

## **GESTÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS: INDICADORES PARA UM NOVO CAMPO DE ESTUDOS NO BRASIL**

**CARLOS EDUARDO DE MATTOS**

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI (UAM)

cem.mattos@gmail.com

**MARA LUCIA DE MOURA PONTES**

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI (UAM)

maralucia.m.pontes@gmail.com

**MARCIO LUIZ MARIETTO**

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI (UAM)

profmarcioluiz@uol.com.br

## **Introdução**

A partir de dezembro de 2015 a CAPES reconheceu formalmente a proposta de abertura de um novo curso em Mestrado Profissional em Administração com foco na Gestão em Alimentos e Bebidas. Ainda que no exterior este campo de pesquisa (Food and Beverage Management) já esteja consolidado, no Brasil ele é formalmente inédito.

## **Problema de Pesquisa e Objetivo**

Este estudo tem o propósito de identificar as áreas de estudo de alimentos e bebidas no campo da administração de empresas. A pesquisa também possui o objetivo de quantificar, de forma longitudinal, o número de estudos por área.

## **Fundamentação Teórica**

pesquisa bibliográfica é um método composto por um conjunto de procedimentos que são aplicados exclusivamente sobre fontes bibliográficas como livros acadêmicos, handbooks, artigos científicos, dissertações, teses, entre outras fontes científicas. Eventualmente, pode-se, também, recorrer às bases de dados de pesquisas acadêmicas como, por exemplo, EBSCO, ProQuest ou Google Acadêmico como instrumento de auxílio para o levantamento de dados da pesquisa (Mota et al, 2014; Lima e Miotto, 2007).

## **Metodologia**

Para a realização desse estudo foi efetuada diversas pesquisas nas bases de dados EBSCO e Food and Beverage Management Commons, sendo que essa segunda base de dados foi acessada através da Digital Commons Network. As palavras-chave utilizadas para a procura dos artigos foram: “Gestão em Alimentos e Bebidas”, “Gestão de Alimentos e Bebidas”, “Food and Beverage Management”, “Gestión em Alimentos y Bebidas” e “Alimentos y Bebidas Gestión”, todas elas digitadas entre aspas.

## **Análise dos Resultados**

Os resultados mostraram um aumento exponencial na produção de estudos relacionados às áreas de gestão desde a década de 1960, quando foram identificados os primeiros artigos. O período pesquisado apresenta três turns em relação à quantidade de publicações. O primeiro salto aconteceu na década de 1980, o segundo na década de 2000 e, por fim, o terceiro na década de 2010.

## **Conclusão**

O total de publicações nesses três decênios apresentou um número maior que o dobro da soma dos decênios anteriores. Foram identificados, ainda, no mesmo período, 18 áreas de gestão e 21 objetos pesquisados nos estudos selecionados para esse trabalho.

## **Referências Bibliográficas**

- BOOTH, W. C. COLOMB, G. G. WILLIAMS, J. M. A arte da pesquisa. 3ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005.
- SERRA, F. A. R. FERREIRA, M. P. PEREIRA, M. F. LISSONI, J. Evolução da pesquisa em RBV: Um estudo dos últimos EnANPAD's. Revista Brasileira de Estratégia, v.1, n.1, 2008.
- TEWS, M. J. HOOF, H. B. In Favor of Hospitality-Management Education. FIU Review, v.29, n.2, 2011.
- WOOD, R. C. Future of Food and Beverage Management Research. Journal of Hospitality and Tourism Management, v.14, n.1, 2007.

## GESTÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS: INDICADORES PARA UM NOVO CAMPO DE ESTUDOS NO BRASIL

### INTRODUÇÃO

A Gestão em Alimentos e Bebidas (*Food and Beverage Management*) é vista como um dos pilares centrais que definem a Gestão da Hospitalidade. É considerada, ainda, uma das disciplinas mais importantes na maioria dos cursos de Hospitalidade ao redor do mundo. A Gestão em Alimentos e Bebidas tem seu foco subdividido em Produção de Alimentos e Serviços de Alimentação. Os estudos nesse campo de pesquisa já se mostram consolidados no exterior, uma vez que a indústria de serviço em alimentos e bebidas se tornou altamente lucrativa. Nos Estados Unidos, por exemplo, um americano gasta quase metade do valor despendido em alimentação com refeições realizadas fora de casa (Tews e Hoof, 2011; Wood, 2007).

