UNIVERSIDADE DO ESTADO AMAZONAS
ESCOLA SUPERIOR DE ARTES E TURISMO
CURSO DE TURISMO

ALICE ANNE CASTRO DE FREITAS

GASTRONOMIA TURISMO E DESTINO: uma análise bibliométrica da produção científica na base de dados Web of Science no período de 2015 a 2025

MANAUS
2025

ALICE ANNE CASTRO DE FREITAS

GASTRONOMIA, TURISMO E DESTINO: uma análise bibliométrica da produção científica na base de dados Web of Science no período de 2015 a 2025

Trabalho de conclusão de curso apresentado como requisito parcial para obtenção de nota para AP2 da disciplina de seminário da pesquisa II do curso de do Curso de Turismo da Universidade do Estado do Amazonas.

Orientadora: Profa. Helen Rita Menezes Coutinho, Dra.

MANAUS

2025

ALICE ANNE CASTRO DE FREITAS

GASTRONOMIA TURISMO E DESTINO: uma análise bibliométrica da produção científica na base de dados Web of Science no período de 2015 a 2025

Artigo apresentado, avaliado e aprovado pela Comissão Examinadora e referendada pelo Colegiado do Curso de Turismo da Universidade do Estado do Amazonas como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Turismo.

Manaus (AM), 10 de junho de 2025.

Comissão Examinadora:

Presidente:

Profa. Helen Rita Menezes Coutinho, Dra.

Orientadora

Membro 2:

Profa. Lúcia Cláudia Barbosa Santos, Esp.

Universidade do Estado do Amazonas

Membro 3:

Profa. Cláudia Araújo de Menezes Gonçalvez Martins, Dra.

Universidade do Estado do Amazona

GASTRONOMIA, TURISMO E DESTINO: UMA ANÁLISE BIBLIOMÉTRICA DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA NA BASE DE DADOS WEB OF SCIENCE NO PERÍODO DE 2015 A 2025

GASTRONOMY, TOURISM AND DESTINATION: A BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF SCIENTIFIC PRODUCTION IN THE WEB OF SCIENCE DATABASE IN THE PERIOD FROM 2015 TO 2025

Alice Anne Castro de Freitas[1]
Helen Rita Menezes Coutinho[2]

RESUMO

A gastronomia tornou-se uma importante fonte de formação de identidade na sociedade pós-moderna, considerando que é algo central na experiência dos visitantes nos destinos turísticos, tanto gastronomia como em diversas áreas do conhecimento. Este artigo apresenta um estudo bibliométrico acerca da produção científica, especificamente no campo da gastronomia, turismo e destinos em periódicos de 2015 a 2025. O estudo tem bastante relevância, pois aborda as tendências atuais, experiências gastronômicas que se reinventaram e tiveram um crescimento significativo no período da pandemia de Covid-19. Ao analisar os artigos publicados sobre o assunto, nota-se as maiores taxas de publicação da temática, a Espanha está em primeiro lugar no ranking dos que mais publicam, seguidos do Brasil e da Turquia. Esses foram os destaques nas pesquisas, o ápice foi nos anos de 2020, 2021, 2022 revelando que no período da pandemia despertou-se um crescente interesse na comunidade acadêmica científica.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia; turismo; destinos, bibliometria.

ABSTRACT

Gastronomy has become an important source of identity formation in postmodern society, considering that it is central to the experience of visitors in tourist destinations. Both gastronomy and tourist destinations encompass several areas of knowledge. This article presents a bibliometric study on scientific production, specifically in the field of gastronomy, tourism, and destinations in journals from 2015

[1] Graduanda em Turismo pela Universidade do Estado do Amazonas (UEA), Manaus, Amazonas, Brasil. Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/6803619658707073. E- mail: aacdf.tur22@uea.edu.br.

[2] Doutora em Turismo e Hotelaria (UNIVALI), mestre em administração (UFSC), Especialista em educação profissionalizante (ISAE/FGV), bacharel em turismo (UNFOR). Professora adjunta da Universidade do Estado do Amazonas, Manaus, AM, Brasil. Lattes: https://lattes.cnpq.br/1225223721394034. E- mail: hcoutinho@uea.edu.br

to 2025. The study is quite relevant, as it addresses current trends, gastronomic experiences that have reinvented themselves, and have experienced significant growth during the COVID-19 pandemic. When analyzing the articles published on the subject, the highest publication rates on the subject can be noted, with Spain ranking first in the ranking of those that publish the most, Brazil and Turkey. These were the highlights in the research, the peak being in the years 2020, 2021, and 2022, revealing that the COVID-19 period aroused growing interest in the scientific academic community.

Keywords: Gastronomy; tourism; destinations; bibliometrics.

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia tem um papel particularmente importante a desempenhar, não só porque a comida é central para a experiência turística, mas também porque a gastronomia se tornou uma importante fonte de formação de identidade nas sociedades pós-modernas. Sendo a alimentação uma das necessidades básicas do homem, é natural que seja também um dos indicadores de identidade mais difundidos (Hjalager; Richards, 2002).

Quando se trata de alimentação entende-se que é algo essencial para a sobrevivência humana, portanto independentemente do lugar ou circunstâncias, de alguma forma o ser humano necessita utilizar da gastronomia do local, por isso é algo indispensável nas experiências turísticas. Para Fagliari (2005), gastronomia e turismo caminham lado a lado, sendo a alimentação um dos elementos essenciais da experiência turística.

> O turismo e a gastronomia são atividades complementares em um destino turístico, pois estão crescentemente mais vinculados aos comentários, indicações, sugestões e recomendações disponíveis em redes sociais, a partir das avaliações e experiências locais relatadas por seus usuários, não apenas por relatos diretamente pessoais sobre os espaços e as ofertas gastronômicas. (Martins, *apud*, 2022, p. 23).

Ao analisar uma destinação turística, é necessário que os viajantes considerem as atrações, a acessibilidade, às facilidades de acomodação, alimentação e outros serviços importantíssimos para seu bem-estar nos destinos turísticos.

A associação entre gastronomia e turismo é um atrativo e fator competitivo importante para os destinos, uma vez que as tradições agregadas proporcionam sabores únicos aos seus consumidores e podem ser importantes marcas da

identidade cultural, oferecendo aos turistas a oportunidade de entrar em contacto com o patrimônio imaterial do local (Cafiero *et al*., 2020).

O estudo contempla de certa forma a importância que a gastronomia tem nos destinos turísticos e assim nota-se o quanto é motivador a colaboração desse segmento no desenvolvimento econômico de destinos e assim encorajam os mesmo a desenvolver mais estratégias para promover a identidade gastronômica de seus territórios.

A gastronomia e os destinos turísticos possuem diversas aplicações no turismo e para adquirir mais conhecimento a respeito do assunto, usou-se a produção científica, para ampliar os resultados das pesquisas, em certa área do conhecimento e assim atender as finalidades para as pesquisas científicas. A bibliometria é um campo da ciência da informação que analisa quantitativamente a produção científica, utilizando métodos estatísticos e matemáticos para medir publicações citações e impacto acadêmico e a cienciometria estuda a ciência como um todo, analisando indicadores científicos, redes de colaboração e o desenvolvimento do conhecimento em diversas áreas, que envolve a medição de publicações científicas para entender a dinâmica de um campo científico específico (Pritchard, 1969).

As vantagens da bibliometria são os resultados com maiores eficiência analítica e avaliação de tendências, avaliações dos países com maior interesse na temática, as instituições, as editoras, os autores, que mais produzem, as tomadas de decisões estratégicas, enfim uma diversidade de benefícios, para um melhor resultado nos estudos científicos.

O presente artigo tem como objetivo investigar os estudos voltados para a gastronomia, turismo e os destinos turísticos, mais precisamente nos últimos dez anos (2015 a 2025) na plataforma de base de dados Web of Science. A justificativa da escolha deste estudo é estimar a influência, os autores e periódicos na área de estudo, verificar a frequência, as unidades de análise que são citadas em conjunto, ou seja, avaliar, mapear e estabelecer os relacionamentos entre palavras e conceitos. A opção de não aplicar outros métodos para a realização da pesquisa, é a dificuldade em obter dados precisos, e não serem encontradas publicações no mesmo recorte temporal. A escolha pela base de dados Web Of Science ocorreu porque é uma das principais plataformas indexadoras de citações científicas. O estudo pretende divulgar o cenário das pesquisas das tendências nas produções científicas, a respeito do assunto descrito e assim poder de alguma forma direcionar para as futuras produções

científicas, para os pesquisadores futuros e para os objetivos compostos anteriormente serem atingidos foram necessários um recorte de dez anos, para abrangentes e precisos resultados.

