

Experiências gastronómicas sustentáveis: contexto e evolução. Revisão sistemática de literatura

2023

Marianys Girão Fernandez Neves

Marianys Girão Fernandez Neves

**Experiências gastronómicas sustentáveis:
contexto e evolução.
Revisão sistemática de literatura.**



2023

Marianys Girão Fernandez Neves

Experiências gastronómicas sustentáveis: contexto e evolução. Revisão sistemática de literatura

Mestrado em Turismo

Especialidade em Marketing Turístico

Trabalho efetuado sob a orientação de

Prof. Nélson Manuel da Silva de Matos

Prof.^a Filipa Perdigão Ribeiro



2023

**Experiências gastronómicas sustentáveis: contexto e evolução.
Revisão sistemática de literatura**

Declaração de autoria de trabalho

Declaro ser a autora deste trabalho, que é original e inédito. Autores e trabalhos consultados estão devidamente citados no texto e constam da listagem de referências incluída.

Marianys Girão Fernandez Neves

© Copyright: Marianys Girão Fernandez Neves

A Universidade do Algarve reserva para si o direito, em conformidade com o disposto no Código do Direito de Autor e dos Direitos Conexos, de arquivar, reproduzir e publicar a obra, independentemente do meio utilizado, bem como de a divulgar através de repositórios científicos e de admitir a sua cópia e distribuição para fins meramente educacionais ou de investigação e não comerciais, conquanto seja dado o devido crédito ao autor e editor respetivos.

Dedicatória

A perseverança consiste na ferramenta principal para atingir os objetivos e a dedicação constante faz-nos crescer e exigir mais de nós. Dedico a presente investigação à minha avó Elfa Lázara Fernandez Flores e à minha mãe Odalys Oryeta Fernandez Flores que têm um lugar muito especial no meu coração, minhas maiores mentoras, amigas e confidentes.

Agradecimentos

Agradeço a todas as pessoas que Deus tem colocado na minha vida neste percurso acadêmico: aos meus orientadores Nélson Matos e Filipa Perdigão que têm contribuído no meu crescimento profissional, à minha amiga incondicional e irmã Eliane Echevarria, à Sr.ª Vice-presidente da Câmara Municipal de Estremoz, Sónia Caldeira, que acreditou em mim desde o minuto zero, e à Sandra Pedras, que me fez parte de sua família e amigos, sendo um grande suporte neste processo.

Resumo

O turismo gastronómico constitui uma ferramenta poderosa no desenvolvimento das comunidades pelo valor agregado à experiência turística, daí a atenção dos diferentes *stakeholders* para aprofundar os estudos na perspetiva da sustentabilidade, bem como para fomentar as práticas sustentáveis. Através da análise do contexto e da evolução do conceito, esta investigação pretende elaborar um modelo teórico das experiências gastronómicas sustentáveis. Para o efeito realizou-se uma revisão sistemática da literatura a partir da seleção de artigos nas bases de dados *Web of Science* e *Scopus*, selecionados a partir das palavras-chave: (1) experiência gastronómica, (2) gastronomia sustentável e (3) experiência gastronómica sustentável, obtendo-se uma listagem final de 77 artigos. A análise do corpus permitiu identificar os seguintes elementos mais relevantes: (1) dimensões (éticas, funcionais, hedónicas, sociopolíticas e económicas), (2) criação da experiência gastronómica sustentável (e.g. participação ativa do cliente, aspetos multissensoriais, atributos da gastronomia local e *design* do local) e (3) análise conceptual do termo (e.g. emoções sensoriais, autenticidade gastronómica, aspetos económicos, ambientais e sociopolíticas). Através da análise de conteúdo dos artigos selecionados, nota-se que um autor aborda mais de um tópico, podemos destacar temas referentes à conceptualização, dimensões e elementos associados à criação da experiência (Batat, 2020; 2021). A análise demonstrou a necessidade em desenvolver estudos sobre a conceptualização e operacionalização do conceito de experiências gastronómicas sustentáveis e, adicionalmente, a sua promoção e aplicação junto dos diferentes *stakeholders*. As implicações teóricas do estudo consubstanciam-se no enriquecimento do referencial teórico: conceptualização, criação e dimensões do construto. No âmbito prático, o estudo revela novos elementos a considerar pelos *stakeholders* na criação das experiências, assim como nas práticas sustentáveis.

Palavras-chave: experiência gastronómica, gastronomia sustentável, experiência gastronómica sustentável, revisão sistemática de literatura.

Abstrat

Gastronomic tourism is a powerful tool in the development of communities due to the added value to the tourist experience, hence the attention of different stakeholders with regard to in-depth studies from the perspective of sustainability, as well as to promote sustainable practices. Through the analysis of the context and the evolution of the concept, this research aims to develop a theoretical model for sustainable gastronomic experiences. For this purpose, a systematic literature review was carried out from the selection of articles in the Web of Science and Scopus databases, selected from the keywords: (1) gastronomic experience, (2) sustainable gastronomy and (3) sustainable gastronomic experience, resulting in a final list of 77 articles. The analysis of the corpus allowed us to identify the following most relevant elements: (1) dimensions (ethical, functional, hedonic, socio-political and economic), (2) creation of the sustainable gastronomic experience (active consumer participation, multisensory aspects, attributes of local gastronomy and site design) and (3) conceptual analysis of the term (sensory emotions, gastronomy authenticity, environmental and sociopolitical aspects). In analyzing the content of the selected articles, it was found and verified that an author addresses more than one topic (Batat, 2020; 2021) addresses themes related to conceptualization, dimensions and elements associated with the creation of the experience. However, the analysis demonstrated the need to develop studies on the conceptualization and operationalization of the concept of sustainable gastronomic experiences and, additionally, its promotion and application among different stakeholders. The theoretical implications of the study are embodied in the enrichment of the theoretical reference: conceptualization, creation and proposal of dimensions of the construct. On a practical level, the study reveals new elements to be considered by stakeholders in the creation of experiences, as well as in sustainable practices.

Keywords: gastronomy experience, sustainable gastronomy, sustainable gastronomy experience, systematic literature review.

Índice Geral

Índice de figuras	ix
Índice de tabelas	x
1. Introdução	1
1.1. Enquadramento da investigação	1
1.2. Objetivos e pergunta de investigação	3
1.3. Relevância da investigação	4
1.4. Estrutura da dissertação	4
2. Revisão de literatura	5
3. Metodologia	7
4. Resultados e discussão	11
4.1. Resultados preliminares	11
<i>Análise temática</i>	21
4.2. Teorias, Contexto e Métodos	28
4.2.1. Teorias	28
<i>Definindo e estendendo o conceito de EGS</i>	28
<i>Conceptualização e dimensões</i>	29
<i>Elementos associados à criação da experiência</i>	35
4.2.2. Contextos	42
4.2.3. Exposição dos métodos aplicados nos estudos	43
<i>Revisão taxonómica da mensuração das experiências sustentáveis no setor gastronómico</i>	43
4.2.4. Objeto de estudo	49
<i>Papel dos residentes no estudo das experiências gastronómicas no âmbito da sustentabilidade</i>	49
<i>Políticas públicas, experiências gastronómicas e sustentabilidade</i>	51
4.3. Discussão	52
4.3.1. Proposta de investigação futura	53
5. Conclusões, limitações e recomendações	56
6. Referências bibliográficas	59
7. Apêndices	72
Apêndice A: Revisão dos critérios de inclusão / exclusão dos artigos e justificativa	72
Apêndice B: Lista dos procedimentos metodológicos qualitativos	73
Apêndice C: Lista dos procedimentos metodológicos quantitativos	74
Apêndice D: Lista de outros métodos quantitativos	75
Apêndice E: Técnicas de recolha de dados	76

Índice de figuras

Figura 4.1. Estudos à volta das experiências gastronómicas e a sustentabilidade	12
Figura 4.2. Ligação e força de autores e co-autorias na publicação de artigos	14
Figura 4.3. Parcerias e relações entre autores e co-autores entre (2016-2022)	15
Figura 4.4. Coocorrência de termos (palavras-chave) no título e no resumo	23
Figura 4.5. Análise das correlações dos termos no período (2018-2020).....	26
Figura 4.6. Análise dos tópicos associados à revisão de literatura	27
Figura 4.7. Evolução do estudo dos elementos da experiência gastronómica sustentável	33

Índice de tabelas

Tabela 3.1. Pesquisa de termos e operadores booleanos em <i>WoS</i> e <i>Scopus</i>	7
Tabela 3.2. Fases de seleção e triagem de artigos	9
Tabela 4.1. Afiliação dos autores.....	16
Tabela 4.2. Listagem das revistas académicas.....	18
Tabela 4.3. Número de artigos por revistas e por ano	20
Tabela 4.4. Tópicos referentes à revisão sistemática de literatura.....	28
Tabela 4.5. Elementos associados à experiência gastronómica.....	30
Tabela 4.6. Elementos associados à gastronomia sustentável	31
Tabela 4.7. Classificação das dimensões das experiências gastronómicas sustentáveis. 34	
Tabela 4.8. Elementos relativos à criação das experiências	36
Tabela 4.9. Análise dos componentes relativos à criação da experiência.....	37
Tabela 4.10. Objetivo dos estudos das experiências gastronómicas na perspectiva sustentável	39
Tabela 4.11. Estudos por destinos geográficos	40
Tabela 4.12. Contexto das investigações relativas as experiências gastronómicas na perspectiva sustentável.....	42
Tabela 4.13. Classificação dos atributos das experiências gastronómicas na perspectiva sustentável	45
Tabela 4.14. Dimensões do objeto e do sujeito no estudo das experiências gastronómicas sustentáveis.....	47
Tabela 4.15. Os residentes e o estudo das experiências gastronómicas na perspectiva sustentável	50

1. Introdução

1.1. Enquadramento da investigação

O interesse em experimentar produtos locais e autênticos por parte dos visitantes emerge como uma das principais motivações da viagem, pela pertinência da identidade gastronómica na criação de uma experiência holística, pelo aumento da interação com a população local, assim como pelo conhecimento do património cultural do destino. Nesta senda, o turismo gastronómico tem alcançado alta popularidade como valor agregado à oferta turística, que promove o consumo dos produtos gastronómicos autóctones de uma determinada região, estimula as práticas sustentáveis, valoriza a imagem e reputação do local, melhora a qualidade de vida dos cidadãos e ainda garante o desenvolvimento sustentável do destino.

Dado o estado embrionário dos estudos referentes às experiências gastronómicas na perspetiva sustentável, o objetivo deste estudo é analisar as bases teóricas relacionadas com a experiência gastronómica e a gastronomia sustentável, para posteriormente efetuar um enquadramento teórico do conceito de sustentável, quando aplicado à experiência gastronómica.

Por outro lado, a latente preocupação dos visitantes pelo consumo de alimentos mais sustentáveis e éticos e o interesse pelo estudo na academia sobre as experiências gastronómicas no âmbito da sustentabilidade começou a ter uma crescente importância, nomeadamente destacam-se algumas instituições públicas como a Organização das Nações Unidas (2015), que decretou na sua Agenda 2030, 17 objetivos do desenvolvimento sustentável (ODS), dos quais o nº12 (produção e consumo sustentável) suscitou uma maior preocupação nos investigadores em aprofundar os estudos relativos às experiências gastronómicas na perspetiva sustentável e incentivou os *stakeholders* do setor gastronómico para a valorização dos produtos e a fomentar o consumo local e a implementação de práticas sustentáveis.

O surgimento da pandemia do novo coronavírus (COVID-19) influenciou a mudança dos padrões de consumo dos clientes para um rumo mais sustentável, impulsionando os destinos a estabelecer planos estratégicos, nos quais estivessem contempladas ações sustentáveis no setor gastronómico. Estas ações têm o intuito de transformar o turismo gastronómico numa ferramenta de recuperação económica, além de consciencializar os *stakeholders* do setor para a criação de linhas de ação sustentáveis.

O carácter transversal do turismo gastronómico torna-o um elemento fundamental na experiência turística, criador de experiências sustentáveis que garantam o equilíbrio harmónico entre os aspetos económicos, sociais e ambientais das comunidades.

As diferentes abordagens dos autores que estudam o tema da experiência gastronómica (e.g. Piramanayagam, Sud & Seal, 2020; Wondirad, Kebete & Li, 2021) levou a defini-la como emoções sensoriais, que suportam como principal motivação a autenticidade gastronómica e a identidade da região, contribuem para a memorabilidade da experiência e a satisfação dos visitantes, assim como para o desenvolvimento sustentável do destino, através do equilíbrio dos aspetos sociais, económicos e ambientais e do fortalecimento das relações dos *stakeholders*.

Tendo como ponto de partida a pertinência das práticas sustentáveis, no incentivo aos consumidores em optar por produtos éticos e de respeito pelo meio ambiente, e o valor agregado ao destino no que respeita ao aumento da relação cognitiva dos consumidores, ao enriquecimento da sua imagem assim como o seu contributo para o desenvolvimento sustentável, foram analisados os diversos critérios (e.g. Batat, 2021; Ocampo, Marshall, Wellton & Jonsson, 2021), que a conceptualizam como práticas éticas de produção, armazenamento e consumo de alimentos, que envolvem os aspetos económicos, sociais e ambientais de uma determinada região, contribuem para a satisfação e fidelização do consumidor ao destino e criam bases para desenvolver um modelo de negócio mais sustentável através da cooperação dos *stakeholders*.

Do ponto de vista da investigação enquadrada no setor gastronómico, foram analisados estudos (e.g. Alonso, Kok & Ó Brien, 2018; Desbiolles, Moskwa & Gifford, 2014) que abordam aspetos referentes à gastronomia sustentável, os quais definem-na como uma oferta de produtos alimentares sustentáveis e éticos, de carácter autêntico, que potencializa a identidade regional e estimula os aspetos psicológicos dos consumidores, a fim de garantir o seu bem-estar alimentar e a satisfação da visita. Ainda promove a sustentabilidade (ambiental, social e económica) do local através das diferentes políticas transversais entre os *stakeholders* do setor, contribuindo para a concorrência sustentável das empresas turísticas e, por conseguinte para o desenvolvimento sustentável do destino.

Embora seja notório o interesse da academia e da Organização das Nações Unidas no estudo e implementação dos aspetos sustentáveis na gestão do turismo gastronómico, verificou-se, após revisão do quadro conceptual das experiências gastronómicas sustentáveis (EGS), carência de estudos que abordem o contexto e evolução das

experiências gastronómicas sustentáveis. Assim sendo, considera-se o estudo de Mayton et al. (2020) o mais próximo da investigação apresentada, visto que desenvolve uma estrutura conceptual e métricas associadas às dietas sustentáveis. Outras lacunas no estudo das EGS recaem na inexistência de uma definição plausível do construto, falta de consenso no que diz respeito aos elementos associados à criação da experiência das EGS e suas dimensões e ainda o escasso conhecimento dos *stakeholders* do setor gastronómico sobre a repercussão da sustentabilidade no aumento da concorrência dos destinos turísticos.

Em virtude das lacunas identificadas, esta investigação responde à necessidade eminente de algumas instituições público-privadas em traçar o caminho em direção a um futuro mais sustentável (e.g. European Commission, 2020; Organização das Nações Unidas, 2021) e vem enriquecer o quadro teórico do conceito das EGS através da análise dos seguintes elementos: (1) conceptualização e dimensões, (2) elementos associados á criação da experiência, (3) investigações por destino geográfico, (4) papel ativo e passivo dos residentes no estudo do tema, (5) políticas públicas, (6) revisão taxonómica, (7) apresentação de propostas de investigação futura. Aliás, este estudo pretende responder ao desafio lançado pela Organização Mundial do Turismo e *Basc Culinary Center* (2019), relativo a potencializar o turismo gastronómico como ferramenta que garanta a sustentabilidade do destino, uma vez que visa analisar a evolução do conceito de experiência gastronómica sustentável e as suas dimensões. Por outro lado, o estudo relativo à projeção económica do turismo gastronómico da *Technavio* (2021) afirma que a sustentabilidade no setor gastronómico contribuirá para o crescimento do *Compound Annual Growth Rate* (CAGR) em 6.53% no período de 2021-2025.

1.2. Objetivos e pergunta de investigação

Tendo como base os preceitos antes colocados, os objetivos da investigação consubstanciam-se da seguinte forma:

- **Objetivo geral:** Realizar uma revisão sistemática de literatura sobre o estado da arte das experiências gastronómicas sustentáveis.
- **Objetivos específicos:**
 - ◆ Identificar a evolução e tendências do constructo;
 - ◆ Constatar as lacunas na literatura, com vista a propor linhas futuras de investigação.

Deste modo, para desenvolver os objetivos enunciados, propomos a seguinte pergunta de partida:

Qual é o estado da arte sobre as experiências gastronómicas na perspetiva da sustentabilidade?

1.3. Relevância da investigação

Conforme identificado anteriormente, esta investigação é original, visto que estuda, pela primeira vez, o contexto e a evolução das experiências gastronómicas sustentáveis, através do método de revisão sistemática da literatura. A pesquisa agrupa a literatura publicada até à data, relativa às experiências, gastronomia e sustentabilidade, identificando os elementos associados ao conceito (e.g. emoções sensoriais, oferta gastronómica autêntica), propostas de investigação associadas às EGS, contribui para o enriquecimento das fontes bibliográficas no setor da gastronomia, objetiva linhas de investigação futuras e ainda procura consciencializar os *stakeholders* do setor no que tange à inclusão do factor sustentabilidade nos seus planos estratégicos.

1.4. Estrutura da dissertação

Esta dissertação está dividida em cinco capítulos. A introdução, na qual estão descritos os objetivos da investigação, pergunta de partida e estruturação da investigação. No capítulo dois, apresenta-se a revisão sistemática de literatura, que relata os aspetos teóricos mais relevantes do estudo. O capítulo três descreve as etapas da metodologia da investigação empregada no estudo. A seguir, no capítulo quatro, analisam-se os resultados preliminares da investigação e procede-se à comparação dos mesmos com os critérios previamente estabelecidos pelos autores citados na pesquisa. No último capítulo apresentam-se as conclusões globais do estudo, assim como as limitações encontradas no percurso da investigação e recomendam-se linhas de pesquisa futuras.

2. Revisão de literatura

O turismo gastronómico tem levado a diferentes perspetivas do ponto de vista conceptual: ferramenta para o desenvolvimento da comunidade e para melhorar a qualidade de vida (Hillel, Yani & Shani, 2013), tipo de turismo que abrange a relação entre alimentos e bebidas e cultura no contexto da cultura gastronómica local (Heldak, Konakoğlu, Marcak, Raszka & Kurdoğlu, 2020), além de ser reconhecido como a tipologia de turismo mais sustentável (e.g. Izuka & Kikuchi, 2016), visto que, promove o consumo local dos produtos gastronómicos autóctones de uma região (Balderas, Patterson & Leeson 2019) e motiva o consumo de alimentos mais sustentáveis (Desbiolles, Moskwa & Gifford, 2014; Teng, Wu & Huang, 2014).

A crescente necessidade da academia em posicionar a sustentabilidade como um dos pilares dos modelos de negócio de excelência (Harrington & Herzog, 2007) e ainda o empenho dos atores do setor em fomentar as práticas sustentáveis (Namkung & Jang, 2013), propiciaram o interesse no estudo do conceito *experiência turística* nas esferas da gastronomia e da sustentabilidade no que tange a:

- Equilíbrio entre o turismo gastronómico e os aspetos económicos, sociais e ambientais do destino, com o fim de construir negócios de sucesso, que cumpram os princípios dos ODS (Mejía & Conforme, 2020; Zhang, Chen & Hu, 2019);
- Iniciativas para consciencializar e incentivar os empresários do setor gastronómico no que diz respeito à necessidade da gestão de práticas sustentáveis, assim com os benefícios associados às mesmas (Alonso, Kok & O'Brien, 2018; Batat, 2021);
- Conhecimento das expectativas e atitudes dos clientes em restaurantes sustentáveis e verificação da consciência ambiental dos mesmos (Desbiolles, Moskwa & Gifford, 2014), tal como o valor agregado da sustentabilidade nas experiências gastronómicas no que tange ao posicionamento favorável do destino em relação à concorrência (Carral, del Río & López, 2020).

Outrossim, a academia sustenta que o surgimento da pandemia Covid-19 desafiou os países a desenvolver planos de recuperação focados na mudança dos padrões de consumo e produção em direção a um futuro mais sustentável (Karagiannis & Andrinou, 2021; Mendes, Liberato. P, Liberato. D, e Barreira, 2021). Por conseguinte os consumidores começaram a ser mais exigentes no que toca à seleção de produtos locais e sustentáveis na sua alimentação (Muça, Pomianek & Peneva, 2022) e os empresários do

setor gastronómico tiveram que focar os seus produtos e serviços nas necessidades e expectativas dos visitantes (Carvalho, Kastenholz & Carneiro, 2021).

Segundo Mendes, Liberato, P., Liberato, D. e Barreira (2021), estas ações convertem o turismo gastronómico numa poderosa ferramenta de recuperação económica através da criação de estratégias de promoção dos segmentos que formam parte do setor gastronómico (e.g. agricultura, restauração).

A pesquisa revela que os estudos relacionados com as experiências, gastronomia e sustentabilidade tiveram os seus inícios no século XXI. Harrington e Herzog (2007) identificam a sustentabilidade como um dos pilares para desenvolver negócios bem-sucedidos, mas Batat (2020) vai mais longe e toca nos aspetos experienciais (sensorial, criativo, prazeroso e estético).

De notar que o carácter transversal do termo *experiência gastronómica* tem diversificado a pesquisa neste ramo no que toca a: influência da marca gastronómica na lealdade do turista (Rojas, Fernandez & Sánchez, 2021), promoção do turismo gastronómico (Horng & Tsai, 2010), avaliação da influência da experiência gastronómica na preservação da identidade gastronómica (Lee, Chao & Lin, 2018), análise do *neuromarketing* nas experiências gastronómicas de luxo (Recuerda, Viñes & Varón, 2020), avaliação das experiências dos visitantes em instalações agroturísticas (Fanelli, 2020) e a identificação dos elementos que garantem a memorabilidade da experiência gastronómica (Stone, Soulard, Migacz & Wolf, 2018). Contudo, estes estudos não foram considerados na análise porque as áreas referidas não fazem parte do objeto de estudo.

Em contrapartida, foram considerados estudos que abordam temáticas relacionadas com a experiência gastronómica local e a sustentabilidade (Chaigasem & Tunming, 2019), a autenticidade gastronómica, gastronomia e sustentabilidade (Coughlan & Hattingh, 2020; Iizuka & Kikuchi, 2016) e também estudos que abrangem a necessidade de estabelecer estratégias/ações entre os *stakeholders* do setor para tornar o turismo gastronómico mais sustentável (Vallbona & Dimitrovski, 2017; Beltrán; Guzmán & Santa Cruz, 2016).

3. Metodologia

Para dar resposta aos objetivos da investigação realizou-se uma revisão sistemática de literatura, que consiste em analisar, sintetizar e avaliar o estado da arte (Tranfield, Denyer & Smart, 2003).

A revisão sistemática de literatura apresentada tem cinco etapas (Cooper & Hedges, 1994; de Matos, Duarte & Sá, 2021; Zopiatis, Papadopoulos & Theofanous, 2021):

Em primeiro lugar, deve definir-se uma pergunta de partida. O presente estudo procura responder à seguinte:

- Qual é o estado da arte sobre as experiências gastronómicas na perspetiva da sustentabilidade?