No Brasil, a coordenação de aperfeiçoamento de pessoal de nível superior - CAPES autorizou em dezembro de 2015 o programa de Mestrado Profissional em Administração de Empresas com ênfase na Gestão em Alimentos e Bebidas da Universidade Anhembi Morumbi. O programa é inédito no país e tem o objetivo de contribuir para o desenvolvimento de projetos que aprimorem o entendimento de processos e a aplicação de estratégias de gestão no setor de alimentos e bebidas. Além disso, o programa visa identificar competências que proporcionem uma melhoria para as organizações desse setor. Para isso, o curso apoia-se em duas linhas de pesquisa: Negócios em A&B (L1) e Operações em A&B (L2). Conforme disponível na página do programa de mestrado da universidade os objetivos dos principais projetos que norteiam esse programa são: descrever o setor de A&B e esquematizar sua cadeia produtiva; levantar e classificar as empresas de serviços de restaurantes; compreender a mobilidade corporativa; identificar as melhores práticas de gestão de pessoas no segmento de restaurantes; identificar e modelar as diversas práticas de monitoramento no atendimento aos clientes nos restaurantes; e observar os princípios do controle higiênico-sanitário nos restaurantes da cidade de São Paulo (Anhembi-Morumbi/Mestrado Profissional, 2016).

Como desdobramento dos projetos do programa de mestrado da Universidade Anhembi Morumbi, esse estudo visou contribuir para um maior esclarecimento da área de gestão em alimentos e bebidas por meio de uma pesquisa bibliográfica nas publicações disponíveis em duas bases de dados distintas: *EBSCO* e *Food and Beverage Management Commons*. Uma pesquisa bibliográfica é um método composto por um conjunto de procedimentos que são aplicados exclusivamente sobre fontes bibliográficas como livros acadêmicos, *handbooks*, artigos científicos, dissertações, teses, entre outras fontes científicas. Seu principal objetivo é avaliar as tendências sobre um determinado assunto, teoria, disciplina ou campo de estudo, ao longo do tempo (Mota *et al*, 2014; Lima e Miotto, 2007). A busca nessas bases encontrou um total de 1321 artigos, que após serem organizados, classificados e analisados, foram reduzidos a uma amostra de 368 artigos correlatos com o tema da pesquisa.

Os resultados mostraram um aumento exponencial na produção de estudos relacionados às áreas de gestão desde a década de 1960, quando foram identificados os primeiros artigos. O período pesquisado apresenta três *turns* em relação à quantidade de publicações. O primeiro salto aconteceu na década de 1980, o segundo na década de 2000 e, por fim, o terceiro na década de 2010. O total de publicações nesses três decênios apresentou um número maior que o dobro da soma dos decênios anteriores. Foram identificados, ainda, no mesmo período, 18 áreas de gestão e 21 objetos pesquisados nos estudos selecionados para esse trabalho.

Esse artigo está estruturado em quatro partes, sendo a primeira delas uma revisão da literatura sobre o método Pesquisa Bibliográfica. Na segunda parte é apresentado um detalhamento do método utilizado no estudo. Em seguida, são apresentados os resultados da pesqui-

sa, gráficos e tabelas ilustram as métricas retiradas das análises das publicações encontradas. E, por fim, foram tecidas as considerações finais acerca dos resultados do estudo.

### **PESQUISA BIBLIOGRÁFICA**

Conforme Booth, Colomb e Williams (2008, p.3), a pesquisa científica auxilia na compreensão de um determinado assunto de uma forma melhor do que qualquer outro tipo de trabalho. Por meio da pesquisa e da publicação da mesma é possível solucionar um enigma ou descobrir algo novo e desconhecido, contribuindo, assim, para o enriquecimento do conhecimento humano. Sobre isto, muitos estudantes, ou mesmo pesquisadores em nível inicial, confundem a pesquisa bibliográfica com revisão bibliográfica ou revisão de literatura (Lima e Miotto, 2007).

A revisão de literatura, também chamada de revisão bibliográfica, é um requisito básico para elaboração da pesquisa científica. A revisão da literatura é a etapa inicial no desenvolvimento do conhecimento científico, pois tende a possibilitar e contextualizar a identificação de lacunas que criam oportunidades para fomentar novas pesquisas. As revisões de literatura são o resultado da análise e síntese dos conteúdos disponibilizados por outros estudos científicos já publicados sobre um determinado tema. Elas precisam ser sistemáticas, didáticas, atuais no contexto do tema revisado e, preferencialmente, quando possível, abranger os clássicos da área ou do tema em questão, pois possuem um papel importante na transferência da informação entre os pesquisadores e suas comunidades científicas, bem como para seus leitores não especialistas (Botelho, Cunha e Macedo, 2011; Lima e Miotto, 2007; Figueiredo, 1990).

Por outro lado, pesquisa bibliográfica é um método composto por um conjunto de procedimentos que são aplicados exclusivamente sobre fontes bibliográficas como livros acadêmicos, *handbooks*, artigos científicos, dissertações, teses, entre outras fontes científicas. Eventualmente, pode-se, também, recorrer às bases de dados de pesquisas acadêmicas como, por exemplo, *EBSCO*, *ProQuest* ou *Google Acadêmico* como instrumento de auxílio para o levantamento de dados da pesquisa. O objetivo da pesquisa bibliográfica é avaliar as tendências (de forma longitudinal) sobre um determinado assunto, teoria, disciplina ou campo de estudo. Também identifica as principais teorias, objetos de estudo, elementos, categorias, dimensões, estudiosos e instituições mapeando a estrutura científica de uma teoria, disciplina ou área de estudo (Mota *et al*, 2014; Lima e Miotto, 2007).

