

**UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
RAFAEL CUNHA FERRO**

**PESQUISA EM GASTRONOMIA NO BRASIL:
CONFIGURAÇÃO DO CAMPO E INTERFACES COM A
HOSPITALIDADE (1999-2016)**

São Paulo
2018

RAFAEL CUNHA FERRO

**PESQUISA EM GASTRONOMIA NO BRASIL:
CONFIGURAÇÃO DO CAMPO E INTERFACES COM A
HOSPITALIDADE (1999-2016)**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, na linha de pesquisa Dimensões e contextos da Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação do Prof. Dra. Mirian Rejowski.

São Paulo
2018

R136p Ferro, Rafael Cunha
Pesquisa em Gastronomia no Brasil: configuração do campo e interfaces com a Hospitalidade / Rafael Cunha Ferro. - 2018. 144f.

Orientador: Profa. Dra. Mirian Rejowski.
Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo - Sp, 2018.
Bibliografia: f.108-132

1. Gastronomia. 2. Hospitalidade. 3. Produção científica. 4. Dissertações e Teses. 5. Configuração teórica.

CDD 641.013

RAFAEL CUNHA FERRO

**PESQUISA EM GASTRONOMIA NO BRASIL:
CONFIGURAÇÃO DO CAMPO E INTERFACES COM A
HOSPITALIDADE (1999-2016)**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, na linha de pesquisa Dimensões e contextos da Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação do Prof. Dra. Mirian Rejowski.

Aprovado em 16 de fevereiro de 2018

Dra. Mirian Rejowski

Universidade Anhembi Morumbi

Dra. Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes

Minasse

Universidade Anhembi Morumbi

Dr. Vander Valduga

Universidade Federal do Paraná

DEDICATÓRIA

Àqueles que me instigam a sempre buscar e transmitir o conhecimento:
Vilma, Mauricio, Jacira, Beatriz, Seide, Maria Lúcia, Celso e Felipe.

AGRADECIMENTOS

À minha família e amigos por me apoiar incondicionalmente por todos os caminhos que escolho trilhar.

À Universidade Anhembi Morumbi pela concessão da bolsa de estudos para a realização do curso na instituição.

À Profa. Dra. Mirian Rejowski por ter me acolhido como orientando com dedicação e paciência, apoio e sabedoria.

À banca de qualificação, Profa. Dra. Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse, Prof. Dr. Vander Valduga e Profa. Dra. Ada de Freitas Maneti Dencker, pelas valorosas contribuições para esta pesquisa.

Aos professores do programa de mestrado em Hospitalidade que contribuíram para a expansão dos meus horizontes do conhecimento e para o meu desenvolvimento profissional e pessoal.

À assistente da coordenação, Alessandra Cervantes, por sua dedicação e presteza nas informações.

A todos que conheci ao longo destes dois anos e que de alguma forma contribuíram com esta pesquisa.

“Sapere Aude”
Immanuel Kant

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Frequência e síntese teórica das temáticas e subtemáticas das dissertações e teses em Gastronomia (1999-2016).....	84
Quadro 2 - Recategorização das temáticas das dissertações e teses sobre Gastronomia segundo seus aspectos e abordagens.....	97
Quadro 3 - Dissertações e teses sobre Gastronomia que possuem interfaces com a Hospitalidade	101

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Alunos matriculados e graduados em cursos de turismo, hotelaria, eventos e Gastronomia (2001 – 2012).....	48
Tabela 2 - Relação de Grandes áreas, áreas e subáreas de conhecimento.....	75
Tabela 3 - Evolução temporal das temáticas das dissertações e teses sobre Gastronomia (1999-2016).....	86
Tabela 4 - Temas e frequência por área nas dissertações e teses sobre Gastronomia (1999-2016).....	87
Tabela 5 - Temas e frequência segundo as disposições regionais das dissertações e teses sobre Gastronomia em ordem decrescente (1999-2016).....	91

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Exemplos de formação de campo multidisciplinar (à esquerda) e interdisciplinar (à direita).....	23
Figura 2 - Espaço social alimentar	26
Figura 3-Distribuição anual de cursos de Gastronomia no Brasil de 1999 a 2014	49
Figura 4 - Espaço curricular	53
Figura 5 - Modelo multidisciplinar de produção de conhecimento em turismo de Jafari.....	57
Figura 6 - Modelo de formação do conhecimento em Turismo na visão de Tribe	58
Figura 7 - Esquema metodológico da pesquisa	69
Figura 8 - Tipos de pesquisas científicas sobre Gastronomia no Brasil.....	70
Figura 9 - Evolução temporal da amostra.....	71
Figura 10 - Evolução temporal da amostra por região	72
Figura 11 - Evolução temporal da amostra por instituição de ensino	73
Figura 12 - Grandes áreas do conhecimento da amostra	74
Figura 13 - Nuvem de palavras-chave com frequência maior que 2 em Teses e Dissertações de Gastronomia (1999-2016).....	78
Figura 14 - Evolução temporal das temáticas na região Sudeste (1999-2016)	92
Figura 15 - Evolução temporal das temáticas na região Sul (1999-2016)	93
Figura 16 - Evolução temporal das temáticas na região Nordeste (1999-2016)	95
Figura 17 - Evolução temporal das temáticas na região Centro-Oeste (1999-2016).....	96
Figura 18 – Configuração preliminar do campo da Gastronomia no Brasil.....	99

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	15
CAPÍTULO 1 - GASTRONOMIA E SUAS RELAÇÕES COM ALIMENTAÇÃO E HOSPITALIDADE NO CONTEXTO DE CAMPO CIENTÍFICO.....	20
1.1 CAMPO CIENTÍFICO.....	20
1.2 ALIMENTAÇÃO.....	23
1.3 GASTRONOMIA.....	32
1.4 HOSPITALIDADE, ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA.....	37
CAPÍTULO 2 - ENSINO SUPERIOR E PESQUISA EM GASTRONOMIA E SUAS INTERFACES COM O TURISMO E A HOTELARIA.....	45
2.1 EVOLUÇÃO DO ENSINO SUPERIOR.....	45
2.2 REGULAMENTAÇÃO E CURRÍCULO DOS CURSOS SUPERIORES EM GASTRONOMIA.....	51
CAPÍTULO 3 - GASTRONOMIA NO CENÁRIO DA PESQUISA CIENTÍFICA BRASILEIRA	63
3.1 METODOLOGIA.....	63
3.2 RESULTADOS.....	70
3.2.1 <i>Caracterização geral</i>	70
3.2.2 <i>Análise temática</i>	77
3.2.3 <i>Configuração preliminar do campo da Gastronomia</i>	96
3.2.4 <i>Interfaces com a Hospitalidade</i>	100
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	107
REFERÊNCIAS.....	110
DISSERTAÇÕES E TESES SOBRE GASTRONOMIA (1999-2016)	119
APÊNDICE A – TEMPLATE TABELA PARA COLETA DE DADOS.....	135
APÊNDICE B – MAPEAMENTO DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR SOBRE GASTRONOMIA - BRASIL (1999-2016).	136
APÊNDICE C – CATEGORIZAÇÃO DE PALAVRAS-CHAVE DAS DISSERTAÇÕES E TESES SOBRE GASTRONOMIA NO BRASIL (1999-2016).	141

RESUMO

Esta dissertação exploratória-descritiva possui natureza documental e caracteriza-se como um estudo de Estado da Arte de documentos originários de programas de pós-graduação *strictu sensu* de qualquer área do conhecimento em âmbito nacional, que possuem relação direta com a Gastronomia. Como objetivo principal buscou-se investigar a formação do campo de conhecimento da Gastronomia no Brasil a partir da sistematização da sua produção acadêmica em nível de pós-graduação. A amostra dessa pesquisa contou com 223 teses (13%) e dissertações (87%) datadas de 1999 e 2016 tratadas por meio da Análise de Conteúdo. Com a extração do tipo de documento (dissertação ou tese), origem/instituição/faculdade, nome do programa e ano de defesa foi possível classificar os documentos em 27 áreas do conhecimento, com concentração nas áreas de Turismo e Interdisciplinar, e em 7 grandes áreas do conhecimento da CAPES, com maior concentração em Ciências Sociais Aplicadas. Os títulos, resumos, objetivos e palavras-chave foram utilizados para categorizar os documentos em 12 aspectos (econômicos, tecnológicos, políticos e ambientais; socioculturais, históricos, filosóficos, educacionais, linguísticos e comunicacionais; psicológicos e nutricionais) agrupados em três abordagens: comercial, não comercial e de saúde. Em média três a cada cinco documentos que compuseram a amostra desta pesquisa versam sobre temáticas com aspectos não comerciais da Gastronomia. Com essa sistematização elaborou-se um modelo de abordagens temáticas do campo da Gastronomia que foi posteriormente testado com as pesquisas ligadas ao campo da Hospitalidade contidas na amostra identificando e caracterizando as interfaces entre os dois campos de maneira transversal. Observou-se a aderência desse modelo reforçando a natureza multi e interdisciplinar da pesquisa no campo da Gastronomia e suas relações com o campo da Hospitalidade. A Hospitalidade foi abordada em 25 pesquisas no campo da Gastronomia abrangendo suas principais dimensões teóricas, com enfoques na dádiva e na comensalidade, mesmo que em pesquisas de abordagens comerciais.

Palavras-chave: Gastronomia. Hospitalidade. Produção científica. Dissertações e Teses. Configuração teórica.

ABSTRACT

This exploratory-descriptive dissertation has documental nature and it characterizes as a State of the Art study of documents originating from strictu senso graduate programs of any area of knowledge in a national scope, that have direct relation with the Gastronomy. The main objective was to investigate the formation of the field of knowledge of Gastronomy in Brazil from the systematization of its academic production at the postgraduate level. The sample of this research counted on 223 theses (13%) and dissertations (87%) dated of 1999 and 2016 treated through the Analysis of Content. With the extraction of the type of document (dissertation or thesis), origin / institution / college, name of the program and year of defense, it was possible to classify the documents in 27 areas of knowledge, with a concentration in Tourism and Interdisciplinary areas, and 7 large areas of knowledge from CAPES, with greater concentration in Applied Social Sciences. The titles, abstracts, objectives and keywords were used to categorize the documents into 12 aspects (economical, technological, political and environmental; sociocultural, historical, philosophical, educational, linguistic and communicational; psychological and nutritional) grouped into three approaches: commercial, non-commercial and health. On average, three out of five documents that composed the sample of this research deal with topics with non-commercial aspects of Gastronomy. With this systematization a model of thematic approaches of the field of Gastronomy was elaborated that was tested with the researches related to the field of Hospitality contained in the sample identifying and characterizing the interfaces between the two fields in a transversal way. It was observed the adherence of this model reinforcing the multi and interdisciplinary nature of research in the field of Gastronomy and its relations with the field of Hospitality. Hospitality was found in 25 researches in the field of Gastronomy covering its main theoretical dimensions, with focus on gift/reciprocity and commensality, even in researches of commercial approaches.

Key-words: Gastronomy. Hospitality. Scientific production. Dissertations and theses. Theoretical configuration.

INTRODUÇÃO

Alimentar-se é um ato biologicamente vital, mas moldado conforme condicionantes materiais (fisiológicos, ecológicos, geográficos, tecnológicos, econômicos etc.) e condicionantes não materiais/simbólicas (sociais, culturais e históricos) (POULAIN, 2002). Assim, a Alimentação implica basicamente em processos de produção, distribuição, preparo e transformação, serviço, compartilhamento e ingestão de alimentos em uma determinada comunidade (CONTRERAS; GRACIA, 2005).

A evolução histórica na maneira de se alimentar trouxe consigo o surgimento do campo da Gastronomia advindo principalmente de restaurantes e outros serviços de alimentação. Compreende-se que a Gastronomia é marcada, desde o seu início, pela atenção às técnicas de preparo e serviço dos alimentos em busca da perfeição estética da refeição, ao mesmo tempo em que trata da combinação e transformação ou expressão fidedigna de símbolos pertencentes às identidades alimentares em serviços de alimentação (BUENO, 2016).

Apesar da atenção às técnicas aplicadas na transformação dos alimentos a Gastronomia está sujeita, assim como a Alimentação, às influências de diversas dimensões da vida social (religiosa, econômica, jurídica, política, cultural, etc.) e biológica do ser humano. Assim o conhecimento produzido nesse campo é resultante da contribuição de diversas disciplinas científicas. É um campo de estudos denominado multi e interdisciplinar, composto por um conjunto de disciplinas que trabalham de maneira isolada ou em conjunto para discorrer sobre temas ligados ato de comer.

Mediante a leitura de diversas publicações técnico-científicas que versam sobre o estudo da Gastronomia e Alimentação, é possível observar que os diversos conceitos aplicados nestes textos demonstram a existência de conhecimentos distintos sobre as temáticas da Gastronomia e da Alimentação. Diferentes áreas com seus próprios métodos e abordagens teóricas parecem disputar um espaço para explicar este fenômeno sob a sua ótica, no âmbito da noção de campo científico ou de conhecimento descrito por Bourdieu (1976).

Percebe-se com isso que o conhecimento científico acerca da Gastronomia ainda não foi devidamente sistematizado quanto às contribuições que recebe de outras disciplinas e as suas respectivas temáticas. Há pesquisas em praticamente todas as grandes

áreas do conhecimento que abordam diferentes aspectos da Gastronomia indicando um campo de conhecimento emergente ainda não configurado.

Esta pesquisa poderá suprir este *gap* oferecendo informações para um desenvolvimento científico ordenado do campo da Gastronomia. Além disso, espera-se que o melhor entendimento sobre esse fenômeno e essa atividade possa auxiliar o planejamento de currículos de graduação e pós-graduação, e apontar tendências e perspectivas da pesquisa neste campo.

O conhecimento de uma área em grande parte é construído a partir da pesquisa científica, como afirmam Airey e Tribe (2004). O avanço de estudos sobre os fenômenos e objetos passíveis de observação metódica ou reflexão permitem o entendimento sobre o mundo segundo o paradigma de cada comunidade científica que executa essa atividade. Assim, a pesquisa se demonstra uma ferramenta necessária para apontar diferentes aspectos sobre uma determinada temática ou objeto que posteriormente irão compor um corpo de conhecimento.

A pesquisa está mais presente em determinadas áreas de conhecimento do que em outras, principalmente pelo resultado das forças de agentes dentro do espaço curricular (TRIBE, 2005), e pelo avanço do currículo baseado no conhecimento já descoberto do campo. A pesquisa faz parte da formação superior ao lado do ensino e da extensão com maior expressão na pós-graduação *stricto sensu*.

Os resultados das pesquisas são publicados em diversos meios de comunicação científica, dependendo da área onde são produzidas e respondem a problemas de cunho prático, teórico ou até mesmo misto. Entre alguns exemplos tem-se o artigo de periódico, os trabalhos apresentados em eventos com fins científicos, os trabalhos de conclusão de curso e as dissertações e teses acadêmicas.

No Brasil, a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), órgão regulador dos programas de pós-graduação *stricto sensu*, avalia a produção do conhecimento em diversas áreas e reúne informações sobre as dissertações de mestrado e teses de doutorado em um banco de dados *online* aberto ao público geral. Como esses documentos são resultados de pesquisas científicas orientadas por pesquisadores capacitados, reconhece-se a sua relevância na vanguarda da produção do conhecimento de qualquer área.

Diante desse cenário, o problema dessa pesquisa se revela na seguinte questão: qual a configuração do campo científico da Gastronomia com base em dissertações e teses defendidas em programas de pós-graduação *stricto sensu* no Brasil?

Para responder o problema optou-se por realizar uma pesquisa de caráter documental, com foco nas dissertações de mestrado e teses de doutorado como objetos de estudo. Os documentos foram coletados no Banco de Teses da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) por meio da busca do termo “Gastronomia”. A proposta metodológica foi adaptada de Rejowski (2002) por afinidade de objetivos: caracterização e categorização do conhecimento produzido em uma área.

A pesquisa é baseada no método de Estado da Arte e se preocupa com o levantamento e categorização dos seguintes dados bibliográficos sobre o conteúdo dos documentos: a) título; b) resumo; c) objetivo da pesquisa; d) palavras-chave. Os dados sobre a forma também são levados em consideração: a) tipo de documento (dissertação ou tese); b) origem/instituição/faculdade; c) nome do programa; d) ano de defesa.

Todos os dados foram armazenados em planilhas eletrônicas, como no modelo exposto no Apêndice A, para facilitar o seu tratamento. As variáveis de forma são descritas conforme suas similaridades a fim de caracterizar a produção acadêmica voltada à Gastronomia diante dos diversos programas de pós-graduação e respectivas áreas de conhecimento. Os dados sobre o conteúdo e forma foram tratados mediante análise de conteúdo (BARDIN, 2011; KRIPPENDORF, 2013) com a criação de categorias *a priori* e *a posteriori* a partir dos estratos das pesquisas selecionadas.

Em consonância com o problema de pesquisa pretende-se, primariamente, investigar a formação do campo de conhecimento da Gastronomia no Brasil a partir da sistematização da sua produção acadêmica. Como objetivos específicos dessa pesquisa tem-se: a) caracterizar as dissertações e teses sobre Gastronomia produzidas no Brasil; b) analisar e categorizar o conteúdo dessas pesquisas nas áreas disciplinares que contribuem para a formação desse campo; c) identificar nessas áreas as temáticas específicas do estudo da Gastronomia, classificando-as em temas e subtemas; d) discutir a formação desse campo, propondo uma configuração de sua estrutura e componentes; e) analisar as interfaces da Gastronomia com a Hospitalidade de maneira transversal.

Assumiu-se como premissa fundamental desta pesquisa a Gastronomia como um campo de conhecimento multi e interdisciplinar que reúne interesses de diversas áreas ou

campos de estudo, em um processo de construção de um conhecimento incipiente assim como já ocorreu no caso do Turismo (TRIBE, 1997).

O primeiro capítulo deste documento buscou informações sobre a Teoria dos Campos de Bourdieu (1976; 1998), que serviu como ótica para toda essa pesquisa. Também buscou-se entender a construção de conceitos que alicerçam a temática da Alimentação como gosto, hábito, identidade, distinção, socialização, sociabilização e simbolismo com base em Bourdieu (1983), Collaço (2013), Contreras e Gracia (2005), Diez-Garcia e Castro (2011), Fischler (1979), Maciel (2001), Mintz (2001), Poulain (2002) e Schlüter (2003). Estes conceitos de Alimentação serviram para maior compreensão sobre a formação e evolução dos referenciais no campo da Gastronomia, sendo algumas obras desta temática: Bourdieu (1983), Bueno (2016), Castro, Maciel e Maciel (2016), Collaço (2013) e Santich (2007). Ao final do capítulo aproximou-se os conceitos de Alimentação e Gastronomia explorados anteriormente com o referencial sobre Hospitalidade apoiado por Benveniste (1995), Boutaud (2011), Camargo (2008), Caillé (2002; 2002b), Gotman (2009), Grassi (2011), Haden (2015), Innerarity (2008), Lashley (2004), Montandon (2011), Mauss (1974), Rivers (1977), Scarpato (2002), Telfer (2004) a fim de encontrar afinidades teóricas entre essas três temáticas.

O segundo capítulo inicia-se com o surgimento e a regulamentação da educação superior em Gastronomia até os dias atuais, buscando as origens do conhecimento em Gastronomia no ensino superior e também o desenvolvimento da oferta desse curso em âmbito nacional. Posteriormente, desenvolvem-se os conceitos de disciplinaridade, currículo e espaço curricular com base em Jafari e Ritchie (1987) e Tribe (1997; 1999; 2005; 2015) a fim de encontrar similaridades entre os modelos apresentados pelos autores com o conhecimento em Gastronomia disponibilizado nos currículos dos cursos superiores no Brasil. Encerra-se o capítulo com a relevância da educação e do currículo no desenvolvimento da pesquisa científica. Traça-se um processo de “cientifização” do campo de conhecimento da Gastronomia no Brasil a partir de estudos bibliométricos sobre a produção científica e outros fatores como grupos de pesquisas, programas de pós-graduação *stricto sensu* e eventos científicos focados no assunto.

O terceiro capítulo discorre sobre o percurso metodológico baseado no método de Estado da Arte (FERREIRA, 2002; ROMANOWSKI; ENS, 2006) e Análise de Conteúdo

(BARDIN, 2011; DRISKO; MASCHI, 2016; KRIPPENDORFF, 2013), analisa e discute os resultados da pesquisa relacionando-os com o referencial dos capítulos anteriores.

A Gastronomia contém 223 pesquisas realizadas em 76 instituições de ensino e também em 7 das 9 grandes áreas do conhecimento da CAPES, um total de 27 áreas do conhecimento diferentes. Esses documentos foram categorizados em 12 aspectos divididos em 3 grupos segundo suas abordagens: comercial, não comercial e de saúde. Isto permitiu a elaboração de um modelo de abordagens temáticas baseado nas dissertações e teses sobre Gastronomia produzidas no Brasil de 1999 a 2016 com aplicabilidade também testada no campo da Hospitalidade.

Acredita-se na possível contribuição deste estudo para o início de uma configuração teórica do campo da Gastronomia, preenchendo parte do *gap* existente nas pesquisas científicas sobre as temáticas ligadas à Alimentação e Gastronomia.

CAPÍTULO 1 - GASTRONOMIA E SUAS RELAÇÕES COM ALIMENTAÇÃO E HOSPITALIDADE NO CONTEXTO DE CAMPO CIENTÍFICO

A abordagem multi e interdisciplinar do campo científico é tratada no início deste capítulo, para a compreensão da complexidade e abrangência do conhecimento sobre a Gastronomia associada aos estudos da Alimentação e da Hospitalidade. Parte-se dos estudos sobre a Alimentação que logo se conecta aos estudos da Gastronomia e suas conceituações pela proximidade teórica. Em seguida é apresentado o referencial teórico de Hospitalidade em interface com as premissas apresentadas sobre Alimentação e Gastronomia em busca de uma síntese desses três campos.

1.1 Campo científico

Para determinar o conceito de campo Bourdieu percorreu diversos paradigmas científicos da Antropologia e Sociologia do século passado que o levaram a um grande período reflexão sobre suas práticas de pesquisas etnográficas e seu envolvimento crítico e social com os objetos, ou melhor, sujeitos de seus estudos (BOURDIEU, 1998).

Uma quebra de paradigma necessária para o surgimento desse conceito foi a elaboração do termo “objetivação participante”, advindo de sua “sociologia reflexiva”, que serviria de base para a posterior percepção do “campo”, pois permitiria a imersão da realidade social do seu objeto:

Não se tem de escolher entre observação participante, uma imersão necessariamente ficcional num meio estranho, e o objetivismo da “contemplação à distância” de um observador que permanece tão distante de si próprio como do seu objeto. A objetivação participante encarrega-se de explorar não a “experiência vivida” do sujeito do conhecimento, mas sim as condições sociais de possibilidade – e, dessa forma, os efeitos e limites – dessa experiência e, mais precisamente, do próprio ato de objetivação (BOURDIEU, 2003a, p. 282 *apud* WACQUANT, p. 23).

Após sua imersão nos objetos de pesquisa, Bourdieu percebeu a existência de uma força social que conseqüentemente moldava todas as dimensões sociais de uma comunidade, sendo denominada por ele como poder simbólico, um “poder invisível o qual pode ser exercido com cumplicidade daqueles que não querem saber que lhe estão sujeitos ou mesmo que o exercem” (BOURDIEU, 1998, p. 8).

Em seguida, o simbólico torna-se a principal referência para o entendimento sobre o *habitus*¹ das sociedades, como estruturas estruturadas e estruturantes, ao admitir que

os símbolos são os instrumentos por excelência da integração social: enquanto instrumentos de conhecimento e comunicação, eles tornam possível o *consensus* acerca do sentido do mundo social que contribui fundamentalmente para a reprodução da ordem social (BOURDIEU, 1998, p. 10).

No mesmo momento Bourdieu identifica que a ordem social provocada pelo poder simbólico se dá por meio de lutas propriamente de capital simbólico para imposição e legitimação de interesses de uma determinada classe da sociedade. O capital do poder simbólico é considerado como formas transfiguradas de outros capitais materiais (monetário, bens etc.) ou não materiais (conhecimento, política, etc.), sendo estas estruturas de poder somente reconhecidas como simbólico pelos indivíduos de sua classe. Diante disso surge a noção de campo que pode ser definido como

[...] um espaço estruturado de posições onde dominantes e dominados lutam pela manutenção e pela obtenção de determinados postos. Dotados de mecanismos próprios, os campos possuem propriedades que lhes são particulares, existindo os mais variados tipos, como o campo da moda, o da religião, o da política, o da literatura, o das artes e o da ciência. Todos eles se tornam microcosmos autônomos no interior do mundo social. A estrutura do campo é como um constante jogo, no qual, cientes das regras estabelecidas, os agentes participam, disputando posições e lucros específicos (ARAÚJO *et al.*, 2008, p. 35)

Ao assumir a ruptura sobre a existência exclusiva do campo econômico, Bourdieu considerou a existência de inúmeros campos e seus capitais simbólicos próprios dando ênfase em seus estudos sobre os campos político e jurídico (BOURDIEU, 1998), do gosto (BOURDIEU, 1979; 1983), da educação superior (BOURDIEU, 1974) e da ciência (BOURDIEU, 1976).

Para Bourdieu (1976) a produção científica nunca será neutra, apenas interessada em seu progresso, pois também é configurada como um campo, ou seja, possui capitais simbólicos próprios (prestígio, reconhecimento, reputação, conhecimento etc.) e visa a

¹ O “*habitus*” é o princípio gerador de nossas práticas, de nossas ações no mundo, fundamento da regularidade de nossas condutas. Todas as nossas condutas são orientadas em relação a determinados fins sem que este processo seja consciente ou signifique uma obediência cega a regras (ARAÚJO *et al.*, 2008, p. 38).

hegemonia da distribuição desses capitais àqueles que demonstrarem maior competência científica, garantindo a esses indivíduos uma autoridade científica legitimada pelos pares desse campo, ou seja, os outros cientistas.

