

DELIVERABLE 4.5

Policy brief: Transición de la gobernanza en la cadena alimentaria turística

Entidad responsable del entregable: The Cyprus Institute (CYI)

Tipo de documento: Informe

Fecha de entrega: 31-08-2025 (extendida desde 31-05-2025)

Fecha de presentación: 29-08-2025

Versión: 1.0

Nivel de difusión: Público

Autores:

Evridiki Panayi, Florentios Economou, Elias Giannakis, Christos Zoumides (The Cyprus Institute)

Revisor:

Elliott Woodhouse (IIASA)

Conocimiento transformador coproducido para acelerar el cambio por la biodiversidad

Los sistemas de producción de alimentos y biomasa se encuentran entre los principales impulsores de la pérdida de biodiversidad a nivel mundial. Detener e revertir la pérdida de biodiversidad requiere, por lo tanto, un cambio transformador de los sistemas alimentarios y de biomasa, abordando el nexo de la producción agrícola, el procesamiento y transporte, el comercio minorista, las preferencias y dietas de los consumidores, así como la inversión, la acción climática y la conservación y restauración de ecosistemas. El proyecto RAINFOREST contribuirá a habilitar, escalar y acelerar el cambio transformador para reducir los impactos en la biodiversidad de las principales cadenas de valor de alimentos y biomasa. Junto con las partes interesadas, co-desarrollaremos y evaluaremos vías e intervenciones de cambio transformador justas y viables. Identificaremos las preferencias de las partes interesadas para una variedad de soluciones basadas en políticas y tecnología, así como facilitadores de gobernanza, para cadenas de valor de alimentos y biomasa más sostenibles. Luego evaluaremos estas vías y soluciones utilizando una novedosa combinación de modelado de evaluación integrada, modelado de entrada-salida y evaluación del ciclo de vida, basándonos en estudios de caso en varias etapas del nexo, a diferentes escalas espaciales y niveles organizacionales. Este enfoque de coproducción permite la identificación y evaluación de puntos de apalancamiento, palancas e impactos de cambio transformador justos y viables para conservar la biodiversidad (ODS 12, 14-15) que minimizan las compensaciones con objetivos relacionados con el clima (ODS13) y desarrollos socioeconómicos (ODS 1-3). Dilucidaremos puntos de apalancamiento, impactos y

obstáculos para el cambio transformador y proporcionaremos recomendaciones concretas y accionables para el cambio transformador dirigidas a consumidores, productores, inversionistas y responsables de políticas.

RESUMEN EJECUTIVO

El sector turístico de Chipre, pilar fundamental de la economía, ejerce presiones significativas sobre los sistemas alimentarios y la biodiversidad, destacando la necesidad urgente de modificar la gobernanza en la cadena alimentaria turística. Este *policy brief* identifica los principales desafíos y oportunidades de gobernanza en la cadena alimentaria turística y recomienda acciones de política a nivel nacional e industrial para permitir vías transformadoras hacia sistemas alimentarios sostenibles en la industria turística que benefician a la biodiversidad.

La naturaleza altamente estacional del sector y su dependencia de un modelo de turismo de masas de 'sol y playa' influye en la disponibilidad de alimentos y tensiona los recursos locales, lo que requiere importaciones sustanciales de alimentos. Las regulaciones fragmentadas y las responsabilidades compartimentadas entre las agencias de turismo, agricultura y medio ambiente han resultado en una falta de estrategias integradas. Por ejemplo, las estrategias nacionales de adaptación al cambio climático y turismo aún no abordan los impactos del sector turístico en la biodiversidad relacionados con la cadena alimentaria. Además, aunque los turistas parecen cada vez más conscientes de las prácticas alimentarias sostenibles, su participación permanece inconsistente. Sin embargo, en el lado de la oferta, hay una creciente adopción de prácticas de sostenibilidad en el sector hotelero chipriota, particularmente en el aprovisionamiento de alimentos y la reducción de residuos alimentarios, impulsado principalmente por el requisito de los operadores turísticos de obtener certificaciones de sostenibilidad. Las oportunidades radican en la fuerte alineación entre las políticas nacionales de Chipre relacionadas con el turismo y la Vía de Transición para el Turismo de la UE.