Na sequência desta breve introdução, o artigo está estruturado da seguinte forma: Considerações pertinentes a gastronomia e turismo nos destinos, em seguida tem-se a metodologia utilizada para obtenção dos resultados bibliográficos e na sequência vem os resultados e discussões das análises de dados encontrados na plataforma de busca, mais adiante as considerações finais e para finalizar as referências para futuras pesquisas científicas, por intermédio da bibliometria.

2 TURISMO

O turismo é uma das atividades econômicas mais relevantes do mundo, movimentando bilhões de dólares anualmente e conectando culturas diversas. Segundo a Organização Mundial do Turismo (OMT), em 2019, o setor representou 10,4% do PIB global e empregou uma em cada dez pessoas (OMT, 2020). Essa importância econômica é acompanhada por seu papel na promoção do entendimento intercultural, onde se percebe que turistas constroem significados a partir de suas experiências de viagem.

O turismo precisa ser estudado de forma abrangente e há vários cientistas, como Ascânio, Beni, Lippard e Molina, e Farrell, entre outros que se propõe a analisá-lo como um sistema, é decomposto em subsistemas. Todos concordam, que se trata de um sistema aberto. O Turismo é uma atividade realizada pelos homens em sociedade. Não se pode pensar no conceito de turismo se pensarmos num homem isolado (Barreto, 2000).

Diante desse conceito onde fala que nos séculos passados só viajavam as pessoas de classe privilegiadas, nota-se atualmente a grande evolução no turismo para melhor, de forma coletiva, perante a lei todos têm direito ao turismo.

Segundo o projeto de lei nº 1.829, de 2019 Art. 2º para fins desta lei, considera-se turismo o fenômeno social, cultural e econômico que envolve as atividades realizadas por pessoas físicas durante viagens e estadas em lugares diferentes do seu entorno habitual, por um período inferior a 1 (um) ano, com finalidades de lazer, negócios, comparecimento a eventos, entre outros (Brasil, 2008).

Diante de conceitos que cada autor tem a respeito do turismo, nota-se ainda uma indefinição a respeito do objeto de estudo do turismo, evidencia-se, portanto, que o turismo é uma área de estudo bastante abrangente.

O turismo movimenta a construção civil, indústrias do mobiliário e dos serviços de manutenção, agropecuária e alimentícia; incrementa a prestação de serviços gerais e especializados, ou seja, é um incremento do progresso. O turismo é um eficiente meio para:

a) Promover a difusão de informação sobre uma determinada região ou localidade, seus valores naturais, culturais e sociais;
b) Abrir novas perspectivas sociais como resultado do desenvolvimento econômico e cultural da região;
c) Integrar socialmente, incrementar (em determinados casos) a consciência nacional;
d) Desenvolver a criatividade em vários campos;
e) Promover o sentimento de liberdade mediante a abertura do mundo, estabelecendo ou estendendo os contatos culturais, estimulando o interesse pelas viagens turísticas (Beni, 2001, p. 37).

De fato, o Turismo tem crescido de forma significativa, mundialmente nota-se a importância que este fenômeno influência nas atividades humanas, sem contar que por meio dele são preservados a cultura de um destino turístico, onde são promovidos empregos, produtos locais, e dessa forma nota-se o desenvolvimento dos países no âmbito da sustentabilidade.

> É significativo o aumento do turismo nas últimas décadas e a importância de sua cadeia produtiva nos aspectos macro e microeconômicos das sociedades. Porém, o turismo não é e nem pode ser visto apenas como uma atividade econômica, sendo também repleta de representações, resistências e valores (Barreto, 2007).

Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) são um conjunto de 17 metas globais estabelecidas pela ONU para promover desenvolvimento sustentável mundialmente, os ODS visam integrar as dimensões econômica, social e ambiental para um futuro mais justo e equitativo. Ressalta-se a relevância que o turismo tem potencial de contribuir, direta e indiretamente, para todos os objetivos (ODS) Em particular, foi incluído como meta nos objetivos 8, 12 e 14: Crescimento económico

inclusivo e sustentável, Consumo e produção sustentáveis e uso sustentável de oceanos e recursos marinhos, sendo que o turismo sustentável está firmemente positivo na Agenda 2030 (OMT, 1999).

No Brasil, o turismo é um setor estratégico, especialmente devido à diversidade de paisagens naturais e culturais. Como afirma o Ministério do Turismo (2021), destinos como o Rio de Janeiro, Fernando de Noronha e a Amazônia atraem milhões de visitantes anualmente, gerando empregos e renda. O turismo não é apenas uma atividade econômica, mas um ritual moderno, no qual as pessoas buscam renovação e escape da rotina.

A sustentabilidade tornou-se um tema central no turismo contemporâneo. De acordo com Butler (1980), em seu modelo de ciclo de vida dos destinos turísticos, a má gestão pode levar à saturação e degradação ambiental. No contexto internacional, países como a Costa Rica são exemplos de turismo sustentável, com políticas que priorizam a conservação (Honey, 2008). No Brasil, Bonito (MS) é um caso de sucesso, combinando ecoturismo e preservação (Brasil, 2020).

A tecnologia tem transformado o turismo, com plataformas digitais facilitando o planejamento de viagens. De acordo com Gretzel *et al*. (2015), às redes sociais e aplicativos como TripAdvisor influenciam decisões e criam novas expectativas.

A gastronomia tornou-se um dos principais motivadores de viagens, como destaca Hall e Sharples (2003) em *The Consumption of Experiences*. No Brasil, a culinária regional, como o acarajé baiano ou o barreado paranaense, atrai turistas em busca de sabores autênticos (ABRASEL, 2021). A comida não apenas alimenta, mas conta histórias e preserva tradições.

Internacionalmente, destinos como França e Itália são referências em turismo gastronômico, com roteiros que incluem vinícolas e mercados locais (UNWTO, 2018). No Brasil, eventos como a Oktoberfest (SC) ou o Festival de Inverno de Garanhuns (PE) mostram como a gastronomia pode ser um atrativo turístico (MTur, 2022). Como afirma Brillat-Savarin (1825), "Dizer o que comemos é dizer quem somos" – e, no turismo, essa identidade alimentar é uma ponte entre culturas.

Certamente cada destinação turística tem sua particularidade, sua peculiaridade e isso é uma marca da identidade cultural de cada lugar, pois nossas raízes e conhecimentos são passados de geração em geração.

3 GASTRONOMIA NO TURISMO

A origem da palavra Gastronomia vem do grego Gaster (ventre, estômago) e nomo (lei) traduzindo, literalmente, “as leis do estômago”. Quem criou o termo foi o poeta viajante grego *Arquestratus*, no século IV a.C.[...] Tempos depois a palavra voltou à tona e se expandiu graças a um escritor apaixonado pelos prazeres da mesa, o francês Brillat-Savarin. Em seu livro “A filosofia do gosto”, na qual ele fala que a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta (Brillat-Savarin, 1995).

No Brasil, a gastronomia tem uma conexão sensorial e tradicional que é evidente em pratos como a feijoada, que remonta à época colonial e reflete a miscigenação cultural (Cascudo, 1967). Para Brillat-Savarin (1995), a Gastronomia está vinculada a outras áreas do conhecimento, como se pode perceber na citação:

> A história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; a física, pelo exame de seus componentes e de suas qualidades; a química pelas diversas análises e decomposições a que se submete tais substâncias; a culinária, pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto, ao comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que se consome e de oferecer o mais vantajoso possível no que vende. Enfim, a economia política, pelas fontes de renda que apresenta a tributação e pelos meios de troca que estabelece entre as nações (p. 58).

Freixa e Chaves (2017) relatam que a gastronomia também está ligada às técnicas de cocção e ao preparo dos alimentos, ao serviço, às maneiras à mesa e ao [ritual] da refeição. Sendo assim tão abrangente, podemos entender que a cozinha e a culinária estão inseridas na gastronomia.