A **segunda etapa** procura selecionar os critérios de pesquisa para a inclusão e exclusão de artigos (apêndice A), para a qual se elaborou um protocolo de revisão (de Matos, Sá & Duarte, 2021), e se consultou dois peritos académicos sobre o tema do estudo para aferir da robustez e validade dos critérios (AminJafari & Ghasemi, 2020). Entre os critérios de inclusão considerados no protocolo de revisão podemos referir os seguintes: (1) estudos nacionais e internacionais, (2) publicados em qualquer data, (3) escritos em língua inglesa, (4) que abordem temas diretamente ou indiretamente relacionados com as EGS. As palavras-chave escolhidas foram: *gastronomy experience*, *gastronomic experience*, e *sustainable gastronomy experience*. Os motivos para a sua escolha, devem-se: (i) revisão de literatura inicial feita pela investigadora, (ii) necessidade de nos centrarmos nas palavras-chave do conceito, (iii) evitar uma amostra de artigos redundante e impraticável, em termos da sua gestão e análise; e (iv) reduzir o possível enviesamento da amostra recolhida, considerando o objetivo do estudo. O processo de pesquisa dos termos e respetivos resultados estão descritos na tabela 3.1.

Tabela 3.1. Pesquisa de termos e operadores booleanos em *WoS* e *Scopus*

Pesquisa de termos e operadores booleanos em <i>WoS</i> e <i>Scopus</i>	
Operadores booleanos sem aplicação de nenhum critério de seleção	Resultados
<i>(TITLE-ABS-KEY (gastronomic AND experience OR TITLE-ABS-KEY (gastronomy AND experience) OR TITLE-ABS-KEY (sustainable AND gastronomic AND experience))</i>	<i>WoS / Scopus</i> 830
Operadores booleanos com filtros aplicados na seleção dos artigos	
<i>Gastronomic experience or gastronomy experience or sustainable gastronomic experience</i>	
<i>TITLE-ABS-KEY “ (gastronomic experience or gastronomy experience or sustainable gastronomic experience) ”</i>	743 87
<i>Gastronomic and experience or gastronomy and experience or sustainable and gastronomic and experience</i>	

Pesquisa de termos e operadores booleanos em WoS e Scopus		
TITLE-ABS-KEY "(gastronomic AND experience) OR TITLE-ABS-KEY (gastronomy AND experience) OR TITLE-ABS-KEY (sustainable AND gastronomic AND experience)) AND (LIMIT-TO (DOCTYPE , "ar")) AND (LIMIT-TO (SUBJAREA, "SOCI"))"	682	14
Sustainable and gastronomic and experience TITLE-ABS-KEY (sustainable AND gastronomic AND experience)	378	14

Fonte: Adaptado de Matos, Sá e Duarte (2021, p.3)

Para dar resposta à **terceira etapa**, relativa à seleção de literatura, procedeu-se em fevereiro de 2022 a uma pesquisa bibliográfica nas bases de dados *Web of Science (WoS)* e *Scopus*. Estas bases de dados indexadas são consideradas as maiores e mais completas (Merli, Preziosi & Acampora 2018). Deve crescer-se ainda, que ambas as bases de dados são amplamente utilizadas para revisões de literatura (e.g. Hossain, Leminen & Westerlund, 2019), particularmente no caso de estudos de turismo (Veríssimo, Moraes, Breda, Guizi & Costa, 2020). A base de dados do *Google Scholar* também foi ponderada, mas foi descartada, dado que apresenta recursos de filtragem limitados, dos quais resultam um grande número de ocorrências, que acabam por se revelar falsos positivos (Kruse, Kristof, Jones, Mitchell & Martinez, 2016).

No conjunto das duas bases de dados (*WoS* e *Scopus*) foram identificados 392 artigos no total (ver tabela 3.2). Após terem sido identificados os artigos, decidiu-se proceder à leitura de todos eles antes da aplicação dos critérios de seleção. Para o efeito, os artigos foram descarregados e importados para um *software* gerenciador de referências (*Mendeley.com*). A leitura inicial incidiu sobre o título, o resumo e as palavras-chave dos artigos para verificar a sua elegibilidade para a amostra final. No final da triagem, foram excluídos 333 artigos pelos seguintes motivos: a) apresentarem uma temática inadequada; b) não serem relevantes para o objetivo do estudo; c) estarem duplicados. Como resultado, selecionaram-se no final 59 artigos. Porém, a avaliação textual dos artigos permitiu identificar 18 artigos adicionais nas referências dos 59 artigos anteriormente recolhidas. Deste modo, estes 18 artigos foram incluídos na investigação por abordarem o tema, por atenderem aos critérios de inclusão e por terem sido publicados recentemente. O número final de estudos para análise foi de 77 artigos. A tabela 3.2 descreve as fases de seleção e triagem de artigos.

Tabela 3.2. Fases de seleção e triagem de artigos

<p>Fase 1. Seleção de fonte e palavras-chave Fontes a. <i>WoS</i> b. <i>Scopus</i> Prazo (sem limitação de data) Desde Janeiro 1998 ao Fevereiro 2022 Conjunto de palavra-chave: Experiência gastronómica sustentável</p>
<p>Fase 2. Registo de resultados preliminares Resultados da primeira pesquisa por palavra-chave nos dois bancos de dados. • <i>WoS</i> = 378 • <i>Scopus</i> =14 Total de Artigos=392</p>
<p>Fase 3. Triagem de artigos relacionados Foram lidos título, o resumo e as palavras-chave de cada manuscrito para a triagem dos artigos. Os artigos são categorizados em três grupos: 1)O título do artigo, resumo ou palavras-chave está relacionado com às EGS; 2)Os artigos correspondem ao princípio anterior, mas o conteúdo não é explícito; 3)Os artigos não estão relacionados ao contexto e evolução das EGS.</p>
<p>Fase 4. Triagem de artigos finais Os artigos foram selecionados tendo em conta a categoria 1. Os resultados foram os seguintes: • <i>WoS</i> • <i>Scopus</i> Total de artigos=59 Artigos adicionados na pesquisa de referência= 18 Total de artigos incluídos para sínteses= 77</p>

Fonte: Adaptado de Matos, de Sá e Duarte (2021, p.3)

A quarta etapa consistiu em analisar, resumir e listar os dados dos 77 artigos no *Software Excel*, adaptando-se várias metodologias. Para o efeito foi adaptada a metodologia de Zopiatis, Papadopoulos e Theofanous (2021), que procura identificar, por exemplo, (1) principais autores (em termos de publicações sobre o tema), (2) revistas académicas na qual foram publicados os artigos, (3) artigos com maior número de citações, (4) amostra, (5) país onde foram realizados os estudos, (6) metodologia, (7) técnica de análise, (8) *stakeholders* (sujeito), (9) tema e (10) objetivo do estudo. Esta forma de analisar e estruturar os dados é útil, fiável e tem sido utilizada em estudos recentes (e.g. Akbolat & Ünal, 2021). Para uma análise mais exaustiva dos resultados decidiu-se incluir a categoria afiliação dos autores.

Das categorias anteriormente referidas decidiu-se empregar as seguintes: (i) identificação dos principais autores para analisar aspetos relativos aos resultados preliminares da investigação no que toca ao comportamento dos estudos no período de 1998-2022, a coocorrência das palavras-chave nos artigos, a análise dos tópicos associados à revisão de literatura e a ligação e força de autores e co-autorias na publicação de artigos, (ii) listagem das revistas académicas com o intuito de conhecer as mais populares. Cabe referir que as categorias, (v) país onde foram realizados os estudos (vi)

metodologia, (vii) técnica de análise, (viii) sujeito, (ix) tema e (x) objetivo do estudo, ajudaram posteriormente a desenvolver a seção relativa às teorias, contextos e métodos (Paul & Criado, 2020).

Para desenvolver os aspetos referentes às teorias, contextos e métodos adaptou-se a metodologia de Gallarza, Saura e Garcia (2002), que analisa o quadro conceptual da imagem de um destino tendo em consideração os seguintes aspetos: (1) conceptualização e dimensões, (2) processo de formação da imagem do destino, (3) avaliação e medição da imagem do destino, (4) influência do espaço e do tempo na formação da imagem do destino, (5) papel ativo e passivo dos residentes no estudo da imagem do destino, (6) políticas de gestão da imagem do destino, (7) análise taxonómica. Tendo como ponto de partida que a investigação está focada nas experiências gastronómicas dos aspetos anteriormente mencionados foram adaptados os seguintes: (i) conceptualização e dimensões, (ii) elementos associados à criação da experiência, (iii) papel ativo e passivo dos residentes no estudo e (iv) análise taxonómica. Para uma análise mais aprofundada do quadro teórico das experiências gastronómicas sustentáveis foram incluídos outros aspetos relevantes à investigação: (a) investigações por destino geográfico (a fim de conhecer se existe a preocupação da academia na continuidade dos estudos à volta das experiências gastronómicas na perspetiva sustentável a nível global e por destinos geográficos), (b) contexto no qual se desenvolvem as investigações (urbano/ rural), (c) políticas públicas, experiências gastronómicas e sustentabilidade (para identificar a existência de estudos relativos a este tópico).

Assim, a **quinta etapa** focou-se em reduzir e agrupar a informação relacionada com o estado da arte das experiências gastronómicas sustentáveis, bem como para desenvolver premissas no contexto da investigação. Empregaram-se os métodos de análise indutiva¹ e dedutiva² (Elo, Kääriäinen, Kanste, Pölkki, Utriainen & Kyngäs, 2014; Postmes, Spears & Novak, 2005; Elo & Kyngäs, 2008; Wardani et al., 2020).

¹ Método científico aplicado com a finalidade de obter conclusões gerais a partir de premissas individuais.

² Método científico de análise da informação que utiliza o raciocínio lógico e a dedução para obter uma conclusão a respeito de um determinado assunto.

4. Resultados e discussão

O presente capítulo tem como objetivos analisar os resultados da investigação e compará-los com as premissas previamente estabelecidas pelos autores que fazem parte dos artigos selecionados na revisão de literatura, assim como apresentar propostas de investigação futura.

A análise dos resultados foi estruturada nas seguintes secções: (1) análise dos resultados preliminares (evolução das investigações, ligação de autores e co-autores na publicação de artigos, afiliação dos autores e listagem das revistas académicas consultadas e análise temática), (2) abordagem dos aspetos teóricos associados ao conceito das experiências gastronómicas sustentáveis (conceptualização e dimensões, elementos associados à criação da experiência, número de investigações por destino geográfico), (3) descrição dos contextos das investigações relativas a experiência gastronómica na perspetiva sustentável, (4) exposição dos métodos aplicados nos estudos (análise taxonómica) e (5) análise do objeto de estudo da experiência gastronómica no âmbito da sustentabilidade (papel dos residentes, políticas públicas).

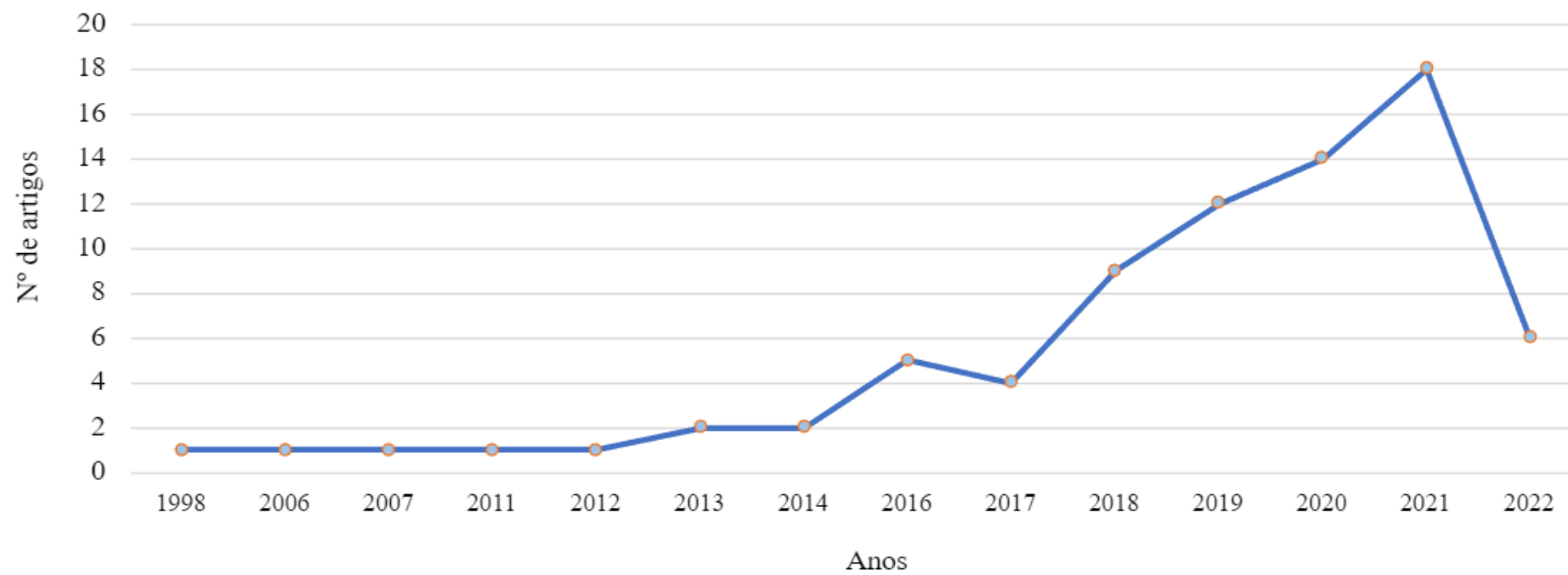
Na discussão estão fundamentados os resultados da investigação com as teorias propostas pelos autores consultados e ainda são colocadas propostas teóricas, práticas e metodológicas de investigação futura.

4.1. Resultados preliminares

Do ponto de vista cronológico do artigo inicial, encontramos artigos de 1998 a 2022. De notar que no primeiro ano da nossa recolha foi publicado o artigo seminal de Pine e Gilmore (1998) sobre a economia das experiências.

De um ponto de vista global, houve uma evolução significativa do número de investigações no decorrer do período de 1998-2022. Verifica-se um crescimento das investigações em termos de publicações relacionados no tema experiência gastronómica e a sustentabilidade em 2016 (e.g. análise da natureza da experiência gastronómica (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016) e a relação entre a gastronomia local e o turismo sustentável (Iizuka & Kikuchi, 2016), com especial ênfase no período 2018-2021 em que se identifica um aumento maior e constante de estudos conforme a figura 4.1 ilustra. A pesquisa bibliográfica foi realizada até fevereiro de 2022.

Figura 4.1. Estudos à volta das experiências gastronómicas e a sustentabilidade



No que toca à análise dos autores com mais artigos publicados podemos realçar que o ranking corresponde ao Vallbona (2017, 2019; 2020), que aborda os temas relacionados com a sustentabilidade nos mercados gastronómicos e as necessidades e expectativas dos consumidores no turismo vinícola. Alonso (2018; 2021) aborda o turismo gastronómico sustentável em Cevicherías³ e o desenvolvimento de experiências gastronómicas da perspetiva dos fornecedores de diferentes regiões vinícolas. Por outro lado, Batat (2020; 2021) estuda os pilares das experiências gastronómicas sustentáveis em restaurantes de luxo e explora as perceções dos consumidores sobre as práticas éticas de produção e consumo de alimentos em restaurantes gastronómicos de luxo. Por último, López-Guzmán (2016; 2018) analisa a relação entre o turismo e a cultura gastronómica, assim como a influência exercida pela proteção do conhecimento em restaurantes com estrelas Michelin, no que toca a: tipo de experiência gastronómica, meios de gestão da criatividade e processo inovador.

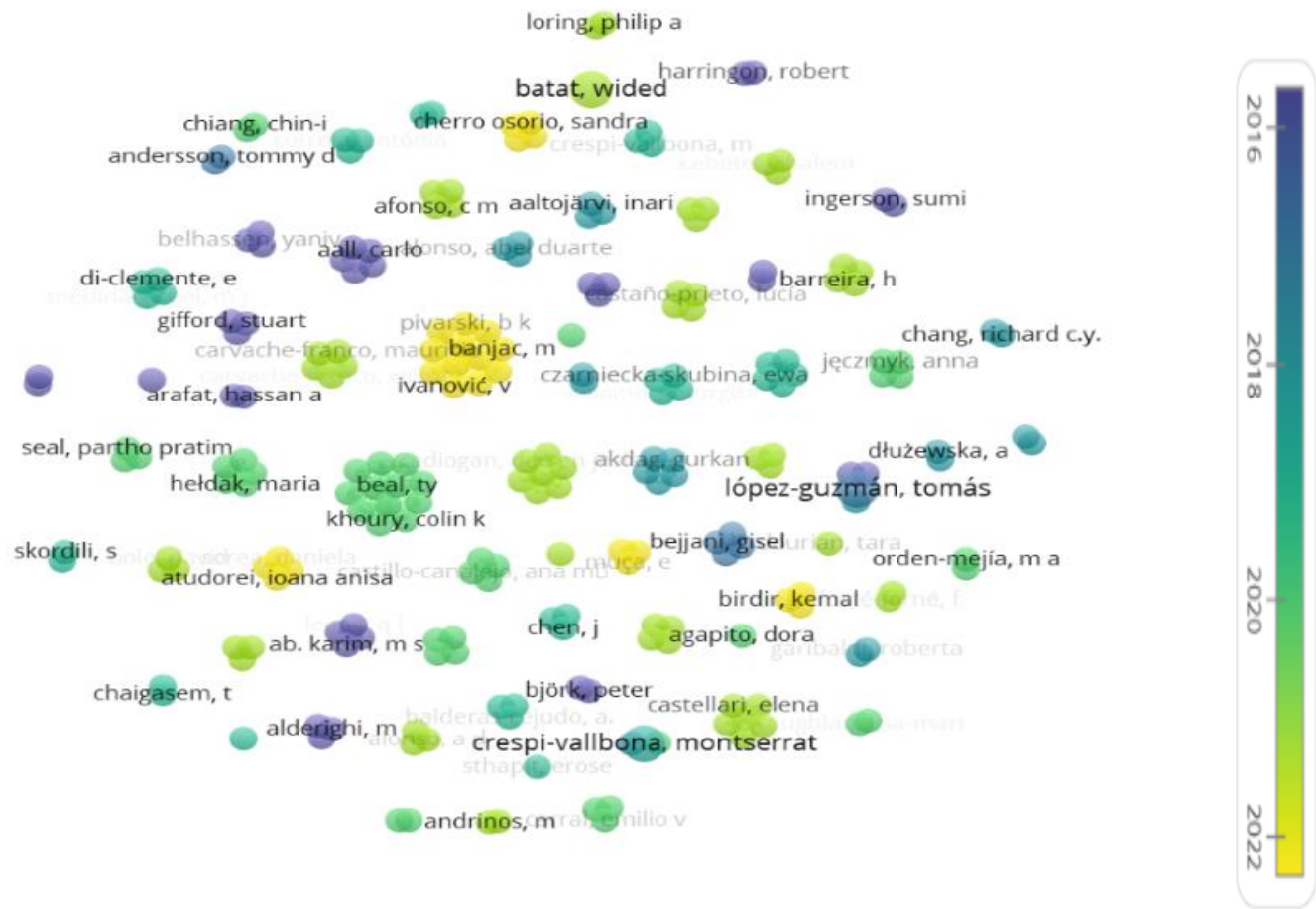
Com a finalidade de corroborar a ligação entre os autores e co-autores e a força da relação em termos do número de artigos publicados foi realizada a figura 4.2, na qual se observa que Vallbona (2017, 2019, 2020), Guzmán (2016, 2018) e Batat (2020, 2021), possuem mais ligação e força da relação em termos do número de artigos publicados.

Sob outra perspetiva, entre os autores e co-autores que realizam mais parcerias em conjunto nas investigações podemos destacar: Beal (2020) e Banjac (2022).

Com vista a conhecer as parcerias e relações entre autores e co-autores ao longo do tempo, foi identificado o período com maior tendência no que toca aos artigos citados, correspondendo a 2016-2022. A figura 4.3, mostra que o período de (2019-2021) recebeu maior parceria entre autores e co-autores, visto que o número de parcerias e relações aumenta, no que toca às investigações em conjunto (e.g. Franco, M., Mejía, Franco.W., Conforme e Franco.O, 2021; Heldak et al., 2020).

³ Estabelecimento comercial onde se vende ceviche (prato típico do Peru)

Figura 4.3. Parcerias e relações entre autores e co-autores entre (2016-2022)



Com a finalidade de conhecer a afiliação dos autores construiu-se a tabela 4.1, que mostra que as universidades com maior representação estão localizadas em Espanha, Córdoba e Barcelona. A seguir destacam-se as universidades: Lyon 2, França e Algarve, Portugal.

Tabela 4.1. Afiliação dos autores

Nº	Autor	Afiliação
1	Aaltojärvi, Kontukoski e Hopia (2018)	Universidade de Tampere, Finlândia
2	Agapito (2020)	Universidade do Algarve, Portugal
3	Akdag, Guler, Dalgic, Benli e Cakici (2018)	Universidade de Mersin, Turquia
4	Alderighi, Bianchi e Lorenzini (2016)	Universidade do Valle d'Aosta, Itália
5	Alderighi, Bianchi e Lorenzini (2016)	RMIT Universidade International do Vietnã
6	Alonso, Martens e Ong (2021)	
7	Alsetoohy, Ayoun e Abou-Kamar (2021)	Universidade do Sadad, Egito
8	Andersson e Mossberg (2017)	Universidade do Gotemburgo, Suécia
9	Balderas, Patterson e Leeson (2019)	Universidade do Oxford, Austrália
10	Batat (2020)	Universidade do Lyon 2, France
11	Batat (2021)	
12	Björk e Kauppinen-Räsänen (2016)	Escola de Economia do Hanken, Finlândia
13	Beltrán, Guzmán e Santa Cruz (2016)	Universidade de Córdoba, Espanha
14	Bolborici, Lupu, Sorea e Autodorei (2022) (2022)	Universidade do Brasov, Romênia
15	Buiza, Campos, Prieto, García (2021)	Universidade Privada do Norte, Peru
16	Cadiogan, Dy, Opaco, Rodriguez, Tan, Villanueva e Mercado (2021)	Universidade do Santo Tomas, Filipinas
17	Carral, del Río e López (2020)	Universidade de Santiago de Compostela, Espanha
18	Carvalho, Kastenzholz e Carneiro (2021)	Universidade do Aveiro, Portugal
19	Canalejo, Cañizares, Roldán e Fernández (2020)	Universidade de Córdoba, Espanha
20	Chaigasem e Tunming (2019)	Universidade do Khon Kaen, Tailândia
21	Chang e Mak (2018)	Universidade Nacional de Dong Hwa, Taiwan
22	Chiang & Sheu (2020)	Universidade de Hsuan Chuang, Taiwan
23	Coughlan e Hattinigh (2020)	Universidade Central de Tecnologia, África do Sul
24	Cuadra, Acero, Rueda e Salinas (2020)	Universidade de Córdoba, Espanha
25	Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014)	Universidade de África do Sul, Austrália
26	De Jong e Varley (2018)	Universidade do Glasgow, Reino Unido.
27	Dourian (2021)	Universidade Americana de Roma, Itália.
28	Filimonau, Lemmer, Marshall e Bejjani (2017)	Universidade de Bournemouth, Reino Unido.
29	Fusté-Forné e Ivanov (2021)	Universidade de Girona, Espanha.
30	Franco et al. (2021)	Universidade do Espírito- Santo, Equador.
31	Garibaldi e Pozzi (2018)	Universidade de Bérgamo, Itália.
32	Gössling, Garrod, Aall, Hille, Peeters (2011)	Instituto de Pesquisa da Noruega Ocidental, Noruega.
33	Grubor et al. (2022)	Escola Profissional de Gestão Hoteleira e Turística, Sérvia.
34	Gupta e Sajani (2019)	Universidade de Amity, Índia.
35	Hall (2020)	Universidade de Canterbury, Nova Zelanda.
36	Harrington e Herzog (2007)	Universidade de Arkansas, Estados Unidos da América.
37	Hełdak et al (2020)	Universidade de Ciências Ambientais e da Vida, Polónia.
38	Hillel, Yani e Shani (2013)	Universidade Ben-Gurión do Néguev, Israel.

