

## **Pesquisa em Gastronomia nos Periódicos Científicos de Turismo e Hospitalidade Brasileiros: evolução, principais atores e temas**

Rafael Cunha Ferro<sup>1</sup>Mirian Rejowski<sup>2</sup>

### **Resumo**

A partir das aproximações dos fenômenos e da pesquisa entre a Gastronomia, o Turismo e a Hospitalidade e a necessidade de esforços para o contínuo exame do conhecimento produzido nessas interfaces, estabeleceu-se como objetivo desta pesquisa mapear e caracterizar a produção científica sobre a Gastronomia no formato de artigos de periódicos brasileiros de Turismo e/ou Hospitalidade. A partir dessa problemática, coletou-se 147 artigos de 20 periódicos por meio de duas vias: base de dados Spell e sistema de buscas dos sites oficiais de periódicos. Bibliometrix foi o *software* utilizado para o tratamento dos dados. Destaca-se principais resultados: a) principais periódicos: Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade e Revista Hospitalidade; b) autores mais profícuos: Maria Henriqueta Gimenes-Minasse e Rodolfo Krause; c) 87% dos autores da amostra publicaram apenas um artigo; d) principais referências: Schlüter (2003), Gândara (2009), Gabriela Fagliari (2005); e) autores referenciais: Maria Henriqueta Gimenes-Minasse, Ministério do Turismo e Regina Schlüter; f) instituições profícuas: Universidade Anhembi Morumbi e Universidade do Vale do Itajaí; g) cinco clusters temáticos foram identificados na amostra. Esta pesquisa contribui para a caracterização social e intelectual da produção científica em Gastronomia no Brasil presente nos periódicos de Turismo e Hospitalidade.

**Palavras-chave:** Gastronomia; Turismo; Hospitalidade; Pesquisa científica; Artigo de periódico.

### **Abstract**

#### **Gastronomy Research in Brazilian Tourism and Hospitality Scientific Journals: evolution, main agents, and themes**

Based on the closeness of the phenomena and research between Gastronomy, Tourism and Hospitality and the need for efforts for the continuous examination of the knowledge produced in these interfaces, it was established as the aim of this research to map and characterize the scientific production on Gastronomy in the format of papers from Brazilian journals of Tourism and/or Hospitality. Based on this problematic, 147 papers from 20 journals were collected through two ways: Spell database and the search system of the official sites of the journals. Bibliometrix was the software used for the data treatment. The main results were: a) main periodicals: Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade and Revista Hospitalidade; b) most prolific authors: Maria Henriqueta Gimenes-Minasse and Rodolfo Krause; c) 87% of the sample authors published only one paper; d) main references: Schlüter (2003), Gândara (2009), Gabriela Fagliari (2005); e) referential authors: Maria Henriqueta Gimenes-Minasse, Ministry of Tourism and Regina Schlüter; f) prolific institutions: Universidade Anhembi Morumbi and Universidade do Vale do

1. Doutor em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. Professor adjunto na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro no curso de Hotelaria e Professor do Programa de Pós-graduação em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, São Paulo, Brasil. E-mail: rafacferro@gmail.com.
2. Doutora em Ciências da Comunicação pela Universidade de São Paulo. Docente do curso de Turismo da Universidade de São Paulo e do Programa de Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, São Paulo, Brasil. E-mail: mirwski@gmail.com.

Itajaí; g) five thematic clusters were identified in the sample. This research contributes to the social and intellectual characterization of the scientific production on Gastronomy in Brazil present in the journals of T&H.

**Keywords:** Gastronomy; Tourism; Hospitality; Scientific research; Journal paper.

## Resumen

### **La Investigación en Gastronomía en las Revistas Científicas Brasileñas de Turismo y Hospitalidad: evolución, principales actores y temas**

A partir de las aproximaciones de los fenómenos e investigaciones entre Gastronomía, Turismo y Hospitalidad y de la necesidad de esfuerzos para el examen continuo del conocimiento producido en estas interfaces, se estableció como objetivo de esta investigación mapear y caracterizar la producción científica sobre Gastronomía en el formato de artículos de revistas brasileñas de Turismo y/o Hospitalidad. A partir de esta problemática, se recopilaron 147 artículos de 20 revistas por dos vías: la base de datos Spell y el sistema de búsqueda de los sitios oficiales de las revistas. Bibliometrix fue el software utilizado para el tratamiento de los datos. Destacamos los principales resultados: a) principales publicaciones periódicas: Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade y Revista Hospitalidade; b) autores más prolíficos: Maria Henriqueta Gimenes-Minasse y Rodolfo Krause; c) 87% de los autores de la muestra publicaron un único artículo; d) principales referencias: Schlüter (2003), Gândara (2009), Gabriela Fagliari (2005); e) autores de referencia: Maria Henriqueta Gimenes-Minasse, Ministerio de Turismo y Regina Schlüter; f) instituciones prolíficas: Universidade Anhembi Morumbi y Universidade do Vale do Itajaí; g) se identificaron cinco conglomerados temáticos en la muestra. Esta investigación contribuye a la caracterización social e intelectual de la producción científica sobre Gastronomía en Brasil presente en las revistas de Turismo y Hospitalidad.

**Palabras clave:** Gastronomía; Turismo; Hospitalidad; Investigación científica; Artículo de periódico.

## INTRODUÇÃO

Este artigo tem como objetivo mapear e caracterizar a produção científica sobre a Gastronomia no formato de artigos publicados em periódicos brasileiros de Turismo e/ou Hospitalidade. Ao todo, 147 artigos de 20 periódicos científicos classificados no estrato B5 ou superior no Qualis (2013-2016) foram analisados por meio de técnicas bibliométricas que apontaram a evolução temporal da amostra, os principais periódicos, referências, autores, instituições, palavras-chave e suas correlações (coautorias, coocorrência de palavras-chave, citações, parcerias institucionais etc.).

Observa-se uma clara aproximação entre os fenômenos da Gastronomia, Turismo e Hospitalidade por conta de a Gastronomia refletir um viés cultural que lhe confere um caráter de atrativo turístico (Gândara, Gimenes, & Mascarenhas, 2009; Schlüter, 2003); por proporcionar, por meio da refeição partilhada e das comidas e bebidas, uma oportunidade de criar e estreitar laços sociais (Boutaud, 2011), e por ser considerado um serviço indispensável ao turista e ao residente.

A proximidade entre os fenômenos de Gastronomia, Turismo e Hospitalidade é observada também na produção científica, que se encontra em ascensão tanto em âmbito nacional quanto internacional. Tal produção está demonstrada nos resultados das pesquisas de revisão que enfocaram nos periódicos de Turismo e/ou Hospitalidade nos âmbitos nacional, como em Gimenes-Minasse

(2012, 2020), Ferro e Rejowski (2018), Vogel, Barros e Marinho (2019), Barbosa e Collaço (2018) e internacional, a partir das contribuições de De Jong et al. (2018), Okumus et al. (2020); Okumus, Koseoglu e Ma (2018).

No Brasil, o ensino e a pesquisa em Gastronomia sucederam-se com maior expressividade na virada do século XX para o século XXI (Gimenes-Minasse, 2012). Desde então, é possível observar nesse campo esforços, sobretudo de pesquisadores, para dar maior visibilidade à Gastronomia seguindo o rigor científico quanto a teorias, métodos, técnicas, objetos de pesquisa, entre outros aspectos (Ferro, 2021).

Para ser possível caracterizar e analisar o desenvolvimento de campos científicos, estudos bibliométricos são considerados úteis, visto que são capazes de analisar o impacto e a configuração da produção e da comunicação científica. Ademais, as pesquisas bibliométricas indicam pesquisadores e instituições influentes ou emergentes, métodos mais aceitos, concentração geográfica de diferentes disciplinas, maturidade de temas, tópicos e conceitos, sendo esses só alguns dos exemplos das suas aplicações (Benckendorff & Zehrer, 2013; Kohler & Digiampietri, 2021; Koseoglu et al., 2016; Zupic & Čater, 2015). Também auxiliam o crescimento do campo científico ao avaliar a *performance* e a qualidade das publicações científicas, com maior destaque para os periódicos, e analisar as contribuições de indivíduos e instituições na literatura científica, ações essenciais para o aprofundamento e fortalecimento enquanto campo científico (Benckendorff & Zehrer, 2013; Koseoglu et al., 2016; Zupic & Čater, 2015). No caso do campo científico do Turismo e Hospitalidade, a produção de estudos bibliométricos no exterior prosperou a partir de 2008, fato observado por Koseoglu et al. (2016).

Nesse sentido, é premente dirigir esforços para a contínua caracterização do conhecimento produzido sobre a Gastronomia, especialmente sob a ótica da comunicação científica em Turismo e Hospitalidade, considerando a estreita relação entre seus fenômenos e produção científica. Apesar de se reconhecer o grande esforço das pesquisas conduzidas no âmbito brasileiro (Gimenes-Minasse, 2012, 2020; Ferro & Rejowski, 2018; Vogel, Barros, & Marinho, 2019; Barbosa & Collaço, 2018), esta pesquisa voltou-se para o enfoque de corroborar para a caracterização da produção científica em Gastronomia nacional, com base nos periódicos de Turismo e Hospitalidade, uma vez que no cenário internacional já é possível encontrar resultados (De Jong et al., 2018; Okumus et al., 2018, 2020) que aplicam técnicas e *softwares* avançados de bibliometria. Ademais, esta pesquisa também se vale de um recorte amostral significativo e do ensejo na análise das referências bibliográficas utilizadas nos artigos da amostra.

O presente artigo inicialmente apresenta o histórico da Gastronomia e os conceitos associados a ela na literatura científica, bem como define o conceito adotado para o recorte desta pesquisa. Em seguida se apresenta o percurso metodológico adotado, os resultados e a discussão diante de pesquisas anteriores. Por fim, a última seção discorre sobre as contribuições teóricas, implicações práticas, limitações da pesquisa e sugestões para estudos futuros.

## Gastronomia: surgimento e conceituação

A Gastronomia emerge como um fenômeno social a partir de mudanças que foram impulsionadas notadamente pelos guias gastronômicos elaborados pelos críticos, pela atividade turística e hoteleira em expansão entre os séculos

XVIII e XX, pela profissionalização da mão de obra e por outras questões culturais, em se tratando do contexto francês e europeu de forma geral (Ferguson, 2004; O’Gorman, 2007; Spang, 2003; Walton, 2004).

