



# ***Turismo, Sociedade e Ambiente*** **2**

Christopher Smith Bignardi Neves  
(Organizador)

**Atena**  
Editora  
Ano 2021



# ***Turismo, Sociedade e Ambiente*** **2**

Christopher Smith Bignardi Neves  
(Organizador)

**Atena**  
Editora  
Ano 2021

**Editora Chefe**

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

**Assistentes Editoriais**

Natalia Oliveira

Bruno Oliveira

Flávia Roberta Barão

**Bibliotecária**

Janaina Ramos

**Projeto Gráfico e Diagramação**

Natália Sandrini de Azevedo

Camila Alves de Cremo

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

**Imagens da Capa**

iStock

**Edição de Arte**

Luiza Alves Batista

**Revisão**

Os Autores

2021 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2021 Os autores

Copyright da Edição © 2021 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.

Open access publication by Atena Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

**Conselho Editorial**

**Ciências Humanas e Sociais Aplicadas**

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Prof. Dr. Américo Junior Nunes da Silva – Universidade do Estado da Bahia

Profª Drª Andréa Cristina Marques de Araújo – Universidade Fernando Pessoa

Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais

Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília  
Prof. Dr. Arnaldo Oliveira Souza Júnior – Universidade Federal do Piauí  
Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense  
Prof. Dr. Crisóstomo Lima do Nascimento – Universidade Federal Fluminense  
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa  
Prof. Dr. Daniel Richard Sant’Ana – Universidade de Brasília  
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia  
Profª Drª Dilma Antunes Silva – Universidade Federal de São Paulo  
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá  
Prof. Dr. Elson Ferreira Costa – Universidade do Estado do Pará  
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima  
Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros  
Prof. Dr. Humberto Costa – Universidade Federal do Paraná  
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice  
Prof. Dr. Jadson Correia de Oliveira – Universidade Católica do Salvador  
Prof. Dr. José Luis Montesillo-Cedillo – Universidad Autónoma del Estado de México  
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense  
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins  
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros  
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte  
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas  
Profª Drª Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul  
Prof. Dr. Miguel Rodrigues Netto – Universidade do Estado de Mato Grosso  
Prof. Dr. Pablo Ricardo de Lima Falcão – Universidade de Pernambuco  
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador  
Prof. Dr. Saulo Cerqueira de Aguiar Soares – Universidade Federal do Piauí  
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará  
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande  
Profª Drª Vanessa Ribeiro Simon Cavalcanti – Universidade Católica do Salvador  
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro  
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

#### **Ciências Agrárias e Multidisciplinar**

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano  
Prof. Dr. Arinaldo Pereira da Silva – Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará  
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás  
Profª Drª Carla Cristina Bauermann Brasil – Universidade Federal de Santa Maria  
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados  
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia  
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa  
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul  
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará  
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
Prof. Dr. Jael Soares Batista – Universidade Federal Rural do Semi-Árido  
Prof. Dr. Jayme Augusto Peres – Universidade Estadual do Centro-Oeste  
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro  
Profª Drª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará  
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa  
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão  
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará  
Profª Drª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido  
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

### **Ciências Biológicas e da Saúde**

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília  
Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas  
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás  
Profª Drª Daniela Reis Joaquim de Freitas – Universidade Federal do Piauí  
Profª Drª Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão  
Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro  
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri  
Profª Drª Elizabeth Cordeiro Fernandes – Faculdade Integrada Medicina  
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília  
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina  
Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira  
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
Profª Drª Fernanda Miguel de Andrade – Universidade Federal de Pernambuco  
Prof. Dr. Fernando Mendes – Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Saúde de Coimbra  
Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras  
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria  
Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia  
Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco  
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande  
Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará  
Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Piauí  
Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará  
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas  
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande  
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
Profª Drª Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará  
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma  
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte  
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá  
Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados  
Profª Drª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino  
Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora  
Profª Drª Vanessa da Fontoura Custódio Monteiro – Universidade do Vale do Sapucaí  
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande  
Profª Drª Welma Emidio da Silva – Universidade Federal Rural de Pernambuco

### **Ciências Exatas e da Terra e Engenharias**

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto  
Profª Drª Ana Grasielle Dionísio Corrêa – Universidade Presbiteriana Mackenzie  
Prof. Dr. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás  
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná  
Prof. Dr. Cleiseano Emanuel da Silva Paniagua – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás  
Prof. Dr. Douglas Gonçalves da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia  
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná  
Profª Drª Érica de Melo Azevedo – Instituto Federal do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará  
Profª Dra. Jéssica Verger Nardeli – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho  
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande  
Profª Drª Luciana do Nascimento Mendes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte  
Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá  
Prof. Dr. Marco Aurélio Kistemann Junior – Universidade Federal de Juiz de Fora  
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba  
Profª Drª Natéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte  
Profª Drª Priscila Tessmer Scaglioni – Universidade Federal de Pelotas  
Prof. Dr. Sidney Gonçalves de Lima – Universidade Federal do Piauí  
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

### **Linguística, Letras e Artes**

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins  
Profª Drª Angéli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro  
Profª Drª Carolina Fernandes da Silva Mandaji – Universidade Tecnológica Federal do Paraná  
Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará  
Profª Drª Edna Alencar da Silva Rivera – Instituto Federal de São Paulo  
Profª Drª Fernanda Tonelli – Instituto Federal de São Paulo,  
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões  
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná  
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná  
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará  
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste  
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia

### **Conselho Técnico científico**

Prof. Me. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo  
Prof. Me. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza  
Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba  
Prof. Dr. Adilson Tadeu Basquerote Silva – Universidade para o Desenvolvimento do Alto Vale do Itajaí  
Profª Ma. Adriana Regina Vettorazzi Schmitt – Instituto Federal de Santa Catarina  
Prof. Dr. Alex Luis dos Santos – Universidade Federal de Minas Gerais  
Prof. Me. Alessandro Teixeira Ribeiro – Centro Universitário Internacional  
Profª Ma. Aline Ferreira Antunes – Universidade Federal de Goiás  
Profª Drª Amanda Vasconcelos Guimarães – Universidade Federal de Lavras  
Prof. Me. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão  
Profª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico  
Profª Drª Andrezza Miguel da Silva – Faculdade da Amazônia  
Profª Ma. Anelisa Mota Gregoleti – Universidade Estadual de Maringá  
Profª Ma. Anne Karynne da Silva Barbosa – Universidade Federal do Maranhão  
Prof. Dr. Antonio Hot Pereira de Faria – Polícia Militar de Minas Gerais  
Prof. Me. Armando Dias Duarte – Universidade Federal de Pernambuco  
Profª Ma. Bianca Camargo Martins – UniCesumar  
Profª Ma. Carolina Shimomura Nanya – Universidade Federal de São Carlos  
Prof. Me. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro  
Prof. Me. Carlos Augusto Zilli – Instituto Federal de Santa Catarina  
Prof. Me. Christopher Smith Bignardi Neves – Universidade Federal do Paraná  
Profª Drª Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo  
Profª Drª Cláudia Taís Siqueira Cagliari – Centro Universitário Dinâmica das Cataratas  
Prof. Me. Clécio Danilo Dias da Silva – Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
Prof. Me. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará

Profª Ma. Daniela da Silva Rodrigues – Universidade de Brasília  
Profª Ma. Daniela Remião de Macedo – Universidade de Lisboa  
Profª Ma. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco  
Prof. Me. Douglas Santos Mezacas – Universidade Estadual de Goiás  
Prof. Me. Edevaldo de Castro Monteiro – Embrapa Agrobiologia  
Prof. Me. Edson Ribeiro de Britto de Almeida Junior – Universidade Estadual de Maringá  
Prof. Me. Eduardo Gomes de Oliveira – Faculdades Unificadas Doctum de Cataguases  
Prof. Me. Eduardo Henrique Ferreira – Faculdade Pitágoras de Londrina  
Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil  
Prof. Me. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita  
Prof. Me. Ernane Rosa Martins – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás  
Prof. Me. Euvaldo de Sousa Costa Junior – Prefeitura Municipal de São João do Piauí  
Prof. Dr. Everaldo dos Santos Mendes – Instituto Edith Theresa Hedwing Stein  
Prof. Me. Ezequiel Martins Ferreira – Universidade Federal de Goiás  
Profª Ma. Fabiana Coelho Couto Rocha Corrêa – Centro Universitário Estácio Juiz de Fora  
Prof. Me. Fabiano Eloy Atílio Batista – Universidade Federal de Viçosa  
Prof. Me. Felipe da Costa Negrão – Universidade Federal do Amazonas  
Prof. Me. Francisco Odécio Sales – Instituto Federal do Ceará  
Prof. Me. Francisco Sérgio Lopes Vasconcelos Filho – Universidade Federal do Cariri  
Profª Drª Germana Ponce de Leon Ramírez – Centro Universitário Adventista de São Paulo  
Prof. Me. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária  
Prof. Me. Givanildo de Oliveira Santos – Secretaria da Educação de Goiás  
Prof. Dr. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná  
Prof. Me. Gustavo Krahl – Universidade do Oeste de Santa Catarina  
Prof. Me. Helton Rangel Coutinho Junior – Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro  
Profª Ma. Isabelle Cerqueira Sousa – Universidade de Fortaleza  
Profª Ma. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia  
Prof. Me. Javier Antonio Alborno – University of Miami and Miami Dade College  
Prof. Me. Jhonatan da Silva Lima – Universidade Federal do Pará  
Prof. Dr. José Carlos da Silva Mendes – Instituto de Psicologia Cognitiva, Desenvolvimento Humano e Social  
Prof. Me. Jose Elyton Batista dos Santos – Universidade Federal de Sergipe  
Prof. Me. José Luiz Leonardo de Araujo Pimenta – Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria Uruguay  
Prof. Me. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco  
Profª Drª Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás  
Profª Ma. Juliana Thaisa Rodrigues Pacheco – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Drª Kamilly Souza do Vale – Núcleo de Pesquisas Fenomenológicas/UFPA  
Prof. Dr. Kárpio Márcio de Siqueira – Universidade do Estado da Bahia  
Profª Drª Karina de Araújo Dias – Prefeitura Municipal de Florianópolis  
Prof. Dr. Lázaro Castro Silva Nascimento – Laboratório de Fenomenologia & Subjetividade/UFPR  
Prof. Me. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Ma. Lilian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará  
Profª Ma. Lilian de Souza – Faculdade de Tecnologia de Itu  
Profª Ma. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ  
Profª Drª Lívia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás  
Prof. Dr. Lucio Marques Vieira Souza – Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura de Sergipe  
Prof. Dr. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual do Paraná  
Profª Ma. Luana Ferreira dos Santos – Universidade Estadual de Santa Cruz  
Profª Ma. Luana Vieira Toledo – Universidade Federal de Viçosa  
Prof. Me. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados  
Prof. Me. Luiz Renato da Silva Rocha – Faculdade de Música do Espírito Santo  
Profª Ma. Luma Sarai de Oliveira – Universidade Estadual de Campinas  
Prof. Dr. Michel da Costa – Universidade Metropolitana de Santos

Prof. Me. Marcelo da Fonseca Ferreira da Silva – Governo do Estado do Espírito Santo  
Prof. Dr. Marcelo Máximo Purificação – Fundação Integrada Municipal de Ensino Superior  
Prof. Me. Marcos Aurelio Alves e Silva – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo  
Prof. Me. Marcos Roberto Gregolin – Agência de Desenvolvimento Regional do Extremo Oeste do Paraná  
Profª Ma. Maria Elanny Damasceno Silva – Universidade Federal do Ceará  
Profª Ma. Marileila Marques Toledo – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri  
Prof. Dr. Pedro Henrique Abreu Moura – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais  
Prof. Me. Pedro Panhoca da Silva – Universidade Presbiteriana Mackenzie  
Profª Drª Poliana Arruda Fajardo – Universidade Federal de São Carlos  
Prof. Me. Rafael Cunha Ferro – Universidade Anhembí Morumbi  
Prof. Me. Ricardo Sérgio da Silva – Universidade Federal de Pernambuco  
Prof. Me. Renan Monteiro do Nascimento – Universidade de Brasília  
Prof. Me. Renato Faria da Gama – Instituto Gama – Medicina Personalizada e Integrativa  
Profª Ma. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal  
Prof. Me. Robson Lucas Soares da Silva – Universidade Federal da Paraíba  
Prof. Me. Sebastião André Barbosa Junior – Universidade Federal Rural de Pernambuco  
Profª Ma. Silene Ribeiro Miranda Barbosa – Consultoria Brasileira de Ensino, Pesquisa e Extensão  
Profª Ma. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo  
Prof. Dr. Sullivan Pereira Dantas – Prefeitura Municipal de Fortaleza  
Profª Ma. Taiane Aparecida Ribeiro Nepomoceno – Universidade Estadual do Oeste do Paraná  
Prof. Me. Tallys Newton Fernandes de Matos – Universidade Estadual do Ceará  
Profª Ma. Thatianny Jasmine Castro Martins de Carvalho – Universidade Federal do Piauí  
Prof. Me. Tiago Silvio Dedoné – Colégio ECEL Positivo  
Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

**Bibliotecária:** Janaina Ramos  
**Diagramação:** Maria Alice Pinheiro  
**Correção:** Mariane Aparecida Freitas  
**Edição de Arte:** Luiza Alves Batista  
**Revisão:** Os autores  
**Organizador:** Christopher Smith Bignardi Neves

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**

T938 Turismo, sociedade e ambiente 2 / Organizador Christopher Smith Bignardi Neves. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2021.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5983-267-5

DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.675211607>

1. Turismo. I. Neves, Christopher Smith Bignardi (Organizador). II. Título.

CDD 338.4791

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

**Atena Editora**

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

[www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)

contato@atenaeditora.com.br

## DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.

## DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, desta forma não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.

## APRESENTAÇÃO

Neste segundo volume de Turismo, Sociedade e Ambiente continuamos a apresentar inquietações e discutir experiências nacionais e internacionais acerca das tendências e avanços de pesquisas em turismo, que englobam gestão, sustentabilidade, viagens, restauração e hotelaria. Neste volume pesquisadores, gestores e profissionais do turismo, apresentam os últimos desenvolvimentos na literatura acadêmica, compartilhando seus conhecimentos com vocês leitores, estudantes e pesquisadores.

Quando o primeiro volume<sup>1</sup> foi publicado em 2020, os impactos econômicos e sociais do turismo e da hospitalidade, derivados do período pandêmico preocupavam o setor público e privado. Após milhões de vidas ceifadas mundialmente, a vacinação proporcionou à indústria do turismo um novo recomeço.

Esta obra contribuiu para um melhor entendimento do Turismo, da Sociedade e do Ambiente, os autores apresentam o que almejam para o futuro, tanto no setor público (envolvendo a gestão de produtos e destino) e no setor privado (empresas), apresentam novos pensamento, novos modelos e novas percepções.