Nº	Autor	Afiliação
39	Holbrook (2006)	Universidade de Columbia, Estados Unidos da América.
40	Iizuka e Kikuchi (2016)	Universidade de Shumei, Japão.
41	Ingerson e Kim (2016)	Universidade do Sul de Austrália, Austrália.
42	Karagiannis e Andrinou (2021)	Universidade de Thessaly, Grécia.
43	Kılıçhan, Karamustafa e Birdir (2022)	Universidade de Erciyes, Turquia.
44	Kurt e Dłużewska (2018)	Universidade de Mugla Sitki Koçman, Turquia.
45	Lacap (2019)	Faculdade da Cidade dos Anjeles, Filipinas.
46	Leong, Mohd, Othman e Ab.Karim (2012)	Faculdade de Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Malásia.
47	Madeira, Correia e Filipe (2019)	Universidade Europeia, Portugal.
48	Mayton et al. (2020)	Universidade de Califórnia, Estados Unidos da América.
49	Mejía e Conforme (2020)	Universidade de Rovira e Virgili, Espanha.
50	Mendes et al. (2021)	Instituto Politécnico do Porto, Portugal.
51	Millán, de la Torre e Rojas (2021)	Universidade de Córdoba, Espanha.
52	Muça, Pomianek e Peneva (2022)	Universidade Agrícola de Tirana, Albânia.
53	Namkung e Jang (2013)	Universidade de Kyung Hee, República de Korea.
54	Nicoletti, Viruel, Di-Clemente e Cardoso (2019)	Universidade de Córdoba, Espanha.
55	Niedbała, Jeczmyk, Steppa e Uglis (2020)	Universidade Norueguesa de Ciências da Vida, Polónia.
56	Ocampo et al. (2021)	Universidade do Orebro, Suécia
57	Osorio, Frew, Lade e Williams (2022)	Universidade La Trobe, Austrália
58	Pine e Gilmore (1998)	Escola de Negócios de Harvard, Estados Unidos da América
59	Piramanayagam, Sud e Seal (2020)	Universidade de Ciências aplicadas Haaga-Helia, Finlândia
60	Pirani e Arafat (2016)	Instituto Masdar de Ciência e Tecnologia, Emirados Árabes Unidos
61	Richards (2021)	Universidade de Ciências aplicadas de Breda, Países Baixos
62	Sánchez e Guzmán (2018)	Faculdade de Estudos Empresarias e Turismo, Espanha
63	Sarmiento e Hanandeh (2018)	Universidade de Griffith , Austrália
64	Serra, Antonio, Henriques e Afonso (2021)	Universidade do Algarve, Portugal
65	Skordili (2019)	Universidade de Harokopio, Grécia
66	Šmid, Razpotnik e Bole (2021)	Centro de Pesquisa da Academia Eslovena de Ciências e Artes, Eslováquia
67	Soregaroli, Ricci, Stranieri, Nayga, Capri Castellari (2021)	Universidade Católica do Sagrado Coração, Itália
68	Sthapit (2019)	Universidade de Vaasa, Finlândia
69	Teng, Wu e Huang (2014)	Universidade de Ciência e Tecnologia Taipei Chengshih, Taiwan
70	Testa, Galati, Schifani, Di Trapani e Migliore (2019)	Universidade do Palermo, Itália
71	Trafialek, Skubina, Kulaitienė e Vaitkevicienė (2019)	Universidade de Ciências da Vida de Varsóvia, Polónia
72	Troncoso e Loring (2021)	Universidade de Saskatchewan, Canadá
73	Vallbona e Miró (2020)	Universidade de Barcelona, Espanha
74	Vallbona, Domínguez e Miró (2019)	
75	Vallbona e Dimitrovski (2017)	
76	Wondirad, Kebete e Li (2021)	Universidade do Pacífico Sul, Fiji
77	Zhang, Chen e Hu (2019)	Universidade da Cidade de Macau, China

Com o intuito de conhecer as revistas académicas mais populares, que dão suporte aos artigos seleccionados apresenta-se a análise da tabela 4.2, a qual lista as 40 revistas académicas consultadas, organizadas por ordem alfabética.

Tabela 4.2. Listagem das revistas académicas

Nº	Revistas Científicas	Nº de artigos	Percentagem
1	<i>Acta geographica slovenica</i>	1	1,3%
2	<i>Advances in hospitality and tourism research</i>	1	1,3%
3	<i>African journal of hospitality, tourism and leisure</i>	3	3,9%
4	<i>Anatolia</i>	2	2,6%
5	<i>Annals of leisure research</i>	1	1,3%
6	<i>Annals of tourism research</i>	1	1,3%
7	<i>British food journal</i>	3	3,9%
8	<i>Cities</i>	1	1,3%
9	<i>Current issues in tourism</i>	3	3,9%
10	<i>Czasopismo geograficzne</i>	1	1,3%
11	<i>Ecological economics</i>	1	1,3%
12	<i>European journal of geography</i>	1	1,3%
13	<i>Food policy</i>	1	1,3%
14	<i>Greek review of social research</i>	1	1,3%
15	<i>International journal of contemporary hospitality management</i>	2	2,6%
16	<i>International journal of culture, tourism and hospitality research</i>	1	1,3%
17	<i>International journal of environmental research and public health</i>	2	2,6%
18	<i>International journal of gastronomy and food science</i>	6	7,9%
19	<i>International journal of hospitality management</i>	1	1,3%
20	<i>Journal of business research</i>	1	1,3%
21	<i>Journal of cleaner production</i>	1	1,3%
22	<i>Journal of destination marketing & management</i>	1	1,3%
23	<i>Journal of hospitality & tourism education</i>	1	1,3%
24	<i>Journal of hospitality and tourism management</i>	1	1,3%
25	<i>Journal of place management and development</i>	1	1,3%
26	<i>Journal of retailing and consumer services</i>	1	1,3%
27	<i>Journal of rural studies</i>	1	1,3%
28	<i>Journal of services marketing</i>	1	1,3%
29	<i>Journal of sustainable tourism</i>	2	2,6%
30	<i>Journal of tourism and development</i>	1	1,3%
31	<i>Journal of tourism futures</i>	1	1,3%
32	<i>Pertanika journal of social science and humanities</i>	1	1,3%
33	<i>Plos one</i>	1	1,3%
34	<i>Scandinavian journal of hospitality and tourism</i>	2	2,6%
35	<i>Sustainability</i>	9	11,8%
36	<i>Sustainability (Switzerland)</i>	8	10,5%

Nº	Revistas Científicas	Nº de artigos	Percentagem
37	<i>Sustainable production and consumption</i>	1	1,3%
38	<i>Tourism management</i>	4	5,3%
39	<i>Tourism recreation research</i>	3	3,9%
40	<i>Tourism review</i>	1	1,3%

No que respeita às publicações, cabe referir que das 40 revistas consultadas as mais populares correspondem a: *Sustainability* (11,8%), *Sustainability (Switzerland)* (10,5%), *International Journal of Gastronomy and Food Science* (7,9 %) e *Tourism Management* (5,3 %).

Com a finalidade de facultar informação mais concreta, aparecem discriminadas na tabela 4.3 as revistas que apresentam pelo menos dois artigos, com uma percentagem em relação ao total de 3,9 % (e.g. *Tourism Recreation Research*). Outrossim, as revistas com apenas um artigo, foram agrupadas na coluna outras revistas. No final da tabela aparece uma legenda descritiva. O estudo de Pine e Gilmore (1998) não foi incluído porque corresponde a um capítulo de um livro.

Tabela 4.3. Número de artigos por revistas e por ano

Revistas académicas	Distribuição por ano													
	2006	2007	2011	2012	2013	2014	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Total
S						1				2	3	2	1	9
SS							1			2		3	2	8
IJGFS									1	1	1	3		6
TM			1		1			1	1					4
AJHTL										1	2			3
BFJ									2	1				3
CIT							1			1		1		3
TRR							1				1		1	3
AN										1	1			2
IJCHM												1	1	2
IJERPH											2			2
JST									1			1		2
SJHT								1		1				2
Outras revistas	1	1		1	1	1	2	2	4	2	4	7	1	27
Total														76

Fonte: Adaptado de Matos, de Sá e Duarte (2021, p.4)

Legenda: S: *Sustainability*, SS: *Sustainability (Switzerland)*, IJGFS: *International Journal of Gastronomy and Food Science*, TM: *Tourism Management*, AJHTL: *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, BFJ: *British Food Journal*, CIT: *Current Issues in Tourism*, TRR: *Tourism Recreation Research*, AN: *Anatolia*, IJCHM: *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, IJERPH: *International Journal of Environmental Research and Public Health*, JST: *Journal of Sustainable Tourism*, SJHT: *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*.

O objetivo da tabela 4.3 consiste em listar as revistas com mais abrangência na investigação, o que também revelou a ligação com o tema, visto que as revistas mais importantes têm como foco a sustentabilidade, ciências gastronómicas e a gestão turística.

Relativamente, às investigações por países, foram analisados os estudos qualitativos e quantitativos que exploram o comportamento de determinado objeto num destino específico, excluindo estudos que analisam dados secundários (e.g. Fusté-Forné & Ivanov, 2021) e revisões de literaturas narrativas (e.g. Hall, 2020). Num total de 67 investigações selecionadas, distribuídas por 36 países, Espanha lidera o número de investigações com um total do 15 % dos estudos, a seguir aparece Itália com 8%, sendo identificados posteriormente Portugal, Turquia, Polónia, Perú e Austrália com 6 %. Entre os países que produziram menor número de estudos podemos citar a Grécia, Bélgica e Malásia (1,3%).

Análise temática

Com o objetivo de aprofundar o panorama conceptual da pesquisa, realiza-se uma análise temática, destacando linhas de pesquisa relevantes, assim como a relação entre as mesmas. Para dar resposta a este tópico efetuou-se a prospeção do título e dos resumos dos 77 artigos, procurando as palavras mais repetidas e a inter-relação entre as mesmas. A figura 4.4 mostra as palavras-chave mais pertinentes e a coocorrência dos termos das palavras-chave.

Os termos foram divididos em seis *clusters* ou grupos (*restaurant practice*, *tourism experience*, *local food sustainability*, *consumer choice*, *food authenticity*, *sustainable need/diet*) e aparecem mencionadas as regiões (países) específicos. O *cluster* azul (*restaurant practice*) revela que os consumidores percebem as práticas éticas na gastronomia como um valor agregado à restauração (Namkung & Jang, 2013; Sarmiento & Hanandeh, 2018), o *cluster* vermelho (*tourism experience*) destaca que no estudo das experiências turísticas o turismo gastronómico foi o foco principal, sendo que as regiões de Espanha (Córdova) e Turquia tiveram maior relevância (Hełdak et al., 2020; Sánchez & Guzmán, 2018). O *cluster* verde (*local food sustainability*) mostra que a gastronomia local constitui um dos parâmetros de avaliação da sustentabilidade no turismo gastronómico (Alsetoohy, Ayoun & Abou-Kamar, 2021), tanto na perspetiva dos chefs como no setor da hospitalidade (Batat 2020; 2021). Destaca-se também Itália como o país mais relevante no estudo dos elementos associados ao *cluster* em questão (Testa et al., 2019). O *cluster* verde-claro (*consumer choice*), mostra que a escolha de um determinado

serviço pelo consumidor está condicionada pela qualidade, preço e as práticas sustentáveis (Muça, Pomianek & Peneva, 2022; Trafialek et al., 2019). A Polónia destaca-se como o país que estuda com mais abrangência a interrelação destes elementos (Muça, Pomianek & Peneva, 2022). O *cluster* roxo (*food authenticity*) evidencia a influência positiva da autenticidade da comida na experiência holística dos turistas internacionais (Gupta & Sajnani, 2019; Osorio et al., 2022).

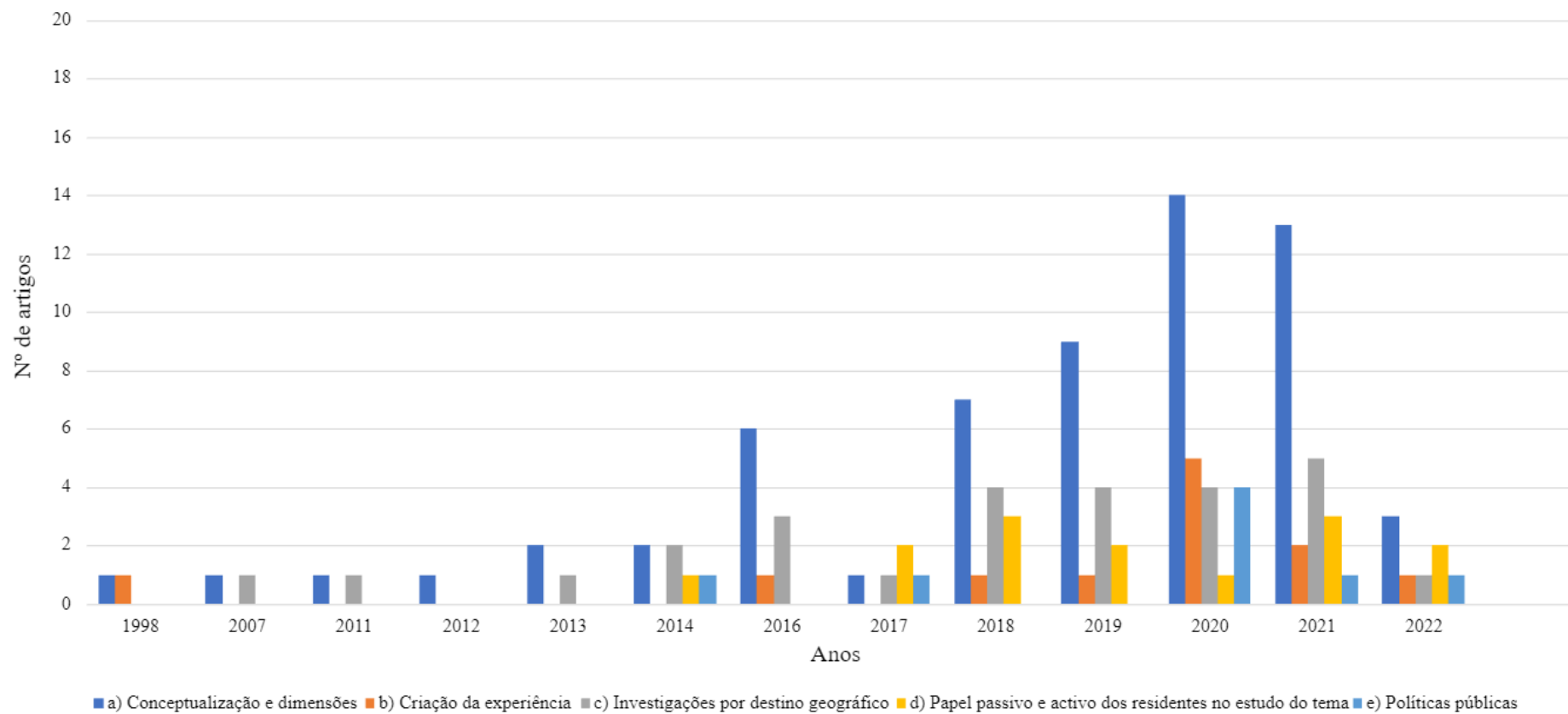
Por último o *cluster* azul claro (*sustainable need/diet*) espelha que as dietas sustentáveis contribuem no desenvolvimento sustentável nos destinos (Mayton et al., 2020; Niedbała et al., 2020). De destacar que a nível geral as palavras-chave com mais número de correlações são: *authenticity* (Grubor et al., 2022), *local food* (De Jong & Varley, 2018), *gastronomy tourism* (Buiza et al., 2021), *satisfaction* (Zhang, Chen & Hu, 2019), *service* (Serra et al., 2021), *sustainability* (Ocampo et al., 2021), *sustainable diet, value, restaurant* (Beltrán, Guzmán & Santa Cruz, 2016), *consumer* (Andersson & Mossberg, 2017), *Spain e region* (Millán, de la Torre & Rojas, 2021).

A figura 4.5 mostra a análise das correlações entre os termos (palavras-chave) ao longo do tempo (2018-2020), este período selecionado corresponde ao espaço de tempo no qual as palavras-chave têm uma relevância mais notória. No que diz respeito à análise da pertinência dos termos por ano, podemos referir que o termo *value* teve uma maior abrangência em 2018 (De Jong & Varley, 2018), sendo associado posteriormente a diferentes elementos como *sustainability*, *perception* (Batat, 2021), *authenticity*, *tourism* (Wondirad, Kebete & Li, 2021), *restaurant*, *hospitality setor* e *satisfaction* (Zhang, Chen e Hu, 2019). A modo de exemplo na primeira metade do ano 2019 os estudos centraram-se nas seguintes palavras-chave: *tourism* e *gastronomic tourism* (Balderas, Patterson e Leeson, 2019). Já na segunda metade de 2019, houve a preocupação em direcionar os estudos para os termos *sustainability* (Testa et al., 2019), *satisfaction* (Madeira, Correia & Filipe, 2019) e *consumer* (Gupta & Sajnani, 2019). O termo *local food* teve incidência em todo o ano 2019 (Lacap, 2019; Nicoletti et al., 2019). De destacar que os estudos ligados a *perception* (Gupta & Sajnani, 2019), *quality*, *authenticity* (Zhang, Chen & Hu, 2019), *service* e *sustainable practice* (Trafialek et al., 2019) começam a ganhar força na segunda metade do ano 2019.

Com a finalidade de conhecer a abrangência do estudo dos tópicos associados à definição das EGS no período de 1998-2022, realiza-se uma apreciação detalhada do conteúdo dos artigos da amostra, notando-se que um autor (Batat, 2020; 2021) aborda mais de um tópico e abrange os elementos referentes à conceptualização, dimensões, elementos associados à criação da experiência, investigações por destino geográfico e políticas públicas, experiências gastronómicas e sustentabilidade. A figura 4.6 discrimina o comportamento do número de estudo por cada tópico. Conforme a figura, em 2007, identificaram-se estudos associados à conceptualização das EGS. No período de 2007 - 2014 não houve destaque no estudo dos tópicos associados à revisão de literatura. Evidencia-se que as investigações tiveram um crescimento maior após o ano de 2015, porventura devido à preocupação da ONU na implementação dos ODS. Neste sentido ainda, em 2016 começaram a consolidar-se os estudos relacionados com a conceptualização e dimensões do termo (e.g. Ingerson & Kim, 2016; Pirani & Arafat, 2016). No ano 2020, verificou-se um aumento do número dos artigos sobre o tema, 28 no total, comparado com 15 em 2018 e 2019 e 5 em 2017, o que poderá ser explicado pelo contexto da pandemia de Covid-19 (Batat, 2020) e pela procura de se compreender mais sobre a experiência gastronómica na perspetiva sustentável (Niedbala et al., 2020). Destes estudos podemos destacar que as pesquisas estavam direcionadas, na sua maioria, para a

análise dos elementos associados à conceptualização e dimensões (Carral, del Río & López, 2020; Vallbona & Miró, 2020), assim como estudos centrados na análise das investiga es por destinos geográficos (Hall, 2020; Heldak et al., 2020). Também podemos ressaltar a preocupa o dos acad micos no estudo das políticas públicas (Carral, del Río & López, 2020; Mayton et al., 2020) e dos elementos associados à cria o da experiência gastronómica no âmbito sustentável (Batat, 2020; Piramanayagam, Sud & Seal, 2020).

Figura 4.6. Análise dos tópicos associados à revisão de literatura



4.2. Teorias, Contexto e Métodos

4.2.1. Teorias

Definindo e estendendo o conceito de EGS

Conforme foi referido na introdução o estudo dos termos *experiências*, *gastronomia* e *sustentabilidade* surge como uma necessidade eminente para tornar a prática do turismo gastronómico mais sustentável (Niedbała et. al, 2020; Troncoso & Loring, 2021) e fortalecer as relações entre os diferentes atores no setor gastronómico (Richards, 2021).

Tendo como ponto de partida a necessidade de conceptualizar (de Jong & Varley, 2018), definir as dimensões (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016) e os elementos que fazem parte da criação das EGS (Carral, del Río & López, 2020), para desenvolver planos estratégicos sustentáveis nos destinos turísticos (Alonso, Kok & Ó Brien, 2018), assim como analisar a incidência social das experiências gastronómicas no âmbito sustentável (Batat, 2020) e identificar a existência de estudos que abordem políticas relacionadas com as experiências gastronómicas e a sustentabilidade (Vallbona & Dimitrovski, 2017), procedeu-se ao desenvolvimento do modelo teórico das EGS, adaptando a metodologia de Gallarza, Saura e García (2002). Esta metodologia apoia as necessidades da academia, anteriormente referidas no que toca à análise da experiência gastronómica na perspectiva da sustentabilidade. A metodologia propõe a elaboração do quadro conceptual do termo, que abrange a revisão e discussão da literatura teórica e a análise taxonómica das metodologias empregadas para a sua mensuração. Para dar início à análise procedeu-se à elaboração da tabela 4.4, que lista a síntese dos tópicos abrangidos na revisão de literatura. Os tópicos serão desenvolvidos de maneira mais exaustiva nas seguintes secções.

Tabela 4.4. Tópicos referentes à revisão sistemática de literatura

Tópicos abordados	Autores
Conceptualização e dimensões	
Experiência turística	Agapito (2020); Holbrook (2006); Pine e Gilmore (1998).
Experiência gastronómica	Aaltojärvi, Kontukoski e Hopia (2018); Akdag et al. (2018); Alderighi, Bianchi e Lorenzini (2016); Alonso, Martens e Ong (2021); Björk e Kauppinen-Räsänen (2016); Canalejo et al. (2020); Carvalho, Kastenholz e Carneiro (2021); Cuadra et al. (2020); Dourian (2021); Franco et al. (2021); Garibaldi e Pozzi (2018); Gupta e Sajani (2019); Hillel, Yani e Shani (2013); Ingerson e Kim (2016); Kurt e Dłużewska (2018); Mendes et al. (2021); Nicoletti et al. (2019); Piramanayagam, Sud e Seal (2020); Richards (2021); Sthapit (2019); Šmid, Razpotnik e Bole (2021); Vallbona e Miró (2020); Wondirad, Kebebe e Li (2021).