A partir de então, a Gastronomia foi conceituada por pesquisadores e pensadores dos séculos XIX e XX, e até mesmo por outros contemporâneos (Collaço, 2013; Gillespie, 2001; Poulain, 2004), como um desvio estético dos ímpetus da alimentação, em que o imperativo do “comer e beber bem” rege as boas maneiras à mesa, a convivialidade e o conhecimento (capital cultural) acerca das comidas e bebidas, especialmente no sentido de demarcar *status* associado à noção de alta cozinha, ou seja, uma cozinha aristocrática e posteriormente burguesa.

Entretanto, propõe-se uma atualização desse “conceito míope” designado à Gastronomia no início do século XIX para outro que contemple suas características em sociedades contemporâneas. Para tanto, elaborou-se uma síntese (Quadro 1), sem pretensão exaustiva, dos conceitos de Gastronomia apresentados por alguns autores e os construtos identificados na proposição dos seus respectivos conceitos.

**Quadro 1** – Síntese dos conceitos de Gastronomia na literatura e seus respectivos construtos teóricos

<b>Autor</b>	<b>Conceito</b>	<b>Construtos</b>
(BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57)	“[...] a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível.”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Noção holística.</li> </ul>
GILLESPIE (2001, p.2, tradução nossa)	“ <i>Gastronomy is defined as the art, or science, of good eating. [...] A useful working definition of gastronomy can be the study of food. [...] However, for the gourmet and gastronome, it essentially requires a broader definition: this is the enjoyment of good food and good beverage, in good company [...]</i> ”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hedonismo;</li> <li>• Relacional;</li> <li>• Noção holística.</li> </ul>
(RICHARDS, 2002a)	“ <i>We have [...] defined gastronomy as the reflexive cooking, preparation, presentation and eating of food.</i> ”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reflexiva.</li> </ul>
(PORLAIN, 2004, p.223)	“A gastronomia é uma estetização da cozinha e das maneiras à mesa, uma virada hedonista dos fins biológicos da alimentação, esta atividade muito amplamente cercada por regras sociais [...]”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estetização;</li> <li>• Regras sociais;</li> <li>• Hedonismo.</li> </ul>
(FERGUSON, 2004)	“Gastronomia é entendida como uma busca socialmente valorizada da excelência culinária por meio da profissionalização da cozinha, caracterizando-se como uma prática de consumo atrelada a um discurso que transforma o material – em referência à cozinha – em intelectual, imaginativo, simbólico e estético.”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Discurso;</li> <li>• Excelência técnica;</li> <li>• Estetização;</li> <li>• Prática de consumo.</li> </ul>
(SANTICH, 2007)	“ <i>[...] gastronomy necessarily refers to food and drink [...] and] what is more important is their place in human societies and the norms, explicit or implicit, which are understood and accepted by the culture in which they originate and which apply to such concepts as mealtimes and contents of meals, to the values associated with foods, and to the ways foods are produced, prepared, cooked and served.</i> ”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Noção holística;</li> <li>• Regras sociais;</li> <li>• Reflexiva.</li> </ul>

(continua...)

Quadro 1 – Continuação.

Autor	Conceito	Construtos
(GIMENES, 2010)	“[Gastronomia] pode [ser] entendida como o estudo das relações entre a cultura e a alimentação, incluindo os conhecimentos das técnicas culinárias, do preparo, da combinação e da degustação de alimentos e bebidas, e ainda dos aspectos simbólicos e subjetivos que influenciam e orientam a alimentação humana.”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reflexiva;</li> <li>• Hedonismo;</li> <li>• Excelência técnica.</li> </ul>
COLLAÇO (2013, p.205)	“A gastronomia [...] seria um conjunto de cozinhas em que estarão presentes distintos imaginários (local, regional, nacional, popular, refinado, tradicional etc.) e ainda contemplará aspectos que envolvem o conhecimento e o consumo (boas maneiras, “bom gosto”); o acesso a produtos diferenciados, a presença de cozinheiros renomados, de informações variadas sobre o tema”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prático de consumo;</li> <li>• Reflexiva;</li> <li>• Distinção;</li> <li>• Discurso.</li> </ul>
(KESIMOGLU, 2015)	<i>“[...] gastronomy is relational, reflexive and negotiable – not fixed.” “The symbolic (although also material) enhancement of gastronomy may also lead to its objectification rather than acknowledging that gastronomy is an abstraction, and something that is negotiated constantly amongst the members of a society.”</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reflexiva;</li> <li>• Relacional;</li> <li>• Prática de consumo.</li> </ul>
BUENO (2016, p.443)	“A gastronomia é uma estetização da maneira de comer, que envolve desde a produção da comida até o ritual da refeição.”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estetização;</li> <li>• Regras sociais.</li> </ul>
(BAHLS, KRAUSE; AÑAÑA, 2019)	“A gastronomia refere-se à alimentação na perspectiva ritualística de prazer e status, envolvendo um senso de refinamento, de evolução da culinária, que compreende técnicas de preparo contemporâneas, a apresentação refinada e artística de preparações, a harmonização de comidas e bebidas, além de dominas aspectos socioculturais das preparações”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinção;</li> <li>• Hedonismo;</li> <li>• Regras sociais;</li> <li>• Estetização;</li> <li>• Excelência técnica;</li> <li>• Reflexiva.</li> </ul>

Fonte – Elaborado pelos autores (2022).

Após esse levantamento sobre os conceitos de Gastronomia propostos na literatura científica foi possível apreender que a Gastronomia possui múltiplos aspectos. Dessa forma, adota-se nesta pesquisa que a Gastronomia pode ser considerada um campo referente a todos os conhecimentos e práticas sobre alimentos e bebidas, bem como a suas respectivas etapas de produção, distribuição, preparo e consumo, orientados por técnicas, rituais de convivialidade e regras sociais com finalidade de *status*, estetização e prazer, definidos de maneira reflexiva e intermediados por discursos legitimadores de mudanças e salvaguardas proferidos entre seus principais agentes: os profissionais de serviços de alimentação e da mídia e os consumidores. Considera-se a Gastronomia como um campo de conhecimento multi e interdisciplinar, composto por um conjunto de interfaces de outros campos de conhecimento que trabalham de maneira isolada ou em conjunto para discorrer sobre temas ligados ao ato de produzir, transformar e consumir alimentos e bebidas (Ferro, 2018; Ferro & Rejowski, 2018).

Desde 1999, com o surgimento dos cursos de graduação na área, a Gastronomia no Brasil tem crescido e amadurecido como um campo de conhecimento próprio, influenciado por disciplinas científicas mais avançadas que se interessam pelos temas e objetos de estudo da Gastronomia, como Turismo e Hospitalidade, destacando-se em relação a outras disciplinas como Administração, Nutrição, História e Sociologia etc. (Ferro & Rejowski, 2018).

Com base em pesquisas anteriores sobre a configuração do campo da Gastronomia no Brasil, Ferro e Rejowski (2018) identificaram que cerca de 30% de todas as dissertações e teses (67 de 223 documentos) em Gastronomia no Brasil foram defendidas em Programas de Pós-Graduação (PPGs) classificados pela Capes na área de conhecimento do Turismo. A Gastronomia passou a ser o foco central das pesquisas em Turismo a partir de 2001, quando foi introduzida em um curso de mestrado na Universidade do Vale do Itajaí (Univali). Esse interesse se relaciona com o surgimento dos cursos superiores de Gastronomia em 1999, o que levou a um aumento na produção científica e na oferta de cursos em todo o Brasil (Gimenes-Minasse, 2012; Cabral, Anjos, & Hostins, 2017).

Dessa forma, o campo científico do Turismo e Hospitalidade e a produção científica em Gastronomia no Brasil apresentam certas congruências que necessitam ser caracterizadas. Na sequência será apresentado o percurso metodológico desta pesquisa. esse objetivo.

## **METODOLOGIA**

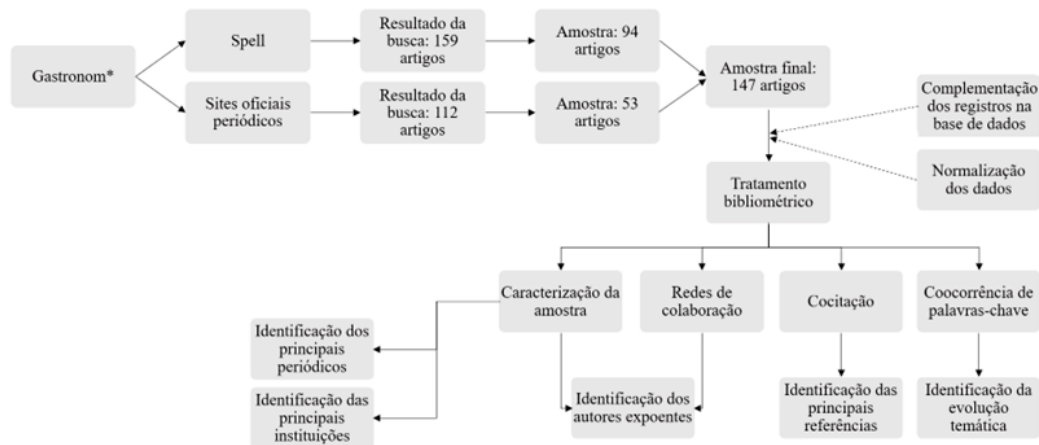
Trata-se de uma pesquisa de abordagem quantitativa e com caráter exploratório-descritivo (Gil, 2008). Baseou-se em técnicas bibliométricas, a partir da coleta e do tratamento de metadados extraídos de artigos de periódicos científicos de Turismo e Hospitalidade, considerados os meios de comunicação científica mais utilizados pelos pesquisadores (Hall, 2011; Rejowski & Aldrigui, 2007). A bibliometria possibilita o mapeamento de publicações (artigos de periódicos, dissertações, teses, artigos de eventos etc.) sobre um determinado tema ou objeto a fim de identificar os principais autores, métodos, palavras-chave, locais de publicação, instituições etc. associados a ele, fornecendo um panorama para tendências de pesquisas futuras (Araújo, 2006). Sendo assim, essas técnicas podem ser consideradas como “quantitativa e estatística de medição dos índices de produção e disseminação do conhecimento científico” (Araújo, 2006, p. 12).