No *Capítulo 1*, Pedro Carvalho realiza uma revisão de literatura sobre o turismo de negócios, enfatizando os principais conceitos. No *Capítulo 2*, Laís Vicente e Lélío Rosa analisam ações sustentáveis dos restaurantes de hotéis cariocas. Nathan Oliveira, Eliane Freire e Thiana Tries abordam no *Capítulo 3* o imponente Copacabana Palace, registrando-o como um marcador na memória social. Josefa Moura, Andréia Lisboa e Giliard Ribeiro investigam no *Capítulo 4* se o entretenimento a bordo em cruzeiros marítimos representa um fator de atratividade.

No *Capítulo 5*, Karoliny Carvalho analisa o turismo rural como meio para desenvolver comunidades quilombolas em Alcântara (MA). Bárbara Ternovski e Luiz Souza descrevem no *Capítulo 6* o roteiro do Projeto Conhecendo PG (Ponta Grossa, PR). O *Capítulo 7* apresenta os principais impactos negativos sofridos pela oferta turística de Foz do Iguaçu (PR), no estudo desenvolvido por Andressa Szekut, Ana Cristina Oliveira, Petterson Gherlhandi e Alfredo Aguiar, é abordado a crise econômica e sanitária oriunda da pandemia da COVID-19.

No *Capítulo 8*, Leylane Martins e José Villar descrevem o Aplicativo de Governança Turística, que além de aumentar a eficiência e a produtividade, auxilia no gerenciamento estratégico e operacional da gestão do turismo. Nathan Oliveira apresenta no *Capítulo 9*, a Metodologia Multicritério de Apoio à Decisão Construtivista (em inglês, *Methodology Multicriteria Decision Aid – Constructivist – MCDA-C*), instrumento que apoia tomadas de decisão e intervenção. No *Capítulo 10*, Fábía Lopes, Giovanna Gomes e Waléria Mendes retratam a importância do uso da Língua Brasileira de Sinais (Libras) em visitas guiadas, buscando deste modo romper com as barreiras da comunicação.

---

<sup>1</sup> Disponível em: <https://www.atenaeditora.com.br/post-ebook/3714>

Essa publicação oferece perspectiva diferentes do Turismo, Sociedade e Ambiente que constituem alguns marcos teóricos atualizados dos temas em análise, que são complementados com estudos de casos, boas práticas e dados relacionados a contextos turísticos. Os capítulos buscam oferecer ao leitor, comunidades acadêmicas, organizações de gestão de destinos, associações do terceiro setor e empresários do turismo *insights* sobre os desafios do turismo em contextos pré e pós-pandemia.

Boa Leitura!

Christopher Smith Bignardi Neves

## SUMÁRIO

### **CAPÍTULO 1..... 1**

TURISMO DE NEGÓCIOS – REUNIÕES COLETIVAS OU INDIVIDUAIS, EIS A QUESTÃO?

Pedro Miguel Fonseca Moreira de Carvalho

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.6752116071>

### **CAPÍTULO 2..... 13**

GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL: DIAGNÓSTICO DO SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS DE HOTÉIS DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Laís Menezes Marcelino Vicente

Lélio Galdino Rosa

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.6752116072>

### **CAPÍTULO 3..... 25**

HOTELARIA COMO VALORIZAÇÃO DA MEMÓRIA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO: O COPACABANA PALACE HOTEL

Nathan Marques Oliveira

Eliane Cristina de Castro Freire

Thiana Mayara Tries

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.6752116073>

### **CAPÍTULO 4..... 39**

O ENTRETENIMENTO COMO FATOR DE ATRATIVIDADE DOS CRUZEIROS MARÍTIMOS

Josefa da Silva Moura

Andréia da Silva Lisboa

Giliard Sousa Ribeiro

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.6752116074>

### **CAPÍTULO 5..... 55**

O TURISMO RURAL COMO ALTERNATIVA PARA O DESENVOLVIMENTO DAS COMUNIDADES DE ITAMATATUIA E SANTA MARIA EM ALCÂNTARA, MARANHÃO (BRASIL)

Karoliny Diniz Carvalho

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.6752116075>

### **CAPÍTULO 6..... 66**

PROJETO CONHECENDO PG: DESCRIÇÃO DO ROTEIRO HISTÓRICO CULTURAL – PRAÇA MARECHAL FLORIANO PEIXOTO

Bárbara Ternoviski

Luiz Fernando de Souza

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.6752116076>

<b>CAPÍTULO 7</b> .....	<b>71</b>
IMPACTOS NEGATIVOS NA OFERTA TURÍSTICA DE FOZ DO IGUAÇU EM DECORRÊNCIA DAS SUSPENSÕES DE ATIVIDADES POR CONTA DA COVID-19	
Andressa Szekut	
Ana Cristina Rempel de Oliveira	
Petterson Eduardo Souza Gherlhandi	
Alfredo Brito Aguiar	
doi <a href="https://doi.org/10.22533/at.ed.6752116077">https://doi.org/10.22533/at.ed.6752116077</a>	
<b>CAPÍTULO 8</b> .....	<b>88</b>
TECNOLOGIA MÓVEL NO TURISMO: O APLICATIVO GOVERNANÇA TURÍSTICA (GTUR)	
Leylane Meneses Martins	
José Wellington Carvalho Villar	
doi <a href="https://doi.org/10.22533/at.ed.6752116078">https://doi.org/10.22533/at.ed.6752116078</a>	
<b>CAPÍTULO 9</b> .....	<b>101</b>
MODELO MULTICRITÉRIO DE APOIO À DECISÃO CONSTRUTIVISTA NA IMPLANTAÇÃO DE HOSPEDAGEM ALTERNATIVA NO DESTINO DE ITAIPULÂNDIA/PR	
Nathan Marques Oliveira	
doi <a href="https://doi.org/10.22533/at.ed.6752116079">https://doi.org/10.22533/at.ed.6752116079</a>	
<b>CAPÍTULO 10</b> .....	<b>115</b>
A RELEVÂNCIA E DESAFIOS DA INSERÇÃO DA LIBRAS NO GUIAMENTO TURÍSTICO	
Fábia Raiane Santos Lopes	
Giovanna Adriana Tavares Gomes	
Waléria Batista da Silva Vaz Mendes	
doi <a href="https://doi.org/10.22533/at.ed.67521160710">https://doi.org/10.22533/at.ed.67521160710</a>	
<b>SOBRE O ORGANIZADOR</b> .....	<b>127</b>
<b>ÍNDICE REMISSIVO</b> .....	<b>128</b>

# CAPÍTULO 2

## GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL: DIAGNÓSTICO DO SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS DE HOTÉIS DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

*Data de aceite: 01/07/2021*

*Data de submissão: 28/04/2021*

### **Laís Menezes Marcelino Vicente**

Tecnóloga em Hotelaria. Universidade Federal Fluminense, Faculdade de turismo e hotelaria  
Niterói - Rio de Janeiro  
<http://lattes.cnpq.br/0521107932350215>

### **Lélio Galdino Rosa**

Doutor em Organização do Espaço, Mestre em Turismo e Hotelaria, Tecnólogo em Hotelaria. Universidade Federal Fluminense, Faculdade de turismo e hotelaria  
Niterói - Rio de Janeiro  
<http://lattes.cnpq.br/9644204315055460>

**RESUMO:** A gestão ambiental surgiu como uma forma de inserir tecnologias e práticas sustentáveis nas empresas. E a adesão de tais práticas pode acarretar na sociedade uma oscilação positiva em relação ao meio ambiente, que vai contribuir de forma significativa para o crescimento da demanda de um determinado segmento de turismo. No âmbito turístico, a hotelaria foi pioneira na busca de alternativas para a sustentabilidade ambiental dos destinos turísticos. O seguinte trabalho visa identificar e analisar as principais ações de sustentabilidade no contexto dos restaurantes de hotéis na cidade do Rio de Janeiro. A pertinência desse artigo consiste na importância de contribuir com o fornecimento de dados para estabelecer o panorama atual, no que diz respeito à importância

atribuída pelos gestores, ao uso de práticas de sustentabilidade nos meios de hospedagem. Com a finalidade de aprimorar e ampliar o material de apoio, para que os profissionais do setor possam exercer um serviço mais consciente e ecológico, se tornando um diferenciador para a categoria e as empresas. A pesquisa é classificada como exploratória descritiva. A coleta de dados foi um estudo em corte transversal e a amostra da pesquisa foi obtida de forma não probabilística por julgamento. Para a coleta de dados foi aplicado um questionário com funcionários de restaurantes de hotéis da cidade do Rio de Janeiro, a fim de averiguar se práticas sustentáveis estão incorporadas na rotina da cozinha. Através das respostas foi possível identificar que o setor de alimentos e bebidas pode aprimorar e inserir mais hábitos sustentáveis no restaurante.

