estudo tanto para a literatura acadêmica quanto para a prática gerencial. Além disso, discute as limitações da pesquisa e sugere direções para estudos futuros, com o objetivo de ampliar o impacto das discussões apresentadas e fomentar o avanço teórico e empírico sobre ecoinovação e sustentabilidade na gastronomia.

Os principais achados deste estudo indicam que a integração de práticas ecoinovadoras na gastronomia sustentável requer um modelo que equilibre inovação, valorização cultural e viabilidade econômica. A pesquisa evidenciou que iniciativas bem-sucedidas são aquelas que combinam adaptação ao contexto local com incentivos financeiros, promoção de eventos gastronômicos e certificações sustentáveis. Além disso, o estudo reforçou o papel central da economia circular e da redução de desperdícios como pilares para a construção de modelos de negócios mais resilientes e ambientalmente responsáveis. A valorização da cultura local, através de parcerias com comunidades tradicionais e da utilização de ingredientes regionais, mostrou-se essencial para fortalecer a identidade gastronômica e garantir maior aceitação de práticas sustentáveis no setor. Também foi destacado que políticas públicas bem estruturadas, quando alinhadas a mecanismos de financiamento e certificações ambientais, criam um ambiente propício para a transição sustentável na hospitalidade, promovendo uma mudança estrutural de longo prazo.

A pesquisa buscou responder à questão central: Como práticas ecoinovadoras podem ser integradas à gastronomia sustentável no contexto amazônico? Para isso, foi proposto um modelo teórico integrativo, que articula economia circular, redução de desperdícios e valorização cultural como eixos fundamentais para a promoção da sustentabilidade no setor gastronômico.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

Esse modelo destaca a importância da colaboração entre múltiplos stakeholders, incluindo empresas, comunidades locais, governos e consumidores, para superar barreiras e fomentar um ecossistema de inovação sustentável. Além disso, o estudo forneceu diretrizes sobre a implementação de políticas públicas que incentivam a adoção de práticas verdes e fortalecem cadeias produtivas locais, criando um ciclo virtuoso de desenvolvimento sustentável.

O alcance dos objetivos do artigo foi demonstrado por meio da construção de um referencial teórico sólido, que contribui para a compreensão dos desafios e oportunidades relacionados à ecoinovação na gastronomia sustentável. O estudo não apenas preenche lacunas na literatura, mas também oferece um modelo conceitual que pode servir de base para futuras pesquisas e aplicações práticas. A principal relevância do estudo reside na sua capacidade de conectar teoria e prática, fornecendo um framework adaptável a diferentes contextos regionais e culturais, com potencial para gerar impactos significativos na formulação de políticas públicas e estratégias empresariais voltadas à sustentabilidade.

As implicações gerenciais desta pesquisa são amplas e fornecem recomendações práticas para gestores e líderes do setor de hospitalidade sobre como implementar estratégias ecoinovadoras de maneira eficaz. O estudo ressalta a importância da capacitação de equipes, do estabelecimento de parcerias com comunidades locais, da adoção de certificações ambientais e do investimento na realização de eventos gastronômicos sustentáveis como ferramentas para engajar stakeholders e aumentar a competitividade de empresas comprometidas com a sustentabilidade. Além disso, sugere que a criação de incentivos financeiros e políticas regulatórias pode potencializar a transição para um modelo de negócios mais sustentável e culturalmente autêntico.

Entretanto, o estudo apresenta algumas limitações que devem ser consideradas. Primeiramente, por se tratar de um ensaio teórico, a pesquisa não realiza uma validação empírica do modelo proposto, o que limita a sua aplicabilidade prática em diferentes contextos. Embora as proposições tenham sido fundamentadas em uma revisão robusta da literatura, a necessidade de estudos empíricos que testem a efetividade do modelo em diversos cenários ainda persiste.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

Além disso, a pesquisa concentrou-se no contexto amazônico, o que pode restringir a generalização dos achados para outras regiões com dinâmicas culturais, ambientais e econômicas distintas.

Diante dessas limitações, várias áreas para pesquisas futuras podem ser exploradas. Estudos empíricos que testem o modelo teórico em diferentes regiões e setores do turismo gastronômico seriam fundamentais para avaliar sua aplicabilidade e eficácia. Além disso, pesquisas que analisem o impacto de certificações ambientais e incentivos financeiros na adoção de práticas ecoinovadoras em diferentes tipos e escalas organizacionais podem ampliar a compreensão sobre os fatores que influenciam o sucesso dessas iniciativas. Outras investigações podem focar em como políticas públicas podem ser ajustadas para maximizar sua efetividade na promoção da sustentabilidade no setor de hospitalidade, considerando variações de contexto e níveis de governança.

Em síntese, este estudo oferece contribuições teóricas e práticas significativas, ao mesmo tempo em que abre caminhos para novas investigações que possam aprofundar o entendimento sobre a interseção entre ecoinovação e sustentabilidade na gastronomia. Ao propor um modelo teórico robusto e alinhado às demandas contemporâneas, este ensaio serve como um marco inicial para reflexões futuras e para o avanço do conhecimento sobre a transformação sustentável do setor gastronômico. Espera-se que as discussões apresentadas incentivem a adoção de práticas mais responsáveis e contribuam para o fortalecimento da gastronomia sustentável como um vetor estratégico para o desenvolvimento econômico, cultural e ambiental.