Assim, o que se conhece como ciência está sujeito à dinâmica imposta pelo campo que a produz. Não há escolha de referencial, temas, método, publicação e outros constituintes da ciência que não sejam estrategicamente pensados para resultar em maximização de capital simbólico neste campo.

Na luta em que cada um dos agentes deve engajar-se para impor o valor de seus produtos e de sua própria autoridade de produtor legítimo, está sempre em jogo o poder de impor uma definição da ciência (isto é, a de limitação do campo dos problemas, dos métodos e das teorias que podem ser considerados científicos) que mais esteja de acordo com seus interesses específicos (BOURDIEU, 1976, p. 94).

Campos científicos autônomos tornam-se disciplinas científicas ao adotar uma ordem científica (paradigma) estabelecida pelos agentes dominantes. Ainda assim existem agentes dominados tentando subverter a situação (quebra de paradigma) a todo o momento, mesmo que seguindo as regras impostas pelos dominantes ao campo.

[...] no campo científico associam-se representações da ciência, estratégias ideológicas disfarçadas em tomadas de posição epistemológicas através das quais os ocupantes de uma posição determinada visam justificar sua própria posição e as estratégias que eles colocam em ação para mantê-la ou melhorá-la e para desacreditar, ao mesmo tempo, os detentores da posição oposta e suas estratégias (BOURDIEU, 1976, p. 104).

Os agentes dominados devem buscar seguir alguns sinais de consagração de seus pares ao oferecer um produto (pesquisa) com um valor distintivo, original e que respeite as questões de prioridades estabelecidas pelos dominados. Este efeito de consagração causa dois resultados: a convergência em temáticas e problemas específicos dentro da disciplina ou campo; ou, em campos científicos em formação, um interesse em agentes dominados de campos diversos a estudarem objetos desconhecidos de seus campos originais sobre os prismas teóricos dos seus respectivos campos de origem, gerando novas temáticas, métodos, referencial, etc. nos campos em formação.

Assim, entende-se que o conceito campo científico permite a convergência de estudos diversos sobre um mesmo objeto, sujeito ou fenômeno, onde a construção desses

estejam sujeitos a *habitus* científicos de diversas disciplinas ou até mesmo outros campos mais estruturados concomitantemente em estado de contínua disputa simbólica para definição de uma dominância epistemológica sobre o novo campo.

No caso específico dessa dissertação, compreende-se que as disciplinas e os campos científicos mais estruturados apresentam-se analogamente como agentes dessa disputa simbólica pela dominação no campo da Gastronomia. Por ser um campo recente, a Gastronomia tende a receber influências desses agentes que irão contribuir para sua formação. A figura 1 exemplifica a formação de campos multidisciplinar e interdisciplinar.

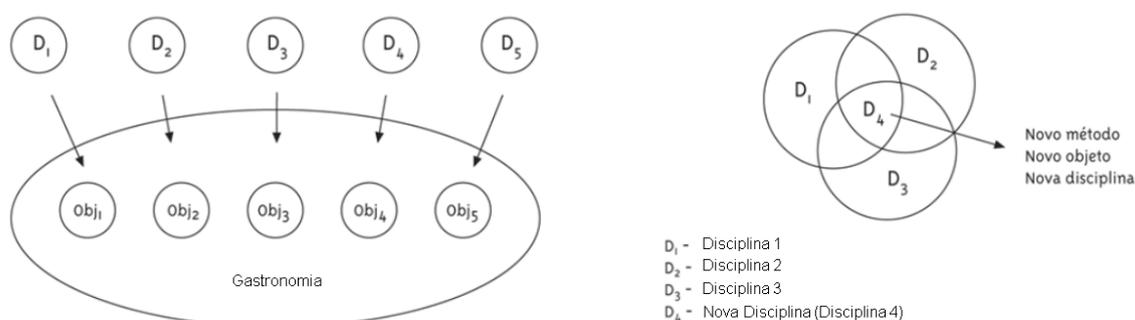


Figura 1 - Exemplos de formação de campo multidisciplinar (à esquerda) e interdisciplinar (à direita)

Fonte: adaptado de LUZ, 2009, p. 307-308.

É possível que as disciplinas mantenham lutas simbólicas entre si para determinar um paradigma em determinado campo segundo seu epistema, também denominado como multidisciplinaridade, mas também unam esforços sobre determinado objeto ou tema para criar uma intersecção entre as disciplinas, denominado como interdisciplinaridade, conceitos que serão desenvolvidos no capítulo 2.

1.2 Alimentação

Por meio das visões utilitarista e materialista, que por muito tempo dominaram o conhecimento produzido no campo da Alimentação, constatou-se a importância dos alimentos em termos de efeitos econômicos e nutrição do corpo, que posteriormente permitiu a proposta de uma teoria de evolução antropológica. Nesta abordagem, há a

defesa de que o homem somente desenvolveu seu organismo, a ponto de melhorar seu raciocínio, por ter aprendido a cozinhar, ou seja, melhorar a biodisponibilidade de nutrientes no alimento através da cocção (FRANCO, 2001; MINTZ, 2001). Por essa mesma perspectiva, arqueólogos e historiadores até o final do século XIX acreditavam que a única razão da expansão no número de técnicas e artefatos culinários se deu por conta da própria necessidade de evolução técnica para processamento dos alimentos (WRANGHAM, 2010).

Contrariamente a essas linhas de pensamento, a temática da Alimentação ganhou uma atenção privilegiada nos estudos sócio-antropológicos, principalmente nas pesquisas etnográficas e estruturalistas, como as obras de Levi-Strauss² (2004, 2006), que auxiliaram na expansão de visões para o melhor entendimento desse campo. Por meio desses estudos a Alimentação começou a ser entendida como um fenômeno de linguagem, de organização socioespacial e cultural; também colaboraram na coleta e sistematização de técnicas relacionadas ao preparo dos alimentos (MENESES; CARNEIRO, 1997; MINTZ, 2001).

A partir de então, com a superação dessas duas etapas de conhecimento anteriores, os estudos sobre a Alimentação, denominados pós-estruturalista, adotaram como base estruturante de suas discussões a interdisciplinaridade. Dessa maneira, os resultados produzidos no conhecimento desse campo possibilitaram o entendimento da Alimentação como um fenômeno biocultural, conceito apresentado por Fischler³ no número 31 da revista científica *Communications* (1979), por ele organizado. Este conceito foi compactuado por outros autores que contribuíram para essa edição da revista, sendo alguns deles Perlès (1979), Garine (1979) e Douglas (1979).

Baseados na perspectiva de Fischler (1979) observam-se avanços sobre este campo no final do século XX e início do século XXI liderados por Poulain (2002) e Contreras e Gracia (2005). Apesar dos avanços internacionais, pesquisas no Brasil neste

² Claude Lévi-Strauss (1908-2009) foi um antropólogo francês fundador da antropologia estruturalista. Seus estudos consideram que determinados pensamentos e ações humanas são socializáveis e conseqüentemente configuram ou influenciam as outras dimensões da vida em sociedade. Um dos fatos destacados pelo autor é o cozinhar. Para o autor, a função de cozinhar exige um conhecimento sobre a escolha e a transformação dos alimentos disponíveis na natureza pelo homem (cru-cozido-podre). Além disso, a ação de cozinhar também configuraria, por exemplo, a divisão sexual do trabalho.

³ Claude Fischler é um sociólogo e antropólogo francês que discute temas alimentares e nutricionais com perspectivas interdisciplinares. Entre os temas mais recorrentes do autor são comensalidade e obesidade.

período ainda se voltavam para a solução de assuntos como abastecimento e nutrição adequada da população, e esforços para evitar a fome e a desnutrição (OLIVEIRA; THÉBAUD-MONY, 1997). Esta observação pode ser reforçada com as palavras de Silva e Freitas (2011, p. 11-12) encontradas na nota à edição brasileira do livro de Contreras e Gracia (2005):

No Brasil, aspectos da cultura alimentar ainda não são priorizados [...]. Algumas razões podem ter contribuído para isso, entre as quais a reconhecida urgência histórica do país em atender ao debate sobre a fome e seus fatores determinantes [...]. A desconsideração das questões culturais vinculadas a Alimentação e nutrição favoreceu por muito tempo o desperdício de recursos públicos.

Após este período pragmático na pesquisa brasileira sobre a Alimentação observa-se a inserção de conhecimentos transversais apoiados nos pressupostos de Fischler (1979), Poulain⁴ (2002) e Contreras e Gracia (2005) e enriquecem os debates. Desde então o Brasil se mantém equiparado ao paradigma internacional ao encarar a Alimentação como um fato biocultural (FISCHLER, 1979), biopsicossocial (CONTRERAS; GRACIA, 2005) ou um espaço social alimentar (POULAIN, 2002). Percebe-se que os conceitos propostos por esses autores e convergem em vários sentidos teóricos.

Atualmente a pesquisa em Alimentação adota o pressuposto de que não se trata de um fenômeno somente sociocultural, mas também pragmático e utilitarista, agregando-se todas as discussões teóricas já realizadas nesse campo. Os seres humanos têm necessidade de criar uma cadeia de produção e consumo de alimentos para sobreviver (cultivar/produzir, distribuir/armazenar, cozinhar/transformar, consumir e servir a comida), ao mesmo tempo em que atribuem características intangíveis a esses alimentos, ou seja, os símbolos. Os dois sentidos dessa cadeia de produção possuem interdependências e influências mútuas (CONTRERAS; GRACIA, 2005).

Tal cadeia ou sistema alimentar, independentemente de como seja nomeada, foi interpretada de diversas maneiras ao longo do desenvolvimento do campo da Alimentação, destacando-se o posicionamento de Poulain (2002) ao discorrer sobre a

⁴ Jean Pierre Poulain é um sociólogo francês interessado em estudos antropológicos e sociológicos da alimentação e da obesidade. Contribuiu com 9 obras sobre essas temáticas, sendo 2 delas traduzidas para o português. Atualmente dirige o I'ISTHIA (Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation).

mesma de maneira detalhada e adotar uma sinergia entre utilitarismo e simbolismo. Para o autor um sistema/cadeia alimentar está inserido no contexto maior do espaço social alimentar e permeado por condicionantes materiais (fisiológicos, ecológicos, geográficos, tecnológicos, econômicos, etc.) e condicionantes sociais, culturais e históricos (figura 2).

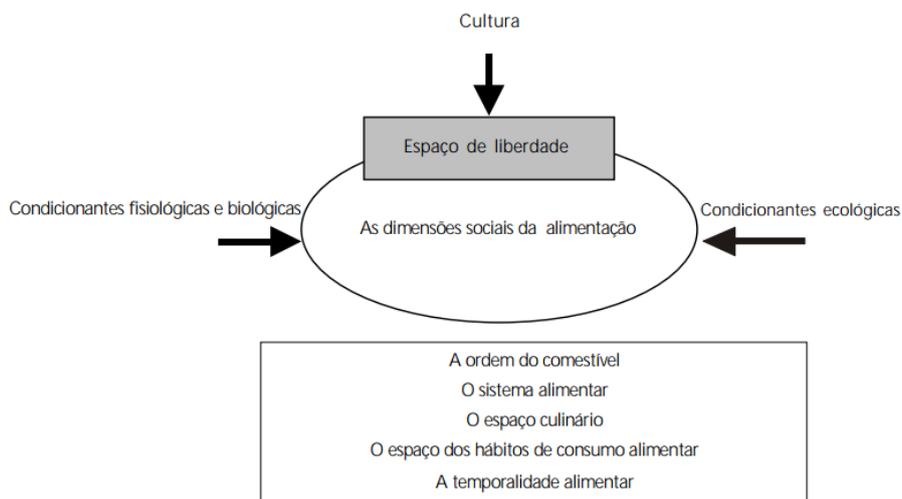


Figura 2 - Espaço social alimentar

Fonte: POULAIN; PROENÇA, 2003, p. 251.

A noção de espaço social de Poulain é interpretado por Contreras e Gracia (2005, p. 30) como uma

[...] referência ao conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que, desde a colheita até a cozinha e passando por todas as etapas de produção-transformação, permitem que o alimento chegue até o consumidor e seja reconhecido como comestível [...]. Em cada etapa, os atores sociais mobilizam conhecimentos tecnológicos, mas também representações sociais para tomar sua decisão e fazer com que os alimentos sejam deslocados até o consumidor, assegurando a abertura ou fechamento dos canais pelos quais os alimentos passam até chegar ao momento e ao lugar de ingestão [...]. Em cada canal, o alimento passa por diferentes etapas técnicas regidas pelas leis físicas e econômicas particulares [... e ainda] jurídicas.

Desta maneira, é possível entender que os alimentos não são consumidos sem causa aparente. Compreende-se que a Alimentação é modelada com performances adaptativas levando em consideração o local e o tempo onde a sociedade está inserida e outras conjunturas, mas também de escolhas do grupo acerca dos produtos disponíveis no meio natural ou transformado. Esta estrutura transformada possibilita, por sua

característica tecnológica, criar os canais e gerenciar as etapas do sistema alimentar, mas como é dependente de seres humanos, está em função de suas representações, condições e papéis sociais (POULAIN, 2002).

Assim, não é possível observar o fenômeno da Alimentação em sua totalidade adotando somente um ponto de vista disciplinar, pois as análises poderiam ser parciais. A Alimentação tange as mais diversas instituições e esferas da vida social (religiosa, econômica, jurídica, política, cultural, etc.) para possibilitar a sua ocorrência. Desta maneira, é necessário considerá-la como um “fato social total” no sentido maussiano (MAUSS, 1974; CONTRERAS; GRACIA, 2005; POULAIN, 2002; MACIEL; CASTRO, 2013) e, conseqüentemente, como um fato complexo⁵ (MORIN, 1973; POULAIN, 2002).

É possível iniciar a percepção sobre as condicionantes socioculturais e as representações sociais do comer ao discorrer sobre os hábitos alimentares, nas palavras de Maciel (2001, p. 150): “o que se come”, “como (vivo, cru, assado, apodrecido, cozido, etc.)”, “quando se come e o quê” (em definição para as comidas de momentos especiais ou cotidianos), e por fim, “com quem” (em referência à comensalidade). Ainda em tempo, vale ressaltar que

Um [hábito] alimentar é um conjunto de conhecimentos que agrega múltiplas experiências realizadas sob a forma de acertos e de erros pela comunidade humana. Esse modelo se apresenta sob a forma de uma formidável série de categorias encaixadas, imbricadas, as quais são cotidianamente utilizadas pelos membros de uma sociedade, sem que os mesmos tenham verdadeiramente consciência, pois tal encadeamento ocorre de maneira implícita (POULAIN; PROENÇA, 2003, p. 253).

Esses hábitos alimentares são resultantes de processos de socialização de um indivíduo desde o seu nascimento, ou seja, todos se inserem em um espaço social alimentar pré-existente e são educados segundo os princípios sociais que regem os hábitos alimentares. Os hábitos são compreendidos como parte da identidade social do grupo (POULAIN, 2002).

⁵ A teoria da complexidade de Morin tem como princípio analisar cientificamente os problemas, fatos ou fenômenos com uma ótica próxima a da transdisciplinar, ou seja, uma busca pela compreensão de um fato como unitário no sentido em que diversas influências podem ocorrer ao mesmo tempo alterando a sua construção. Neste caso, por conta das inúmeras influências, qualquer problema, fato ou fenômeno a ser analisado não deverá ser encarado apenas por uma única ótica disciplinar.

Um espaço social alimentar definido por um grupo diante de uma dinâmica histórica e geográfica também pode ser denominado “identidade alimentar”. Como o próprio termo implica, o ser humano identifica-se com os alimentos que serão ingeridos fisicamente, mas estes alimentos também possuem efeito subjetivo de pertencimento à comunidade em que o indivíduo está inserido (FISCHLER, 1995; DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2011; CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016). Nas palavras de Mintz (2001, p. 32):

Para cada indivíduo [o alimento] representa uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias por meio de nossos atos. Assim, é também a base para nos relacionarmos com a realidade. A comida “entra” em cada ser humano. A intuição de que se é de alguma maneira substanciado – “encarnado” – a partir da comida que se ingere pode, portanto, carregar consigo uma espécie de carga moral.

A identidade alimentar também delimita fronteiras de um grupo para outro, diferenciando-os. A partir dessas fronteiras criam-se “articulações que dialogam com representações do que é local, regional, nacional; com diferentes grupos (etnias, classe, idade, gênero), além das questões relacionadas ao tempo, à tradição e à memória.” (COLLAÇO, 2013, p. 205).

As articulações para definição das cargas morais (símbolos) e hábitos alimentares do espaço social alimentar ocorrem a partir da sociabilização à mesa. Através das preparações e no ato de servir a comida é possível observar todas as configurações simbólicas (rituais, tabus, ocasiões especiais, etc.) citadas por Maciel (2001) e tangíveis que compõem a identidade alimentar de um grupo (POULAIN, 2002).

A mesa posta, por si própria, comunica-se estruturalmente com os seus comensais (LEVI-STRAUSS, 2006) e sendo a mesa posta uma síntese da Alimentação de um grupo também é possível interpretar outras instituições da vida social, por ser um fato social total.

A comensalidade, o compartilhamento da mesa entre seres comuns de uma comunidade e também entre estrangeiros e seus anfitriões, se torna um meio de comunicação e intercâmbio identitário entre os envolvidos (BOUTAUD, 2011):

[...] em torno da mesa – e do alimento – que identidades e, portanto, as diferenças com relação aos demais são expressam. Ao seu redor, se definem práticas, estilos, relações e subjetividades que se estabelecem

a partir da intermediação entre alimento/comida e os sujeitos que ali estão envolvidos (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016, p. 20).

Por seu efeito modelador da identidade alimentar, a comensalidade é extremamente dinâmica, onde é influenciada, mas também influencia todo o sistema, os símbolos e os hábitos alimentares. Alguns estudos apontam determinadas instituições da vida social que contribuem para essa mutabilidade, como os aspectos religiosos (SCHAPER, 2015), sociais (FISCHLER, 2011), tecnológicos (COLLAÇO, 2003), econômicos (CARVALHO; BASTOS; GIMENES-MINASSE, 2016), e outras dimensões da sociedade onde a Alimentação se apoia. Isso reforça a ocorrência da complexidade na comensalidade diante dos tempos sociais e históricos.

A seleção dos alimentos para integrar os hábitos alimentares também está intimamente atrelada ao gosto, sendo este “operador prático da transmutação das coisas em signos [...], que transporta as diferenças inscritas na ordem física dos corpos à ordem simbólica das distinções significantes” (ROLIM, 1997, p. 14).

Não se deve tratar o gosto exclusivamente por seu aspecto fisiológico, categoria mais próxima dos sentidos (tato, paladar, olfato, audição e visão), responsáveis, portanto, pela classificação das experiências estéticas que se manifestam pela comida e percebidos pelo indivíduo. Outras dimensões desse fenômeno também devem ser levadas em consideração.

Em um estudo extenso sobre o assunto, Bourdieu (1983) afirmou que o gosto possui efeito identitário para uma mesma classe social, ou seja, uma classe social possui um *habitus* que regula os interesses e predisposições dos indivíduos a adquirir determinados produtos materiais ou não. Vários são os tipos de “produtos”, denominados pelo autor de “capitais”, que influenciam o gosto, sendo o econômico, cultural e simbólico os principais. Mas o gosto também é tratado como estratégia de distinção social entre as classes, portanto, contribui para a hierarquização da sociedade e seus correspondentes estilos de vida. As classes mais abastadas lutam para proteger a exclusividade no acesso a determinados capitais enquanto as classes abaixo, em alguns casos, aspiram a sua ascensão para o próximo nível da hierarquia adotando práticas sociais e investindo em capitais não condizentes com o *habitus* da sua classe.

Seymour (2005, p. 2) integra a ideia de Bourdieu (1983) ao considerar

[...] nosso gosto, e todo o nosso comportamento de consumo, é uma expressão da classe social. Classes sociais distintas podem ser identificadas pela maneira como expressam seus gostos na música, na arte, na vestimenta, na decoração da casa e, obviamente, na comida. No entanto, sua análise de classe não depende de simples critérios econômicos ou materialistas.

Como citado, além do valor econômico dos alimentos, que está em consonância com boa parte da teoria da distinção social pelo gosto proposta por Bourdieu (1983), o autor apresenta o valor simbólico na mesma obra referida e também em sua outra obra denominada “O poder simbólico” (1998), onde esse valor seria até mais relevante que o valor econômico perante o assunto da construção coletiva do gosto.

O capital simbólico possui origem sócio antropológica e é parte estruturante do campo social de um determinado povo, comunidade, classe social, ou até mesmo família. Assim, a Alimentação possui representatividade simbólica diferente para cada nível da sociedade e tanto o valor econômico quanto simbólico possuem efeito de organização social.

Diante da exposição sobre o gosto, “à luz das colocações de Bourdieu, pode-se dizer que as propensões e aptidões para a apropriação de determinados alimentos para consumo, ou melhor, as preferências, [são] produtos de um encontro entre bens/mercadorias e um gosto, que delineiam os hábitos” (ROLIM, 1997, p. 17).

O gosto, portanto, é uma construção social e cultural. É resultante da articulação entre as experiências individuais e coletivas no consumo de capitais materiais e/ou simbólicos. Quando relacionado com a Alimentação a discussão sobre a construção coletiva do gosto se dá por meio da comensalidade, partilha da mesa ou da refeição como momento de socialização e sociabilização (LIMA; FERREIRA NETO; FARIAS, 2015).

À mesa adotam-se modos de preparo padronizados, imbui-se os alimentos em superstições e rituais, classifica-se a comida entre ocasional e cotidiana, determina-se uma bioética sobre os alimentos, afere-se o gosto individual sobre o coletivo. Entre o que é considerado “bom” ou “ruim”, selecionam-se, portanto, diversos aspectos sobre a utilização das comidas que somente serão reconhecidos em sua totalidade pela comunidade que participou na construção desses símbolos. Reforça-se com as palavras de Maciel (2001, p. 147 e 149):

Porém, se o homem come de tudo, ele não come tudo. Há uma escolha, uma seleção do que é considerado “comida” e, dentro desta grande classificação, quais as permitidas e as proibidas e em que situação isto se aplica. [...] Assim, o que é “comida” em uma cultura, não o é em outra, fato derivado não de seu valor (ou não) nutritivo ou perigo a saúde.

A escolha do que será considerado “comida” e do como, quando e por que comer tal alimento, é relacionada com o arbitrário cultural e com uma classificação estabelecida culturalmente. A cultura não apenas indica o que é e o que não é comida, estabelecendo prescrições (o que deve ser ingerido e quando) e proibições (fortes interdições como os tabus), como estabelece distinções entre o que é considerado “bom” e o que é considerado “ruim”, “forte”, “fraco”, ying e yang, conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas.

Schlüter (2003, p. 21-22) sintetiza essa ideia ao propor a categorização dos alimentos entre “não comestíveis”, quando são sabidamente venenosos ou associados a tabus; “comestíveis para os animais, mas não para humanos”; “comestíveis para humanos, mas não para a cultura onde o indivíduo está inserido”, incluindo os alimentos que servem para consumo, mas não são reconhecidos como alimentos próprios para este fim; “comestíveis para humanos, mas não para o indivíduo” por questões que variam desde as variáveis tangíveis (economia, classe social, geografia, fisiologia, etc.) até em matéria de gosto individual; e “comestíveis para um indivíduo” que caracterizam a dieta pessoal de cada indivíduo.

Diante dessas premissas, a Alimentação está associada à articulação semiológica de sentidos, valores e mentalidades construídos social e individualmente. Admite-se, portanto, que a Alimentação é um fenômeno identitário construído coletivamente por meio de símbolos moldados pela comensalidade e condicionados ao *habitus* e a dinâmica do gosto em conjunto com outras condicionantes tangíveis dispostas ao longo de um contexto de tempo e espaço. Este fenômeno pode ser considerado como uma linguagem e uma identidade sujeitos à comunicação entre os membros da comunidade como forma de integração e pertencimento, ou para com os “não pertencentes” da comunidade, mediante diversas manifestações sociais, muitas das quais ligadas às ações de Hospitalidade.

A Gastronomia, apesar de apresentar alguns conceitos próprios e possuir uma história mais recente, está estritamente ligada aos mesmos conceitos de Alimentação apresentados até então.

1.3 Gastronomia

Gastronomia é entendida nesta pesquisa como um fenômeno profissional que reflete outras dimensões da vida social, especialmente as dimensões social e cultural. Está associada às interpretações e técnicas dos chefes de cozinha e dos outros profissionais do setor de Alimentos e Bebidas sobre os símbolos e conceitos que envolvem a Alimentação. Tais interpretações e técnicas serão comunicadas por meio de veículos de comunicação ou através dos estabelecimentos de alimentação e bebidas. A Gastronomia, assim como a Alimentação, é estudada por diferentes campos do conhecimento que auxiliam na compreensão desse fenômeno.

Como evidenciam Castro, Maciel e Maciel (2016), a Gastronomia por muitas vezes é tratada com desdém no campo científico da Alimentação por ser associada a algo superficial, pois seu conceito continua engessado, em um sentido paradigmático, no contexto do senso comum que o liga à estética e aos prazeres da mesa e do comer.