Apresenta-se o fluxograma metodológico da pesquisa (Figura 1) para apoiar a explicitação sobre a sequência dos procedimentos e as técnicas adotadas.

Elegeu-se como termo de busca a palavra “*Gastronom\**”. O asterisco proporciona a flexão da palavra com a letra posterior ao algoritmo, ou seja, é possível que os resultados da pesquisa abarquem palavras como “Gastronomia”, “Gastronômico” e “Gastronômicos”. Após diversos testes preliminares, considerou-se que esses termos derivados de “*Gastronom\**” funcionam como uma amálgama conceitual para se discutir a Gastronomia no campo do Turismo e Hospitalidade, no sentido apresentado no tópico anterior, em relação aos demais termos como Culinária, Cozinha, Comida, Bebida e Restaurante(s).



**Figura 1** – Fluxograma metodológico da pesquisa



**Fonte** – Elaborado pelos autores (2022).

A amostra desta pesquisa foi composta por duas vias: a primeira com auxílio da base de dados Spell (*Scientific Periodicals Electronic Library*) e a outra manual, por meio dos mecanismos de busca integrados aos sites oficiais dos periódicos não contemplados na Spell.

A Spell é uma base que contabiliza 109 periódicos e 48.707 documentos e concentra os metadados dos artigos da maioria dos periódicos nacionais de maior impacto na área de Turismo (SPELL, 2020) e por esse motivo foi selecionada para esta pesquisa. Como a Spell não indexa todos os periódicos de Turismo e/ou Hospitalidade nacionais, optou-se por complementar a amostra de forma manual. O termo de busca “*Gastronom\**” foi aplicado a todos os campos de metadados da base concernentes ao conteúdo dos artigos: “Título do documento”, “Resumo” e “Palavras-chave”. O resultado preliminar totalizou 159 artigos.

No total, a segunda via de coleta contou com nove periódicos ativos classificados no estrato B5 ou superior no Qualis 2013-2016, sendo eles: *Cultur – Revista de Cultura e Turismo*, *Revista Eletrônica Ciências da Administração e Turismo*, *Revista Iberoamericana de Turismo*, *Revista Turismo: Estudos e Práticas*, *Revista Turismo & Sociedade*, *Marketing & Tourism Review*, *Revista Acadêmica do Observatório de Inovação do Turismo*, *Revista Eletrônica de Administração e Turismo* e *Anais Brasileiros de Estudos Turísticos*. O termo de busca “*Gastronom\**” foi aplicado ao campo de busca integrado dos sites desses periódicos.

Os resultados preliminares foram submetidos a critérios de inclusão/exclusão, sendo eles: a) documento publicado em um periódico científico em atividade de Turismo e/ou Hospitalidade até 2020 inserido na base Spell ou no site dos periódicos; b) documento caracterizado como artigo (já publicado ou em *early access*); c) artigo resultante de pesquisa empírica, sendo excluídos das amostras os artigos de revisão, editoriais, entrevistas e outros tipos de matérias; d) artigo publicado em língua portuguesa, considerando que alguns periódicos nacionais publicam em línguas estrangeiras; e) artigo diretamente relacionado à Gastronomia, a partir da leitura dos resumos, títulos e palavras-chave dos documentos.

Os seguintes periódicos não foram contemplados nesta pesquisa: *Revista Latinoamericana de Turismologia* e *Revista Reuna*, pois não publicaram artigos abordando

a Gastronomia diretamente; Ateliê do Turismo e Turismo e Cidades (classificados no estrato C do Qualis 2013-2016, sendo que esse estrato caracteriza os periódicos que ainda se encontram em estágio inicial e, por esse motivo, foram desconsiderados); Caderno de Estudos e Pesquisas do Turismo e Revista Turismo&Pesquisa (periódicos desativados), Revista Brasileira de Ecoturismo e Arquiteturismo (por se concentrarem em temáticas específicas em relação ao Turismo).

O resultado da busca na Spell apresentou um total de 159 documentos que foram submetidos aos critérios de inclusão/exclusão, totalizando uma amostra final de 94 artigos. No caso da busca manual nos sites dos periódicos, a resposta da busca foi de 112 documentos. Após submissão aos critérios, totalizaram-se 53 artigos. Assim, amostra de análise contou com 147 artigos distribuídos entre 20 periódicos científicos brasileiros de Turismo e Hospitalidade classificados em estrato B5 ou superior no Qualis (2013-2016). A Tabela 1 apresenta os periódicos que constituíram a amostra, seu Qualis e a quantidade de documentos referente a cada um.

**Tabela 1** – Periódicos que compuseram a amostra

<b>Periódico</b>	<b>Total</b>
Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade (RVTH)	38
Revista Hospitalidade (RH)	14
Revista de Cultura e Turismo (CULTUR)	11
Turismo: Visão e Ação (TVA)	9
Turismo em análise (TA)	8
Turismo % Sociedade (T&S)	8
Revista Acadêmica do Observatório de Inovação do Turismo (RAOIT)	8
Revista de Turismo Contemporâneo (RTC)	7
Caderno Virtual de Turismo (CVT)	7
Applied Tourism (APPLIED)	6
Revista Ibero-americana de Turismo (RITUR)	6
Revista Turismo Estudos e Práticas (RTEP)	5
Revista Interdisciplinas de Turismo e Território (CENARIO)	5
Marketing & Tourism Review (MTR)	4
Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo (RBTUR)	3
Revista Eletrônica de Administração e Turismo (REAT)	2
Anais Brasileiros de Estudos Turísticos (ABET)	2
Revista Eletrônica de Ciências da Administração e Turismo (RECAT)	2
Podium: Sport, Leisure and Tourism Review (PODIUM)	1
Revista Alcance (RA)	1
	147

**Fonte** – Elaborado pelos autores (2022).



As variáveis bibliométricas de conteúdo dos documentos foram definidas *a priori* para serem extraídas e posteriormente analisadas, sendo as seguintes: a) nome do autor e coautor(es); b) instituição(ões) de vínculo do(s) autor(es); c) ano de publicação do artigo; d) título do periódico; e) palavras-chave; f) resumo; g) títulos da referência; h) primeiro autor da referência, uma vez que os *softwares* bibliométricos somente realizam a leitura do primeiro autor de cada referência; i) ano da referência. Essas variáveis foram salvas em arquivos em extensão Editor de Texto (".txt"), formato adaptável para uso em grande parte dos *softwares* de análises bibliométricas. O Quadro 2 sistematiza as variáveis bibliométricas e as suas respectivas finalidades nesta pesquisa.

**Quadro 2** – Variáveis bibliométricas coletadas e suas finalidades

Variáveis bibliométricas	Finalidade
Autor e coautor(es)	Construção de redes de colaboração científica e produtividade dos autores.
Instituição(ões) de vínculo do autor coautores	Construção de redes de colaboração científica e produtividade das instituições de ensino e pesquisa.
Ano de publicação	Visualização da evolução da produção científica em relação às outras variáveis.
Período de publicação	Mapeamento dos principais periódicos.
Palavras-chave	Mapeamento de tendências temáticas a partir de coocorrência de palavras.
Resumo	Apoio à contextualização dos metadados coletados.
Títulos das referências	Identificação das publicações mais citadas e compartilhadas entre as pesquisas.
Primeiros autores das referências	Identificação dos autores referenciais
Ano das referências	Análise sobre as práticas de citação, em especial sobre janelas temporais de citação (uso de referências recentes ou cânones).

**Fonte** – Elaborado pelos autores (2022).

O *software* eleito para tratamento dos dados desta pesquisa foi o *Bibliometrix*, sendo, segundo Aria e Cuccurullo (2017), uma ferramenta de código aberto que utiliza linguagem R para pesquisa quantitativa em Cientometria e Bibliometria e inclui todas as principais técnicas bibliométricas de análise. Em alguns casos, optou-se pelos *softwares* Gephi e VosViewer (van Eck & Waltman, 2010) para melhoramento visual das representações gráficas.

Antes de iniciar a fase de tratamento dos dados, foi necessário normalizar as amostras quanto aos nomes de autores e instituições, pois erros de grafia ou homônimos são comuns nas bases de dados e geram, segundo Glaser e Laudel (2007), resultados equivocados nas pesquisas de medição da ciência. Após a normalização dos dados, foi possível tratá-los nas seguintes etapas: caracterização geral da amostra, elaboração de redes de colaboração científica, cocitação, coocorrência de palavras-chave, aplicação das Leis de Lotka e de Bradford.

A Lei de Lotka, segundo Araújo (2006), descreve a distribuição desigual da produtividade dos autores em uma determinada amostra. A lei afirma que o número de autores que publicam “n” artigos em uma determinada área é inversamente proporcional ao quadrado do número de artigos. Isso significa que poucos autores são muito produtivos e muitos são pouco produtivos. Já a Lei de Bradford, trata da dispersão dos periódicos científicos em relação a um determinado assunto. Ela afirma que se os periódicos forem ordenados em ordem decrescente de produtividade de artigos sobre um determinado assunto, eles podem ser divididos em um núcleo e várias zonas, contendo o mesmo número de artigos que o núcleo. O núcleo representa os periódicos mais especializados e as zonas representam os periódicos mais generalistas.

A cocitação é uma técnica que permite identificar padrões de documentos que são citados juntos em um conjunto de artigos citantes, demonstrando a provável congruência entre o conteúdo desses e, conseqüentemente, evidenciando uma estrutura de conhecimento de um determinado campo do conhecimento (Koseoglu et al., 2016).

Por sua vez, a técnica de coocorrência de palavras-chave propõe a existência de correlação estatística quanto ao uso delas nos artigos de uma amostra. A partir dos valores encontrados, é possível mapear o estado da arte de um campo de conhecimento num determinado recorte. A identificação de clusters de palavras-chave auxilia o acompanhamento da evolução dos temas de interesse de um campo científico (Koseoglu et al., 2016). A colaboração científica caracteriza-se como uma prática comum no ambiente acadêmico, que liga os conhecimentos e as competências dos pesquisadores com o objetivo de gerar novas ideias e caminhos para desenvolvimento de pesquisas. Em redes de colaboração científica, têm-se dois autores (ou mais) que assinam um artigo científico. Sinteticamente, uma rede de coautoria é formada por dois ou mais autores (cada um representando um nó), sendo eles coautores de um artigo.

