

GLOSSÁRIO BILÍNGUE PORTUGUÊS-JAPONÊS DE TERMOS REFERENTES À BEBIDAS

Sabrina Costa Tanaka¹
Júlio César Ferreira Lima²

RESUMO

Este trabalho apresenta um estudo bilíngue na língua portuguesa, variante brasileira, e na língua japonesa de termos designativos da hotelaria. A pesquisa foi incentivada pela importância da terminologia especializada na comunicação entre profissionais e estudiosos de hotelaria, bem como pela carência de glossários terminológicos bilíngues da área envolvendo as línguas citadas. O objetivo geral foi explorar termos técnicos da restauração hoteleira em língua portuguesa do Brasil com equivalentes em língua japonesa. Como objetivos específicos buscou-se selecionar termos técnicos da restauração hoteleira ligados a bebidas e suas definições presentes no aplicativo DTMH; buscar equivalências e exemplificações, dos termos selecionados, escritas em língua japonesa; apresentar a existência ou não de dicionarização dos termos em duas obras lexicográficas japonesas; e criar um glossário terminológico bilíngue português-japonês. A revisão da literatura foi embasada em materiais sobre terminologia e hotelaria. A metodologia utilizou o método de procedimento hipotético-dedutivo, devido a lacunas interseccionais entre a hotelaria e a linguística, no que diz respeito à existência de obras terminográficas bilíngues. Segundo os objetivos, a pesquisa classificou-se como exploratória-descritiva, com levantamento bibliográfico para sustentar o referencial teórico e a produção de um glossário terminológico português/japonês. O período de levantamento, conceituação, determinação de equivalentes e análise dos termos ocorreu no segundo semestre de 2023. Concluiu-se que estudos terminológicos para a hotelaria que incluam a língua japonesa são necessários devido à escassez de material apropriado, à não dicionarização de vários termos em obras lexicográficas e à utilização do *katakana*, o silabário japonês que intenciona a facilitação de pronúncia.

Palavras-chave: Glossário bilíngue, Terminologia, Restauração hoteleira, Bebidas.

INTRODUÇÃO

A área da hotelaria tem grande importância social e econômica em inúmeras localidades do mundo, inclusive no Brasil. Dados apontam que até julho de 2023, o número de hotéis, *flats* e *resorts* de marcas nacionais, internacionais ou independentes superava 10 mil empreendimentos em território brasileiro. Enquanto o número de unidades habitacionais (UHs) presentes nesses empreendimentos ultrapassava 550 mil (HOTELARIA EM NÚMEROS - BRASIL 2023).

¹ Pós-graduanda do curso de Especialização em Ensino de Línguas Estrangeiras do IFCE – *Campus* Fortaleza, sabrina.tanaka@gmail.com

² Doutor do Curso de Ciências da Educação da *Universidad de la Integración de las Américas* - PY, juliocesar@ifce.edu.br.

A expressiva participação da hotelaria no desenvolvimento econômico do Brasil ocorre pela integração da mesma com outros setores produtivos como construção civil, transporte, serviços turísticos e o setor de alimentos. Mesmo depois da pandemia de Covid-19, a indústria hoteleira no Brasil não apresentou divergências das tendências globais de crescimento do setor (HOTELARIA EM NÚMEROS - BRASIL 2023).

O setor de alimentos e bebidas (A&B) é um departamento que desempenha papel fundamental na experiência dos clientes de empreendimentos hoteleiros. Este setor é composto por atividades relacionadas diretamente à alimentação como *buffet*, *room service*, coquetéis, banquetes, etc. e está presente em restaurantes, bares, cafés, *diners* e outros ambientes.

Nogueira (2019) discute a relevância do setor de A&B em hotéis, afirmando que ele é responsável de 25% a 40% das receitas dos hotéis. O setor é fundamental para a satisfação dos hóspedes e, em alguns casos, também de público externo. Ocorre uma maior valorização deste setor em empreendimentos localizados em áreas turísticas e nos que oferecem pacotes de estadia do tipo *all inclusive* ou "tudo incluído".

