

METODOLOGIA DA PESQUISA EM GASTRONOMIA NO CAMPO CIENTÍFICO DO TURISMO

Research Methodology in Gastronomy in the Scientific Field of Tourism

RAFAEL CUNHA FERRO¹, MIRIAN REJOWSKI²

DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v12i3p463>

RESUMO³

Este artigo, de caráter exploratório e descritivo, teve como objetivo caracterizar os procedimentos metodológicos adotados em dissertações de mestrado sobre Gastronomia no campo científico do Turismo, entre 2001 e 2016. Utilizando-se a análise de conteúdo, 61 dissertações coletadas no Banco de Teses da CAPES foram tratadas a partir de categorias estabelecidas com base em obras referenciais. As pesquisas exploratórias e descritivas com abordagem qualitativa foram as mais recorrentes. As principais estratégias de pesquisa adotadas foram os estudos de caso e a etnografia, enquanto as técnicas de coleta de dados mais observadas foram as entrevistas e a análise documental. Muitos trabalhos não continham informações sobre técnicas de análise dos dados. Os resultados obtidos estão de acordo com o que se observa no campo científico do Turismo no Brasil, mas não no cenário internacional. Não há tendências de mudança quanto aos procedimentos metodológicos, o que pode indicar que a Gastronomia como temática de pesquisa do Turismo ainda está longe de alcançar um estágio de maturidade.

PALAVRAS-CHAVE

Turismo; Gastronomia; Pesquisa Científica; Dissertação de Mestrado; Brasil.

¹ **Rafael Cunha Ferro** – Mestre. Professor na Universidade do Vale do Paraíba. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/9643271002123963> E-mail: rafaelferro@univap.br

² **Mirian Rejowski** – Doutora. Professora na Universidade Anhembi Morumbi e Professora Sênior na Universidade São Paulo, São Paulo Currículo: <http://lattes.cnpq.br/8468269699377558> E-mail: mrejowski@anhembimorumbi.edu.br

³ **Processo Editorial** – Recebido: 14 NOV 19; Aceito: 21 JUL 20.

ABSTRACT

This exploratory and descriptive paper characterized the methodological procedures adopted in the master's theses produced in the scientific field of tourism with themes focused on gastronomy between 2001 and 2016. For this purpose, 61 theses at the CAPES Thesis Bank were treated employing content analysis from categories based on referential authors. Exploratory and descriptive researches, with a qualitative approach, were the most recurrent. The main research strategies adopted are case studies and ethnography, while the most recurrent techniques for data collection were interviews and document analysis. Many authors did not inform about data analysis techniques. The results agreed with the scientific field of tourism in Brazil, but not with the international scenario. There are no trends of change regarding the methodological procedures, which may indicate that Gastronomy as a tourism research theme does not move towards a maturation stage.

KEYWORDS

Tourism; Gastronomy; Scientific Research; Master's Thesis; Brazil.

INTRODUÇÃO

A alimentação envolve diversas dimensões da vida humana. Pode ser caracterizada como um processo biológico, dada a necessidade fisiológica da absorção de nutrientes, mas também um ato sociocultural e histórico, repleto de representações simbólicas, rituais, crenças e condicionantes de abastecimento e acesso (Poulain, 2017; Contreras & Gracia, 2005). Por sua vez, a Gastronomia consiste em um fenômeno profissional, associado às interpretações e técnicas de profissionais do setor de Alimentos e Bebidas sobre os conceitos que formatam a alimentação em busca de uma experiência estética (Gimenes-Minasse, 2012; Bahls, Krause & Añaña, 2019). A Gastronomia pode ser considerada como vanguarda ou memória alimentar, combinando e alterando símbolos ou resgatando e promovendo identidades alimentares perdidas ou em extinção (Collaço, 2013).

Dada a importância e abrangência da alimentação e da Gastronomia, algumas áreas de conhecimento demonstram maior interesse por temáticas relacionadas a esses campos, tais como Nutrição (Oliveira & Thébaud-Mony, 1997; Diez-Garcia & Castro, 2011), História (Flandrin & Montanari, 1998), Antropologia (Mintz, 2001) e Sociologia (Poulain, 2017), proporcionando visões multi e interdisciplinares sobre esses fenômenos. Além disso, há uma proximidade expressiva e crescente entre Turismo e Gastronomia/alimentação, tanto em âmbito nacional quanto estrangeiro, o que foi demonstrado nas pesquisas bibliométricas de Gimenes-Minasse

(2012), Ferro e Rejowski (2018) e Okumus, Koseoglu e Ma (2018). A Gastronomia encontra-se intrinsecamente associada ao Turismo, por ser considerada um serviço indispensável ao turista, além de refletir um viés cultural que lhe confere um caráter de atrativo turístico (Schlüter, 2003).

Diante do cenário de expansão da produção científica relacionada ao turismo, diversos estudos bibliométricos nacionais e estrangeiros têm mostrado preocupação latente em pensar sobre mecanismos que melhorem a qualidade das pesquisas (Baloglu & Assante, 1999; Rejowski, 2010; Tsang & Hsu, 2011; Santos & Rejowski, 2013; Bastos & Rejowski, 2015; Koseoglu, Rahimi, Okumus & Liu, 2016; Cunill, Salvá, Gonzalez & Mulet-Forteza, 2019). Uma das propostas de aperfeiçoamento destacadas pelos primeiros estudos bibliométricos brasileiros no campo científico do Turismo (Rejowski, 1997; Sakata, 2002), realizados a partir da análise de dissertações e teses, foi a preocupação com o rigor metodológico, o que também tem sido apontado em estudos mais recentes (Kovacs, Barbosa, Mesquita & Souza, 2012; Costa, Tito, Brumatti, & Alexandre, 2018), que descrevem os procedimentos metodológicos de artigos científicos em Turismo publicados no Brasil. Embora haja estudos internacionais voltados à análise dos procedimentos metodológicos das pesquisas em Gastronomia e Alimentação no campo científico do Turismo (Okumus et al., 2018), ainda não há trabalhos que explorem essa temática em âmbito nacional.

Diante desse contexto, pretende-se adotar a sugestão de estudos futuros proposta por Gimenes-Minasse (2012) em fazer uma “leitura analítica dos métodos e técnicas de pesquisa que vem sendo utilizados para estudar a Gastronomia no contexto do turismo no Brasil” (p. 294), a fim de disponibilizar um mapeamento das obras de intersecção nesses dois campos de conhecimento, apontar lacunas e endereçar questões para futuras pesquisas. Assim, este trabalho visa caracterizar os procedimentos metodológicos adotados nas dissertações de mestrado produzidas no campo científico do Turismo com temáticas voltadas à Gastronomia. As dissertações foram selecionadas como objeto de estudo por apresentarem maior riqueza de detalhes na descrição dos procedimentos metodológicos, variável analisada nesta pesquisa, e por estarem disponíveis em bancos de dados *online* abertos ao público. Teses não foram incluídas devido à pouca representatividade que teriam na amostra, dada a recente inserção dos cursos de doutorado na área de Turismo. Estabeleceu-se um *corpus* de 61 documentos, que foram tratados a partir de Análise do Conteúdo (Bardin, 1977), com categorias definidas *a priori* com base no referencial teórico e em adaptações dos estudos de Rejowski (1997) e Sakata (2002).