Por fim, as redes de colaboração científica fornecem um registro das redes sociais e profissionais entre pesquisadores e a sua análise revela aspectos da rede, como quão fragmentada ou coesa é a comunidade científica ou quem são os autores mais bem conectados nessa rede. Assim, demonstra visualmente o domínio organizacional entre os pesquisadores e auxilia a análise que enfatiza os discursos, práticas e condições materiais associados aos processos formais e informais de comunicação científica (Koseoglu et al., 2016).

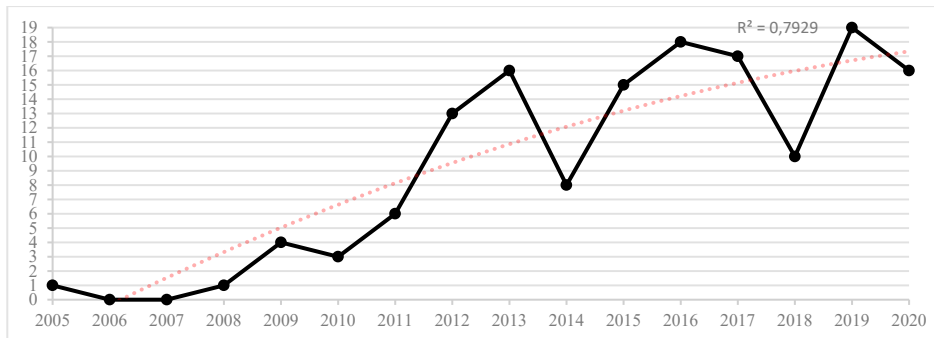
A partir da contextualização sobre as possíveis análises derivadas das pesquisas bibliométricas e demonstrado o percurso metodológico, parte-se para a apresentação dos resultados e discussões.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Foram selecionados 147 artigos científicos entre 2005 e 2020, os quais foram analisados a partir de variáveis bibliométricas. A produção científica apresentou evolução ao longo dos anos ( $R^2 = 0,792$ ), com picos de produtividade em 2013, 2016 e 2019. Entretanto, observou-se oscilações constantes na produção, com declínios em 2014 e 2018. O ano de 2019 foi o que apresentou a maior concentração de publicações, com 18 artigos. Não se obteve registro de dados nos anos de 2006 e 2007 (Figura 2).

Gimenes-Minasse (2020) destaca possíveis explicações para o início das pesquisas em Gastronomia no campo científico do Turismo e Hospitalidade a partir da publicação do livro “Gastronomia e Turismo”, de Regina Schlüter, em 2003, e de uma outra publicação de Gabriela Scuta Fagliari, em 2005, intitulada “Turismo e Alimentação: análises introdutórias”. Essas obras, identificadas na lista das referências mais citadas, parecem oferecer sustentação teórica à Gastronomia nesse campo, gerando publicações subsequentes.

**Figura 2** – Evolução temporal da amostra



**Fonte** – Elaborado pelos autores (2022).

Ao todo 20 periódicos científicos que compuseram essa amostra (Tabela 2), sendo que a Revista Turismo em Análise foi o primeiro periódico a publicar sobre a Gastronomia. O periódico mais representativo foi a Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade, com 38 artigos. Dois outros ainda lideram o *rank*: Revista Hospitalidade, com 14 documentos, e Revista de Cultura e Turismo, com 11 documentos. Fica claro, segundo a Lei de Bradford (Araújo, 2006; Chen & Leimkuhler, 1986), que somente a Revista Rosa dos Ventos e a Revista Hospitalidade podem ser consideradas integrantes do núcleo das publicações nesse campo científico em análise.

Comparativamente, Gimenes-Minasse (2020) contabilizou 16 periódicos brasileiros, sendo a Rosa dos Ventos o mais representativo, seguido da Revista Turismo em Análise. Esse é um resultado próximo aos apresentados nas pesquisas de Barbosa e Collaço (2018) e Vogel, Barros e Marinho (2019). Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2017) não consideraram a Turismo em Análise em sua amostra, priorizando outros periódicos ibero-americanos.

Para Gimenes-Minasse (2020), a Rosa dos Ventos concentra um acúmulo de artigos acima dos demais periódicos por conta de dois dossiês voltados à relação entre Gastronomia e Turismo, um no ano de 2012 e outro em 2013. Adicionalmente, outro dossiê temático que propõe essa relação foi identificado no periódico Turismo: Estudos e Práticas, no ano de 2017. Gimenes-Minasse (2020, p. 102) alega: estes “números especiais evidenciam o reconhecimento do tema no âmbito acadêmico do turismo e a existência de pesquisadores capazes de atender a estas convocatórias cumprindo as exigências de cada periódico”. Essa também é a sugestão de Okumus, Koseoglu e Ma (2018) para tentar inserir as pesquisas sobre Gastronomia em periódicos de Turismo e/ou Hospitalidade no cenário internacional.

**Tabela 2** – Evolução temporal da amostra por periódico

Periódico/ANO	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Total
RVTH	-	-	-	-	-	1	1	9	11	1	3	1	2	1	4	4	38
RH	-	-	-	-	-	-	2	2	1	1	-	2	1	-	1	4	14
CULTUR	-	-	-	1	1	-	-	-	1	1	3	-	1	1	-	1	11
TVA	1	-	-	-	-	-	1	-	2	-	-	2	-	1	2	-	9
TA	-	-	-	-	1	1	1	1	-	-	1	1	-	-	-	2	8
T&S	-	-	-	-	2	-	1	1	-	-	-	2	-	-	2	-	8
RAOIT	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	2	2	-	1	-	1	8
RTC	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	2	1	1	-	7
CVT	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2	2	1	-	7
APPLIED	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	1	1	1	-	6
RITUR	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2	2	6
RTEP	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	1	-	5
CENARIO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	-	-	2	-	5
MTR	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	-	1	4
RBTUR	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	1	-	3
REAT	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2
ABET	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	2
RECAT	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	2
PODIUM	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
RA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
																	147

Fonte – Elaborado pelos autores (2022).

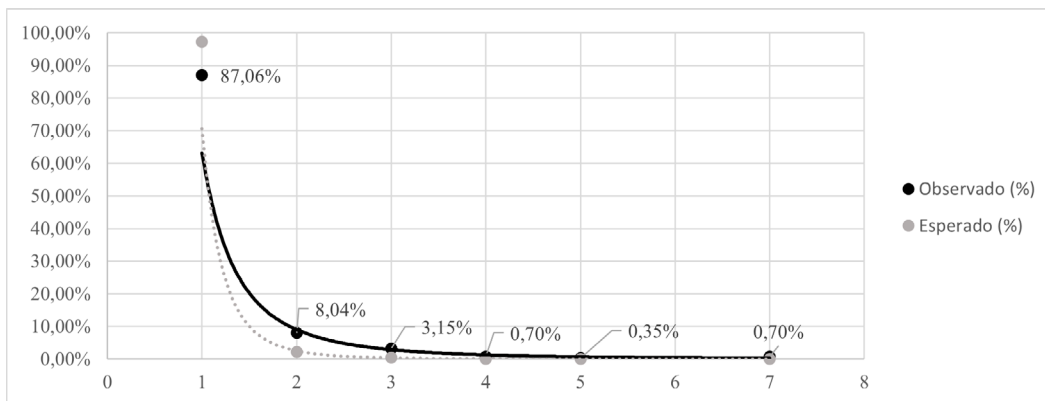
A partir desse cenário é possível assumir que a Gastronomia é abordada, em menor ou maior grau, em quase todos os periódicos nacionais do campo científico do Turismo e Hospitalidade no Brasil.

Em uma apreciação geral, os artigos tendem a ser publicados em periódicos de estratos B3 e B2 do Qualis do quadriênio 2013-2016, considerando que somente a Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo foi classificada no estrato A2.

Quanto às autorias, identificaram-se nessa amostra um total de 286 pesquisadores, sendo que a maioria dos artigos foi produzida em coautoria, em média 1,92 autores por documento. Somente 22 documentos foram assinados individualmente. Isso demonstra um alto índice de colaboração na amostra (2,18). A amostra também apresentou um alto índice de autores que publicaram somente um artigo (87,6% dos autores), enquanto 8,04% dos autores produziram dois artigos, 3,15% três artigos e 1,75% somam os autores que publicaram quatro ou mais artigos. A Figura 3 demonstra a Lei de Lotka (Araújo, 2006; Chen & Leimkuhler, 1986) aplicada à amostra, na qual se observa essa diferença a partir das linhas sólida e pontilhada.

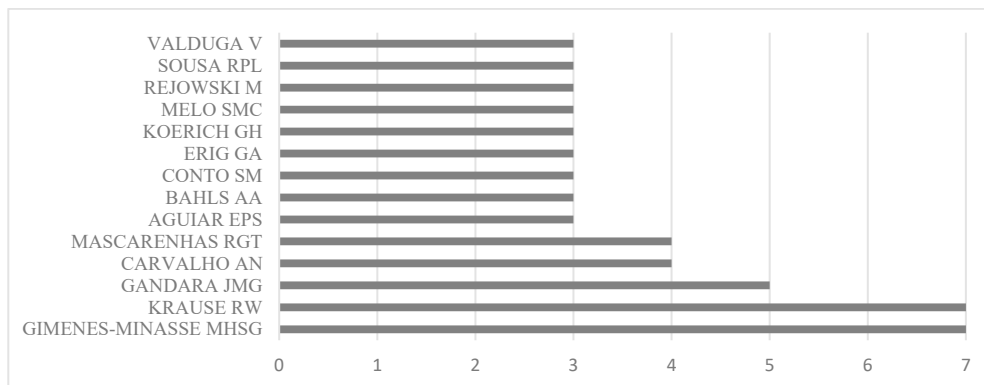
Quanto ao resultado da Lei de Lotka aplicada à amostra desta pesquisa, notou-se uma aproximação aos resultados encontrados por Gimenes-Minasse (2020), Vogel, Barros e Marinho (2019) e Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2017). Assim, independentemente da amostra coletada, o campo científico em análise configura-se socialmente a partir de pesquisadores que não se dedicam particularmente ao estudo das relações entre Gastronomia, Turismo e Hospitalidade, pois há pouca incidência de autores que produziram mais de um artigo.