Manhique (2021) destaca a importância da restauração, ou do setor de A&B, para o funcionamento dos hotéis, sendo reconhecida como complexa e exigente em termos de mão de obra especializada. Portanto, a restauração compreende um custo significativamente mais elevado em comparação com outros setores do negócio hoteleiro.

A Terminologia, enquanto disciplina, estuda termos especializados, descrevendo e analisando o vocabulário designativo de uma determinada área e de seus domínios. Krieger define Terminologia como:

[...] uma área de conhecimentos e de práticas, cujo principal objeto de estudos teóricos e aplicados são os termos técnico-científicos. Em sua face teórica, a Terminologia ocupa-se da descrição da gênese e dos modos de constituição e funcionamento das unidades lexicais especializadas. (KRIEGER, 2005, p.1).

Para Cabré (1999), o termo “terminologia” apresenta sentido polissêmico por se referir a uma condição teórica, a uma condição prática e a uma condição de produto. Destarte, terminologia refere-se às teorias norteadoras da disciplina; refere-se às noções práticas para desenvolvimento do estudo terminológico; e refere-se também aos termos e expressões das especialidades técnico-científicas, ou seja, aos conjuntos terminológicos.

No que concerne à Terminologia bilíngue e multilíngue, Aubert (2001) declara que a evolução das atividades humanas acontece pelo estabelecimento de terminologias coadunáveis em línguas distintas. Sendo assim, a terminologia trabalha com a tradução

explicitamente. Aubert (2001) também grifa que a Terminologia não é estagnada, uma vez que tempo e espaço influenciam nas padronizações terminológicas das traduções.

A terminologia do setor hoteleiro é fundamental para uma comunicação através da correta compreensão e aplicação de conceitos técnicos. Nesse contexto, a tese de doutorado de Lima (2019) apresentou um estudo importante sobre a terminologia da hotelaria, focando no português do Brasil e apresentando equivalentes em três línguas estrangeiras modernas. O resultado desse estudo foi a produção de um dicionário terminológico multilíngue (DTMH), em formato de aplicativo móvel.

A língua japonesa, em constante ascensão no cenário global, também desempenha um papel crucial na economia e no turismo. No período pré-pandêmico, o ano de 2019 foi profícuo para a economia japonesa onde foram injetados mais de 49 bilhões de euros advindos da visita de mais 31 milhões de turistas ao país (TURISMO NO JAPÃO, s.d.). Enquanto que o Brasil recebeu mais de 220 mil turistas japoneses entre os anos de 2018 e 2023 (EMBRATUR, s.d.). Destarte, a representação da língua japonesa neste estudo bilíngue não apenas visa atender às demandas específicas do setor de A&B na hotelaria, mas também reconhece a relevância que esta língua agrega, estimulando a interação entre culturas e promovendo uma experiência mais enriquecedora para japoneses e brasileiros.

De acordo com o que foi apresentado, elaborou-se o seguinte questionamento: os termos designativos da restauração hoteleira ligados a bebidas em língua portuguesa do Brasil apresentam equivalentes em língua japonesa?

Diante desta questão, o objetivo principal desta pesquisa foi explorar termos técnicos da restauração hoteleira em língua portuguesa do Brasil com equivalentes em língua japonesa. Para atingir o objetivo principal, esta pesquisa procurou cumprir os seguintes objetivos específicos: selecionar termos técnicos da restauração hoteleira ligados a bebidas e suas definições presentes no inventário de Lima (2019); buscar equivalências e exemplificações, dos termos selecionados, escritas em língua japonesa; apresentar a existência ou não de dicionarização dos termos em duas obras lexicográficas japonesas; e criar um glossário terminológico bilíngue português-japonês.