Ainda que não seja foco deste estudo existe, também, a possibilidade de estudos bibliométricos atrelados à pesquisa bibliográfica. A bibliometria é uma técnica quantitativa utilizada para tratar grandes volumes de informação, em que uma análise de conteúdo bibliográfico usual não seria viável. Em outras palavras, a técnica utiliza, em geral, análises de citações e co-citações, por meio de métodos estatísticos e matemáticos buscando identificar as principais teorias, os autores e/ou pesquisadores mais produtivos. Esta técnica possibilita um mapeamento da estrutura intelectual, por meio de uma rede de relações, de uma teoria, disciplina ou área (Marietto e Maccari, 2015; Serra *et al*, 2008).

Lima e Miotto (2007) destacam uma sequência de procedimentos para a construção de uma pesquisa bibliográfica que contempla quatro fases. A primeira fase, chamada de Elaboração do projeto de pesquisa, consiste na escolha do tema, na elaboração do problema de pesquisa e no plano de como as respostas para as perguntas desse problema serão obtidas. A segunda fase é a Investigação das soluções, na qual acontece o levantamento da bibliografia e o estudo dos dados e informações nelas contidas. A fase seguinte, conhecida como Análise explicativa das soluções, consiste na análise e exame do conteúdo das publicações selecionadas. É nela que a capacidade crítica do pesquisador determina e justifica os dados que serão mantidos no material selecionado. A quarta e última fase, Síntese integradora, é o resultado final do trabalho de investigação, análise e reflexão dos documentos. Momento de imersão do pes-

quisador no material de estudo, para ler, anotar e questionar, com o objetivo de refletir sobre proposições de soluções.

## MÉTODO

Para a realização desse estudo foi efetuada diversas pesquisas nas bases de dados *EBSCO* e *Food and Beverage Management Commons*, sendo que essa segunda base de dados foi acessada através da *Digital Commons Network*. As palavras-chave utilizadas para a procura dos artigos foram: “Gestão em Alimentos e Bebidas”, “Gestão de Alimentos e Bebidas”, “*Food and Beverage Management*”, “*Gestión em Alimentos y Bebidas*” e “*Alimentos y Bebidas Gestión*”, todas elas digitadas entre aspas. Na base de dados *EBSCO* foi aplicado um filtro na busca que limitou a exibição de estudos publicados somente em revistas acadêmicas. Na base de dados *Food and Beverage Management Commons* não foi utilizado nenhum tipo de filtro adicional além das palavras-chaves digitadas entre aspas. As buscas resultaram uma amostra total de 1321 artigos, sendo 459 da *EBSCO* e 862 da *Food and Beverage Management Commons*.

Todos os resultados (*hyperlinks*) das buscas, exibidos nas páginas dos bancos de dados, foram copiados e colados numa planilha do *Microsoft Excel*. Esse conteúdo foi organizado e selecionado de forma que somente os títulos dos artigos permanecessem na planilha. Os títulos dos artigos foram organizados, classificados em ordem alfabética e formatados na planilha de forma que pudessem receber as informações complementares (Ano, Área da Administração e Objeto de estudo) na mesma linha do título do documento.

Assim que os dados foram organizados, a primeira tarefa foi analisar toda a lista de artigos e retirar os títulos repetidos. Para isso, foi utilizado o auxílio da fórmula “SE” do *Microsoft Excel* que identificou os artigos com títulos iguais. Esses títulos foram, então, selecionados e excluídos da lista. Após essa exclusão, restou na planilha um total de 1138 títulos para serem analisados.

Em seguida, na etapa qualitativa, foram feitas análises dos artigos baseadas no título, ano de publicação, resumo, palavras-chave e, quando necessário, introdução e método das pesquisas. Os estudos correlatos com o tema pesquisado tiveram seus dados complementares preenchidos na planilha (Ano, Área e Objeto), enquanto que os artigos que não apresentaram nenhuma relação foram excluídos da lista. Depois de finalizada a análise de todos os textos, a quantidade da amostra diminuiu para 375 artigos. Por fim, após retirar, também, 7 (sete) artigos publicados no ano de 2016, obtivemos uma moldura amostral final de 368 artigos que apresentaram alguma relação com as áreas de gestão em alimentos e bebidas.

## RESULTADOS

Os primeiros artigos a serem publicados são da década de 1960, onde o mais antigo data do ano de 1962 e apresenta um estudo sobre os salários gerenciais na indústria de serviço de alimentação. Ainda nessa década foram publicados mais dois artigos no ano de 1966. Um deles relacionado à área de Recursos Humanos de Hotel e o outro a questões ligadas ao Conceito do Negócio de Restaurante de Hotel. Todos os três artigos tiveram seus estudos publicados pelo *Journal Cornell Hospitality Quarterly*, que está associado à *Cornell University School of Hotel Administration*, situada na cidade de *Ithaca*, estado de *New York*, nos Estados Unidos da América.