**Figura 3 – Lei de Lotka**



Fonte – Elaborado pelos autores (2022).

A Figura 4 apresenta os 14 pesquisadores que possuem mais de três artigos publicados. Destacam-se cinco autores pela proficuidade: Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse; Rodolfo Wendhausen Krause; José Manoel Gonçalves; Alissandra Nazareth de Carvalho e Rubia Gisele Tramontin Mascarenhas.

**Figura 4** – Pesquisadores da amostra nacional com mais de duas publicações

Fonte – Elaborado pelos autores (2022).

A partir do levantamento do currículo Lattes dos pesquisadores presentes na amostra, foi possível identificar a presença de doutores e doutorandos, em maior peso, de cursos voltados às Ciências Humanas e Sociais e à Gestão. Os cursos de Turismo, Gastronomia, Hospitalidade e Lazer, apesar de não liderarem a amostra em nível de doutorado, possuem a maior representatividade em nível de mestrado. As informações dos 269 pesquisadores foram extraídas manualmente dos currículos Lattes e focou-se apenas na formação conferente a grau (graduação, mestrado e doutorado) dos autores. Não foi possível encontrar o currículo cadastrado no Lattes de 17 autores, sendo esses na maioria pesquisadores estrangeiros.

Quanto à formação dos pesquisadores, constatou-se ser dispersa em outros campos do conhecimento em detrimento de Turismo e/ou Hospitalidade. Tal situação pode ser explicada diante da recente consolidação dos cursos de doutorado na área de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Segundo Rejowski, Ferro e Sogayar (2022), o início da oferta de doutorado nessa área de conhecimento deu-se em 2013, com o curso de Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí. Até o ano de 2020, contabilizavam-se cinco cursos de doutorado, número pouco expressivo diante da oferta dos demais cursos da área de avaliação de Administração Pública e de Empresas, Ciências Contábeis e Turismo da Capes.

Nesse sentido, os pesquisadores que quisessem desenvolver suas carreiras na Pós-Graduação tiveram que optar por cursos de áreas de conhecimento correlatas, especialmente Ciências Humanas e Sociais e Gestão, pela carência de PPGs em Turismo, Hospitalidade e Lazer em alguns estados e regiões, ainda mais em nível de doutorado. Os pesquisadores com menor número de publicações são provenientes de áreas correlatas e as suas pesquisas tangenciam o Turismo e/ou a Hospitalidade (especialmente no sentido da hotelaria).

Observa-se ainda a presença de autores que são orientandos de pesquisadores mais maduros, em nível de graduação ou pós-graduação, em conformidade com os resultados Okumus, Koseoglu e Ma (2018). Nesse mesmo sentido, os pesquisadores que possuem maior número de publicações são aqueles em posições profissionais já estabelecidas como professores e/ou pesquisadores de alguma universidade. Em comparação, Gimenes-Minasse (2020) também destacou a presença de formações diversas, para além do Turismo e Hospitalidade, dos pesquisadores com mais de um artigo publicado em sua amostra, entre elas a Administração, a Comunicação e a Geografia com maior representação.



Ainda na configuração social, identificaram-se 96 núcleos de pesquisadores na amostra. As relações sociais entre esses pesquisadores aparentam ser simétricas, visto que a maioria dos *clusters* possui estruturas de *links* que conectam todos os integrantes. Em alguns poucos casos, há um autor que atua como intermediador de outras colaborações e núcleos. Esse resultado foi maior que o apresentado por Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2017), com 28 núcleos. Quatorze *clusters* destacam-se por conterem mais de cinco pesquisadores em suas estruturas (Figura 5). Quatro pesquisadores são expoentes na centralidade das colaborações científicas na amostra: José Manoel Gonçalves Gândara, Vander Valduga, Rubia Gisele Tramontin Mascarenhas e Rodolfo Wendhausen Krause. Os pesquisadores com maior centralidade nas colaborações científicas foram representados proporcionalmente com nós maiores; a espessura das linhas (*links*) representam proporcionalmente a intensidade das relações entre os pesquisadores.

É possível assumir, pela estrutura das colaborações científicas, que a busca por parcerias com colegas pesquisadores visa ao compartilhamento de competências, fato exigido em um campo multi e interdisciplinar como a Gastronomia, conforme os apontamentos de Balancieri *et al.* (2005). O componente com o maior número de nós totalizou 25 pesquisadores conectados, sendo que a maior parte dessas colaborações são intrainstitucionais e provenientes de relação orientador-orientando. Segundo Lambiotti e Panzarasa (2009), quando são detectados múltiplos *clusters* de pesquisadores desconectados, esse dado é encarado como um sinal de fragmentação, o que indica que a Gastronomia ainda é encarada como especialidade científica, ou seja, não tendo número suficiente de pesquisadores unidos (como uma comunidade científica) e dedicados a ela (Becher & Trowler, 2001).

Identificou-se 88 instituições mencionadas pelos autores. Entre elas, destacam-se a Universidade Anhembi Morumbi, com 52 correspondências, a Universidade do Vale do Itajaí (29), a Universidade de Caxias do Sul (24) e a Universidade Federal do Paraná (20). É interessante ressaltar que as instituições mencionadas ofertam Programas de Pós-Graduação em Turismo e/ou Hospitalidade, além de as três primeiras também ofertarem curso de graduação em Gastronomia. Nesse caso, isso pode estar correlacionado com a necessidade de publicação diante dos órgãos fomentadores e reguladores. A Figura 6 indica as instituições com mais de 5 menções na amostra.

É possível identificar 17 núcleos de colaboração entre algumas das instituições referidas pelos autores dos artigos. Somente os núcleos com mais de três instituições estão representados na Figura 7. As instituições com nós maiores acabam por representar a quantidade de colaborações com instituições diferentes, o que, por consequência, também está diretamente relacionada com a quantidade de artigos publicados por seus pesquisadores afiliados.

Duas instituições merecem destaque pela centralidade das relações: a Universidade Anhembi Morumbi e a Universidade do Vale do Itajaí. Ambas se encontram no mesmo *cluster* de colaboração. Outras instituições podem ser destacadas, entre elas a Universidade Federal do Paraná, a Universidade Federal de Ponta Grossa e a Universidade de São Paulo. No total foram seis instituições estrangeiras identificadas na amostra, sendo que o Brasil apresentou colaborações com o México e a Espanha. Na amostra de Ribeiro-Martins e Silveira-Martins (2017), estavam em destaque as instituições estrangeiras, na maioria europeias.





**Tabela 3** – Referências citadas mais de cinco vezes

<b>Autor</b>	<b>Obra (Ano)</b>	<b>n.</b>
SCHLUTER RG	Gastronomia e turismo (2003)	35
GANDARA JMG	Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos (2009)	23
FAGLIARI GS	Turismo e Alimentação (2005)	22
GIMENES MHSG	Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico [...] (2006)	19
BRILLAT-SAVARIN JA	A Fisiologia do Gosto (1995)	16
CARNEIRO H	Comida e Sociedade (2003)	15
MONTANARI M	Comida como cultura (2008)	12
CASCUDO LC	História da alimentação no Brasil (2004)	11
FRANCO A	De Caçador a gourmet (2001)	10
SANTOS CRA	A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa (2005)	10
POULAIN JP	Sociologias da Alimentação (2004)	9
CORNER DMR	A gastronomia como atrativo no turismo cultural (2006)	8
MACIEL ME	Uma cozinha à brasileira (2004)	8
PINE II BJ	The Experience Economy (1999)	8
GIMENES MHSG	Sentidos, Sabores e Cultura (2010)	7
ATALA A	Com Unhas, Dentes & Cuca (2008)	6
CARMARGO LOL	Hospitalidade (2004)	6
DAMATTA R	Sobre o simbolismo da comida no Brasil (1987)	6
DENCKER AFM	Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo (1998)	6
FLANDRIN JL	História da alimentação (1998)	6
GIMENES MHSG	O uso turístico das comidas tradicionais [...] (2009)	6
KIVELA J	Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists [...] (2006)	6
KRAUSE RW	A gastronomia como fator de influência na escolha de destinos [...] (Tese) (2011)	6
MASCARENHAS RGT	A diversidade gastronômica como atrativo [...] (Tese) (2009)	6
MULLER SG	Patrimônio cultural gastronômico (Tese) (2012)	6
PARASURAMAN A	Servqual: a multiple-item scale for measuring consumer perceptions [...] (1998)	6
PECCINI R	A gastronomia e o turismo (2013)	6
AZAMBUJA M	A gastronomia como produto turístico (2001)	5
BARDIN L	Análise de conteúdo (2011)	5
DIAS R	Turismo e patrimônio cultural (2006)	5

*(continua...)*

**Tabela 3 –** Continuação

<b>Autor</b>	<b>Obra (Ano)</b>	<b>n.</b>
GIMENES-MINASSE MHS	A gastronomia brasileira na Copa do Mundo de Futebol da FIFA 2014 [...] (2014)	5
GIMENES MHS	Cozinhando a tradição (Tese) (2008)	5
LASHLEY C	Em busca da hospitalidade (2004)	5
LAVILLE C	A construção do saber (1999)	5
RICHARDS G	Gastronomy an essential ingredient in tourism production and consumption (2002)	5
YIN RK	Estudo de caso (2005)	5

**Fonte** – Elaborado pelos autores (2022).

Identifica-se um conjunto de obras dedicadas à história da alimentação entre as mais citadas, sendo elas: Carneiro (2003), Franco (2001), Cascudo (2004) e Santos (2005). Por sua vez, Maciel (2001), Montanari (2008) e Poulain (2004) foram referências que provavelmente deram suporte a discussões sobre Sociologia e Antropologia da alimentação.

Analisando os autores mais citados (Tabela 4), tem-se Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse na liderança, em especial pelas obras “Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil” (Gimenes, 2006) e “Sentidos, sabores e cultura: a gastronomia como experiência sensorial e turística” (Gimenes, 2010). Logo após, identifica-se o Ministério do Turismo com documentos sobre estudos de demanda turística e orientações sobre turismo cultural. Outra instituição de relevância foi o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) que fornece dados do censo populacional. Há uma certa limitação de obras em língua estrangeira na lista das mais citadas, indicando certa endogenia no Brasil causada, possivelmente, por barreiras linguísticas ou inacessibilidade às editoras internacionais, que são pagas.

