



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

O USO DE METODOLOGIAS QUANTITATIVAS, QUALITATIVAS E A MISTAS EM PESQUISAS SOBRE GASTRONOMIA E TURISMO

Resumo

As pesquisas na área da gastronomia e do turismo podem encontrar alguma dificuldade ou mesmo problemas na validade de seus resultados se forem desprezados os necessários conhecimentos quanto as possibilidades de abordagens metodológicas e às variadas formas de coleta de dados, para lidar de uma forma mais qualificada com isso se faz necessário que pesquisadores, antes de desenvolver as futuras pesquisas destas áreas, analisem também trabalhos já realizados anteriormente para aprimorar formas de abordagem de coletas de dados e metodologias em futuros trabalhos. Este trabalho tem por objetivo apresentar a análise da abordagem metodológica e dos instrumentos de coleta de dados mais frequentes nos estudos da área da gastronomia e de suas interfaces com o turismo. Utilizou como metodologia a pesquisa exploratória no Portal CAPES, onde foram pesquisados trabalhos com as palavras-chave gastronomia e turismo, e no qual foram selecionados cinco artigos científicos publicados a menos de 10 anos, sendo um por ano, e que estavam disponíveis em periódicos que faziam avaliação em pares. Nestes artigos selecionados foram analisados a forma de abordagem e os instrumentos utilizados para sua coleta de dados. Os cinco trabalhos selecionados são analisados e suas principais características são expostas em forma de quadros e posteriormente de discussão de conteúdo, sendo que em alguns são possíveis traçar paralelos e encontrar caminhos semelhantes no processo da coleta de dados. Os resultados desta pesquisa apontam para que os estudos que priorizam a abordagem mista, ou seja, que trabalhe tanto com uma abordagem quantitativa, quanto com uma qualitativa e em seguida seu cruzamento de informações, possuem mais possibilidade de compreender o objeto de estudo em sua totalidade e complexidade do que os que utilizam apenas a abordagem quantitativa, ou apenas qualitativa. Isto, pois, ao se considerar a gastronomia e seus importantes reflexos na sociedade, diversos aspectos subjetivos e características sociais intrínsecas a cultura devem ser trabalhados e com isso uma abordagem mais aprofundada e individualizada em determinados aspectos é extremamente necessário, assim como um recorte mais amplo de um objeto para o delimitar ou melhor compreender o todo pode ser atingido através de uma abordagem quantitativa. Como conclusão, o trabalho afirma para que a abordagem mista é a melhor forma de se analisar um objeto diretamente relacionado a gastronomia e suas interfaces com o turismo.

Palavras-chave

Turismo, Gastronomia, Pesquisa científica, Abordagem qualitativa e quantitativa

INTRODUÇÃO

A elaboração de pesquisas científicas voltadas a determinados segmentos, principalmente áreas novas e ainda poucas desenvolvidas, pode encontrar algumas dificuldades quando se pensa na questão de metodologias de abordagem e coletas de dados, fazendo com que esse processo seja muitas vezes pouco consistente.

Na realização de pesquisas, a escolha e o uso de metodologias são fundamentais para a estruturação teórica e lógica, assim dando a “forma” de como o trabalho será elaborado e apresentado, respeitando assim limites de abordagem do que pesquisar. (Grix, 2002)

Diferentes metodologias e formas de abordagem podem mudar o rumo de um trabalho, dando assim outros caminhos e possibilidade a serem trabalhadas pelos autores das pesquisas, interferindo diretamente na análise do objeto de pesquisa na qual o autor se propôs a investigar. (Godoy, 1995)

A partir do momento em que se decide qual a metodologia de análise e coleta de dados irá ser seguida pelo autor, se estas decidindo quais os potenciais e quais as limitações desta pesquisa, mesmo que subjetivamente.

Para isso, é necessária uma análise aprofundada e revisão de pesquisas já realizadas anteriormente que sigam um trajeto igual ou semelhante ao que será desenvolvido pelo autor na pesquisa. Este “estado da arte sistematizado” é extremamente necessário para não se esbarrar em dilemas já enfrentados por outros pesquisadores, contribuindo assim para um amadurecimento da pesquisa e da área pesquisada como um todo.

Neste sentido, este trabalho tem a intenção de apresentar alguns artigos relacionados ao tema da alimentação e suas conexões culturais com o turismo, mostrando suas abordagens metodológicas e como isso orientou e delineou o corpo do trabalho.