Este artigo está organizado da seguinte forma. Inicialmente, será apresentado o referencial teórico sobre metodologia científica em Turismo e pesquisas bibliométricas no campo científico do Turismo e da Gastronomia. Em seguida, se apresenta o percurso metodológico adotado, os resultados e a discussão diante do referencial teórico. Por fim, a última seção discorre sobre as contribuições teóricas, implicações práticas, limitações da pesquisa e sugestões para estudos futuros.

BREVE PANORAMA SOBRE A METODOLOGIA CIENTÍFICA EM TURISMO NO BRASIL

Pesquisas no campo científico do Turismo ainda são recentes em âmbito nacional, face à evolução de cursos superiores e de pós-graduação *stricto sensu* em Turismo no Brasil, como apontado nos estudos de Leal e Padilha (2005), Lima e Rejowski (2011) e Sogayar e Rejowski (2014). Com o surgimento e a expansão de cursos de graduação a partir da década de 1970 e, posteriormente, como consequência da necessidade de professores e acadêmicos para suprir a demanda da graduação por mão de obra qualificada, os cursos de mestrado em Turismo se originaram no final da década de 1990 e os de doutorado a partir da década de 2010, impulsionando a produção neste campo científico.

O campo científico do Turismo ainda não atingiu um patamar de maturidade não apenas no Brasil, mas também internacionalmente (Jafari, 2001; Jafari & Ritchie, 1981; Tribe, 1997) e ainda busca constituir um paradigma científico próprio, mesmo diante do desafio de gerenciar as influências de outras disciplinas. Em outras palavras, os pesquisadores desse campo ainda devem, em comum acordo, delimitar seu objeto de pesquisa, discutir bases epistemológicas, embasamentos teóricos e conceituais, além de métodos e técnicas de pesquisa que serão mais aceitos e utilizados no campo científico. Esse cenário de dificuldades no estabelecimento do paradigma científico apresenta uma oportunidade para que a pesquisa em Turismo aproveite sua natureza multi e interdisciplinar para explorar seus fenômenos sob diversos prismas científicos. O Turismo integra ao seu campo científico gradualmente as teorias e os métodos advindos de outras disciplinas mais consolidadas, especialmente de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas, como exemplificado por Tribe (1997).

Como parte fundamental da própria ciência e responsável por sua evolução, o método científico consiste em um “conjunto de princípios e regras ou estratégias, que guiam um determinado indivíduo em um processo de pesquisa, a buscar conhecimento empírico de forma eficiente” (Sakata, 2002, p. 17). A metodologia, que deve ser verificável pelos pares, conduz e afeta diretamente os resultados e as conclusões das pesquisas. Por este motivo, para definir seus

procedimentos metodológicos, o pesquisador deve se alinhar aos embasamentos teóricos e epistemológicos que servirão para interpretação dos resultados e conclusões do estudo. A escolha dos métodos e das técnicas de pesquisa no campo científico do turismo requer atenção quanto ao tipo de problema que se pretende estudar (Rejowski, 1997; Kovacs et al., 2012).

A partir das reflexões de Rejowski (1997), Tribe (1997), Kovacs et al. (2012) e Dann, Nash e Pearce (1988), ressalta-se a necessidade das discussões sobre o rigor metodológico nas pesquisas científicas em Turismo. Tais autores observam dificuldades na aplicação correta dos métodos e técnicas disponíveis no campo científico, especialmente em relação à confiabilidade dos testes e análises e ao cumprimento das etapas ou processos que são estabelecidos para cada técnica e método. Pode se considerar essa etapa de aperfeiçoamento da metodologia como parte do processo inicial de qualquer campo científico em processo de maturação. Assim, os pesquisadores da área buscam aprimorar constantemente suas metodologias, de forma a contribuir para a evolução do conhecimento.

Alguns autores estudaram as lacunas referentes aos procedimentos metodológicos aplicados nas pesquisas em Turismo no Brasil e demonstram a necessidade de se realizar pesquisas bibliométricas de maneira periódica para caracterizar e avaliar o processo de amadurecimento desse campo científico, mensurando e qualificando a produção científica (Rejowski, 1997; Sakata, 2002; Kovacs et al., 2012; Costa et al., 2018). Kovacs et al. (2012) e Costa et al. (2018) apontam que pesquisas em Turismo no Brasil são, em sua maioria, empíricas e qualitativas, realizadas por meio da aplicação de questionários e entrevistas, e apresentam falta de rigor estatístico no tratamento dos dados. No contexto internacional, Baloglu e Assante (1999) desenvolveram uma pesquisa bibliométrica considerando as cinco principais revistas científicas de Hospitalidade do final do século XX e encontraram que a maior parte dos artigos utilizam *survey* como principal técnica de coleta, desprezando as técnicas de campo, que poderiam auxiliar no desenvolvimento de teorias a serem testadas posteriormente com o *survey*.

Em uma pesquisa bibliométrica sobre os estudos do turismo chinês, Tsang e Hsu (2011) observaram uma evolução no número de artigos que utilizam métodos quantitativos e mistos, ao passo que os trabalhos com abordagens puramente qualitativas diminuíram. Para os autores, essa mudança se deve possivelmente à inserção de novos *softwares* e *hardwares*, capazes de oferecer análises estatísticas mais sofisticadas e especialização de mão de obra no campo científico do Turismo. As pesquisas de Rejowski (1997) e Sakata (2002) já apontavam a insuficiência de informações sobre os procedimentos metodológicos adotados nas pesquisas sobre Turismo no início do século XXI no Brasil e outros autores constataram o mesmo problema

na década de 2010 (Kovacs et al., 2012; Costa et al., 2018). Pensar no ‘passo a passo’ metodológico para o desenvolvimento de um projeto de pesquisa é primordial para se obter dados confiáveis e possibilitar análises ricas, contribuindo para o aprimoramento do campo científico.

O primeiro passo para a definição dos procedimentos metodológicos a serem utilizados é a adoção de uma abordagem de pesquisa que delimitará a escolha das técnicas de coleta e análise dos dados (Dencker, 2007). A esse respeito, são possíveis três abordagens: qualitativa, quantitativa e quali-quantitativa ou mista (Dencker, 2007; Veal, 2011). As pesquisas qualitativas coletam informações densas e emergentes à observação, sujeitas à análise subjetiva e indutiva do pesquisador (Veal, 2011), contribuindo para a geração de novas informações sobre determinada temática ou objeto e para a proposição de teorias, construtos e conceitos que poderão ser aproveitados e testados posteriormente por pesquisas quantitativas (Walle, 1997). Já as pesquisas quantitativas buscam a imparcialidade na análise de determinado fenômeno, necessariamente pragmático e observável, com base em hipóteses, números e tratamento estatístico, contribuindo para a explicação sobre a ocorrência causal entre as variáveis pesquisadas. Por fim, as pesquisas quali-quantitativas ou mistas adotam os dois tipos anteriores, sendo que, normalmente, a etapa qualitativa antecede a quantitativa. Quanto à discussão sobre a confiabilidade de uma ou outra abordagem, Kovacs et al. (2012) alegam que todas contribuem para o aperfeiçoamento da ciência. Outros pesquisadores, como Xiao e Smith (2006), ainda apontam para uma maior tendência da abordagem mista, também denominada como multimétodos, que pode contribuir com resultados e interpretações mais ricos e densos sobre os fenômenos.