A década de 1970 contabiliza um total de 07 artigos, publicados entre os anos de 1976 a 1979. O único artigo de 1976 estudou a Gestão de Preços em Hotel. No ano de 1977 encontramos, também, apenas um artigo, que está relacionado a Recursos Humanos de Restaurante. O ano com mais publicações nessa década é o de 1978, com três artigos. Dois deles na área de Recursos Humanos de Hotel e Indústria de Serviço de Alimentação, respectivamente, e um em Gestão de Custos de Restaurante. No final desse período, o ano de 1979 teve duas publi-

cações, sendo um artigo na área de Recursos Humanos e o outro em Gestão de Custos, ambos em Hotel.

Área	Objeto	Décadas		Total
		1960	1970	
Recursos Humanos	Hotel	1	2	3
	Indústria de Serviço de Alimentos	1	1	2
	Restaurante	-	1	1
Gestão de Preços	Hotel	-	1	1
Gestão de Custos	Hotel	-	1	1
	Restaurante	-	1	1
Conceito do Negócio	Restaurante de Hotel	1	-	1
<b>Total Geral</b>		<b>3</b>	<b>7</b>	<b>10</b>

O número total de publicações na década de 1980 chegou a 31 artigos, ou seja, um número três vezes maior que o total das duas décadas anteriores juntas. O único ano que não apresenta artigo publicado nesse período é o de 1982. A área com mais estudos publicados é a de Recursos Humanos com 12 textos, seguida das áreas de Conceito de Negócios com 09 e Gestão da Marca com 04. As áreas de Atendimento e ambiente e Gestão de Custos contabilizaram 02 artigos cada uma. E, por fim, as áreas de Controles e Gestão de Preços com uma publicação cada. Os objetos de pesquisa mais estudados foram Hospitalidade (19 artigos), Hotel (05 artigos), Restaurante (03 artigos), Clube e Hotel e restaurante (02 artigos cada).

O período seguinte apresentou publicações em todos os anos da década de 1990, com destaque para o ano de 1995 com 07 estudos publicados. A quantidade total de produções praticamente se manteve em relação à década anterior, com 37 artigos. Novamente, a área de Recursos Humanos foi a mais estudada, com 09 trabalhos apresentados. As áreas de Controles e Conceito do Negócio aparecem a seguir com 06 artigos cada uma. Na sequência estão as áreas de Atendimento e ambiente (05 artigos), Gestão de Preços (04 artigos), Tecnologia da Informação (03 artigos) e Higiene e Segurança (02 artigos). As áreas de Gestão Financeira e Gestão de Custos fecham o período com uma publicação cada.

Área	Décadas		Total por Área
	1980	1990	
Recursos Humanos	12	9	21
Conceito do Negócio	9	6	15
Atendimento e ambiente	2	5	7
Controles	1	6	7
Gestão de Preços	1	4	5
Gestão da Marca	4	-	4
Gestão de Custos	2	1	3
Tecnologia da Informação	-	3	3
Higiene e segurança	-	2	2
Gestão Financeira	-	1	1
<b>Total Geral</b>	<b>31</b>	<b>37</b>	<b>68</b>

Somente três objetos foram alvos de estudos na década de 1990: Hospitalidade, Restaurante e Hotel. O objeto escolhido em 18 estudos foi Hospitalidade, enquanto que Restaurante figurou em 11 publicações e Hotel em 08 textos. Alguns trabalhos selecionaram, especificamente, hotel e restaurante de forma conjunta em seus estudos, diferente de outros artigos que consideraram unicamente cada um desses objetos em suas pesquisas. Dessa forma, consideramos o objeto Hotel e restaurante (conjugados) um objeto diferente de Hotel e Restaurante estudados isoladamente.

Objeto	Décadas		Total por Objeto
	1980	1990	
Hospitalidade	19	18	37
Restaurante	3	11	14
Hotel	5	8	13
Clube	2	-	2
Hotel e restaurante	2	-	2
<b>Total Geral</b>	<b>31</b>	<b>37</b>	<b>68</b>

O total de publicações entre os anos de 2000 e 2009 mais que dobrou em relação à década anterior, chegando a 91 artigos aceitos pelos periódicos acadêmicos. O ano com mais estudos divulgados foi o de 2009, embora encontremos pesquisas publicadas em todos os anos desse decênio. Assim como na década de 1990, questões referentes à área de Recursos Humanos foram as mais discutidas, com 35 artigos, apresentando quase duas vezes mais trabalhos publicados do que a segunda área mais estudada, Atendimento e Ambiente, com 18 textos. A terceira área mais abordada foi a de Conceito de Negócio com 16 artigos, seguida de Gestão de Custos (05 artigos), Higiene e segurança e Gestão de Preços (03 artigos cada) e Produção e operações, Cardápio e Cadeia de Suprimentos (02 artigos cada). As áreas de Gestão da Marca, Qualidade, Tecnologia da Informação, Gestão Financeira e Negócios Internacionais apresentaram, ainda, 01 publicação cada.