Posteriormente a isso é exposto um breve debate e análise de cada um dos trabalhos e as formas de abordagem utilizadas, partindo deste ponto para se pensar em um possível diálogo entre os trabalhos abordados.

Revisão de Literatura

A revisão de literatura presente neste trabalho se direcionou a autores que trabalhem com metodologias de pesquisa envolvendo entrevistas e surveys, e suas abordagens mistas. Entre os autores estão Creswell (2010), Grix (2002), Gray (2012), Babbie (1999), Günther (2003) e Malhotra (2011).

Para este trabalho, se entende como métodos qualitativos as entrevistas de caráter

Para facilitar o entendimento dos conceitos utilizados para a elaboração das análises, se encontra abaixo um quadro conceitual apontando as características encontradas em ambos as formas de coletas de dados. Para a



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

fundamentação dos dados foi utilizado alguns autores sobre epistemologias do turismo e outras áreas como: Grix (2002), Gray (2012) e Babbie (1999).

Abaixo, o Quadro 1 demonstra com as características metodológicas e alguns aspectos relevantes:

Quadro 1

Metodologia	Entrevista	Survey
Principais Características	<ul style="list-style-type: none">- Metodos qualitativos; Entrevistas- Pode ser apresentada de 3 formas: estruturada (com respostas fechadas), semi estruturadas (com perguntas mas podem ser alteradas), não estruturadas (sem script de questionamento);- Técnica mais adequada para pesquisas exploratórias;- Respostas mais personalizadas, podendo serem mais abertas;- Resultados mais amplos;- Possibilidade de buscar dados com proximidade do objeto quando aplicado de forma estimulada;- Maior demanda de tempo para coleta e tabulação de dados.- Seu resultado depende da habilidade de entrevista do entrevistador.	<ul style="list-style-type: none">- Método quantitativo; Questionários- Apresentada de forma estruturada e fechada;- Pesquisa com real possibilidade de ser aplicada em larga escala;- Pode ser aplicada pessoalmente, por telefone, email ou meios tecnológicos;- Bom volume de representatividade;- Coleta de dados e tabulação dos dados podem ser mais fáceis de serem realizadas;-Garante anonimato do entrevistado;- Necessita de grande volume de entrevistas para se conseguir margem de erro;

Fonte: Gray (2012), Babbie (1999) e Grix (2002).

É pertinente marcar a diferenciação entre os tipos de entrevista segundo Gray (2012):

- Entrevistas estruturadas: feitas com perguntas padronizadas, lidas no mesmo tom de voz e sequência para todos os entrevistados. O registro é



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

feito em uma planilha padronizada e a interação entre entrevistador e respondente é pouca. É usada para coleta de dados para análise quantitativa.

- Entrevistas semiestruturadas: não são padronizadas e geralmente são usadas na análise qualitativa. Pode haver uma lista de perguntas e nem todas serem feitas ao respondente, nem seguir uma ordem. Pode-se acrescentar perguntas se o entrevistador achar necessário e as respostas são registradas em anotações e gravação da entrevista. Usar a entrevista semiestruturada é uma forma de aprofundar as respostas, o que é desejado em análise qualitativa, mas se for o caso, há facilidade para extrair dela também dados quantitativos.
- Entrevistas não-diretivas: sua característica é ser não-estruturada, ou seja, sem perguntas pré-planejadas e com uma questão para ser explorada em profundidade. Os respondentes podem falar livremente sobre o tema e o entrevistador deve se limitar a verificar contradições e reformular respostas para confirmar seu entendimento. A coleta de dados é usada principalmente para a análise qualitativa.
- Entrevistas direcionadas: baseia-se nas respostas subjetivas do respondente a uma situação que ele esteve envolvido.
- Entrevistas com conversas informais: perguntas espontâneas conforme a entrevista avança. O entrevistado pode nem saber que está participando de uma entrevista. Para o entrevistador, não seria possível, neste caso, fazer anotações ou usar um gravador. Se o entrevistado souber, no entanto, pode-se registrar por anotação ou gravação. Uma fraqueza desta ferramenta é que o entrevistador pode influenciar o rumo e direção das respostas e da entrevista. Como não tem um padrão de perguntas, pode ser mais difícil de analisar os dados obtidos.