No contexto brasileiro, a diversidade gastronômica é imensa, indo do acarajé baiano ao barreado paranaense. Como observa Arantes (2010), "a comida é um patrimônio imaterial que carrega memórias afetivas e coletivas". Essa riqueza é reconhecida internacionalmente, com o Brasil figurando entre os destinos emergentes no turismo gastronômico (World Food Travel Association, 2022).

A gastronomia também é um fenômeno social, capaz de unir pessoas em torno da mesa. Como escreve Pollan (2006), "comer é um ato agrícola e político", reforçando o impacto das escolhas alimentares. No México, por exemplo, a culinária tradicional foi declarada Patrimônio Cultural Imaterial pela UNESCO (2010), assim como o ofício das baianas do acarajé no Brasil (IPHAN, 2005).

A inovação na gastronomia contemporânea mistura técnicas ancestrais e modernas. Ferran Adrià, do extinto *elBulli*, defendia que "a criatividade não é copiar" (Adrià, 2008), inspirando uma geração de chefs a reinventar pratos tradicionais. No Nordeste brasileiro, nomes como Rodrigo Oliveira, do Mocotó, resgatam receitas populares com toques de refinamento (Oliveira, 2019).

Para o Turismo, o segmento de Turismo gastronômico surge como uma tendência global, atraindo viajantes em busca de experiências autênticas. De acordo com a UNWTO (2021), 89% dos turistas consideram a gastronomia fator decisivo na escolha de um destino. A Itália, por exemplo, atrai milhões de visitantes anualmente graças à sua tradição culinária (ISTAT, 2023).

O Ministério do Turismo lançou, em 2022, o Programa Nacional de Turismo Gastronômico-Gosto pelo Brasil. O programa traduz-se em ações de estruturação e promoção com o objetivo de desenvolver o turismo gastronômico e efetivar a vocação do Brasil como destino de excelência neste segmento, valorizando a diversidade e singularidade de sua gastronomia e contribuindo diretamente para ampliação das vantagens competitivas e o posicionamento do Brasil como destino gastronômico.

No Brasil, a Gastronomia é um dos quesitos que melhor ilustram a rica identidade do país e constitui um forte fator de atração de visitantes, sendo um dos itens mais bem avaliados por estrangeiros que o visitam. Segundo dados do Ministério do Turismo, mais de 95% dos viajantes internacionais que visitam o país avaliam positivamente a culinária dos destinos brasileiros (Mtur, 2022).

De acordo com o Plano Nacional de Turismo 2024-2027, no item 3, tendências do turismo, ressalta-se a relevância das “experiências gastronômicas como motivação principal da viagem”, isso revela que mais da metade dos viajantes considera experiências culinárias e festivais gastronômicos um ponto central de suas viagens, uma tendência que segue crescendo ao longo dos anos. Opções gastronômicas de alta qualidade, com preços mais acessíveis, seguem sendo motivadores para escolha dos destinos e planejamento de viagens (Brasil, 2024-2027).

O turismo abre portas para o conhecimento por meio dele possibilita o destino turístico a agregar valores às experiências gastronômicas, pois quando se conhece o que se come, se pode dizer com mais propriedade de tal assunto.

> O sabor e a tradição alimentar desta região em sua maioria podem ser considerados muito autênticos, uma vez que conservam as receitas tradicionais. Desta forma, entende-se que a gastronomia local é histórica e é

> inegável as contribuições para a compreensão das manifestações culturais como identidade cultural, representada por recursos e ingredientes disponíveis, momentos de escassez e abundância, crenças, costumes, ritos e expressões culturais de um grupo que se reconhece nesses aspectos, e partilha do mesmo sentimento de pertencer a uma nação ou região, passados de geração em geração (Andrade, 2018).

Martins (2025, p.10) relata que “analisando as teses produzidas, não foram encontradas produções científicas que abordem a gastronomia do Amazonas, o que implica terreno amplo de pesquisa, tendo em vista a riqueza de sabores que existem no referido Estado”. Portanto, há uma floresta gastronômica a ser conhecida, pois foi pouco experimentada como um dos elementos diferenciais para a composição do seu produto turístico.

A conexão entre turismo e gastronomia é evidente em destinos turísticos. Para os viajantes, explorar a gastronomia local é uma forma de vivenciar a cultura de maneira profunda. Como sugere Kugel (2017), "comer como um nativo é a melhor maneira de entender um lugar". Destinos como Ouro Preto (MG), com seus restaurantes coloniais, ou São Paulo, com sua diversidade étnica, oferecem rotas gastronômicas imperdíveis (MTUR, 2022).

Em suma, a gastronomia não apenas alimenta, mas também conecta pessoas, preserva tradições e impulsiona o turismo. Como dizia o antropólogo Claude Lévi-Strauss (1964), "a comida é boa para pensar".

4 DESTINOS TURÍSTICOS

Ignarra (2003) define que o destino turístico é o local procurado pelo turista. Esta destinação, de acordo com a sua amplitude territorial (espacial), pode ser classificada em: a) Atrativo turístico, b) Complexo turístico c) Centro turístico, d) Área turística, e) Zona turística, f) Corredores turísticos, g) Núcleo turístico, h) Conjunto turístico, i) Polo turístico, j) Portões turísticos, k) Unidade turística.

Os destinos turísticos são vitrines culturais e naturais que capturam a essência de um lugar, oferecendo experiências únicas aos visitantes. Como afirma o geógrafo brasileiro Carlos Lemos (2018, p. 45), "o turismo é uma forma de diálogo entre culturas, onde paisagens e tradições se tornam narrativas compartilhadas". Lugares como o Rio de Janeiro, com seu Cristo Redentor e suas praias icônicas, O Amazonas com sua natureza deslumbrante e na capital com seu Teatro Amazonas como um dos

10 teatros mais bonitos do mundo, exemplificam como a natureza e a cultura podem se fundir em um roteiro turístico inesquecível.

A nível internacional, destinos como Paris, com a Torre Eiffel e o Louvre, ou Kyoto, com seus templos milenares, demonstram a diversidade de ofertas turísticas. Conforme destacou o pesquisador Dean MacCannell (2013, p. 22), "os lugares turísticos são palcos onde a autenticidade é performada, seja através da história ou da modernidade". Esses locais não apenas atraem visitantes, mas também consolidam identidades culturais.

No Brasil, a região Nordeste se destaca por suas belezas naturais e riqueza histórica. O Pelourinho, em Salvador, é um exemplo de como o patrimônio arquitetônico pode ser um atrativo turístico vibrante. Como observa a antropóloga Lívia Neves (2020, p. 78), "o turismo em centros históricos revitaliza memórias e impulsiona economias locais".

Destinos de ecoturismo, como a Amazônia e o Pantanal, ganham relevância pela conexão com a sustentabilidade. Segundo Meirelles (2019, p. 102) ressalta que "o turismo responsável pode ser uma ferramenta de conservação". Essa perspectiva também é compartilhada internacionalmente, com locais como a Costa Rica sendo referência em turismo ecológico.

As cidades litorâneas, como Florianópolis, Fortaleza, Maceió e Natal, mostram como o sol e mar continuam sendo grandes atrativos. Segundo a Organização Mundial do Turismo (OMT, 2021), "o turismo de massa em zonas costeiras exige planejamento para evitar impactos ambientais". Esse equilíbrio entre desenvolvimento e preservação é um desafio global.

Normalmente a demanda de muitos componentes da experiência turística, como hotelaria e transporte, derivam-se do desejo dos viajantes de ver determinadas coisas no destino. Portanto, nesses casos, os serviços de alojamentos, restaurantes e transportes parecem ficar limitados a facilitar o contato entre os turistas e os atrativos desejados que oferecem o destino turístico. Todos esses elementos se inter-relacionam e a falta de um deles dificulta ou impossibilita o desenvolvimento da experiência turística como tal, mas o elemento que ativa todo o processo são os atrativos (Leiper, 1990).

E a gastronomia tem se tornado um elemento central na escolha de destinos turísticos. Macedo (1998) destaca que a gastronomia pode desenvolver-se como produto principal ou como complemento de um destino turístico.