Área	Década de 2000
Recursos Humanos	35
Atendimento e ambiente	18
Conceito do Negócio	16
Gestão de Custos	5
Higiene e segurança	3
Gestão de Preços	3
Produção e Operações	2
Cardápio	2
Cadeia de Suprimentos	2
Gestão da Marca	1
Qualidade	1
Tecnologia da Informação	1
Gestão Financeira	1
Negócios Internacionais	1
<b>Total Geral</b>	<b>91</b>

O objeto mais evidente nos trabalhos da década de 2000 foi o Restaurante, protagonizado em 39 artigos publicados. O segundo mais estudado foi Hotel, figurando em 23 pesquisas, seguido por Hospitalidade com 17 artigos. Alguns novos objetos de estudo surgiram nesse período, dentre eles, Resort, Catering e Clube foram escolhidos em 02 estudos no período. Outros, como Cafeteria de Faculdade, Vinícola, Restaurante *Fast Food*, Indústria de Serviço de Alimentos, Comida de rua e Hotel e restaurante, foram alvos de estudo de 01 artigo cada um.

<b>Objeto</b>	<b>Década de 2000</b>
Restaurante	39
Hotel	23
Hospitalidade	17
Resort	2
Catering	2
Clube	2
Cafeteria de Faculdade	1
Vinícola	1
Restaurante <i>Fast Food</i>	1
Indústria de Serviço de Alimentos	1
Comida de rua	1
Hotel e restaurante	1
<b>Total Geral</b>	<b>91</b>

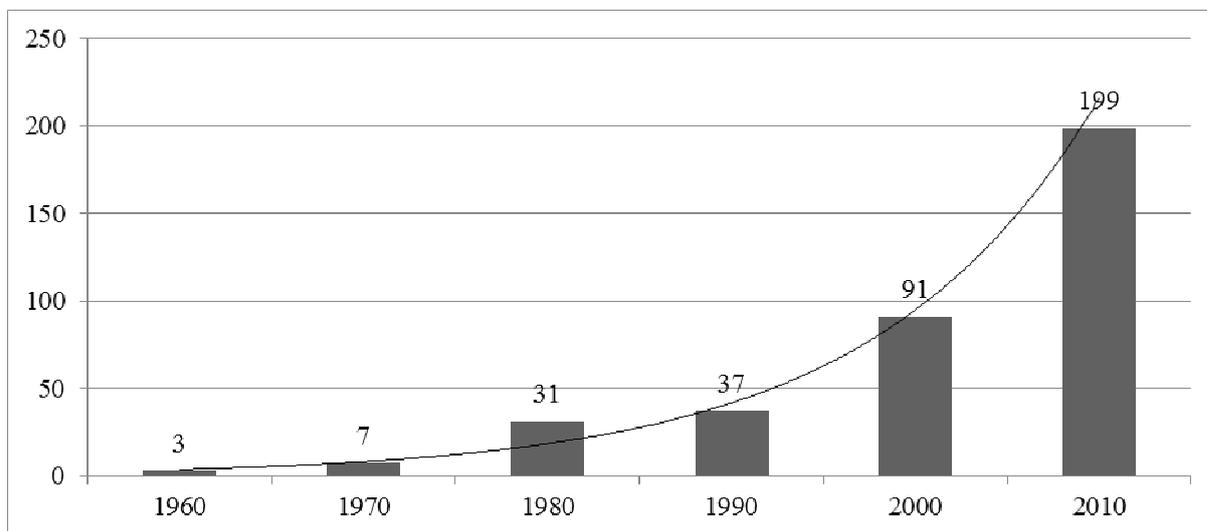
Na década atual, de 2010 até 2015, foram encontradas 199 publicações relacionadas à Gestão em Alimentos e Bebidas. Além da já evidenciada área de Recursos Humanos, escolhida em 53 artigos, a área de Atendimento e Ambiente também passou a figurar na maioria das pesquisas em questão, estudada em 48 publicações. A área de Conceito do Negócio participou de 34 trabalhos. Em seguida, uma nova área, Consciência Ambiental, aparece em 15 estudos realizados. A área de Cadeia de Suprimentos foi foco de investigação em 08 artigos, enquanto Gestão da Marca foi escolhida em 07 pesquisas. Gestão de Preços e Controles foram escolhidas em 06 pesquisas cada e, fechando essa década, aparecem as áreas de Gestão de Custos (05 artigos), Cardápios e Produção e operações (04 artigos cada), Tecnologia da Informação, Gestão Financeira e Higiene e segurança (02 artigos cada) e Negócios Internacionais, Marketing e Gestão de Estoques com 01 estudo cada.