**PALAVRAS - CHAVE:** Sustentabilidade. Gastronomia Sustentável. Alimentos e Bebidas. Hotéis.

### **SUSTAINABLE GASTRONOMY: DIAGNOSIS OF THE FOOD AND BEVERAGE SECTOR IN HOTELS IN THE CITY OF RIO DE JANEIRO**

**ABSTRACT:** Environmental management emerged as a way of inserting sustainable technologies and practices in companies. And the adherence to such practices can cause a positive oscillation in society in relation to the environment, which will contribute significantly to the growth of the demand of a determined segment of tourism. In the tourism field, the hotel industry was a pioneer in the search for alternatives for the environmental sustainability

of tourist destinations. The following work aims to identify and analyze the main sustainability actions in the context of hotel restaurants in the city of Rio de Janeiro. The relevance of this article is the importance of contributing to the provision of data to establish the current panorama, with regard to the importance attributed by managers, to the use of sustainability practices in the means of accommodation. In order to improve and expand the support material, so that professionals in the sector can exercise a more conscious and ecological service, becoming a differentiator for the category and companies. The research is classified as exploratory descriptive. Data collection was a cross-sectional study and the research sample was obtained in a non-probabilistic manner by judgment. For data collection, a questionnaire was applied with employees of hotel restaurants in the city of Rio de Janeiro, in order to find out if sustainable practices are incorporated into the kitchen routine. Through the answers it was possible to identify that the food and beverage sector can improve and insert more sustainable habits in the restaurant.

**KEYWORDS:** Sustainability. Sustainable Gastronomy. Food and beverage. Hotels.

## 1 | INTRODUÇÃO

O presente artigo buscou explorar hotéis situados na cidade do Rio de Janeiro, a fim de investigar a gestão ambiental em restaurantes desses meios de hospedagem, e desvelar como se deu a adesão da sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas, a partir do ano de 2012 até o ano de 2020.

Os mecanismos utilizados na metodologia da presente pesquisa apresentam características de cunho descritivo, pois, segundo Boaventura (2007), é aquela que identifica as características de um fenômeno por meio da pesquisa. Quanto aos seus objetivos, pode ser classificada como exploratória descritiva. Segundo Gil (2008), a pesquisa exploratória objetiva gera maior familiaridade com o problema, enquanto que a descritiva objetiva descreve as características de determinada população.

A coleta de dados da pesquisa foi um estudo em corte transversal, no qual segundo Hoppen; Lapointe e Moreau (1996) o pesquisador deve coletar os dados da amostra que sejam suficientes para retratar as variáveis em um determinado momento no tempo.

A amostra da pesquisa foi obtida de forma não probabilística por julgamento que ocorre quando a escolha da amostra ocorre por conveniência com base no julgamento ou experiência do pesquisador, pois os consideram representativos da população de interesse ou apropriados por qualquer outro motivo (MALHOTRA, 2001). A análise dos resultados ocorreu de forma qualitativa e quantitativa por meio da aplicação de questionário aos funcionários dos restaurantes dos hotéis avaliados.

A temática foi escolhida com base nos objetivos de desenvolvimento sustentável (ODS, e no atual cenário, no qual, medidas sustentáveis estão se tornando cada vez mais requisitadas e presentes na sociedade. Com isso, a problemática envolvendo a adesão de práticas sustentáveis na área de alimentos e bebidas vem se tornando mais relevante.

Campanhola e Rodrigues (2001) afirmam que, este movimento de valorização do

ambiente é decorrente da difusão do pensamento ambientalista, aliado à degradação das condições de vida nas grandes cidades (poluição, violência, estresse). O que explica o maior interesse na adesão de práticas sustentáveis por parte da sociedade. Diante disso, o trabalho procurou responder à seguinte interrogação: De que forma os hotéis da cidade do Rio de Janeiro promovem práticas sustentáveis em seus restaurantes.

O trabalho identificou e analisou as principais ações de sustentabilidade no contexto dos restaurantes de hotéis da cidade do Rio de Janeiro. E também: Compreendeu quais e quantos instrumentos disponíveis para expandir a sustentabilidade os restaurantes utilizam na prática, investigou como são aplicados, e expôs em que ponto a sustentabilidade está inserida na área.

Esse artigo visa contribuir com o fornecimento de dados para estabelecer o panorama atual, no que diz respeito à importância atribuída pelos gestores, ao uso de práticas de sustentabilidade nos meios de hospedagem. Com a finalidade de aprimorar e ampliar o material de apoio, para que os profissionais do setor possam exercer um serviço mais consciente e ecológico, se tornando um diferenciador para a categoria e as empresas.

## **2 | A EVOLUÇÃO DA SUSTENTABILIDADE NA HOTELARIA**

O setor hoteleiro está entre os que mais necessitam de quantidades vastas de recursos naturais para entregar seus serviços. Visto que, propõe Vieira (2004, p.9) “A hotelaria é um segmento que está muito propenso a desperdiçar. A grande maioria dos hóspedes ainda não tem uma consciência voltada para a economia (...)”.

O desenvolvimento sustentável dentro da esfera turística ainda encontra obstáculos socioeconômicos e políticos para avançar e alcançar a sustentabilidade empresarial. Nesse sentido, ressalta Garcia (2012. p,21), “aos poucos, a hotelaria está acordando e dando maior atenção à necessidade de dedicar recursos e foco estratégico aos dois grandes pilares da sustentabilidade: meio ambiente e entorno social”.

O avanço das tecnologias e procedimentos possibilitou que normas de gestão ambiental fossem criadas, para certificar o desempenho das empresas quanto à sustentabilidade, tal como a NBR ISO 14000. O Tropical da Cataratas ECO *Resort*, localizado em Foz do Iguaçu, foi o 1º hotel a receber a certificação ambiental ISO 14001 na América do Sul, no ano de 2000, segundo informações retiradas do Relatório de Gestão Ambiental de 2006 do hotel.

Sobre a implantação de sistemas gestão ambiental no setor, Vieira ( 2004, p. 63), relata o seguinte:

A tendência moderna na hotelaria é a programação e a implantação de sistemas voltados à qualidade em todos os segmentos de um hotel. A não-adoção de programas de qualidade gera custos elevados para o hotel, para os hóspedes e para os colaboradores, todos perdem. Não somente o custo de fácil contabilização deve ser levado em consideração na avaliação

final. Entre os custos que também devem ser considerados estão: ações da concorrência; ações trabalhistas; comprometimento da imagem do hotel no mercado; descontentamento de hóspedes; desmotivação do pessoal e perda de negócios.

Na hotelaria brasileira a NBR (Norma Técnica Brasileira) 15401 - Sustentabilidade para os Meios de Hospedagem da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) orienta e regulamenta todos os aspectos necessários para que os hotéis exerçam suas práticas sustentáveis de maneira qualitativa e satisfatória. Esta norma tornou o Brasil pioneiro na orientação da gestão ambiental nos meios de hospedagem, que abrange todos os aspectos e desdobramentos que a atividade hoteleira pode causar de impacto no meio ambiente. A orientação observada no sistema de gestão apresentado na Norma “proporciona uma base estável, coerente e consistente para o alcance e a manutenção do desempenho sustentável dos meios de hospedagem.” (ABNT - NBR 15401, p. 7, 2006).