**Tabela 4 –** Autores citados mais de dez vezes localmente

<b>Autor</b>	<b>n.</b>	<b>Autor</b>	<b>n.</b>
GIMENES MHS	65	DORIA CA	14
MINISTÉRIO DO TURISMO	37	IBGE	14
SCHLUTER RG	35	POULAIN JP	14
GANDARA JMG	29	YIN RK	13
BRILLAT SAVARIN JA	22	BARDIN L	12
DENCKER AFM	22	CASTELLI G	12
FAGLIARI GS	22	CORNER DMR	12
RICHARDS G	22	DAMATTA R	12

(continua...)

**Tabela 4** – Continuação

<b>Autor</b>	<b>n.</b>	<b>Autor</b>	<b>n.</b>
SANTOS CRA	22	KIVELA J	12
CASCUDO LC	19	MASCARENHAS RGT	12
HALL CM	19	BENI MC	11
MACIEL ME	19	DIAS R	11
BARRETO M	18	GIL AC	11
CARNEIRO H	18	KOTLER P	11
KRAUSE RW	18	MULLER SG	11
MONTANARI M	18	PINE II BJ	11
GIMENES MINASSE MHSG	17	FLANDRIN JL	10
BOURDIEU P	16	GASTAL S	10
FRANCO A	16	MARCONI MA	10
CAMARGO LOL	15		

**Fonte** – Elaborado pelos autores (2022).

Além dos já autores citados, Ada de Freitas Manetti Dencker foi identificada como uma das principais autoras pelo livro *Métodos e técnicas de pesquisa em Turismo e suas edições anteriores* (Dencker, 2007). Margarita Barretto contribuiu à amostra com obras voltadas para temáticas de introdução ao estudo do Turismo e da relação entre Turismo e cultura (Barretto, 1995, 2007). Destaca-se também a presença de dois autores estrangeiros entre os mais citados, com diversas publicações individuais ou em parcerias, que abordaram a relação entre Turismo e Gastronomia: Greg Richards (Richards, 2002, 2007a, 2007b, 2011) e Colin Michael Hall (Hall et al., 2004; Hall & Mitchell, 2000; Hall & Sharples, 2003).

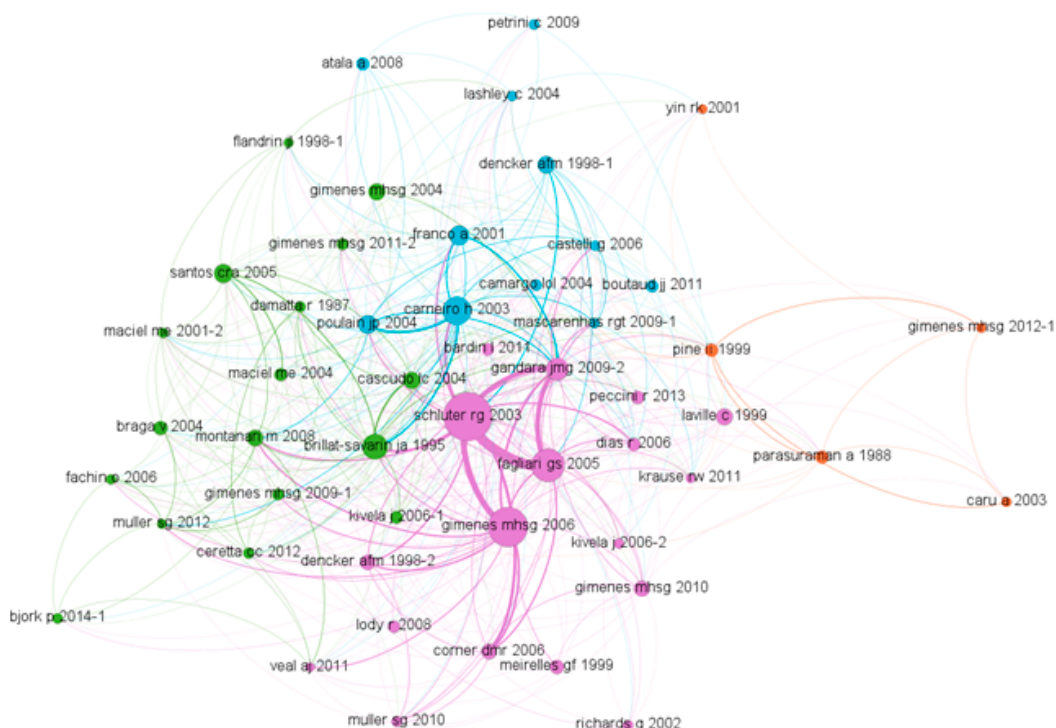
Formulou-se uma rede de cocitação a partir das 50 referências mais citadas nos artigos (Figura 8). As obras com maior centralidade estão representadas em nós com tamanhos proporcionais, e a espessura das linhas (*links*) representam proporcionalmente a intensidade das relações entre as obras. Entre as principais estão, respectivamente: Schlüter (2003), Gândara (2009), Gimenes (2006) e Flagliari (2005). Outras obras com nível médio de centralidade ainda podem ser destacadas, como Montanari (2008), Cascudo (2004), Brillat-Savarin (1995), Carneiro (2003) e Poulain (2004).

É possível identificar quatro *clusters* de referências que demonstram as suas proximidades temáticas. O representado pela cor verde apresenta a maioria das referências voltadas à História, Sociologia e Antropologia da alimentação, enquanto o colorido em violeta sugere maior aproximação com temáticas relacionadas à alimentação no contexto do Turismo. Ambos os *clusters* de relevância concentram autores nacionais como referência. Por fim, os outros dois *clusters* menores, em azul e laranja, parecem manifestar, respectivamente, estudos voltados à Gastronomia e Hospitalidade, Hospitalidade e Gestão de Serviços de alimentação, neste caso, com base em autores estrangeiros.



A maior parte das obras referenciadas se concentram entre os anos de 2004 e 2013. Além disso, quanto aos tipos de referências utilizadas, fica clara a preferência por livros e artigos de periódicos nacionais, apesar de existirem também obras estrangeiras traduzidas e artigos publicados no exterior, principalmente em língua inglesa. Com esses resultados, fica evidente que os pesquisadores brasileiros tendem a preferir obras reconhecidas pelos pares, talvez até canonizadas, ao invés de optarem por pesquisas publicadas recentemente nas suas respectivas temáticas.

**Figura 8** – Cocitação entre as cinquenta principais referências citadas na amostra nacional

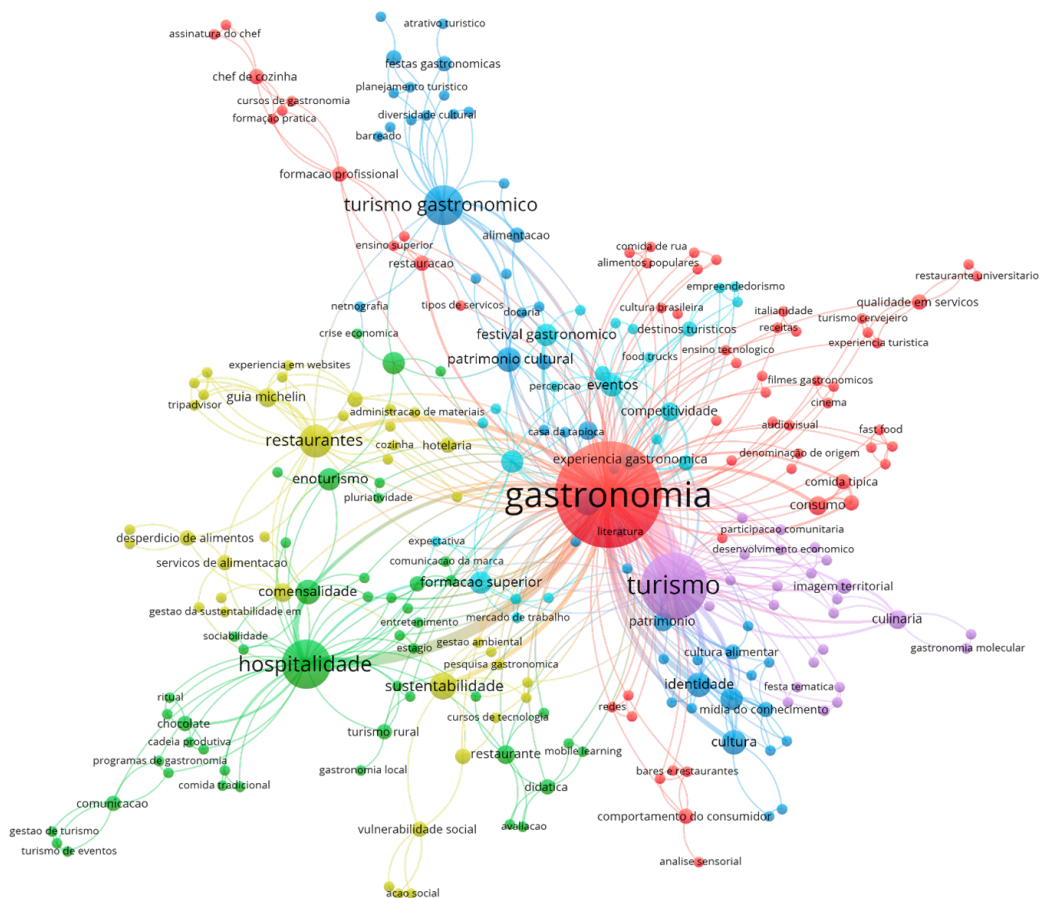


**Fonte** – Elaborado pelos autores (2022).

A defasagem na atualidade das referências também foi detectada por Vogel, Barros e Marinho (2019), sendo raro identificar referências de até 6 anos entre o ano atual e a data de publicação original da obra citada. Okumus, Koseoglu e Ma (2018) também observaram que as referências utilizadas no contexto internacional são relativamente antigas.