Novamente o Restaurante foi o objeto mais presente nos estudos desse período, protagonizado em 85 pesquisas, seguida por Hospitalidade e Hotel com, respectivamente, 54 e 38 artigos. Indústria de Serviço de Alimentos foi estudada em 04 pesquisas, enquanto Hotel e pousada e Vinícola foram selecionadas em 03 trabalhos cada uma. Restaurante de Hotel apareceu em 02 pesquisas, ao passo que Catering, Pousadas, Gastronomia, Agência de viagem e hotel, Restaurante *Fast Food*, Bar, Festival, Hotel e restaurante, Hotel Cassino e Hotel e catering figuraram em apenas 01 artigo cada um. Da mesma forma que Hotel e restaurante, mencionado anteriormente, Hotel e pousada, Agência de viagem e hotel e Hotel e catering foram considerados objetos diferentes por terem sido estudados de forma conjunta nos artigos selecionados.

<b>Área</b>	<b>Década de 2010</b>
Recursos Humanos	53
Atendimento e ambiente	48
Conceito do Negócio	34
Consciência Ambiental	15
Cadeia de Suprimentos	8
Gestão da Marca	7
Gestão de Preços	6
Controles	6
Gestão de Custos	5
Cardápio	4
Produção e Operações	4
Tecnologia da Informação	2
Gestão Financeira	2
Higiene e segurança	2
Negócios Internacionais	1
Marketing	1
Gestão de Estoques	1
<b>Total Geral</b>	<b>199</b>

<b>Objeto</b>	<b>Década de 2010</b>
Restaurante	85
Hospitalidade	54
Hotel	38
Indústria de Serviço de Alimentos	4
Hotel e pousada	3
Vinícola	3
Restaurante de Hotel	2
Catering	1
Pousadas	1
Gastronomia	1
Agência de Viagem e hotel	1
Restaurante <i>Fast Food</i>	1
Bar	1
Festival	1
Hotel e restaurante	1
Hotel Cassino	1
Hotel e <i>catering</i>	1
<b>Total Geral</b>	<b>199</b>

No período total analisado, desde a primeira publicação encontrada, em 1962, até o ano de 2015, podemos notar um aumento exponencial na quantidade de produção científica relacionada à Gestão em Alimentos e Bebidas. Destaque para as décadas de 1980, 2000 e 2010 que apresentam em seus anos um número total de publicações maior do que as décadas anteriores juntas. Em termos percentuais, a década de 2000 representa uma quantidade de artigos equivalente a 54% de todo o estudo realizado.

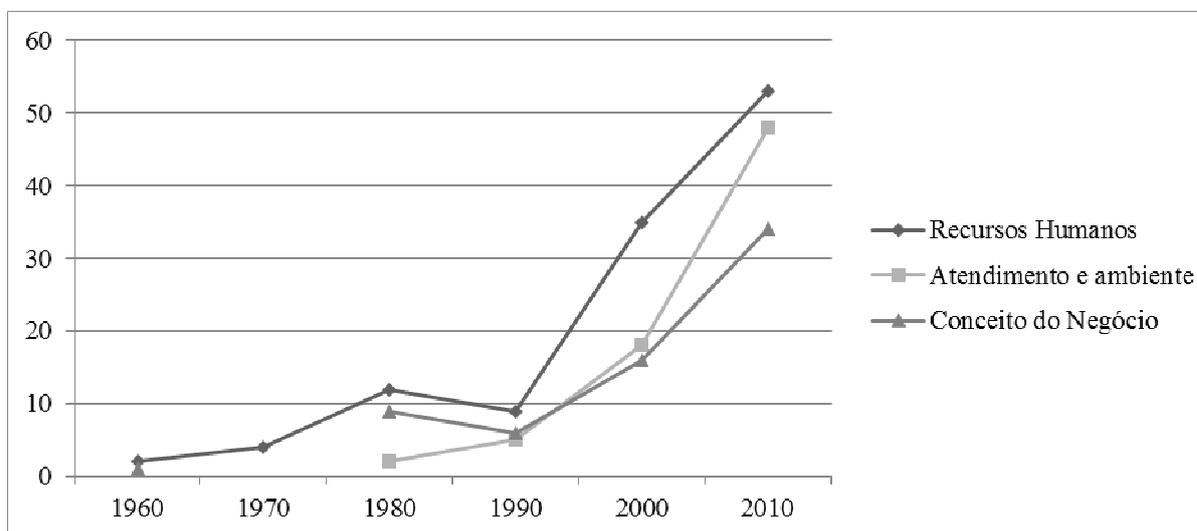


**Figura 1** - Quantidade de artigos por década

Década	Quantidade de artigos	% em relação ao total de artigos
1960	3	1%
1970	7	2%
1980	31	8%
1990	37	10%
2000	91	25%
2010	199	54%
<b>Total Geral</b>	<b>368</b>	<b>100%</b>

Dentre todas as áreas da administração estudadas, a de Recursos Humanos é a que mais aparece nos artigos, com um total de 115 publicações. Embora a área de Atendimento e ambiente tenha aumentado sua participação nos estudos da década de 2000, ela foi selecionada em 73 textos desde o início do período analisado, seguida pela área de Conceito do Negócio com 66 pesquisas. A seguir aparecem as áreas de Consciência Ambiental, Gestão de Custos e Gestão de Preços (15 artigos cada uma), Controles (13 artigos), Gestão da Marca (12 artigos), Cadeia de Suprimentos (10 artigos), Higiene e segurança (07 artigos) e Cardápio, Produção e operações e Tecnologia da Informação (06 artigos cada). As áreas de Gestão Financeira, Negócios Internacionais, Marketing, Qualidade e Gestão de Estoques, totalizaram 09 estudos.