É de fundamental importância estimular a sustentabilidade no âmbito hoteleiro, para que os empreendimentos e a sociedade sejam beneficiados. Pois,

Todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações. (CONSTITUIÇÃO FEDERAL ARTIGO-255, 1988).

### **3 I GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL NOS HOTÉIS**

Ressalta-se que a alimentação é substancial para a vida e o desenvolvimento dos seres humanos, para mais, possui grande relevância no âmbito turístico, posto que, atualmente a gastronomia é muito mais do que suprir uma necessidade básica, e atinge extensões culturais, sociais e econômicas, o que a torna um fator de grande relevância na escolha dos hóspedes.

Diversas são as maneiras de praticar a sustentabilidade dentro do setor de alimentos e bebidas no contexto hoteleiro. Na construção do restaurante, etapas como o planejamento sustentável para evitar o desperdício de embalagens, gestão dos resíduos, o uso racional dos materiais e matéria prima, e a adesão de tecnologias que otimizem o consumo de recursos, contribuem para um empreendimento mais sustentável. (ARAÚJO, 2012).

Logo, quando se compreende a dimensão gerada pela gastronomia dentro da atividade turística é possível melhorar o cenário e fomentar o turismo sustentável, pois, segundo Krause e Bahls (2013) o uso da gastronomia sustentável em meios de hospedagem pode auxiliar a potencializar a economia e o bem-estar social.

#### **3.1 Elaboração de Cardápio**

O conceito de cardápio, segundo Silva e Martinez (2008) é definido como, uma lista de preparações gastronômicas que constituem todas as refeições ou uma listagem de preparações que compõem uma refeição do período estabelecido. O que o torna

uma ferramenta de extrema importância para o sucesso de um restaurante, já que, para Chon e Sparrowe (2003, p. 193) “o cardápio representa o plano de ação operacional do estabelecimento para atender aos clientes. Ele lista os itens que eles pedirão”.

Elementos como a ficha técnica, fator de correção, fator de cocção, sazonalidade, produtos orgânicos e a sustentabilidade devem ser estudados para garantir que as refeições ofereçam além de qualidade e estética, mas também, inovação, com pratos adaptados para cada época, pois, de acordo com Zanella (2007), esse aspecto é essencial para a o aperfeiçoamento da qualidade e atualização dos restaurantes. De acordo MacMillan e Fredenburgh (2009, p. 4), “[...] isso significa melhor valor, melhor sabor e um negócio melhor para o planeta.”

Destarte, notabiliza-se que a elaboração do cardápio é uma etapa crucial para os restaurantes que desejam contribuir para uma gastronomia mais sustentável, amenizando o desperdício e a escassez dos alimentos, uma vez que, essa etapa intervém de maneira significativa nas demais.

### *3.1.1 Ficha Técnica, Fator de Correção e Fator de Cocção*

A ficha técnica de preparo (FTP) é um recurso utilizado basicamente para custear as refeições, definir a ordem de preparo e o valor nutricional de cada prato, tornando-a proficiente na elaboração de um cardápio. É necessário que elementos como a complexidade da preparação, tempo de preparo, utensílios utilizados, quantidade de insumos, rendimento, pré preparo e preparo constem na ficha técnica para avaliarmos se a cozinha possui todo o fundamental para a execução. (AKUTSU et al., 2005).

O fator de correção (FC) representa o peso líquido do alimento, que é obtido após a limpeza, na qual é feita a retirada de aparas e partes que não serão utilizadas na preparação, ao mesmo tempo que, o fator de cocção (FCC) indica a relação entre a fração do alimento cozido e pronto para ser consumido e o alimento limpo e cru que foi utilizado, exprimindo o rendimento da preparação. A partir destas informações é possível detectar os fatores de correção e cocção, a obtenção dos valores se dão através das fórmulas  $FC = \text{peso bruto (PB)} / \text{peso líquido (PL)}$  e  $FCC = \text{peso do alimento cozido (PC)} / \text{peso líquido (PL)}$ , respectivamente. (PARISOTO et al., 2013)

O uso das fichas técnicas e fatores que determinam o rendimento dos alimentos não é obrigatório nos restaurantes, todavia, compreende-se que o emprego desses mecanismos, permite que haja um controle do porcionamento ideal das refeições, impactando diretamente na diminuição do impacto no ambiente, visto que, uma porção exagerada influencia no maior consumo e desperdício, pois, afirmam Wansink e Kim (2005, p. 242), “[...] pode implicitamente sugerir que o tamanho a ser consumido atende a uma norma de quantidade adequada”

Logo, verifica-se que, padronização das preparações proporciona a redução do

desperdício dos alimentos, e além disso, possibilita uma maior fidelização dos clientes, pois, nesse contexto, Vasconcellos et al. (2002) afirmam que o prato possuirá sempre os mesmos aspectos sensoriais e estruturais, o que por consequência agrada o cliente e agrega para a empresa.

#### **4 | GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS**

Gerenciar os resíduos sólidos é uma polêmica pertinente para o homem desde a sua existência. Dentro do segmento hoteleiro, segundo Castelli (2006), o setor de alimentos e bebidas é o que mais gera resíduos sólidos dentro do hotel, em sua maior parte “orgânico”, porque, provém de sobras de comida. Para não prejudicar o meio ambiente, é necessário que os resíduos sejam destinados de forma correta.

A Política Nacional de Resíduos Sólidos -PNRS, lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, determina os procedimentos, objetivos, instrumentos e princípios a serem adotados, quanto à gestão integrada e ao gerenciamento dos resíduos sólidos [...] (BRASIL, 2010). Dos instrumentos presentes na lei, a coleta seletiva, logística reversa, reutilização e a gestão integrada de resíduos sólidos se destacam por serem mais facilmente aplicados dentro do âmbito hoteleiro.

Verifica-se que, gerenciar os resíduos de maneira adequada é crucial para maximizar o potencial de uma cozinha sustentável em todos os níveis, se o descarte ocorre corretamente o restaurante gera menos lixo e como consequência também contribui para sociedade.

#### **5 | MARKETING ECOLÓGICO COMO FATOR COMPETITIVO**

É notório que o marketing está diretamente ligado ao consumo, tornando-o um grande influenciador no momento de adquirir produtos e serviços. O marketing ecológico, também conhecido como marketing verde, não passa de uma modalidade derivada do conceito original. Consoante a isso, Churchill Jr. e Peter (2000, p. 44) reiteram que o marketing verde representa “atividades de marketing destinadas a minimizar os efeitos negativos sobre o ambiente físico ou melhorar a sua qualidade”.

A gestão ambiental em acordo com o marketing ecológico pode se tornar um fator chave para as empresas que demonstram interesse no tópico sustentável, tendo em vista que a sociedade está cada vez mais engajada em reduzir o impacto negativo no meio ambiente, trazendo para o setor turístico uma competitividade saudável, pois a

Competitividade é a base do sucesso ou fracasso de um negócio onde há livre concorrência. Aqueles com boa competitividade prosperam e se destacam dos seus concorrentes, independente do seu potencial de lucro e crescimento ... Competitividade é a correta adequação das atividades do negócio no seu microambiente. (DEGEN, 1989:106-107).

Logo, quando uma empresa começa a se adaptar isso influencia as demais do mercado a promoverem mudanças para sobreviver no ambiente no qual estão inseridas.