A pesquisa é, pois, justificada pela crença que um glossário bilíngue envolvendo a língua portuguesa e a língua japonesa com termos relacionados à hotelaria se mostra não apenas oportuno, mas fundamental para garantir uma comunicação efetiva e uma experiência positiva a turistas, a estudantes e a profissionais da área. Os consulentes de uma ferramenta como essas estão interessados em uma comunicação precisa e eficaz.

METODOLOGIA

A abordagem metodológica adotada para a presente pesquisa incorporou o método hipotético-dedutivo. Esta escolha metodológica foi motivada pela identificação de lacunas interseccionais entre as áreas da hotelaria e da linguística, especialmente no que se refere à escassez de obras terminográficas bilíngues. Assim, a pesquisa foi delineada como exploratória-descritiva, apresentando levantamento bibliográfico e documental realizado para fundamentar o referencial teórico e embasar a produção do glossário terminológico bilíngue. Todo o processo de levantamento, conceituação, determinação de equivalentes e análise dos termos pertinentes ocorreu no segundo semestre de 2023.

A macroestrutura é a responsável pela organização e apresentação dos termos e expressões técnicas, fornecendo um padrão geral para a estrutura das informações e garantindo que obras terminológicas sejam fáceis de usar. Na macroestrutura desta pesquisa os termos-entrada foram grafados em negrito e em versal no português do Brasil e estão em ordem alfabética. Os equivalentes em japonês foram apresentados nos caracteres japoneses seguidos da transcrição ortográfica em negrito.

A transcrição ortográfica é importante para facilitar a compreensão dos termos em japonês para leitores não familiarizados com o sistema de escrita. O sistema de escrita do japonês inclui *kanji*, *hiragana* e *katakana*. Os *kanji* são ideogramas que representam conceitos, enquanto os *hiragana* e o *katakana* são silabários representantes de sons.

No glossário proposto, a transcrição ortográfica foi feita usando o sistema *romaji* que é um sistema de transcrição ortográfica do japonês para o alfabeto latino. Esse sistema é amplamente utilizado pelos japoneses.

Para a indicação de dicionarização dos termos em japonês foram utilizados como material base, chamado de *corpus* de comparação, os glossários lexicográficos eletrônicos *Weblio* (www.weblio.jp) e *goo* (dictionary.goo.ne.jp). Na identificação foram utilizadas as seguintes siglas: TDAC para termos dicionarizados com acepção complementar; TDAE para termos dicionarizados com acepção equivalente; e TND para termos não dicionarizados.

A microestrutura apresenta os dados descritivos de cada verbete. Esse glossário tem como microestrutura: verbete = Termo-entrada em língua vernácula + subdomínio + definição em língua vernácula + equivalente em língua japonesa + transcrição ortográfica + indicação de dicionarização + contexto em língua japonesa + fonte do contexto.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa de Lima (2019) identificou um total de 142 termos da restauração hoteleira. Através de um recorte para viabilidade desta pesquisa foram selecionados 23 termos pertencentes a esse domínio que aludem a bebidas. Os termos foram subdivididos em locais de comercialização, tipos e processos de fabricação de bebidas.

Na primeira subseção, a seguir, estão elencadas as 23 entradas relacionadas a bebidas escolhidas para a pesquisa. A segunda subseção apresenta e discute os resultados encontrados.

Inventário de termos

AMERICAN BAR - Subdomínio: local de comercialização

Estabelecimento para comercialização de bebidas e comidas rápidas como petiscos. De origem americana possui na sua composição um longo balcão e prateleiras para disposição de garrafas. A montagem do salão é voltada para o bar, destacando o mesmo e os funcionários que ali trabalham.