A palavra Gastronomia, segundo o *Larousse Gastronomique* (2001), é primeira vez citada no ano de 1801 no livro de poema “*La Gastronomie ou l'Homme des champs à table*” de Joseph Berchoux como sendo “a arte e a ciência do comer delicadamente”. Dois anos mais tarde a palavra foi repetida no livro “*Le Gastronomes à Paris*” de Simon-Célestine Croze-Magnan. Somente em 1835 a Academia Francesa de Letras oficializa a palavra em seu dicionário. Mais tarde, ao final do século XIX, Maurice Curnonsky, futuramente fundador da Academia de Gastrônomos, propôs a extensão da palavra Gastronomia para adjetivar indivíduos, sendo o termo gastrônomo utilizado por ele para designar consumidores amadores de uma cozinha fina e elaborada. Mennell (1985) acrescenta que os gastrônomos são caracterizados para além de *gourmands*, pessoas que buscam os prazeres da boa mesa, sendo considerados aqueles que divulgam e teorizam as experiências proporcionadas pelas refeições.

O estudo da Gastronomia teve seus primeiros registros como um gênero literário, onde livros de receitas eram editados e vendidos para uma pequena parcela da população mais afortunada e letrada que poderiam ler e reproduzir tais receitas (COLLAÇO, 2013; BUENO, 2016). Estas publicações, mesmo que restritas a poucos, assimilaram as premissas de que a Alimentação possui uma linguagem e códigos próprios tanto gramaticalmente quanto tecnicamente, assim como defende Montanari (2009, p. 11):

A [Alimentação] tem sido equiparada à linguagem: como esta, possui vocábulos (os produtos, os ingredientes) que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos), de sintaxe (o cardápio, isto é, a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos do convívio) (MONTANARI, 2009, p. 11).

A difusão dos restaurantes e da boemia na França entre o século XIX e início do século XX foi outro fator decisivo para a inserção ainda maior da editoração neste campo através dos guias gastronômicos, pois chamava a atenção de indivíduos de outros países, criando-se os primeiros movimentos turísticos para este tipo de atrativo. Bueno (2016, p. 448) propõe que esse fenômeno pode ser entendido ao fazer uma analogia entre as artes visuais e a Gastronomia: “Assim como a produção das artes visuais é identificada pelas obras expostas nas galerias de arte e nas salas dos museus, a cultura gastronômica se expressa e é reconhecida a partir das salas dos restaurantes”. Os guias gastronômicos aproveitaram-se desse período e tornaram-se os principais instrumentos legitimadores de capital simbólico da época neste campo e até hoje ainda detém certa influência sobre a Gastronomia (DRUDI; LOPES; GIMENES-MINASSE, 2017).

Ainda no mesmo período, entre a Revolução Francesa e o início do século XIX, observa-se que a Gastronomia demonstrava características de distinção social, pois os rituais adotados nos restaurantes e cafés ainda estavam relacionados com os aparatos materiais (decoração, porcelanas, talheres de prata, etc.) e modos à mesa (maneiras de comer, servir, sequência, tempo da refeição, etc.) advindos da aristocracia (FRANCO, 2001). Esses parâmetros técnicos foram sistematizados e lançados por um corpo de chefes de cozinha célebres como Antonin Carême (1783-1833) e Auguste Escoffier (1848-1935) que criaram um repertório profissional da Gastronomia reconhecidos até os dias atuais como Cozinha Clássica Francesa.

Na segunda metade do século XX dois fenômenos instauraram revoluções parciais na Gastronomia que a caracterizam como é hoje: a *Nouvelle cuisine* e o *Slow food*. A *nouvelle cuisine* possibilitou a busca por um refinamento estético baseado na simplicidade do serviço e das refeições; a volta do olhar para sazonalidade e frescor de ingredientes locais e regionais; criatividade e interpretação dos chefes sobre as cozinhas; novas técnicas de cocção de ingredientes, principalmente advindas das cozinhas orientais. O *Slow food*, movimento social iniciado pelo jornalista e sociólogo italiano Carlo Petrini,

estreitou laços e criou comprometimentos políticos entre restaurantes e produtores rurais de pequeno porte. Nas palavras de Petrini (2006, s.p.):

Minha tese é simples: a Gastronomia pertence ao domínio das ciências, da política e da cultura. Contrariamente ao que se acredita, ela pode constituir uma ferramenta política de afirmação das identidades culturais e um projeto virtuoso de confronto com a globalização em curso. A Gastronomia nos conduz a um saber interdisciplinar e complexo. Exige conhecimentos nos domínios da antropologia, da sociologia, da economia, da química, da agricultura, da ecologia, da medicina, dos saberes tradicionais e das tecnologias modernas. Tal corpus científico amplia enormemente o papel reservado aos gastrônomos. Ao mesmo tempo, aumenta o círculo de pessoas que deveriam estudá-lo para melhor governar, melhor confrontar os problemas atuais ou, ainda mais simplesmente, melhor compreender nosso mundo.

Mesmo que a Gastronomia sempre apresente tendências dirigidas ao consumo, o que está imbricado em grande parte dela é um produto cultural. Seus fins sociais e culturais devem ser reconhecidos com maior amplitude, além da estética, mesmo que ela seja o objetivo principal da Gastronomia. Tais elementos culturais estão relacionados com a Alimentação, como a comensalidade, os hábitos e as identidades alimentares, elementos que podem ser encontrados em qualquer categoria de serviços de Alimentação, sem distinção, como bem lembra Brillat-Savarin (1892, p. 61): “Sua influência se exerce em todas as classes sociais; pois se é ela que dirige os banquetes dos reis reunidos, também é ela que calcula o número de minutos de ebulição necessários para que um ovo seja cozido ao ponto”.

Interpretada como elemento que separa e distingue práticas de e para poucos, a qual existe de fato, se ficássemos apenas com esta forma limitada de ver a Gastronomia, não se daria conta de uma realidade que ultrapassa os salões dos caros e internacionais restaurantes (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016, p. 22).

Segundo Bueno (2016), no século XXI a Gastronomia tem evoluído em três sentidos: (1) fortalecendo identidades locais, na tentativa de representar fielmente a autenticidade de uma identidade alimentar; (2) oportunizando o cosmopolitismo

alimentar com a difusão de restaurantes das mais diversas etnias, mesmo que beirando uma “identidade inventada”⁶; (3) fundindo esses dois sentidos.

O terceiro sentido atribuído à evolução da Gastronomia está em constante processo de renovação e de hibridação. Neste caso, não se busca representar uma autenticidade homogeneizada, mas sim revolucionar o campo alimentar em pequenos passos por meio de buscas para redefinição de identidades a partir de novos ingredientes e técnicas provenientes de uma dinâmica cultural da sociedade moderna:

Recorrendo a essa dinâmica, a cultura culinária dos restaurantes, incorporando a liberdade e a criatividade dos espaços gastronômicos, converteu-se num organismo vivo, em constante processo de renovação e hibridação. Com isso, atendem à demanda de inovação do público consumidor mais recente, sempre em busca de novas experiências e novos sabores, ao contrário dos consumidores mais antigos, que buscavam sempre o mesmo, ou seja, a repetição dos mesmos sabores. (BUENO, 2016, p. 458).

A Gastronomia transcende e engloba o setor profissional, como sugerem Castro, Maciel e Maciel (2016), e se constitui das interpretações de chefes de cozinha sobre as premissas da Alimentação (hábitos, identidade, gosto, ingredientes, técnicas, etc.) comunicadas entre eles e o público geral por meio da mídia ou estabelecimentos gastronômicos.

Compreende-se que a Gastronomia é marcada particularmente, desde o seu início, pela atenção às técnicas de preparo e serviço dos alimentos em busca da perfeição estética da refeição. Mas também se trata da vanguarda e da memória alimentar, sendo que a sua função no espaço social alimentar permite combinar e alterar símbolos alimentares, bem como resgatar e promover identidades alimentares perdidas ou em extinção (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016; BUENO, 2016).

Dessa forma a Gastronomia representa a dualidade de um processo em que se reafirma condições do passado para falar sobre uma identidade presente e se projeta no futuro (cozinha feita com autonomia e com

⁶ Hobsbawm (1984, p. 8) caracterizaria como identidade inventada: “um conjunto de práticas normalmente reguladas por regra tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas do comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer uma continuidade com um passado histórico apropriado”.

ingredientes autóctones) para se diferenciar e mostrar seu progresso (COLLAÇO, 2013, p. 215).

Por fim, Santich (2007, p. 48, tradução do autor) alega que o referencial teórico dos estudos da Alimentação se aproxima do referencial teórico da Gastronomia, onde a Gastronomia também pode ser vista como o conjunto de regras associadas a responder as seguintes indagações do comer: Como? Quando? Por quê? Com quem? O que?. A Gastronomia, vista por este ponto, permite a compreensão e análise dessas regras que fundamentam os estudos acerca da Alimentação.

A Gastronomia refere-se necessariamente a alimentos e bebidas, o que é mais importante é o seu lugar nas sociedades humanas e como as sociedades humanas produzem, preparam, classificam e valorizam alimentos e bebidas - ou seja, as normas, explícitas ou implícitas, que são compreendidas e aceitas pela cultura em que se originam e que se aplicam a conceitos como refeições e conteúdos das refeições, aos valores associados aos alimentos, às formas de produção dos alimentos e às harmonizações de alimentos e bebidas (SANTICH, 2007, p. 49, tradução do autor⁷).

Acredita-se que a Alimentação e a Gastronomia estão situadas “entre a natureza e a cultura”, pois “porta, de um lado, as propriedades nutritivas atendendo às necessidades biológicas do homem e, de outro, o comportamento alimentar de grupos sociais intimamente entranhados no sistema sociocultural” (DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2011, p. 92).

Dessa maneira, fica claro que a Gastronomia é reflexo dos conceitos de Alimentação aplicados ao setor profissional de Alimentos e Bebidas. Espera-se encontrar na produção científica sobre Gastronomia pesquisas voltadas ao estudo alimentar (dos hábitos, dos sistemas e das identidades) seja em ambientes de serviços de Alimentação, seja em outros ambientes. Vale ressaltar mais uma vez que a Gastronomia e a Alimentação muitas vezes compartilham dos mesmos construtos teóricos com relações também com a Hospitalidade, como aborda-se no item a seguir.

⁷ “[...] *gastronomy necessarily refers to food and drink, what is more important is their place in human societies and how human societies produce, prepare, classify and value food and drink — in other words, the norms, explicit or implicit, which are understood and accepted by the culture in which they originate and which apply to such concepts as mealtimes and contents of meals, to the values associated with foods, to the ways foods are produced and to food and beverage partnerings*” (SANTICH, 2007, p. 49).

1.4 Hospitalidade, Alimentação e Gastronomia

A Hospitalidade possui inúmeras interpretações de acordo com os diversos campos de origem de seus autores. Segundo Camargo (2008) a produção científica em Hospitalidade é dividida basicamente em duas linhas de abordagem: a americana e a francesa, ambas com naturezas bibliográficas marcantes como base de seu conhecimento. Independentemente das diferenças dessas abordagens, a Hospitalidade é considerada como um fenômeno social complexo, dado entre a interação de dois ou mais indivíduos em um determinado espaço e tempo.

A linha de pensamento americana é voltada aos estudos do segmento comercial, ou seja, da gestão e operação do sistema de Hospitalidade, normalmente composto pelo *catering*, hotelaria e eventos. O foco da produção científica dessa linha é, em muitos casos, pragmático e metodologicamente quantitativo.

Já a linha francesa é voltada aos estudos sociais, filosóficos e antropológicos da Hospitalidade, sendo, portanto, considerada uma escola metodologicamente qualitativa e crítica (CAMARGO, 2008). Com base nos textos de Mauss (1974), autores dessa escola tentam inserir um novo paradigma para interpretação das Ciências Sociais (CAILLÉ, 2002).

Vale ressaltar que alguns autores, mesmo que inseridos nos contextos locais de uma determina linha de pensamento, ainda preferem superar a visão entre esses dois paradigmas e utilizar uma amálgama de pensamentos das duas linhas de estudo da Hospitalidade para melhor atingir seus objetivos de pesquisa.

Hospitalidade é uma palavra com raízes etimológicas compostas de radicais significativos próximos aos das palavras contemporâneas de poder e troca. Ela conota, diante desses radicais, o poder de um anfitrião sobre um *xénos* ou estrangeiro/estranho, mas também deixa claro que existe diversas relações de trocas materiais e principalmente simbólicas que ocorrem no decorrer dessa relação entre hóspede-anfitrião (BENVENISTE, 1995). Mais do que isso, demonstra claramente os débitos e os créditos gerados entre os indivíduos e as consequentes responsabilidades de retribuir as dádivas, com juros, em outra possível ocasião, em um ciclo vicioso de alteridade, de busca pela compensação e distribuição hierárquica de poder sobre o espaço e sobre o outro indivíduo (MAUSS, 1974).

Mas o ciclo da dádiva, apresentada por Mauss (1974), não é a única característica comum na Hospitalidade. Esta decorre do momento da transposição das fronteiras de um espaço, ou da intenção dessa transposição (GRASSI, 2011), mas respeitando-se as leis que condicionam a relação de poder sobre o hóspede dada no espaço não pertencente a ele (MONTANDON, 2011); e também é mutável em relação às naturezas sociais do grupo, como exemplo de moralidade e outras virtudes (INNERARITY, 2008; RIVERS, 1977).

Tais leis não escritas são praticadas nas sociedades como forma de prevenção ao desconhecido e são dadas em forma de ritos de passagem e integração/acolhimento do hóspede ao grupo anfitrião por um período limitado. Mesmo que por muito tempo, desde os contos Homéricos e, posteriormente, das mais diversas religiões, se prezasse pela incondicionalidade da acolhida dos estranhos, derivada do temor sobre as consequências da recusa da acolhida do próprio Deus ou deuses por equívoco (GRASSI, 2011), o homem ainda sentiu a necessidade de criar esses sistemas não escritos como forma de associação e estruturação de suas sociedades (CAILLÉ, 2002b) como forma de diferenciação da comunidade para com os estrangeiros que chegavam em seus territórios (MONTANDON, 2011).

A Hospitalidade, portanto, pode ser caracterizada por seus contrastes diante da sua natureza prática e conceitual, da sua incondicionalidade condicional (DERRIDA, 2003) das leis não escritas e ética (INNERARITY, 2008), da sacralidade ao perigo do estrangeiro (GRASSI, 2011), da hierarquização aos juro atribuídos à dádiva (MAUSS, 1974), do estranhamento ao reconhecimento do outro no ato de acolher (RIVERS, 1977; CAILLÉ, 2002).

Diante desses contrastes, a Hospitalidade demonstra conter linhas tênues entre o que é realmente consensual a ser considerado como tal, podendo ser, inclusive, o seu inverso reprimido, a hostilidade, por meio das regras de polidez.

A história da Alimentação remete-se à importância da partilha da mesa e todos os eventos que ocorrem antes, durante e depois das refeições compartilhadas. A complexidade em torno da sociabilização que ocorre à mesa é caracterizada pelos preceitos morais que organizam as ações individuais e comunitárias, seja entre o homem e o alimento ou o homem com outro conviva.

Por este motivo a comensalidade, o ato de partilhar a mesa, pode ser considerada uma forma sintetizada de Hospitalidade (BOUTAUD, 2011). Ela resume a moral (leis não escritas), os desejos e as dádivas (e os *potlach*) segundo uma dinâmica histórica-social que acompanha as complexidades simbólicas das refeições e as relações interpessoais que decorrem do ritual do comer em conjunto.

As comidas e a bebidas possuem natureza própria de dádiva quando ofertadas a alguém, assim como citado diversas vezes por Mauss (1974), e se caracterizam muitas vezes como atores principais nos ritos de acolhimento aplicados ao hóspede. Como visto anteriormente (item 1.1), o compartilhar da mesa pode ser análogo a um *fenômeno social total* e é um ambiente propício para a ocorrência da trílice obrigação de Mauss – Dar, Receber e Retribuir. Consequentemente, autores como Scarpato (2002), Boutaud (2011) e Lashley (2004), creditam a comensalidade como um meio eficaz capaz de atingir uma relação hospitaleira.

As consequências geradas pela comensalidade são, em muitas representações, as mesmas da Hospitalidade: estruturação e criação dos vínculos, hierarquias e organização social. É um meio de comunicação identitário entre seres comuns de uma sociedade. Integrar a mesa é sinônimo de aceitação com o conviva, ou seja, um ato de Hospitalidade, mesmo que condicionado às regras, ou melhor, à moral do grupo anfitrião.

Hospitalidade e Alimentação estão intrinsicamente ligadas. Lashley (2004) atribuiu aos rituais do comer como sendo essenciais para a ocorrência da Hospitalidade. Scarpato (2002, p. 9) confirma esta relação, ressalta um grande campo de estudo pouco explorado e ainda defende que

[...] o objetivo da Hospitalidade é visto relacionado com comidas, bebidas e provisão de acomodação. A acomodação é a conexão mais fraca entre as atividades de Gastronomia e Hospitalidade. [...] Os fundamentos da Hospitalidade são mais gastronômicos do que produção e consumo de acomodação. É compartilhando comida – e não acomodação – que se cria o comportamento civilizatório, conectando indivíduos, famílias, vilarejos e tribos. E a nova Hospitalidade deveria se beneficiar adotando o mesmo foco.

No que diz respeito à relação da Alimentação com a Hospitalidade, pouco até então foi abordado em obras literárias especializadas no Brasil. A atenção se concentra no livro Hospitalidade: Reflexões e Perspectivas, onde Paula (2002) discorre sobre os aspectos sociais e econômicos da Alimentação associando esta área com a “indústria” da

Hospitalidade, e Maffesoli (2002) que discute como a Alimentação pode ser uma forma de comunicação.

Outras interações destes dois fenômenos por meio da comensalidade, em âmbito de pesquisas nacionais, podem ser encontradas em bancos de teses e dissertações de programas pós-graduação em *stricto sensu*, como apontado no estudo de Soares (2014). Ainda assim o texto mais costumeiramente citado é de um autor estrangeiro e se encontra no “Livro da Hospitalidade”, onde Boutaud (2011) trouxe, para ambas as áreas, Alimentação e Hospitalidade, contribuições valiosas sobre o ato de compartilhar a mesa.

Como aponta Haden (2015), para que a Hospitalidade se desenvolva ainda mais como campo de conhecimento é necessário, portanto, ter maior domínio e interesse sobre o fenômeno da Alimentação, e, conseqüentemente, da Gastronomia e vice-versa.

É importante destacar mais um ponto de interface entre a Alimentação e a Hospitalidade, ou seja, a questão do comércio da Hospitalidade, onde restaurantes e similares (a Gastronomia), se encaixam. Gotman (2009) e Montandon (2010), representantes da linha de pensamento francesa, não acreditam que seja possível ocorrer a Hospitalidade por meio de uma troca monetária; sua ocorrência é dada a partir de um desdobramento da dádiva, talvez somente em casos e ações excepcionais ao contratado entre as partes e efetuados de maneira genuína.

Em contraponto, Telfer (2004) defende a proposta de existir uma Hospitalidade genuína por detrás de um contrato comercial. Em consonância, Lashley (2004), outro autor que propôs uma possível comercialização da Hospitalidade, defende a existência de três dimensões da Hospitalidade, a comercial, a social e a doméstica, onde a doméstica seria a base para as outras duas, mas as três em conjunto seriam responsáveis por uma experiência de Hospitalidade completa.

Do entendimento das três dimensões da Hospitalidade de Lashley (2004) é possível vislumbrar que o espaço social alimentar, com características socioculturais e materiais compartilhadas por diversos indivíduos de uma mesma comunidade, é resultado de construtos alimentares da dimensão privada, ou seja, em cada núcleo familiar. Conseqüentemente, é possível admitir que a terceira dimensão da Hospitalidade, a comercial, também está sincronizada com as demais e é influenciada pelas mesmas.

O ato de comer fora de casa ganhou dimensões estruturais na sociedade, com profissionais tecnicamente capacitados em diversos níveis de educação. O comer passou

a integrar o lazer e a divisão social do trabalho, a comunicação, a economia, a urbanidade, onde a figura do restaurante ou de serviços de alimentos e bebidas pode representar a expressão de uma cultura local, as artes e outras áreas. Assim como a própria Alimentação, o comércio da Alimentação denota mais do que simplesmente sobrevivência ou necessidade fisiológica, pois também é um local de Hospitalidade, sociabilização e convivialidade.

Os restaurantes são ambientes de serviços alocados no setor comercial da Hospitalidade. É um local propício para a sociabilização, fenômeno básico para a construção e comunicação de uma identidade alimentar, independentemente da finalidade pela qual o consumidor procura esse tipo de negócio, seja saciedade, lazer, negócios ou experiência (DAVIES, *et al.*, 2007).

No Brasil, o setor da Hospitalidade começou a ganhar um espaço mais expressivo somente na década de 1970 com a chegada de algumas marcas hoteleiras multinacionais. As mesmas trouxeram consigo mão-de-obra especializada para suprir os quadros de chefia de seus setores de operação, sendo um deles a cozinha e os serviços de alimentos e bebidas. *Chefs* franceses, em sua grande maioria, migraram para o Brasil para este fim. Anteriormente a essa época, a Alimentação fora do lar possuía pouca significância econômica (CASTELLI, 2005).

Ainda no Brasil, a midiaticização da Gastronomia, processo já citado anteriormente, teve início apático em mídias impressas, mas a partir da segunda metade do século XX, com o surgimento de novas tecnologias da comunicação, a mídia descobriu o potencial estético dos alimentos e dos personagens envolvidos em seu processo, como os *chefs*, *restauranteurs* etc. Nas palavras de Lavinás (2015, p. 8): “A [Alimentação] é transformada em mercadoria, mais especificamente, na imagem da mercadoria; seus personagens, em celebridades, e, em seu entorno, todo um universo que induz um modo de ser, de viver e se relacionar com os outros”.

Tem-se hoje em dia estudos que versam sobre conteúdos produzidos, em sua maioria, para jornais (AMARAL; MELO, 2005), revistas (BENETTI; HAGEN, 2008), televisão (LAVINAS, 2015) e cinema (YASOSHIMA, 2012). Esses conteúdos adquiriu narrativas próprias que refletem uma demanda segmentada de espectadores e seus anseios em adquirir determinadas informações sobre o assunto.

Como bem lembra Boutaud (2011), indivíduos da era pós-moderna são altamente influenciados pela mídia. Não se exclui a Alimentação desse processo, pois hoje está presente nos meios de comunicação. Há interferências claras, diretas e/ou indiretas, nos hábitos alimentares e principalmente na dietética.

Percebe-se que a situação econômica do setor de restaurantes e similares mudou drasticamente conforme a evolução política e econômica do país. O dado mais atualizado sobre o desempenho econômico desse setor é de 2010, quando a Associação Nacional de Restaurantes (ANR) estimou um total de 180 bilhões de reais em receita, revelando um crescimento de 79% em relação a 2005 (GIANINI, 2014).

É possível observar também, com base nos dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), que há um crescimento no comprometimento do orçamento familiar para consumo de Alimentação fora do lar (refeições efetivamente realizadas fora do ambiente familiar). Em 2002/2003, os números desse consumo estavam em 24% (IBGE, 2016a), enquanto em 2008/2009 eram em média 31% do orçamento (IBGE, 2016b). Vários são os motivos destacados por Claro *et al.* (2014) para o aumento de consumo nesse setor, como por exemplo: aumento da renda familiar, políticas públicas e privadas de subsídio a refeições em ambientes coletivos, urbanização, limitação de deslocamento e tempo em ambientes de trabalho, entre outros. Santos (1995, p. 123) concorda esses autores ao dizer que

Os padrões de mudanças dos hábitos alimentares têm referenciais na própria dinâmica imposta pela sociedade, com ritmos diferenciados em função do grau de aceleração na busca de seu desenvolvimento. A medida que uma sociedade se desenvolve, as novas condições de hábitos e de consumos alimentares adquirem maior significado.

Outros valores que podem ser analisados dentro do setor da Alimentação são os ingredientes mais comprados pelos núcleos familiares. A pesquisa denominada “Aquisição Alimentar Domiciliar *per Capita*”, também realizada pelo IBGE (2016c), enfoca especificamente a indústria da Alimentação, excluindo-se os serviços de Alimentação como bares, restaurantes e similares, sendo que a Indústria da Alimentação compreende cerca de 10% do Produto Interno Bruto do país (ABIA, 2016).

É necessário alertar sobre a importância desses valores, pois eles podem ser estudados pelo setor agrícola e de varejo (indústria da Alimentação) que os levarão a alterar padrões de produção e venda, que posteriormente poderão alterar todo o sistema

alimentar, incluindo os hábitos de consumo sobre alguns alimentos devido a sua disponibilidade/distribuição e preço (COELHO; AGUIAR; FERNANDES, 2009).

Desta maneira, é possível assumir que os restaurantes ou serviços de alimentos e bebidas e o setor de abastecimento agrícola são setores econômicos altamente promissores para os próximos anos. Brookes (2005) admite que esses setores influenciam o espaço social alimentar como um todo, pois apresentam novos padrões e hábitos alimentares mediante novas experiências proporcionadas por novas tecnologias, novas técnicas de atendimento e serviço, novos utensílios, novas etiquetas à mesa, novos ingredientes e assim por diante, como já mencionado. Ressalta-se o mencionado por Dória (2006) de que os chefes de cozinha e toda a equipe de um comércio de Alimentação possuem o poder de quebrar paradigmas, leia-se as tradições alimentares, ou até mesmo contribuir para a perpetuação de uma identidade alimentar.