## 6 | DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Nesse tópico, os resultados referentes aos questionários aplicados junto aos funcionários do setor de alimentos e bebidas serão apresentados. A discussão dos dados foi realizada sob a ótica qualitativa, com dados quantitativos para paragonar. As perguntas fechadas do formulário representam os dados quantitativos, já as questões abertas serão estudadas apenas de forma qualitativa.

Dos 15 consultados, obteve-se oito respostas válidas. Os respondentes da pesquisa foram cozinheiros, ajudantes de cozinha, estagiários de nutrição, estagiários de banquetes e eventos, bartenders e atendentes. O questionamento inicial tinha como objetivo verificar a adesão da sustentabilidade nos restaurantes dos de maneira mais generalizada. A tabela 1 apresenta de forma mais clara o resultado das perguntas objetivas.

	Sim	Não	Outros*
O hotel possui política de sustentabilidade?	6 (75%)	1 (12,5%)	1(12,5%)
É feita a coleta seletiva dos resíduos?	6 (75%)	2 (25%)	-
O hotel possui horta?	2 (25%)	6 (75%)	-
A equipe recebe treinamento para evitar o desperdício dos alimentos?	3 (37,5%)	5 (62,5%)	-
Os alimentos regionais são priorizados na criação dos pratos?	5 (62,5%)	3 (37,5%)	-
O ciclo de animais em extinção é respeitado?	-	2 (25%)	6 (75%)
Há a opção de pratos veganos ou vegetarianos no cardápio?	5 (62,5%)	3 (37,5%)	-
Você compreende que aparas (casca, talos, sementes...) podem ser usados na criação de novos pratos?	7 (87,5%)	1(12,5%)	-
Você sabe o que significa "Aproveitamento integral dos alimentos"?	6 (75%)	1(12,5%)	1(12,5%)
Você gostaria de ter mais acesso a informações e cursos voltados para a sustentabilidade no seu ambiente de trabalho?	7 (87,5%)	-	1(12,5%)

Tabela 1: Resultado das variáveis objetivas do formulário.

(\*)= respostas que não correspondem com sim ou não.

Fonte: VICENTE, 2020

A finalidade das perguntas que se encontram na tabela 1 foi compreender se, e o quanto a sustentabilidade está inserida no setor de alimentos e bebidas dos restaurantes de hotéis e qual o conhecimento dos funcionários em relação ao tema. 75% dos entrevistados, que correspondem a seis de oito hotéis, possuem uma política de sustentabilidade, apesar disso, ao avaliar as variáveis qualitativas, constatou-se que o setor de alimentos e bebidas não possui, ou possui poucas, propostas específicas para minimizar o desperdício de recursos.

Ao serem questionados sobre como tais políticas eram colocadas em prática, seis respondentes (75%) indicaram apenas a coleta seletiva, e o recolhimento do óleo de cozinha por empresa especializada, os outros dois (25%) não souberam responder ou não possuem os serviços citados no hotel.

No que diz respeito ao cardápio, os participantes marcaram quais elementos que contribuem para a sustentabilidade são relevantes no momento da sua elaboração. As opções incluíam o uso de ficha técnica, fator de correção e cocção, alimentos orgânicos e sazonais, compra de produtos a granel, uso de embalagens de fácil reaproveitamento e nenhum dos elementos citados. Na tabela abaixo as respostas foram agrupadas de acordo com cada hotel para facilitar a compreensão.

	Hotel 1	Hotel 2	Hotel 3	Hotel 4	Hotel 5	Hotel 6	Hotel 7	Hotel 8
Ficha Técnica	-	x	x	-	-	-	x	-
Fator de correção e Fator de cocção	-	-	-	-	-	-	-	-
Alimentos orgânicos	-	x	x	-	-	-	x	-
Alimentos Sazonais	x	-	x	-	-	-	x	-
Compra de produtos a granel	x	x	x	x	x	x	-	-
Emb. de fácil reaproveitamento	-	-	x	-	-	-	-	-
Nenhuma das opções								x

Tabela 2: Resultado dos componentes utilizados na criação do cardápio.

Fonte: VICENTE, 2020.

Ao observar a tabela 2, percebe-se o predomínio na falta do uso de elementos essenciais para promover a sustentabilidade dentro do setor de alimentos e bebidas dos hotéis. Como já foi citado na seção 2 do presente artigo, a ficha técnica e os fatores de correção e cocção não geram custos extras para o empreendimento e permitem que as refeições sejam devidamente porcionadas e padronizadas para evitar o desperdício e diminuir os custos com os insumos. Sem contar, o uso dos alimentos na época da safra, que além de proporcionar uma variedade de ingredientes no cardápio, contribui para a

redução dos custos.

Em suma, o fato de tais instrumentos não estarem presentes na rotina do restaurante, evidencia que o setor ainda precisa de ajustes para se considerar de fato sustentável.

Para revelar se os procedimentos diretamente relacionados à manipulação dos alimentos são realizados de maneira sustentável, foi indagado sobre qual o destino sobras do Buffet, banquete, e eventos ou sobras já preparadas que ainda não foram distribuídas e das aparas dos alimentos (cascas, talos e sementes). Os gráficos a seguir mostram o que os hotéis fazem com as sobras e as aparas.

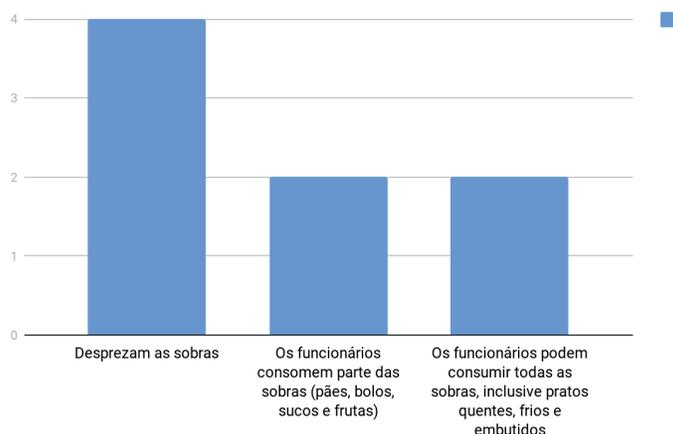


Figura 1: Destino das sobras próprias para consumo.

Fonte: VICENTE, 2020.

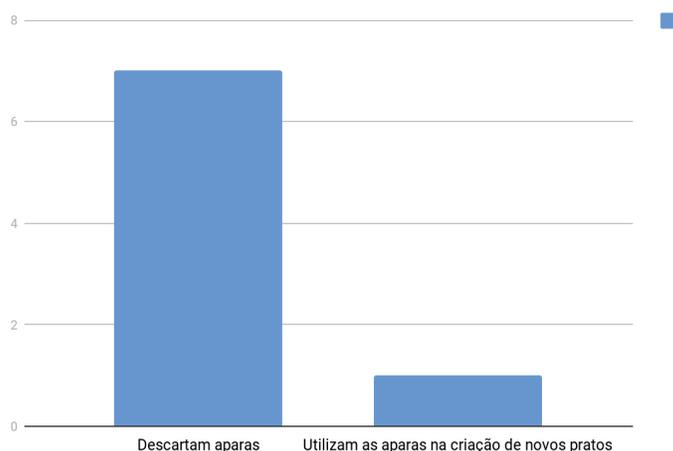


Figura 2: Destino das aparas (cascas, talos e sementes).

Fonte: VICENTE, 2020.

Na questão do gerenciamento dos resíduos originados no restaurante, foi constatado que, 5 (62,5%) hotéis faziam a separação dos resíduos orgânicos dos inorgânicos para que a coleta seletiva fosse feita de maneira correta, enquanto 3 (37,5%) não a faziam. Retomando o que foi já citado sobre o gerenciamento dos resíduos, sobras em bom estado poderiam ser destinadas para bancos de alimentos, todavia, nenhum hotel que participou da pesquisa adotou essa opção. 2 (25%) dos hotéis da pesquisa afirmaram possuir horta no empreendimento, tornando a compostagem uma opção interessante para transformar parte dos resíduos orgânicos em adubo, e assim ser usado no plantio de novos alimentos.