Área	Décadas						Total
	1960	1970	1980	1990	2000	2010	
Recursos Humanos	2	4	12	9	35	53	115
Atendimento e ambiente	-	-	2	5	18	48	73
Conceito do Negócio	1	-	9	6	16	34	66
Consciência Ambiental	-	-	-	-	-	15	15
Gestão de Custos	-	2	2	1	5	5	15
Gestão de Preços	-	1	1	4	3	6	15
Controles	-	-	1	6	-	6	13
Gestão da Marca	-	-	4	-	1	7	12
Cadeia de Suprimentos	-	-	-	-	2	8	10
Higiene e segurança	-	-	-	2	3	2	7
Cardápio	-	-	-	-	2	4	6
Produção e Operações	-	-	-	-	2	4	6
Tecnologia da Informação	-	-	-	3	1	2	6
Gestão Financeira	-	-	-	1	1	2	4
Negócios Internacionais	-	-	-	-	1	1	2
Marketing	-	-	-	-	-	1	1
Qualidade	-	-	-	-	1	-	1
Gestão de Estoques	-	-	-	-	-	1	1
<b>Total Geral</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>31</b>	<b>37</b>	<b>91</b>	<b>199</b>	<b>368</b>



**Figura 2 - Evolução das Áreas mais estudadas**

Ao todo foram pesquisados 21 objetos diferentes dentro das áreas abordadas acima. O Restaurante foi o principal foco dos estudos da Gestão em Alimentos e Bebidas, sendo selecionado em 140 trabalhos publicados. Em seguida estão: Hospitalidade com 108 artigos; Hotel com 79 textos; e Indústria de Serviço de Alimentos com 07 pesquisas publicadas. Os demais objetos presentes nos trabalhos publicados totalizaram 34 estudos.

Objeto	Décadas						Total
	1960	1970	1980	1990	2000	2010	
Restaurante	-	2	3	11	39	85	140
Hospitalidade	-	-	19	18	17	54	108
Hotel	1	4	5	8	23	38	79
Indústria de Serviço de Alimentos	1	1	-	-	1	4	7
Hotel e restaurante	-	-	2	-	1	1	4
Clube	-	-	2	-	2	-	4
Vinícola	-	-	-	-	1	3	4
Catering	-	-	-	-	2	1	3
Hotel e pousada	-	-	-	-	-	3	3
Restaurante de Hotel	1	-	-	-	-	2	3
Resort	-	-	-	-	2	-	2
Restaurante <i>Fast Food</i>	-	-	-	-	1	1	2
Pousadas	-	-	-	-	-	1	1
Cafeteria de Faculdade	-	-	-	-	1	-	1
Gastronomia	-	-	-	-	-	1	1
Comida de rua	-	-	-	-	1	-	1
Bar	-	-	-	-	-	1	1
Festival	-	-	-	-	-	1	1
Agência de Viagem e Hotel	-	-	-	-	-	1	1
Hotel e <i>catering</i>	-	-	-	-	-	1	1
Hotel Cassino	-	-	-	-	-	1	1
<b>Total Geral</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>31</b>	<b>37</b>	<b>91</b>	<b>199</b>	<b>368</b>