Vale destacar também a dimensão tecnológica desse enfoque comercial. A biotecnologia e a engenharia podem se interessar pela Alimentação fornecendo novos cultivares para a indústria alimentar, introduzir facilidades de produção e consumo de alimentos e bebidas por meio de tecnologias, estudando os componentes físico-químicos dos alimentos e bebidas para fornecer a melhor técnica de preparo dos mesmos, entre outras diversas possibilidades (OLIVEIRA; THÉBAUD-MONY, 1997)

É perceptível a abundância de tecnologia presente no mercado para diversas finalidades, das mais fúteis até as mais imprescindíveis e indispensáveis nos dias atuais. Parte desse mercado, inclusive, direciona-se a alcançar soluções tecnológicas em serviços de Alimentação, como é demonstrado na maior feira de “*food service*” da América Latina, a FISPAL⁸.

Fica claro, portanto, que a Hospitalidade, a Alimentação e a Gastronomia são fenômenos sociais sinérgicos, ou seja, possuem dependências entre si. Seus referenciais teóricos aproximam-se em diversos momentos, independentemente da linha de pensamento que norteia as pesquisas. Destaca-se a comensalidade, com toda a complexidade envolvida neste conceito, e o setor (o comércio) como fatores que relacionam as pesquisas de Hospitalidade às pesquisas de Alimentação.

⁸ Esse evento teve sua 33ª edição em junho 2017 e conta com um site oficial: <<http://www.fispalfoodservice.com.br/pt>>.

Como as pesquisas são frutos de uma formação acadêmica é preciso entender a de que maneira se deu o surgimento e como se estrutura o ensino e a prática profissional no campo da Gastronomia.

CAPÍTULO 2 - ENSINO SUPERIOR E PESQUISA EM GASTRONOMIA E SUAS INTERFACES COM O TURISMO E A HOTELARIA

Este capítulo aborda a Gastronomia no contexto da educação e da pesquisa em interface com as áreas do Turismo e da Hotelaria. Dcorre-se sobre a origem, regulamentação e expansão da educação superior em Gastronomia. Ao final, discute-se a disciplinaridade no espaço curricular e no currículo dos cursos superiores de Gastronomia com base em modelos da área do Turismo a fim de evidenciar a complexidade existente entre o planejamento curricular da educação superior em Gastronomia com a pesquisa científica e a formação do conhecimento neste campo.

2.1 Evolução do ensino superior

Airey e Tribe (2004), por meio de suas pesquisas realizadas no Reino Unido, alegam que a educação em Hospitalidade até meados de 1950, se dava na forma de treinamentos nas próprias empresas do setor. Somente em 1964 foi identificado o primeiro curso superior na área, que se expandiu até o final dessa década com mais 13 cursos inaugurados até 1969. Segundo os mesmos autores, “a Hospitalidade foi uma área efervescente da oferta do setor educacional, crescendo mais rápido do que o crescimento médio do número de matrículas na educação superior” (AIREY; TRIBE, 2004, p. 392).

Inicialmente os cursos de “Hospitalidade” recebiam o título de “hotelaria”, “catering”, “alimento” ou “acomodação”, por retratarem em seus currículos uma formação específica voltada ao preparo e serviço de alimentos e administração da oferta de acomodação. A Alimentação nesse ponto ganha destaque, pois 64% do currículo ofertado pelas instituições até 1997 nessa região era voltado para a administração de alimentos e bebidas, assim justificado: “o trabalho prático sobre preparação dos alimentos e prestação de serviço alimentar é geralmente elemento importante da educação superior de hotelaria e *catering*” (AIREY; TRIBE, 2004, p. 394).

Mais tarde os estudos sobre Gastronomia ganharam espaço próprio ao redor do mundo e também se expandiram nos cursos de pós-graduação *stricto sensu*. O primeiro mestrado no continente americano teve início nos anos de 1980 na Universidade Metropolitana de Boston. O curso foi transferido para a Universidade de Adelaide em 2001, onde funcionou até o ano de 2009. No continente europeu o programa de Mestrado

em Cultura e Comunicação da Alimentação da Universidade de Ciências Gastronômicas⁹ surgiu em 2000 e permanece em funcionamento até os dias atuais (HADEN, 2015). Os referidos mestrados não se concentram somente nas abordagens históricas, sociológicas e antropológicas, mas também incluem disciplinas como psicologia, biologia, ciência e tecnologia dos alimentos, entre outras.

Uma instituição de ensino merece atenção por seu pioneirismo no ensino da Gastronomia: *Le Cordon Bleu*. A escola completou, em 2015, 120 anos de existência, com início em 1895, sendo reconhecida mundialmente pela qualidade na formação de mão-de-obra na área de artes culinárias e gestão de alimentos e bebidas. Por muito tempo essa instituição foi uma das únicas, em todo o mundo, a ofertar diversos ciclos de educação em Gastronomia, de cursos livres aos profissionalizantes até o superior.

No Brasil, não se pode tratar da evolução do ensino superior em Gastronomia desvinculado dos cursos de Turismo e Hotelaria, como bem aponta Oliveira (2004, p. 55), ao tratar do ensino superior em Hotelaria:

É preciso salientar que os cursos superiores de Hotelaria e os que destes derivam, como Gastronomia e Eventos, sempre tiveram estreita relação com os cursos de Turismo, enquanto área epistemológica. Pelo fato do curso de Turismo surgir no Brasil anteriormente ao curso de Hotelaria, e pelo fato de no setor econômico estarem intimamente relacionados no chamado Trade Turístico [...], necessário se faz apresentar a evolução do curso de Turismo, para que se possa entender melhor o processo de evolução dos cursos de Hotelaria.

Assim, lembra-se que os cursos superiores nas áreas de Turismo no Brasil foram inaugurados no início da década de 1970 junto com a expansão desse setor no mercado interno. Em 1978 surgiu o primeiro curso de Hotelaria na Universidade de Caxias do Sul (RS), pela iniciativa de Geraldo Castelli, baseado no modelo suíço de educação profissional nessa área, e voltado principalmente ao enfoque operacional relacionado a alimentos e bebidas (CAMPOS, 2001).

Na década de 1980, como consequência de uma crise mundial, o país se estagnou na maioria dos setores, inclusive na educação superior. Mesmo assim, o SENAC criou em 1989 um curso de Tecnologia em Hotelaria a partir da experiência de seu curso técnico.

⁹ Disponível em: <<https://www.unisg.it/en/programs-admissions/master-in-food-culture-communications/>>. Acesso em 18 de nov. 2017.

Somente após 1990 foi possível observar melhorias na economia nacional e internacional. Seguindo o desenvolvimento próspero, a educação superior voltou a crescer, especificamente na área de Turismo e Hospitalidade, com a criação de novos cursos como Eventos e Gastronomia (SOGAYAR; REJOWSKI, 2014).

No Brasil, o efeito da mídia citado anteriormente também foi percebido na criação de uma demanda para a educação e profissionalização na área da cozinha, que cresceu consideravelmente após a chegada dos canais televisivos fechados/pagos, que apresentavam em sua grade diversos programas de culinária (QUEIROZ, 2011). Proveniente também da competição intrínseca de um setor estruturado, a formação de mão-de-obra profissional ganhou destaque a fim de suprir a demanda por melhorias.

Anteriormente, o primeiro curso de cozinha mais reconhecido pelo mercado foi elaborado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Estado de São Paulo (SENAC SP) em 1964 com escopo em capacitar indivíduos desfavorecidos financeiramente para as práticas e técnicas cotidianas na cozinha profissional para atuar no setor em expansão da Hospitalidade na década de 1970. Após esse curso, a mesma instituição, ao perceber o potencial de atingir públicos com poder aquisitivo maior, por conta do poder alusivo da mídia sobre a prática da cozinha e dos *chefs* internacionais, lançou o curso “Cozinheiro *Chef* Internacional” em parceria com a escola americana *The Culinary Institute of America* (CIA) em 1994.

No entanto, somente em 1999 surgiram os primeiros cursos superiores de Gastronomia nos graus de bacharelado com habilitação, sequencial e graduação tecnológica, em resposta a Lei de Diretrizes e Bases da Educação de 1996 (BRASIL, 1996). Posteriormente o aporte à formação tecnológica se deu pelo Parecer CNE/CES nº 436 de 2010, que definiu a criação de vinte grandes áreas de formação, dentre as quais a de “Turismo e Hospitalidade”, que também compreende a profissionalização de pessoas para serviços de Alimentação (ROCHA, 2016). Com o advento do parecer normativo dos cursos tecnológicos, os cursos sequenciais deixaram de ser pois a procura por estes diminuiu gradativamente.

Os cursos tecnológicos foram planejados por meio de uma reforma educacional realizada em 1968 com o intuito de inserção rápida de profissionais especializados em áreas de conhecimentos específicas que emergiram com o passar do desenvolvimento do país, em contraponto aos longos cursos de bacharelado (BRASIL, 1968; BRASIL, 2002).

Sendo assim, pode-se afirmar que os cursos de graduação em tecnologia são cursos regulares de educação superior, com foco no domínio e na aplicação de conhecimentos científicos e tecnológicos em áreas específicas de conhecimento relacionado a uma ou mais áreas profissionais. São cursos de curta duração, que visam formar profissionais para atender a campos específicos do mercado de trabalho. O profissional formado recebe a denominação de Tecnólogo e pode dar continuidade ao ensino, cursando a pós-graduação *Stricto Sensu* e *Lato Sensu*, como todos os outros cursos de graduação. No entanto, em relação à pós-graduação *stricto sensu*, as instituições de ensino superior no Brasil podem ou não aceitar tecnólogos (RUBIM; REJOWSKI, 2013, p. 170).

Em pouco tempo os cursos de Gastronomia quase superaram a quantidade de alunos matriculados em relação aos outros cursos mais antigos, como Hotelaria e Turismo (tabela 1).

Apesar da oferta inicial dos cursos superiores de Gastronomia ter sido maior na formação tecnológica, os bacharelados se destacaram em concursos vestibulares de instituições públicas, ultrapassando a estimativa de candidatos por vagas de cursos tradicionais como engenharias, direito e inclusive medicina (GLOBO, 2011).

Tabela 1 - Alunos matriculados e graduados em cursos de turismo, hotelaria, eventos e Gastronomia (2001 – 2012)

Ano	Turismo		Hotelaria		Eventos		Gastronomia	
	Matriculados	Graduados	Matriculados	Graduados	Matriculados	Graduados	Matriculados	Graduados
2001	53.537	2.915	4.557	424	0	0	199	0
2002	69.455	7.343	6.037	1.015	94	3	353	15
2003	76.218	10.217	6.423	1.213	82	11	858	58
2004	76.021	12.727	6.539	1.405	145	0	1.976	254
2005	72.245	14.708	6.994	1.700	561	55	3.310	740
2006	64.892	12.900	6.476	1.438	1.222	167	4.674	1.082
2007	56.829	11.567	7.272	1.424	2.117	353	6.401	1.309
2008	49.911	9.898	8.111	1.523	2.306	400	9.721	2.137
2009	35.800	8.301	6.331	1.449	2.500	516	13.012	2.579

2010	33.392	6.902	5.944	1.312	2.772	651	15.575	3.488
2011	32.446	5.743	6.738	1.273	2.898	666	17.071	4.051
2012	29.620	5.029	6.732	1.134	3.254	708	19.771	4.384

Fonte: adaptado de SOGAYAR; REJOWSKI, 2014, p. 217.

Desde 1999 a oferta do ensino superior em Gastronomia apresentou um crescimento vertiginoso até a pesquisa realizada por Rocha (2016), como observado no gráfico apresentado na figura 3.

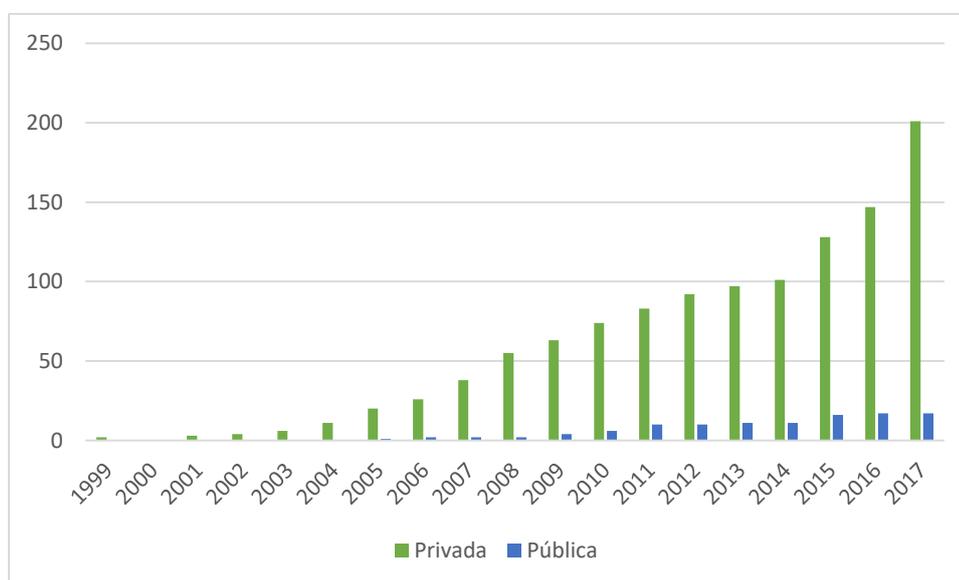


Figura 3-Distribuição anual de cursos de Gastronomia no Brasil de 1999 a 2014

Fonte: ROCHA (2014, p. 21); INEP (2015, 2016); e-MEC (2017).

A maior concentração regional em número de cursos está na região Sudeste (37%), com destaque para o estado de São Paulo, seguida das regiões Nordeste (22%), Sul (21%), Centro-Oeste (17%) e Norte (3%). Até 2014, a maior concentração de oferta dos cursos de Gastronomia é encontrada em instituições privadas de ensino, e o mesmo cenário pode ser constatado atualmente.

Em 2017 o portal do e-MEC contabilizava 218 cursos superiores de Gastronomia, sendo 201 ofertados no sistema privado, com um crescimento de 99% em apenas 3 anos, e 17 no sistema público, o que representa 54% de crescimento neste mesmo período. Entre os graus ou tipos de cursos, 210 são caracterizados tecnológicos e 8 são bacharelados,

sendo a maior concentração de oferta dos cursos tecnológicos no sistema privado, e na oferta de cursos de bacharelado no sistema público com apenas 3 instituições.

Destaca-se também uma nova tendência no ensino em Gastronomia: a modalidade do Ensino à Distância (EAD). Sete instituições já ofertam o curso tecnológico nessa modalidade, mas apenas um desses cursos havia sido avaliado e reconhecido pelo MEC através do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) na época da presente pesquisa. Com isso, não se tem uma referência da qualidade de ensino e capacitação desses cursos pelos padrões do MEC.

Outro avanço observado na educação em Gastronomia foi a oferta de cursos de pós-graduação *lato sensu*, que no primeiro semestre de 2017 conta com 68 cursos ativos em âmbito nacional registrado pelo e-MEC¹⁰. Esses cursos contribuem para a formação contínua e especializada de mão-de-obra e auxiliam também na inserção de profissionais graduados em áreas correlatas.

Mais recentemente a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) autorizou a criação e funcionamento do programa de pós-graduação *stricto sensu* Mestrado Profissional em Gestão de Alimentos e Bebidas na Universidade Anhembi Morumbi, que segundo a sua página oficial:

[...] é um programa inédito no país com vocação eminentemente interdisciplinar e vem completar a vocação inovadora da Universidade Anhembi Morumbi na formação de recursos humanos para a prestação de serviços na área de Hospitalidade, Turismo e Gastronomia. [...]O setor de A&B é carente de recursos humanos com qualificação profissional e, a demanda para este tipo de profissional ao nível executivo é grande (UAM, 2016, s. p.).

As ofertas de formação em nível de pós-graduação indicam que há uma demanda de profissionais interessados em se especializar nesta área para suprir necessidades e estudos sobre o mercado de Alimentação.

¹⁰ Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em 18 nov. 2017.

2.2 Regulamentação e currículo dos cursos superiores em Gastronomia

A formação superior em Gastronomia, como já relatado, foi primeiramente concebida pelo poder público para suprir demandas de profissionais, o que influenciou a estruturação curricular e, conseqüentemente, a formação dos egressos desses cursos, sejam bacharelados, sejam de tecnologia.

O bacharelado em Gastronomia ainda não possui uma Diretriz Curricular Nacional (DCN), como outros cursos mais consolidados, por sua recente inserção na oferta da educação superior. Este documento teria como objetivo evidenciar parâmetros para o desenvolvimento de um Projeto Pedagógico de Curso (PPC), documento que orienta todo o processo educacional do curso, com base em normas a serem seguidas na oferta curricular, nos objetivos e nos perfis de formação dos egressos

Por sua vez, os cursos tecnológicos seguem uma linha de planejamento dos seus PPCs com base nas atividades e competências dispostas no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (MEC, 2016, p. 152) disponibilizado pelo Ministério da Educação, como um curso que

Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de Alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

Para tanto, o mesmo documento do MEC (2016) também explicita os cargos aos quais serão preenchidos com a formação desse profissional, baseado nas normas da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):

2711-05 - Chefe de cozinha – Chef, Chefe de partida, Chefe executivo de cozinha, Encarregado de cozinha, Subchefe de cozinha, Supervisor de cozinha.

2711-10 - Tecnólogo em Gastronomia – Gastrólogo. (CBO, 2016, s. p.)

A CBO também disponibiliza uma breve descrição sobre as atividades que serão exercidas nestes cargos:

Criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciam brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários (CBO, 2016, s. p.).

Como é possível observar, a educação superior em Gastronomia continua com seu foco na formação de profissionais para o mercado e com pouco comprometimento e condução de órgãos públicos, como o Ministério da Educação, sobre a normalização ou orientação do seu conteúdo curricular, fato também observado por Airey e Tribe (2004) nos cursos superiores em Administração da Hospitalidade no Reino Unido.

Apesar desse foco na formação profissional, na Resolução nº 3 CNE/CP de 18 de dezembro de 2002, do Ministério da Educação, já se tinha claro que o ensino tecnológico deveria também “incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho” (BRASIL, 2002, p. 1). O mesmo órgão completa a sua visão no Parecer CNE/CES nº 438 (BRASIL, 2001, p. 2):

A educação profissional [tecnológica] passou, então, a ser concebida não mais como simples instrumento de política assistencialista ou linear ajustamento às demandas do mercado de trabalho, mas sim, como importante estratégia para que os cidadãos tenham efetivo acesso às conquistas científicas e tecnológicas da sociedade.

Apesar disso, este aspecto parece ser ignorado no currículo da maioria dos cursos de Gastronomia no Brasil, onde disciplinas como metodologia da pesquisa ou metodologia científica não compõem a matriz curricular (MENDES; FALEIROS, 2013).

Este cenário, é resultado de forças externas que influenciam a construção dos currículos dos cursos superiores, envolvendo temas e atores com e sem fins comerciais (figura 4).

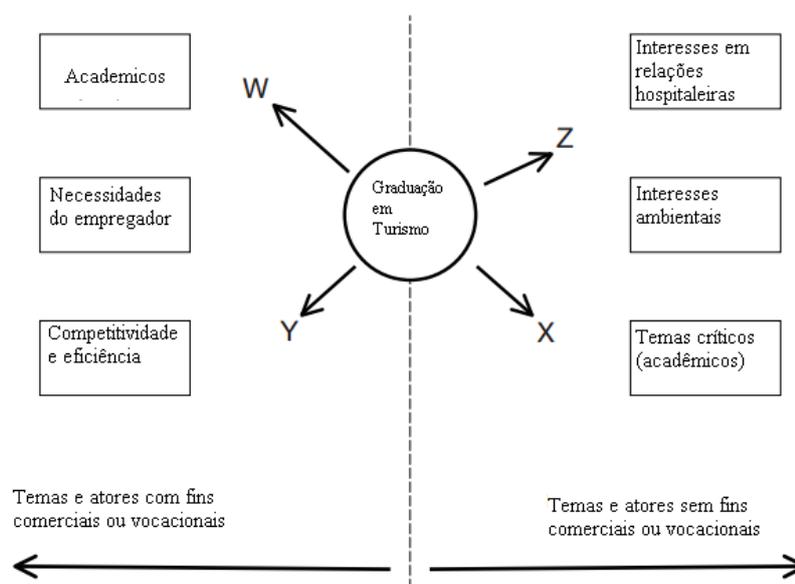


Figura 4 - Espaço curricular
 Fonte: adaptado de TRIBES, 2015, p. 21.

Tribe (2005, p. 78) define o espaço curricular como sendo “composto de um grande conjunto de possíveis conhecimentos, habilidades e atitudes” e completa com a seguinte afirmação: “a elaboração de qualquer currículo específico acarretará uma organização em que algumas áreas do espaço curricular serão incluídas e outras, excluídas” (TRIBES, 2005, p. 78, tradução do autor). Outros fatores limitantes do espaço curricular são a duração do curso, os recursos da instituição e a capacidade de aprendizagem dos alunos.

Dessa maneira, é possível compreender que o currículo poderá variar conforme o poder de influência de cada concorrente dentro do espaço curricular, sendo alguns deles: órgãos governamentais, necessidade de empregadores, literatura, valores da sociedade, equipe do curso, entre outros (DENCKER, 2002).

O currículo e o ensino, em conjunto, são as maiores bases de transmissão de conhecimento sobre determinada área, e influenciam o pensamento do profissional egresso. A influência contínua de um dos concorrentes sobre o espaço curricular de um curso superior pode levar a uma cristalização no saber de certa área de conhecimento específica, causando efeito paradigmático sobre o que é certo e o que deverá ser ensinado e aprendido em determinado curso (AIREY; TRIBES, 2004). Este efeito sobre o ensino é observado posteriormente nas matrizes de pesquisa e extensão, visto a inseparabilidade da tríade (ensino-pesquisa-extensão) (DENCKER, 2002).

Diante dessa afirmação, é possível constatar, por meio dos resultados de pesquisas realizadas por Rubim e Rejowski (2013) e Abreu e Salles (2015), que o ensino de Gastronomia segue as orientações do MEC (2016) em relação ao objetivo do curso, pois os componentes curriculares de práticas culinárias e gestão são os mais presentes, em termos de carga horária, e relevantes, segundo os próprios coordenadores, reforçando os objetivos formativos em gestão e produção propostos pelo órgão.

Tribe (1999; 2005) propõe que o currículo na área de Turismo, ideia que pode ser facilmente transportada para a Gastronomia, deve ser centrado não somente na atuação profissional, mas deve formar um profissional filosófico, ou seja, um indivíduo crítico capaz de pensar e refletir sobre os processos de gestão de maneira mais ampla e não paradigmática. Assim, componentes curriculares focados somente na prática culinária ou na gestão enraizada disciplinarmente nas Ciências Sociais Aplicadas não seriam capazes de formar um profissional completo diante da referida característica multi e interdisciplinar do campo da Gastronomia. Esse pensamento é corroborado por Dencker (2002, p. 20) no âmbito da interdisciplinaridade e da integração presentes no currículo de cursos de Turismo:

Exercer a interdisciplinaridade na universidade requer profundas mudanças na vida acadêmica, abrindo espaços efetivos para a prática da iniciação científica, da pesquisa e da extensão. Essas mudanças passam pela revisão de currículos e pela sua formulação integrada (DENCKER, 2002, p. 20).

Como a educação formal da Gastronomia foi introduzida tardiamente, a extradisciplinaridade, ou seja, o conhecimento gerado fora da universidade, conceito proposto por Tribe (1999), foi por muito tempo considerada mais importante para a formação desse profissional em detrimento de outros tipos de conhecimentos, pois até recentemente era o único conhecimento específico na área.

Miyazaki (2006) comenta sobre essa formação extradisciplinar e seu impacto nas dificuldades de contratação de professores para lecionar no ensino superior em Gastronomia, visto que o MEC somente autoriza a contratação de professores com título mínimo de especialista, fato que contribuiu para inserção de profissionais de outras áreas de conhecimento, onde já se tinha base educacional formal mais estruturada. Os poucos docentes graduados em Gastronomia na primeira década do século XXI se viam em um cenário de escassez na oferta de cursos *lato sensu*, obrigando-os a buscarem cursos em

áreas correlatas para especialização e depois aos mestrados em áreas próximas como Turismo, Hospitalidade e Educação.

Haden (2015, p. 494, tradução do autor) também alega outro possível motivo da configuração curricular da Gastronomia ser centrada na atuação profissional:

Em termos acadêmicos, a percepção de que qualquer coisa além do estudo científico de alimentos, ou uma compreensão utilitária de cozinhar e jantar, denota uma forma de hedonismo e auto-indulgência, mas também, inversamente, denota algo absolutamente mundano para ser um assunto adequado de pesquisa acadêmica, isso afastou os estudiosos da Gastronomia.¹¹

Mas é necessário rememorar que a Gastronomia, como campo de conhecimento, envolve muito mais do que discussões utilitárias e “unidisciplinares” sobre o comer. Com as palavras de Brillat-Savarin (1892, p. 57), é possível transcender o utilitarismo e considerar a existência da multidisciplinaridade na Gastronomia (SCARPATO, 2002; HADEN, 2015), considerada por ele como “todo o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta”.

[...] é possível reduzir o significado da palavra [Gastronomia] a duas categorias. Por um lado, Gastronomia pode ser relacionada com o prazer de comer e beber o que há de melhor, mas também como uma área multidisciplinar que trata de tudo que está relacionado com o alimento, incluindo-se o que comemos e o que bebemos (SCHMIDT-HEBBEL, 2011, p. 129).

Para tanto, Haden (2015) alega que a Gastronomia e a Hospitalidade só ganharam notoriedade multidisciplinar após o pós-estruturalismo nos anos de 1960, movimento que questionava a disciplinaridade e o seu consequente enrijecimento teórico e metodológico.