Tópicos abordados	Autores
Gastronomia sustentável	Alonso, Kok e Ó Brien (2018); Batat (2021); Beltrán; Guzmán e Santa Cruz (2016); Berno e Fusté-Forné (2020); Bolborici et al. (2022); Buiza et al. (2021); Cadiogan et al. (2021); Carral, del Río e López (2020); Chaigasem e Tunming (2019); Chiang e Sheu (2020); Coughlan e Hattingh (2020); De Jong e Varley (2018); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Gössling et al. (2011); Grubor et al (2022); Harrington e Herzog (2007); Heldak et al. (2020); Iizuka e Kikuchi (2016); Karagiannis e Andrinós (2021); Lacap (2019); Leong et al. (2012); Mayton et al. (2020); Mejía e Conforme (2020); Muça, Pomianek e Peneva (2022); Namkung e Jang (2013); Niedbala et al. (2020); Ocampo et al. (2021); Pirani e Arafat (2016); Sarmiento e Hanandeh (2018); Serra et al. (2021); Skordili e Tsakopoulou (2019); Teng, Wu e Huang (2014); Trafialek et al. (2019); Vallbona e Dimitrovski (2017); Vallbona, Domínguez e Miró (2019); Zhang, Chen e Hu (2019).
Experiência, gastronomia e sustentabilidade	Alsetoohy, Ayoun e Abou-Kamar (2021); Batat (2020).
Nº. total de artigos: 61	
Elementos associados à criação da experiência	
Nº. total de artigos: 12	Agapito (2020); Batat (2020), Björk e Kauppinen-Räisänen (2016); Carvalho, Kastenholz e Carneiro (2021); Mayton et al. (2020); Mejía e Conforme (2020); Pine e Gilmore (1998); Osorio et al. (2022); Piramanayagam, Sud e Seal (2020); Sánchez e Guzmán (2018); Šmid, Razpotnik e Bole (2021); Trafialek et al. (2019).
Investigações por destino geográfico	
Nº. total de artigos: 29	Alonso, Kok e Ó Brien (2018); Batat (2020); Batat (2021); Björk e Kauppinen-Räisänen (2016); Bolborici et al. (2022); Chaigasem e Tunming (2019); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); De Jong e Varley (2018); Filimonau et al. (2017); Gössling, et al. (2011); Hall (2020), Harrington e Herzog (2007); Heldak et al. (2020); Ingerson e Kim (2016); Millan, de la Torre e Rojas (2021); Muça, Pomianek e Peneva (2022); Namkung e Jang (2013); Nicoletti et al. (2019); Niedbala et al. (2020); Ocampo et al. (2021); Pirani e Arafat, (2016); Sarmiento e Hanandeh (2018); Serra et al. (2021); Sánchez e Guzmán (2018); Skordili e Tsakopoulou (2019); Teng, Wu e Huang (2014); Trafialek et al. (2019), Vallbona, Domínguez e Miró (2019).
Papel passivo e ativo dos residentes no estudo do tema	
Nº. total de artigos: 14	Aaltojärvi, Kontukoski e Hopia (2018); Andersson e Mossberg (2017); Bolborici et al. (2022); Coughlan e Hattingh (2020); de Jong e Varley (2018); Dourian (2021); Gupta e Sajnani (2019); Lacap (2019); Muça, Pomianek e Peneva (2022); Sarmiento e Hanandeh (2018); Teng, Wu e Huang (2014); Troncoso e Loring (2021); Vallbona e Dimitrovski (2017); Wondirad, Kebete e Li (2021).
Políticas públicas, experiências gastronômicas e sustentabilidade	
Nº. total de artigos: 8	Batat (2020); Carral, del Río e López (2020); Chiang e Sheu (2020); Filimonau et al. (2017); Mayton et al. (2020); Muça, Pomianek e Peneva (2022); Teng, Wu e Huang (2014); Wondirad, Kebete e Li (2021).

Fonte: Adaptado de Gallarza, Saura e García (2002, p.58).

Conceptualização e dimensões

Relativamente à conceptualização do termo, alguns autores abordam os elementos associados ao conceito (e.g. Björk & Kauppinen-Räisänen, 2016), contudo não existe um conceito específico (de Jong & Varley, 2018), pelo que resulta necessário fomentar o estudo da temática (Richards, 2021). Assim sendo, procedeu-se a juntar as peças para definir o conceito através da análise dos componentes do conceito *experiência gastronômica*, conforme tabela 4.5 e depois do conceito de *sustentável* quando aplicado

à *experiência gastronómica*, espelhado na tabela 4.6. Na análise dos elementos associados à conceptualização do termo, teve-se em consideração outros autores que abordam as experiências, gastronomia e sustentabilidade por exemplo: Alsetoohy, Ayoun e Abou-Kamar (2021) destacam os elementos económicos, sociais, ambientais, sensoriais, cognitivos, reputação e relação qualidade-preço, por outro lado Batat (2020) sustenta que a definição das experiências gastronómicas de luxo sustentáveis, desde as perspetivas dos *chefs*, deve abranger tanto aspectos funcionais (e.g. alimentos sustentáveis e saudáveis, práticas ecológicas) quanto experienciais (e.g. sensoriais, criatividade, prazer, estética).

Tabela 4.5. Elementos associados à experiência gastronómica

Experiência gastronómica	
Designação	Artigos
Identidade regional	
Nº total de artigos: 5	Aaltojärvi, Kontukoski e Hopia (2018); Hillel, Yani e Shani (2013); Ingerson e Kim (2016); Šmid, Razpotnik e Bole (2021); Wondirad, Kebete e Li (2021).
Fidelização com o destino	
Nº de total de artigos: 3	Alderighi, Bianchi e Lorenzini (2016); Canalejo et al. (2020); Piramanayagam, Sud e Seal (2020).
Memorabilidade da experiência	
Nº total de artigos: 6	Franco et al. (2021); Gupta e Sajnani (2019); Ingerson e Kim (2016); Piramanayagam, Sud e Seal (2020); Sthapit (2019); Vallbona e Miró (2020).
Autenticidade gastronómica	
Nº total de artigos: 16	Akdag et al. (2018); Alonso, Martens e Ong (2021); Björk e Kauppinen-Räisänen (2016); Franco et al. (2021); Canalejo et al. (2020); Dourian (2021); Gupta e Sajnani (2019); Hillel, Yani e Shani (2013); Ingerson e Kim (2016); Kurt e Dłużewska (2018); Mendes et al. (2021); Nicoletti et al. (2019); Piramanayagam, Sud e Seal (2020); Sthapit (2019); Vallbona e Miró (2020); Wondirad, Kebete e Li (2021).
Emoções sensoriais	
Nº total de artigos: 3	Carvalho, Kastenzholz e Carneiro (2021); Piramanayagam, Sud e Seal (2020); Sthapit (2019).
Satisfação	
Nº total de artigos: 2	Canalejo et al. (2020); Piramanayagam, Sud e Seal (2020).
Desenvolvimento sustentável do destino	
Nº total de artigos: 3	Kurt e Dłużewska (2018); Šmid, Razpotnik e Bole (2021); Wondirad, Kebete e Li (2021).
Aspetos sociais	
Nº total de artigos: 3	Cuadra et al. (2020); Hillel, Yani e Shani (2013); Mendes et al. (2021).
Aspetos económicos	
Nº total de artigos: 3	Cuadra et al. (2020); Mendes et al. (2021); Wondirad, Kebete e Li (2021).
Aspetos ambientais	
Nº total de artigos: 2	Cuadra et al. (2020); Mendes et al. (2021);
Parcerias com os <i>stakeholders</i>	
Nº total de artigos: 3	Garibaldi e Pozzi (2018); Richards (2021); Šmid, Razpotnik e Bole (2021).

Tabela 4.6. Elementos associados à gastronomia sustentável

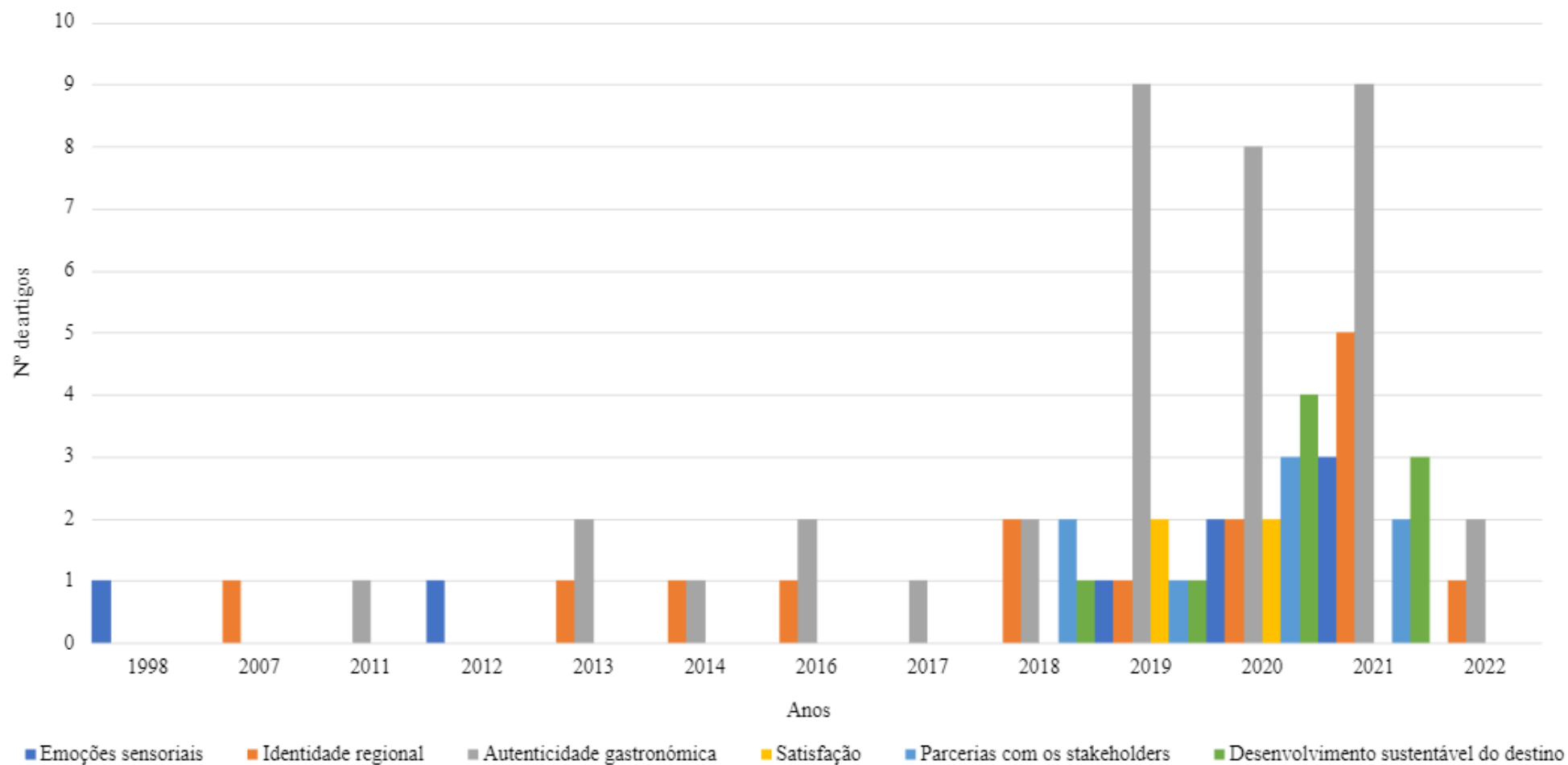
Gastronomia sustentável	
Designação	Artigos
Identidade regional	
Nº total de artigos: 12	Batat (2021); Bolborici et al. (2022); Cadiogan et al. (2021); Carral, del Río e López (2020); De Jong e Varley (2018); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Harrington e Herzog (2007); Hełdak et al. (2020); Iizuka e Kikuchi (2016); Ocampo et al. (2021); Zhang, Chen e Hu (2019); Vallbona, Domínguez e Miró (2019).
Concorrência sustentável das empresas turísticas	
Nº total de artigos: 4	Alonso, Kok e Ó Brien (2018); Harrington e Herzog (2007); Vallbona, Domínguez e Miró (2019); Zhang, Chen e Hu (2019).
Criatividade na experiência	
Nº total de artigos: 2	Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Ocampo et al. (2021).
Autenticidade gastronómica	
Nº total de artigos: 23	Bolborici et al. (2022); Cadiogan et al. (2021); Chaigasem e Tunming (2019); Chiang e Sheu (2020); Coughlan e Hattingh (2020); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Gössling et al. (2011); Grubor et al. (2022); Hełdak et al. (2020); Iizuka e Kikuchi (2016); Karagiannis e Andrinós (2021); Lacap (2019); Mejía e Conforme (2020); Muça, Pomianek e Peneva (2022); Namkung e Jang (2013); Niedbala et al. (2020); Ocampo et al. (2021); Serra et al. (2021); Skordili e Tsakopoulou (2019); Trafialek et al. (2019); Vallbona, Domínguez e Miró (2019); Vallbona e Dimitrovski (2017); Zhang, Chen e Hu (2019).
Emoções sensoriais	
Nº total de artigos: 2	Batat (2021); Leong et al. (2012).
Satisfação	
Nº total de artigos: 2	Lacap (2019); Vallbona, Domínguez e Miró (2019).
Bem-estar alimentar	
Nº total de artigos: 2	Batat (2021); Mayton et al. (2020).
Aspetos sociais	
Nº total de artigos: 15	Alonso, Kok e Ó Brien (2018); Batat (2021); Chaigasem e Tunming (2019), Cadiogan et al. (2021); Carral, del Río e López (2020); De Jong e Varley (2018); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Karagiannis e Andrinós (2021); Lacap (2019); Mayton et al. (2020); Mejía e Conforme (2020); Ocampo et al. (2021); Vallbona, Domínguez e Miró (2019); Vallbona e Dimitrovski (2017); Zhang, Chen e Hu (2019).
Aspetos económicos	
Nº total de artigos: 7	Alonso, Kok e Ó Brien (2018); Carral, del Río e López (2020); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Mayton et al. (2020); Mejía e Conforme (2020); Vallbona, Domínguez e Miró (2019) Zhang, Chen e Hu (2019).
Aspetos ambientais	
Nº total de artigos: 21	Alonso, Kok e Ó Brien (2018); Batat (2021); Beltrán; Guzmán e Santa Cruz (2016); Carral, del Río e López (2020); Chiang e Sheu (2020); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); De Jong e Varley (2018); Gössling et al. (2011); Harrington e Herzog (2007); Karagiannis e Andrinós (2021); Mayton et al. (2020); Mejía e Conforme (2020); Muça, Pomianek e Peneva (2022); Namkung e Jang (2013); Ocampo et al. (2021); Pirani e Arafat (2016); Sarmiento e Hanandeh (2018); Teng et al. (2014); Trafialek et al. (2019); Vallbona, Domínguez e Miró (2019); Zhang, Chen e Hu (2019).
Parcerias com os <i>stakeholders</i>	
Nº total de artigos: 5	Alonso, Kok e Ó Brien (2018); Carral, del Río e López (2020); Chaigasem e Tunming (2019); Chiang e Sheu (2020); Mayton et al. (2020).

Gastronomia sustentável	
Políticas	
Nº total de artigos: 5	Chiang e Sheu (2020); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Karagiannis e Andrinou (2021); Mayton et al. (2020); Muça, Pomianek e Peneva (2022).
Desenvolvimento sustentável do destino	
Nº total de artigos: 6	Berno e Fusté-Forné (2020); Buiza et al. (2021); Carral, del Río e López (2020); Heldak et al. (2020); Niedbala et al. (2020); Zhang, Chen e Hu (2019).

Relativamente à experiência gastronómica os elementos que tiveram mais abrangência foram a autenticidade gastronómica, memorabilidade da experiência e a identidade regional (tabela 4.5). No que diz respeito à gastronomia sustentável destacam-se além da identidade regional e a autenticidade gastronómica, os aspetos ambientais, sociais, económicos e a sustentabilidade do destino.

Num total de 77 artigos consultados, foram identificados 61, que abordam elementos associados a *experiência gastronómica* e a *gastronomia sustentável*. Embora seja um capítulo e não um artigo, conforme referimos acima, uma vez que foi o primeiro estudo a abordar as experiências nas múltiplas vertentes, teremos em conta o estudo de Pine e Gilmore (1998). De seguida procede-se à análise de cada elemento definatório dos construtos antes analisados (*experiência gastronómica* e *gastronomia sustentável*), sendo selecionados os elementos comuns aos dois conceitos (identidade regional, autenticidade gastronómica, emoções sensoriais, satisfação, parcerias com os *stakeholders*, desenvolvimento sustentável do destino e aspetos sociais, económicos e ambientais). Estes elementos foram analisados na figura 4.7, a fim de conhecer a evolução do estudo dos mesmos. A figura mostra que, o primeiro elemento associado à experiência referido por Pine e Gilmore (1998), está relacionado com as emoções sensoriais e que por sua vez está relacionado com a gastronomia sustentável por Leong et al. (2012). Cabe destacar que em 2018 nota-se alguma preocupação em incluir as parcerias com *stakeholders* do setor e o desenvolvimento sustentável do destino como elementos relevantes. Importante realçar que o ano 2020, corresponde ao ano mais marcante no que toca à análise dos elementos associados ao constructo e a partir de 2021 verifica-se a decrescente preocupação no estudo definitivo do constructo.

Figura 4.7. Evolução do estudo dos elementos da experiência gastronómica sustentável



Os diversos critérios relacionados com os elementos associados à definição das experiências gastronómicas sustentáveis levaram a conceptualizá-los como oferta gastronómica autêntica, sustentável e ética, que estimula as emoções sensoriais do consumidor, contribuindo para a satisfação da visita. Fortalecem as relações entre os diferentes *stakeholders* do setor gastronómico e incentivam ao desenvolvimento do destino nas esferas (económica, ambiental e social).

Com a finalidade de realizar um estudo mais aprimorado e conhecer os atributos que os autores alegam mais relevantes, foram computadas as vezes que cada autor cita cada atributo, tendo em consideração a dimensão correspondente. A tabela 4.7 descreve o número de vezes que cada atributo foi mencionado nos artigos selecionados para a pesquisa.

No que toca à análise das dimensões das EGS foram identificadas diferentes dimensões: dimensão ética (Chiang & Sheu, 2020; Karagiannis & Andrinou, 2021; Teng, Wu & Huang, 2014), dimensão funcional, económica, sociopolítica (Desbiolles, Moskwa & Gifford, 2014), hedónica (Batat, 2020), ética, sociopolítica e funcional (Ocampo et al., 2021)⁴. As dimensões foram classificadas tendo em consideração os seguintes autores: hedónica, social e económica (Holbrook, 2006), socio-política, ética (Mayton et al., 2020) e funcional (Batat, 2020). Das cinco dimensões referidas anteriormente, a tabela revela que a dimensão mais abordada foi a ética, com o total de 81 citações, sendo a dimensão económica a menos abordada com um total de quatro citações.

Tabela 4.7. Classificação das dimensões das experiências gastronómicas sustentáveis.

Nº	Classificação dos atributos	Valores
1)	Dimensão económica	
a)	Apoio da economia local	4
2)	Dimensão ética	
•	Produção alimentar	
a)	Eficiência no consumo de água	6
b)	Pegada de carbono	4
c)	Poupança de energia	9
d)	Produtos orgânicos	9
e)	Redução do desperdício	8
•	Processamento e distribuição alimentar	
a)	Bens duráveis e materiais sustentáveis	7
b)	<i>Food miles</i>	4
c)	Redução de químicos e da poluição	3
d)	Segurança alimentar	5
•	Acesso e consumo de alimentos	
a)	Alimentação saudável	6

⁴ Descrição detalhada na tabela 4.13, na qual aparecem classificadas as dimensões, atributos associados e os respetivos autores.

Nº	Classificação dos atributos	Valores
b)	Comida vegetariana	4
c)	Compostagem	3
d)	Porções adequadas	5
e)	Reciclagem	8
3)	Dimensão funcional	
a)	Autenticidade	5
b)	Criatividade	3
c)	<i>Design do local</i>	4
4)	Dimensão hedónica	
a)	Prazer	2
b)	Sensorial	3
5)	Dimensão sociopolítica	
a)	Aspetos sociopolíticos gerais	4
b)	Certificação alimentar	4
c)	Conexão dos consumidores, produtos e atores do setor alimentar	4
d)	Implementar políticas responsáveis	4
e)	Melhorar o bem-estar e a formação dos funcionários	2
f)	Práticas de reciclagem	4
g)	Qualidade de vida dos residentes	3
Total		127

Elementos associados à criação da experiência

O compromisso dos consumidores com os alimentos está a converter-se num fenómeno social significativo, visto que a procura de alimentos mais sustentáveis e éticos resulta cada vez mais eminente (Desbiolles, Moskwa & Gifford, 2014), seja através do valor agregado da gastronomia local à experiência turística (Chaigasem & Tunming, 2019), ou pela emergente preocupação dos *stakeholders* do setor gastronómico nos objetivos do desenvolvimento da Agenda 2030, no que respeita à incorporação de rotinas e práticas sustentáveis (Ocampo et al., 2021) ou na criação das experiências gastronómicas sustentáveis, com o intuito de enriquecer a imagem do destino, aumentar a relação cognitiva do significado da experiência (Carvalho, Kastenholtz & Carneiro, 2021). Nesta senda este estudo pretende identificar a existência de preceitos associados às componentes da criação das experiências gastronómicas na perspetiva da sustentabilidade.

Verifica-se que há poucos estudos sobre os elementos associados à criação das experiências gastronómicas sustentáveis. Conforme foi referido antes, o estudo das experiências ganha notoriedade com Pine e Gilmore (1998), e posteriormente outros autores associaram os elementos criativos da experiência ao ramo da gastronomia, identificando os seguintes elementos: (1) necessidades e expetativas do cliente e aspetos multissensoriais (Agapito, 2020; Carvalho, Kastenholtz & Carneiro, 2021, Sánchez & Guzmán, 2018), (2) enfoque no produto gastronómico (Osorio et al., 2022) e (3) *design* do local (Piramanayagam, Sud & Seal, 2020). A tabela 4.8 descreve os elementos

associados à criação das experiências, tendo em consideração os conceitos (experiência turística, experiência gastronómica, gastronomia sustentável e experiência gastronómica e sustentável) e os respetivos autores.