Para desenvolver a coocorrência de palavras-chave, selecionou-se aquelas que possuíam *links* com pelo menos uma outra e excluiu-se palavras que representavam o nome de alguma localidade, como cidades ou “gastronomia amazônica”. Obteve-se o resultado de seis *clusters* temáticos (Figura 9). As palavras-chave com maior frequência foram destacadas com nós maiores, e espessura das linhas (*links*) que representam proporcionalmente a frequência das coocorrências em um mesmo artigo.

Figura 9 – Rede de coocorrência de palavras-chave citadas na amostra



Fonte – elaborado pelos autores (2022).

A partir desses dados, é possível inferir a existência das seguintes temáticas:

- Amarelo: sustentabilidade ambiental e social na Gastronomia e em serviços de alimentação;
- Azul escuro: turismo gastronômico, identidade cultural e patrimônio;
- Verde: Hospitalidade (comensalidade e sociabilidade), comunicação e turismo criativo;
- Violeta: Turismo, desenvolvimento e imagem territorial;
- Azul claro: competitividade em eventos gastronômicos;
- Vermelho: formação superior, comportamento do consumidor, ingredientes e comidas típicas.

Diante dos resultados de Okumus, Koseoglu e Ma (2018) e Okumus et al. (2020) sobre as temáticas relacionadas à Gastronomia nos principais *journals* internacionais, foi possível considerar que há pouca convergência entre esse cenário e a produção científica brasileira.

Ainda foi possível identificar a evolução temporal das palavras-chave em uma tentativa de observar tendências temáticas nesse campo. Os estudos sobre serviços de alimentação, sistemas de avaliação de serviços (TripAdvisor, Guia Michelin etc.), comensalidade, cadeia produtiva, comida tradicional, eventos, ingredientes, sustentabilidade, turismo criativo, cultura e memória parecem despontar como tendências, enquanto imagem territorial, culinária, empreendedorismo, comunicação,

experiência turística, atrativo turístico, competitividade, programas de gastronomia e gastronomia molecular caíram em desuso ao longo do tempo.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Atingiu-se objetivo desta pesquisa de mapear a caracterizar os artigos publicados em periódicos brasileiros de Turismo e/ou Hospitalidade com o auxílio dos *softwares* e das técnicas bibliométricas.

Ao total, 147 artigos de 20 periódicos científicos classificados no estrato B5 ou superior no Qualis (2013-2016) foram analisados por meio de técnicas bibliométricas que apontaram a evolução temporal da amostra, os principais periódicos, referências, autores, instituições palavras-chave e suas correlações (coautorias, coocorrência de palavras-chave, citações, parcerias institucionais etc.).

Sumariza-se os resultados a seguir: a) principais periódicos que publicam pesquisas de Gastronomia: Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade e Revista Hospitalidade; b) autores mais profícuos: Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse e Rodolfo Wendhausen Krause; c) 87% dos autores da amostra publicaram apenas um artigo; d) principais referências: Regina G. Schlüter, José Manoel Gonçalves Gândara, Gabriela Scuta Fagliari; e) principais autores referenciais: Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse, Ministério do Turismo e Regina G. Schlüter; f) instituições mais profícuas: Universidade Anhembi Morumbi e Universidade do Vale do Itajaí; g) cinco clusters temáticos foram identificados na amostra.

Percebe-se que a produção científica está organizada de forma paradoxal, ou seja, fragmentada socialmente, porém com indícios de preferência por obras referenciais canonizadas e desatualizadas, indicando a existência de um *habitus* científico nessa comunidade dedicada a se pesquisar Gastronomia. Por outro lado, identificaram-se os principais pesquisadores e seus núcleos de colaboração, instituições e suas parcerias, periódicos, autores referenciais, referências bibliográficas e temáticas.

Como já mencionado, a estrutura social dessa amostra pesquisada se apresentou-se de forma fragmentada, ou seja, a quantidade de relações sociais entre os pesquisadores ainda é incipiente. Adicionalmente, as trajetórias formativas desses pesquisadores de demonstraram-se múltiplas, com concentração em doutorados nas áreas de conhecimento da Gestão e das Ciências Humanas e Sociais. A formação em Turismo ganha maior destaque quando se analisada em nível de mestrado e graduação. É interessante ressaltar também a limitada presença de pesquisadores com graduação em Gastronomia em relação aos demais cursos. Essas trajetórias de formação reforçam a premissa de que a pesquisa em Gastronomia se caracteriza-se de forma multi ou interdisciplinar.

A ótica adotada de Gastronomia como campo auxilia a assimilação e até mesmo oferece uma apreensão ampla e múltipla sobre como se dá a sua produção científica, uma vez que a Gastronomia não é parte de outros campos, mas sim um campo que vem sendo construído, ao menos nessa fase inicial, em interface com os demais. Assim, avança, mesmo que a passos tímidos, em sua maturação com o inquestionável auxílio de diferentes campos, proporcionando diálogos e disputas, dinâmicas essas comuns que inúmeros campos do conhecimento passaram e passam.

Entre os principais desafios no percurso metodológico, destacam-se a inexistência de um serviço de indexação completo dos artigos de periódicos brasileiros e a necessidade de normalizar o conjunto de dados extraídos, evitando, assim, erros de digitação em títulos de obras ou periódicos e nomes de autores, por exemplo. Dispendeu-se, portanto, um tempo para transformar a estrutura do conjunto de dados de maneira que o *software* de tratamento bibliométrico escolhido reconhecesse e processasse esses dados.

Quanto às limitações da pesquisa, destacam-se: o recorte adotado a partir dos periódicos de Turismo e Hospitalidade; o uso de termo de busca "*Gastronom\**" no momento da coleta da amostra, que, apesar de ter se demonstrado abrangente, outros pesquisadores utilizaram termos como alimentos e bebidas, comida, cozinha, culinária e restaurante; os critérios de inclusão/exclusão, especialmente a abordagem direta relacionada à Gastronomia; o referencial teórico eleito para definir o conceito de Gastronomia; e, por fim, os *softwares* utilizados.

Acredita-se que esta pesquisa contribui para a caracterização social e intelectual da produção científica em Gastronomia. No sentido de auxiliar as futuras pesquisas bibliométricas no campo do Turismo e Hospitalidade e afins, sugere-se que os pesquisadores adotem como uma boa prática a utilização do Tesouro Brasileiro de Turismo (Rejowski, 2021), uma vez facilita o mapeamento e a definição dos temas de pesquisa. Para pesquisas futuras, sugere-se a dedicação mais aprofundada no aspecto social dessa interface explorada, com pesquisas voltadas às trajetórias dos pesquisadores e suas contribuições e posições para e no campo da Gastronomia.

---

## REFERÊNCIAS

- Araújo, C. A. (2006). Bibliometria: evolução histórica e questões atuais. *Em Questão*, 12(1), 11–32. <https://seer.ufrgs.br/index.php/EmQuestao/article/view/16>
- Aria, M., & Cuccurullo, C. (2017). bibliometrix: An R-tool for comprehensive science mapping analysis. *Journal of Informetrics*, 11(4), 959–975. <https://doi.org/10.1016/j.joi.2017.08.007>
- Bahls, Á., Krause, R. W., & Añaña, E. da S. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 28(2), 312–330. <http://ref.scielo.org/qznw6f>
- Balancieri, R., Bovo, A. B., Kern, V. M., Pacheco, R. C. dos S., & Barcia, R. M. (2005). A análise de redes de colaboração científica sob as novas tecnologias de informação e comunicação: um estudo na Plataforma Lattes. *Ciência Da Informação*, 34(1), 64–77. <https://doi.org/10.1590/S0100-19652005000100008>
- Barbosa, F. A. C., & Collaço, J. H. L. (2018). Eating identities and places. *Anthropology of Food*, (13). <https://doi.org/10.4000/aof.8468>
- Barretto, M. (1995). *Planejamento e organização em turismo*. São Paulo: Papirus Editora.
- Barretto, M. (2007). *Cultura e turismo*. São Paulo: Papirus Editora.
- Becher, T., & Trowler, P. R. (2001). *Academic Tribes and Territories: Intellectual Enquiry and the Cultures of Disciplines* (2nd ed.). Bunkingham, Reino Unido: Open University Press.
- Benckendorff, P., & Zehrer, A. (2013). A NETWORK ANALYSIS OF TOURISM RESEARCH. *Annals of Tourism Research*, 43, 121–149. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.annals.2013.04.005>

- Boutaud, J. J. (2011). Comensalidade: compartilhar a mesa. In A. Montandon (Ed.), *O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas* (pp. 1213–1230). São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- Brillat-Savarin, J.-A. (1995). *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Cabral, S. R., Anjos, F. A. dos, & Hostins, R. C. L. (2017). O Cenário da Formação Superior em Gastronomia no Brasil: Uma Reflexão da Oferta. *Revista Hospitalidade*, 14(1), 1–21. <https://doi.org/10.21714/2179-9164.2017v14n1.750>
- Carneiro, H. (2003). *Comida e Sociedade: Uma História da Alimentação* (7th ed.). São Paulo: Elsevier.
- Cascudo, L. da C. (2004). *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora.
- Chen, Y.-S., & Leimkuhler, F. F. (1986). A relationship between Lotka's Law, Bradford's Law, and Zipf's Law. *Journal of the American Society for Information Science*, 37(5), 307–314. [https://doi.org/10.1002/\(SICI\)1097-4571\(198609\)37:5<307::AID-ASI5>3.0.CO;2-8](https://doi.org/10.1002/(SICI)1097-4571(198609)37:5<307::AID-ASI5>3.0.CO;2-8)
- Collaço, J. H. L. (2013). Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. *Habitus*, 11(2), 203–222. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.18224/hab.v11.2.2013.203-222>
- De Jong, A., Palladino, M., Puig, R. G., Romeo, G., Fava, N., Cafiero, C., ... Sjölander-Lindqvist, A. (2018). Gastronomy Tourism: An Interdisciplinary Literature Review of Research Areas, Disciplines, and Dynamics. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 3(2), 131–146. <https://doi.org/10.3727/216929718x15281329212243>
- Dencker, A. de F. M. (2007). *Métodos e técnicas de pesquisa em turismo*. São Paulo: Editora Futura.
- Fagliari, G. S. (2005). *Turismo e Alimentação: Análises Introdutórias*. São Paulo: Editora Roca.
- Ferguson, P. P. (2004). *Accounting for taste: the triumph of french cuisine*. Chicago: University of Chicago Press.
- Ferro, R. C. (2018). *Pesquisa em Gastronomia no Brasil: configuração do campo e interfaces com a Hospitalidade*. Dissertação de Mestrado em Hospitalidade. Universidade Anhembi Morumbi. 144f.
- Ferro, R. C. (Ed.). (2021). *PENSANDO E PESQUISANDO A GASTRONOMIA: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção*. Curitiba: Editora CRV. <https://doi.org/10.24824/978652511821.5>
- Ferro, R. C., & Rejowski, M. (2018). Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. *Turismo Visão e Ação*, 20(3), 500. <https://doi.org/10.14210/rtva.v20n3.p500-515>
- Franco, A. (2001). *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- Gândara, J. M. G., Gimenes, H. S. G., & Mascarenhas, R. G. T. (2009). Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In A. Panosso Netto & M. G. R. Ansarah (Eds.), *Segmentação do mercado turístico—estudos, produtos e perspectivas* (pp. 179–191). Barueri: Manole.
- Gil, A. C. (2008). *Métodos e técnicas de pesquisa social* (6th ed.). São Paulo: Editora Atlas.
- Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth Heinemann.
- Gimenes, M. H. S. G. (2006). Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: Uma Reflexão sobre a Valorização das Comidas Tradicionais pelo IPHAN e a Atividade Turística no Brasil. *SEMINTUR-IV Seminário de Pesquisa Em Turismo Do Mercosul*. Caxias do Sul. <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/3/16.pdf>