Dencker (2007) discorre sobre a importância de se definir o nível de profundidade que se espera dos resultados da pesquisa, em consonância com os objetivos traçados inicialmente. Para tanto, as pesquisas podem ser classificadas em três grupos: exploratórias, descritivas e explicativas. As pesquisas exploratórias apresentam uma visão geral sobre determinada temática ou fenômeno, identificam variáveis e formulam problemas e hipóteses para estudos posteriores. As pesquisas descritivas, por sua vez, estabelecem relações entre variáveis e descrevem características de determinado fenômeno ou população. Já as pesquisas explicativas buscam identificar os fatores e variáveis que determinam ou contribuem para a ocorrência de fenômenos. Apesar de suas limitações, cada nível de profundidade tem sua importância no desenvolvimento da ciência (Gil, 2008).

Há uma gama de estratégias de pesquisa que podem ser aplicadas no campo científico do Turismo. Para Gil (2008), as estratégias podem ser definidas como delineamentos das etapas de coleta, análise e interpretação dos dados, ou seja, orientam a escolha de meios técnicos que proporcionam coesão entre a teoria adotada e os fatos/dados. Estratégias de pesquisa adicionam confiabilidade ao percurso metodológico. O pesquisador pode seguir à risca os procedimentos propostos, com base na literatura, mas é possível adaptar as técnicas de coleta e análise dos dados que normalmente compõem as estratégias, desde que com cautela (Gil, 2008). O quadro 1 sistematiza as estratégias recorrentes em obras de referência no campo científico do Turismo e suas principais características, vantagens e limitações:

Quadro 1 – Estratégias de pesquisa recorrentes em Turismo

Estratégia	Caracterização	Vantagens	Limitações
Estudo de caso ou Estudo de múltiplos casos	Permite observar um fenômeno em um ou mais contextos de maneira intensiva.	Flexibilidade quanto às técnicas de coleta de dados em campo; Múltiplos tipos de dados que podem ser coletados.	Não permite generalizações.
Etnografia	Utilizada para entender imersivamente um fenômeno sob o olhar de um grupo social homogêneo que é normalmente definido por conveniência ou por semelhança cultural.	Flexibilidade quanto às técnicas de coleta de dados em campo; É possível obter dados detalhados sobre determinado fenômeno no grupo social delimitado.	O pesquisador pode perder a objetividade no registro dos dados.
Pesquisa-ação	Busca a resolução na prática de um problema identificado. O pesquisador está apto a agir sobre a realidade em que se insere o problema.	Beneficia direta e imediatamente o contexto ou problema que está sendo pesquisado.	A pesquisa pode ser criticada, dependendo do paradigma, quanto à interferência e envolvimento do pesquisador com o seu objeto e problema de estudo.
Pesquisa de campo	Aplicada quando se pretende entender um fenômeno sob o olhar de um grupo social homogêneo ou heterogêneo que é normalmente definido por conveniência ou por critério(s) de inclusão/exclusão definido(s) pelo pesquisador.	Flexibilidade quanto às técnicas de coleta de dados em campo; É possível obter dados detalhados sobre determinado fenômeno no grupo social delimitado.	O pesquisador pode perder a objetividade no registro dos dados.
Levantamento ou sondagem (Survey)	Estudo referente a diversos dados coletados em uma população determinada a partir de uma amostragem e tratados estatisticamente.	Por se utilizar de amostragem, permite generalização dos resultados; Possui baixo custo de aplicação.	Não permite analisar fenômenos complexos.
Pesquisa documental	Coleta e análise sistemática de dados extraídos de documentos de primeira ou de segunda mão.	Pode gerar novos <i>insights</i> por conta da sistematização e cruzamento dos dados e seus contextos.	Os documentos apresentam apenas um recorte temporal ou apresentam dificuldades de acesso e/ou análise (principalmente se forem antigos).
Pesquisa bibliográfica	Pesquisas que coletam e analisam sistematicamente dados extraídos de livros e artigos científicos.	Pode gerar novos <i>insights</i> e análises por conta da sistematização e	Corre-se risco de reproduzir erros, pois se utilizam de informações já analisadas por outro pesquisador.

		cruzamento das informações.	
Pesquisa prospectiva ou Delphi ou Delfos	Baseia-se na análise de dados coletados a partir de um painel de especialistas acerca das tendências para uma determinada temática.	Permite prognósticos e previsões sobre problemas atuais.	É necessário selecionar corretamente os participantes.
<i>Grounded Theory</i> ou Teoria fundamentada	Pesquisa voltada ao desenvolvimento de teorias por meio de dados subjetivos sobre um fenômeno, coletados e analisados sistematicamente por técnicas diversas.	Possui flexibilidade para usar diversas técnicas de coleta e análise; Pode ser utilizado para explorar fenômenos pouco compreendidos.	Há resistência por parte dos pares sobre a confiabilidade do método.
História oral	Pesquisa que se utiliza do depoimento de uma parte substancial da vida de um indivíduo ou de um grupo que possui ou possuiu contato extensivo com o fenômeno ou problema a ser estudado.	Se bem conduzido e se selecionados corretamente os participantes da pesquisa, pode render dados densos e ricos para análise.	Depende diretamente da memória do(s) participante(s); Em alguns casos, pode gerar desconforto ao(s) participante(s).

Fontes: Adaptado de Massukado (2008), Veal (2011), Dencker (2007) e Gil (2008).

Além das diversas estratégias de pesquisa, há também um leque de opções de técnicas de coleta e análise de dados que podem ser aplicadas no campo científico do Turismo. O Quadro 2, a seguir, sistematiza algumas técnicas de coleta recorrentes e suas principais características, vantagens e limitações, baseadas em quatro referências bibliográficas relevantes para o tema.

Quadro 2 – Técnicas de coleta de dados recorrentes em Turismo

Técnicas de coleta de dados	Caracterização	Vantagens	Limitações
Entrevista	Técnica que se utiliza da comunicação verbal entre o pesquisador/entrevistador e um ou mais entrevistados para obter informações sobre um fenômeno. Pode apresentar diferentes níveis de estruturação/roteirização e profundidade quanto à formulação das perguntas e formalidade na abordagem com o entrevistado.	Possibilita coleta de informações mais densas; Os dados podem ser codificados e quantificados.	Os questionamentos devem ser elaborados de forma clara para a amostra que se pretende aplicar, evitando interpretações e respostas inesperadas.
Questionário	Documento (<i>online</i> ou físico) auto preenchido pelo respondente para obter informações sistemáticas, concisas e ordenadas sobre variáveis de um fenômeno a partir de uma amostra predeterminada. Pode conter questões abertas e fechadas.	Pode atingir um grande número amostral a baixo custo.	As perguntas devem ser elaboradas de forma clara para a amostra que se pretende aplicar, evitando interpretações e respostas inesperadas; Por vezes, só permitem a coleta de informações objetivas, sem profundidade para análise.
Formulário	Documento a ser preenchido pelo pesquisador que sistematiza os elementos a serem observados ou perguntas a serem direcionadas a entrevistados em campo.	Pode atingir um grande número amostral pelo curto tempo de aplicação.	Por vezes, só permite a coleta de informações objetivas, sem profundidade para análise.
Observação	Busca a obtenção sistemática ou não sistemática de dados quanto a fenômenos sociais observáveis. O pesquisador pode optar pela participação ativa no contexto a ser estudado ou ficar alheio.	Pode permitir maior proximidade com o fenômeno, gerando informações que não seriam possíveis de coletar com outra técnica.	A presença do pesquisador pode alterar o comportamento dos indivíduos.