Além dos conceitos dispostos acima, foram pesquisados artigos que trabalhem com a gastronomia e o turismo. Neste trabalho estão dispostos e foram analisados trabalhos dos seguintes autores: Alvarez e Sammartino (2009),

Ashton e Muller (2013), Grechinski e Cardozo (2008), Barczsz e Amaral (2010) e López-Guzmán e Cañizares (2012).

Metodologia

No processo de elaboração do presente trabalho, foram analisados cinco artigos publicados em diferentes periódicos, mas relevantes no campo do turismo e áreas relacionadas, a fim de proporcionar pluralidade na pesquisa.

Para a seleção dos artigos base para a realização dessa análise utilizou-se artigos presentes na base de periódicos da CAPES, nela foram procurados artigos que tratassem do tema da tradição alimentar, gastronomia e suas interfaces com o turismo.

Na análise realizada nos cinco artigos foi utilizado o método de revisão bibliográfica sistemática (RBS) onde os termos pesquisados foram a combinação de “gastronomia” e “turismo”. As pesquisas foram feitas no dia 27 de junho de 2017.

Para a coleta de dados com maior nível de qualidade, foi utilizado, na opção de filtragem personalizada no portal da Capes, filtro para artigos em com publicação em periódicos revisados por pares.

Os critérios para seleção dos artigos, que foi utilizado nessa análise da abordagem metodológica mista, foram: a relevância pelo tema da pesquisa da dissertação, título do trabalho, resumo, palavras-chave e metodologia utilizada.

As posições ontológicas e epistemológicas não estão declaradas, mas infere-se que tenham uma inclinação ao positivismo. Tal afirmação é possível pelo modo que os dados foram apresentados, mesmo que coletados de maneiras diferentes. Em todos, a realidade é tida como dada e possível de ser acessada tal como é através dos métodos.

Dentre os artigos selecionados, foram analisadas as metodologias de análise e algumas técnicas de coletas de dados para verificar sua aplicabilidade e melhor resultados na temática da gastronomia e turismo.

Para a apresentação dos dados coletados nos artigos, foi elaborada um quadro, contendo um artigo em cada linha, onde consta dados como: o(s) autor(es) e ano de publicação, o título, periódico em que foi publicado o artigo e



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

informações relacionadas a pesquisa e as metodologias usadas para a coleta de seus dados.

Abaixo, o quadro expondo os trabalhos analisados:

Quadro 2

Autor e Ano	Título	Periódico	Metodologia	Resultados
ALVAREZ & SAMMARTINO, 2009	“Empanadas, tamales y carpaccio de llama: Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca”	Estudios y Perspectivas en Turismo	<ul style="list-style-type: none">- Entrevista realizada com moradores da província de Quebrada de Humahuaca para conhecer a relevância dos costumes alimentares- Entrevista com donos de restaurantes e hotéis para saber o interesse dos turistas nos pratos regionais	<ul style="list-style-type: none">- Foi possível ver a relevância dos alimentos tradicionais em grupos de moradores com idade mais avançada- Comerciantes afirmam que existe interesse dos turistas nos pratos tradicionais, mas não tão relevantes a ponto de ser um motivo de atração.
ASHTON & MULLER, 2013	“Turismo y patrimonio: Herencia de la colonización alemana en la gastronomía de Novo Hamburgo (RS, Brasil)”	Estudios y Perspectivas en Turismo	<ul style="list-style-type: none">- Entrevista com pessoas que estavam em Novo Hamburgo a turismo- Entrevista com moradores com intenção de identificar a relevância dos costumes alimentares na população.	<ul style="list-style-type: none">- Os turistas reconhecem as herança cultural alemã na alimentação do município- Os moradores têm a intenção de preservar as heranças culturais na alimentação e trabalhar isso no turismo.
GRECHINSKI & CARDOZO, 2008	“A gastronomia eslava em Irati como possibilidade e de atrativo turístico”	PASOS: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural	<ul style="list-style-type: none">- Entrevistas realizadas com os proprietários e clientes de restaurantes para saber do interesse	<ul style="list-style-type: none">- A população com idade mais avançada conhece a gastronomia eslava e tem interesse que seja