Apesar da configuração atual dos currículos nos cursos de Gastronomia ser tendenciosa ao ensino utilitário e economicista, Rubim e Rejowski (2013, p. 182) fazem uma ressalva em relação às disciplinas voltadas às Ciências Sociais e Humanas, por

11 “*In terms of academic scholarship, the perception that anything other than the scientific study of food, or a utilitarian understanding of cooking and dining, denoted a form of hedonism and self-indulgence, but also, conversely, that food denoted something too absolutely mundane to be a proper subject of academic inquiry, steered scholars away from gastronomy*” (HADEN, 2015, p. 494).

representarem 8,4% do currículo de 33 cursos analisados, e as consideradas como mistas, consideradas pelas autoras com abordagens multi e interdisciplinares:

Chama a atenção a quantidade de disciplinas classificadas como mistas (73/11%), pois envolvem mais de um campo de conhecimento e natureza de atividade, como por exemplo estágios e trabalhos de conclusão de curso, em que naturalmente se espera uma abordagem multi e interdisciplinar.

A proposta de inserção dessas disciplinas nos currículos segue em concordância com o discutido até então, pois não seria possível criar novos conhecimentos para a área sem a multidisciplinaridade¹² e a interdisciplinaridade¹³, que poderão gerar, segundo Airey e Tribe (2014, p. 402), “*insights* ou um novo saber”.

Um novo saber é caracterizado por Tribe (2005) como sendo a identificação de uma parte do fenômeno (seja ele turístico, gastronômico ou hospitaleiro) que antes o conhecimento da área não havia detectado. Portanto, o currículo também se limitaria ao conhecimento já explorado de um fenômeno. Em outras palavras, para que educação superior em Gastronomia se desenvolva, primeiro é necessário explorar o conhecimento já produzido e permitir cada vez mais interação de/entre disciplinas nele envolvidas.

Nesse sentido, cabe citar a contribuição de Jafari e Ritchie (1981) e Jafari (2005) com a identificação das áreas de conhecimento que compunham o campo de conhecimento do Turismo mediante conceituação de diversos tipos de disciplinaridades existentes: multi, inter e transdisciplinaridade¹⁴.

¹² Quando cada disciplina contribui para o tema com seu próprio conhecimento sem objetivo de se relacionar com outras disciplinas, ou com um relacionamento tênue.

¹³ Quando o objeto, problema ou temática são estudados por meio de métodos e referenciais teóricos de duas ou mais disciplinas, que promovem o diálogo entre si

¹⁴ “A transdisciplinaridade é complementar da aproximação disciplinar; ela faz emergir da confrontação das disciplinas, novos dados que as articulam entre si e que nos dão uma nova visão da natureza e da realidade. [...] A transdisciplinaridade envolve, nesta ótica, aquilo que está ao mesmo tempo entre as disciplinas, através das diferentes disciplinas e além de toda e qualquer disciplina. Sua finalidade é a compreensão do mundo atual, para a qual um dos imperativos é a unidade do conhecimento.” (FARIAS; SONAGLIO, 2013, p. 79-80).

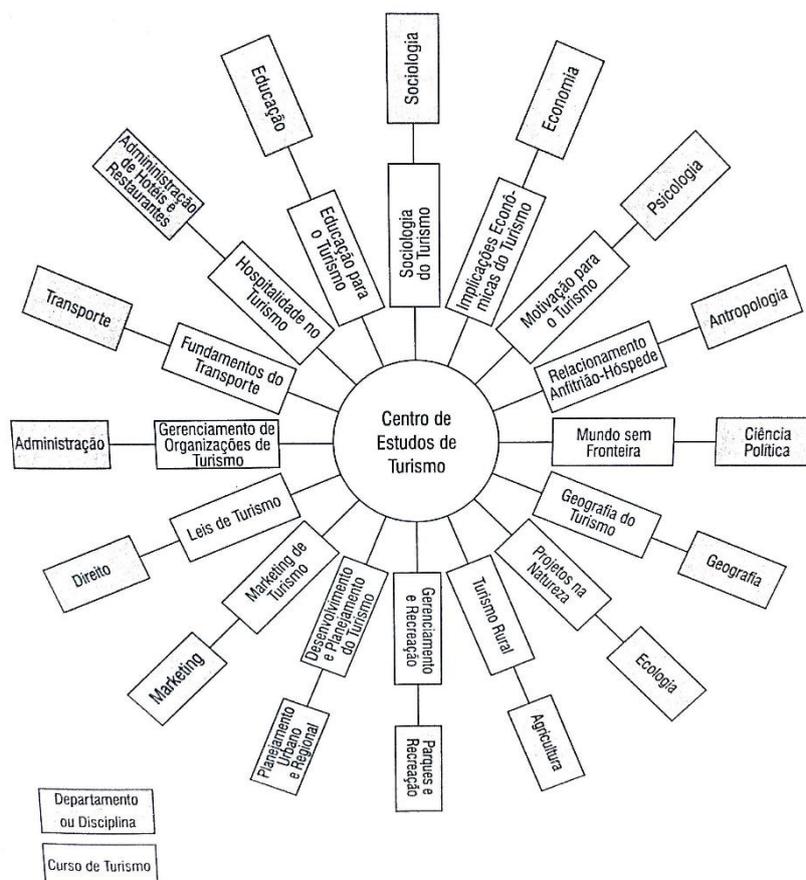


Figura 5 - Modelo multidisciplinar de produção de conhecimento em turismo de Jafari
 Fonte: LOHMANN; PANOSSO NETTO, 2012, p. 43.

No modelo apresentado por Jafari (2005), são apresentadas todas as disciplinas científicas que possuem algum tipo de interesse de estudo do turismo como objeto de estudo, criando-se, assim, um campo de estudo vasto e que evolui conforme novas disciplinas descobrem esse objeto. Essas disciplinas, uma vez interessadas no Turismo, criam temas acadêmicos que possuem afinidade com seu referencial teórico (figura 5).

Brillat-Savarin (1892), primeiro autor a propor a existência de multidisciplinaridade na Gastronomia, de maneira mais elementar que Jafari (2005), expôs ao longo de sua obra algumas disciplinas que possuem claro interesse em estudar a Gastronomia: Física, Química, Culinária, Administração, História, Política, Economia, Agronomia, Engenharia e tecnologia, Nutrição, Fisiologia, Sociologia e Filosofia.

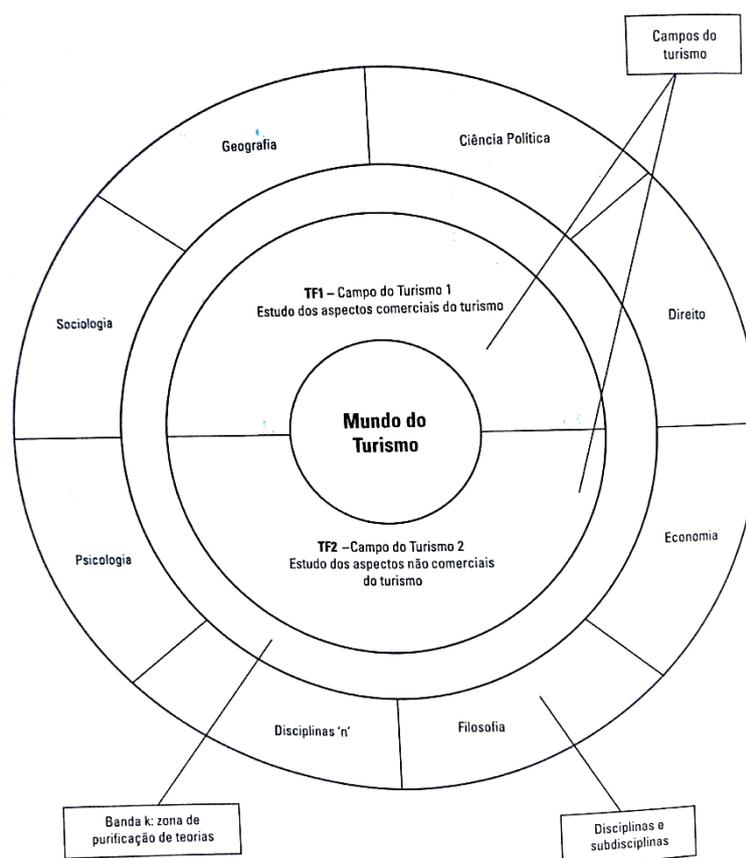


Figura 6 - Modelo de formação do conhecimento em Turismo na visão de Tribe

Fonte: LOHMANN; PANOSSO NETTO, 2012, p. 22.

Ao criticar o modelo multidisciplinar de Jafari e Ritchie (1981), Tribe (1997) aprimorou as ideias propostas inicialmente por esses autores ao adicionar no modelo uma “banda k”, responsável por filtrar as teorias advindas de outras disciplinas e separar o que é o objeto do Turismo das abordagens disciplinares diversas: “ela representa a interface das disciplinas com os campos do turismo [...] e] o local da atividade multidisciplinar e interdisciplinar” (TRIBE, 1997, p. 650-651). Também dividiu o conhecimento em Turismo em dois círculos principais, sendo o central, reconhecido como conhecimento próprio, dividido entre o conhecimento sobre os aspectos comerciais do turismo e outro sobre os aspectos não comerciais, e o círculo externo as demais disciplinas que estudam o turismo por seus vieses (figura 6). O autor exemplificou a divisão dos círculos da seguinte maneira:

[...] enquanto sociologia, economia e psicologia representam disciplinas, parques e recreação, educação, hotelaria e agricultura claramente que não. Parques e recreação, transporte e educação, no

momento representam alguma coisa a ser estudada e não um modo de estudo. Por isso elas pertencem ao círculo central (TRIBE, 1997, p. 649).

A partir destes modelos observa-se que é notória a preocupação do Turismo em identificar sua natureza científica e caracterizar a origem do conhecimento que está presente em seu campo. Somente com esse exercício é possível organizar o conhecimento a favor da “cientifização” na visão de Jafari (2005b). Tal preocupação até então não ocorre no campo da Gastronomia.

Apesar disso, Haden (2015, p. 502, tradução do autor) acredita que os novos cenários na educação e pesquisa poderão auxiliar no melhor entendimento da Gastronomia como campo multidisciplinar: “O amplo perfil da Gastronomia como uma multidisciplina desafia os educadores a abraçar tais oportunidades de aprendizagem holística em um momento em que a desinstitucionalização da aprendizagem está se tornando uma realidade”¹⁵.

Entende-se, portanto, que o ensino e o currículo são limitados ao conhecimento absorvido pela área. Aos poucos o conhecimento produzido pelas mais diversas áreas tende a ser incluído no ensino da Gastronomia com maior frequência, desde que os atores do espaço curricular permitam a multi e interdisciplinaridade na formação desses discentes. Em especial, a pesquisa científica contribui significativamente para a expansão do conhecimento de uma área, mesmo que influenciada pelo próprio currículo. Airey e Tribe (2004, p. 402) enfatizam a importância da pesquisa para o conhecimento e o ensino da seguinte forma:

[...] o currículo na educação superior deve ser constituído por conhecimento, que, por sua vez, deve ser estabelecido pela pesquisa. O desenvolvimento bem-sucedido do currículo e da disciplina requer novo conhecimento e nova pesquisa. Isso é tão verdadeiro [...] quanto o é a respeito de qualquer outra disciplina do campo de estudo.

Vale ressaltar que apesar da educação superior da Gastronomia de fato existir, não se espera que a produção científica nesse campo de conhecimento seja proveniente, em sua maioria, dos egressos desse curso, por motivos supracitados: espaço e planejamento

¹⁵ “*Gastronomy’s broad-ranging profile as a multidiscipline challenges educators to embrace such holistic learning opportunities at a time when the de-institutionalizing of learning is becoming a reality*” (HADEN, 2015, p. 502).

curricular voltado ao trabalho e surgimento recente do ensino superior específico da área (GIMENES-MINASSE, 2012). Também como observado no primeiro capítulo, a temática Alimentação nunca foi de interesse somente de uma disciplina específica, e sim, de várias. Mas como destaca Santich (2007, p. 47, tradução do autor): “em um futuro próximo a Gastronomia teria seus próprios acadêmicos, universidades, professores e “prêmios”¹⁶, face ao que

[...] acredita-se ser importante que uma área tão prática como a Gastronomia, consiga-se desprender-se, também, de seus dogmas passados de geração para geração, e contribua com a formação e pesquisa da área, permitindo inovações e incrementos ao setor (MENDES; FALEIROS, 2013, p. 127).

Apesar da Gastronomia não ser reconhecida, no senso comum, por seu interesse na ciência, ainda é possível destacar avanços no sentido da pesquisa científica neste campo do conhecimento no Brasil, iniciando-se com os apontamentos seguintes feitos por Carvalho *et. al* (2011, p.161):

Podemos observar atualmente, apesar da tendência à especialização disciplinar, quase paradoxalmente, um movimento de aproximação entre os diversos campos disciplinares na busca pela integralidade e pela interdisciplinaridade, nos termos que apresentamos na introdução deste trabalho. A cooperação entre distintos e especializados campos de saber científico tem sido fundamental no enfrentamento de temas complexos como os da “Alimentação”, em que os alimentos assumem significados e dão sentido às nossas ações cotidianas.

A pesquisa científica torna-se um viés de descobrimento e aprofundamento de novos conhecimentos por meio da busca pela solução de problemas teóricos e práticos enfrentados pelos indivíduos. Os pesquisadores, por meio de um esforço metódico, buscam responder essas questões que surgem por meio da discussão sobre alguma temática com base em seu referencial teórico.

Enquanto saber formal, o conhecimento científico tem sua transmissão socialmente regulamentada, sendo atribuição do sistema de ensino. O saber científico é, assim, um dos saberes que deve ser difundido, cultivado e desenvolvido pelos indivíduos e desempenha importante

¹⁶ “[...] in the near future gastronomy would have its own academicians, universities, professors and ‘prizes’ ” (SANTICH, 2007, p. 47).

papel na evolução e transformação da sociedade (DENCKER, 2002, p. 32).

Jafari (2005b) propôs que o processo de “cientifização” se dá no campo de turismo por meio dos seguintes fatores: revistas científicas e publicações, educação e formação profissional, sociedade de investigadores e seminários científicos. A seguir discorre-se sobre a situação de cada um desses fatores no campo da Gastronomia.

Em relação às sociedades ou grupos de investigadores, Borges, Autran e Rubim (2010) localizaram 18 grupos de pesquisas, criados entre 1996 e 2010, filiados a instituições de ensino públicas e privadas que relacionam a Gastronomia como um dos focos de seus estudos. As linhas de pesquisas desses grupos estavam em sua maioria ligadas às áreas de Turismo, Antropologia, Hospitalidade, Nutrição e outras áreas com menor representatividade como Geografia, Letras e Saúde.

Apesar de existir incontáveis seminários esporádicos ou anuais com foco na Alimentação e suas dimensões ou com discussões especiais sobre a temática, Gimenes (2011) destaca o Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-graduação em Turismo (ANPTUR) que possui um grupo de trabalho específico sobre Gastronomia.

Outro fator relevante são as revistas científicas, sendo algumas delas de outras áreas do conhecimento (como Turismo, Geografia, História etc.), mas que aceitam artigos com foco em Gastronomia ou que produzem dossiês especiais sobre o tema. Mas é importante ressaltar a existência de pelo menos três revistas científicas específicas de Alimentação, com uma abordagem multi e interdisciplinar, classificadas na lista Qualis da Capes¹⁷: Contextos da Alimentação, Ingesta e Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde.

Por fim, alguns programas de Pós-graduação *stricto sensu* também aderem aos estudos da Alimentação e da Gastronomia. No estudo feito por Gimenes-Minasse (2012) é possível enfatizar três instituições: Anhembi Morumbi – PPG em Hospitalidade, Universidade Caxias do Sul – PPG em Turismo e Hospitalidade e Universidade do Vale do Itajaí – PPG em Turismo e Hotelaria. Também é necessário rememorar mais uma vez a existência do PPG Gestão em Alimentos e Bebidas da Universidade Anhembi Morumbi

¹⁷ <https://qualis.capes.gov.br/>

que, apesar do seu perfil profissional, tornou-se o único programa específico na área de Gastronomia.

É interessante ressaltar, a partir dos resultados de Gimenes (2010) e Gimenes-Minasse (2012), o perfil dos pesquisadores de Gastronomia. A maioria deles advêm de cursos de graduação em Turismo, seguidos de cursos de Hotelaria, Gastronomia, Administração, Sociologia/Ciência Sociais; outras áreas com menor concentração de pesquisadores são História, Nutrição, Geografia, Direito e Economia. A titulação em programas de *stricto sensu* se concentra em Administração, seguidos de Desenvolvimento sustentável, Comunicação, Turismo e lazer, e em menor número em Antropologia, Ciência Sociais, Hospitalidade, Agronomia e Turismo e meio ambiente.

Os dados expostos demonstram uma pré-configuração da pesquisa científica em Gastronomia em disciplinas das áreas de Ciências Sociais, Ciências Sociais Aplicadas e Ciências Humanas em detrimento de outras áreas com enfoque biológico. Os dados também confirmam a natureza multi e interdisciplinar da Gastronomia, onde diferentes perfis de pesquisadores, cada qual com sua formação, com a aplicação de teorias e métodos desta.

Compreende-se, dessa maneira, que a Gastronomia é um campo de conhecimento amplo que avança, mesmo que a passos tímidos, em sua “cientifização” com o inquestionável auxílio de diferentes disciplinas interessadas em temáticas inovadoras que esse campo pode proporcionar.

Desde o seu surgimento como graduação a Gastronomia se destacou no setor educacional, nacional e internacional, e o contínuo crescimento na oferta desse curso tenderá “a incrementar a busca por qualificação em termos de pós-graduação” (GIMENES-MINASSE, 2012, p. 294), fato que deverá corroborar para melhorar a configuração teórica e científica do seu campo.

CAPÍTULO 3 - GASTRONOMIA NO CENÁRIO DA PESQUISA CIENTÍFICA BRASILEIRA

Este capítulo apresenta os resultados da pesquisa que trata especificamente da produção científica em dissertações e teses brasileiras sobre Gastronomia, de 1999 a 2016. Após as considerações metodológicas que nortearam a pesquisa, caracterizou-se a amostra e, em seguida, procedeu-se à análise das categorias construídas *a priori* e *a posteriori*. Finalizou-se com a discussão sobre a formação do campo da Gastronomia, propondo uma configuração preliminar de sua estrutura e componentes por meio de um modelo e suas relações com o campo da Hospitalidade.

3.1 Metodologia

Há diversas classificações dos tipos de pesquisa científica, que variam parcial ou totalmente dependendo da área na qual são desenvolvidas. No entanto uma classificação geral quanto aos seus objetivos, no âmbito das Ciências Sociais e Humanas, indica três tipos de pesquisa: exploratória, descritiva e explicativa, podendo haver combinações entre elas. Rejowski (1997), em sua tese de livre docência, que tratou das pesquisas científicas sobre turismo no Brasil, classificou-as nesses tipos, sendo duas pesquisas classificadas como exploratório-descritivas - um estudo de caso e uma análise. Diante disso, caracteriza-se essa pesquisa como exploratório-descritiva.

Estudos descritivos tem como objetivo estabelecer relações entre as variáveis pesquisadas a fim de tentar descrever fenômenos diante dos fatores que determinam sua ocorrência, sem o compromisso de explicá-los (REJOWSKI, 1997). Entende-se também que os estudos exploratórios contribuem para

[...] aumentar a familiaridade do pesquisador com um ambiente, fato ou fenômeno, para a realização de uma pesquisa futura mais precisa ou modificar e clarificar conceitos. Empregam-se geralmente procedimentos sistemáticos ou para a obtenção de observações empíricas ou para as análises de dados (ou ambas, simultaneamente). Obtém-se frequentemente descrições tanto quantitativas quanto qualitativas do objeto de estudo, e o investigador deve conceituar as inter-relações entre as propriedades do fenômeno, fato ou ambiente observado (LAKATOS, 2003, p. 188).

Como já mencionado, esta pesquisa recorre às dissertações de mestrado e teses de doutorado como objeto de estudo, ou seja, às publicações acadêmicas. Segundo Ferreira (2002) e Lakatos (2003), as pesquisas que se debruçam sobre esses documentos são caracterizadas como documentais de fontes secundárias, mais especificamente fontes bibliográficas.

Um dos métodos aplicados à análise desses documentos é o “estado da arte” referente a estudos que realizam “levantamentos do que se conhece sobre um determinado assunto a partir de pesquisas realizadas em uma determinada área” com objetivos de “inventariar e sistematizar a produção em determinada área do conhecimento”. De acordo com Romanowski e Ens (2006, p. 40):

Estados da arte podem significar uma contribuição importante na constituição do campo teórico de uma área de conhecimento, pois procuram identificar os aportes significativos da construção da teoria e prática pedagógica, apontar as restrições sobre o campo em que se move a pesquisa, as suas lacunas de disseminação, identificar experiências inovadoras investigadas que apontem alternativas de solução para os problemas da prática e reconhecer as contribuições da pesquisa na constituição de propostas na área focalizada.

Os estudos de estado da arte “apontam os temas, subtemas e conteúdos priorizados em pesquisas [...] e] evocam aspectos pontuais como um curso ou uma área de formação com sua proposta específica” (ROMANOWSKI; ENS, 2006, p. 45). Além da análise temática, também contemplam a investigação de categorias como tipos e técnicas utilizadas pelas pesquisas, objetivos e objetos de estudo (ROMANOWSKI; ENS, 2006). Nesse sentido tais pesquisas são

[...] reconhecidas por realizarem uma metodologia de caráter inventariante e descritivo da produção acadêmica e científica sobre o tema que busca investigar, à luz de categorias e facetas que se caracterizam enquanto tais em cada trabalho e no conjunto deles, sob os quais o fenômeno passa a ser analisado (FERREIRA, 2002, p. 252).

Interessa ao método de estado da arte, especialmente os catálogos dos documentos em questão, que possuem informações organizadas segundo princípios de acumulação do conhecimento, totalidade de informações, otimização de pesquisa e recuperação de informações, originalidade de conhecimento e conectividade entre as produções científicas (FERREIRA, 2002). Tais catálogos

[...] trazem os títulos das dissertações de mestrado e teses de doutorado, mas também os dados identificadores de cada pesquisa quanto aos nomes do autor e do orientador, do local, data da defesa do trabalho, da área em que foi produzido. Os dados bibliográficos são retirados das dissertações de mestrado e das teses de doutorado para serem inseridos nos catálogos. [...] e] permitem o rastreamento do já construído, orientam o leitor na pesquisa bibliográfica de produção de uma certa área. Eles podem ser consultados em ordem alfabética por assuntos, por temas, por autores, por datas, por áreas (FERREIRA, 2002, p. 261).

Compõe também os catálogos um elemento textual inserido em maior proporção após a década de 1980, o resumo. O motivo de sua inserção e perpetuação até os tempos atuais é de auxiliar na indicação da abrangência do conteúdo que é abordado no documento. Garrido (1993 *apud* FERREIRA, 2002, p. 262) elenca as seguintes informações que devem constar neste elemento: “o objetivo principal de investigação; a metodologia/procedimento utilizado na abordagem do problema proposto; o instrumento teórico, técnicas, sujeitos e métodos de tratamento dos dados; os resultados; as conclusões e, por vezes, as recomendações finais”.

Mesmo com a existência de princípios de sistematização desses documentos por meio da catalogação, algumas limitações desse método já foram reconhecidas por Romanowski e Ens (2006) e Ferreira (2002). Como o resumo é um elemento desenvolvido pelo autor do documento, há uma heterogeneidade na sua construção, consequência de padrões institucionais diversos e até mesmo do gênero discursivo dos autores. Para além dos resumos também foram identificadas dificuldades na identificação das temáticas por meio dos títulos e discordância entre os descritores e as palavras-chave.

Apesar de suas limitações os autores citados acreditam no potencial do estado da arte quando aliado à análise de conteúdo para tratamento dos dados. Embora não cite claramente esse procedimento metodológico no estado da arte, entende-se que a leitura, sistematização, categorização e interpretação dos dados coletados nos catálogos seguem padrões metodológicos da análise de conteúdo.

A análise de conteúdo está basicamente ligada ao estudo das temáticas abordadas em diferentes textos e seus contextos, princípio que o estado da arte se preocupa, como exposto acima. Franco (2012, p. 10) indica a sua utilização como um “procedimento de pesquisa [ou técnica] no âmbito de uma abordagem metodológica crítica e epistemologicamente apoiada numa concepção de ciência que reconhece o papel ativo do sujeito na produção do conhecimento”. Krippendorff (2013, p. 24, tradução do autor)

define análise de conteúdo como sendo “uma técnica de pesquisa em textos e seus significados diante dos seus contextos com possibilidade de replicação e validação”. Já Bardin (2011, p. 37) alega que a análise de conteúdo é “um conjunto de técnicas”, não um instrumento rígido, pois é um método adaptável em sua forma dependendo do campo de aplicação.

Em meio às disparidades entre os autores, Drisko e Maschi (2016) propõem que a análise de conteúdo pode ser de três tipos diante de seus procedimentos: básica, interpretativa e qualitativa.

A básica está associada especialmente a Bardin (2011). O principal objetivo da análise de conteúdo básica é identificar unidades de registro (UR) em diferentes textos, sendo elas palavras, frases, parágrafos, ou qualquer elemento textual, e depois aloca-las e contabiliza-las em categorias temáticas diante de suas afinidades. É um método de natureza quantitativa (BARDIN, 2011).

A análise de conteúdo interpretativa utiliza a análise do discurso para identificar o contexto em que foi produzido o texto submetido ao estudo. Não se preocupa com a categorização do conteúdo e possui caráter qualitativo.