Las acciones propuestas en este informe de política están destinadas en última instancia a guiar las condiciones de gobernanza que desbloquean las vías transformadoras establecidas en el WP1 de RAINFOREST, al tiempo que se basan en los conocimientos del estudio de caso de la cadena alimentaria turística de Chipre desarrollado bajo el WP3, y agregan valor a estos.

1. CONTEXTO Y ANTECEDENTES

La isla de Chipre, ubicada en la cuenca nororiental del Mediterráneo con una población de poco menos de 1 millón de habitantes, recibe aproximadamente 4 millones de turistas anualmente bajo un modelo predominantemente de turismo de masas de 'sol y playa'. Aunque el turismo es vital para la economía y el empleo (contribuyendo ~12-13% del PIB) según el Consejo Mundial de Viajes y Turismo (Nejc et al., 2023), el producto de turismo de masas de la isla está ejerciendo grandes presiones sobre los limitados recursos naturales y humanos, y erosiona el tejido sociocultural.

Las autoridades chipriotas han reconocido estos desafíos, particularmente la alta vulnerabilidad del sector turístico de la isla al cambio climático. Las políticas más recientes relacionadas con el turismo destinadas a asegurar un futuro sostenible para el sector están delineadas en la Estrategia Nacional de Adaptación al Cambio Climático (NAS) actualizada (Ministerio de Agricultura, Desarrollo Rural y Medio Ambiente, 2025) y la Estrategia Nacional de Turismo (NTS) 2030, en línea con las directrices generales establecidas en la Vía de Transición para el Turismo (Comisión Europea, 2022) a nivel de la Unión Europea (UE). La NAS actualizada (2025) identifica explícitamente al turismo como altamente vulnerable a los impactos climáticos como olas de calor, incendios forestales y erosión costera. Las medidas de adaptación para el turismo se centran en la integración institucional de los riesgos climáticos, la diversificación del modelo de turismo de masas y la construcción de infraestructura resiliente. Del mismo modo, la NTS 2030 articula una visión de turismo sostenible que beneficia al medio ambiente, la sociedad y la economía. Los objetivos de la NTS se alinean estrechamente con la Vía de Transición para el Turismo de la Comisión Europea: ambos enfatizan acelerar las transiciones verdes y digitales, fortalecer la resiliencia y fomentar la colaboración de las partes interesadas.

A pesar de estas direcciones estratégicas positivas, persisten importantes brechas de política que ni la NAS ni la NTS han abordado aún. La NAS, aunque integral sobre los riesgos climáticos, no tiene acciones de adaptación específicas para asegurar cadenas de suministro de alimentos sostenibles para el turismo o para mitigar el impacto del turismo en el uso de la tierra y la biodiversidad. La NTS 2030 tampoco aborda explícitamente cómo integrar la agricultura local con la demanda turística o reducir la huella de carbono y los impactos en la biodiversidad relacionados con los alimentos importados, dada la dependencia de la isla de las importaciones de alimentos. Esto resalta una falta más amplia de integración entre las políticas de turismo, agricultura y medio ambiente.

Las siguientes secciones detallan los principales desafíos derivados de estos problemas, las oportunidades emergentes que Chipre puede aprovechar, y las recomendaciones de política para fomentar una transición innovadora y justa en la cadena alimentaria turística. Aunque las recomendaciones se centran principalmente en Chipre, son potencialmente relevantes para otros destinos insulares turísticos populares en el Mediterráneo.

1.1 Desafíos y barreras clave

Estacionalidad y volatilidad de la demanda. Un mapeo integral del sistema de la situación actual del turismo en Chipre ha mostrado que el sector es altamente estacional, con llegadas turísticas (y, por tanto, el consumo de alimentos asociado), alcanzando su punto máximo en verano (D3.6, Figura 4). Esta estacionalidad afecta la disponibilidad de alimentos y conduce a fluctuaciones volátiles de demanda que desafían la agricultura local y la distribución de alimentos. En general, el turismo tiene un impacto modesto pero significativo en el suministro total de alimentos de la isla (4-8% para las principales categorías de alimentos), particularmente para bebidas y

productos de origen animal, amplificando el estrés en las cadenas de suministro de alimentos en una corta temporada alta.