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

			<p>na gastronomia eslava.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entrevista com descendentes de eslavos (ucraniana e polonesa). - Questionário aplicado em clientes de estabelecimentos de alimentação. 	<p>servida em restaurantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alguns estabelecimentos de Irati têm interesse em oferecer gastronomia eslava. - A gastronomia eslava poderia ser usada como um atrativo no município de Irati.
<p>BARCZSZ & AMARAL, 2010</p>	<p>“Turismo gastronômico: a percepção do turista na Festa Nacional do Carneiro no Buraco de Campo Mourão/PR”</p>	<p>Patrimônio: Lazer e Turismo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Formulário aplicado de forma aleatória em participantes da Festa Nacional do Carneiro no Buraco, para compreender relevância cultural e representatividade da festa 	<ul style="list-style-type: none"> - Os participantes da festa entendem que a festa representa a cultura regional, apresentando de forma nacional o produto cultural local.
<p>LÓPEZ-GUZMÁN & CAÑIZARES, 2012</p>	<p>“La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba”</p>	<p>PASOS: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Questionário aplicado a donos de restaurante para entender o lado do empreendedor - Questionário e para clientes para compreender a relevância do segmento turístico. 	<ul style="list-style-type: none"> - O turista que visita Córdoba afirma que tem a gastronomia como motivação principal ou secundária. - Através de respostas de formulário dos empreendedores é visto que eles levam em consideração o turismo gastronômico em seu negócio.

Fonte: elaborado pelos autores

Resultados e Discussão

Durante a análise dos 5 artigos selecionados para este trabalho, foram observados alguns elementos que balizaram a explanação das metodologias referentes a cada um, entre eles aspectos estruturais, ideológicos e técnicos.

Abaixo se encontram quadros dispondo os artigos, a metodologia de pesquisa utilizada nele e as suas respectivas análises para a pesquisa:

Quadro 3

MÉTODO QUALITATIVO	
ALVAREZ & SAMMARTINO, 2009	“Empanadas, tamales y carpaccio de llama: Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca”
ASHTON & MULLER, 2013	“Turismo y patrimonio: Herencia de la colonización alemana en la gastronomía de Novo Hamburgo (RS, Brasil)”

Fonte: elaborado pelos autores

Ambos os trabalhos no quadro acima apresentam em comum a utilização de um método qualitativo de coleta de dados, as Entrevistas Estruturadas ou Semiestruturadas.

A partir da realização dessas entrevistas é possível encontrar traços que afirmam alguns pontos de forma mais qualificada. A ideia apresentada em ambos os trabalhos de procurar entrevistar comerciantes, donos de restaurantes e hotéis para entender a visão deles de turismo só é possível ser analisada de forma mais qualificada através da realização desta entrevistas.

O trabalho de Alvarez e Sammartino, buscou identificar a relevância de pratos tradicionais como as empanadas, pamonhas e o carpaccio de Llama como produtos que potencializam as atividades turísticas da região de Quebrada de Humahuaca, na Argentina.

Para isso buscou entrevistar moradores locais e comerciantes como donos de restaurantes para “sentir” o impacto desse segmento no turismo da região.

O seguinte trabalho buscou identificar de forma menos específica os produtos mas sim a ideia geral de herança cultural alimentar da etnia Alemã na região de Novo Hamburgo/RS.

Esse trabalho também utilizou de entrevistas com comerciantes locais como donos de restaurantes, hotéis e demais estabelecimentos, além de verificar com grupos de moradores a real relevância desses aspectos culturais na alimentação oferecida nos aparelhos turísticos.

Em ambos os trabalhos foi possível visualizar a importância das tradições patrimônio cultural imaterial (alimentação) na construção do imaginário do destino turístico. Algo só possível através da utilização desse método de coleta de dados.

Quadro 4

MÉTODO QUANTITATIVO	
LÓPEZ-GUZMÁN & CAÑIZARES, 2012	“La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba”
BARCZSZ & AMARAL, 2010	“Turismo gastronômico: a percepção do turista na Festa Nacional do Carneiro no Buraco de Campo Mourão/PR”

Fonte: elaborado pelos autores

Os trabalhos no quadro acima utilizaram o método de coleta de dados quantitativo que consiste na aplicação de questionário com perguntas diretas e fechadas a um número grande de participantes.

Após a aplicação desses questionários foram realizados cruzamentos das informações obtidas através destas coleta de dados e, a partir disso é iniciado um debate teórico com finalidade de tentar perceber qual é a relevância dos temas de ambas as pesquisas.