Por fim, a análise qualitativa de conteúdo também possui caráter qualitativo como o próprio nome assim indica, mas busca a sintetização das interpretações dos textos para que possam ser categorizados em temáticas.

Drisko e Maschi (2016) ressaltam que, apesar da existência de caracteres diferentes, os estudos que empregam a análise de conteúdo costumam apresentar as duas naturezas, qualitativa e quantitativa, ao integrar a análise de conteúdo básica com um dos dois tipos de análise de conteúdo de caráter qualitativo, seja interpretativa, seja qualitativa. Nesta pesquisa pretende-se utilizar a análise de conteúdo básica e a qualitativa.

A fim de desenhar os procedimentos metodológicos dessa pesquisa, descreve-se a seguir os procedimentos do método estado da arte e do procedimento metodológico análise de conteúdo, para posterior integração e aplicação na proposta metodológica da presente pesquisa.

Ferreira (2002) define que o método do estado da arte possui dois momentos: o primeiro que interage com os dados catalográficos de maneira quantitativa com o objetivo

de mapear a produção científica sobre um assunto; e o segundo no qual o pesquisador se depara com a investigação dos resumos com base na análise de conteúdo qualitativa.

Romanowski e Ens (2006) identificam alguns passos não mencionados por Ferreira (2002): os procedimentos pré-tratamento e pós-tratamento dos dados. Para o pré-tratamento tem-se a definição de descritores de busca, a localização de banco de dados, o estabelecimento de critérios de inclusão e exclusão, o levantamento dos documentos e a leitura das publicações. Para o pós-tratamento há a organização de um relatório com a sistematização das sínteses e a análise e elaboração das conclusões preliminares.

Algumas etapas mencionadas por Romanowski e Ens (2006) em relação ao método de estado da arte vão de encontro às etapas propostas por Bardin (2011) para prosseguimento da análise de conteúdo a partir da pré-análise, exploração do material e tratamento dos resultados.

A pré-análise é o primeiro momento onde o pesquisador deve definir um termo de busca e um banco de dados onde irá selecionar a amostra, neste caso de documentos. Depois ele irá realizar uma leitura denominada por Bardin (2011) como “flutuante” para se ambientar aos textos e possibilitar a criação de objetivos e hipóteses para então selecionar os documentos por meio de critérios de inclusão e exclusão, e definir uma amostra representativa e homogênea.

Na etapa de exploração do material, aplicam-se as técnicas escolhidas pelo pesquisador para tratar os conteúdos contidos nos documentos. Para tanto, definem-se as unidades de registro (UR) e de contexto (UC), elementos dos textos que pretendem representar o todo do conteúdo, neste caso os dados catalográficos e os resumos, e posteriormente criam-se categorias para alocação das UR e UC.

Por fim, o tratamento dos resultados se resume à realização de inferência das UR e UC em relação às categorias temáticas onde foram alocadas e somente ao final se realiza a interpretação dos dados diante de sua natureza, tanto quantitativa quanto qualitativa.

Percebe-se, portanto, aproximações entre o estado da arte e a análise de conteúdo que indicam a viabilidade de serem adotados de forma conjunta. O estado da arte é considerado o método norteador da pesquisa, por conta dos seus objetivos de aplicação, e a análise de conteúdo o procedimento metodológico adotado como principal ferramenta para o tratamento dos dados levantados.

A figura 7 apresenta o esquema metodológico desta pesquisa. O termo de busca foi definido como sendo a palavra “Gastronomia” que foi aplicada ao banco de dissertações e teses da CAPES, por esta base reunir registros das pesquisas acadêmicas geradas em programas de pós-graduação *stricto sensu* recomendados no Brasil desde o ano de 1987. Foram coletados no banco de teses da CAPES¹⁸ 342 documentos que correspondem ao resultado da pesquisa com o termo “Gastronomia”.

Adotou-se como critério de inclusão/exclusão a abordagem direta e indireta com o campo da Gastronomia definida a partir da leitura do título e palavras-chave de cada documento. Quando essas informações não eram suficientes, efetuou-se uma leitura breve do resumo. Antes da definição da amostra final verificou-se novamente os documentos para evitar possíveis exclusões ou inclusões equivocadas. Ao final do processo contabilizou-se 119 documentos com abordagem indireta e 223 com abordagem direta à Gastronomia, definindo-se, portanto, a amostra final com um conjunto de 223 documentos.

Com o auxílio das UR Objetivo e Objeto contidas na UC Resumo e da UR Título, foi possível classificar, *a posteriori*, o conteúdo dos documentos em 19 categorias temáticas e 82 subtemáticas. Essas temáticas foram submetidas à análise confrontando-as com as informações das demais categorias geradas *a priori*.

Em um segundo momento foi necessário reclassificar as categorias temáticas criadas *a posteriori* resultando em 12 novas categoriais para depois agrupá-las em 3 grupos segundo suas abordagens: comercial, não comercial e de saúde. Isto permitiu a elaboração de um modelo de abordagens temáticas baseado nas dissertações e teses sobre Gastronomia.

Como último passo identificou-se na amostra já categorizada os documentos que mencionavam os termos Hospitalidade e Acolhimento. Efetuou-se novamente a análise de conteúdo qualitativa do UC Resumo e UR Título dos documentos relacionados à Hospitalidade para sintetizar as informações e analisar as interfaces do campo da Hospitalidade para cada categoria do campo da Gastronomia.

¹⁸ Nessa base de dados a CAPES disponibiliza registros de dissertações de mestrado e teses de doutorado aprovadas em programas recomendados no Brasil desde 1987 no seguinte endereço eletrônico: <<http://bancodeteses.capes.gov.br/banco-teses>>.

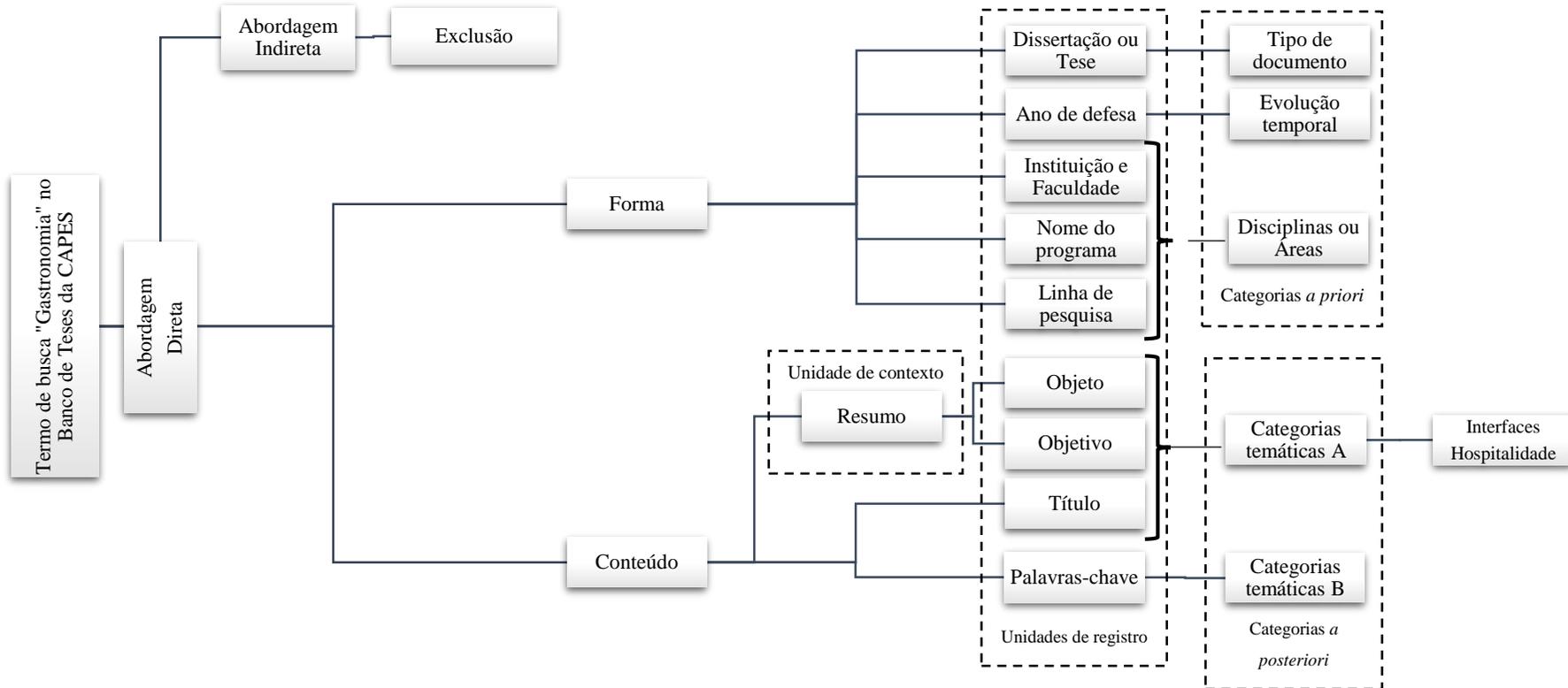


Figura 7 - Esquema metodológico da pesquisa
 Fonte: elaboração do autor (2017)

3.2 Resultados

3.2.1 Caracterização geral

A amostra das pesquisas acadêmicas sobre Gastronomia é composta em sua maioria por dissertações de mestrado. Somente uma pequena parte, cerca de 13%, constitui-se de teses de doutorado (figura 8). A proporção é compreensível, pois, segundo dados da CAPES, divulgados na Plataforma Sucupira¹⁹, há o dobro de cursos de mestrado em relação à oferta de cursos de doutorado.

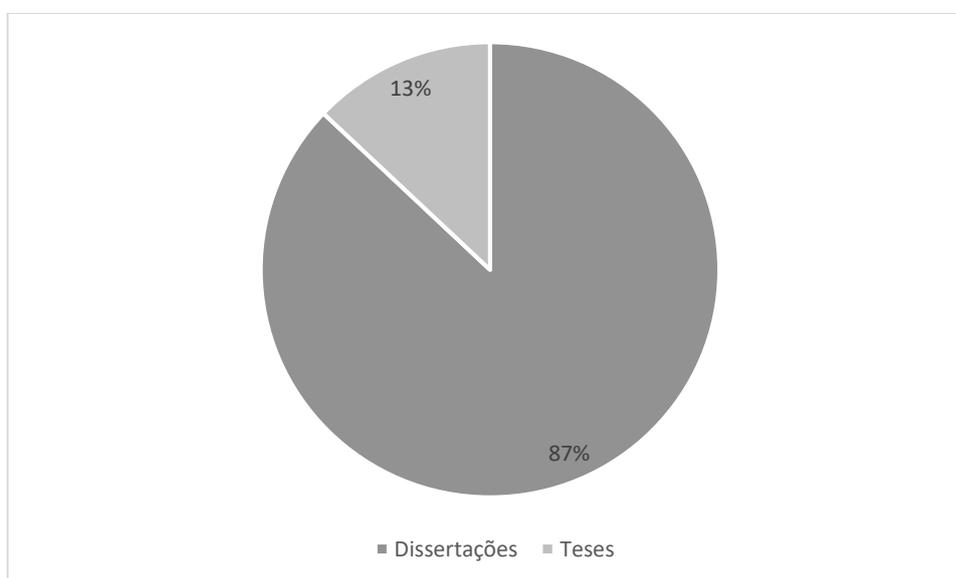


Figura 8 - Tipos de pesquisas científicas sobre Gastronomia no Brasil

Fonte: elaboração do autor (2017).

A distribuição anual dessas pesquisas apresentou crescimento irregular ao longo dos anos (Figura 9), com início em 1999. Observa-se que a amostra não possui documentos nos anos de 2000 e 2002. Notam-se dois ápices de produção, sendo o primeiro entre 2003 e 2006 e o segundo entre 2012 e 2015. O período entre 2006 e 2016 possui produção média de 18 documentos ao ano, sendo 2015 com 37 documentos. Pelo gráfico da figura 9 foi possível identificar uma tendência ascendente da produção científica no campo da Gastronomia.

¹⁹ Plataforma Sucupira. Disponível em <<https://sucupira.capes.gov.br>>.

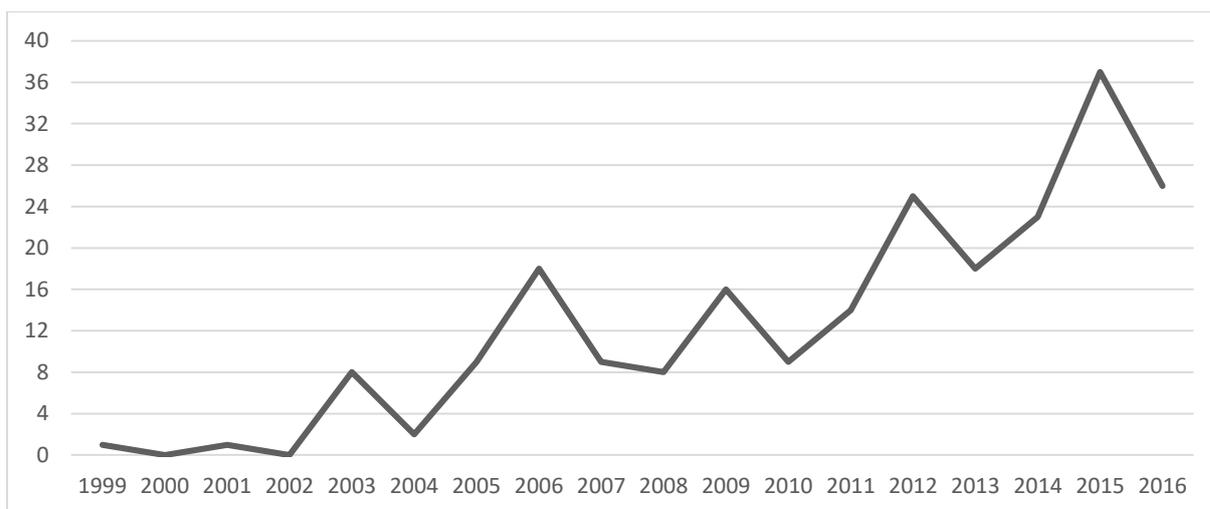


Figura 9 - Evolução temporal da amostra

Fonte: elaboração do autor (2017).

A produção científica neste campo se iniciou na região Sudeste que se manteve em destaque como maior região produtora (106) com um crescimento irregular até 2016. Duas outras regiões se destacam na quantidade de documentos produzidos - região Sul (56) e região Nordeste (40). Vale destacar que as regiões Sul, Nordeste e Sudeste também foram as primeiras a criarem cursos superiores em Gastronomia. Observa-se que a evolução da produção nessas duas regiões se encontra em crescimento, mas com alguns picos em determinados anos, como em 2015 na região Sul (14). As regiões Centro-Oeste e Norte apresentam as menores quantidades de documentos, 15 e 5 documentos, respectivamente (figura 10). Interessante ressaltar que a representatividade de cada região na amostra segue a mesma ordem em relação à distribuição dos cursos de mestrado e doutorado no país, com base nas informações da CAPES citada na plataforma Sucupira.

O início da produção científica no campo da Gastronomia se iniciou em paralelo com o início da oferta dos cursos superiores de Gastronomia no Brasil, em 1999. É interessante observar que há uma relação entre o crescimento da produção científica e a oferta de cursos superiores no campo da Gastronomia. Seriam necessárias novas pesquisas com metodologias voltadas à caracterização do perfil dos autores destes documentos para indicar se os egressos dos cursos superiores de Gastronomia possuem alguma parcela na produção científica deste campo. Como apontado por Miyazaki (2006), o interesse pela produção científica neste campo também pode ser consequência da exigência do MEC quanto às titulações de professores para educação superior.

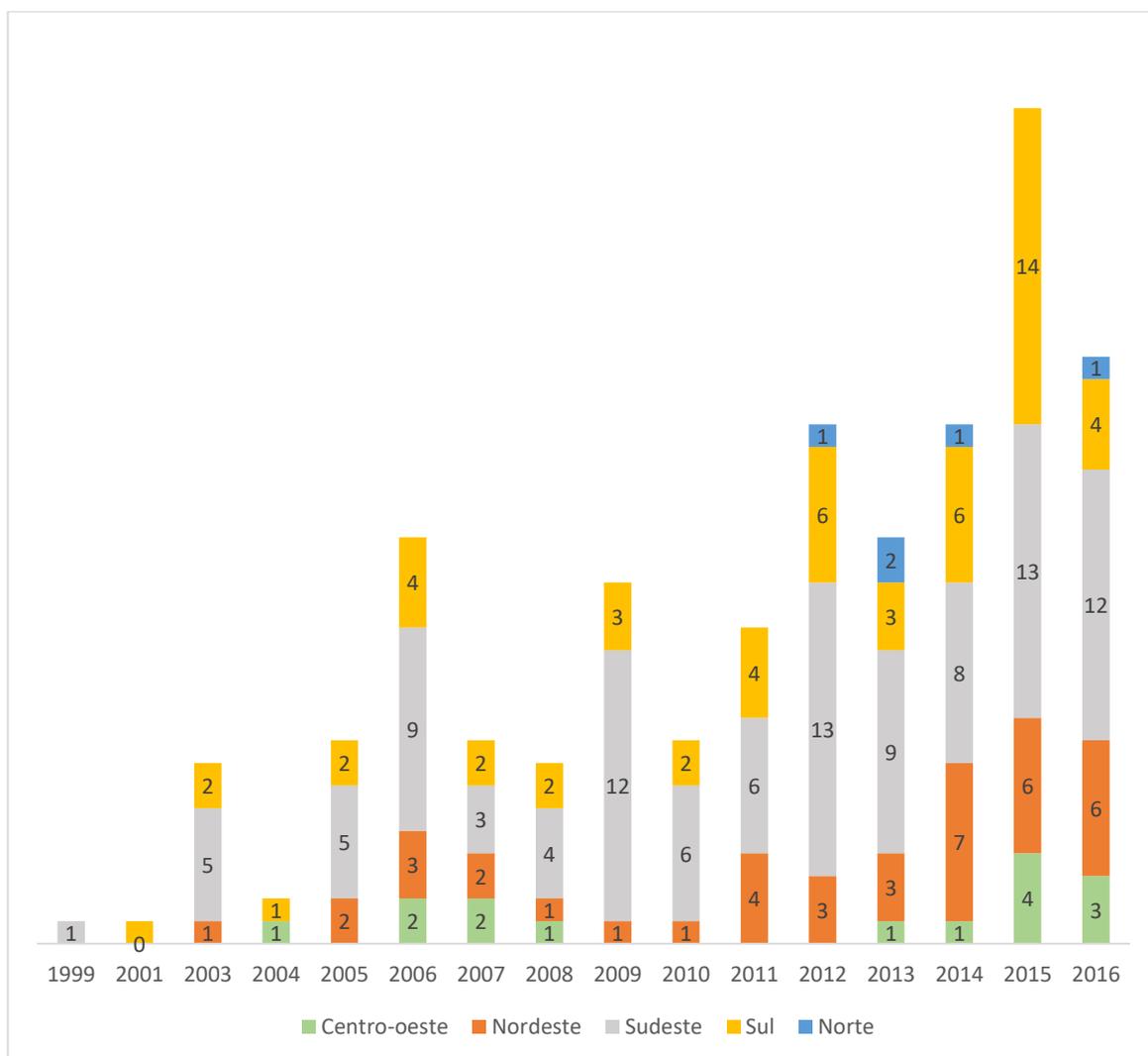


Figura 10 - Evolução temporal da amostra por região

Fonte: elaboração do autor (2017).

As regiões Nordeste, Sul e Sudeste apresentaram um fluxo quase contínuo de produção científica. Não houve produção na região Sudeste nos anos de 2001 e 2004, enquanto que o Nordeste, em 2004, também não apresentou documentos. Já a região Sul apresentou fluidez na produção de documentos desde o início do período.

As dissertações e teses foram produzidas em 76 diferentes instituições de ensino, tanto privadas (53%) quanto públicas (47%). A maioria dessa produção concentrou-se em 5 instituições: Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI (24), Universidade Anhembi Morumbi - UAM (24), Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC-SP (13), Universidade de São Paulo – USP (12) e Universidade Federal de Pernambuco – UFPE (10). A maior concentração das pesquisas na UNIVALI e na UAM pode se relacionar ao fato de que estas universidades têm cursos de graduação em Gastronomia referenciais no país e também ofertam

mestrados em Turismo e Hospitalidade no período, respectivamente, onde o estudo da Gastronomia teve maior presença do que em programas de outras áreas.

A primeira pesquisa sobre Gastronomia foi produzida em 1999 na USP considerada, então, instituição pioneira neste campo. Após a USP, a UNIVALI iniciou uma produção intermitente a partir de 2001. Já a UAM iniciou sua produção em 2005, que seguiu mais constante até 2016, com apenas 1 ano sem nenhuma produção (2008).

Também é possível observar, com o auxílio da figura 11, que existem algumas lacunas temporais na produção dessas instituições em 2000, 2002 e 2004. É necessário ressaltar que em 1999 e 2001 duas instituições –USP e UNIVALI - apresentaram a totalidade da produção científica, com as menores quantidades no período. Apenas em 2006 e 2011, todas as cinco universidades apresentaram produção, sendo o ápice do período em 2011. A amostra apresenta um distanciamento expressivo entre a evolução temporal da produção total de documentos e a produção das instituições em destaque.

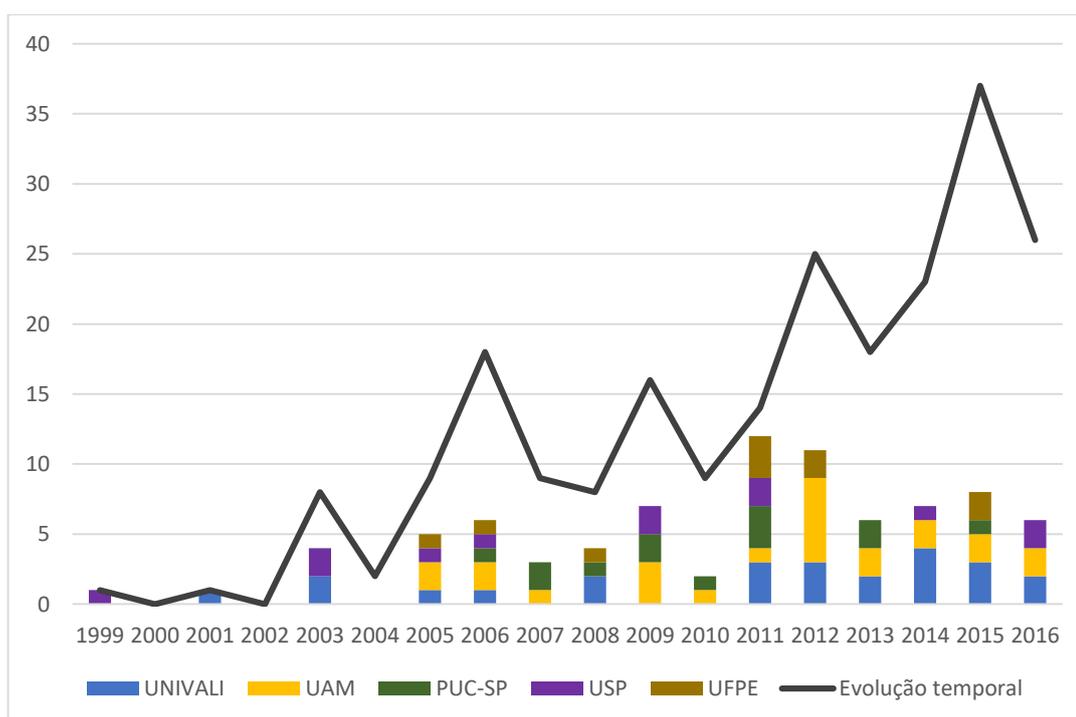


Figura 11 - Evolução temporal da amostra por instituição de ensino

Fonte: elaboração do autor (2017).

Ainda pelos dados da figura 11, percebe-se que os estudos desse campo estão dispersos e ganharam espaço em outras instituições. No Apêndice B é possível encontrar um mapa da produção de todas as instituições ano a ano.

Além das instituições também é possível elencar as grandes áreas de conhecimento que participaram da produção científica no campo da Gastronomia. A CAPES reconhece nove grandes áreas e considera que as mesmas são aglomerações “de diversas áreas do conhecimento em virtude da afinidade de seus objetos, métodos cognitivos e recursos instrumentais refletindo contextos sociopolíticos específicos” (CAPES, 2016, s. p.).

Os documentos da amostra distribuem-se por 7 grandes áreas, sendo a Ciências Sociais Aplicadas a mais significativa. Subsequentemente duas outras se destacam, Multidisciplinar e Ciências Humanas. As demais, Linguística/Letras/Artes, Ciências da Saúde, Engenharia e Ciências Agrárias possuem pouca representatividade (figura 12). As únicas grandes áreas sem pesquisas sobre Gastronomia são Ciências Biológicas e Ciências Exatas e da Terra.