アメリカンバー - **amerikan baa** - (TDAC)

屋根の庭とアメリカンバー (HOTEL FORUM)³

BAR - Subdomínio: local de comercialização

Estabelecimento onde são comercializadas bebidas, principalmente alcoólicas, e comidas como petiscos, sanduíches ou iguarias semelhantes. Alguns bares também servem pratos regionais e até internacionais. Espaços para jogos e apresentações artísticas ao vivo são comuns em bares da atualidade, além de aparelhos para transmissão de eventos esportivos ou artísticos.

酒場 – **sakaba** - (TDAC)

本館 2 階 マルヤス 酒場にて バイキング 形式で 朝食 提供 を 開始 しました。

(HOTEL PLAZA KASHIWA)

BEBIDA ALCOÓLICA - Subdomínio: tipo de bebida

³ As fontes dos exemplos em língua japonesa estão indicadas entre parênteses. Devido à limitação de páginas do artigo, as mesmas não aparecem nas referências. Porém, podem facilmente ser acessadas na Internet com pesquisa no Google através da digitação do que está entre parênteses (Nota dos autores).

Líquido produzido por processo de fermentação ou de destilação, adicionando-se ainda etanol. O primeiro processo produz vinhos e cervejas, entre outras bebidas. Entre exemplos do segundo processo estão uísques, vodcas e licores.

アルコール飲料 - **arukooru inryou** - (TDAE)

アルコール飲料のご購入につきましては、ホテル裏手のコンビニエンスストア（ファミリーマート）をご利用下さいますようお願いいたします。(HOTEL ROYAL SUN OKINAWA)

BEBIDA DESTILADA - Subdomínio: tipo de bebida

Líquidos produzidos como resultado da separação de outros líquidos com diferentes pontos de ebulição (passagem de líquido ao estado de vapor).

蒸留酒 - **jōryūshu** - (TDAC)

単式蒸留酒で一回の蒸留 (HOTEL ROYAL SUN OKINAWA)

BEBIDA FERMENTADA - Subdomínio: tipo de bebida

Líquidos produzidos como resultado da transformação dos açúcares das plantas em álcool, auxiliados ou não pela adição de leveduras (fungos como os bolores e os cogumelos).

発酵飲料 - **hakkou inryou** - (TND)

奄美大島伝来の発酵飲料「ミキ」(THE KITCHEN KANRA)

BEBIDA NÃO ALCOÓLICA - Subdomínio: tipo de bebida

Líquidos encontrados ou produzidos sem adição de etanol, como a água, o leite e o café.

ノンアルコール飲料 - **non arukoru noryo inryou** - (TND)

ノンアルコール飲料のご案内 (HOTEL METROPOLITAN TAKASAKI)

BEBIDA REFRESCANTE - Subdomínio: tipo de bebida

Líquidos não alcoólicos cujo objetivo principal é hidratar e fornecer sensação de prazer a quem os bebe. Entre as bebidas refrescantes estão água, sucos de frutas e refrigerantes.

清涼飲料 - **seiryō inryou** - (TDAC)

2Fエレベーター前にアルコール・清涼飲料水の自販機がございます (HOTEL AREA ONE HIROSHIMA WING)

COQUETÉIS BATIDOS - Subdomínio: tipo de bebida

Compostos obtidos em coqueteleiras pela mistura de duas ou mais bebidas alcoólicas e não alcoólicas, podendo ser acrescidos outros ingredientes como frutas, açúcar, etc.

シェイクカクテル - **sheiku kakuteru** - (TND)

100%自然素材のアイスクャンディーを様々な形で展開してきた「マッシュアップ」が世界初お披露目となる鹿児島島の紅芋焼酎がベースのフローズンシェイクカクテル『SUPER SHAKE』でおもてなしを致します (HOTEL ANTEROOM KYOTO)

COQUETÉIS MEXIDOS - Subdomínio: tipo de bebida

Compostos alcoólicos obtidos em copo de bar, com a ajuda de uma colher de barman, que mistura bebidas de densidades semelhantes antes de serem servidos.