Grupo focal	Pode ser considerado como um tipo de entrevista, mas é normalmente realizado com um grupo de 5 a 12 participantes para debater acerca de uma temática. As perguntas costumam ser pré-elaboradas e lançadas pelo pesquisador/moderador de forma a encadear um contínuo aprofundamento da discussão.	Por ser uma roda de discussão pode se obter diferentes pontos de vistas e informações sobre determinado fenômeno.	Exige conhecimento e habilidade de moderação; O pesquisado deve estar atento à seleção dos participantes.
Documental	Dados e informações coletados sistematicamente a partir do texto e/ou do contexto de documentos relevantes para o entendimento da evolução histórica ou da caracterização atual sobre determinada temática ou fenômeno. Os documentos podem ser de primeira ou segunda mão.	Possibilita o conhecimento sobre o passado e a investigação de processos de mudança social e cultural a baixo custo.	Os documentos apresentam apenas um recorte temporal ou apresentam dificuldades de acesso e/ou análise (principalmente se forem antigos).
Vídeo e fotografia	Além de dados textuais, é uma tendência que pesquisadores colem informações visuais sobre o fenômeno ou do local de pesquisa. A análise de imagens envolve reflexões e interpretações que intermediam a própria realidade registrada, auxiliando na compreensão de elementos socioculturais.	Pode enriquecer a contextualização no momento da análise e apresentação dos resultados, além de servir como registro para posterior consulta para observação de nuances não reparadas durante o registro.	Exige equipamento específico e conhecimento básico em fotografia. É necessário estar atento aos cuidados éticos adotados no trabalho com relação às imagens.

Fontes: Adaptado de Massukado (2008), Veal (2011), Dencker (2007) e Gil (2008).

O Quadro 3 sistematiza as técnicas de análise que se apresentaram recorrentes e suas principais características, vantagens e limitações:

Quadro 3 – Técnicas de análise de dados recorrentes em Turismo

Técnicas de análise de dados	Caracterização	Vantagens	Limitações
Análises estatísticas	Testes probabilísticos e de validação interna e externa da amostragem e de relações entre as variáveis em busca de generalização de um determinado modelo proposto para descrição e explicação de um fenômeno.	Por se utilizar de amostragem e validações, permite generalização dos resultados e proposição de modelos descritivos-explicativos.	Não permite analisar fenômenos complexos.
Codificação, contagem ou análise de conteúdo	Técnicas de análise de textos e seus contextos, a partir de inferências e contagens de categorias estabelecidas antes e/ou depois da leitura dos documentos.	Permite inferência sobre o texto e enriquece as análises a partir do contexto e indução do leitor.	Se não apresentadas as categorias/codificação de análise a neutralidade pode ser questionada.
Análise do discurso	Propõe o entendimento de um contexto histórico e ideológico que se articula na linguagem de textos ou depoimento de entrevistados.	É útil para ponderar questões que condicionaram a produção dos textos ou depoimentos, buscando referências contextuais e extratextuais para melhorar compreensão do fenômeno ou fato.	É necessário ao pesquisador ter conhecimento sobre contextos históricos, ideológicos, psicológicos e linguísticos que cercam o fenômeno/fato estudado.
Análise do discurso do sujeito coletivo	Engloba depoimentos sintetizados e analisados, qualitativa ou quantitativamente, expressando o pensamento coletivo por meio do discurso. Ao se colher vários depoimentos, é possível perceber elementos comuns que delineiam um discurso coletivo que caracterizam um determinado grupo em relação a um fato ou fenômeno.	Contribui na construção de instrumentos para resgatar dimensões significativas presentes em um determinado universo pesquisa.	Outros dados e análises precisam ser coletados e realizados para auxiliar no processo de compreensão do discurso dos sujeitos da amostra.

Associação Livre de Palavras (ALP)	Apresenta as principais palavras evocadas rapidamente na sequência pelo entrevistado/respondente ao se deparar com a palavra-chave ou questionamento da pesquisa em questão. As palavras podem ser posteriormente agrupadas em categorias, auxiliando o pesquisador na compreensão sobre um fato/fenômeno.	Auxilia nos processos que favorecem a compreensão de desejos fundamentais, elementos de conflitos, momentos significativos da história de vida e representações sociais relacionadas a objetos e fenômenos.	Como considera somente respostas rápidas a perguntas ou questionamentos, muitas vezes complexos, a ALP pode não dar suporte a compreensão total do objeto ou fenômeno.
------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fontes: Adaptado de Massukado (2008), Veal (2011), Dencker (2007) e Gil (2008).

Os quadros trazem as sistematizações mais usuais nas obras selecionadas, mas não encerram as possibilidades de instrumentos de pesquisa disponíveis no campo científico do Turismo. Além disso, o pesquisador pode utilizar uma ou mais técnicas de coleta e análise de dados, dependendo dos objetivos, objetos e posicionamento epistemológico de sua pesquisa. Muitas vezes, a combinação de técnicas deve contribuir para a ampliação do entendimento sobre os fenômenos do campo. Os quadros apresentados nesse tópico serviram de base para a criação das categorias de análise expostas no tópico de procedimentos metodológicos. A seguir, será discutido o panorama das pesquisas em Gastronomia no campo científico do Turismo.

PESQUISANDO GASTRONOMIA NO CAMPO CIENTÍFICO DO TURISMO

A pesquisa em Gastronomia se encontra em pleno crescimento desde o surgimento dos cursos de graduação na área, a partir de 1999. Desde então, o campo vem formando um conhecimento próprio, influenciado por outras disciplinas mais antigas, que se encontram em um ponto de cientificação mais avançado, e que possuem interesses em temáticas e objetos de estudos da Gastronomia, como o Turismo, que se destaca por sua ampla atuação no campo da Gastronomia (Ferro & Rejowski, 2018).

Alguns trabalhos visam compreender melhor a relação entre Gastronomia e Turismo no Brasil (Gimenes, 2010, 2011; Gimenes-Minasse, 2012, 2015). Gimenes (2010) aponta para a necessidade de compartilhamento conceitual e referencial sobre Gastronomia, além de uma melhor enunciação dos procedimentos metodológicos. Em outro trabalho, a mesma autora (2011) aborda a Gastronomia sob a ótica do Turismo, evidenciando a importância de grupos de trabalho e seminários para disseminação das publicações e trocas de informações entre pesquisadores. Gimenes (2011) reforça novamente a necessidade de se desenvolver desenhos metodológicos mais coerentes para cada pesquisa.

Ao analisar dissertações sobre Gastronomia produzidas em três cursos de mestrado na área de Turismo no Brasil, Gimenes-Minasse (2012) considera que as diferentes áreas de formação dos pesquisadores representam o caráter multi e interdisciplinar do campo da Gastronomia. A

autora ainda caracteriza os objetos de estudo mais recorrentes e sugere estudos futuros sobre a investigação analítica dos métodos e técnicas de pesquisa sobre a Gastronomia no campo científico do Turismo. Em pesquisa mais recente, Gimenes-Minasse (2015) investiga dissertações sobre a formação profissional no campo científico da Gastronomia, analisando os procedimentos metodológicos da amostra e destacando as técnicas de revisão bibliográfica, pesquisa documental, entrevistas e questionários. Os oito documentos analisados apresentam abordagem qualitativa e muitos deles descrevem de maneira inadequada o procedimento metodológico, não elucidando completamente os métodos de amostragem.