Dependencia de importaciones. Aunque gran parte de la carne y los lácteos servidos a los turistas se producen localmente, dependen en gran medida de alimentos para animales importados, aumentando la dependencia de la isla de recursos externos. Los impactos incorporados de los alimentos importados (por ejemplo, la tierra y el agua utilizadas para producir carne o alimentos para animales en el extranjero) se traducen en presiones sobre los ecosistemas fuera de Chipre, es decir, la huella del sector se externaliza (con implicaciones asociadas para la biodiversidad y los recursos en el extranjero). Estos son hallazgos atribucionales vinculados a las comidas servidas en Chipre (ver D3.6) y no evalúan la adicionalidad, es decir, si los turistas consumen una cantidad adicional de carne y lácteos en relación con su línea base de dieta en casa. Evaluar la adicionalidad requeriría una comparación con las dietas de los turistas en casa, lo cual está fuera del alcance del proyecto RAINFOREST.

Gobernanza fragmentada y silos regulatorios. La gobernanza de la cadena alimentaria turística de Chipre involucra varios dominios, incluyendo promoción turística, seguridad alimentaria, agricultura, gestión de residuos, comercio y protección ambiental, con responsabilidades compartidas entre varios ministerios y organismos reguladores. Esto a menudo resulta en regulaciones fragmentadas y una falta de visión integrada. Por ejemplo, actualmente no existe un marco único u organismo que asegure que la estrategia turística esté vinculada con el aprovisionamiento sostenible de alimentos o que los planes de adaptación climática incluyan la resiliencia del sistema alimentario para el turismo. En particular, aunque la NAS (2025) y la NTS (2030) se desarrollaron en paralelo, no hicieron referencias cruzadas a sinergias accionables en disponibilidad de alimentos y aprovisionamiento (sostenible).

Preferencias de los turistas y hábitos conductuales. El comportamiento del consumidor juega un papel fundamental en la cadena alimentaria turística. Los resultados de la encuesta a turistas de Chipre (ver D3.6 de RAINFOREST) sugieren que, aunque los turistas generalmente son receptivos a las prácticas sostenibles dentro de la cadena de valor alimentaria, su participación permanece errática. Cuando están en casa, los turistas reportan más comúnmente reducir los residuos de embalaje y reutilizar ingredientes de cocina, mientras que actividades como el compostaje, las discusiones sobre temas ambientales y el activismo dirigido a abordar problemas ambientales muestran niveles más bajos de participación. La compra de alimentos orgánicos y los esfuerzos por evitar productos perjudiciales para el medio ambiente siguen siendo limitados, posiblemente debido a factores como el costo y la conveniencia.

1.2 Oportunidades y facilitadores

Creciente conciencia de sostenibilidad y compromiso de la industria hotelera. Tanto los turistas como las partes interesadas de la industria son cada vez más conscientes de los problemas de sostenibilidad dentro de la cadena de valor alimentaria. En el lado de la demanda, los resultados de la encuesta turística (ver D3.6) revelaron una actitud variada, pero generalmente positiva entre los turistas hacia las prácticas alimentarias

sostenibles. Los hallazgos clave incluyen el fuerte interés de los turistas en conocer el origen de los alimentos consumidos durante su estancia en Chipre, la mayoría no encuentra que los productos alimentarios locales sean más caros que los importados, y aquellos que perciben los alimentos locales como más caros están dispuestos a pagar un poco más por ellos. Del mismo modo, muchos turistas encuentran los productos alimentarios con etiqueta ecológica más caros, pero aún están dispuestos a incurrir en pagar ligeramente más por estos productos. Curiosamente, una porción significativa de turistas está abierta a días sin carne en los bufets de los hoteles y reporta generar poco o ningún resto de comida durante las comidas, con algunos descartando o compartiendo sus sobras. En el lado de la oferta, los resultados de la encuesta hotelera han revelado que la industria de hospitalidad en Chipre, particularmente hoteles y *resorts* de alta categoría, está cada vez más comprometida con prácticas de eficiencia de recursos. Debido a la creciente demanda de turismo sostenible, los operadores turísticos están ejerciendo mayor presión sobre los hoteles para obtener certificaciones de sostenibilidad (por ejemplo, *TravelLife*, EMAS, *Green Key*) y por lo tanto promover la adopción de prácticas de economía circular, particularmente aquellas dirigidas a reducir el desperdicio de alimentos.