Quanto à qualificação dos profissionais da área, constatou-se que, grande parte dos colaboradores tem conhecimento que o reaproveitamento de aparas e o aproveitamento integral dos alimentos podem gerar novos pratos para o restaurante, e conseqüentemente, sem gerar mais custos. Entretanto, o que predomina nos hotéis é a falta de treinamento direcionado para a otimização do desperdício de insumos no restaurante, mesmo com interesse demonstrado por parte dos funcionários.

Por fim, a influência do marketing na disseminação de noções sustentáveis no setor foi impugnada, e as respostas discursivas chegaram a unanimidade de que, o marketing dos hotéis não realiza um trabalho eficiente quanto a isso, e por conseqüência, os clientes não têm acesso facilitado a esse tipo de informação, podendo acarretar alguma dificuldade quanto a competitividade, caso algum concorrente execute melhor as ações de marketing.

Isto posto, foi possível notar que o setor de alimentos e bebidas dos hotéis na cidade do Rio de Janeiro, no geral, não recebem investimentos relacionados às práticas sustentáveis. Porém, pode-se perceber que os funcionários da área têm noção e interesse em incorporar a sustentabilidade no ambiente de trabalho, e esse fator pode contribuir para que, futuramente, as empresas prosperem quanto a essa questão.

## **7 | CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Após a averiguação dos resultados levantados na pesquisa, foi esclarecido que, o setor de alimentos e bebidas nos restaurantes dos hotéis estudados não demonstra avanços significativos, no que se refere a inserção de práticas sustentáveis. Esse artigo procurou elencar os conceitos essenciais para desenvolver a sustentabilidade dentro dos restaurantes. Alguns dos instrumentos não são utilizados propriamente com esse intuito, mas, contribuem de maneira significativa para aplicar a ideia de uma gestão ambiental no setor.

Para alcançar o primeiro objetivo específico, foi construído o referencial teórico, que integra todos os conceitos necessários para a compreensão do tema, como, a sustentabilidade no contexto da hotelaria e da gastronomia, uma breve análise de como se deu a evolução ambiental no setor e por fim, quais as atividades realizadas na área de alimentos e bebidas contribuem diretamente para uma gestão mais sustentável nos

restaurantes.

Posteriormente, foi possível investigar como os processos são realizados no setor de alimentos e bebidas, através de questionários *online*, no qual foram relatados como as atividades são exercidas, e se se encaixam ou não no conceito sustentável.

Na etapa de análise dos dados, foi possível relacionar os conceitos da teoria com a prática aplicada. E com isso, percebemos que o esforço das empresas para garantir que de fato a sustentabilidade aconteça são bem baixos, encontramos alguns elementos que são usados na prática, todavia, a finalidade não é a gestão ambiental.

Deste modo, acredita-se que a pesquisa aqui abordada sirva como material de apoio, para que os profissionais da área possam ter conhecimento sobre os conceitos abordados, influenciem de maneira positiva promoção de práticas ambientalmente corretas na gestão, e a criar novas soluções para combater o desperdício.

Torna-se válida a continuidade dos estudos acerca deste tema, ampliando e atualizando as práticas sustentáveis que contribuem para a análise do setor, a fim de aumentar a conscientização ambiental das empresas e da sociedade.

## REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. et al. **A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições**. Revista de nutrição, v. 18, n. 2, p. 277-279, 2005.

ARAÚJO, M. A. **A Moderna Construção Sustentável**. IDHEA - Instituto Para o Desenvolvimento Da Habitação Ecológica. Disponível em: <http://www.idhea.com.br/pdf/moderna.pdf>. Acesso em: 20 Jun. 2020.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 15401: Meios de Hospedagem – Sistema de Gestão da Sustentabilidade – Requisitos. Rio de Janeiro, 2006.

BOAVENTURA, E. M. **Metodologia da pesquisa: monografia, dissertação e tese**. São Paulo: Atlas, 2007.]

BRASIL. LEI Nº 12.305, DE 02 DE AGOSTO DE 2010. **Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências**. Brasília, DF, jun 2020. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2010/lei-12305-2-agosto-2010-607598-publicacaooriginal-128609-pl.html>

CAMPANHOLA, C; RODRIGUES, G. **Avaliação da sustentabilidade de atividades do turismo no meio rural**. In: Congresso Brasileiro de Turismo Rural—Turismo no espaço rural brasileiro. Piracicaba: FEALQ. 2001. p. 269-75.

CHURCHILL, G. A. Jr & PETER, J. P. **Marketing: criando valor para os clientes**. São Paulo: Saraiva, 2000, 2ª edição.

CHON, K; SPARROWE, R. **Hospitalidade: conceitos e aplicações**. Cengage Learning Editores, 2003.

DEGEN, R; MELLO, A. **O empreendedor: fundamentos da iniciativa empresarial**. McGraw-Hill, 1989.

GARCIA, F. 2x10 **Um marco na hotelaria: A evolução do setor relatado por grandes líderes**. Fórum de operadores hoteleiros do Brasil. São Paulo, 2012. Disponível em: <https://www.yumpu.com/pt/document/read/12919534/um-marco-na-hotelaria-fohb>. Acesso em: 24 jan. 2020

GIL, A. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

HOPPEN, N; LAPOINTE, L; MOREAU, E. **Um guia para avaliação de artigos de pesquisas em sistemas de informação**. Read: revista eletrônica de administração. Porto Alegre. Edição 3, vol. 2, n. 2 (set/out 1996), documento eletrônico, 1996.

KRAUSE, R; BAHLS, Álvaro A. **Orientações gerais para uma gastronomia sustentável**. Revista Turismo Visão e Ação, Vale do Itajaí, v. 15, n. 3, p.434-450, dez. 2013.

MALHOTRA, N. **Pesquisa de Marketing-: Uma Orientação Aplicada**. Bookman Editora, 2001.

MACMILLAN, T; FREDENBURGH, J. **What should supermarkets do about seasonal food?**. Food Ethic Council. Brighton, 2009.

PARISOTO, D. F; HAUTRIVE, T. P; CEMBRANEL, F. M. **Redução do desperdício de alimentos em um restaurante popular**. Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial, v. 7, n. 2, p. 1106-1117, 2013.

SILVA, M. C. S.; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para elaboração**. São Paulo: Roca, 2008.

VASCONCELLOS, F; CAVALCANTI, E; BARBOSA, L. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. Roca, 2002.

VIEIRA, E. **Desperdício em hotelaria: soluções para evitar**. Caxias do sul: EDUCS, 2004.

WANSINK, B.; KIM, J. **Bad Popcorn In Big Buckets: Portion Size Influence Intake As Much As Taste**. Journal Of Nutrition Educational Behaviour, V. 37, N. 5. Nova Iorque, 2005.

ZANELLA, L. **Administração de custos em hotelaria**. 4. ed. Caxias do Sul: EducS, 2010. (Coleção hotelaria).