Em âmbito internacional, é preciso destacar o estudo bibliométrico realizado por Okumus et al. (2018) nas 16 principais revistas científicas de Turismo e Hospitalidade, com um *corpus* de 462 artigos sobre alimentação e Gastronomia. Entre as categorias analisadas estão os métodos, delineamento e técnicas de coleta e análise. Os autores identificaram 299 pesquisas com delineamento quantitativo, 116 pesquisas qualitativas e apenas 47 mistas. Entre as principais técnicas de coleta estavam questionários (62%), dados secundários (14,1%), entrevistas (8,4%), múltiplas técnicas de coleta (5%), estudos de casos (considerados neste estudo como técnica de coleta) (3,8%) e observações (2,7%). Poucos estudos utilizaram métodos estatísticos avançados, concentrando-se apenas em análises descritivas, análises fatoriais, análises de variância e regressões.

Diante desse contexto de maturação da pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo e observando o latente interesse em pesquisas bibliométricas, tanto nacionais quanto internacionais, que busquem auxiliar no processo de melhoria técnica e metodológica das produções científicas, apresentam-se os procedimentos metodológicos empregados nessa pesquisa.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O termo de busca <Gastronomia> foi pesquisado no banco de dissertações e teses da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior [CAPES], que reúne todos os registros de pesquisas acadêmicas geradas em programas de pós-graduação *stricto sensu* recomendados no Brasil. Até 31 de maio de 2017, data da pesquisa, foram encontrados 342 documentos. Em seguida, foram definidos os seguintes critérios de inclusão/exclusão: (a) proveniência dos documentos de Programas de Pós-Graduação *stricto sensu* recomendados pela CAPES na área de Turismo; (b) abordagem direta sobre Gastronomia, evidenciada a partir da leitura do título, palavras-chave, resumos e introdução, quando os demais tópicos eram

insuficientes; (c) disponibilidade do documento *online*, seja na própria base de dados da CAPES ou no repositório da instituição de origem. A checagem foi realizada duas vezes para evitar possíveis exclusões equivocadas. De acordo com os critérios descritos, foram selecionados 61 documentos.

A pesquisa se baseou na técnica de análise de conteúdo (Bardin, 1977) para definir, a partir do referencial teórico exposto, as categorias *a priori*: (a) ano do documento; (b) instituição de origem; (c) estratégia de pesquisa; (d) nível de profundidade; (e) abordagem ou delineamento da pesquisa; (f) técnicas de coleta de dados; (g) técnicas de análise de dados; (h) objeto de estudo. As respectivas Unidades de Registro [UR] também foram definidas a partir das sistematizações apresentadas em formas de quadros no referencial teórico. Algumas URs foram adicionadas às categoriais de análise no decorrer do tratamento dos documentos, visto que não possuíam aderência nas URs definidas *a priori*, sendo consideradas, portanto, *a posteriori*. Quando o documento não apresentava as informações sobre determinada categoria, esta foi definida como não aplicável [N/A]. Ao longo do trabalho de inferência das categorias e suas unidades de registro sobre o conteúdo dos documentos, surgiram somente quatro novas unidades de registro. Dessa maneira, pode-se pressupor que as obras utilizadas para a sistematização do formulário de inferência apresentam, de fato, uma abrangência considerável em relação à metodologia de pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo. A seguir, os resultados da pesquisa são expostos e discutidos.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

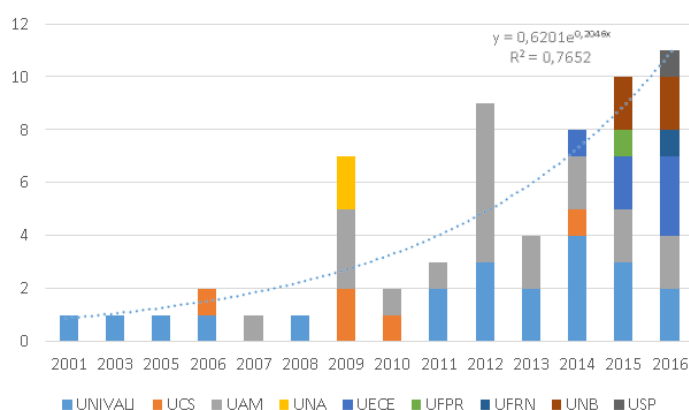
Caracterização geral da amostra - A amostra final de 61 documentos apresentou uma tendência de crescimento, com base em regressão polinomial [$R^2 = 0,7652$], com uma média de quatro documentos produzidos a cada ano, apesar de não haver um padrão de distribuição sobre a produção de pesquisas ao longo dos anos. A amostra não contemplou publicações entre 1987 [data de início da base de dados] e 2000 e nos anos de 2002 e 2004, de modo que o documento mais antigo da amostra data de 2001. Entre os anos mais produtivos estão 2009 e 2012 e o período entre 2014 e 2016. Esses dados corroboram com o pressuposto de que campo científico na interface Turismo-Gastronomia no Brasil está se consolidando no decorrer dos anos.

As dissertações eram provenientes de nove instituições de ensino, dentre as quais três eram privadas e seis públicas [Figura 1]. A Universidade do Vale do Itajaí [UNIVALI] foi a pioneira nos estudos do tema, com a primeira publicação em 2001, sendo também a instituição mais prolífica, com um total de 21 documentos e com produção científica quase regular, exceto em

2007, 2009 e 2010. Em segundo lugar, destacou-se a Universidade Anhembi Morumbi [UAM], com 20 documentos e uma produção regular a partir do ano de 2009. As demais instituições tiveram menor presença na amostra e a distribuição irregular de pesquisas. São elas: a Universidade de Caxias do Sul [cinco documentos], a Universidade de Brasília [quatro], o Centro Universitário UNA [dois], a Universidade do Estado do Ceará [seis] e as instituições Universidade Federal do Paraná, Universidade Federal do Rio Grande do Norte e Universidade de São Paulo, cada uma com apenas um documento produzido.

Em instituições com graduação em Gastronomia, há um interesse maior na produção científica do tema no mestrado, possivelmente devido à busca dos egressos da graduação em qualificação, fato este que também pode ser suportado com os dados sobre a formação dos pesquisadores apresentados no estudo de Gimenes-Minasse (2012). Por fim, somente três instituições de ensino que possuem cursos recomendados na área de conhecimento em Turismo da CAPES não foram contempladas na amostra. Uma das possíveis explicações para esse fato pode ser a data de início recente desses programas, entre 2015 e 2017.

Figura 1 – Evolução da amostra e principais instituições de ensino



Fonte: Elaborado pelos autores, 2019.

A seguir, procede-se para a caracterização e análise dos procedimentos metodológicos adotados nas pesquisas no campo científico da interface entre o Turismo e a Gastronomia.