Innovaciones tecnológicas. En el frente tecnológico, las herramientas digitales pueden conectar y agilizar la cadena alimentaria turística. Los turistas encuestados (ver D3.6) generalmente encuentran útiles y ahorradoras de tiempo las tecnologías interactivas como códigos QR, NFC, RFID y *Blockchain* para obtener información sobre el origen y la sostenibilidad de los alimentos.

Alineación de políticas a nivel de la UE y nacional. La fuerte alineación entre los objetivos estratégicos de Chipre reflejados en las políticas de nivel nacional mencionadas anteriormente (NAS y NTS) y la Vía de Transición para el Turismo de la UE proporciona un entorno político de apoyo. A nivel de la UE, las instituciones están priorizando financiamiento y marcos para apoyar las transiciones verdes y digitales en el turismo. El Pacto Verde Europeo (Comisión Europea, 2019) y la Estrategia de la Granja a la Mesa (Comisión Europea, 2020), aunque no específicos para el turismo, fomentan la producción y el consumo sostenible de alimentos. Chipre puede posicionar su sector turístico como un laboratorio viviente para iniciativas verdes y digitales, con el reconocimiento del turismo en estrategias de alto nivel ofreciendo una oportunidad para integrar ideas innovadoras, como estándares hoteleros de cero emisiones, cero residuos o favorables a la biodiversidad, en la política convencional.

2. RECOMENDACIONES DE POLÍTICA

A continuación, presentamos recomendaciones de política tanto a nivel nacional como industrial, diseñadas para abordar los desafíos identificados y aprovechar las oportunidades basadas en el mapeo del estado actual del turismo de Chipre, así como los resultados recopilados de los cuestionarios de hoteles y turistas y las herramientas de cuantificación (LCA, WIO, FABIO) detalladas en el D3.6.

2.1 Políticas a nivel nacional (Chipre) y vínculos con iniciativas de la UE

Integrar la sostenibilidad del sistema alimentario en la estrategia turística. La Estrategia Nacional de Turismo actualizada debe incorporar explícitamente objetivos y medidas para una cadena alimentaria turística sostenible. Esto podría tomar la forma de un plan de acción dedicado 'Alimentación Sostenible en el Turismo', desarrollado conjuntamente por el Viceministerio de Turismo, el Ministerio de Agricultura, Desarrollo Rural y Medio Ambiente, y el Ministerio de Comercio.

Los elementos clave podrían incluir:

- 1) un objetivo para aumentar la proporción de alimentos de origen local en establecimientos hoteleros para un año determinado;
- 2) apoyo para iniciativas de agroturismo y gastronomía;
- 3) campañas para promover la cocina chipriota como auténtica y sostenible; y,
- 4) directrices sobre menús saludables y de bajo impacto (basados en plantas) para hoteles.

Una vez que se formalicen estos en la estrategia, Chipre llenará la brecha política actual y enviará una señal clara a los actores de la industria. Estos esfuerzos se alinean con y complementan el enfoque existente en turismo climáticamente amigable y resiliente en la NAS. Esto también se alinearía con el espíritu del desarrollo o actualización de estrategias turísticas integrales (Tema 4) que cae dentro del área de acción de regulación y gobernanza pública de la Vía de Transición para el Turismo de la UE.

Participación comunitaria, gobernanza colaborativa y compartir mejores prácticas. Las comunidades locales deben participar en el proceso de transformación de la cadena alimentaria turística. Las Organizaciones de Gestión de Destinos (DMO, usando sus siglas en inglés) pueden incluir representantes de asociaciones de agricultores, pescadores, líderes comunitarios y ONGs junto con la industria hotelera y restaurantes. Este modelo de gobernanza local multi-actor puede co-crear soluciones para asegurar la implementación conjunta de la estrategia nacional de turismo. Por ejemplo, cuando los actores de la industria turística y alimentaria colaboran, pueden compartir mejores prácticas, agrupar recursos y realizar adquisiciones conjuntas de productos sostenibles. Este enfoque se basa en un enfoque de gobernanza colaborativa e inclusiva a nivel de la UE, donde las DMO asumen roles estratégicos y la comunidad local y las autoridades participan activamente en el proceso de toma de decisiones para la estrategia turística local y el plan de trabajo (Tema 5 de la Vía de Transición para el Turismo de la UE).