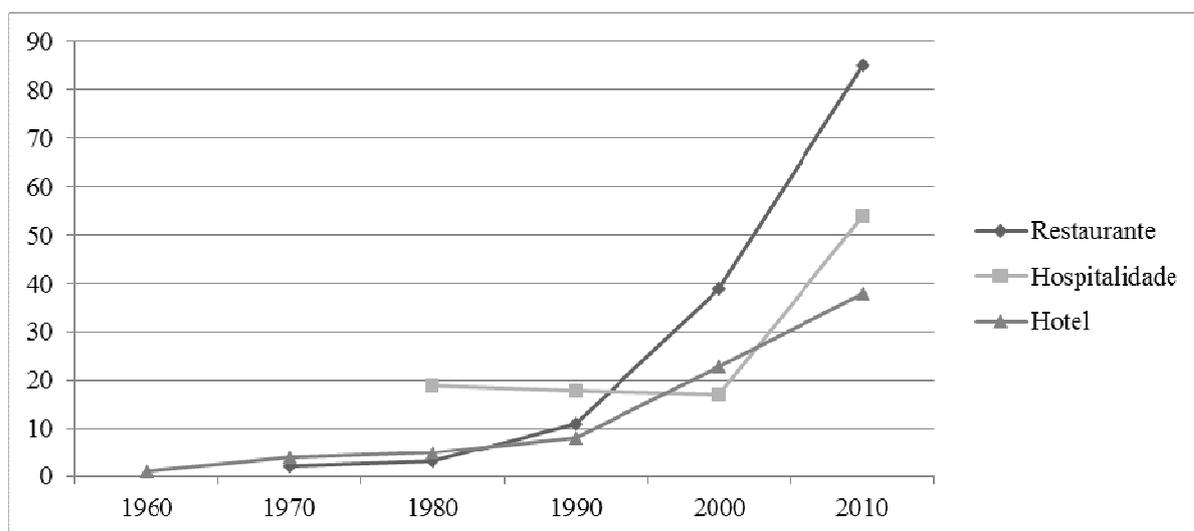


Figura 3 - Evolução dos Objetos mais estudados

## CONCLUSÃO

O principal objetivo desse estudo foi identificar, por meio de uma pesquisa bibliográfica feita com publicações disponíveis nas bases de dados *EBSCO* e *Food and Beverage Management Commons*, os estudos correlatos com as áreas de gestão no setor de alimentos e bebidas. Teve, também, o objetivo que quantificar, de forma longitudinal, o número de publicações encontradas por área da administração.

Os resultados mostraram que o número de publicações vem aumentando exponencialmente desde os primeiros artigos encontrados na década de 1960. Destaque para os *turns* das décadas de 1980, 2000 e 2010, que apresentaram em seus respectivos decênios mais que o dobro de publicações que todos os decênios anteriores somados. Os resultados também revelaram a existência de 18 áreas da administração de empresas, sendo que a mais abordada nos estudos de todo o período em questão é a de Recursos Humanos. Em seguida, aparecem as áreas de Atendimento e ambiente e Conceito do Negócio. Por outro lado, os resultados apontaram, ainda, que áreas como Marketing, Qualidade e Gestão de Estoques ainda são pouco estudadas. Dentre os 21 objetos escolhidos pelos pesquisadores, o Restaurante foi o que mais apareceu nas publicações do período investigado, seguido por Hospitalidade e Hotel. Contudo, empreendimentos como Pousadas, Cafeterias, Bares e Catering foram pouco abordados e podem ser alvos de novos estudos no futuro.

Um das limitações desse estudo é a utilização de apenas duas bases de dados para a seleção das publicações relacionadas com as palavras-chaves pesquisadas. Sugere-se que, para novas pesquisas a serem realizadas nos mesmos moldes deste estudo, sejam feitas as buscas em mais bases de dados para aumentar a abrangência da amostra de publicações relacionadas ao tema. Todavia, espera-se que este estudo tenha contribuído, de forma seminal, para mapear a área, oferecendo indicadores que sirvam de subsídio e direcionamento para novas pesquisas que venham a auxiliar ainda mais no entendimento da administração de empresas com ênfase na gestão em alimentos e bebidas.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BOOTH, W. C. COLOMB, G. G. WILLIAMS, J. M. *A arte da pesquisa*. 3ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

BOTELHO, L. L. R. CUNHA, C. C. A. MACEDO, M. O Método da Revisão Integrativa nos Estudos Organizacionais. *Gestão e Sociedade*, v.5, n.11, 2011.

FIGUEIREDO, N. Da importância dos artigos de revisão da literatura. *Revista Brasileira de Biblioteconomia e Documentação*. São Paulo, 23(1/4), 1990.

LIMA, T. C. S. MIOTO, R. C. T. Procedimentos metodológicos na construção do conhecimento científico: a pesquisa bibliográfica. *Revista Katálysis*, v.10, n.esp, 2007.

MARIETTO, M. L. MACCARI, E. A. Estudos da estratégia como prática na perspectiva Estruturacionista: exemplo de contribuição metodológica. *Revista Ibero-Americana de Estratégia – RIAE*, v.14, n.1, 2015.

MINAYO, M. C. *Ciência, técnica e arte: o desafio da Pesquisa Social*. In: MINAYO, M. C. (Org.) *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. Petrópolis: Vozes, 2001.

MOTA, A. M. G. FERREIRA, A. C. V. V. WADA, E. K. SANTOS, M. F. Turismo de aventura acessível. *PODIUM Sport, Leisure and Tourism Review*, v.3, n.1, 2014.

SERRA, F. A. R. FERREIRA, M. P. PEREIRA, M. F. LISSONI, J. Evolução da pesquisa em RBV: Um estudo dos últimos EnANPAD's. *Revista Brasileira de Estratégia*, v.1, n.1, 2008.

TEWS, M. J. HOOFF, H. B. In Favor of Hospitality-Management Education. *FIU Review*, v.29, n.2, 2011.

UNIVERSIDADE ANHEMBI-MORUMBI. Pós-graduação *stricto sensu* - Mestrado Profissional. Disponível em: <http://portal.anhembi.br/mestradoprofissional/>. Acesso em 16/05/2016.

WOOD, R. C. Future of Food and Beverage Management Research. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, v.14, n.1, 2007.