Tabela 4.8. Elementos relativos à criação das experiências

Designação	Autor	Elementos da criação da experiência
Experiência turística	Agapito (2020)	Necessidades e expectativas do cliente, aspetos multissensoriais, implicação dos <i>stakeholders</i> , sustentabilidade, bem-estar dos turistas e das comunidades locais, interação com os consumidores.
	Pine e Gilmore (1998)	Excelente <i>design, marketing, delivery</i> , participação ativa do consumidor, relação do tema com o produto, criação de impressões positivas na mente do cliente e lembranças memoráveis, aspetos multissensoriais.
Experiência gastronómica	Björk e Kauppinen-Räsänen (2016)	Práticas de gestão sustentável.
	Carvalho, Kastenholz e Carneiro (2021)	Necessidades e expectativas do cliente, participação ativa e interação do consumidor, aspetos multissensoriais, personalização do serviço, inovação, práticas de gestão sustentável.
	Osorio et al. (2022)	<i>Design</i> do local, qualidade do serviço, elementos da cultura local (ingredientes locais e hospitalidade), património gastronómico (variado sistema culinário, versatilidade gastronómica local, conhecimento do potencial gastronómico do local), interação social, inovação.
	Piramanayagam, Sud e Seal (2020)	<i>Design</i> do local, aspetos sensoriais, participação ativa do consumidor, atributos da gastronomia local, inovação, preço acessível, espaços para socializar com amigos e familiares.
	Sánchez e Guzmán (2018)	Necessidades e expectativas do cliente, aspetos multissensoriais, criatividade, inovação, proteção do conhecimento, <i>design</i> do local, excelência no serviço, interação com o cliente, diferenciação da oferta, personalização.
	Šmid, Razpotnik e Bole (2021)	Implicação dos <i>stakeholders</i> , atributos da gastronomia local.
Gastronomia sustentável	Mayton et al. (2020)	Envolvimento dos <i>stakeholders</i> , gestão sustentável.
	Mejía e Conforme (2020)	Ingredientes locais, aspetos sensoriais, participação ativa do consumidor, atributos do património gastronómico, sustentabilidade.
	Trafialek et al. (2019)	Qualidade da comida e do serviço, práticas sustentáveis
Experiência, gastronómica e sustentabilidade	Batat (2020)	Sustentabilidade, aspetos multissensoriais, <i>design</i> e localização do local.

Com a finalidade de chegar a um consenso sobre os componentes associados a criação das experiências na perspetiva gastronómica e da sustentabilidade desenvolve-se a tabela 4.9 que resume os componentes mais abrangentes, os quais foram organizados segundo a ordem de importância. Os componentes mais destacados são os seguintes: aspetos multissensoriais, participação ativa do cliente, práticas sustentáveis e *design* do local.

Tabela 4.9. Análise dos componentes relativos à criação da experiência

Autores	Componentes relativos à criação da experiência								
	Aspetos multissensoriais	Participação ativa do cliente	Práticas sustentáveis	Design do local	Inovação	Atributos da gastronomia local	Necessidades e expectativas do cliente	Qualidade do serviço	Implicação dos <i>stakeholders</i>
Agapito (2020)	X	X	X				X		X
Batat (2020)	X		X	X					
Björk e Kauppinen-Räisänen (2016)			X						
Carvalho, Kastenholz e Carneiro (2021)	X	X			X		X		
Mayton et al. (2020)			X						X
Mejía e Conforme (2020)	X	X	X			X			
Osorio et al. (2022)		X		X	X	X		X	
Piramanayagam, Sud e Seal (2020)	X	X		X	X	X			
Pine e Gilmore (1998)	X	X		X					
Sánchez e Guzmán (2018)	X	X		X	X		X	X	
Šmid, Razpotnik e Bole (2021)						X			X
Trafialek et al. (2019)			X					X	

Investigações por destino geográfico

A fim de conhecer a evolução dos estudos das experiências gastronómicas na perspetiva sustentável foram agrupados na tabela 4.10, por ordem cronológica os autores com os respetivos tópicos de estudos. Conforme a tabela os estudos estiveram focados na sua maioria nos seguintes tópicos: avaliação das práticas sustentáveis (Bolborici et al., 2022), análise das expectativas e atitudes dos clientes em *greens restaurants* (Batat, 2021) e descrição de um modelo de negócio sustentável no setor gastronómico (Harrington & Herzog, 2007).

De seguida a tabela 4.11 ilustra os estudos por destinos geográficos, associados ao âmbito da gastronomia sustentável, com o intuito de conhecer se existe a preocupação da academia na continuidade dos estudos relativos a gastronomia sustentável. Para a análise teve-se em conta o destino geográfico onde foi realizado o estudo, autores, metodologia, técnica de análise, público-alvo, tema de estudo e objetivo. Relativamente aos estudos no mesmo destino, encontrou-se poucos estudos associados à perspetiva sustentável, destacando-se países como: (1) Estados Unidos da América (analisar a influência das práticas sustentáveis na restauração nas experiências gastronómicas e no valor da marca), (2) Polónia (avaliar a consciência ambiental dos consumidores e as práticas sustentáveis na restauração), (3) Taiwan (propor indicadores para medir o nível de sustentabilidade das receitas e definir as motivações que conduzem aos consumidores à visitar os *greens restaurants*) e (4) França (analisar a sustentabilidade em restaurantes de luxo tendo em consideração a perspetiva dos *chefs* e a percepção dos consumidores).

Tabela 4.10. Objetivo dos estudos das experiências gastronômicas na perspectiva sustentável

Tópicos dos estudos	Autores
Descrição de um modelo de negócio sustentável no setor gastronômico.	Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Harrington e Herzog (2007).
Análise das expectativas e atitudes dos clientes em <i>greens restaurants</i> .	Batat (2021); Harrington e Herzog, 2007; Sarmiento e Hanandeh, (2018); Teng, Wu e Huang (2014).
Avaliação das práticas gastronômicas sustentáveis.	Batat (2021); Bolborici et al. (2022); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Filimonau et al. (2017); Gössling et al. (2011); Karagiannis e Andrinos (2021); Namkung e Jang (2013); Ocampo et al. (2021); Pirani e Arafat (2016); Soregaroli et al. (2021); Trafialek et al. (2019).
Criação e conceptualização das EGS.	Mejía e Conforme (2020), Trafialek et al. (2019).
Análise da sustentabilidade a nível dos mercados urbanos.	Vallbona, Domínguez e Miró (2019).
Desenvolver uma estrutura conceptual das dietas sustentáveis.	Mayton et al. (2020).
Propor um referencial teórico e fomentar prática social sustentável.	Alonso, Kok e O'Brien (2018).
Definição do conceito, elementos da criação de experiências e execução das experiências gastronômicas na perspectiva sustentável em restaurantes Michelin.	Batat (2020).
Proposta de indicadores para medir o nível de sustentabilidade das receitas.	Chiang e Sheu (2020).
Validar uma escala para mensurar as práticas de sustentabilidade nas cadeias locais de abastecimento de alimentos.	Alsetoohy, Ayoun e Abou-Kamar (2021).

Tabela 4.11. Estudos por destinos geográficos

Destino geográfico	Autores	Metodologia	Técnica de análise	Público-alvo	Tema	Objetivo
Austrália	Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014)	Estudo exploratório	Entrevistas	Gerente do restaurante, residentes locais	Gastronomia sustentável	Analisar o papel que os restaurantes podem desempenhar na pedagogia cultural, ensinando não apenas maneiras mais sustentáveis de se envolver com a comida, mas também modos de vida alternativos.
	Sarmiento e Hanandeh (2018)	Quantitativa	Questionários	Consumidores locais e turistas	Gastronomia sustentável	Avaliar as expectativas e atitudes dos clientes em relação aos <i>greens restaurants</i> .
França	Batat (2020)	Qualitativa	Entrevistas, análise de dados secundários	<i>Chefs</i> de Cozinha	Experiência, gastronomia e sustentabilidade	Examinar como os <i>chefs</i> definem, criam e executam as experiências gastronômicas de luxo nos seus restaurantes.
	Batat (2021)	Qualitativa	<i>Thompson's analysis framework</i> (oscultação)	Consumidores	Gastronomia sustentável	Explorar as percepções dos consumidores sobre a produção ética de alimentos e as práticas de consumo em restaurantes gastronômicos de luxo.
Grécia	Karagiannis e Andrinou (2021)	Quantitativa	Questionários	Turistas internacionais	Gastronomia sustentável	Identificar e analisar o papel das práticas sustentáveis gastronômicas na experiência e escolha dos clientes.
Emirados Árabes Unidos	Pirani e Arafat (2016)	Qualitativa e quantitativa	Entrevistas, <i>materials flow analysis</i>	Autoridades públicas e operadores hoteleiros	Gastronomia sustentável	Examinar a situação atual da gestão do desperdício de alimentos no setor hoteleiro.
Estados Unidos da América	Alsetoohy, Ayoun e Abou-Kamar (2021)	Quantitativa	Questionários	Turistas nacionais e internacionais	Experiência, gastronomia e sustentabilidade	Explorar a influência da gestão sustentável da distribuição dos alimentos nos restaurantes de luxo nas experiências gastronômicas dos turistas e na marca do destino.
	Namkung e Jang (2013)	Quantitativa	Questionários	Consumidores	Gastronomia sustentável	Examinar os efeitos das práticas verdes em restaurantes na formação do valor da marca com base no cliente.
Escócia	De Jong e Varley (2018)	Qualitativa	Observação participante	Membros de organizações turísticas e outros grupos sociais	Gastronomia sustentável	Explorar os métodos para melhorar a sustentabilidade social nos festivais gastronômicos e abordar os benefícios da sustentabilidade.

Destino geográfico	Autores	Metodologia	Técnica de análise	Público-alvo	Tema	Objetivo
Espanha	Vallbona, Domínguez e Miró (2019)	Qualitativa	Entrevistas	Grupo administrativo	Gastronomia sustentável	Destacar a importância dos mercados de alimentos locais como ícones turísticos e determinar o nível de sustentabilidade do mercado a Boqueria.
Itália	Soregaroli et al. (2021)	Quantitativa	Estudo experimental	Carta Menú	Gastronomia sustentável	Testar a capacidade de resposta dos consumidores de vinho aos estímulos da pegada de carbono.
Polónia	Muça, Pomianek e Peneva (2022)	Quantitativa	Questionário	Residentes locais	Gastronomia sustentável	Medir e comparar a consciência e as preferências dos consumidores em relação aos produtos locais e o impacto económico, social e ambiental.
	Trafialek et al. (2019)	Quantitativa	Questionário	Consumidores do serviço de <i>catering</i>	Gastronomia sustentável	Identificar e analisar as escolhas do consumidor e avaliar a qualidade do serviço do restaurante, incluindo a qualidade das refeições e serviços, e as práticas de sustentabilidade nos restaurantes.
Portugal	Serra et al. (2021)	Qualitativa e quantitativa	<i>Real-Time Delphi (RTD)</i>	Grupo de especialistas	Gastronomia sustentável	Promover a sustentabilidade através da harmonização de comida e vinho regional.
Peru	Alonso, Kok e O'Brien (2018)	Qualitativa	Entrevistas	Operadores de restaurantes	Gastronomia sustentável	Propor um referencial teórico baseado na teoria dos <i>stakeholders</i> e da prática social no contexto do turismo gastronómico sustentável.
Reino Unido	Filimonau et al. (2017)	Qualitativa	Entrevistas	Consumidores	Gastronomia sustentável	Explorar como as características ambientais (proveniência e pegada de carbono) e de saúde (nutricionais e caloríficas) dos alimentos exibidos nos cardápios dos restaurantes afetam a escolha do cliente.
Romênia	Bolborici et al. (2022)	Qualitativa	Entrevistas	Residentes locais	Gastronomia sustentável	Avaliar como a gastronomia e as práticas gastronómicas, assim como as dimensões intangíveis do património cultural contribuem no desenvolvimento sustentável da zona.
Suécia	Ocampo et al. (2021)	Qualitativa	Entrevistas, observação participante	Gerente e equipa do restaurante	Gastronomia sustentável	Explorar as diferentes crenças e ideais de sustentabilidade do restaurante e as práticas sustentáveis fomentadas.
Taiwan	Chiang e Sheu (2020)	Quantitativa	<i>Data development analysis</i>	Receitas	Gastronomia sustentável	Propor indicadores para medir o nível de sustentabilidade das receitas.
	Teng et al (2014)	Quantitativa	Questionário	Consumidores	Gastronomia sustentável	Examinar as inter-relações entre os valores, atitudes e preocupações ambientais dos consumidores e explorar como se relacionam com suas intenções de visitar restaurantes sustentáveis.
Vietnã	Mayton et al. (2020)	Qualitativa	Entrevistas	<i>Stakeholders</i>	Gastronomia sustentável	Desenvolver a estrutura conceptual das dietas sustentáveis

4.2.2. Contextos

Com o intuito de conhecer o contexto das investigações relacionadas com a gastronomia sustentável foi elaborada a tabela 4.12, que ilustra que as investigações foram desenvolvidas em dois contextos diferentes: espaço urbano (Trafielk et al., 2019) e espaço rural (de Jong & Varley, 2018). As áreas onde foram desenvolvidas as investigações são as seguintes: restauração, hotelaria/restauração e gastronomia, e entre os objetos de estudo analisados podemos mencionar as *Chevicerías*, *green restaurants*, restaurantes de luxo e produtos locais. De destacar que dos 22 estudos analisados, 19 foram desenvolvidos em espaço urbano, sendo a área de restauração a mais estudada com doze estudos. De realçar que Batat (2020) realiza uma investigação que abrange tanto o contexto urbano como o rural.

Tabela 4.12. Contexto das investigações relativas as experiências gastronómicas na perspetiva sustentável

Espaço urbano		
Áreas	Objeto de estudo	Autor
Restauração	<i>Chevicerías</i>	Alonso, Kok e O'Brien (2018)
	Restaurantes de luxo	Batat (2020); Batat (2021)
	<i>Greens restaurants</i>	Chiang e Sheu (2020); Namkung e Jang (2013); Ocampo et al. (2021); Sarmiento e Hanandeh (2018); Soregaroli et al. (2021); Teng, Wu e Huang (2014); Trafielk et al. (2019)
	Restaurante casual	Filimonau et al. (2017)
	Restaurantes (geral)	Alsetoohy, Ayoun e Abou-Kamar (2021); Karagiannis e Andrinou (2021)
Hotelaria /restauração	Hoteis e restaurantes geral	Pirani e Arafat (2016)
Gastronomia	Mercado local	Vallbona, Domínguez e Miró (2019)
	Produção e consumo alimentar	Gössling et al. (2011)
	Produtos locais	Mayton et al. (2020); Muça, Pomianek e Peneva (2022); Serra et al. (2021)
Espaço rural		
Áreas	Objeto de estudo	Autor
Restauração	Restaurantes de luxo	Batat (2020); Batat (2021)
	Café	Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014)
Gastronomia	Eventos gastronómicos	De Jong & Varley (2018)
	Produtos locais	Bolborici et al. (2022)

4.2.3. Exposição dos métodos aplicados nos estudos

Revisão taxonómica da mensuração das experiências sustentáveis no setor gastronómico

A experiência gastronómica está a ganhar importância no desenvolvimento sustentável dos destinos (e.g. Berno & Fusté-Forné, 2020; Carral, del Río & López, 2020), daí a preocupação na medição do consumo alimentar e a latente necessidade de implementar indicadores que avaliam a sustentabilidades nas cozinhas dos restaurantes (Chiang & Sheu, 2020). Neste contexto um leque de autores tem encaminhado as suas investigações para a mensuração das experiências gastronómicas. Destacam-se estudos sobre o comportamento do consumidor, relacionados com os seguintes aspetos: mensuração da consciência do consumidor sobre o impacto económico, social e ambiental nos restaurantes e as suas preferências em relação aos produtos locais (Muça, Pomianek & Peneva, 2022) e a perceção do consumidor sobre os efeitos das práticas sustentáveis na imagem da marca dos restaurantes (Namkung & Jang, 2013).

No percurso da pesquisa, também foram identificados autores, que avaliam o comportamento do consumidor nos *greens restaurants* no que tange à relação entre a perceção dos valores, atitudes e preocupações ambientais, e a escolha desta tipologia de restaurante (Teng, Wu & Huang, 2014; Sarmiento & Hanandeh, 2018). Outros autores preocuparam-se com a medição da sustentabilidade do produto nomeadamente: elaboração das receitas (Chiang & Sheu, 2020; Mayton et al., 2020) e avaliação da intensidade de carbono nos alimentos (Gössling et al., 2011). Em contrapartida, noutros estudos analisam-se a gestão sustentável nos estabelecimentos de restauração, nomeadamente: práticas sustentáveis (Karagiannis & Andrinou, 2021; Ocampo et al., 2021; Trafialek et al., 2019), nível de desperdício alimentar (Pirani & Arafat, 2016), e ações para a diminuição da pegada de carbono dos alimentos (Gössling et al., 2011). Foram, ainda, identificados outros estudos relacionados com a medição da sustentabilidade no setor gastronómico: sustentabilidade nos mercados (Vallbona, Domínguez & Miró, 2019), dimensões das experiências gastronómicas sustentáveis (Batat, 2020; Karagiannis & Andrinou, 2021) e os impactos da sustentabilidade na restauração (Desbiolles, Moskwa & Gifford, 2014). Das investigações anteriormente referidas cabe destacar que Kılıçhan, Karamustafa e Birdir (2022) foram mais longe ao desenvolver e validar a primeira escala que mede as tendências de consumo de alimentos na cozinha modernista, fusão e gastronomia local.

A análise taxonómica está dividida em três etapas: (1) seleção e classificação dos atributos associados à medição das experiências gastronómicas na perspetiva da sustentabilidade, (2) descrição do objeto e sujeito associados aos estudos antes referidos e (3) análise dos métodos aplicados nos estudos. Para proceder à análise taxonómica foram selecionados e classificados os atributos associados à medição das EGS, tendo em conta três regras: (i) os atributos revistos são selecionados antes do procedimento estatístico; portanto, há itens, mas não fatores ou componentes; (ii) dada a variedade de atributos e tipos de segmento de turismo gastronómico, apenas os atributos mais universais foram considerados, ignorando aqueles associados a um determinado segmento do turismo gastronómico, como por exemplo *cultural heritage maintenance* em mercados gastronómicos; (iii) quando o estudo listou vários atributos semelhantes (*eco-friendly product* e *certificatèd organic ingredient*), estes foram reagrupados em uma única categoria (*organic product*). Portanto, os atributos considerados somam um total de 27. Os atributos foram classificados tendo em consideração as dimensões hedónica e económica (Holbrook, 2006), sociopolítica, ética (Mayton et al., 2020) e funcional (Batat, 2020), sendo referidos na seção quatro deste trabalho. A tabela 4.13 espelha a classificação dos atributos mais comuns utilizados na medição das experiências gastronómicas na perspetiva da sustentabilidade.

Tabela 4.13. Classificação dos atributos das experiências gastronômicas na perspectiva sustentável

Nº	Classificação dos atributos	Autores
a)	Dimensão econômica	
1	Apoio da economia local	Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Holbrook (2006); Mayton et al. (2020); Muça, Pomianek e Peneva (2022).
b)	Dimensão ética	
1. Produção alimentar		
1	Eficiência no consumo de água	Chiang e Sheu (2020); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Mayton et al. (2020); Sarmiento e Hanandeh (2018); Teng et al. (2014); Vallbona, Domínguez e Miró (2019).
2	Pegada de carbono	Gössling et al. (2011); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Pirani e Arafat (2016); Sarmiento e Hanandeh (2018).
3	Poupança de energia	Chiang e Sheu (2020); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Gössling et al. (2011); Karagiannis e Andrinós (2021); Mayton et al. (2020); Namkung e Jang (2013); Sarmiento e Hanandeh (2018); Teng et al. (2014); Trafialek et al. (2019).
4	Produtos orgânicos	Batat (2020); Chiang e Sheu (2020); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Karagiannis e Andrinós (2021); Muça, Pomianek e Peneva (2022); Namkung e Jang (2013); Sarmiento e Hanandeh (2018); Teng et al. (2014); Trafialek et al. (2019).
5	Redução do desperdício	Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Gössling et al. (2011); Mayton et al. (2020); Pirani e Arafat (2016); Sarmiento e Hanandeh (2018); Teng et al. (2014); Trafialek et al. (2019); Vallbona, Domínguez e Miró (2019).
2. Processamento e distribuição alimentar		
1	Bens duráveis e materiais sustentáveis	Batat (2020); Chiang e Sheu (2020); Gössling et al. (2011); Karagiannis e Andrinós (2021); Mayton et al. (2020); Sarmiento e Hanandeh (2018); Teng et al. (2014).
2	<i>Food miles</i>	Vallbona, Domínguez e Miró (2019); Mayton et al. (2020); Namkung e Jang (2013); Sarmiento e Hanandeh (2018).
3	Redução de químicos e da poluição	Mayton et al. (2020); Sarmiento e Hanandeh (2018); Teng et al. (2014).
4	Segurança alimentar	Chiang e Sheu (2020); Karagiannis e Andrinós (2021); Mayton et al. (2020); Muça, Pomianek e Peneva (2022); Trafialek et al. (2019).
3. Acesso e consumo de alimentos		
1	Alimentação Saudável	Batat (2020); Namkung e Jang (2013); Ocampo et al. (2021); Sarmiento e Hanandeh (2018); Trafialek et al. (2019); Muça, Pomianek e Peneva (2022).
2	Comida vegetariana	Chiang e Sheu (2020); Gössling et al. (2011); Ocampo et al. (2021); Sarmiento e Hanandeh (2018).
3	Compostagem	Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Mayton et al. (2020); Sarmiento e Hanandeh (2018).
4	Porções adequadas	Chiang e Sheu (2020); Gössling et al. (2011); Pirani e Arafat (2016); Sarmiento e Hanandeh (2018); Trafialek et al. (2019).
5	Reciclagem	Batat (2020); Chiang e Sheu (2020); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Karagiannis e Andrinós (2021); Mayton et al. (2020); Namkung e Jang (2013); Sarmiento e Hanandeh (2018); Teng et al. (2014).
c)	Dimensão funcional	
1	Autenticidade	Batat (2020); Bolborici et al. (2022); Chiang e Sheu (2020); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Trafialek et al. (2019).
2	Criatividade	Batat (2020); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Ocampo et al. (2021).
3	<i>Design</i> do local	Batat (2020); Osorio et al. (2022); Piramanayagam, Sud e Seal (2020); Sánchez e Guzmán (2018).

Nº	Classificação dos atributos	Autores
d)	Dimensão hedónica	
1	Prazer	Batat (2020); Holbrook (2006).
2	Sensorial	Batat (2020); Holbrook (2006); Leong et al. (2012).
e)	Dimensão sociopolítica	
1	Aspetos sociopolíticos gerais	Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Karagiannis e Andrinós (2021); Mayton et al. (2020); Ocampo et al. (2021).
2	Certificação alimentar	Karagiannis e Andrinós (2021); Mayton et al. (2020); Sarmiento e Hanandeh (2018); Vallbona, Domínguez e Miró (2019).
3	Conexão dos consumidores, produtos e atores do setor alimentar	Batat (2020); Chiang e Sheu (2020); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Mayton et al. (2020).
4	Políticas responsáveis	Batat (2020); Chiang e Sheu (2020); Mayton et al. (2020); Muça, Pomianek e Peneva (2022).
5	Bem-estar e a formação dos funcionários	Batat (2020); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014).
6	Práticas de reciclagem	Holbrook (2006); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Karagiannis e Andrinós (2021); Ocampo et al. (2021).
7	Qualidade de vida dos residentes	Batat (2020); Mayton et al. (2020); Muça, Pomianek e Peneva (2022).

Fonte: Adaptado de Gallarza, Saura e Garcia (2002, p.63).

A segunda etapa corresponde à análise da participação dos objetos (tipologia serviços gastronómicos) e sujeitos (fator o indivíduo) na medição das experiências gastronómicas na perspetiva da sustentabilidade. Tendo em conta que o objetivo do estudo da investigação está direcionado às experiências gastronómicas no âmbito da sustentabilidade, os objetos foram classificados como tipologias de serviços gastronómicos, assim sendo os sujeitos neste caso, consistem nas pessoas inquiridas ou fatores analisados em função de um determinado objeto.