ステア カクテル - **sutea kakuteru** - (TND)

受賞作品の「ウイステリア」はラムとマスカットリキュールをベースにしたステアカクテル (PALACE HOTEL TOKYO 'LOUNGE BAR PRIVÉ')

COQUETÉIS MONTADOS - Subdomínio: tipo de bebida

Compostos alcoólicos obtidos por meio da adição de ingredientes, sem necessidade de mexer ou agitar, portanto já preparados nos próprios recipientes de servir.

ビルド カクテル - **birudo kakuteru** - (TND)

スパークリング・生ビール・ビルドカクテルなど2時間飲み放題 (ANA CROWNE PLAZA HOTEL KYOTO)

COQUETEL - Subdomínio: tipo de bebida

Bebida preparada por meio da mistura de, no mínimo, duas bebidas alcoólicas ou não, podendo conter também ingredientes como gelo, frutas, creme de leite, gema de ovo, etc.

カクテル - **kakuteru** - (TND)

お好みのカクテルを味わいながらゆっくりと流れる時間をお楽しみください (HOTEL MIYAKO AMAGASAKI)

DESTILAÇÃO - Subdomínio: processo de fabricação de bebidas

Processo para produção de bebida alcoólica em alambiques por meio da separação de líquidos com pontos de ebulição distintos (passagem do estado líquido para o gasoso), seguida de uma operação inversa denominada condensação.

蒸留 – **jouryuu** - (TND)

蒸した米を黒麹菌によって全麹にした後、その全量を一度に仕込んで一回だけ蒸留するのです (HIRAMATSU HOTELS)

DRINK DE BOAS VINDAS - Subdomínio: tipo de bebida

Bebida oferecida na chegada por empreendimentos hoteleiros, em algumas situações, como estratégia de *marketing* diferenciado para agradar e tentar fidelizar hóspedes.

ウェルカムドリンク - **werukamu dorinku** - (TDAE)

当ホテルではご宿泊者様の皆さまへウェルカムドリンクをご提供しております (FAR EAST VILLAGE HOTEL TOKYO ARIAKE)

FERMENTAÇÃO - Subdomínio: processo de fabricação de bebidas

Processo para produção de bebidas alcoólicas, pães e outros alimentos utilizando micro-organismos como leveduras e bactérias para transformar uma substância em outra por meio da degradação de uma molécula orgânica em compostos mais simples.

発酵 – **hakkou** - (TDAE)

長野県では古くから発酵の文化が育まれてきました (HOSHINO RESORTS)

HOT DRINKS - Subdomínio: tipo de bebida

Categoria de coquetéis que apresenta bebidas aquecidas, normalmente consumidas em temperatura ambiente baixa, servindo de estimulantes.

ホットドリンク - **hotto dorinku** - (TDAE)

ローズヒップティをベースにリンゴのタルトをイメージし、この季節にピッタリなホットドリンクに仕上がりました (HOTEL DEYAMA EM HAKONE ASHINOKO)

INFUSÕES - Subdomínio: tipo de bebida

Líquidos produzidos como resultado da imersão de substâncias aromáticas em água fria, quente ou a ferver, extraíndo princípios nutritivos ou medicamentosos.

煎茶 – **sencha** - (TDAC)

煎茶を楽しむもよし、玄米茶を楽しむもよし (HOTEL CASTLE PLAZA NISHI-AKASHI)

LONG DRINKS - Subdomínio: tipo de bebida

Categoria de coquetéis que apresenta bebidas refrescantes e repousantes por serem normalmente servidas com bastante gelo.

ロングドリンク - **rongu dorinku** - (TND)

カクテルやロング・ドリンク、トーストやサンドイッチなどをお楽しみ戴けませ (BEST WESTERN PREMIER HOTEL MILANO PALACE EM MODENA)

PIANO BAR - Subdomínio: local de comercialização

Estabelecimento comercial, ou setor de estabelecimentos, para venda de bebidas e comidas tipo aperitivo no estilo americano, onde o balcão de preparação das bebidas é o centro do ambiente, porém com a inserção de música ao vivo executada em piano.