5 METODOLOGIA

O artigo tem como procedimentos metodológicos os estudos a partir da bibliometria, mostrando o cenário atual da produção científica de artigos que se aplicam na gastronomia, turismo e destino nos últimos 10 anos. Destaca-se que como a coleta de dados foi realizada dia 25 de abril de 2025, entende-se que a abrangência ocorreu até o final do primeiro quadrimestre de 2025, incluindo 2 artigos que tem acesso antecipado. Esta pesquisa tem como objetivo identificar as tendências na área de conhecimento determinada, e por isso foi necessário um recorte temporal de 10 anos, pois visa nortear pesquisas futuras, e comparações em períodos diferentes que se possa fornecer uma contextualização histórica, padrões evolutivos, e avanços tecnológicos, e assim alcançar dados com mais abrangência para a produção científica.

Wolfram (2017) afirma que a bibliometria como metodologia iniciou-se com a finalidade de avaliar e entender o desempenho das atividades de produção científica acadêmica, utilizando para tanto uma quantidade de dados, referentes ao período pesquisado, e extração das informações necessárias. Destaca-se ainda a utilização de métodos estáticos e matemáticos que tornam o processo avaliativo da produtividade científica mais objetivo. Na opinião do autor, quanto maior o volume de informações aplicadas nas pesquisas, proporcionalmente maior será o grau de confiabilidade e generalização dos resultados obtidos. Costa (2017) complementa que a expansão das pesquisas bibliométricas seguiu o desenvolvimento de programas computacionais, destinados a bibliometria, e a criação de bases de dados, que possibilitaram e facilitaram as análises multivariadas.

Na visão de Pritchard (1969), Sancho (2002); Lopes *et. al.* (2012) a bibliometria possui as seguintes características: 1) Apontar os estudos em crescimento, 2) Identificar a redução de determinados temas científicos, 3) Medir os impactos das revistas científicas, e 4) Verificar as instituições de ensino e autores que mais possuem produção científica.

Para a coleta dos dados foram utilizados três termos – *Gastronomy, Tourism, Destination* - na plataforma Web Of Science, onde foram utilizadas palavras delimitadoras e aplicado o filtro “Todos os campos”, para extração das informações necessárias, e objetivas na pesquisa.

Esta pesquisa teve abordagem descritiva, pois segundo Nasser e Mahmood (2009), a pesquisa descritiva expõe as características de determinado fenômeno e no caso, foi estudado a partir da produção científica em torno da gastronomia, turismo e destino.

A pesquisa realizada na plataforma selecionada, foram obtidos um total de 430 artigos, a partir deste resultado foram selecionados somente os mais condizentes com o objetivo proposto neste artigo, restaram 274 artigos para compor os resultados desta pesquisa, e assim realizado a exportação dos dados obtidos para a reorganização na ferramenta Microsoft Excel e Vos Viewer.

A coleta foi realizada a partir da bibliometria, onde foram observadas e encontradas as principais áreas do conhecimento, e os anos em que houve maior índice de publicações, categorias de pesquisas que mais se destacaram, os países, o ranking das editoras, e os idiomas que tiveram maior predominância na produção científica voltados a gastronomia, turismo e destino.

Para maior visibilidade do assunto elaborou-se o Quadro 1, atribuído para compreender melhor os termos de busca, e os parâmetros utilizados na pesquisa.

Quadro 1 - Descrição dos termos de busca, parâmetros e resultados em 25 de Abril de 2025.

Base de Dados	Web of Science
Data da pesquisa	25 de Abril de 2025.
Acesso	Portal Capes com Login da UEA.
Recorte temporal	2015 a 2025.
Palavras-chave	Gastronomy; Tourism; Destination.
Operador Booleano	AND
Total de resultados – inicial	430
Filtros rápido	Artigo; Artigo de conferência; Artigo de revisão; Acesso antecipado.
Filtro rápido - Exclusão	Referências citadas enriquecidas
Filtro de tipo de documento	Artigo; Artigo de conferência; Artigo de revisão; Acesso antecipado.
Filtro de tipo de documento – Exclusão	Proceeding paper; Capítulos de livros; Crítica literária; Material editorial.
Filtro de categorias – Exclusão	Saúde ocupacional ambiental pública; Agronomia; Anestesiologia; Neurologia clínica; Tecnologia da construção civil; Educação especial; Energia combustíveis; Relações internacionais; Aplicações interdisciplinares de matemática; Nutrição dietética; Estudos urbanos.
Total de resultados	274
Artigos	255
Artigos de revisão	19
Acesso antecipado	2
Análises realizadas	Volume de produção por ano sobre a temática; Tipo de documento; Ranking dos principais autores; Ranking das Áreas de publicação com maior interesse; demonstrativo de objetivos de desenvolvimento sustentável citados; Número de publicações por instituições; Demonstrativos dos idiomas mais publicados; Número de publicações por país; Rede de

	parcerias entre países; as categorias de pesquisa; Ranking das editoras; Ranking das revistas e periódicos; Nuvem de palavras-chave; Rede de palavras-chave.

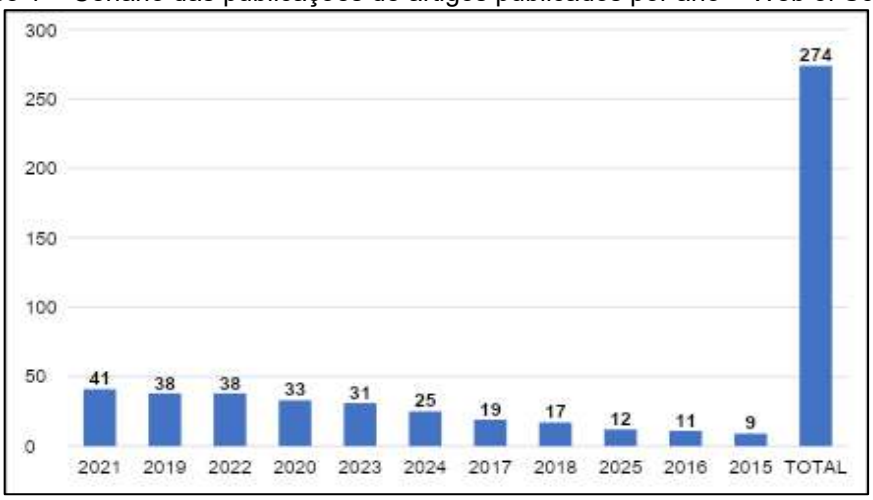
Fonte: Elaborado pela própria autora, 2025.

6 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Diante do cenário das publicações dos artigos na base de dados Web Of Science sobre Gastronomia, Turismo e Destino. Nota-se que houve um relevante aumento na produção científica, onde o ápice maior ocorreu no ano de 2021 (41 artigos) e nos anos seguintes teve uma pequena queda no quantitativo. A produção científica alcançou uma evolução bastante significativa no período da pandemia da covid-19, teve uma queda no ano de 2020, com (33 artigos) porém durante os outros anos até 2022, se manteve acima de 38 artigos produzidos.

Para melhor compreender os dados citados, fez-se necessário uma análise do quantitativo dos anos que tiveram maior número de publicações, e assim foi elaborado o gráfico 1 para visualizar melhor, e expor os resultados.

Gráfico 1 – Cenário das publicações de artigos publicados por ano – Web of Science



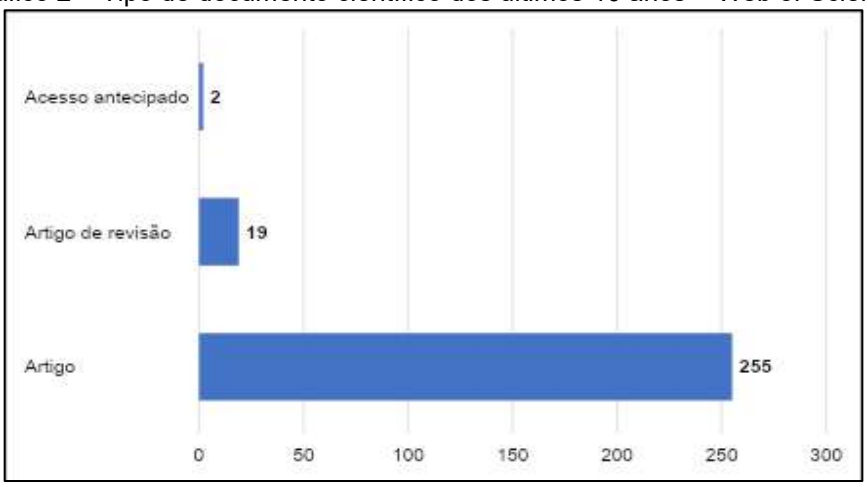
Fonte: Elaborado pela própria autora, 2025.