2.2 Medidas a nivel industrial

Adoptar planificación sostenible de menús y adquisiciones. Las empresas turísticas, particularmente hoteles y cadenas de *resort*, deben desarrollar e implementar prácticas de planificación sostenible de menús y adquisiciones sostenibles. Los elementos clave podrían incluir:

- 1) la transición hacia diseños de menú más basados en plantas puede contribuir a la reducción del impacto del hotel en la biodiversidad. Rediseñar el *buffet* para hacer que los platos sostenibles sean más presentables, atractivos y claramente etiquetados con

términos como 'basado en plantas', 'elección vegetariana del chef' o 'elección inteligente para el clima' puede alentar a los huéspedes a reducir el consumo de carne. Además, el uso de productos de Clase II (estéticamente imperfectos) en las ofertas del *buffet*, una vez que se cumplan las especificaciones y estándares de calidad, puede ser otro enfoque rentable y eficiente en recursos que contribuye al desperdicio cero de alimentos.

2) limitar el consumo de carne roja y especialmente de carne de vacuno. Para reducir la presencia de platos de carnes rojas, los hoteles podrían considerar ofrecer platos de vacuno como parte de especiales temáticos, cortes más pequeños o introducir cocción en vivo de cortes de este tipo de carnes. Además, la carne roja en platos mixtos (por ejemplo, salteados, tacos) puede sustituirse con proteínas de mejor desempeño ambiental, como aves de corral, legumbres o champiñones.

3) ajustar la presentación de un *buffet* puede influir en las selecciones y preferencias de los huéspedes. Colocar estratégicamente alimentos basados en plantas al comienzo de la línea del buffet puede llevar a los huéspedes a llenar sus platos con opciones más sostenibles antes de llegar a los alimentos basados en carne. Este enfoque presenta un doble beneficio de reducir estratégicamente el desperdicio de alimentos y el consumo basado en carne sin comprometer la satisfacción de los huéspedes.

4) la planificación del menú debe enfatizar la disponibilidad estacional, ofreciendo platos que celebren lo que está fresco en Chipre (productos estacionales) en lugar de importar equivalentes fuera de temporada. Por ejemplo, ofrecer frutas frescas cultivadas localmente como sandía, melocotones e higos disponibles en verano, en lugar de depender de frutas tropicales importadas como piñas o mangos.

5) rediseñar el *buffet* para usar bandejas más pequeñas que se repongan con más frecuencia puede reducir la comida no consumida y por lo tanto el desperdicio de alimentos;

6) obtener productos proactivamente de productores chipriotas cuando sea posible, y elegir proveedores que se adhieran a estándares de sostenibilidad para artículos importados.

Mejorar la transparencia, educación e involucramiento de huéspedes. Los hoteles deben aprovechar el interés de los turistas en conocer los orígenes de sus alimentos compartiendo activamente la historia detrás de ellos, permitiendo elecciones informadas y, cuando sea apropiado, utilizando arquitectura de elección ligera (por ejemplo, ubicación, valores predeterminados, prominencia) para resaltar opciones verificadas de menor impacto en lugar de depender de mensajes promocionales. Los ejemplos de tales opciones incluyen etiquetar los platos del *buffet* con su granja o región de origen, tener eventos de 'conoce al agricultor' o usar códigos QR en los menús para que los huéspedes aprendan sobre el aprovisionamiento de los platos. Estas opciones no deben ser una afirmación general de 'comprar local'; las opciones locales deben destacarse cuando estén respaldadas por evidencia creíble de sostenibilidad; donde los artículos locales tengan mayores impactos (por ejemplo, carne de vacuno), deben presentarse de manera transparente sin marco promocional, y ofrecer alternativas atractivas de menor impacto (por ejemplo, platos de temporada basados en plantas o aves de corral).

Involucrar a los huéspedes en la sostenibilidad también puede incluir empujones suaves para reducir el desperdicio. Por ejemplo, señalización en los *buffets* que fomenta el consumo de porciones razonables y la opción de llevarse sobras, cuando sea seguro, o solicitar porciones más pequeñas inicialmente y rellenar según sea necesario. Estas son medidas de arquitectura de elección (no márketing), dirigidas a preservar la libertad de elección mientras hacen que la opción sostenible sea más fácil. Monitorear el desperdicio de platos y proporcionar retroalimentación a los huéspedes (por ejemplo, carteles informativos como '¡Ayer reducimos el desperdicio de alimentos en X% - gracias!') puede involucrarlos en el esfuerzo. Además, fomentar la experiencia a través de desafíos como 'comidas sin desperdicio' o recompensar a los huéspedes que prueben todos los platos locales que cumplan con criterios creíbles de sostenibilidad, u otras opciones verificadas de menor impacto, puede ayudar a cambiar las normas sociales en torno al consumo de alimentos durante sus vacaciones.