ピアノバー - **piano baa** - (TND)

1950~1960年代のスタイルがこのピアノバーのデザイン (HOTEL GARIBALDI BLUE)

PROMENADE BAR - Subdomínio: local de comercialização

Estabelecimento comercial para venda de bebidas e comidas tipo aperitivo no estilo europeu. A localização de mesas e cadeiras é o grande diferencial desse tipo de estabelecimento, pois embora os clientes possam ficar em ambiente fechado, o atrativo principal é a área externa, normalmente espaçosa e podendo apresentar uma bela vista.

テラスバー - **terasu baa** - (TND)

テラスバーには巨大スクリーンを用意しておりますのでスポーツイベントの観戦にもぴったりです (HOTEL ESPAÑA 4*)

PUB - Subdomínio: local de comercialização

Estabelecimento para entretenimento típico das duas ilhas formadas pela Grã-Bretanha e as Irlandas onde são comercializadas bebidas alcoólicas, principalmente cerveja.

ビアホール - **bia hooru** - (TDAC)

お楽しみいただける当ビアホール (ORIENTAL HOTEL FUKUOKA HAKATA STATION)

SHORT DRINKS - Subdomínio: tipo de bebida

Categoria de coquetéis que apresenta bebidas fortes em pequenas quantidades e que devem ser consumidas antes ou após as refeições.

ショートカクテル - **shōto kakuteru** - (TND)

シナモンとチョコレートを効かせたスイートなショートカクテル (HOTEL TOKYO DOME)

SNACK BAR - Subdomínio: local de comercialização

Estabelecimento alimentício, ou setor de estabelecimentos, com origem americana, que serve refeições rápidas e bebidas, encontrando-se normalmente em locais de grande fluxo de pessoas como instituições de ensino, estações de transporte público, hotéis, etc.

スナックバー - **sunakku baa** - (TDAE)

オンループでの軽食には、スナックバー/デリをご利用ください (HOTEL CARTEL HOUSE ON LOOP)

TABERNA - Subdomínio: local de comercialização

Estabelecimento comercial típico da Europa especializado atualmente na venda de vinho. Porém, modernamente o termo assumiu a acepção de um restaurante simples.

居酒屋 - **izakaya** - (TDAE)

夜は本格的な居酒屋として運営します (AIM SERVICE CO., LTD.)

Descrição e análise dos dados

Os três subdomínios utilizados na pesquisa se relacionavam a bebidas, a saber: processos de fabricação, locais de comercialização e tipos de bebidas. A maioria dos termos, total de 14, pertenciam a tipos de bebidas disponíveis. Os 9 termos restantes se dividiram em 7 termos para locais de localização e 2 termos para processos de fabricação.

A análise da dicionarização segundo o *corpus* de comparação revelou que 6 termos apresentaram acepções equivalentes, não diferindo significativamente das definições para a hotelaria. Outros 6 termos continham acepções complementares, ou

seja, apresentaram acepções que se complementavam para fornecer informações relevantes para a área. Enquanto que 11 termos não apareceram em nenhuma das obras lexicográficas utilizadas. Somando-se os 11 TND com os 6 TDAC chegou-se a 74% do total, ratificando a necessidade de estudos terminológicos em língua japonesa para a hotelaria. Como afirma Cabré (1999, p. 97) sobre valorização dada pela Terminologia às áreas técnico-científicas, “[...] sem terminologia não se faz ciência, não se descreve uma técnica, nem se exerce uma profissão especializada”.