Análise dos procedimentos metodológicos - A maioria das pesquisas [47 documentos] apresentaram abordagem qualitativa, enquanto 11 documentos tinham abordagem quali-quantitativa e apenas três apresentaram abordagem quantitativa. Proporção semelhante é observada nos estudos de Kovacs et al. (2012) e Costa et al. (2018), confirmando a inclinação desse campo por estudos qualitativos, mesmo em temáticas voltadas para a Gastronomia. A esse respeito, observa-se um contraste com o cenário internacional, em que a maioria dos

estudos é quantitativa (Okumus et al., 2018). A evolução temporal da amostra não indica uma tendência em pesquisas com abordagens quantitativa ou quali-quantitativa. É possível que isso esteja relacionado ao posicionamento epistemológico do campo, ou ainda, de acordo com Kovacs et al. (2012), pode indicar que grande parte dos pesquisadores não possui habilidades estatísticas.

Quanto aos níveis de profundidade, as pesquisas são principalmente exploratórias-descritivas (47,27%) e exploratórias (40%). Pesquisas explicativas (3,64%), descritivas (7,27%) e exploratória-descritiva-explicativas (1,82%) foram incipientes na amostra. Alguns autores não informaram o nível de profundidade aplicado à sua pesquisa (N/A, 9,84%). Esse cenário pode indicar que os fenômenos que ocorrem na interface entre Turismo e Gastronomia ainda estão em processo de identificação de suas variáveis e das relações entre si, ou seja, o campo ainda está em processo de configuração. Poucos estudos se preocupam em explicar as relações entre as variáveis, não sendo possível testá-las estatisticamente. Quando essas relações forem mais bem definidas, serão necessárias mais pesquisas quantitativas para o avanço científico do campo, tendência essa que não é observada na evolução temporal da amostra.

Entre as estratégias mais adotadas pelos pesquisadores destacaram-se aquelas associadas às abordagens qualitativas. Estudo de caso (31,15%), pesquisa de campo (18,03%), etnografia (14,75%) e levantamento ou sondagem (*survey*) (8,20%) são algumas estratégias que apresentaram maior presença na amostra. A história oral (6,56%) foi pouco utilizada, talvez pelo fato de exigir maior aproximação com o objeto de estudo e maior tempo para execução do método ou por posicionamento epistemológico do campo. Já o levantamento ou sondagem (*survey*) (8,20%) foi pouco utilizado, provavelmente pelo seu caráter estatístico. Os métodos de pesquisa-ação e delphi não foram encontrados na amostra. Outros métodos como *grounded theory* (1,64%) e pesquisa documental (3,28%) apareceram pontualmente na amostra.

O estudo de caso foi a estratégia de maior destaque também na pesquisa de Kovacs et al. (2012), enquanto a pesquisa de campo foi a mais recorrente nos resultados de Sakata (2002), confirmando o teor aplicado das pesquisas no campo científico do Turismo. Entretanto, é necessário levar em consideração o potencial dos métodos advindos das Ciências Humanas como a etnografia, a história oral e a historiografia (1,64%), para auxiliar no avanço do entendimento sobre a Gastronomia, visto que se trata também de um fenômeno histórico e cultural (Contreras & Gracia, 2005). Todos os autores mencionaram o uso da pesquisa bibliográfica, mas unicamente para a revisão da literatura, não se configurando, portanto, como a pesquisa bibliográfica que visa coletar e analisar sistematicamente dados extraídos de livros e

artigos científicos. Chama a atenção a quantidade de pesquisas que não informaram sua(s) estratégia(s) metodológica(s) (nove documentos). Apesar de não ser imprescindível a seleção de uma estratégia, e sim as técnicas de coleta e análise de dados, a definição de um percurso metodológico definido por essas estratégias pode aumentar a confiabilidade e a validade dos procedimentos metodológicos (Gil, 2008).

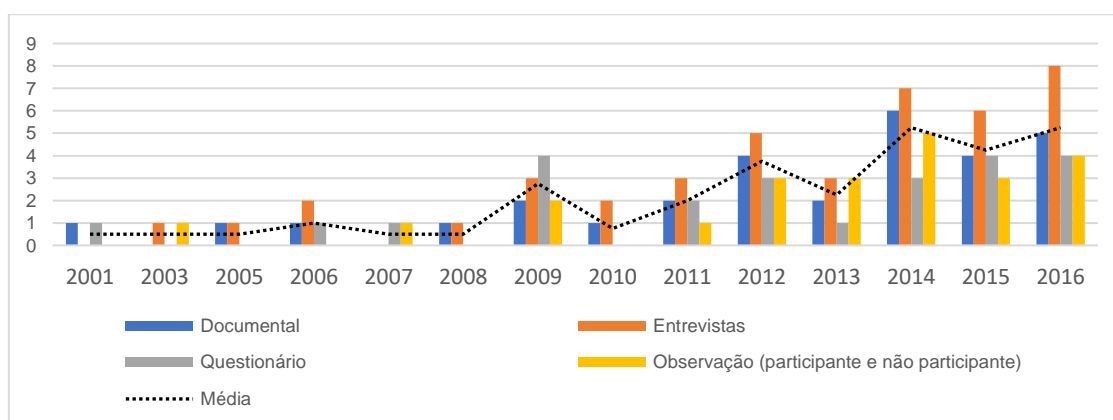
As técnicas de coleta de dados identificadas na amostra foram: entrevistas (30%), sendo 66,67% semiestruturadas, 14,29% estruturadas, 7,14% não estruturadas, 7,14% sem definição pelo autor e 4,76% em profundidade; documental (22,14%); questionário (17,14%); observação participante e registro fotográfico (ambos com 10,71%); observação não participante (6,43%); formulário (1,43%); grupo focal e o depoimento (ambos com 0,71%). As modalidades de entrevista que se destacaram nas pesquisas condizem com o que foi identificado por Costa et al. (2018), Kovacs et al. (2012) e Sakata (2002). Esperava-se maior uso da técnica de observação por proporcionar proximidade com o objeto, uma vez que a Gastronomia também lida com o saber-fazer de uma determinada comunidade sobre os alimentos, assim a observação do fenômeno sem intermédios pode oferecer dados relevantes para o campo. As entrevistas suprem apenas parte da necessidade de aproximação, mas permitem o entendimento do fenômeno sob a perspectiva do interlocutor, o que pode ser vantajoso para a pesquisa. O elevado uso de dados documentais pode ser explicado pela abundância de documentos sobre Gastronomia em formato de relatórios técnicos sobre a evolução econômica do setor, registros históricos de receitas e pratos tradicionais, crônicas gastronômicas em jornais e livros, atas e documentos institucionais públicos ou privados. O questionário, terceira técnica mais utilizada, muitas vezes foi empregado sem posterior análise estatística dos dados.

A maioria das pesquisas apresentou combinações entre três (38%) ou duas (36%) técnicas de coleta de dados, embora houvesse trabalhos que utilizaram até quatro técnicas (8%) ou apenas uma (18%). Proporção semelhante foi observada nos trabalhos de Costa et al. (2018). A utilização de múltiplas técnicas e abordagem mista pode indicar maturidade científica de um campo (Baloglu & Assante, 1999; Xiao & Smith, 2006). Foi recorrente na amostra a combinação de técnicas de coleta somente qualitativas como as entrevistas, a documental e a observação. De acordo com os resultados obtidos na presente pesquisa, ainda há necessidade de se utilizar técnicas e métodos quantitativos para que esse campo científico atinja um maior estágio de maturidade. No cenário da produção científica internacional em Turismo, observa-se um aumento gradual do número de pesquisas que utilizam a triangulação de dados (Koc & Boz,

2014), ou seja, estudos que combinam técnicas de coleta e análise de dados e amostras distintas para consolidar análises de um problema sob múltiplas vertentes.