Os serviços gastronómicos foram classificados em seis tipologias (restaurante, evento gastronómico, gestão dos alimentos, hotéis e restaurantes, serviços gastronómicos locais, serviço de *catering*). A segmentação do sujeito foi realizada tendo em consideração os seguintes critérios: *chefs* de cozinha, receitas, residentes locais, consumidores, *stakeholders*, turistas (nacionais e internacionais), equipa do restaurante, gestores de restaurantes. A seguir apresenta-se a tabela 4.14, que espelha as diferentes classificações dos objetos e sujeitos.

Tabela 4.14. Dimensões do objeto e do sujeito no estudo das experiências gastronómicas sustentáveis.

Objeto	Autores	Sujeito
Evento gastronómico	Vallbona, Domínguez e Miró (2019)	Residentes locais
Gestão dos alimentos	Gössling et al. (2011)	Alimentos
Hoteis e restaurantes	Pirani e Arafat (2016)	<i>Stakeholders</i>
Restaurante	Batat (2020); Osorio et al. (2022); Sánchez e Guzmán (2018)	<i>Chefs</i> de cozinha
	Chiang e Sheu (2020)	Receitas
	Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014)	Gestores de restaurantes
	Karagiannis e Andrinós (2021)	Turistas internacionais
	Namkung e Jang (2013); Teng et al. (2014)	Consumidores
	Ocampo et al. (2021)	Equipa do restaurante
	Sarmiento e Hanandeh (2018)	Residentes locais e turistas nacionais e internacionais
Serviço de <i>catering</i>	Trafialek et al. (2019)	Consumidores
Serviços gastronómicos locais	Bolborici et al. (2022); Muça, Pomianek e Peneva (2022)	Residentes locais
	Mayton et al. (2020)	<i>Stakeholders</i>
	Piramanayagam, Sud e Seal (2020)	Turistas nacionais e internacionais

Adaptado de Gallarza, Saura e Garcia (2002, p.64).

Obtivemos os seguintes resultados: o estudo das dimensões das experiências gastronómicas no âmbito sustentável está mais direcionado ao objeto: restaurante (e.g. Batat, 2020; Karagiannis & Andrinós, 2021), visto que dos dezoito estudos selecionados, onze estão focados no setor da restauração (Sarmiento & Hanandeh, 2018). Na análise do sujeito destacam-se os consumidores como o mais analisado com a presença de onze estudos (e.g. Teng et al. 2014; Vallbona, Domínguez & Miró, 2019), visto que os objetos *stakeholders*, residentes e turistas também fazem parte dos consumidores. Os sujeitos que tiveram menor abrangência foram os *Chefs de cozinha* (Batat, 2020; Osorio et al., 2022) e as receitas (Chiang e Sheu, 2020).

A última etapa está dirigida à revisão e à análise das metodologias (qualitativa e quantitativa) empregadas nos estudos selecionados para a investigação. As metodologias qualitativas apresentam-se no apêndice B. Para desenvolver este tópico, dividiu-se a análise em dois blocos. O primeiro bloco abrange diferentes procedimentos metodológicos (e.g. entrevistas, revisão de literatura narrativa, *focus group*). No segundo bloco destacam-se como procedimentos metodológicos a análise de conteúdo e os estudos exploratórios. Os autores podem surgir em uma ou mais secções, segundo o número de técnicas qualitativas empregadas no estudo.

No Apêndice C lista-se os métodos quantitativos, subdivididos em métodos multivariados e variados. O primeiro grupo é dividido em três tipos de procedimentos

estatísticos: técnicas de redução de informações, técnicas de agrupamento e análise de dependência. O segundo grupo encontra-se dividido em métodos bivariados, análise de correlação, testes T e outros procedimentos estatísticos. Quando o estudo desenvolveu algoritmos sucessivos dos dados transformados, o nome do autor aparece repetido em duas ou mais secções, por exemplo, Beltrán, Guzmán e Santa Cruz (2016) usa a análise fatorial e a análise de *clusters*. Os autores que utilizam metodologia idêntica (tanto o procedimento estatístico quanto a técnica de coleta de dados foram agrupados na mesma célula).

A revisão taxonómica mostra utilização de diferentes metodologias. Em alguns casos os autores combinam as técnicas multivariadas e bivariadas (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016; Canalejo et al., 2020), identificando-se poucos autores que utilizam técnicas mistas qualitativas e quantitativas, Pirani e Arafat (2016), utilizam entrevistas e o *Materials Flow Analysis* (MFA). Foram encontrados autores que empregam unicamente uma técnica, revisão de literatura bibliométrica, (Agapito, 2020) Por outro lado, evidenciam-se outros que utilizam várias técnicas qualitativas: entrevistas e o *Thompson's analysis framework* (Batat, 2020) ou *focus group* e estudo exploratório (Wondirad, Kebete & Li 2021). De modo geral, as técnicas multivariadas são as predominantes, destacando-se os métodos de redução da informação, principalmente a análise fatorial (Testa et al., 2019).

O apêndice D ilustra outros métodos quantitativos utilizados nos artigos selecionados no estudo, no qual aparecem duas colunas (nome dos autores e métodos empregados), os autores que utilizam o mesmo método encontram-se agrupados na mesma célula. Prevalece o emprego do método *Pearson's Chi square*. De seguida apêndice E apresenta as técnicas de recolha de dados utilizadas nos questionários, os autores associados às mesmas e uma coluna adicional com os nomes dos autores que usaram previamente as técnicas citadas, para facilitar a leitura das abreviaturas utiliza-se uma legenda. As células vazias que aparecem preenchidas de cinzento correspondem aos estudos que não fazem referência ao emprego de escalas anteriormente utilizadas. No que toca as técnicas de recolha de dados a *Escala Likert* de cinco pontos é a mais utilizada. De notar que as escalas mais utilizadas são as escalas de Guzmán, Lotero, Gálvez e Rivera (2017) e Guzmán e Cañizares (2012).

4.2.4. Objeto de estudo

Nesta seção serão abordados dois tópicos pertinentes para a análise do quadro conceptual das EGS. Em primeiro lugar será estudado o papel ativo e passivo dos residentes no estudo das experiências gastronómicas no âmbito da sustentabilidade, para conhecer a percepção e consciência dos residentes sobre a sustentabilidade na experiência gastronómica assim como a preocupação dos *stakeholders* do setor gastronómico em criar estratégias sustentáveis para garantir o bem-estar e desenvolvimento sustentável das comunidades locais e por último foram pesquisados estudos que abordem as políticas públicas no contexto das experiências gastronómicas e a sustentabilidade com o intuito de identificar a existência de estudos focados nas políticas públicas ou a preocupação por parte dos stakeholders do setor / academia pela sua implementação.

Papel dos residentes no estudo das experiências gastronómicas no âmbito da sustentabilidade

Como referido anteriormente, o fator social desempenha um papel importante nas experiências gastronómicas na perspetiva da sustentabilidade, sendo que os residentes constituem a comunidade receptora dos visitantes e são os principais consumidores dos serviços. Nesta seção será analisado o papel ativo e passivo dos mesmos. O papel ativo dos residentes corresponde às investigações, onde os mesmos representam o objeto principal de estudo.

Dos estudos relacionados com o papel ativo dos residentes podemos citar os seguintes: parecer dos residentes sobre a abrangência dos eventos gastronómicos locais (Aaltojärvi, Kontukoski & Hopia, 2018), opinião sobre o efeito da gastronomia local na lealdade dos visitantes ao destino (Lacap, 2019), assim como a avaliação das expectativas e atitudes em relação aos *greens restaurants* (Teng, Wu & Huang, 2014). O papel passivo dos residentes está relacionado com as investigações direcionadas a analisar, avaliar e definir os fatores que influenciam no comportamento dos residentes, assim como os estudos centrados na criação de ações, estratégias ou procedimentos que garantam o seu respetivo bem-estar e o desenvolvimento das comunidades locais.

Das investigações focadas no papel passivo podemos destacar: o estudo dos efeitos das experiências gastronómicas memoráveis no comportamento dos residentes locais (Andersson & Mossberg, 2017), a exploração de métodos para melhorar a sustentabilidade social nos destinos (de Jong & Varley, 2018) e as contribuições do

turismo gastronómico no desenvolvimento socioeconómico e na revitalização cultural dos destinos turísticos (Wondirad, Kebete & Li 2021). A tabela 4.15 mostra a análise dos estudos que envolvem o papel dos residentes.

Tabela 4.15. Os residentes e o estudo das experiências gastronómicas na perspetiva sustentável

Nº	Autores	País	Metodologia	Técnica de Análise	Objetivos
1	Aaltojärvi, Kontukoski e Hopia (2018)	Finlândia	Qualitativa	Entrevistas	Analisar a importância atribuída pelos consumidores finlandeses aos eventos gastronómicos locais.
2	Andersson e Mossberg (2017)	Suécia	Quantitativa	Questionários	Descrever os efeitos das experiências gastronómicas memoráveis no comportamento dos residentes em termos de consumo de alimentos, atividades relacionadas com alimentação e viagens.
3	Bolborici et al. (2022)	Romênia	Qualitativa	Entrevistas	Avaliar como a gastronomia e as práticas gastronómicas, assim como as dimensões intangíveis do património cultural, contribuem para o desenvolvimento sustentável da zona.
4	De Jong e Varley (2018)	Escócia	Qualitativa	Observação participante	Explorar os métodos para melhorar a sustentabilidade social nos festivais gastronómicos e abordar os benefícios da sustentabilidade.
5	Grubor et al. (2022)	Sérvia	Quantitativa	Inquéritos	Analisar o potencial turístico do património gastronómico das minorias étnicas que habitam a Voivodina.
6	Lacap (2019)	Estados Unidos da América	Quantitativa	Questionários	Examinar o efeito da gastronomia local na satisfação e lealdade dos residentes ao destino.
7	Muça, Pomianek e Peneva (2022)	Albânia	Quantitativa	Questionários	Medir e comparar a consciência e as preferências dos consumidores em relação aos produtos locais e o impacto económico, social e ambiental.
8	Sarmiento e Hanandeh (2018)	Austrália	Quantitativa	Coleta de dados	Avaliar as expectativas e atitudes dos residentes em relação aos <i>greens restaurants</i> .
9	Teng et al. (2014)	Taiwan	Quantitativa	Questionário	Examinar as inter-relações dos valores, atitudes e preocupações ambientais dos consumidores e explorar como eles se relacionam com suas intenções de visitar restaurantes sustentáveis.
10	Troncoso e Loring (2021)	Equador	Qualitativa	Entrevistas	Explorar os impactos do turismo nos sistemas gastronómicos indígenas na Rota do Chocolate e Turismo Chakra.
11	Wondirad Kebete e Li (2021)	Etiópia	Qualitativa	Revisão de literatura e estúdio exploratório	Examinar as contribuições do turismo gastronómico no desenvolvimento socioeconómico e na revitalização cultural dos destinos turísticos.

Políticas públicas, experiências gastronômicas e sustentabilidade

Embora se verifique a inexistência de estudos que abordem as políticas públicas no âmbito das EGS, releva-se a crescente preocupação pela academia no que diz respeito à pertinência da implementação das mesmas para regulamentar diferentes aspectos: práticas sustentáveis e ecológicas em restaurantes (Batat, 2020; Chiang & Sheu, 2020 & Filimonau et al., 2017), consumo de alimentos na restauração (Mayton et al., 2020; Teng, Wu & Huang, 2014), sustentabilidade dos planos estratégicos dos destinos direcionados ao setor gastronômico (Carral, del Río & López, 2020) ou aceleração do desenvolvimento das áreas rurais, aumento da qualidade de vida dos destinos, assim como a diversificação da oferta laboral (Muça, Pomianek & Peneva, 2022). Atualmente, Wondirad, Kebete e Li (2021) incentivam os órgãos administrativos locais à criação de políticas de apoio aos agricultores locais para aumentar a produtividade sustentável.

4.3. Discussão

Conforme já identificamos anteriormente os estudos relacionados com as experiências gastronómicas no âmbito da sustentabilidade ainda são incipientes (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016) e constata-se a inexistência de uma definição sólida do construto (de Jong & Varley, 2018), assim como a falta de consenso na determinação das dimensões do próprio conceito (Batat, 2020). Nota-se, no entanto uma crescente preocupação da academia no estudo das práticas sustentáveis, dimensões e desenho das experiências gastronómicas na perspetiva sustentável (Gössling et al., 2011; Mayton et al., 2020), proposta de indicadores que avaliam a sustentabilidade na experiência gastronómica (Chiang & Sheu, 2020), assim como o interesse dos *stakeholders* do setor em fomentar a sustentabilidade na experiência gastronómica (Pirani & Arafat, 2016).

Cabe realçar que entre os acontecimentos que despertaram a preocupação pela academia e os *stakeholders* do setor gastronómico no estudo das experiências gastronómicas na perspetiva sustentável e as práticas sustentáveis, podemos destacar a implementação dos ODS (Mejía & Conforme, 2020; Zhang, Chen & Hu, 2019) e o surgimento da pandemia Covid-19 (Muça, Pomianek & Peneva, 2022; Karagiannis & Andrinou, 2021), tal como foi referido na introdução deste trabalho.

Verifica-se os seguintes supostos relacionados com a pertinência das práticas sustentáveis na gastronomia: tanto a qualidade (Alsetoohy, Ayoun & Abou-Kamar, 2021), como as práticas sustentáveis constituem uns dos principais fatores para a escolha de um determinado serviço (Batat, 2021; Carvalho, Kastenholz & Carneiro, 2021), os consumidores percebem as práticas éticas na gastronomia como um valor agregado á restauração (Desbiolles, Moskwa & Gifford, 2014), as práticas sustentáveis na gastronomia contribuem para o desenvolvimento sustentável dos destinos ao incentivar a concorrência das empresas turísticas através da produção e consumo local de maneira sustentável (Wondirad, Kebete & Li, 2021).

Confirmam-se as seguintes afirmações: a autenticidade gastronómica consiste numa das principais motivações de visita dos turistas internacionais (Bolborici et al., 2022; Cadiogan et al., 2021), a gastronomia local constitui um dos parâmetros de avaliação da sustentabilidade no turismo gastronómico (Batat, 2020). Denota-se a inexistência de estudos relativos as políticas públicas das experiências gastronómicas na perspetiva sustentável (Mayton et al., 2020; Teng et al., 2014).

Demonstra-se que o fator social desempenha um papel importante nas experiências gastronómicas na perspectiva sustentável (Muça, Pomianek & Peneva, 2022) no que tange à conexão dos consumidores, produtos e atores do setor alimentar (Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014) e à melhoria da qualidade de vida dos residentes Mayton et al., 2020).

Urge a necessidade de definir as dimensões das experiências gastronómicas (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016). A análise realizada no estudo focou-se na definição das dimensões das experiências gastronómicas na perspectiva sustentável, confirmando-se os critérios previamente plasmados pela academia: dimensão ética (Karagiannis & Andrinou, 2021), dimensão funcional, económica, sociopolítica (Desbiolles, Moskwa & Gifford, 2014), hedónica (Batat, 2020), ética, sociopolítica e funcional (Ocampo et al., 2021).

Conforme Carral, del Río e López (2020), resulta necessário estudar os componentes referentes à criação das experiências gastronómicas na perspectiva sustentável. A análise dos elementos que fazem parte da criação das experiências corroboram os critérios anteriormente estabelecidos pela academia: aspetos multisensoriais, participação ativa do cliente, práticas sustentáveis (Agapito, 2020), *design* do local, inovação e atributos da gastronomia local (Osorio et al., 2022).

Existe a latente preocupação pela academia na medição do consumo alimentar e na implementação de indicadores que avaliam a sustentabilidade na restauração (Chiang & Sheu, 2020).

Confirmou-se os princípios estabelecidos anteriormente, referentes aos elementos que fazem parte das experiências gastronómicas no âmbito da sustentabilidade: identidade regional, autenticidade gastronómica (Ingerson & Kim, 2016), emoções sensoriais e satisfação (Piramanayagam, Sud e Seal, 2020), desenvolvimento sustentável e parcerias (Carral, del Río e López, 2020), aspetos económicos e sociais (Alonso, Kok e Ó Brien, 2018), aspetos ambientais e políticos (Muça, Pomianek e Peneva, 2022).

4.3.1. Proposta de investigação futura

Tendo em consideração os aspetos abordados na revisão de literatura e na análise taxonómica (atributos associados a medição das experiências gastronómicas sustentáveis, dimensões do objeto e sujeito e procedimentos estatísticos utilizados nos estudos consultados), elaboraram-se três propostas de investigação futura (teórica, metodológica e prática), com o objetivo de espelhar de maneira mais concreta as linhas futuras de pesquisa.

1. *Proposta de investigação teórica: Enriquecimento e consenso do quadro teórico das experiências gastronómicas sustentáveis.*

- Recomenda-se diversificar os estudos voltados à definição das experiências gastronómicas sustentáveis, principalmente nos seguintes aspetos: emoções sensoriais (Batat, 2020) e a satisfação do visitante (Canalejo et al., 2020);
- Propõe-se chegar a um consenso sobre os critérios referentes aos atributos que suportam as dimensões das experiências gastronómicas na perspetiva sustentável, especificamente na dimensão ética (Chiang & Sheu, 2020), funcional (Ocampo et al., 2021) e económica (Mayton et al., 2020);
- Sugere-se fomentar as investigações no que toca aos elementos referentes à criação da experiência gastronómica sustentável: inovação, necessidade e expectativas do cliente (Carvalho, Kastenholtz & Carneiro (2021), qualidade do serviço (Sánchez & Guzmán, 2018) e implicação dos *stakeholders* (Šmid, Razpotnik & Bole, 2021).

2. *Proposta de investigação metodológica: Novos modelos para o estudo das experiências gastronómicas sustentáveis devem ser desenvolvidos de uma forma holística e integrada.*

- Seria pertinente realizar uma abordagem metodológica mais holística nos estudos, na qual sejam analisados diferentes aspetos: *stakeholders*, elementos associados à criação da experiência, valor agregado da experiência ao produto/serviço, assim como empregar nas investigações ferramentas analíticas que facultem a mensuração dos antecedentes, dimensões e o grau de cumprimento dos objetivos traçados no ato de criação da experiência gastronómica (Richards, 2021);
- Propõe-se a utilização de métodos integrados e mais fiáveis nos estudos das EGS, como o uso de técnicas avançadas de recolha e análise de dados, bem como a utilização de métodos mistos que podem combinar análises quantitativas em tempo real de experiências no local com estudos qualitativos (Pirani & Arafat, 2016).

3. *Proposta de investigação prática: Implicação, consciencialização e formação dos stakeholders do setor sobre a pertinência da implementação das práticas sustentáveis nas experiências gastronómicas e os elementos que suportam a criação das experiências gastronómicas no âmbito sustentável.*

- Recomenda-se promover os estudos focados nos operadores de restaurantes, que incentivem a necessidade de implementar as práticas sustentáveis na restauração

para acelerar o crescimento da atividade turística (Alonso, Kok & Ó Brien, 2018), assim como acrescentar esperievalor à imagem da marca (Namkung & Jang, 2013);

- Propõe-se desenvolver investigações que incentivem à formação nos temas de sustentabilidade, bem como à incorporação de rotinas e práticas sustentáveis que estimulem a criação de negócios mais sólidos (Ocampo et al., 2021);
- Sugere-se impulsionar os estudos que abordem a necessidade de focar no princípio da sustentabilidade na criação das experiências gastronômicas sustentáveis, com o intuito de contribuir para o enriquecimento da imagem do destino, aumento da relação cognitiva do significado da experiência (Carvalho, Kastenholtz & Carneiro, 2021) e o valor agregado à experiência turística (Chaigasem & Tunming, 2019).

5. Conclusões, limitações e recomendações

Os estudos relacionados com as experiências gastronómicas estão nos seus primeiros momentos. Conforme referimos, encontramos 77 artigos publicados entre 1998 e 2022. No entanto nota-se um aumento das pesquisas a partir do ano 2015 impulsionado pela implementação dos ODS pela ONU no ano 2015 e o surgimento da pandemia Covid-19, que impulsionou os consumidores a escolher produtos mais sustentáveis e éticos, incentivando os *stakeholders* do setor a ter em conta o fator sustentabilidade na gestão gastronómica.

A metodologia proposta consegue dar resposta aos objetivos da investigação, sendo identificados as seguintes lacunas no contexto das experiências gastronómicas sustentáveis:

- Poucas pesquisas referentes ao quadro teórico, elementos associados à criação da experiência e proposta de indicadores para medir a sustentabilidade na gastronomia. Revela-se a inexistência de estudos que abordem políticas para regular a sustentabilidade na experiência gastronómica. Por outro lado, verifica-se a incipiente preocupação da academia pela sua materialização.
- Escassas investigações no setor da hotelaria e em outras tipologias de serviços gastronómicos: eventos gastronómicos, mercearias, mercados. Urge a necessidade de fomentar os estudos no espaço rural.
- Dos elementos associados ao conceito experiência gastronómica sustentável existem poucos estudos que abordam as emoções sensoriais, satisfação e parcerias com os *stakeholders*.
- Deve aprofundar-se o estudo no que diz respeito à análise das dimensões económica, funcional e hedónica, visto que foram pouco abordados nas investigações analisadas.
- Evidenciam-se escassos critérios associados à criação da experiência, tendo escassa ocorrência os seguintes componentes: inovação, atributos da gastronomia local, necessidades e expectativas do cliente, qualidade do serviço e implicação dos *stakeholders*.

Demostrou-se que a evolução dos estudos das experiências gastronómicas no âmbito da sustentabilidade abrange a descrição de um modelo de negócio sustentável no setor gastronómico, análise das expectativas e atitudes dos clientes em *green restaurants*, avaliar as práticas gastronómicas sustentáveis, criação e conceptualização das

experiências gastronómicas na perspetiva sustentável, elementos da criação da experiência até validar uma escala para mesurar a sustentabilidade das cadeias locais de abastecimento de alimentos.

Existe uma estreita ligação entre a coocorrência dos termos (palavras-chave) no título e no resumo dos artigos selecionados para a pesquisa e os elementos associados a definição do construto de experiências gastronómicas sustentáveis (*sustainability, authenticity, satisfaction* e *tourism*). Espanha destaca-se como o país que lidera o número de investigações, visto que 15% dos estudos analisados estão concentrados em universidades espanholas, especificamente na Universidade de Córdova e de Barcelona.

Um fato relevante encontrado na análise dedutiva dos artigos selecionados na pesquisa, está relacionado com a perceção dos consumidores sobre o valor agregado das práticas éticas na restauração, assim como a importância da gastronomia local, como parâmetro de avaliação da sustentabilidade no turismo gastronómico.

Destaca-se a crescente preocupação dos residentes nas práticas sustentáveis das experiências gastronómicas tanto no processo de elaboração, consumo e criação das experiências, mas existem poucos estudos focados nos benefícios das práticas sustentáveis no desenvolvimento da comunidade e na melhoria da qualidade de vida dos residentes.

De modo geral, predomina a utilização da metodologia qualitativa (entrevistas e revisão de literatura narrativa). No que toca à metodologia quantitativa, na recolha de dados utiliza-se com mais frequência a escala *Likert* de cinco pontos, sendo predominantes as técnicas multivariadas (métodos de redução da informação e análise fatorial).