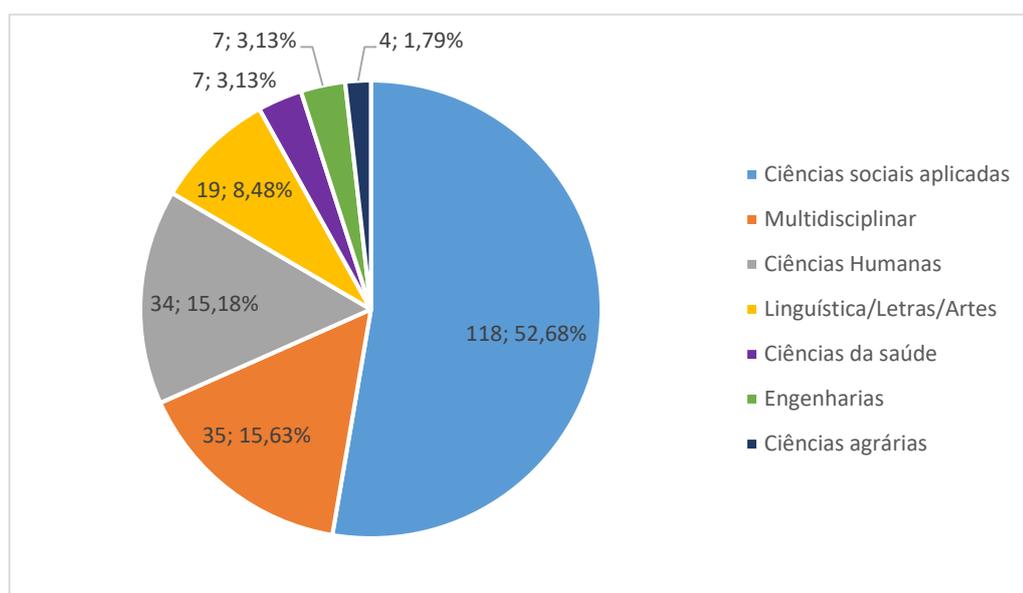


Figura 12 - Grandes áreas do conhecimento da amostra

Fonte: elaboração do autor (2017).

As grandes áreas são constituídas de áreas menores e suas respectivas subáreas classificadas pela CAPES. As grandes áreas compõem um “conjunto de conhecimentos inter-relacionados, coletivamente construído, reunido segundo a natureza do objeto de investigação com finalidades de ensino, pesquisa e aplicações práticas”; e as áreas, uma “segmentação da área do conhecimento estabelecida em função do objeto de estudo e de procedimentos metodológicos reconhecidos e amplamente utilizados” (CAPES, 2016, s.p.). Na tabela 2 encontram-se descritas as grandes áreas e áreas (algumas subáreas) de conhecimento que compuseram a amostra.

Tabela 2 - Relação de Grandes áreas, áreas e subáreas de conhecimento

<i>Grande área</i>	<i>Áreas (Subáreas)</i>	<i>Frequência</i>
Ciências Sociais Aplicadas	Turismo	67
	Administração	18
	Comunicação	18
	Planejamento Urbano e Regional	7
	Arquitetura e Urbanismo	3
	Desenho industrial	3
	Serviço Social	1
	Economia	1
Multidisciplinar	Interdisciplinar (Meio ambiente & Agrárias, Saúde & Biológicas, Ciências Sociais & Humanidades e Engenharia, Tecnologia & Gestão)	30
	Ciências ambientais	5
Ciências Humanas	Educação	13
	Sociologia	8
	História	5
	Geografia	3
	Antropologia/Arqueologia	2
	Ciência política e relações internacionais	2
	Psicologia	1
	Letras (Literatura Brasileira)	12
Linguística/Letras/ Artes	Linguística	4
	Artes	3
	Nutrição	6
Ciências da Saúde	Medicina	1
	Engenharia Química (Processos industriais de engenharia química)	1
Engenharias	Engenharia Sanitária	1
	Engenharia de Produção	5
	Extensão rural	2
Ciências Agrárias	Ciência dos alimentos	2

Fonte: elaboração do autor (2017).

Algumas áreas se esperava maior presença na amostra dessa pesquisa, principalmente aquelas relacionadas com os estudos agrários e rurais, como Extensão Rural, Ciência dos Alimentos, Agronomia e Geografia, por compor parte dos sistemas alimentares (POULAIN, 2002). É necessário ressaltar, porém, que o termo de busca utilizado nesta pesquisa (“Gastronomia”) pode ser interpretado como pejorativo ou associado somente aos serviços de alimentação, sem conotações culturais e afinidade com a produção dos alimentos. Neste caso possivelmente o termo Alimentação, por exemplo, poderá ser um termo mais aceito e utilizado nestas áreas, assim como nas áreas da Saúde.

É interessante desvelar sobre a área “Interdisciplinar”, alocada na grande área “Multidisciplinar”, pois ambas nem sempre se demonstram claras quanto a sua composição. A grande área “Multidisciplinar” era classificada como área até o surgimento de sua substituta em 2006 denominada “Interdisciplinar”, o que lhe concedeu uma classificação maior após esse evento. Em 2008, pouco depois da proposta de criação da área “Interdisciplinar”, também se criaram quatro subáreas da mesma, também intituladas câmaras temáticas, a fim de melhorar a

organização dos trabalhos produzidos: Câmara I - Meio Ambiente & Agrárias; Câmara II - Sociais & Humanidades; Câmara III - Engenharia, Tecnologia & Gestão; e Câmara IV - Saúde & Biológicas. Após uma nova reestruturação, em 2011, com o desmembramento de mais três áreas (Ciências Ambientais, Biotecnologia e Materiais) separadas da “Interdisciplinar” atualizaram-se as câmaras dessa subárea nas seguintes: Câmara I - Desenvolvimento & Políticas Públicas; Câmara II - Sociais & Humanidades; Câmara III - Engenharia, Tecnologia & Gestão; e Câmara IV - Saúde & Biológicas (CAPES, 2016).

Segundo o documento da área Interdisciplinar da CAPES (2016, p. 10), esta área conta com 351 programas de pós-graduação *strictu sensu* sendo considerada, portanto, a área com o maior número de cursos credenciados pela instituição. Todos os cursos seguem os princípios descritos pelo documento da área e se alinham ao exposto no referencial teórico dessa pesquisa:

- Promover a abertura para o enfrentamento de novas perspectivas teórico-metodológicas de pesquisa, ensino e inovação.
- Atender aos desafios epistemológicos que a inovação teórica e metodológica apresenta às pesquisas e ao ensino interdisciplinares, o que requer diálogos cada vez mais estreitos entre disciplinas de diferentes áreas do conhecimento e das áreas entre si, assim como destas com as filosofias das ciências, em suas diferentes vertentes.
- Promover a incorporação de metodologias interdisciplinares nos projetos de pesquisa dos docentes e discentes.
- Reconhecer que diferentes concepções podem ser adotadas nas pesquisas e no ensino interdisciplinar, pois é possível construir significados distintos, valorizando e reconhecendo a diversidade que a área comporta.
- Aprofundar as características definidoras dos conceitos de pluri, multi e interdisciplinaridade, seus diferentes contextos teórico-metodológicos tendo em vista suas relações e diferenciações, possibilidades e limites, a fim de melhor embasar as definições de propostas de ensino e pesquisa, suas linhas inovadoras, assim como as avaliações dos diferentes programas da Área Interdisciplinar.
- Identificar canais para a intensificação do diálogo inter e intra Câmaras Temáticas da Área Interdisciplinar, para as trocas de experiências entre os Programas e a divulgação do conhecimento interdisciplinar gerado. (CAPES, 2016, p. 10-11).

Interessou-se também em discorrer sobre a área Interdisciplinar pois ela se apresenta, assim como a sua grande área, em segundo lugar na quantidade de produção científica no campo da Gastronomia, abaixo apenas da área do Turismo (tabela 2). Além da área de Turismo e

Interdisciplinar interessa destacar que as áreas da Administração (18 documentos), Comunicação (18), Educação (13) e Letras (12) possuem relevância no campo. Também é possível notar que, apesar da pouca relevância da Gastronomia em algumas áreas, a produção científica nesse campo está presente em 27 diferentes áreas do conhecimento.

Os dados indicam que há um crescente interesse da área Interdisciplinar da CAPES por temas que compõem o campo da Gastronomia, mas seriam necessárias novas pesquisas para estudar a real natureza disciplinar dos documentos originários nessa área. Os resultados apresentados até aqui somente indicam que o campo da Gastronomia pode ser caracterizado como multidisciplinar. Procede-se à Análise Temática para verificar as possíveis interdisciplinaridades.

3.2.2 Análise temática

Inicialmente registraram-se 504 palavras-chave, que, excluídas variações de plural, chegou-se ao total de 466, com destaque para a Gastronomia (108), seguida de Turismo (28), Restauração (20), Cultura (18), Alimentação (12), Identidade (9), Culinária (8), Formação profissional e Chefe de Cozinha (ambos 7), Desenvolvimento local, Imigração e Comunicação (6), Cozinha, Resíduos sólidos e Patrimônio cultural (5 cada um). Outros termos restantes possuíam quatro ocorrências ou menos. Do total da amostra, deparou-se com 16 documentos que não apresentaram até duas (21) ou nenhuma (1) palavra-chave.

Para identificar as palavras mais frequentes, utilizou-se a ferramenta *WordItOut*²⁰. Para tanto, todas as palavras-chave foram copiadas com suas respectivas frequências e coladas no sistema disponível que produziu a figura 13, na qual se destacam por tamanho as mais frequentes. O sistema necessitou de um critério de inclusão/exclusão pelo excesso de palavras da amostra, por este motivo a figura apresenta somente os termos com mais de duas incidências.

²⁰ Disponível em: www.worditout.com.

O quadro 1 apresenta as temáticas e respectivas subtemáticas, seguidas pela descrição de cada uma dessas categorias de análise.

<i>Temática</i>	<i>Freq. (n.)</i>	<i>%</i>	<i>Subtemáticas</i>	<i>Freq. (n.)</i>	<i>%</i>	<i>Síntese teórica</i>
Identidade e Patrimônio	35	15,70%	Migração/Imigração: Gastronomia como representação étnica	8	22,86%	Pesquisas voltadas à inventariação e caracterização de cozinhas típicas segundo seus atores, normalmente migrantes/imigrantes, e o poder de identidade que essas cozinhas possuem para estes indivíduos. Estes estudos também abordam a Gastronomia étnica como Patrimônio e como símbolo de acolhimento, que muitas vezes também são aproveitados pelo turismo, gerando desenvolvimento do local. São objetos dessas pesquisas os próprios imigrantes e os restaurantes étnicos.
			Migração/Imigração: Hibridização cultural	6	17,14%	
			Caracterização de cozinhas típicas/étnicas	4	11,43%	
			Migração/Imigração: Autenticidade étnica de restaurantes	3	8,57%	
			Migração/Imigração: Acolhimento por meio da Alimentação	3	8,57%	
			Personagens e Saber-fazer	2	5,71%	
			Preparação típica como patrimônio	2	5,71%	
			Inventariação do patrimônio gastronômico	2	5,71%	
			Gastronomia e Desenvolvimento	2	5,71%	
			Cozinha Brasileira	1	2,86%	
			Caracterização de cozinha típica em restaurantes étnicos	1	2,86%	
Patrimônio gastronômico como atrativo turístico	1	2,86%				
Ensino em Gastronomia	32	14,35%	Sustentabilidade ambiental	5	15,63%	Ensino da Gastronomia em nível técnico, livre e superior. Há preocupação com a formulação do currículo, com as tecnologias e metodologias de ensino aliadas à sustentabilidade e competências técnicas. Estudos com todos os atores representativos do espaço curricular. O ensino em Gastronomia também foi caracterizado como inclusão social.
			Avaliação de cursos superiores	4	12,50%	
			Perfil de alunos	4	12,50%	
			Perfil de professores	4	12,50%	

			<p>Currículo</p> <p>Perfil profissional de chefs</p> <p>Mídias como ferramenta educacional</p> <p>Competências e saberes</p> <p>Educação alimentar</p> <p>Gastronomia como Inclusão social</p> <p>Tecnologia aplicada na educação</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>12,50%</p> <p>9,38%</p> <p>6,25%</p> <p>6,25%</p> <p>3,13%</p> <p>3,13%</p> <p>3,13%</p>	
Administração de alimentos e bebidas	27	12,11%	<p>Experiência de serviço</p> <p>Estratégias em negócios</p> <p>Gestão de recursos humanos</p> <p>Hospitalidade como fator de qualidade</p> <p>Perfil profissional de empreendedores</p> <p>Inovação em negócios</p> <p>Gestão de processos</p> <p>Avaliação de risco</p>	<p>9</p> <p>7</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>33,33%</p> <p>25,93%</p> <p>14,81%</p> <p>7,41%</p> <p>7,41%</p> <p>3,70%</p> <p>3,70%</p> <p>3,70%</p>	Trata da gestão de serviços de Alimentação. Estudos financeiros, de recursos humanos, de processos e controles operacionais, estratégias de marketing, e, por fim, da gestão da experiência de consumo.
Gastronomia como atrativo	20	8,97%	<p>Autenticidade étnica local</p> <p>Caracterização de cozinhas típicas/étnicas</p> <p>Autenticidade étnica de restaurantes</p> <p>Perfil alimentar de turistas</p> <p>Sustentabilidade ambiental</p> <p>Receitas típicas</p> <p>Gastronomia e Desenvolvimento</p>	<p>5</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>25,00%</p> <p>20,00%</p> <p>10,00%</p> <p>10,00%</p> <p>10,00%</p> <p>5,00%</p> <p>5,00%</p>	A ótica é voltada à demanda turística e sua percepção sobre o setor ou as manifestações gastronômicas que influenciam no turismo local. Para tanto são realizados estudos em restaurantes, em receitas, etnográficos para se caracterizar as cozinhas típicas, com fins de Patrimônio ou não, com auxílio dos turistas e da população local que detém o saber-fazer.

			Caracterização de cozinha típica em serviços de Alimentação	1	5,00%	
			Patrimônio gastronômico como atrativo turístico	1	5,00%	
			Qualidade para fins turísticos	1	5,00%	
Alimentação nos Meios de comunicação	22	9,87%	Representações da Gastronomia em mídias impressas, televisivas, digitais e rádio	11	50,00%	Esta temática contempla estudos semióticos da Gastronomia em objetos da área de comunicação social: fotografia, televisão, rádio, mídias impressas e digitais. As temáticas buscam entender como é o processo de mediação e midiatização do fenômeno gastronômico nesses veículos, a representação de gêneros e étnica das cozinhas comunicadas.
			Jornalismo gastronômico	3	13,64%	
			Crítica gastronômica	2	9,09%	
			Fotografia gastronômica	2	9,09%	
			Tecnologia aplicada em comunicação	2	9,09%	
			Representações de gênero na Gastronomia	1	4,55%	
			Sensorialidade da comunicação	1	4,55%	
Oferta gastronômica	16	7,17%	Qualidade	6	37,50%	Os serviços de Alimentação são estudados aqui pela ótica da oferta, sem relação com a atividade turística. Se preocupa com a caracterização e comprovação étnica/tipicidade das cozinhas ofertadas, de tipologias e qualidade de restaurantes. A análise nutricional da oferta, ingredientes e técnicas aplicados nos cardápios e Sustentabilidade ambiental são temas com recorrência e auxiliam na caracterização de empreendimentos.
			Análise nutricional de oferta	3	18,75%	
			Autenticidade étnica de restaurantes	3	18,75%	
			Ingredientes e técnicas	2	12,50%	
			Caracterização de cozinha típica em restaurantes	1	6,25%	
			Sustentabilidade ambiental	1	6,25%	
Locais de manifestações gastronômicas	15	6,73%	Festas e eventos gastronômicos como Desenvolvimento	7	46,67%	Estudos que apresentam outros tipos e locais passíveis de manifestação do fenômeno gastronômico e o poder de desenvolvimento local que esses locais possuem.
			Feiras e mercados municipais	4	26,67%	

			Eventos gastronômicos como patrimônio	2	13,33%	
			Eventos gastronômicos como marketing	1	6,67%	
			Comida de rua	1	6,67%	
Linguagem e literatura gastronômica	14	6,28%	Terminologia gastronômica	9	64,29%	Pesquisas envolvendo os aspectos de diversas linguagens étnicas em cardápios de restaurantes no Brasil, livros de nacionalidades distintas e falas de grupos sociais.
			Literatura gastronômica	4	28,57%	
			Tradução literária	1	7,14%	
Ingredientes	9	4,04%	Estudo socioeconômico de ingredientes	8	88,89%	Estudos socioeconômicos de ingredientes e de aplicabilidade no mercado gastronômico. Em outros casos os ingredientes são vistos como Patrimônio e se tornam atrativo turístico.
			Ingredientes como patrimônio e atrativo turístico	1	11,11%	
Boas práticas em serviços de Alimentação	8	3,59%	Qualidade e segurança alimentar	4	50%	Estudos voltados a gestão de processos em segurança alimentar e sustentabilidade nos serviços de Alimentação.
			Sustentabilidade ambiental	4	50%	
Conglomerados turísticos-gastronômicos	5	2,24%	Gastronomia e Desenvolvimento	5	100%	Os conglomerados são considerados pelos autores como vetores de desenvolvimento local.
Artificação e estetização	5	2,24%	Estetização da Alimentação	3	60%	São estudos sobre a percepção social da comida como arte e sensorialidade por meio de espetáculos cênicos ou apresentação de pratos.
			Comida como arte	1	20%	
			Comida e artes cênicas	1	20%	
Sociologia da Alimentação	4	1,79%	Movimentos gastronômicos	2	50%	A sociologia se preocupou em compreender como a Gastronomia pode ser um fator de diferenciação social. Além de estudar os movimentos gastronômicos pelo ponto de vista dos movimentos sociais.
			Gastronomia como diferenciação social	1	25%	
			Perfil profissional de chefs	1	25%	
Ciência e tecnologia de alimentos	3	1,35%	Ajustes nutricionais de receitas	3	100%	Melhoramento nutricional de receitas e ingredientes com auxílio de tecnologia ou ciência.
		1,35%	Hibridização cultural	1	33,3%	

História da Alimentação	3		Conhecimento em Gastronomia ao longo da história	1	33,3%	A história da Alimentação se preocupa com o conhecimento de aspectos culinários de determinada época e com a hibridização cultural que ocorreu ao longo da construção histórica de uma cozinha.
			Produção agropecuária e influências na Gastronomia	1	33,3%	
Filosofia da Gastronomia	2	0,90%	Bioética Gastronomia afetiva	1 1	50% 50%	Estudos que tratam da bioética na Gastronomia e da afetividade relacionada às refeições, como o <i>comfort food</i> .
Gastronomia e religião	1	0,45%	Gastronomia e expressões religiosas	1	100%	Expressões religiosas circunscritas em determinados territórios possuem expressões gastronômicas próprias.
Política e Gastronomia	1	0,45%	Gastropolítica	1	100%	Gastronomia nesta temática é tratada como símbolo de diplomacia perante tratados e relações internacionais.
Psicologia alimentar	1	0,45%	Transtornos alimentares	1	100%	A Psicologia alimentar se restringiu a estudo sobre transtornos psicológicos associados ao ato de se alimentar.

Quadro 1 - Frequência e síntese teórica das temáticas e subtemáticas das dissertações e teses em Gastronomia (1999-2016)

Fonte: elaborado pelo autor (2017).

Com auxílio do quadro 1, destacam-se as temáticas mais relevantes segundo a frequência de documentos, ou seja: Identidade e Patrimônio (35), Educação (32), Administração de Alimentos e Bebidas (27), Alimentação nos Meios de Comunicação (22), Gastronomia como Atrativo turístico (20), Oferta gastronômica (16), Locais de manifestações gastronômicas (15), Linguagem e Literatura gastronômica (14). As demais temáticas possuem menos de dez documentos em sua categorização.

É possível notar que temáticas voltadas aos aspectos não comerciais da Gastronomia representam a maior parte da amostra. Os aspectos comerciais também estão presentes, mas os aspectos relacionados à saúde pouco aparecem.

A Gastronomia como fenômeno relacionado às técnicas aplicadas ao mercado de alimentação (restaurantes e outras tipologias de serviços de alimentação) e originária a partir de interlocuções entre comunicação e Turismo (BUENO, 2016) ainda hoje possui produções científicas voltadas aos temas, sendo as mais relevantes desse campo.

Para proceder à análise temática dos documentos de maneira a facilitar uma compreensão dos resultados, distribuíram-se as temáticas por ano, áreas disciplinares, regiões e ano.

A tabela 3 demonstra a evolução temporal das temáticas, as suas primeiras incidências, fluxos e picos de produção no contexto geral da amostra. É possível observar que nenhuma temática possui fluxo contínuo de produção, mas algumas, como Administração de alimentos e bebidas, Ensino em Gastronomia, Identidade e patrimônio, Oferta gastronômica e Alimentação nos meios de comunicação, possuem concentração de documentos em anos esporádicos.

Tabela 3 - Evolução temporal das temáticas das dissertações e teses sobre Gastronomia (1999-2016)

Temática	1999	2001	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Total
Administração de alimentos e bebidas	1	-	-	-	2	2	1	-	2	-	3	7	1	1	4	3	27
Ensino em Gastronomia	-	1	1	-	1	5	-	2	3	4	2	1	4	4	1	3	32
História da Gastronomia	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	3
Identidade e Patrimônio	-	-	1	-	-	2	2	1	2	2	4	7	-	4	6	4	35
Gastronomia como atrativo	-	-	1	-	2	2	1	-	3	-	1	1	2	3	3	1	20
Oferta gastronômica	-	-	1	-	-	1	1	1	-	1	-	2	-	-	3	6	16
Linguagem e literatura gastronômica	-	-	3	-	-	2	1	-	1	-	1	1	1	1	1	2	14
Ciência e tecnologia de alimentos	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	3
Boas práticas em serviços de Alimentação	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	2	1	1	1	-	8
Alimentação nos meios de comunicação	-	-	-	-	2	2	1	2	3	1	-	-	2	2	6	1	22
Conglomerados turísticos-gastronômicos	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	5
“Artificalização” e estetização da Alimentação	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	2	5
Locais de manifestação gastronômica	-	-	-	-	-	1	1	-	2	-	-	1	4	3	2	1	15
Ingredientes	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	2	3	2	9
Psicologia alimentar	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Sociologia da Alimentação	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	3	-	4
Filosofia da Alimentação	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	2
Gastronomia e política	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Gastronomia e religião	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
<i>Total</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>8</i>	<i>2</i>	<i>9</i>	<i>18</i>	<i>9</i>	<i>8</i>	<i>16</i>	<i>9</i>	<i>14</i>	<i>24</i>	<i>18</i>	<i>23</i>	<i>37</i>	<i>26</i>	<i>223</i>

Fonte: elaborado pelo autor (2017).

Nota-se que há inserção de novas temáticas no campo da Gastronomia continuamente entre 1999 e 2008. Em todos os anos deste período apareceu uma ou mais novas temáticas sobre a Gastronomia, com ênfase em 2003, com 6 temáticas. Entre 2009 e 2011 nenhuma nova temática foi proposta. Após este período as temáticas Filosofia da Alimentação, Gastronomia e política e, por fim, Gastronomia e religião foram inseridas no campo. Este efeito foi anteriormente apontado por Bourdieu (1976), onde é possível ocorrer a convergência de temáticas e problemas específicos dentro de um campo científico em formação até certo ponto onde novos agentes se interessaram objetos desconhecidos fora dos seus campos originais, resultando em novas temáticas, métodos, referencial, etc. nos campos em formação.

A tabela 4 apresenta as afinidades temáticas de cada área que compuseram a amostra. Observa-se que a maioria das áreas possuem temáticas definidas no campo da Gastronomia como é o caso da Administração, Artes, Comunicação, Educação, História, Letras, Linguística, Nutrição e Planejamento Urbano e Regional. Outras áreas, por sua natureza interdisciplinar, recente formação como área ou pouca participação na amostra, impossibilitam a definição de uma predileção temática. Turismo é um caso em destaque, pois concentra 8 temáticas diferentes neste campo.