A Figura 2 ilustra a evolução no uso das técnicas de coleta identificadas como mais recorrentes – entrevistas, documental, questionário e observação. Como esperado, as entrevistas apresentaram uma tendência de uso nos últimos anos da amostra [2010 a 2016] acima da média em relação às outras. O questionário e a técnica documental foram utilizados mais esporadicamente com alguns picos isolados, enquanto as técnicas de observação foram secundárias principalmente junto às entrevistas. Tais resultados corroboram com aqueles obtidos por Costa et al. (2018).

Figura 2 – Evolução das técnicas de coleta empregadas nas pesquisas em Gastronomia no campo científico do Turismo



Fonte: Elaborado pelos autores, 2019.

Um total de 39 documentos da amostra não apresentaram ou descreveram técnicas de análise de dados, resultado superior ao encontrado por Kovacs et al. (2012), o que pode indicar “uma falha de informação ou concepção de estudo, merecendo mais atenção dos pesquisadores” (p. 30). As técnicas de análise mais recorrentes foram: análise de conteúdo (12 documentos); análises estatísticas (7); análise do discurso do sujeito coletivo (2); análise do discurso (2); e associação livre de palavras (1). As análises estatísticas mencionadas nas pesquisas quantitativas utilizaram tratamentos estatísticos multivariados, descritivos, regressivos ou de equações estruturais, que por sua vez foram considerados por Okumus et al. (2018) como técnicas pouco avançadas, corroborando com as ponderações de Kovacs et al. (2012) sobre a imperícia dos pesquisadores em Turismo com relação às análises estatísticas.

Foram categorizados 15 objetos de estudos. Alguns convergem com os resultados obtidos por Sperandio-Minasse (2012), como no caso de estabelecimentos de alimentação e bebidas (9

documentos), *stakeholders* do ensino em gastronomia (7), preparações típicas (5) e eventos e feiras gastronômicas (5). Outros objetos que merecem realce são cozinha típica/étnica (15) e profissional[ais] de alimentos e bebidas (5). Preocupou-se também em constatar quais estratégias de pesquisa foram aplicadas com maior frequência nos respectivos objetos de pesquisas, sendo possível concluir que tais estratégias estavam adequadas às propostas de pesquisa.

Na maioria das incidências, quando se propõe estudar objetos culturais, observa-se a preferência por estratégias e técnicas provenientes das Ciências Humanas, como a etnografia e a história oral. Por outro lado, para objetos da área de negócios ou educação, nota-se uma tendência de uso de estratégias como estudos de caso e levantamentos. No entanto, o campo não se restringe a essas regras, pois métodos diferentes podem ser considerados lentes diferentes para enxergar e entender o fenômeno através dos objetos. Vale salientar mais uma vez a posição de Rejowski (1997), segundo a qual a seleção dos métodos requer atenção principalmente quanto ao tipo de problema e o posicionamento epistemológico que se pretende estudar, não necessariamente ao objeto de pesquisa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo caracterizou os procedimentos metodológicos adotados em dissertações de mestrado sobre Gastronomia de Programas de Pós-graduação na área de Turismo no Brasil, com o propósito de disponibilizar um mapeamento das dissertações produzidas, apresentando as lacunas quanto aos seus procedimentos metodológicos e adereçando orientações para pesquisas futuras no intuito de avanço científico na interface entre Turismo e Gastronomia. A Gastronomia é uma temática em pleno desenvolvimento no campo científico do Turismo desde 2001, seja pela necessidade de entender a oferta de serviços de alimentação e bebidas para turistas ou pela atratividade que o seu caráter cultural emerge. Algumas universidades abordam a temática com maior frequência, como é o caso da Universidade do Vale do Itajaí e a Universidade Anhembi Morumbi, mas percebe-se que a partir de 2014 há tendência de difusão dessa temática em outras instituições.

Observou-se que a Gastronomia adota os mesmos padrões metodológicos que outras temáticas estudadas no campo científico do Turismo brasileiro, segundo os estudos de Kovacs et al. (2012) e Costa et al. (2018), ou seja, abordagem qualitativa, nível de profundidade exploratório-descritivo, com uso recorrente de estudos de caso ou método etnográfico, coleta de dados preferencialmente a partir de entrevistas, observação e fonte documentais e limitadas

informações sobre as técnicas de análise de dados. Tais resultados opõem-se ao cenário internacional apontado por Okumus et al. (2018). Procedimentos metodológicos quantitativos são restritos no estudo da Gastronomia, assim como no campo científico do Turismo no Brasil, o que pode ser explicado pela imperícia quanto ao uso de *softwares* ou falta de compreensão sobre estatística por parte dos pesquisadores brasileiros de turismo. Apesar disso, acredita-se que a aceitação por métodos originários nas Ciências Humanas deveria ser maior para enriquecer a compreensão sobre os fenômenos que caracterizam a Gastronomia, por sua natureza cultural, mas com a finalidade de propor modelos e proposições a serem testados posteriormente por pesquisas quantitativas.

Dann et al. (1988) alegam que a sofisticação de um campo científico é dada a partir da inserção de novos métodos e técnicas de coleta e análise de dados. Baloglu e Assante (1999) e Xiao e Smith (2006) argumentam que essa sofisticação é resultante do uso de abordagens mistas e pesquisas com múltiplos procedimentos metodológicos. Observou-se que a Gastronomia no campo científico do Turismo ainda não alcançou um patamar de maturidade metodológica, visto que ainda existe uma lacuna quanto à produção de pesquisas de abordagem quantitativa. Além disso, é necessário que as pesquisas utilizem novos métodos e técnicas de coleta e análise de dados que proporcionem maior amadurecimento científico ao campo.

Esta pesquisa apresenta algumas limitações, como a restrição do objeto de estudo a apenas dissertações de mestrado e o número reduzido de documentos de abordagem quantitativa, o que impossibilitou uma análise estatística mais avançada. No entanto, os resultados deste estudo são relevantes e fornecem subsídios para que programas de pós-graduação em Turismo, mestrado e doutorado e até mesmo cursos de graduação desenvolvam currículos e cursos livres e de extensão à comunidade acadêmica, voltados para a solução a médio e longo prazo dos *gaps* apresentados, especialmente em relação à escassez de usos de métodos quantitativos. Para pesquisas futuras, propõe-se a análise da validade e do rigor metodológico dos estudos desenvolvidos nesse campo, além de avaliar evolução da formação dos pesquisadores, as linhas de pesquisa dos programas de pós-graduação e dos professores orientadores, o que pode auxiliar em uma melhor compreensão sobre a inserção de novos métodos e técnicas, os posicionamentos epistemológicos e a escolha dos procedimentos metodológicos mais recorrentes.