## **SOBRE O ORGANIZADOR**

**CHRISTOPHER SMITH BIGNARDI NEVES** - É natural de Londrina, norte do Paraná. Capricorniano, sempre esteve ligado ao universo educacional e acadêmico. Participou de inúmeras palestras e eventos. cursou licenciatura em Pedagogia na Universidade Estadual do Paraná – Campus Paranaguá, especializando-se em Gestão Escolar (Instituto Superior do Litoral do Paraná), Questão Social pela Perspectiva Interdisciplinar (Universidade Federal do Paraná, Setor Litoral) e Coordenação Pedagógica (UFPR). Se aperfeiçoou em Gênero e Diversidade na Escola (UFPR). É Mestre em *Gestión y Dirección de Equipos* pela *Escuela Nacional de Negocios de Barcelona*. Com ímpeto para desbravar o mundo, e atendendo a um desejo juvenil cursou Tecnologia em Gestão de Turismo (UFPR, Setor Litoral), apaixonado pela área, no Programa de Pós-Graduação em Turismo da Universidade Federal do Paraná analisou o Turismo LGBT, temática ainda recente na academia. *Studyholic* assumido, à época de publicação deste livro encontra-se matriculado no curso de Doutorado em Geografia pela Universidade Federal do Paraná, linha de pesquisa Produção do Espaço e Cultura. Possui publicações em *reports*, periódicos e capítulos de livros; é o organizador da obra “Homocultura e as novas formas de Ler a Sociedade” (2019), “Interconexões: Saberes e Práticas da Geografia” e “Turismo, Sociedade e Ambiente” (2020) ambos por esta mesma editora. Após muitos carimbos no passaporte, por meio da Smithbig Consultoria de Viagens auxilia pessoas a concretizarem seus sonhos, além de ser Coordenador Pedagógico na Prefeitura Municipal de Paranaguá. Também já desenvolveu atividades na UFPR como professor formador e tutor a distância, atuou como professor no Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec) pelo Instituto Federal do Paraná. Pode ser contatado através do e-mail [smithbig@ufpr.br](mailto:smithbig@ufpr.br) ou no Instagram em [@smithbig](https://www.instagram.com/smithbig).

## ÍNDICE REMISSIVO

### A

Acessibilidade 40, 115, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125

Alimentos 11, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 72, 77, 78

Artesanal 57, 59, 60, 61, 62

Atratividade 9, 11, 39, 43, 48, 49, 53

Atrativos 26, 27, 35, 36, 42, 45, 52, 55, 56, 59, 61, 62, 63, 66, 67, 70, 72, 77, 78, 80, 83, 87, 88, 89, 91, 92, 95, 97, 108, 110

### C

Cidades 15, 37, 43, 61, 62, 68, 77, 86, 103, 105, 113, 118

Competitividade 18, 22, 56, 75, 86, 114

Comunidade 2, 26, 28, 35, 38, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 67, 74, 89, 98, 101, 103, 106, 107, 108, 110, 111, 112, 117, 121, 122

Copacabana Palace 9, 11, 25, 26, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37

Crise 9, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 78, 79, 81, 84, 86

Cruzeiros 9, 11, 10, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 52, 53, 54

Culturais 69

Cultural 11, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 33, 34, 36, 38, 55, 56, 58, 62, 65, 66, 67, 68, 69, 108, 119, 120

### D

Demanda 13, 44, 54, 56, 57, 73, 75, 76, 84, 85, 86, 90, 92, 93, 95, 96, 97, 104, 108, 110, 111, 116, 123

Desenvolvimento 11, 6, 23, 38, 54, 55, 99, 103, 114

Diversidade 127

### E

Economia 11, 15, 16, 28, 37, 38, 40, 43, 57, 64, 65, 71, 72, 73, 86, 87, 90, 92, 99, 101, 102, 103, 104, 106, 108

Economia Compartilhada 101, 102, 103, 106

Empresas 9, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 13, 15, 18, 22, 23, 26, 42, 45, 53, 72, 74, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 87, 89, 90, 91, 99, 103, 113

Entretenimento 9, 11, 3, 10, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 49, 50, 51, 52, 53

Equipamentos 26, 27, 28, 35, 42, 49, 55, 56, 59, 63, 64, 77, 91, 92, 97, 103, 108, 110, 122

Eventos 2, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 19, 21, 26, 31, 33, 34, 35, 78, 80, 87, 119, 120, 123, 127

## **G**

Gastronomia 11, 13, 16, 17, 22, 24, 34, 42, 120

Gerenciamento 9, 18, 22, 74, 88, 89, 98

Guias 8, 64, 72, 76, 77, 78, 115, 116, 117, 121, 123, 124, 125

## **H**

Hospedagem 12, 13, 14, 15, 16, 23, 25, 26, 27, 29, 32, 34, 35, 36, 41, 75, 77, 78, 80, 83, 84, 85, 87, 97, 101, 103, 104, 105, 106, 108, 111, 112, 113, 114

Hospitalidade 9, 3, 9, 10, 23, 42, 54, 58, 64, 87, 101, 116

Hotel 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 20, 22, 25, 26, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 38

Hotelaria 9, 11, 13, 15, 16, 22, 24, 25, 26, 27, 31, 35, 36, 38

## **I**

Identidade 25, 29, 31, 32, 34, 35, 36, 38, 56, 93, 94, 108, 110, 111

Impactos 9, 12, 28, 71, 72, 73, 74, 76, 78, 81, 82, 85, 101, 111

Infraestrutura 26, 27, 35, 43, 53, 91, 101, 102, 103, 108, 110, 111, 114

Internacional 1, 30, 38, 40, 43, 54, 57, 73, 76, 78, 122, 123

## **L**

Lazer 1, 2, 6, 7, 8, 27, 39, 40, 42, 43, 44, 51, 52, 53, 56, 57, 61, 62, 65, 75, 77, 108, 116, 118, 119, 120, 121

Libras 9, 12, 115, 116, 117, 118, 122, 123, 124, 125

## **M**

Marketing 8, 11, 12, 18, 22, 23, 24, 90, 95, 97, 98, 108, 114

Microempresas 80, 81, 83

Museu 66, 67, 68, 69

## **N**

Navios 40, 41, 42, 43, 44, 45, 52, 53

## **P**

Pandemia 9, 10, 70, 71, 72, 73, 76, 77, 78, 81, 82, 86

Passageiros 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 52, 53

Patrimônio 25, 26, 30, 33, 35, 36, 38, 55, 56, 58, 62, 66, 67, 69, 119

Planejamento 16, 29, 37, 38, 54, 56, 58, 63, 64, 65, 70, 72, 74, 76, 79, 85, 88, 90, 91, 112, 113, 114

Ponta Grossa 9, 66, 67, 69, 70

## Q

Quarentena 72, 76, 77, 79, 82, 83, 85

## S

Sociedade 2, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 18, 23, 27, 30, 31, 32, 33, 35, 36, 38, 65, 87, 90, 92, 102, 118, 121, 122, 127

Surdos 116, 117, 118, 121, 122, 123, 124, 125

Sustentabilidade 9, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 22, 23, 55, 58, 63, 64, 74, 101, 106, 111, 114

## T

Tecnologia 12, 24, 39, 40, 50, 88, 89, 90, 91, 98, 99, 102, 103, 104, 127

Turismo 2, 9, 10, 11, 12, 1, 2, 3, 4, 8, 10, 11, 13, 16, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 43, 45, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 97, 98, 99, 101, 103, 104, 105, 106, 108, 111, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 123, 124, 125, 127

Turista 27, 37, 87, 90, 93, 95, 97, 108, 115, 116, 117, 118, 120, 121, 124



# ***Turismo, Sociedade e Ambiente***

## **2**

-  [www.arenaeditora.com.br](http://www.arenaeditora.com.br)
-  [contato@arenaeditora.com.br](mailto:contato@arenaeditora.com.br)
-  [@arenaeditora](https://www.instagram.com/arenaeditora)
-  [www.facebook.com/arenaeditora.com.br](https://www.facebook.com/arenaeditora.com.br)

**Atena**  
Editora  
Ano 2021



# ***Turismo, Sociedade e Ambiente***

## **2**

-  [www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)
-  [contato@atenaeditora.com.br](mailto:contato@atenaeditora.com.br)
-  [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
-  [www.facebook.com/atenaeditora.com.br](https://www.facebook.com/atenaeditora.com.br)