O trabalho de Lopez-Guzman e Cañizales que visou compreender a relevância da gastronomia no turismo da cidade de Córdoba na Espanha, trabalhou com a aplicação desses questionários em turistas e empresários locais para ver, na visão de cada um deles, o grau da importância da gastronomia

enquanto um atrativo da região. Mas o resultado, apesar de mostrar um resultado positivo, ficou com algumas lacunas teóricas.

A utilização do método quantitativo de aplicação de questionário previamente elaborando que se limita a perguntas diretas e fechadas, faz com que subjetividades individuais sejam ignoradas na coleta de dados assim limitando essa análise a dados mais generalizados. (Hussain, 2009)

É possível que a melhor forma de realizar essas pesquisas teria sido a utilização da abordagem mista, exposta em seguida, pois utilizaria uma coleta mais abrangente que, cruzada com uma coleta quantitativa, incorporaria elementos de ambas e fortaleceria o resultado da pesquisa. (Creswell, 2010)

O trabalho elaborado e apresentado por Barczsz e Amaral, utilizou a aplicação de questionário em participantes da Festa Nacional do Carneiro no Buraco de Campo Mourão/PR para compreender a relevância cultural da festa e a forma que ela representa as tradições regionais.

Após a aplicação desses questionários foi realizada o cruzamento das informações obtidas através dessa coleta de dados e, a partir disso se inicia um debate teórico com finalidade de tentar perceber qual é a relevância da festa para as tradições locais.

As autoras apresentam que os participantes da festa, em sua maioria moradores do município ou cidades da mesma região, sentem que suas tradições culturais são sim representadas pela festa, visto que o Carneiro no Buraco é considerado “um prato típico” da região.

Quadro 5

ABORDAGEM MISTA	
GRECHINSKI & CARDOZO, 2008	“A gastronomia eslava em Irati como possibilidade de atrativo turístico”

Fonte: elaborado pelos autores

Fazendo a combinação entre métodos quantitativos e qualitativos de coleta de dados, os dois trabalhos apresentados no quadro acima conseguem

apresentar seu trabalho com um diferencial em relação aos outros 3 trabalhos anteriores que utilizaram apenas um método de coleta de dados.

O trabalho de Grechinski e Cardozo utiliza entrevistas semiestruturadas e não estruturadas para a coleta de informações periféricas e subjetivas que trazem maior poder de análise para compreender os dados levantados a partir da aplicação de questionários quantitativos, esses com perguntas diretas e fechadas. (Grix, 2002)

As entrevistas semiestruturadas realizadas com comerciantes da área de alimentação da cidade de Irati para ver o interesse da oferta da gastronomia eslava na cidade e a outra entrevista não estruturada com descendentes da etnia eslava na região de Irati para ver a relevância cultural da gastronomia eslava na região balizaram a pesquisa.

Posteriormente as autoras aplicaram questionários diretos e com perguntas fechadas em mais de 100 clientes de restaurantes da região de irati para ver o interesse deles caso pratos típicos da cultura eslava fossem servidos nos restaurantes onde eles estavam.

Com a utilização dessas duas formas de abordagem casadas foi possível obter como resultado uma sinalização positiva na possibilidade de oferecer pratos típicos eslavos como um produto turístico, além de obter dados muito importantes para o tema, como a relevância cultural da gastronomia eslava na região.

O próprio autor dessa análise utilizou esse trabalho no seu trabalho de conclusão de curso devido a relevância do resultado dessa pesquisa no tema da tradição cultural polonesa no estado do Paraná.

Considerações Finais

Os artigos analisados, todos ligados a relação da gastronomia com o turismo, demonstraram características interessantes nas suas formas de coletas de dados, onde podemos observar alguns potenciais e outras falhas na amplitude do debate.

Pesquisas que circundam um debate mais subjetivo e cultural, como a alimentação, merecem atenção e formas de serem trabalhadas e essa análise realizada cumpre o papel de verificar qual seria as melhores formas de atingir um objeto de estudo de uma forma mais abrangente.

Neste trabalho foi possível perceber que métodos qualitativos de coletas de dados tem a possibilidade de atingir objetivos com maior descrição e detalhamento. Isto, quando aplicado em um objeto subjetivo como a alimentação é de grande valor, reforçando suas peculiaridades e características culturais.

Já metodologias quantitativas, como aplicações de surveys e questionários fechados, tem uma abrangência maior, conseguindo informações necessárias para analisar grandes grupos ou regiões, até mesmo análises mais mercadológicas encontram em métodos quantitativos boas ferramentas para adequar de melhor forma os objetos analisados.