REFERÊNCIAS

- Bahls, Álvaro, Wendhausen Krause, Rodolfo, & da Silva Añaña, Edar. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 28(2), 312-330. [Link](#)
- Baloglu, S., & Assante, L. M. (1999). A content analysis of subject areas and research methods used in five hospitality management journals. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 23(1), 53-70. [Link](#)
- Bardin, L. (1977). *Análise de conteúdo*. Lisboa: 70.
- Bastos, S., & Rejowski, M. (2015). Pesquisa científica em hospitalidade: desafios em busca de uma configuração teórica. *Revista Hospitalidade*, 12(Especial), 132-159. [Link](#)
- Collaço, J. H. L. (2013). Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. *Revista Habitus*, 11(2), 203-222. [Link](#)
- Contreras, J., & Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura*. Barcelona, Espanha: Ariel.
- Costa, W. F., De Albuquerque Tito, A. L., Brumatti, P. N. M. & De Oliveira Alexandre, M. L. (2018). Uso de instrumentos de coleta de dados em pesquisa qualitativa: um estudo em produções científicas de turismo. *Turismo Visão e Ação*, 20(1), 2. [Link](#)
- Cunill, O. M., Salvá, A. S., Gonzalez, L. O. & Mulet-Forteza, C. (2019). Thirty-fifth anniversary of the International Journal of Hospitality Management: A bibliometric overview. *International Journal of Hospitality Management*, 78, 89-101. [Link](#)
- Dann, G., Nash, D., & Pearce, P. (1988). Methodology in tourism research. *Annals of Tourism Research*, 15(1), 1-28. [Link](#)
- Dencker, A. D. F. M. (2007). *Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas*. São Paulo: Futura.
- Diez-Garcia, R. W. & Castro, I. R. R. D. (2011). A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, 16, 91-98. [Link](#)
- Ferro, R. C. & Rejowski, M. (2018). Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. *Turismo Visão e Ação*, 20(3), 500-515. [Link](#)
- Flandrin, J.-L. & Montanari, M. (Orgs.). (1998). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- Gil, A. C. (2008). *Métodos e técnicas de pesquisa social*. São Paulo: Atlas.
- Gimenes, M. H. S. G. (2010). Pensando e pesquisando gastronomia: das pesquisas sobre gastronomia e turismo. *Anais... VII Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação – Anptur*, São Paulo. 1-15. [Link](#)

- Ferro, R. C. & Rejowski, M. (2020). Metodologia da pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo. *Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, 12(3), pp. 463-483, DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v12i3p463>
- Gimenes, M. H. S. G. (2011). Uma breve reflexão sobre o lugar da gastronomia nos estudos sobre turismo realizados no Brasil. *Turismo e sociedade*, 4(2), 425-431. [Link](#)
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2012). Estudos sobre gastronomia no Brasil: um estudo exploratório-descritivo sobre dissertações de mestrado concluídas entre 2007 e 2011. *Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, 4(3), 279-299. [Link](#)
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2015). A formação superior em gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 9(1), 156-173. [Link](#)
- Jafari, J. (2001). The scientification of Tourism. In V. L. Smith & M. Brent (Eds.), *Hosts and Guests Revisited: tourism issues of the 21st century*. p. 28-41. New York: Cognizant Communication Corporation.
- Jafari, J. & Ritchie, J. B. (1981). Toward a framework for tourism education: Problems and prospects. *Annals of Tourism Research*, 8(1), 13-34. [Link](#)
- Koc, E., & Boz, H. (2014). Triangulation in tourism research: A bibliometric study of top three tourism journals. *Tourism Management Perspectives*, 12, 9-14. [Link](#)
- Koseoglu, M. A., Rahimi, R., Okumus, F., & Liu, J. (2016). Bibliometric studies in tourism. *Annals of Tourism Research*, 61, 180-198. [Link](#)
- Kovacs, M., Barbosa, M. L., Mesquita, A. E., & Souza, A. (2012). Pesquisa em turismo: Uma avaliação das metodologias empregadas nos artigos publicados nos anais no triênio do seminário anual da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo-ANPTUR. *Turismo-Visão e Ação*, 14(1), 19-34. [Link](#)
- Leal, S. & Padilha, M. A. (2005). Brasil e América Latina. In D. Airey & J. Tribe (orgs.). *Educação Internacional em Turismo*. São Paulo: Senac.
- Lima, J. R., & Rejowski, M. (2011). Ensino superior em turismo no Brasil: a produção acadêmica de dissertações e teses (2000-2009). *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 5(3), 406-432. [Link](#)
- Massukado, M. S. (2008). Análise comparativa de estratégias qualitativas de investigação: possibilidades para a pesquisa em turismo. *Turismo e Sociedade*, 1(1), 9-27. [Link](#)
- Mintz, S. (2001). Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 16(47), 31-41. [Link](#)
- Mulet-Forteza, C., Genovart-Balaguer, J., Mauleon-Mendez, E. & Merigó, J. M. (2019). A bibliometric research in the tourism, leisure and hospitality fields. *Journal of Business Research*, 101, 819-827. [Link](#)

- Ferro, R. C. & Rejowski, M. (2020). Metodologia da pesquisa em Gastronomia no campo científico do Turismo. *Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, 12(3), pp. 463-483, DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v12i3p463>
- Okumus, B., Koseoglu, M. A. & Ma, F. (2018). Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. *International Journal of Hospitality Management*, 73, 64-74. [Link](#)
- Oliveira, S. P. D., & Thébaud-Mony, A. (1997). Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. *Revista de Saúde Pública*, 31, 201-208. [Link](#)
- Poulain, J. P. (2017). *The sociology of food: eating and the place of food in society*. Bloomsbury.
- Rejowski, M. (1997). *Turismo e pesquisa científica: pensamento internacional x situação brasileira*. Campinas, SP: Papirus.
- Rejowski, M. (2010). Produção científica em turismo: análise de estudos referenciais no exterior e no Brasil. *Revista Turismo em Análise*, 21(2), 224-246. [Link](#)
- Sakata, M. C. G. (2002). *Tendências metodológicas da pesquisa acadêmica em turismo*. Dissertação, Mestrado Escola de Comunicação e Artes, Universidade de São Paulo.
- Santos, G. E. O., & Rejowski, M. (2013). Comunicação científica em turismo no Brasil: Análises descritivas de periódicos nacionais entre 1990 e 2012. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 7(1), 149-167. [Link](#)
- Schlüter, R. G. (2003). *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph.
- Sogayar, R. L., & Rejowski, M. (2014). Tourism, hospitality and events curriculum in higher education in Brazil: reality and challenges. In D. Dredge, D. Airey & M. J. Gross (Eds.). *The Routledge Handbook of Tourism and Hospitality Education*. pp. 242-256. Londres: Routledge.
- Tribe, J. (1997). The indiscipline of tourism. *Annals of Tourism Research*, 24(3), 638-657. [Link](#)
- Tsang, N. K., & Hsu, C. H. (2011). Thirty years of research on tourism and hospitality management in China: A review and analysis of journal publications. *International Journal of Hospitality Management*, 30(4), 886-896. [Link](#)
- Veal, A. J. (2011). *Metodologia de pesquisa em lazer e turismo*. São Paulo: Aleph.
- Walle, A. H. (1997). Quantitative versus qualitative tourism research. *Annals of Tourism Research*, 24(3), 524-536. [Link](#)
- Xiao, H., & Smith, S. L. (2006). The making of tourism research: Insights from a social sciences journal. *Annals of Tourism Research*, 33(2), 490-507. [Link](#)