A produção científica no período de 2015 a 2025 houve um aumento bastante significativo, principalmente no período da pandemia mesmo, onde o ano de 2021 se destacou relativamente até 2024, ou seja, mostrando o crescimento de produção científica, trazendo com evidências que no período da pandemia e pós pandemia foi

o período em que ocorreu maior desenvolvimento no conhecimento científico e nas publicações.

No gráfico 2 fala sobre a predominância de documento científicos dos últimos 10 anos na plataforma Web of Science, onde pode se destacar em primeiro lugar com 255 artigos, artigos de revisão com 19 e acesso antecipado com 2, realizado no processo de busca, onde são utilizados filtro de tipo de documento usado nas pesquisas científicas da plataforma.

Gráfico 2 – Tipo de documento científico dos últimos 10 anos – Web of Science



Fonte: Elaborado pela própria autora, 2025.

No total de 500 autores, apenas 1 autor se destaca com doze obras, 3 autores com oito obras, 2 autores com 7 obras, 2 autores com 6 obras, 2 autores com 5 obras, 4 autores com quatro obras e 8 autores com 3 obras cada, esses foram elencados na Tabela 1, e o restante foram 80 autores que escreveram apenas duas obras escreveram dois artigos e 397 escreveram um único artigo.

Tabela 1 – Relação dos principais autores dos últimos 10 anos – Web of Science

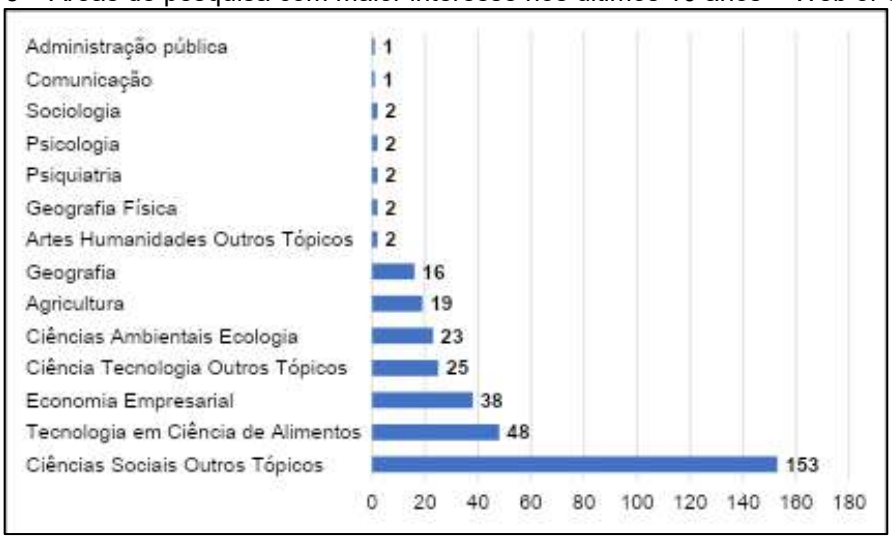
Ordem	AUTORES	QTD
1	López-Guzmán, Tomás	12
2	Fusté-Forné, Francesc	8
3	Carvache-Franco, Wilmer	8
4	Pérez-Gálvez, Jesús Claudio	8
5	Rojas, Ricardo David Hernández	7
6	Carvache-Franco, Mauricio	7
7	Medina Viruel, Miguel Jesús	6
8	Carvache, orly	6
9	González Santa Cruz, Francisco	5
10	Mejía, Miguel Ángel Orden	5
11	Marine-Roig, Estela	4
12	Millán Vázquez de la Torre, Mª Genoveva	4
13	Chua, Bee-Lia	4

14	Han, Hee Sup	4
15	Correia, Antónia	3
16	Trentin, Fábia	3
17	Gomez-Casero, Gema	3
18	Soosan, Nimit	3
19	Krause, R. W.	3
20	Tricarico, Luciano Torres	3
21	Huete Alcocer, Nuria	3
22	Cristobal-Francis, Edward	3

Fonte: Elaborado pela própria autora, 2025.

Quanto às áreas encontradas na Web Of Science, vinte e duas áreas foram vinculadas, porém no gráfico apenas 12 se destacaram o restante foram relacionadas apenas duas ou uma única vez. Porém não ocorreu citações especificamente na área do turismo, mas sim uma variedades de áreas, que inclusive se estuda no turismo, como: Ciências sociais outros tópicos (153), Tecnologia em ciências de alimentos (48), Economia empresarial (38), Ciência tecnologia outros tópicos (25) Ciências ambientais ecologia (23), Agricultura (19), Geografia (16), Artes humanidades outros tópicos (2), Geografia física (2), Psiquiatria (2), Psicologia (2) Sociologia (2) Comunicação (1), Administração pública (1). Foram observadas essas áreas do conhecimento no gráfico 3.

Gráfico 3 – Áreas de pesquisa com maior interesse nos últimos 10 anos – Web of Science



Fonte: Elaborado pela própria autora, 2025.

No gráfico 4, pode-se observar o demonstrativo de (ODS) Objetivos de Desenvolvimento Sustentável que são 17, no gráfico apenas 10 foram citados nos últimos 10 anos na plataforma Web of Science. O que mais se destacou com 248 artigos que relacionam suas pesquisas, é o objetivo 11 Cidades e comunidades

sustentáveis, onde segundo a (OMT), É tornar as cidades e os assentamentos humanos inclusivos, seguros, resilientes e sustentáveis, logo após vem os demais objetivos: (ODS 3) Boa saúde e bem estar – 9; (ODS 2) Fome zero – 7; (ODS 15) Vida na terra – 7; (ODS 12) Consumo e produção responsáveis – 6; (ODS 4) Educação de qualidade – 2; (ODS 1) Erradicação da pobreza – 1; (ODS 9) Inovação e infraestrutura da indústria – 1; (ODS 10) Desigualdade reduzida -1; (ODS 13) Ação climática - 1. Esses objetivos foram os mais destacados nas pesquisas científicas da plataforma.

Gráfico 4 – Demonstrativo de objetivos de desenvolvimento sustentável foram citados nos últimos 10 anos – Web of Science

Fonte: Elaborado pela própria autora, 2025.

Um dado importante ao se fazer o levantamento são as afiliações dos autores, nesse levantamento de dados, foram identificadas 371 instituições que se dedicam ao estudo da temática, e 22 instituições se destacam, sendo a Universidade de Córdoba na Espanha com maior destaque em 31 obras, em segundo lugar a Universidade de Girona na Itália. Cabe destacar que a UNIVALI no Brasil está em quarto lugar com 8 obras. Ferro (2013) afirma que há uma crescente conscientização da importância que as atividades gastronômicas e turísticas causam na essência e construção do indivíduo e na sociedade na qual ele faz parte, assim trazendo o esclarecimento da importância no crescimento da produção científica que gera o saber a respeito da gastronomia e turismo na construção cultural do homem perante a sociedade em que está inserido e na própria sociedade.