Na implementação da metodologia de Gallarza, Saura e Garcia (2002) relativa aos aspetos essenciais que fazem parte do quadro conceptual de um constructo, identificaram-se as principais dificuldades, sobressaindo para além dos poucos estudos relacionados com as EGS, carência de consenso da academia no que tange às dimensões, marco conceptual e parâmetros de avaliação das EGS.

Tendo em consideração as lacunas anteriormente identificadas, resulta imprescindível que os *stakeholders* do setor gastronómico criem planos estratégicos para incentivar a gestão sustentável das experiências gastronómicas

Da perspetiva da academia seria necessário além de aprofundar os estudos relativos às experiências gastronómicas sustentáveis em todos os contextos (urbano e rural), enriquecer o quadro conceptual, criar uma metodologia transversal que avalie a

sustentabilidade nas experiências gastronómicas, assim como o estudo de políticas a favor da sustentabilidade no setor gastronómico.

Devem aprofundar-se os estudos relativos à participação dos residentes na criação das experiências gastronómicas no âmbito da sustentabilidade, assim como a perceção e consciência dos residentes sobre a sustentabilidade na gastronomia.

Seria pertinente implementar indicadores que avaliem a sustentabilidade na experiência gastronómica através da mensuração da consciência do consumidor sobre o impacto económico, social e ambiental dos restaurantes, preferências dos consumidores, perceção do consumidor sobre os efeitos das práticas sustentáveis na imagem da marca dos restaurantes assim como a gestão sustentável nos estabelecimentos gastronómicos.

6. Referências bibliográficas

- Aaltojärvi, I., Kontukoski, M. & Hopia, A. (2018). Framing the local food experience: a case study of a Finnish pop-up restaurant. *British Food Journal*, 120 (1), 133-145. <https://doi.org/10.1108/BFJ-12-2016-0613>.
- Agapito, D. (2020). The senses in tourism design: A bibliometric review. *Annals of Tourism Research*, 83, 102934. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2020.102934>.
- Akbolat, M. & Ünal, Ö. (2021). COVID-19 Pandemisinde İşletme Yönetiminin Dönüşümü (Vols. 8) [Transformation of Business Management in the Pandemic]. Ankara: Gazi.
- Akdag, G., Guler, O., Dalgic, A., Benli, S. & Cakici, C. (2018). Do tourists' gastronomic experiences differ within the same geographical region?. A comparative study of two Mediterranean destinations. *British Food Journal*, 120 (1), 158-171. <https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2017-0017>.
- Alderighi, M., Bianchi, C. & Lorenzini, E. (2016). The impact of local food specialities on the decision to (re) visit a tourist destination: Market-expanding or business-stealing? *Tourism Management*, 57, 323-333. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2016.06.016>.
- Alonso, A., Martens, W. & Ong, J. (2021). Food tourism development in wine regions: perspectives from the supply side. *Current Issues in Tourism*, 25 (12), 1968-1986. <https://doi.org/10.1080/13683500.2021.1935791>.
- Alonso, A., Kok, S. & O'Brien, S. (2018). Sustainable culinary tourism and Cevicherías: a stakeholder and social practice approach. *Journal of Sustainable Tourism*, 26(5), 812-831. <https://doi.org/10.1080/09669582.2017.1414224>.
- Alsetoohy, O., Ayoun, B. & Abou-Kamar, M. (2021). COVID-19 Pandemic Is a Wake-Up Call for Sustainable Local Food Supply Chains: Evidence from Green Restaurants in the USA. *Sustainability*, 13 (16), 9234. <https://doi.org/10.3390/su13169234>.
- AminJafari, A. & Ghasemi, S. (2020). The possible of immunotherapy for COVID-19: A systematic review. *International Immunopharmacology*, 83, 106455. <https://doi.org/10.1016/j.intimp.2020.106455>.
- Andersson, T. & Mossberg, L. (2017). Travel for the sake of food. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(1), 44-58. <https://doi.org/10.1080/15022250.2016.1261473>.

- Anton, C., Camarero, C., Laguna, M. & Buhalis, D. (2019), "Impact of authenticity, degree of adaptation and cultural contrast on traveller's memorable gastronomy experiences", *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 28 (7), 1-22, <https://doi.org/10.1080/19368623.2019.1564106>.
- Balderas-Cejudo, A., Patterson, I. & Leeson, G. W. (2019). Senior Foodies: A developing niche market in gastronomic tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 16, 100152. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100152>.
- Batat, W. (2021). Consumers' perceptions of food ethics in luxury dining. *Journal of Services Marketing*, 36(5), 754-766. <https://doi.org/10.1108/JSM-01-2021-0010>.
- Batat, W. (2020). Pillars of sustainable food experiences in the luxury gastronomy sector: A qualitative exploration of Michelin-starred chefs' motivations. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 57, 102255. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2020.102255>.
- Beer, C., Ottenbacher, M. & Harrington, R. (2012). Food Tourism Implementation in the Black Forest Destination. *Journal of Culinary Science and Technology*, 10 (2), 106-128. <https://doi.org/10.1080/15428052.2012.677601>.
- Beltrán, F., Guzmán, T. & Santa Cruz, F. (2016). Analysis of the relationship between tourism and food culture. *Sustainability (Switzerland)*, 8 (5), 418. <https://doi.org/10.3390/su8050418>.
- Berno, T. & Fusté-Forné, F. (2020). Imaginaries of cheese: revisiting narratives of local produce in the contemporary world. *Annals of Leisure Research*, 23 (5), 608-626. <https://doi.org/10.1080/11745398.2019.1603113>.
- Björk, P. & Kauppinen-Räsänen, H. (2016). Exploring the multi-dimensionality of travellers' culinary-gastronomic experiences. *Current Issues in Tourism*, 19 (12), 1260-1280. <https://doi.org/10.1080/13683500.2013.868412>.
- Bolborici, A-M., Lupu, M., Sorea, D. & Atudorei, I. (2022). Gastronomic Heritage of Făgăraș Land: A Worthwhile Sustainable Resource. *Sustainability (Switzerland)*, 14 (3), 1199. <https://doi.org/10.3390/su14031199>.
- Brown, T., & Moore, M. (2012). Confirmatory factor analysis. In R. H. Hoyle (Ed.), *Handbook of structural equation modeling* (pp. 361-379). The Guilford Press.
- Brunner, P. & Rechberger, H. (2004). Practical handbook of material flow analysis. *The International Journal of Life Cycle Assessment*, 9 (5), 337-338. <https://doi.org/10.1007/BF02979426>.

- Buiza, F., Campos, E., Prieto, L. & García, L. (2021). The Gastronomic Experience: Motivation and Satisfaction of the Gastronomic Tourist—The Case of Puno City (Peru). *Sustainability*, 13 (16), 9170. <https://doi.org/10.3390/su13169170>.
- Cadiogan, D., Dy, S., Opaco, C., Rodriguez, R., Tan, J., Villanueva, K. & Mercado, J. (2021). Manyisig: The culinary heritage significance of Sisig in Angeles City, Pampanga, Philippines. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100347. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100347>.
- Canalejo, A., Cañizares, S., Roldán, L. & Fernández, G. (2020). Food Markets: A Motivation-Based Segmentation of Tourists. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17 (7), 2312. <https://doi.org/10.3390/ijerph17072312>.
- Carral, E., del Río, M. & López, Z. (2020). Gastronomy and Tourism: Socioeconomic and Territorial Implications in Santiago de Compostela-Galiza (NW Spain). *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17 (17), 6173. <https://doi.org/10.3390/ijerph17176173>.
- Carvalho, M., Kastenholz, E. & Carneiro, M. (2021). Pairing co-creation with food and wine experiences a holistic perspective of tourist experiences in Dão, a Portuguese wine region. *Sustainability (Switzerland)*, 13 (23), 13416. <https://doi.org/10.3390/su132313416>.
- Chaigasem, T. & Tunming, P. (2019). A local cuisine tourism approach to authenticity and a sense of place for Postmodern gastronomy in I-SAN Thailand. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 8(4). <https://www.ajhtl.com/>
- Chang, R. & Mak, A. (2018). Understanding gastronomic image from tourists' perspective: A repertory grid approach. *Tourism Management*, 68, 89-100. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.004>.
- Chiang, C. & Sheu, R. (2020). How the sustainability of your recipes?. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100244. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100244>.
- Coughlan, L. & Hattingh, J. (2020). Local is lekker! the search for an appropriate food identity for the free state province, South Africa. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 9 (3), 101-115. <https://doi.org/10.46222/ajhtl.19770720-7>.
- Cuadra, S., de la Cruz, R., López, R. & Cuadrado, E (2020). Relationship between consumer motivation and the gastronomic experience of olive oil tourism in Spain. *Sustainability (Switzerland)*, 12 (10), 4178. <https://doi.org/10.3390/su12104178>.

- De Jong, A. & Varley, P. (2018). Food tourism and events as tools for social sustainability? *Journal of Place Management and Development*, 11 (3), 277–295. <https://doi.org/10.1108/JPMD-06-2017-0048>.
- De Matos, N., Sá, E. & Duarte, P. (2021). A review and extension of the flow experience concept. Insights and directions for Tourism research. *Tourism Management Perspectives*, 38, 100802. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2021.100802>.
- Desbiolles, F., Moskwa, E. & Gifford, S. (2014). The restaurateur as a sustainability pedagogue: the case of Stuart Gifford and Sarah’s Sister’s Sustainable Café. *Annals of Leisure Research*, 17 (3), 267-280. <https://doi.org/10.1080/11745398.2014.937346>.
- Doszhanov, A. & Ahmad, Z. A. (2015,october). *Customers’ intention to use green products: The impact of green brand dimensions and green perceived value*. Comunicacion apresented in SHS Web of Conferences,Hong Kong: China.
- Dourian, T. (2021). New farmers in the south of Italy: Capturing the complexity of contemporary strategies and networks. *Journal of Rural Studies*, 84 (14), 63-75. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2021.03.003>.
- Elo, S., Kääriäinen, M., Kanste, O., Pölkki, T., Utriainen, K. & Kyngäs, H. (2014). Qualitative content analysis: A focus on trustworthiness. *SAGE Open*, 4 (1), <https://doi.org/10.1177/2158244014522633>.
- Elo, S., & Kyngäs, H. (2008). The qualitative content analysis process. *Journal of Advanced Nursing*, 62 (1), 107-115. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2648.2007.04569.x>.
- European Commission. (2020). *Farm to Fork Strategy for a fair, healthy and environmentally-friendly food system*. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf.
- Fanelli, R. (2020). Seeking gastronomic, healthy, and social experiences in tuscan agritourism facilities. *Social Sciences*, 9 (1). <https://doi.org/10.3390/socsci9010002>.
- Filimonau, V., Lemmer, C., Marshall, D. & Bejjani, G. (2017). Restaurant menu re-design as a facilitator of more responsible consumer choice: An exploratory and preliminary study. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 33, 73–81. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2017.09.005>.
- Finn, M., Walton, M. & Elliott-White, M. (2000). *Tourism and leisure research methods: Data collection, analysis, and interpretation*. England:Pearson education.

- Franco, M., Mejía, M., Franco, W., Conforme, D. & Franco, O. (2021). Attributes of the service that influence and predict satisfaction in typical gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100356. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100356>.
- Fusté-Forné, F. & Ivanov, S. (2021). Robots in service experiences: negotiating food tourism in pandemic futures. *Journal of Tourism Futures*, 7(3), 303-310. <https://doi.org/10.1108/JTF-10-2020-0179>.
- Galati, A., Schifani, G., Crescimanno, M., & Migliore, G. (2019). “Natural wine” consumers and interest in label information: An analysis of willingness to pay in a new Italian wine market segment. *Journal of Cleaner Production*, 227, 405-413.
- Gallarza, M., Saura, I. & García, H. (2002). Destination image: Towards a Conceptual Framework. *Annals of Tourism Research*, 29 (1), 56-78. [https://doi.org/10.1016/S0160-7383\(01\)00031-7](https://doi.org/10.1016/S0160-7383(01)00031-7).
- Gálvez, J., Guzmán, T., Buiza, F. & Viruel, M. (2017). Gastronomy as an element of attraction in a tourist destination: the case of Lima, Peru. *Journal of Ethnic Foods*, 4 (4), 254-261. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.11.002>.
- Garibaldi, R. & Pozzi, A. (2018). Creating tourism experiences combining food and culture: an analysis among Italian producers. *Tourism Review*, 73 (2), 230-241. <https://doi.org/10.1108/TR-06-2017-0097>.
- Getz, D. & Andersson, T. (2010). The event-tourist career trajectory: A study of high-involvement amateur distance runners. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 10 (4), 468-491. <https://doi.org/10.1080/15022250.2010.524981>.
- Getz, D. & Brown, G. (2006). Critical success factors for wine tourism regions: a demand analysis. *Tourism Management*, 27 (1), 146-158. <https://doi.org/10.1016/J.TOURMAN.2004.08.002>.
- Gössling, S., Garrod, B., Aall, C., Hille, J. & Peeters, P. (2011). Food management in tourism: Reducing tourism’s carbon ‘foodprint.’ *Tourism Management*, 32 (3), 534-543. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2010.04.006>.
- Greene, W. H. (2003). *Econometric analysis* (5th ed.). Upper Saddle River, NJ:Prentice-Hall.
- Grice, J. & Assad, K. (2009). Generalized Procrustes Analysis: A Tool for Exploring Aggregates and Persons. *Applied Multivariate Research*, 13(1), 93-112. <https://doi.org/10.22329/amr.v13i1.2836>.
- Grubor, B., Pivarski, B. K., Đerčan, B., Tešanović, D., Banjac, M., Lukić, T., Živković,

- M., Udovičić, D., Šmugović, S., Ivanović, V., Ćirić, M., & Ćirić, I. (2022). Traditional and Authentic Food of Ethnic Groups of Vojvodina (Northern Serbia)—Preservation and Potential for Tourism Development. *Sustainability (Switzerland)*, *14*(3), 1805. <https://doi.org/10.3390/su14031805>.
- Gupta, V. & Sajnani, M. (2019). A study on the influence of street food authenticity and degree of their variations on the tourists' overall destination experiences. *British Food Journal*, *122* (3), 779-797. <https://doi.org/10.1108/BFJ-08-2019-0598>.
- Guzmán, T., Lotero, C., Gálvez, J. & Rivera, I. (2017). Gastronomic festivals: attitude, motivation and satisfaction of the tourist. *British Food Journal*, *119* (2), 267-283. <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2016-0246>.
- Guzmán, T. & Sánchez-Cañizares, S. (2012). Culinary tourism in Córdoba (Spain). *British Food Journal*, *114* (2), 168-179. <https://doi.org/10.1108/00070701211202368>.
- Ha, J. & Jang, S. (2010). Perceived values, satisfaction, and behavioral intentions: The role of familiarity in Korean restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, *29* (1), 2-13. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2009.03.009>.
- Hall, C. (2020). Improving the recipe for culinary and food tourism? The need for a new menu. *Tourism Recreation Research*, *45*(2), 284-287. <https://doi.org/10.1080/02508281.2019.1694243>.
- Harrington, R. & Herzog, C. (2007). Chef John Folse: A case study of vision, leadership and sustainability. *Journal of Hospitality and Tourism Education*, *19* (3), 5-10. <https://doi.org/10.1080/10963758.2007.10696892>.
- Hedges, L. V. & Cooper, H. (1994). Research synthesis as a scientific enterprise. The handbook of research synthesis, 285-299. New York: Russell Sage Foundation.
- Heldak, M., Konakoğlu, S., Kurtyka-Marcak, I., Raszka, B. & Kurdoğlu, Ç. (2020). Visitors' Perceptions towards Traditional and Regional Products in Trabzon (Turkey) and Podhale (Poland). *Sustainability*, *12* (6), 1-19. <https://doi.org/10.3390/su12062362>.
- Hillel, D, Belhassen, Y. & Shani, A. (2013). What makes a gastronomic destination attractive? Evidence from the Israeli Negev. *Tourism Management*, *36*, 200-209. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2012.12.006>.
- Holbrook, M. (2006). Consumption experience, customer value, and subjective personal introspection: An illustrative photographic essay. *Journal of Business Research*, *59* (6), 714-725. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2006.01.008>.

- Hornig, J. & Tsai, C. (2010). Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis. *Tourism Management*, 31(1), 74-85. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2009.01.009>.
- Hossain, M., Leminen, S. & Westerlund, M. (2019). A systematic review of living lab literature. *Journal of Cleaner Production*, 213, 976-988. <https://doi.org/10.1016/J.JCLEPRO.2018.12.257>.
- Iizuka, R. & Kikuchi, T. (2016). A village of high fermentation: Brewing culture-based food tourism in Watou, West Flanders, Belgium. *European Journal of Geography*, 7 (1), 58-72. <https://eurogeojournal.eu/articles/Issue%207.1.pdf#page=59>.
- Ingerson, S. & Kim, A. (2016). Exploring the value of an ethnic restaurant experience: a consumer perspective towards Korean restaurants. *Tourism Recreation Research*, 41 (2), 199-212. <https://doi.org/10.1080/02508281.2016.1151163>.
- Kalenjuk, B., Cvetković, B., Blanuša, J. & Lukić, T. (2018). Authentic food of Hungarians in Vojvodina (North Serbia) and its significance for the development of food tourism. *World Scientific News*, 106, 151-162. <http://www.worldscientificnews.com/wp-content/uploads/2018/07/WSN-106-2018-151-162-1.pdf>
- Karagiannis, D. & Andrinou, M. (2021). The role of sustainable restaurant practices in city branding: The case of Athens. *Sustainability (Switzerland)*, 13(4), 1-19. <https://doi.org/10.3390/su13042271>.
- Kılıçhan, R., Karamustafa, K. & Birdir, K. (2022). Gastronomic trends and tourists' food preferences: scale development and validation. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34 (1), 201-230. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-03-2021-0308>.
- Kılıçhan, R. (2016), "Türkiye'ye gelen ziyaretçilerin gastronomik akımlara yönelik gıda tüketim eğilimlerinin değerlendirilmesi [Evaluation of food consumption tendencies of visitors coming to Turkey towards gastronomic trends], (unpublished doctoral dissertation), Mersin University, Mersin, Turkey.
- Kim, Y., Kim, M., Goh, B. & Antun, J. (2011). The role of money: The impact on food tourists' satisfaction and intention to revisit food events. *Journal of Culinary Science and Technology*, 9 (2), 85-98. <https://doi.org/10.1080/15428052.2011.580708>.
- Kopéć, B. (1983). *Metodyka Badań Ekonomicznych w Gospodarstwach Rolnych [Methodology of Economic Research in Agricultural Holdings]*, (unpublished students textbook), University of Agriculture, Wrocław, Poland.

- Kruse, C., Kristof, C., Jones, B., Mitchell, E. & Martinez, A. (2016). Barriers to Electronic Health Record Adoption: a Systematic Literature Review. *Journal of Medical Systems*, 40 (12), 1-7. <https://doi.org/10.1007/S10916-016-0628-9>.
- Kurt, G. & Dłużewska, A. (2018). Gastro tourism potential and perspectives for Turkey—a theoretical approach. *Czasopismo Geograficzne*, 89 (1-2), 121-137. <https://hdl.handle.net/20.500.12809/6403>.
- Lacap, J. (2019). The effects of food-related motivation, local food involvement, and food satisfaction on destination loyalty: The case of Angeles City, Philippines. *Advances in Hospitality and Tourism Research*, 7 (2), 238-257. <https://doi.org/10.30519/ahtr.550600>.
- Lassar, W., Mittal, B. & Sharma, A. (1995). Measuring customer-based brand equity. *Journal of Consumer Marketing*, 12 (4), 11-19. <https://doi.org/10.1108/07363769510095270>.
- Lee, T., Chao, W. & Lin, H. (2018). Cultural inheritance of Hakka cuisine: A perspective from tourists' experiences. *Journal of destination marketing & management*, 7, 101-111. <https://doi.org/10.1016/j.jdmm.2016.09.006>.
- Lee, J., Liang, F., Yeh, T., Peng, C. & Liao, A. (2016). Taiwan Agricultural Ingredients Functional Recipe. Taiwan Agricultural Research Institute Council of Agriculture, Executive Yuan, Taichung. <https://www.tari.gov.tw/english/>.
- Lee, T. (2013). Influence analysis of community resident support for sustainable tourism development. *Tourism Management*, 34 (C), 37-46. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2012.03.007>.
- Leong, Q., Othman, M., Mohd Adzahan, N & Karim, A. (2012). A Model of Malaysian Food Image Components: Towards Building a Sustainable Tourism Product. *PERTANIKA Journal of Social Sciences & Humanities*, 20 (2), 299-315. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84864646138&partnerID=40&md5=af2f6bce0bd7b31d68fa6b12c0c0306b>
- Madeira, A., Correia, A. & Filipe, J. A. (2019). Modelling wine tourism experiences. *Anatolia*, 30 (4), 513-529. <https://doi.org/10.1080/13032917.2019.1642922>.
- Mayton, H., Beal, T., Rubin, J., Sanchez, A., Heller, M., Hoey, L., de Haan, S., Duong, T., Huynh, T., Burra, D., Khoury, C. & Jones, A. (2020). Conceptualizing sustainable diets in Vietnam: Minimum metrics and potential leverage points. *Food Policy*, 91, 101836. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2020.101836>.