- Gimenes, M. H. S. G. (2010). Sentidos, sabores e cultura: a gastronomia como experiência sensorial e turística. In G. C. & A. Panosso Netto (Eds.), *Turismo de experiência*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- 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. *Revista Rosa Dos Ventos*, 4(3), 279–299. <http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1696>
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2020). Turismo Gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). *Revista Brasileira de Pesquisa Em Turismo*, 14(1), 92–111. <https://doi.org/10.7784/rbtur.v14i1.1669>
- Gläser, J., & Laudel, G. (2007). The Social Construction Of Bibliometric Evaluations. In W. RICHARD & J. GLÄSER (Eds.), *The changing governance of the sciences: the advent of research evaluation systems* (pp. 101–123). Suíça: Springer. [https://doi.org/10.1007/978-1-4020-6746-4\\_5](https://doi.org/10.1007/978-1-4020-6746-4_5)
- Grácio, M. C. C. (2016). Acoplamento bibliográfico e análise de cocitação: revisão teórico-conceitual. *Encontros Bibli: Revista Eletrônica de Biblioteconomia e Ciência Da Informação*, 21(47), 82. <https://doi.org/10.5007/1518-2924.2016v21n47p82>
- Hall, C Michael, & Mitchell, R. (2000). “We are what we eat” Food, tourism and globalization. *Tourism Culture & Communication*, 2(1), 29–37. <https://www.ingentaconnect.com/contentone/cog/tcc/2000/00000002/00000001/art00003?crawler=true&mimetype=application/pdf>
- Hall, C Michael, & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste in Food tourism around the world. *Development, Management And Markets*.
- Hall, C Michael, Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (Eds.). (2004). *Food tourism around the world*. Londres: Routledge.
- Hall, M. C. (2011). Publish and perish? Bibliometric analysis, journal ranking and the assessment of research quality in tourism. *Tourism Management*, 32(1), 16–27. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2010.07.001>
- Kesimoğlu, A. (2015). A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive. *Hospitality & Society*, 5. [https://doi.org/10.1386/hosp.5.1.71\\_1](https://doi.org/10.1386/hosp.5.1.71_1)
- Kohler, A. F., & Digiampietri, L. A. (2021). O campo de turismo no Brasil: caracterização e análise da rede de pesquisadores e sua dinâmica regional. *Perspectivas Em Ciência Da Informação*, 26(2), 58–82. <https://doi.org/10.1590/1981-5344/4030>
- Koseoglu, M. A., Rahimi, R., Okumus, F., & Liu, J. (2016). Bibliometric studies in tourism. *Annals of Tourism Research*, 61, 180–198. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2016.10.006>
- Kumar, S. (2015). Co-authorship networks: a review of the literature. *Aslib Journal of Information Management*, 67(1), 55–73. <https://doi.org/10.1108/AJIM-09-2014-0116>
- Lambiotte, R., & Panzarasa, P. (2009). Communities, knowledge creation, and information diffusion. *Journal of Informetrics*, 3(3), 180–190. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.joi.2009.03.007>
- Maciel, M. E. (2001). Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, 7(16), 145–156. <https://doi.org/10.1590/S0104-71832001000200008>
- Mizruchi, M. S. (2006). Análise de redes sociais: avanços recentes e controvérsias atuais. *Rev. Adm. Empres.*, 48(3), 72–86. <https://doi.org/10.1590/S0034-75902006000300013>
- Montanari, M. (2008). *Comida como cultura* (1st ed.). São Paulo: Editora Senac São Paulo.



- O’Gorman, K. D. (2007). Dimensions of Hospitality: Exploring Ancient and Classical Origins. In C. Lashley, P. Lynch, & A. Morrison (Eds.), *Hospitality: a social lens* (Vol. 1, pp. 17–32). Amsterdam: Elsevier.
- 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(October 2017), 64–74. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.01.020>
- Okumus, B., Mehraliyev, F., Ma, F., & Köseoglu, M. A. (2020). Intellectual connections in food tourism literature: A co-citation approach. *International Journal of Tourism Research*, (July), 1–18. <https://doi.org/10.1002/jtr.2409>
- Persson, O., Danell, R., & Schneider, J. W. (2009). How to use Bibexcel for various types of bibliometric analysis. *Celebrating Scholarly Communication Studies: A Festschrift for Olle Persson at His 60th Birthday*, 5, 9–24.
- Poulain, J.-P. (2004). *Sociologias da alimentação*. Florianópolis: Editora da UFSC.
- Rejowski, M. (2021). *Tesouro brasileiro de turismo*. Universidade de São Paulo. Escola de Comunicações e Artes. <https://doi.org/10.11606/9788572051934>
- Rejowski, M., & Aldrigui, M. (2007). Periódicos científicos em turismo no Brasil: dos boletins técnico-informativos às revistas científicas eletrônicas. *Revista Turismo Em Análise*, 18(2), 245. <https://doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v18i2p245-268>
- Rejowski, M., Ferro, R. C., & Sogayar, R. L. (2022). Pós-graduação em Turismo, Hospitalidade e Lazer no Brasil: da consolidação dos mestrados à emergência dos doutorados. *Revista Brasileira de Pesquisa Em Turismo*. <https://rbtur.org.br/rbtur/article/view/2217>
- Ribeiro-Martin, C. D. S., & Silveira-Martins, E. (2017). TURISMO GASTRONÔMICO: UMA PESQUISA BIBLIOMÉTRICA EM BASES DE DADOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS. *Turismo - Visão e Ação*, 20(1), 184. <https://doi.org/10.14210/rtva.v20n1.p184-208>
- Richards, G. (2002). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption. In A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy* (pp. 3–20). London: Routledge.
- Richards, G. (Ed.). (2007a). *Cultural tourism: Global and Local Perspectives*. Nova Iorque: The Haworth Hospitality Press.
- Richards, G. (2007b). *Tourism, Creativity and Development*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203933695>
- Richards, G. (2011). Creativity and tourism. *Annals of Tourism Research*, 38(4), 1225–1253. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.07.008>
- Santich, B. (2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding. *International Journal of the Humanities*, 5(6), 53–58. <https://doi.org/10.18848/1447-9508/CGP/v05i06/42143>
- Santos, C. R. A. dos. (2005). A ALIMENTAÇÃO E SEU LUGAR NA HISTÓRIA: OS TEMPOS DA MEMÓRIA GUSTATIVA. *História: Questões & Debates*, 42(1). <https://doi.org/10.5380/his.v42i0.4643>
- Schlüter, R. G. (2003). *Gastronomia e Turismo* (2nd ed.). São Paulo: Aleph.
- Souza, Q., & Quandt, C. (2008). Metodologia de análise de redes sociais. In F. Duarte, Q. Souza, & C. Quandt (Eds.), *O tempo das redes* (pp. 31–63). São Paulo: Editora Perspectiva.
- Spang, R. L. (2003). *A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica*. Rio de Janeiro: Record.
- SPELL. (2020). Scientific Periodicals Electronic Library. Retrieved October 23, 2020, from Home page website: <http://www.spell.org.br/>

- Ströele, V., Zimbrão, G., & Souza, J. M. (2012). Análise de Redes Sociais Científicas: Modelagem Multi-relacional. *Brazilian Workshop on Social Network Analysis and Mining (BRASNAM)*. Porto Alegre. <https://sol.sbc.org.br/index.php/brasnam/article/view/6859>
- van Eck, N. J., & Waltman, L. (2010). Software survey: VOSviewer, a computer program for bibliometric mapping. *Scientometrics*, 84(2), 523–538. <https://doi.org/10.1007/s11192-009-0146-3>
- Vogel, D. R., Barros, B. I. V. de, & Marinho, K. B. (2019). Scientific Research in Gastronomy: Bibliometric Analysis of Brazilian Journals. *Revista Rosa Dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 11(4), 922–938. <https://doi.org/10.18226/21789061.v11i4p922>
- Walton, J. K. (2004). O negócio da hospitalidade: uma história social. In C. Lashley & A. Morrison (Eds.), *Em busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado* (8th ed., pp. 79–110). São Paulo: Manole.
- Zupic, I., & Čater, T. (2015). Bibliometric Methods in Management and Organization. *Organizational Research Methods*, 18(3), 429–472. <https://doi.org/10.1177/1094428114562629>

Recebido em: 19 nov. 2022

Aceito em: 20 dez. 2022

---

## CONTRIBUIÇÕES:

**Rafael Cunha Ferro:** Definição do problema de pesquisa e objetivos; desenvolvimento da proposição teórica; realização da revisão bibliográfica e fundamentação teórica; escolha dos procedimentos metodológicos; coleta de dados; análise de dados; elaboração de tabelas, gráficos e figuras; realização de cálculos e projeções; redação do manuscrito; adequação do manuscrito às normas da RTA.

**Mirian Rejowski:** Escolha dos procedimentos metodológicos; revisão crítica do manuscrito.