Tabela 1 – Número de publicações por instituições nos últimos 10 anos – Web of Science

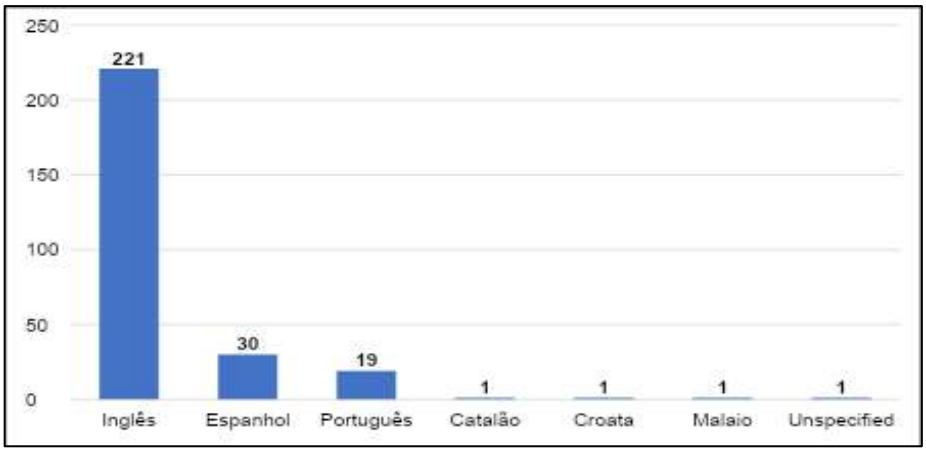
Ordem	Instituição	Quantidade
1	Universidad de Córdoba	31

2	Universitat de Girona	12
3	Escuela Superior Politécnica Del Litoral	8
4	Universidade do Vale Do Itajaí	8
5	Universidade de Akdeniz	7
6	Universidad de Especialidades Espíritu Santo	7
7	Univ Católica Santiago Guayaquil	6
8	Universidad de Extremadura	6
9	Universitat Rovira I Virgili	6
10	Universidad de Guayaquil	5
11	Universidad de Málaga	5
12	Universidad Loyola Andalucía	5
13	Universidade do Algarve	5
14	Universiti Putra Malaysia	5
15	Universidade de Kragujevac	5
16	Universidade Anadolu	4
17	Universidade Griffith	4
18	Universidade Politécnica De Hong Kong	4
19	Instituto Federal do Rio Grande do Sul IFRS	4
20	Universidade de Ciência e Tecnologia de Macau	4
21	Universidade de Sejong	4
22	Sistema Universitário Estadual da Flórida	4
23	Universidad de Castilla La Mancha	4
24	Universidade de Aveiro	4
25	Universidade Federal do Rio Grande do Norte	4
26	Universitat D'Alacant	4
27	Universitat de Lleida	4
28	Universidade de Granada	4
29	Universidade de Novi Sad	4

Fonte: Elaborado pela própria autora, 2025.

No gráfico 5 onde mostra os demonstrativos dos idiomas que possuem mais publicações nos últimos 10 anos, podemos observar um índice muito grande no inglês, com 221 publicações, tanto é que a própria plataforma web of science é em inglês, e com as palavras-chave, são encontrados diversos resultados, em segundo fica o Espanhol com 30, e terceiro o português com 19, o restante foram somente 1.

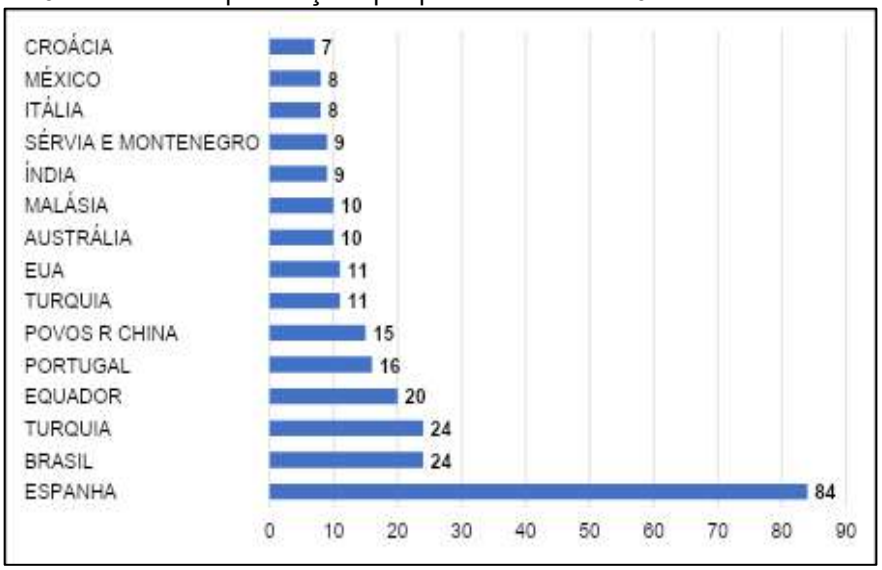
Gráfico 5 – Demonstrativo dos idiomas que possuem mais publicações nos últimos 10 anos – Web of Science



Fonte: Elaborado pela própria autora, 2025.

No gráfico 6 destacam-se os principais países que publicaram artigos sobre Gastronomia, turismo e destino, e o país com maior quantidade de artigos publicados foi a Espanha com 84, seguido pelo Brasil e Turquia como os países que mais tiveram 24 publicações na base de dados Web of Science 2015 a 2025.

Gráfico 6 – Número de publicações por país nos últimos 10 anos – Web of Science

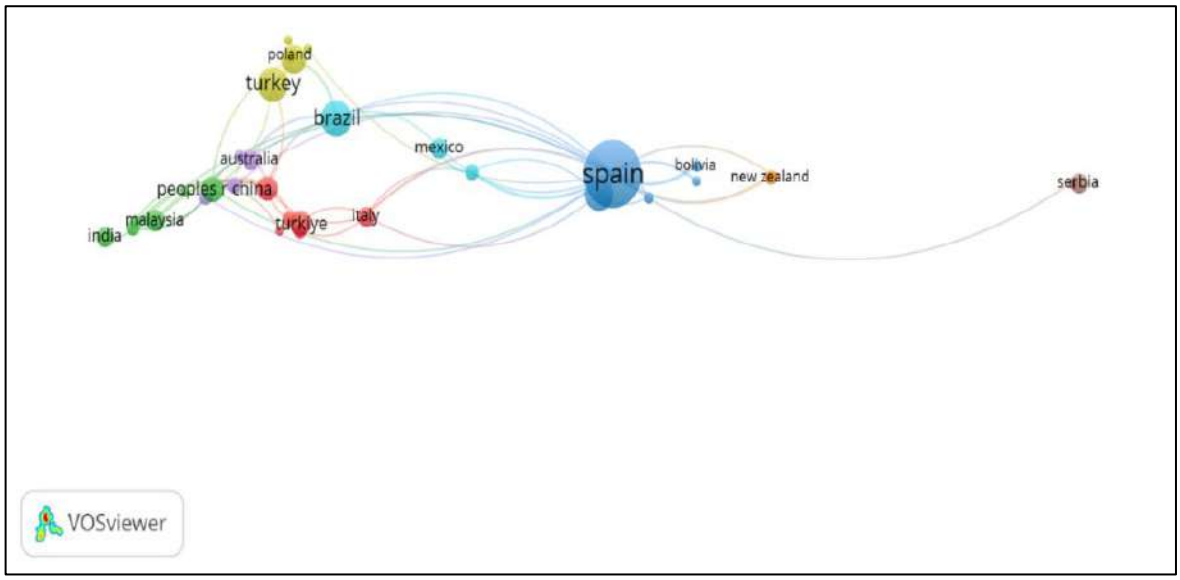


Fonte: Elaborado pela própria autora, 2025.

Dos 57 países que foram identificados, os 15 com maior produção foram demonstrados no gráfico 6, o restante dos países foram: com cinco obras Colômbia, República Checa, Inglaterra, Coreia do Sul e Tailândia, com quatro obras a França, Hungria, Nova Zelândia e Polônia, com três obras temas Argentina, Bolívia, Herceg da Bósnia, Cuba, Indonésia, Cingapura e Eslovênia; com duas obras podemos citar Áustria, Canadá, Fiji, Finlândia, Grécia, Países baixos, Peru, Romênia, Rússia, Suécia, Taiwan e Tunísia; com apenas uma obra o Azerbaijão, Bulgária, Chile, Dinamarca, Gana, Irã, Irlanda, Luxemburgo, Moldávia, Omã, Paquistão, Emirados Árabes Unidos e Ucrânia.

Formou-se em 7 redes distintas, e o Brasil tem ligação com Espanha, México, Austrália, Colômbia, Estados Unidos e Portugal. As outras redes estão nas cores: vermelho, laranja, verde, azul escuro, roxo e amarelo. E as redes se devem à relação dos autores e instituições afiliadas. Como pode ser visualizado na figura 2, a seguir.