REFERÊNCIAS

Ahmed, A., Hung, K., Sharma, R., & Kuo, S. (2023). Eco-innovation and competitive advantage in sustainable hospitality. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 47(3), 421-442.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

Al-Romeedy, B. S., & Khairy, M. A. (2024). Green organizational practices in hospitality: A framework for competitive advantage. *International Journal of Hospitality Management*, 90, 102567.

Alonso-Almeida, M. D., Rodríguez-Antón, J. M., & Rubio Andrada, L. (2016). Factors influencing sustainable practices in hospitality companies. *Tourism Management*, 52, 167-178.

Bardin, L. (2011). Análise de conteúdo. Edições 70.

Beise, M., & Rennings, K. (2005). Lead markets and regulation: A framework for analyzing the international diffusion of environmental innovations. *Ecological Economics*, 52(1), 5-17.

Bohdanowicz, P. (2006). Environmental awareness and initiatives in the Swedish and Polish hotel industries Survey results. *International Journal of Hospitality Management*, 25(4), 662-682.

Cardoso, R., Silva, M., & Lima, S. (2019). Local ingredients and sustainable tourism in the Amazon. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 13(2), 240-258.

Chan, W. W. (2009). Environmental measures for hotels' environmental management systems. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(5), 572-578.

Díaz-García, C., González-Moreno, Á., & Sáez-Martínez, F. J. (2015). Eco-innovation: Insights from a literature review. *Innovation: Management, Policy & Practice*, 17(1), 6-23.

Eisenhardt, K. M., & Graebner, M. E. (2007). Theory building from cases: Opportunities and challenges. *Academy of Management Journal*, 50(1), 25-32.

Firman, D., Sun, Y., & Wang, J. (2023). Sustainable tourism in ecotourism hotspots: Strategies and outcomes. *Tourism Management Perspectives*, 40, 100956.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

García-Pozo, A., Sánchez-Ollero, J. L., & Marchante-Mera, A. (2016). Eco-innovation and tourism: The role of environmental certification in hotel competitiveness. *Tourism Economics*, 22(4), 853-867.

Horbach, J., Rammer, C., & Rennings, K. (2012). Determinants of eco-innovations by type of environmental impact. *Ecological Economics*, 78, 112-122.

Hsieh, H. F., & Shannon, S. E. (2005). Three approaches to qualitative content analysis. *Qualitative Health Research*, 15(9), 1277-1288.

Hung, K., Fang, Y., & LePage, B. (2023). Local ingredients and eco-tourism in culinary destinations. *Culinary Tourism Studies*, 10(2), 150-162.

Hussein, R., Sharma, R., & Kuo, S. (2024). Resilience and eco-innovation in sustainable hospitality management. *Journal of Sustainable Tourism*, 32(1), 42-58.

Krippendorff, K. (2004). Content analysis: An introduction to its methodology. Sage Publications.

Kuo, S. Y., Fang, Y., & LePage, B. (2022). Competitive advantage through green innovation in hospitality. *Tourism and Hospitality Research*, 18(1), 85-98.

Lincoln, Y. S., & Guba, E. G. (1985). Naturalistic inquiry. Sage Publications.

Lin, P., Yang, H., & Zhang, T. (2018). Green marketing strategies in tourism and hospitality. *Tourism and Hospitality Research*, 14(3), 310-328.

Liu, A., Varum, C., & Costa, J. (2017). Eco-innovation and sustainability in the hospitality sector. *Sustainable Tourism Review*, 5(4), 299-316.

Lopes, A. M., & Basso, R. C. (2023). Sustainable supply chain in hospitality and eco-tourism. *Sustainable Management in Tourism Journal*, 15(3), 120-135.

Magadán-Díaz, M. J., Fernández-Sánchez, R., & Leal, P. (2019). Green certifications and their impact on tourism and hospitality sustainability. *Journal of Cleaner Production*, 218, 136-146.

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 10/09/2025 - **Accepted:** 01/10/2025
Vol: 19.02
DOI: 10.61164/3qrs2g06
Pages: 1-34

Martinez, P., & del Bosque, I. R. (2013). CSR and customer loyalty in the hotel industry. *International Journal of Hospitality Management*, 34, 31-41.

Oskam, J., & De Visser-Amundson, A. (2022). Sustainable hospitality practices and certifications. *Sustainable Tourism Review*, 14(3), 210-226.

Putnam, R. D. (1993). Making democracy work: Civic traditions in modern Italy. Princeton University Press.

Rennings, K. (2000). Redefining innovation: Eco-innovation research and the contribution from ecological economics. *Ecological Economics*, 32(2), 319-332.

Segarra-Oña, M. D. V., Peiró-Signes, Á., & Verma, R. (2018). Sustainable practices and eco-innovation in the hospitality sector. *International Journal of Hospitality Management*, 22(4), 495-515.

Sharma, R., Hung, K., & Kuo, S. Y. (2020). Sustainable innovation in tourism: A review and future directions. *Sustainable Tourism Journal*, 12(2), 230-245.

Sotiriadis, M., Shen, X., & Tang, X. (2018). Economic and ecological impacts of sustainable tourism in emerging markets. *Tourism and Development Journal*, 10(1), 60-75.

Sun, Y., Firman, D., & Wang, J. (2021). The role of social media in sustainable tourism. *Tourism and Hospitality Research*, 25(3), 345-362.

Varum, C. A., Costa, J. M., & Liu, A. Y. (2017). Sustainability and eco-innovation in tourism and hospitality. *Tourism and Sustainable Development Journal*, 9(1), 94-113.

Wang, L., Kuo, S. Y., & Hung, K. (2020). Green hospitality practices: Consumer preferences and management strategies. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 32(3), 760-781.