- Mejía, M. A. & Conforme, D. C. (2020). Motivations, satisfactions and the socio-demographic aspect of visitors in typical restaurants. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 9 (1), 1-13. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85078242723&partnerID=40&md5=b9fc97c67e2241c7ea37a406a3cc8bbb>.
- Mendes, T., Liberato, P., Liberato, D. & Barreira, H. (2021). Food tourism, an exploratory study in the Portuguese context. *Journal of Tourism and Development*, 2021 (36), 33-50. <https://doi.org/10.34624/rtd.v1i36.24544>.
- Merli, R., Preziosi, M. & Acampora, A. (2018). How do scholars approach the circular economy? A systematic literature review. *Journal of Cleaner Production*, 178, 703-722. <https://doi.org/10.1016/J.JCLEPRO.2017.12.112>.
- Millan, M., de la Torre, M. & Rojas, R. (2021). Analysis of the demand for gastronomic tourism in Andalusia (Spain). *PLOS ONE*, 16 (2), 1-23. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0246377>.
- Modica, P. D., Altinay, L., Farmaki, A., Gursoy, D., & Zenga, M. (2020). Consumer perceptions towards sustainable supply chain practices in the hospitality industry. *Current Issues in Tourism*, 23(3), 358–375. <https://doi.org/10.1080/13683500.2018.1526258>.
- Muçça, E., Pomianek, I. & Peneva, M. (2022). The role of gi products or local products in the environment—consumer awareness and preferences in Albania, Bulgaria and Poland. *Sustainability (Switzerland)*, 14 (1), 4. <https://doi.org/10.3390/su14010004>.
- Muñoz, C. & Wood, N. (2009). A recipe for success: understanding regional perceptions of authenticity in themed restaurants. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 3 (3), 269-280. <https://doi.org/10.1108/17506180910980564>.
- Namkung, Y. & Jang, S. (2013). Effects of restaurant green practices on brand equity formation: Do green practices really matter? *International Journal of Hospitality Management*, 33 (1), 85-95. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2012.06.006>.
- Nicoletti, S., Medina-Viruel, M., Di-Clemente, E. & Fruet-Cardozo, J. (2019). Motivations of the Culinary Tourist in the City of Trapani, Italy. *Sustainability*, 11 (9), 2686. <https://doi.org/10.3390/su11092686>.
- Niedbała, G., Jęczyk, A., Steppa, R., & Uglis, J. (2020). Linking of Traditional Food and Tourism. The Best Pork of Wielkopolska-Culinary Tourist Trail: A Case Study. *Sustainability*, 12 (13), 1-17. <https://doi.org/10.3390/su12135344>.
- Ocampo, J., Marshall, M., Wellton, L. & Jonsson, I. M. (2021). When sustainable cuisine imaginaries become unsustainable: Storage and preservation practices in Swedish

- restaurants. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100353. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100353>.
- Organização das Nações Unidas. (2021). *Consumo e produção responsável*. Website Oficial Da Organização Das Nações Unidas. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-consumption-production/>.
- Organização de Nações Unidas. (2015). *Objetivos de Desenvolvimento Sustentável*. Site Oficial da ONU. <https://www.ods.pt/>.
- Organização Mundial do Turismo & Basc Culinary Center. (2019). *Guia para o desenvolvimento do Turismo Gastronômico*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420995>.
- Osorio, S., Frew, E., Lade, C. & Williams, K. (2022). Blending tradition and modernity: gastronomic experiences in High Peruvian cuisine. *Tourism Recreation Research*, 47 (3), 332–346. <https://doi.org/10.1080/02508281.2021.1940462>.
- Paul, J. & Criado, A. R. (2020). The art of writing literature review: What do we know and what do we need to know?. *International Business Review*, 29 (4), 101717. <https://doi.org/10.1016/j.ibusrev.2020.101717>.
- Pine, J., & Gilmore, J. (1998). *Welcome to the experience economy*. United States of America: Harvard Business Review.
- Piramanayagam, S, Sud, S. & Seal, P. (2020). Relationship between tourists' local food experiencescape, satisfaction and behavioural intention. *Anatolia*, 31 (2), 316–330. <https://doi.org/10.1080/13032917.2020.1747232>.
- Pirani, S. & Arafat, H. (2016). Reduction of food waste generation in the hospitality industry. *Journal of Cleaner Production*, 132 (C), 129–145. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2015.07.146>.
- Plucker, J. A. (2003). Exploratory and confirmatory factor analysis in gifted education: Examples with self-concept data. *Journal for the Education of the Gifted*, 27 (1), 20–35. <https://doi.org/10.1177/01623532030270010>.
- Recuerda, A., Viñes, V. & Varón, D. (2020). Neuromarketing in Haute Cuisine Gastronomic Experiences. *Frontiers in Psychology*, 11, 1772. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2020.01772>.
- Rhee, H., Yang, S. & Kim, K. (2016). Exploring the comparative salience of restaurant attributes: A conjoint analysis approach. *International Journal of Information Management*, 36 (6), 1360-1370. <https://doi.org/10.1016/j.ijinfomgt.2016.03.001>.

- Richards, G. (2021). Evolving research perspectives on food and gastronomic experiences in tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33 (3), 1037-1058. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-10-2020-1217>.
- Rojas, R., Fernandez, J. & Sanchez, P. (2021). Influence of the restaurant brand and gastronomy on tourist loyalty. A study in Córdoba (Spain). *International Journal of Gastronomy And Food Science*, 23. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100305>.
- Sánchez, A. & Guzmán, T. (2018). Protection of culinary knowledge generation in Michelin-Starred Restaurants. The Spanish case. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 14 (4), 27-34. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.09.001>.
- Sánchez, A. & Guzmán, T. (2015). Contemporary management and innovation: Learning from the gastronomy sector. *Journal of Food, Agriculture and Environment*, 13 (2), 32-38. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84928953951&partnerID=40&md5=ee501a4f146b76adec951b8019e01671>.
- Sarmiento, C. & Hanandeh, A. (2018). Customer Perceptions and Expectations of Environmentally Sustainable Restaurant and the Development of Green Index: The Case of the Gold Coast, Australia. *Sustainable Production and Consumption*, 15, 16-24. <https://doi.org/10.1016/j.spc.2018.04.001>.
- Schwartz, S. H. (1992). Universals in the content and structure of values: Theoretical advances and empirical tests in 20 countries. *Advances in experimental social psychology*, 25, 1- 65. [https://doi.org/10.1016/S0065-2601\(08\)60281-6](https://doi.org/10.1016/S0065-2601(08)60281-6).
- Sharpley, R. (2014). Host perceptions of tourism: A review of the research. *Tourism Management*, 42 (1), 37-49. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2013.10.007>.
- Serra, M., Antonio, N., Henriques, C. & Afonso, C. (2021). Promoting sustainability through regional food and wine pairing. *Sustainability (Switzerland)*, 13 (24), 13759. <https://doi.org/10.3390/su132413759>.
- Skordili, S., & Tsakopoulou, K. (2019). Culinary tourism and rural development: Exploring the dynamic of “the Greek Breakfast” initiative in Santorini. *Greek Review of Social Research*, 152, 209-227. <https://doi.org/10.12681/grsr.21716>.
- Šmid Hribar, M., Razpotnik Visković, N., & Bole, D. (2021). Models of stakeholder collaboration in food tourism experiences. *Acta Geographica Slovenica*, 61 (1), 127–140. <https://doi.org/10.3986/AGS.8756>.
- Soregaroli, C., Ricci, E., Stranieri, S., Nayga, R., Capri, E. & Castellari, E. (2021). Carbon footprint information, prices, and restaurant wine choices by customers: A natural

- field experiment. *Ecological Economics*, 186 (C), 1-13. <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2021.107061>.
- Sthapit, E. (2019). Memories of gastronomic experiences, savoured positive emotions and savouring processes. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 19 (2), 115-139. <https://doi.org/10.1080/15022250.2017.1402702>.
- Stone, M., Soulard, J., Migacz, S., & Wolf, E. (2018). Elements of Memorable Food, Drink, and Culinary Tourism Experiences. *Journal of Travel Research*, 57 (8), 1121-1132. <https://doi.org/10.1177/0047287517729758>.
- Technavio. (2021). *Culinary Tourism Market by Type and Geography - Forecast and Analysis 2021-2025*. <https://www.technavio.com/report/culinary-tourism-market-industry-analysis>.
- Teng, Y. Wu, K. & Huang, D. (2014). The Influence of Green Restaurant Decision Formation Using the VAB Model: The Effect of Environmental Concerns upon Intent to Visit. *Sustainability*, 6 (12), 8736-8755. <https://doi.org/10.3390/su6128736>.
- Trafialek, J., Czarniecka-Skubina, E., Kulaitienė, J. & Vaitkevičienė, N. (2019). Restaurant's Multidimensional Evaluation Concerning Food Quality, Service, and Sustainable Practices: A Cross-National Case Study of Poland and Lithuania. *Sustainability*, 12 (1), 1-21. <https://doi.org/10.3390/su12010234>.
- Tranfield, D., Denyer, D. & Smart, P. (2003). Towards a Methodology for Developing Evidence-Informed Management Knowledge by Means of Systematic Review. *British Journal of Management*, 14 (3), 207-222. <https://doi.org/10.1111/1467-8551.00375>.
- Troncoso, V. & Loring, P. (2021). Indigenous food sovereignty and tourism: the Chakra Route in the Amazon region of Ecuador. *Journal of Sustainable Tourism*, 29(2-3), 392-411. <https://doi.org/10.1080/09669582.2020.1770769>.
- Vallbona, M. & Miró, O. (2020). Wine lovers: their interests in tourist experiences. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 14 (2), 239–258. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-05-2019-0095>.
- Vallbona, M., Pérez, M. & Miró, O. (2019). Urban food markets and their sustainability: the compatibility of traditional and tourist uses. *Current Issues in Tourism*, 22 (14), 1723–1743. <https://doi.org/10.1080/13683500.2017.1401983>.

- Vallbona, M. & Dimitrovski, D. (2017). Food markets from a local dimension – La Boqueria (Barcelona, Spain). *Cities*, 70, 32–39. <https://doi.org/10.1016/j.cities.2017.06.011>.
- Van Iwaarden, J., Van der Wiele, T., Ball, L., & Millen, R. (2003). Applying SERVQUAL to Web sites: an exploratory study. *International Journal of Quality & Reliability Management*, 20 (8), 919–935. <https://doi.org/10.1108/02656710310493634>.
- Veríssimo, M., Moraes, M., Breda, Z., Guizi, A. & Costa, C. (2020). Overtourism and tourismphobia: A systematic literature review. *Tourism: An International Interdisciplinary Journal*, 68 (2), 156-169. <https://doi.org/10.37741/T.68.2.4>.
- Vilariño, E. & Pérez, X. (2018). Balance producción-consumo de alimentos en Galiza: aproximación desde la soberanía alimentar y la comercialización local. *Sémata: Ciências Sociais y Humanidades*, 30, 167-190. <https://doi.org/10.15304/s.30.5366>.
- Wardani, S., Kusuma, I. W., Liu, S. T. & Harjito. (2020). Comparison of Learning in Inductive and Deductive Approach to Increase Studentâ€™s Conceptual Understanding based on International Standard Curriculum. *Jurnal Pendidikan IPA Indonesia*, 9 (1), 70-78. <https://doi.org/10.15294/JPII.V9I1.21155>.
- Weber, M. R., Crawford, A., Rivera Jr, D., & Finley, D. A. (2010). Using Delphi panels to assess soft skill competencies in entry level managers. *Journal of Tourism Insights*, 1 (1), 12. <http://scholarworks.gvsu.edu/jti/vol1/iss1/12>.
- Wondirad, A., Kebete, Y. & Li, Y. (2021). Culinary tourism as a driver of regional economic development and socio-cultural revitalization: Evidence from Amhara National Regional State, Ethiopia. *Journal of Destination Marketing & Management*, 19, 100482. <https://doi.org/10.1016/j.jdmm.2020.100482>.
- Zhang, T., Chen, J., & Hu, B. (2019). Authenticity, quality, and loyalty: Local food and sustainable tourism experience. *Sustainability (Switzerland)*, 11(12), 1-18. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2017.01.002>.
- Zhang, H., Wu, Y., & Buhalis, D. (2018). A model of perceived image, memorable tourism experiences and revisit intention. *Journal of Destination Marketing & Management*, 8, 326–336. <https://doi.org/10.1016/j.jdmm.2017.06.004>
- Zopiatis, A., Papadopoulos, C., & Theofanous, Y. (2021). A systematic review of literature on hospitality internships. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 28, 100309. <https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2021.100309>.

7. Apêndices

Apêndice A: Revisão dos critérios de inclusão / exclusão dos artigos e justificativa

Critérios de Inclusão	Critérios de exclusão	Justificativa
Estudos sobre as experiências gastronômicas, gastronomia sustentável e experiências gastronômicas sustentáveis: criação das experiências, dimensões do conceito e as variáveis que influenciam na definição do conceito.	Estudos que não abordem as temáticas relacionadas com as experiências gastronômicas sustentáveis, experiências gastronômicas ou gastronomia sustentável	Identificar elementos fundamentais e enquadramento teórico do conceito, e as principais tendências e lacunas na área das experiências gastronômicas sustentáveis.
Estudos originais baseados simultaneamente em: investigação teórica, métodos mistos empíricos (investigação quantitativa e qualitativa), artigos revistos por pares.	Livros, capítulos de livros, dissertações, relatórios de investigação, documentos de discussão, processos de conferências, documentos do <i>site</i> e artigos de comunicação social	Os artigos da mídia e outros documentos não relacionados à pesquisa foram excluídos porque não oferecem, na maioria das vezes, evidências baseadas em pesquisas. O processo de revisão duplo-cego de artigos garante a confiança e validade dos estudos selecionados. Dissertações, relatórios de pesquisa, documentos de discussão foram excluídos para evitar ter um enorme volume de estudos para filtrar.
Estudos publicados em qualquer data	Nenhum	A pesquisa procurou identificar as pesquisas anteriores e recentes sem estabelecer qualquer critério relativo às datas de publicação.
Estudos nacionais e internacionais	Nenhum	Com o intuito de possuir um volume mais abrangente de estudos.
Estudos escritos em língua inglesa	Estudos escritos em outras línguas	A língua inglesa é a mais utilizada pela academia na investigação científica.
Estudos focados nas ciências gastronômicas	Estudos focados em outras ciências, como as ciências sociais	Foram excluídos os estudos focados em outras ciências porque não fazem parte do objetivo da investigação.

Fonte: Adaptado de Matos, Sá e Duarte (2021, p.12).

Apêndice B: Lista dos procedimentos metodológicos qualitativos

	Nº	Procedimento Metodológico	Autores
Metodologia qualitativa	1	Entrevistas	Aaltojärvi, Kontukoski e Hopia (2018); Alonso, Kok e O'Brien (2018); Alonso, Martens e Ong (2021); Batat (2020); Bolborici et al. (2022); Cadiogan et al. (2021); Carvalho, Kastenholtz e Carneiro (2021); Chang e Mak (2018); Coughlan e Hattingh (2020); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Dourian (2021); Filimonau et al. (2017); Leong et al. (2012); Mayton et al. (2020); Ocampo et al. (2021); Osorio et al. (2021); Pirani e Arafat (2016); Sthapit (2019); Šmid, Razpotnik e Bole (2021); Troncoso e Loring (2021); Vallbona, Domínguez e Miró (2019); Wondirad, Kebete e Li (2021).
	2	Revisão de literatura bibliométrica	Agapito (2020)
	3	Revisão de literatura narrativa	Balderas, Patterson e Leeson (2019); Gössling et al. (2011); Hall (2020); Harrington e Herzog (2007); Hillel, Yani e Shani (2013); Kurt e Dłużewska (2018); Pine e Gilmore (1998); Serra et al. (2021).
	4	Observação	Cadiogan et al. (2021); Dourian (2021); Niedbała et al. (2020)
	5	Método descritivo (observação participante)	De Jong e Varley (2018); Dourian (2021), Ocampo et al. (2021).
	6	Coleta e análise de dados por meio de trabalho de campo	Iizuka e Kikuchi (2016).
	7	<i>Focus Group</i>	Leong et al. (2012); Mendes et al. (2021); Wondirad, Kebete e Li (2021).
Outros métodos qualitativos	2	Análise de dados secundários	Batat (2020); Fusté-Forné e Ivanov (2021); Mayton et al. (2020).
	3	Workshop participativo	Mayton et al. (2020).
	4	<i>Constructivist approach</i>	Alonso, Kok e O'Brien (2018).
	5	Método indutivo	Alonso, Kok e O'Brien (2018); Alonso, Martens e Ong (2021); Piramanayagam, Sud e Seal (2020).
	6	Estudo exploratório	Batat (2021); Desbiolles, Moskwa e Gifford (2014); Dourian (2021); Garibaldi e Pozzi (2018); Mendes et al. (2021); Wondirad, Kebete e Li (2021).
	7	Informação documental	Cadiogan et al. (2021); Dourian (2021); Holbrook (2006).
	8	Estudo de caso	Cadiogan et al. (2021); Niedbała et al. (2020); Skordili (2019).
9	Estudo empírico, questionário	Piramanayagam, Sud e Seal (2020).	
10	<i>Thompson's analysis framework</i> (oscultação)	Batat (2021).	

Apêndice C: Lista dos procedimentos metodológicos quantitativos

Procedimentos estatísticos			Autores
Métodos multivariados	Técnicas de redução da informação	Análise fatorial	Alsetoohy, Ayoun e Abou-Kamar (2021)
			Beltrán, Guzmán e Santa Cruz (2016)
			Björk e Kauppinen-Räsänen (2016)
			Canalejo et al. (2020)
			Ingerson e Kim (2016)
			Karagiannis e Andrinós (2021)
			Kılıçhan, Karamustafa e Birdir (2022)
			Madeira, Correia e Filipe (2019)
			Nicoletti et al. (2019)
			Teng, Wu e Huang (2014)
			Testa et al. (2019)
			Vallbona e Dimitrovski (2017)
			Vargas e López (2018)
	Zhang, Chen e Hu al (2019)		
	Técnicas de agrupamento	Análise de <i>clusters</i>	Beltrán, Guzmán e Santa Cruz (2016)
Buiza et al. (2021)			
Canalejo et al. (2020)			
Nicoletti et al. (2019)			
Teng, Wu e Huang (2014)			
Trafialek et al. (2019)			
Análise de dependência	Análise de variância (ANOVA)	Andersson e Mossberg (2017)	
		Beltrán, López e Santa Cruz (2016)	
		Björk e Kauppinen-Räsänen (2016)	
		Chang e Mak (2018)	
		Grubor et al. (2022)	
		Muça, Pomianek e Peneva (2022)	
		Namkung e Jang (2013)	
		Soregaroli et al. (2021)	
		Teng, Wu e Huang (2014)	
		Trafialek et al. (2019)	
Métodos Bivariados	Análise de correlações	Franco et al. (2021)	
		Lacap (2019)	
		Millán, de la Torre e Rojas (2021)	
		Zhang, Chen e Hu al (2019)	
	<i>T-test</i> e outros testes	Andersson e Mossberg (2017)	
		Björk e Kauppinen-Räsänen (2016)	
		Canalejo et al. (2020)	
		Akdag et al. (2018)	
		Grubor et al. (2022)	
		Kılıçhan, Karamustafa e Birdir (2022)	
		Trafialek et al. (2019)	
		Teng, Wu e Huang (2014)	

Adaptado de Gallarza, Saura e Garcia (2002, p.66).

Apêndice D: Lista de outros métodos quantitativos

Autores	Métodos
Alderighi, Bianchi e Lorenzini (2016); Cuadra et al. (2020); Franco et al. (2021).	Correlação de <i>Spearman</i>
Akdag et al. (2018)	Análise de frequência e regressão múltipla
Alderighi, Bianchi e Lorenzini (2016)	<i>Multivariate Probit (MP)</i>
Franco et al. (2021); Hełdak et al. (2020); Mejía e Conforme (2020); Muça, Pomianek e Peneva (2022).	<i>Pearson's Chi square</i>
Buiza et al. (2021)	Procedimentos não paramétricos
Chiang e Sheu (2020)	Data envelopment analysis (DEA)
Carral, del Río e López (2020)	Multimodal discourse analysis (MDA)
Chaigasem e Tunming (2019)	Estatística descritiva, distribuição de frequência
Chang e Mak (2018)	<i>Repertory grig</i>
Alsetoohy, Ayoun e Abou-Kamar (2021); Cuadra et al. (2020); Gupta e Sajnani (2019); Lacap (2019)	Mínimos quadrados parciais (<i>Partial Least Squares</i>)
Millán, de la Torre e Rojas (2021)	<i>SARIMA, ARIMA model</i>
Mejía e Conforme (2020)	<i>Kruskal – Wallis H test; Mann – Whitney U test</i>
Pirani e Arafat (2016)	Análise do fluxo de materiais (<i>Materials flow analysis</i>)
Richards (2021)	Revisão de literatura quantitativa
Serra et al. (2021)	<i>Real-Time Delphi (RTD)</i>
Sarmiento e Hanandeh (2018)	Teste piloto; teste de hipótese e <i>index development</i>
Soregaroli et al. (2021)	Estudo experimental
Vallbona e Miró (2020)	Observação participante
Vargas e López (2018)	Structural Equations Modelling (SEM)

Apêndice E: Técnicas de recolha de dados

Técnicas de recolha de dados	Autores	Autores de referência
LK 4	Björk e Kauppinen-Räsänen (2016)	Guzmán e Cañizares (2012)
LK5	Alderighi, Bianchi e Lorenzini (2016)	Greene (2003)
	Alsetoohy, Ayoun e Abou-Kamar (2021)	Modica, Altinay, Farmaki, Gursoy e Zenga (2020)
	Akdag et al. (2018)	Cañizares e Guzmán (2012)
	Beltrán, Guzmán e Santa Cruz (2016)	Getz e Brown (2006)
	Buiza et al. (2021)	Guzmán, Lotero, Gálvez e Rivera (2017)
	Canalejo et al. (2020)	Finn, Walton e Elliott-White (2020)
	Chaigasem e Tunming (2019)	
	Chang e Mak (2018)	Grice e Assad (2009)
	Cuadra et al. (2020)	Guzmán et al. (2017)
	Franco et al. (2021)	Kim, Y., Kim, M., Goh e Antun (2011)
	Gupta e Sajjani (2019)	Anton, Camarero, Laguna e Buhalis (2019)
	Grubor et al. (2022)	Kalenjuk, Cvetković, Blanuša e Lukić (2018).
	Ingerson e Kim (2016)	Ha e Jang (2010)
	Kılıçhan, Karamustafa e Birdir (2022)	Kılıçhan (2016)
	Lacap (2019)	Beer, Ottenbacher e Harrington (2012)
	Madeira, Correia e Filipe (2019)	Brown e Moore (2012)
	Mejía e Conforme (2020)	Rhee, Yang e Kim (2016)
	Nicoletti et al. (2019)	Guzmán et al. (2017)
	Trafialek et al. (2019)	Van Iwaarden, Van der Wiele, Ball e Millen (2003)
	Vallbona e Miró (2020)	Sharpley (2014)
Vargas e López-Guzmán (2018)	Sánchez e Guzmán (2015)	
Zhang, Chen e Hu al (2019)	Muñoz e Wood (2009)	
LK7	Andersson e Mossberg (2017)	Getz e Andersson (2010)
	Karagiannis e Andrinis (2021)	Plucker (2003)
	Namkung e Jang (2013)	Lassar, Mittal e Sharma (1995)
	Teng, Wu e Huang (2014)	Schwartz (1992)
	Testa et al. (2019)	Galati, Schifani, Crescimanno e Migliore (2019)
LK10	Vallbona e Dimitrovski (2017)	Lee (2013)
	Grubor et al. (2022)	Kalenjuk, Cvetković, Blanuša e Lukić (2018).
Questões abertas / Yes / No	Serra et al. (2021)	Weber, Crawford, Rivera e Finley (2010)
	Beltrán, López e Santa Cruz (2016)	Getz e Brown (2006)

Técnicas de recolha de dados	Autores	Autores de referência
	Björk e Kauppinen-Räsänen (2016)	Guzmán e Cañizares (2012)
	Buiza et al. (2021)	Guzmán et al. (2017)
	Carral, del Rfo e López (2020)	Vilariño e Pérez (2018)
	Chaigasem e Tunming (2019)	
	Franco et al. (2021)	Kim, Y., Kim, M., Goh e Antun (2011)
	Hełdak et al. (2020)	Kope c (1983)
	Millán, de la Torre e Rojas (2021)	Zhang, Wu, e Buhalis (2018)
	Muça, Pomianek e Peneva (2022)	
	Pirani e Arafat (2016)	Brunner e Rechberger (2004)
	Soregaroli et al. (2021)	
Yes/ No	Sarmiento e Hanandeh (2018)	Doszhanov e Ahmad (2015)
Questões abertas	Serra et al. (2021)	Weber, Crawford, Rivera e Finley (2010)
	Zhang, Chen e Hu al (2019)	Muñoz e Wood (2009)
Escolha múltipla	Chiang e Sheu (2020)	Lee, Liang, Yeh, Peng e Liao (2016)
	Mejía e Conforme (2020)	Rhee, Yang e Kim (2016)
	Muça, Pomianek e Peneva (2022)	
	Serra et al. (2021)	Weber, Crawford, Rivera e Finley (2010)

Legenda: LK: Escala Likert Categorical Data: Yes/No