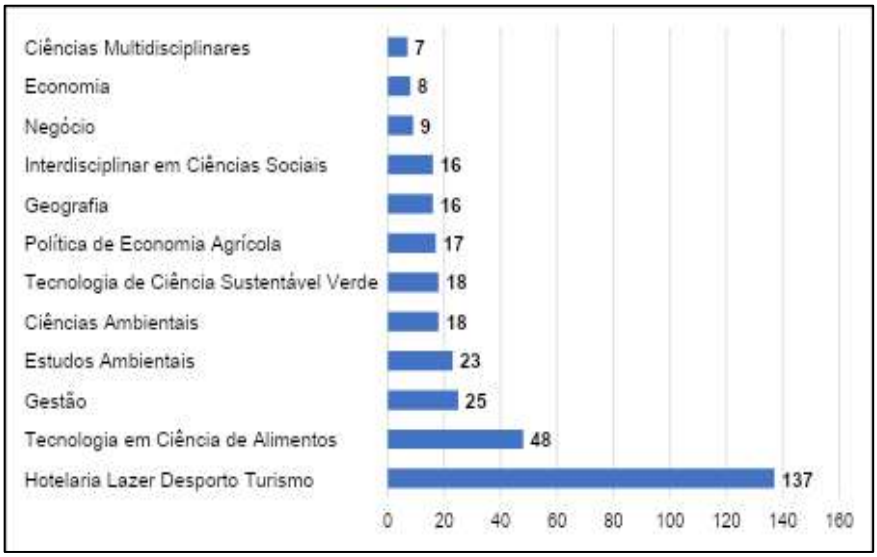
Figura 2 – Rede de parceria entre países que mais se destacaram nos artigos nos últimos 10 anos – Web of Science



Fonte: Elaborado pela própria autora, 2025.

No gráfico 7 destacam-se as categorias que mais produziram artigos científicos: em primeiro lugar Hotelaria lazer desporto turismo (137), em seguida Tecnologia em ciência de alimentos (48), Gestão (25), Estudos ambientais (23), Ciências ambientais (18), Tecnologia de ciência sustentável verde (18), política de economia agrícola (17), Geografia (16), interdisciplinar em ciências sociais (16), Negocio (9), Economia (8), Ciências multidisciplinares (7). Porém os resultados evidenciaram que o maior índice de pesquisas a respeito do tema se atribuiu a área do turismo, é então que diversas áreas do conhecimento estão interligadas a gastronomia, e aos destinos turísticos.

Gráfico 7 – Categorias de pesquisa com maior número de publicações nos últimos 10 anos – Web of Science



Fonte: Elaborado pela própria autora, 2025.

No total de 65 editoras encontras, as 16 principais e que possuem número igual ou superior a 4 publicações foram elencadas na Tabela 3, o restante possui número inferior a 4, sendo 3 editoras com três publicações, 13 com duas publicações e 31 editoras com apenas uma publicação. Na tabela 3, a editora que mais se destaca no número de publicações na plataforma é a Elsevier com 53, seguido da Taylor & Francis com 36, publicação do grupo Esmeralda 28, e Mdpi 23, essas foram as que mais se destacaram no ranking das editoras. As demais tiveram menos de dez publicações nos últimos 10 anos.

Tabela 3 – Ranking das editoras com os maiores números de publicações nos últimos 10 anos – Web of Science

Editoras	**Quantidade**
Elsevier	53
Taylor & Francis	36
Publicação do Grupo Esmeralda	28
Mdpi	23
Univ Federal Juiz Fora, Campus Univ	9
Gobierno Canarias, Consejería Educación Cultura & Deportes	8
Univ Caxias Sul, Programa Pós-Graduação & Turismo	8
Associação Científica dos Bálcãs Economistas Agrários	6
Sciendo	5
Univ Estado Rio Grande Norte	5
Univ Externado Colombia	5
ANPTUR- Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo	4
Asociación Espanoles de Geografia	4
Univ Alicante	4
Univ Cienfuegos	4
Wiley	4

Fonte: Elaborado pela própria autora, 2025.

Na tabela 4, destacou-se A revista internacional de gastronomia e ciência alimentar com 28 publicações, sendo que essa revista é muito pertinente ao objeto deste artigo, segundo mais publicados é a revista sustentabilidade 18, que é de extrema importância para todas as a áreas do conhecimento, e principalmente para o estudo de gastronomia turismo, e destino, já os demais destaques foram menos de 10 publicações, mas que são de extremamente pertinentes para os estudos do turismo no mundo.

Tabela 4 – Ranking das revistas e periódicos com os maiores números de publicações nos últimos 10 anos – Web of Science

Revista / Periódico	**Quantidade**
Revista Internacional de Gastronomia e Ciência Alimentar	28
Sustentabilidade	18
Anais Brasileiros de Estudos Turísticos Abet	9
Jornal Britânico de Alimentos	9

Pasos Revista de Turismo Y Patrimonio Cultural	8
Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade	8
Ekonomika Poljoprivreda Economia da Agricultura	6
Jornal De Tecnologia de Ciência Culinária	6
Perspectivas De Gestão do Turismo	6
Anuário Turismo Y Sociedad	5
Revista Internacional de Pesquisa em Cultura, Turismo e Hospitalidade	5
Pesquisa de Recreação Turística	5
Turismo Estudos e Práticas	5
Anatólia: Revista Internacional de Pesquisa em Turismo e Hospitalidade	4
Boletín de La Asociación De Geógrafos Españoles	4
Investigaciones Turísticas	4
Jornal de Gestão de Marketing de Destino	4
Jornal de Insights de Hospitalidade e Turismo	4
Revista de Hotelaria e Gestão de Turismo	4
Revista Brasileira de Pesquisa em turismo	4
Revista Universidad Y Sociedad	4

Fonte: Elaborado pela própria autora, 2025.

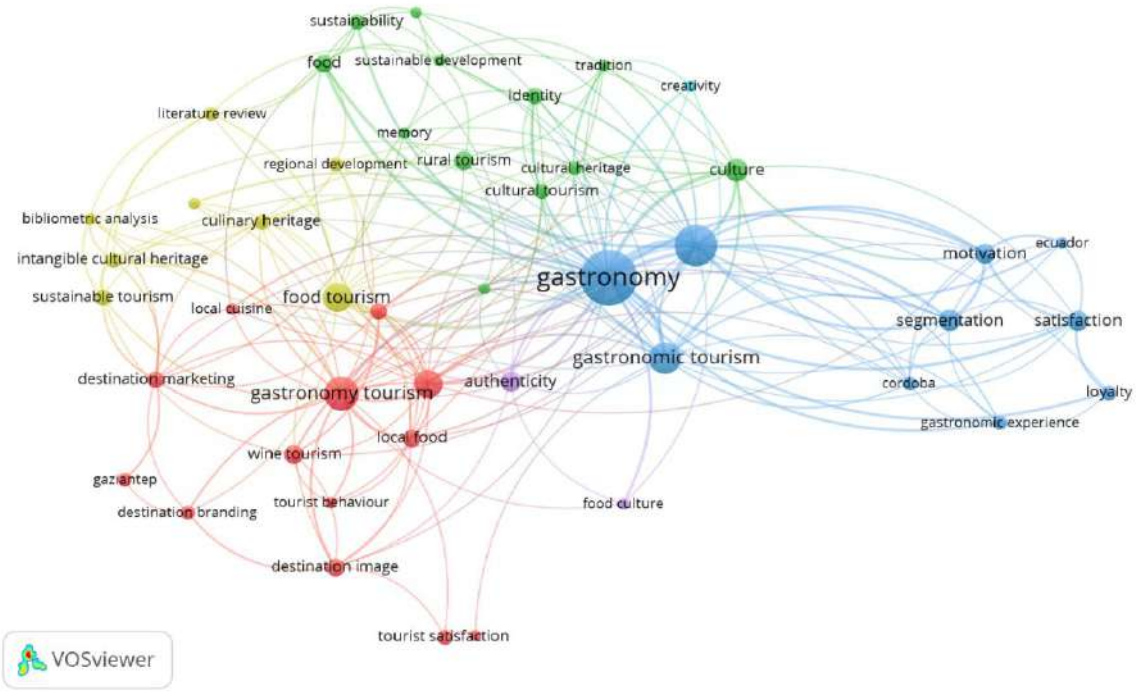
Foram encontradas 836 palavras-chave, com o recorte de 4 ocorrências no mínimo podem ser observadas as 10 palavras de maior ocorrência na Figura 2, e na Figura 3 se observa a rede de ligações com as 46 palavras que foram selecionadas após o recorte.

Figura 2 – Nuvem de palavras-chave que mais se destacaram nos artigos nos últimos 10 anos – Web of Science

Fonte: Elaborado pela própria autora, 2025.