Analisando o aspecto linguístico dos termos em japonês, foi observado que 14 termos foram grafados em *katakana*, um dos três silabários japoneses. Ele é usado principalmente para escrever palavras e nomes próprios estrangeiros, termos científicos e médicos, nomes de animais e plantas, onomatopeias e para destacar palavras ou frases. O número significativo de termos em *katakana* pode indicar que eles são relativamente novos ou que não têm um equivalente japonês nativo; como também pode ser explicado pela natureza da hotelaria que presta serviços a pessoas de diversas origens culturais e está se tornando mais internacionalizada. O uso de termos em *katakana* pode facilitar a comunicação entre profissionais de diferentes origens, uma vez que são mais fáceis de pronunciar e lembrar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa representa uma adição a estudos existentes, ao oferecer uma abordagem específica para a criação do glossário bilíngue português-japonês alinhada aos princípios metodológicos da Terminologia. Com o avanço da tecnologia e da globalização, estão sendo colocados no mercado materiais didáticos diversos, entre eles obras terminológicas. Destarte, é justificável o número de estudos que discutem e elaboram essas obras para torná-las elementos facilitadores no processo de ensino-aprendizagem dentro e fora da sala de aula.

Para evidenciar a concretização do proposto, o objetivo estabelecido nesta pesquisa, que foi explorar termos técnicos da restauração hoteleira ligados a bebidas em língua portuguesa do Brasil com equivalentes em língua japonesa, foi alcançado com sucesso. A elaboração de um glossário bilíngue português-japonês com os termos técnicos e suas equivalências e exemplificações escritas em japonês oferece uma contribuição tangível à área da restauração hoteleira, proporcionando uma ferramenta

prática e atualizada para tradução e interpretação, assim como para a disseminação do léxico especializado em língua japonesa.

Os resultados deste estudo contribuem para o desenvolvimento da pesquisa e da prática da hotelaria, bem como para a facilitação da comunicação entre profissionais da área de línguas. O glossário é uma ferramenta valiosa para estudantes, profissionais e pesquisadores da área, e pode ser usado para fins de ensino, de pesquisa e de tradução.

REFERÊNCIAS

AUBERT, F. H. **Introdução à metodologia da pesquisa terminológica bilíngüe**. 2ª ed. São Paulo: FFLCH/CITRAT, 2001.

CABRÉ, M. T. *La terminología: representación y comunicación. Elementos para una teoría de base comunicativa y otros artículos*. Barcelona: Iula/Universitat Pompeu Fabra, 1999.

EMBRATUR. Portal de dados. Disponível em: <<https://dados.embratur.com.br/inicio/chegadas-internacionais>>. Acesso em: 24 fev. 2024.

HOTELARIA em números, Brasil 2023. São Paulo: JLL, 2023. Disponível em: <https://www.jll.com.br/content/dam/jll-com/documents/pdf/research/V2_Hotelaria_em_numeros_2023.pdf>. Acesso em: 14 fev. 2024.

KRIEGER, M. da G. **Terminologias em construção**: procedimentos metodológicos. Termisul-UFRGS, Unisinos, 2005. 6 p. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/termisul/files/file112160.pdf>>. Acesso em: 20 fev. 2024.

LIMA, J.C. F. **Inventário de termos e expressões técnicas para hotelaria**: reflexões e proposta de um dicionário terminológico multilíngüe como instrumento didático. Tese (Doutorado em Ciências da Educação) - *Universidad de la Integración de las Américas*, Assunção, Paraguai, 2019.

MANHIQUE, G. M. **O impacto dos serviços complementares ao alojamento hoteleiro**: uma abordagem voltada à restauração - Estudo de caso: cidade de Maputo. Dissertação (Mestrado em Gestão Hoteleira). Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, 2021.

NOGUEIRA, B. da C. **Estratégias de captação para dinamização dos serviços de restauração na hotelaria**. Dissertação (Mestrado em Administração Hoteleira) - Escola Superior de Turismo e Hotelaria do Estoril, 2019.

TURISMO no Japão. Disponível em: <<https://www.dadosmundiais.com/asia/japao/turismo.php>>. Acesso em: 24 fev. 2024.