En resumen, las medidas recomendadas a nivel industrial dirigidas al lado de la oferta de la cadena alimentaria turística se alinean con la Vía de Innovación del Mercado Internacional dentro de las vías VITAL-PATHS-FOOD (ver D1.2). Los principios de esta ruta implican intervenciones que podrían potencialmente reducir la dependencia de las importaciones y mejorar la sostenibilidad de las cadenas de suministro locales. Las medidas dirigidas al lado de la demanda de la cadena alimentaria turística coinciden con la Vía de Administración de Bienes Comunes Locales, que requiere iniciativas para promover el consumo sostenible de alimentos. En la industria alimentaria turística en Chipre, se necesitan medidas voluntarias a nivel empresarial local, como campañas de concienciación e involucramiento de huéspedes, para ayudar a cambiar las dietas de los turistas hacia opciones alimentarias más sostenibles. Esto es particularmente importante dado el carácter personal e individualista de las elecciones alimentarias.

3. CONCLUSIÓN

El viaje para transformar las cadenas alimentarias es desafiante, pero es importante reconocer la perspectiva de co-producción de las contribuciones de la naturaleza a las personas (NCP) (Díaz et al., 2015), ya que enfatiza el papel activo de las prácticas humanas, el conocimiento, la acción colectiva y los valores culturales en la configuración de las estructuras, procesos y servicios de los ecosistemas. La transición de la gobernanza de la cadena alimentaria turística de Chipre es, por lo tanto, tanto una necesidad como una oportunidad. Los desafíos de estacionalidad, dependencia de importaciones, regulación fragmentada y patrones de consumo insostenibles son significativos, pero pueden ser contrarrestados por la creciente conciencia turística, la disposición de las partes interesadas a cambiar, las innovaciones tecnológicas y el impulso político. Las recomendaciones de política descritas en este informe pueden remodelar gradualmente la gobernanza de la cadena de suministro de alimentos turísticos en Chipre, y en destinos similares, hacia un modelo sostenible que reduzca o, cuando sea posible, detenga la pérdida de biodiversidad. Las políticas nacionales deben establecer marcos e incentivos claros, mientras que las autoridades locales y las partes interesadas de la cadena de suministro necesitarán adaptar e implementar soluciones a nivel operativo, moviendo al sector hacia vías transformadoras sostenibles.

REFERENCIAS

Díaz, S., Demissew, S., Carabias, J., Joly, C., Lonsdale, M., Ash, N., Larigauderie, A., Ad-hikari, J.R., Arico, S., Báldi, A., Bartuska, A., Baste, I.A., Bilgin, A., Brondizio, E., Chan, K.M.A., Figueroa, V.E., Duraiappah, A., Fischer, M., Hill, R., Koetz, T., Zlatanova, D., 2015. The IPBES Conceptual Framework – connecting nature and people. *Curr. Opin. Environ. Sustain.* 14, 1-16. <https://doi.org/10.1016/j.cosust.2014.11.002>

European Commission. (2019). Communication from the Commission to the European Parliament, the European Council, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions The European Green Deal COM/2019/640 final. European Comission. https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF

European Commission. (2020). Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions A Farm to Fork Strategy for a fair, healthy and environmentally-friendly food system COM(2020) 381 final. European Commission. https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:ea0f9f73-9ab2-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0001.02/DOC_1&format=PDF

European Commission. (2022). Transition pathway for tourism. <https://doi.org/10.2873/344425>

Ministry of Agriculture Rural Development and Environment. (2025). National Climate Change Adaptation Action Plan 2025-2050.

Nejc, J., Jonathan, M., & Chok, T. (2023). World Travel and Tourism Council: Travel & Tourism Economic Impact 2023. https://assets-global.website-files.com/6329bc97af73223b575983ac/648b1a25bc78c3018ad52edc_EIR2023-World.pdf