Na figura 3 observa-se em destaque na rede de palavras, a Gastronomy que foram utilizadas no recorte e em relação com o tema, entre as palavras-chave onde fornece uma leitura sobre a concentração temporal que essas palavras foram utilizadas, para obter um resultado significativo no processo de estudos científicos.

Figura 3 – Rede de Palavras- chave dos artigos nos últimos 10 anos – Web of Science



Fonte: Elaborado pela própria autora, 2025.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O artigo apresentou a grande sua relevância no contexto da gastronomia nos destinos turísticos, e trouxe à tona o quanto as pesquisas na produção científica são importantes na busca de conhecimentos mais precisos, diante disso nos artigos abordados sobre gastronomia turismo e destinos disponíveis na plataforma de busca, base de dados Web of Science, e assim foram identificadas as tendências, as descobertas, as melhorias que houve no período de 2015 a 2025. O estudo foi enriquecedor de conhecimentos, onde foram destacados a interconexão desses elementos, e sua influência nas experiências dos viajantes.

Durante os estudos foram revelados a descobertas lacunas entre gastronomia e destinos turísticos, sendo que vale ressaltar o quanto a valorização da culinária local, a gastronomia no turismo como impulsionadora da economia do destino, e como a gastronomia fortalece as tradições e promove a sustentabilidade. Portanto entendeu-se também o conceito de gastronomia como patrimônio imaterial de um destino, e sua importância para que o turismo aconteça de forma autêntica.

Diante de todo o estudo, percebeu-se os aspectos evolutivos que a produção científica tem, em específico a bibliometria, evidenciando os constantes aumentos na

produção de estudos voltados para gastronomia turismo e destino, principalmente no período que aconteceu a pandemia de covid 19, nota-se que nesse período as pesquisas aconteceram com frequência maior, e que foram bastante proveitosas, no mais o estudo trouxe abrangência geográfica, os aspectos pertinentes ao presente artigo.

Os estudos revisados mostraram uma tendência de integração entre turismo e gastronomia, onde destaca-se a importância da inovação, sustentabilidade e autenticidade na oferta gastronômica dos destinos turísticos. Ressalta-se, portanto, que os gestores e pesquisadores continuam explorando, com intuito de promover as práticas conscientes, respeitosas, acessíveis para todos, e que beneficiem tanto os viajantes quanto as comunidades receptoras, garantindo um turismo mais enriquecedor e responsável.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. Gastronomia como Atrativo Turístico. 2021. Disponível em: https://am.abrasel.com.br/noticias/noticias/abrasel-lanca-9-edicao-do-guia-de-gastronomia-do-amazonas/. Acesso em: 22 abril 2025.

ADRIÀ, F.. **As revoluções de Adrià Ferran**. São Paulo: Editora L & PM, 2008.

ATALA, A.. **D.O.M.:** Redescobrindo Ingredientes Brasileiros. São Paulo: Melhoramentos, 2013.

ANDRADE. B. L. S. de. **Gourmet e a atividade turística: ressignificações da gastronomia regional de Fortaleza/ce**. 12 l f. Dissertação (Mestrado profissional em Gestão de Negócios Turísticos) - Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2018.

BARRETO, L. P. **Educação para o empreendedorismo**. Salvador: Escola de Administração de Empresa da Universidade Católica de Salvador, 1998.

BARRETO, M. As Ciências sociais aplicadas ao turismo. In: SERRANO, C.;

BARRETO, M. **Cultura e Turismo: discussões contemporâneas.** São Paulo: Papirus, 2007.

BENI, M. C.. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: Senac, 2001, p.37.

BRASIL. **Lei nº 11.771, de 17 de setembro de 2008. Dispõe sobre a Política Nacional de Turismo**. Diário oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 18 set. 2008.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Plano Nacional de Turismo 2024-2027: turismo sustentável para o desenvolvimento do Brasil**. Brasília, DF: MTur, 2024.

BRUHNS, H. T.; LUCHIARI, M. T. (Org.). **Olhares contemporâneos sobre o turismo**. Campinas: Papirus, 2000. p. 17-36.

BUTLER, R. *The Concept of A Tourist Area Cycle of Evolution: Implications for Management of Resources.* ***Canadian Geographer / Le Géographe canadien*** 24(1):5 – 12, 1980. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/228003384_The_Concept_of_A_Tourist_Area_Cycle_of_Evolution_Implications_for_Management_of_Resources. Acesso em: 23 abril de 2025.

CAFIERO, C.; PALLADINO, M.; MARCIANO, C.; ROMEO, G.; *Traditional agri-food products as a leverage to motivate tourists: A meta-analysis of tourism-information websites*. **Journal of Place Management and Development**, 2020, 13(2), 195-214. Disponível em: https://doi.org/10.1108/JPMD-05-2019-0032. Acesso em: 20 abril 2025.

CASCUDO, L. dá C. **História da Alimentação no Brasil.** São Paulo: Editora Nacional, 1967.

COSTAS, R. Discussões gerais sobre as características mais relevantes de infraestruturas de pesquisa para a cientometria. **Bibliometria e Cientometria no Brasil: infraestrutura para avaliação da pesquisa científica na Era do Big Data**, p. 19-42,2017.

FAGLIARI, G. **Turismo e alimentação**. Editora Roca, São Paulo: Rocca, 2005.

FREIRE, G. **Região e tradição**. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1941.

FERRO, R. C . Gastronomia e Turismo Cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local. **Revista Contextos da Alimentação**, 2013, v. 2, n. 2.

HALL, C.; SHARPLES, L.. *The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste.* ***Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets.*** 1-24, 2003. DOI: 10.1016/B978-0-7506-5503-3.50004-X. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/285831364_The_consumption_of_experiences_or_the_experience_of_consumption_An_introduction_to_the_tourism_of_taste. Acesso em: 24 abril 2025.

HJALAGER, A.; RICHARDS, G. ***Tourism and gastronomy***. Londres: Routledge, 2002.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do turismo**. 2. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

LEIPER, N. *Tourism Systems: An Interdisciplinary Perspective*. Massey University, 1990.

MACEDO, M.. **Uma história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 1998.

MARTINS, U.. **Uma gastronomia portuguesa no Brasil - uma lista de turismo cultural**. Dissertação de Mestrado apresentado na Universidade de Aveiro na área do Mestrado em Gestão e Planeamento em Turismo, Aveiro, 2009.

MARTINS, C. A. M. G. **Uma floresta de sabores da Gastronomia do Amazonas e seu papel no incremento do turismo.** Tese (Doutorado no programa de Pós-graduação Stricto Sensu em Turismo e Hotelaria). Universidade Vale do Itajaí. Balneário Camboriú, SC. 2022.

MARTINS, C. A. de M. G.. **Uma floresta de sabores da gastronomia do Amazonas e seu papel no incremento do turismo.** São Luís: Editora Pascal, 2025.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Ministério do Turismo do Brasil**. Disponível em: https://www.gov.br/turismo/pt-br.Acesso em: 27 maio 2025.

Organização Mundial do Turismo. **Código de Ética Mundial para o turismo.** Santiago, Chile, Unwto, 1999.

PRITCHARD, A. Statistical bibliography or bibliometrics? **Journal of documentation**, v. 25, n. 4, p. 348 – 349, 1969.

SAVARIN, B. (1995). **A filosofia do gosto.** São Paulo: Companhia das letras.

UNITED NATIONS WORLD TOURISM ORGANIZATION. ***A practical guide to tourism destination management***. Madrid: World Tourism Organization., 2007. Disponível: https://doi.org/10.18111/9789284412433. Acesso em: 20 abril 2025

UNESCO (Organização das Nações Unidas para a educação, ciência e cultura). **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural material.** Paris, 2003. Disponível em http://portalunesco.org/en/ev.pgp-URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPICURL_SECTION=201.htmal.Acesso em 27 de maio de 2025.

UNESCO. Patrimônio Cultural Imaterial do México. 2010. Disponível em: https://www.facebook.com/consulmex.rio/posts/em-2010-a-unesco-declarou-a-gastronomia-mexicana-como-patrim%C3%B4nio-cultural-imater/727585689594903/.

WOLFRAM, D.*. Bibliometrics Research in the Era of Big Data: Challengers and Opportunities* **Bibliometria e Cientometria no Brasil: infraestrutura para avaliação da pesquisa científica na Era do Big Data**, p. 91-101,2017.