Nas metodologias chamadas mistas, quando há o cruzamento de dados quantitativos e qualitativos, verificou-se uma maior possibilidade de mapeamento de um objeto macro e sua respectiva análise mais aprofundada, possibilitando assim uma abordagem mais intimista e detalhada, sem perder o foco mais ampliado da questão.

Devido a essas características, é possível afirmar que em pesquisas voltadas a alimentação em um viés mais cultural e suas interfaces com o turismo, as metodologias mistas são as que possibilitam uma melhor análise do objeto sem perder um foco mais ampliado e geral do que circunda o mesmo.

Isso é possível afirmar pois, como Grix (2012) também aponta, uma pesquisa não depende apenas da obtenção de seu resultado, e sim dos meios de obtenção dos dados, técnicas, teorias e questionamentos que surgiram no processo.

Neste mesmo sentido, o pesquisador Creswell (2010) aponta:

Um projeto de métodos mistos é útil para aprender o melhor das técnicas quantitativas e qualitativas. Por exemplo, um pesquisador pode querer generalizar os resultados para uma população e



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

desenvolver uma visão detalhada do significado de um fenômeno ou conceito para as pessoas. (Creswell, 2010, p. 38).

Vale a ressalva que isso não descarta a possibilidade de se analisar com qualidade objetos como a gastronomia no turismo com métodos quantitativos, mas que dependendo do resultado pretendido algumas lacunas como detalhes subjetivos podem ser deixadas em branco, atrapalhando um entendimento específico

Pesquisas que se voltem para analisar metodologias de pesquisa em outros trabalhos é essencial para se ter uma melhor compreensão do processo científico que está sendo desenvolvido na área de pesquisa do turismo e gastronomia, assim possibilitando para novos pesquisadores formas mais qualificadas de observar a aplicação prática deste processo de aplicação.

Com pesquisas voltadas a aprimoração e melhor análise de metodologias de pesquisas relacionadas a determinados segmentos como a gastronomia e turismo, é possível desenvolver um amadurecimento para a área pesquisada, assim deixando o teor científico destas áreas mais em evidência.

REFERÊNCIAS

ALVAREZ, Marcelo; SAMMARTINO, Gloria. **Empanadas, tamales y carpaccio de llama: Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca - Argentina**. Estud. perspect. tur., Ciudad Autónoma de Buenos Aires , v. 18, n. 2, p. 161-175, abr. 2009.

ASHTON, Mary Sandra; MULLER, Ana Cristina. **Turismo y patrimonio: Herencia de la colonización alemana en la gastronomía de Novo Hamburgo (RS, Brasil)**. Estud. perspect. tur., Ciudad Autónoma de Buenos Aires , v. 22, n. 6, p. 1197-1213, dic. 2013.

BABBIE, E. Métodos de pesquisa de survey. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1999.

BARCZSZ, Débora Silvestre; AMARAL, Franciely F. Azarias. **Turismo gastronômico: a percepção do turista na 18ª Festa Nacional do Carneiro no Buraco de Campo Mourão/PR**. Patrimônio: Lazer & Turismo, v.7, n. 11 jul.-ago.-set./2010, p.66-98



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

CRESWELL, J. Seleção de um projeto de pesquisa. In: _____. *Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto*. 3ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2010.

GRAY, D. E. Coletando dados primários: entrevista. In: _____. *Pesquisa no mundo real*. Porto Alegre: Penso, 2012.

GRECHINSKI, Paula T.; CARDOZO, Poliana F. **A gastronomia eslava em Irati como possibilidade de atrativo turístico**. PASOS: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 2008, v. 6, n. 2, p. 361-375.

GRIX, J. Introducing students to the generic terminology of social research. *Politics*, v. 22, n. 3, 2002.

HUSSEIN, A. **The use of triangulation in social sciences research**: can qualitative and quantitative methods be combined? *Journal of comparative social work*, v.1, 2009.

LÓPEZ-GUZMÁN, Tomás; CAÑIZARES, Sandra M. S. **La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba**. PASOS: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 2012, v. 10, n. 5, p. 575-584.

MAXWELL, In: WINTER, Glyn 2000 – *The Qualitative Report*, Vol. 4 Numbers 3 & 4, March 2000

MOESCH, M., *A Produção do Saber Turístico*, Editora Contexto, 1ª. Edição, São Paulo, 2000