Tabela 4 - Temas e frequência por área nas dissertações e teses sobre Gastronomia (1999-2016)

<i>Área</i>	<i>Temática</i>	<i>Freq. (n.)</i>	<i>%</i>
Turismo	Identidade e Patrimônio	15	22,39%
	Gastronomia como atrativo	12	17,91%
	Ensino em gastronomia	12	17,91%
	Análise da oferta gastronômica	10	14,93%
	Administração de alimentos e bebidas	8	11,94%
	Locais de manifestações gastronômicas	6	8,96%
	Alimentação nos Meios de comunicação	3	4,48%
	Ingredientes	1	1,49%
		67	30,04%
Interdisciplinar (Engenharia/Tecnologia/Ge stão; Meio Ambiente e Agrárias; Saúde e Biológicas; Sociais e Humanidades)	Ensino em gastronomia	6	20,69%
	Identidade e Patrimônio	5	17,24%
	Ingredientes	4	13,79%
	Gastronomia como atrativo	3	10,34%
	Locais de manifestações gastronômicas	3	10,34%
	Boas práticas em serviços de alimentação	3	10,34%
	Alimentação nos Meios de comunicação	2	6,90%
	Análise da oferta gastronômica	1	3,45%
	História da alimentação	1	3,45%
Filosofia da gastronomia	1	3,45%	

		29	13,00%
Comunicação	Alimentação nos Meios de comunicação	16	88,89%
	Filosofia da gastronomia	1	5,56%
	Identidade e Patrimônio	1	5,56%
		18	8,07%
Administração	Administração de alimentos e bebidas	10	55,56%
	Locais de manifestações gastronômicas	2	11,11%
	Ensino em gastronomia	2	11,11%
	Conglomerados turísticos-gastronômicos	1	5,56%
	Sociologia da alimentação	1	5,56%
	Gastronomia como atrativo	1	5,56%
	Análise da oferta gastronômica	1	5,56%
		18	8,07%
Educação	Ensino em gastronomia	11	84,62%
	Alimentação nos Meios de comunicação	1	7,69%
	Identidade e Patrimônio	1	7,69%
		13	5,83%
Letras	Linguagem e literatura gastronômica	10	83,33%
	Gastronomia como atrativo	1	8,33%
	Identidade e Patrimônio	1	8,33%
		12	5,38%
Sociologia	Artificalização e Estetização	2	25,00%
	Identidade e Patrimônio	2	25,00%
	Locais de manifestações gastronômicas	2	25,00%
	Sociologia da alimentação	2	25,00%
		8	3,59%
Planej. Urbano e Regional	Conglomerados turísticos-gastronômicos	4	57,14%
	Identidade e Patrimônio	2	28,57%
	Gastronomia local como atrativo turístico	1	14,29%
		7	3,14%
Nutrição	Boas práticas em serviços de alimentação	3	50,00%
	Ciência e tecnologia de alimentos	2	33,33%
	Análise da oferta gastronômica	1	16,67%
		6	2,69%
História	Identidade e Patrimônio	4	80,00%
	História da alimentação	1	20,00%
		5	2,24%
Engenharia de produção	Administração de alimentos e bebidas	2	40,00%
	Boas práticas em serviços de alimentação	1	20,00%
	Conglomerados turísticos-gastronômicos	1	20,00%
	Locais de manifestações gastronômicas	1	20,00%
		5	2,24%
Ciências ambientais	Ingredientes	2	40,00%
	Boas práticas em serviços de alimentação	1	20,00%
	Gastronomia como atrativo	1	20,00%

	Análise da oferta gastronômica	1	20,00%
		5	2,24%
Linguística	Linguagem e literatura gastronômica	4	100,00%
		4	1,79%
Arquitetura	Administração de alimentos e bebidas	1	33,33%
	Ensino em gastronomia	1	33,33%
	Identidade e Patrimônio	1	33,33%
		3	1,35%
Geografia	Gastronomia local como atrativo turístico	1	33,33%
	Identidade e Patrimônio	1	33,33%
	Gastronomia e território	1	33,33%
		3	1,35%
Artes	Artificação e Estetização	3	100,00%
		3	1,35%
Desenho industrial	Administração de alimentos e bebidas	2	100,00%
		2	0,90%
Ciência e tecnologia dos alimentos	Análise da oferta gastronômica	1	50,00%
	Ingredientes	1	50,00%
		2	0,90%
Ciência política	Identidade e Patrimônio	1	50,00%
	Política e Gastronomia	1	50,00%
		2	0,90%
Antropologia	Identidade e Patrimônio	1	50,00%
	Sociologia da alimentação	1	50,00%
		2	0,90%
Extensão rural	Locais de manifestações gastronômicas	1	50,00%
	História da alimentação	1	50,00%
		2	0,90%
Economia	Administração de alimentos e bebidas	1	100,00%
		1	0,45%
Engenharia sanitária	Ensino em gastronomia	1	100,00%
		1	0,45%
Medicina	Análise da oferta gastronômica	1	100,00%
		1	0,45%
Engenharia Química	Ciência e tecnologia de alimentos e necessidades nutricionais	1	100,00%
		1	0,45%
Psicologia	Psicologia alimentar	1	100,00%
		1	0,45%
Serviço social	Ingredientes	1	100,00%
		1	0,45%
Total		223	100,00%

Fonte: elaborado pelo autor (2017).

Sob a ótica das lutas simbólicas que ocorrem no campo científico de Bourdieu (1987) é possível observar tendências de disciplinas/áreas com maior produção científica no campo da Gastronomia no estabelecimento de determinados paradigmas teóricos, temáticos e metodológicos que são seguidos por áreas com menor presença neste campo.

Outro fato que pode contribuir para o domínio epistemológico no campo da Gastronomia sob a tutela de determinados campos mais estruturados, áreas ou disciplinas são as condições institucionalizadas dos programas de pós-graduação strictu sensu. Os cursos de mestrado e doutorado devem seguir determinadas linhas de conhecimento pré-existentes alocadas nas áreas de conhecimento da CAPES. Os professores-orientadores e os alunos, conseqüentemente, também precisam adequar os seus projetos de pesquisa segundo a linha seguida pelo programa. Isso impede o aumento da produção científica no campo da Gastronomia em determinadas áreas com paradigmas muito enraizados. No sentido contrário há professores-orientadores se apropriando do conhecimento do programa no qual está alocado e aplicando em pesquisas com temáticas voltadas à Gastronomia e Alimentação. Este fato oportuniza alunos interessados em prosseguir com os estudos em sua área de formação (para graduados em Gastronomia) ou alunos de outras áreas que se interessam por Gastronomia e Alimentação.

A tabela 5 apresenta a distribuição das temáticas por região do Brasil. Constata-se que o Sudeste é a região com maior número de temáticas (17), e é líder de produção em 11 delas: Identidade e Patrimônio, Ensino em Gastronomia, Administração de alimentos e bebidas, Alimentação nos meios de comunicação, Locais de manifestações gastronômicas, Linguagem e Literatura gastronômica, Arte e estetização da Alimentação, História da Alimentação, Gastronomia e religião, Política e Gastronomia e Psicologia alimentar.

A região Sul, com 13 temáticas, lidera os estudos sobre Gastronomia como Atrativo turístico, Boas práticas em serviços de Alimentação e Ciência e tecnologia de alimentos. A região Nordeste possui maior afinidade com 12 temáticas, sendo líder nas seguintes: Oferta gastronômica, Ingredientes, Conglomerados turísticos-gastronômicos e Sociologia da Alimentação. A região Centro-oeste e Norte não possuem liderança de produção em nenhuma das 19 temáticas.

Tabela 5 - Temas e frequência segundo as disposições regionais das dissertações e teses sobre Gastronomia em ordem decrescente (1999-2016)

<i>Tema</i>	<i>Sudeste</i>	<i>Sul</i>	<i>Nordeste</i>	<i>Centro-Oeste</i>	<i>Norte</i>	<i>Total</i>
Identidade e Patrimônio	16	14	3	2	-	35
Ensino em Gastronomia	24	5	3	-	-	32
Administração de alimentos e bebidas	14	6	8	-	-	27
Gastronomia como Atrativo	2	12	4	2	-	20
Alimentação nos Meios de comunicação	14	2	3	-	-	19
Oferta gastronômica	4	4	6	2	-	16
Locais de manifestação gastronômica	6	3	2	4	-	15
Linguagem e Literatura gastronômica	10	1	2	-	1	13
Ingredientes	2	1	3	2	1	9
Boas práticas em serviços de Alimentação	2	4	-	-	2	8
Conglomerados turísticos-gastronômicos	2	-	4	-	-	6
Arte e Estetização da Alimentação	3	-	1	-	1	5
Sociologia da Alimentação	-	1	2	1	-	4
Ciência e tecnologia dos alimentos	-	2	-	1	-	3
História da Alimentação	2	1	-	-	-	3
Filosofia da Gastronomia	1	-	-	1	-	2
Gastronomia e religião	1	-	-	-	-	1
Política e Gastronomia	1	-	-	-	-	1
Psicologia Alimentar	1	-	-	-	-	1
<i>Total</i>	<i>106</i>	<i>56</i>	<i>40</i>	<i>15</i>	<i>5</i>	<i>223</i>

Fonte: elaborado pelo autor (2017).

Realizou-se um recorte das temáticas mais frequentes nas regiões para observar a sua evolução temporal. No Sudeste as temáticas submetidas à análise possuem mais de 10 ocorrências; no Sul e Nordeste, mais de 4 ocorrências; e, por fim, no Centro-oeste, mais de 2 ocorrências. O Norte não concentra muitos documentos para análise, conforme mostrado na tabela 5 já citada.

A figura 14 apresenta as temáticas das pesquisas produzidas nas instituições da região Sudeste, no período de 1999 a 2016. A temática Administração de alimentos e bebidas foi a estreada nesta região e a primeira temática a ser produzida no campo da Gastronomia. Manteve uma produção irregular com ausência de produção em dez anos após seu início, e registrou um

pico (3) em 2016. A produção nesta temática demonstrou em seu início um interesse em estudos sobre estratégia e gestão de pessoas em negócios de A&B, mas com o passar dos anos a experiência de consumo se tornou mais estudada. Os estudos se concentraram predominantemente na Universidade Anhembi Morumbi, instituição responsável pela inserção da subtemática Hospitalidade como fator de qualidade em restaurantes a partir de 2015. Observa-se que entre 2000 a 2002 e em 2004 não houve produção da temática nesta região.

Percebe-se que Ensino em Gastronomia está presente em quase todos os anos, a partir do seu início, exceto em 2004. É a temática mais frequente na região com picos de produção em 2006 (5) e 2010 (4). Preocupou-se no início com pesquisas relacionadas ao perfil dos alunos no ensino superior, posteriormente com professores e chefes de cozinha como sujeitos de pesquisas que levaram a estudos sobre o espaço curricular e aceitação do curso no mercado de trabalho diante da formação de competências e conhecimentos.

A temática Linguagem e Literatura gastronômica apresentou 3 incidências em 2003, mas se pulverizou ao longo dos anos. Iniciou com estudos sobre a literatura e linguagem italiana em livros e cardápios, e aos poucos também se interessou mais sobre língua francesa e portuguesa em livros de Gastronomia, do que sobre a língua italiana. Há concentração de documentos produzidos nesta temática na USP.

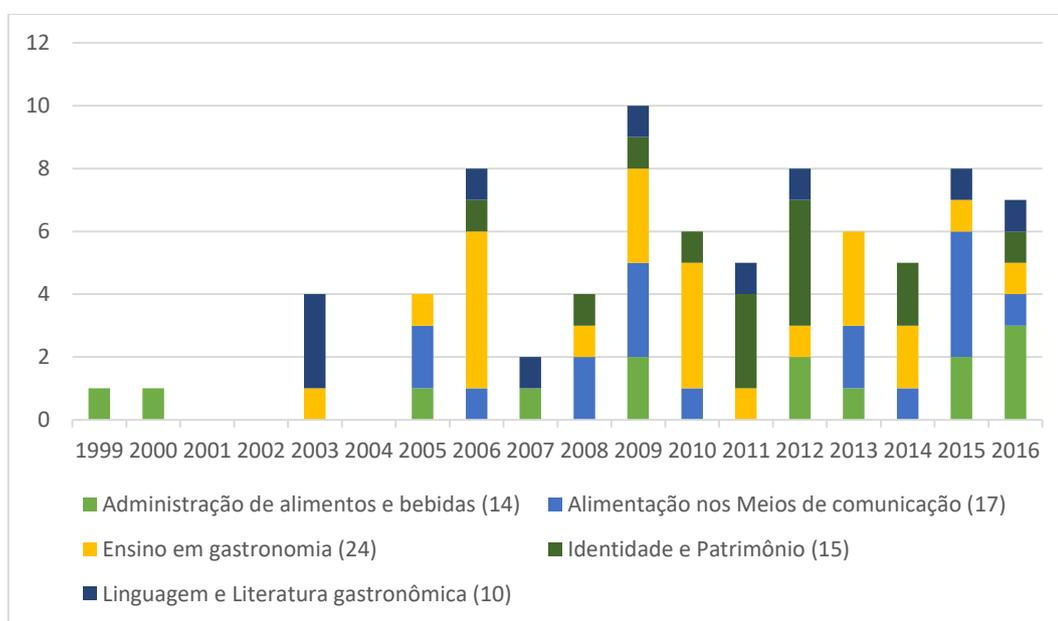


Figura 14 - Evolução temporal das temáticas na região Sudeste (1999-2016)

Fonte: elaborado pelo autor (2017).

Alimentação nos meios de comunicação é a próxima temática em destaque a ser produzida na região Sudeste. Iniciou em 2005 e reverberou ao longo dos anos com ausência de

produção em somente três anos após seu início. Na maioria dos anos foram produzidos mais de um documento com pico em 2015 (4). As primeiras pesquisas trataram do jornalismo gastronômico em mídias impressas, mas a partir de 2009 os programas de televisão tornaram-se objetos de estudo junto com as mídias digitais e o rádio.

A última temática em análise da região Sudeste é Identidade e Patrimônio, que possui destaque também nas regiões Sul e Centro-Oeste. Seu início ocorreu em 2006 na região Sudeste, mas na região Sul iniciou somente em 2009. Ainda na região Sudeste há ausência desta temática em três anos após seu início, mas apresenta-se recorrente com auge de produção em 2011 (3) e 2012 (4). As principais instituições que contribuem nesta temática são UAM e PUC/SP.

Ainda, os estudos sobre Identidade e Patrimônio nesta região versam majoritariamente sobre Migração e Imigração. Consideram a Gastronomia como representação simbólica dos sujeitos desses movimentos migratórios, e analisam a cultura alimentar levando em consideração os efeitos da hibridização cultural ou a expressão da cozinha nos restaurantes étnicos. Mais recentemente, a partir de 2012, os estudos dessa temática também abordaram como a Gastronomia pode ser utilizada como acolhimento desses sujeitos em suas novas terras.

A figura 15 apresenta as temáticas das pesquisas produzidas em instituições da região Sul no período de 2001 a 2016, sendo que em 2002 não há produção registrada.

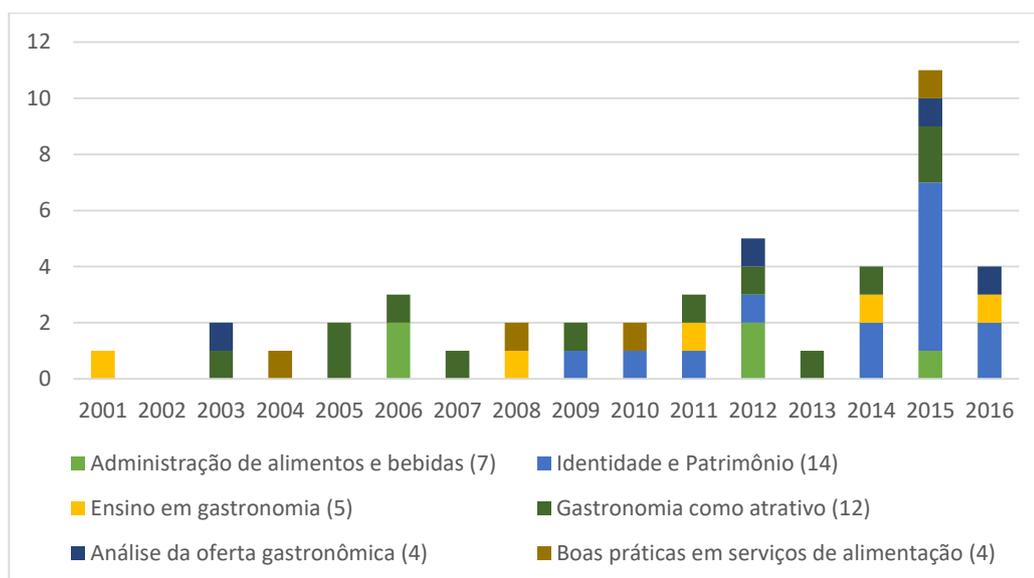


Figura 15 - Evolução temporal das temáticas na região Sul (1999-2016)

Fonte: elaborado pelo autor (2017).

Apesar da maior incidência na região Sudeste, a temática Ensino em Gastronomia foi primeiro registrada na região Sul, em 2001, mas não demonstrou constância e grande volume

de produção: 5 documentos, todos produzidos na UNIVALI. As pesquisas nesta região se concentraram na avaliação do curso superior perante o mercado e no currículo.

A temática Administração de alimentos e bebidas nesta região não apresentou frequência regular no período, mas houve incidência em duas subtemáticas: Estratégias em negócios de alimentos e bebidas e Experiência de serviço em alimentos e bebidas.

Gastronomia como Atrativo turístico apresentou-se como a temática mais recorrente na região Sul, apesar da ausência em 4 anos após seu início em 2003 na UNIVALI, e permaneceram quase exclusivamente nesta instituição. Os estudos focaram-se na caracterização e autenticação de cozinhas étnicas/típicas dos estados dessa região para fins turísticos, por meio de pesquisas etnográficas ou estudos de casos em restaurantes.

Pesquisas que efetuam a Análise da oferta gastronômica na região Sul iniciaram-se em 2003, mas voltaram a ser produzidas somente em 2012, 2015 e 2016. Duas dessas pesquisas objetivaram caracterizar empreendimentos gastronômicos segundo suas qualidades no serviço. As pesquisas mais recentes se preocuparam em estudar a aplicabilidade de técnicas culinárias em um ingrediente nos cardápios de restaurantes e conferir a autenticidade étnica de restaurantes segundo a cozinha tradicional gaúcha.

Estudos sobre a temática Identidade e Patrimônio tiveram início em 2009 nesta região, sendo que em 2013 não houve produção, com pico em 2015 (6). Os primeiros estudos focaram a caracterização de cozinhas e preparações típicas como patrimônio. Mais tarde os estudos sobre imigração/migração e de desenvolvimento local ganharam destaque. As universidades de Caxias do Sul (UCS) e do Vale do Itajaí (UNIVALI) dividem a liderança de produção científica nesta temática.

Por fim, a última temática em destaque da região Sul, Boas práticas em serviços de alimentação, ficou pulverizada ao longo dos anos desde o seu início em 2004. Os estudos trataram da Qualidade e segurança alimentar e, em sua maioria, tendo como objeto de estudo as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs).

A figura 16 apresenta a distribuição anual das pesquisas por temática nas instituições da região Nordeste no período de 2005 a 2016. Nesta região os estudos se concentraram na oferta, demanda e gestão de empresas de Gastronomia inseridas em contextos turísticos e não turísticos. Gastronomia como atrativo, assim como Análise da oferta gastronômica e Administração de alimentos e bebidas são temáticas citadas anteriormente, mas nesta região apresentaram abordagens diferentes. Nenhuma das temáticas em análise apresentou constância de produção no período, caso semelhante ao ocorrido na região Centro-Oeste.

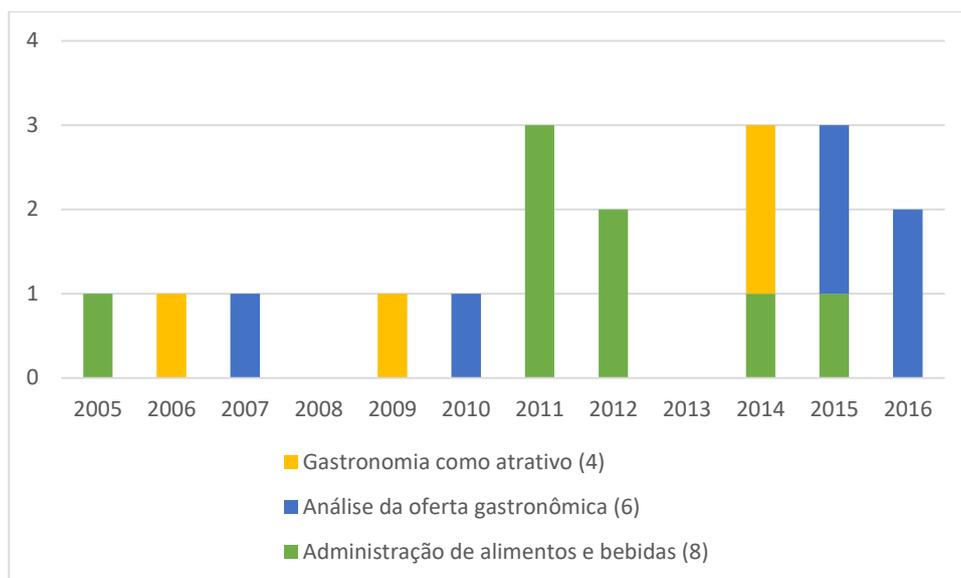


Figura 16 - Evolução temporal das temáticas na região Nordeste (1999-2016)

Fonte: elaborado pelo autor (2017).

Em sua primeira incidência, a temática Administração de alimentos e bebidas possuía foco em estratégia de negócios em serviços de alimentação. Após 6 anos os estudos voltaram-se à análise da gestão de experiência em serviços e ao perfil do empreendedor com base em inovação de negócios na área. A Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) deteve a liderança na produção científica desta temática.

Estudos sobre a oferta gastronômica tiveram início em 2007 e concentraram-se, em sua maioria, nas subtemática Qualidade em serviços de alimentação. A Universidade Estadual do Ceará (UECE) compõe a maior parte das pesquisas.

A figura 17 apresenta a distribuição anual das pesquisas produzidas em instituições da região Centro-Oeste no período. Apesar de poucos documentos, esta região concentrou estudos voltados às expressões culturais e ao turismo. A produção não é constante e apresenta lacunas no campo da Gastronomia entre os anos de 2009 e 2012.

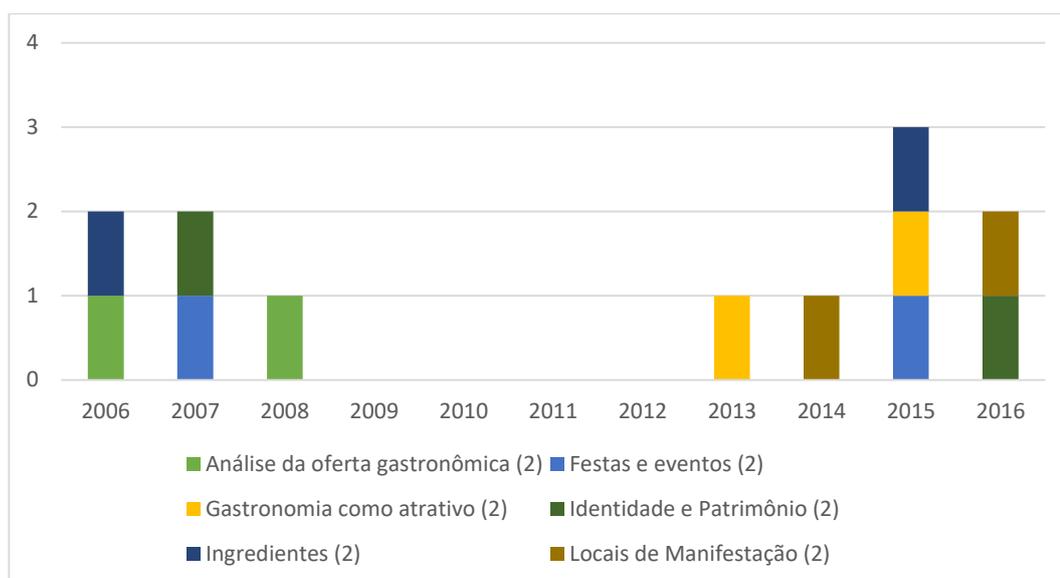


Figura 17 - Evolução temporal das temáticas na região Centro-Oeste (1999-2016)

Fonte: elaborado pelo autor (2017).

Constatou-se que há uma sobreposição de temáticas quanto às disciplinas que as produzem, mesmo com predileções temáticas por parte de algumas delas. As regiões possuem uma identidade científica diante do campo da Gastronomia que pode ser observada ao analisar as incidências das temáticas produzidas em cada uma. É importante reparar que, apesar da Gastronomia ser um campo científico novo, as temáticas são reincidentes e novas abordagens escasseiam desde 2008.

Estes fatos podem indicar que as temáticas e objetos de estudos já se encontram em estado de predefinição neste campo a partir de alguns atores (disciplinas) que possuem maior influência, mesmo com novos entrantes (áreas) esporádicos. Desta maneira, seria possível propor uma configuração científica deste campo.

3.2.3 Configuração preliminar do campo da Gastronomia

Não seria possível propor um modelo de configuração do campo da Gastronomia a partir do modelo proposto por Jafari (1981), pois muitas disciplinas não possuem uma única temática definida, ou com o modelo de Tribe (1997), pois também não contemplou a maior parte dos resultados desta pesquisa. Mas, unindo ambos os modelos, pode-se dar início uma configuração do campo da Gastronomia, como apresentado a seguir.

Para desenvolver o modelo teórico realizou-se uma nova categorização das temáticas, desta vez diante de seus aspectos e abordagens, agrupando-as em 12 novas categorias, como mostrado no quadro 2.

<i>Aspectos</i>	<i>Temáticas contempladas</i>	<i>Abordagem</i>
Econômicos	Administração de alimentos e bebidas Oferta gastronômica Conglomerados turísticos-gastronômicos Ingredientes Locais de manifestações gastronômicas Gastronomia como atrativo	Comercial
Tecnológicos	Ciência e tecnologia de alimentos	
Políticos	Gastronomia e política	
Ambientais	Boas práticas em serviços de Alimentação	
Socioculturais	Gastronomia como atrativo Identidade e Patrimônio Ingredientes Locais de manifestações gastronômicas Artificação e estetização Gastronomia e religião	Não comercial
Históricos	História da Alimentação	
Filosóficos	Filosofia da Gastronomia	
Educacionais	Ensino em Gastronomia	
Linguísticos	Linguagem e literatura gastronômica	
Comunicacionais	Alimentação nos Meios de comunicação	
Psicológicos	Psicologia alimentar	Saúde
Nutricionais e de saúde	Boas práticas em serviços de Alimentação Ciência e tecnologia de alimentos	

Quadro 2 - Recategorização das temáticas das dissertações e teses sobre Gastronomia segundo seus aspectos e abordagens

Fonte: elaborado pelo autor (2017).

Algumas temáticas, por possuírem estudos de aspectos mistos, foram repetidas em ambos os aspectos, a saber: Gastronomia como atrativo, Locais de manifestações gastronômicas, Ingredientes, Ciência e tecnologia de alimentos e Boas práticas em serviços de Alimentação.

Desse modo, é possível entender que o campo da Gastronomia possui basicamente três abordagens: comercial, não comercial e de saúde. Nota-se que essa configuração se assemelha à proposta de Meneses e Carvalho (1997) sobre os estudos da alimentação, onde os autores propõem, a partir da historiografia dos documentos sobre alimentação no mundo e no Brasil, que a Alimentação pode ser entendida a partir de cinco enfoques: biológicos, econômico, social, cultural e filosófico.

A abordagem comercial se preocupa em discutir os aspectos econômicos, de abastecimento, aquisição, consumo de ingredientes ou serviços de alimentação, de gestão e de configuração espacial, políticos, ambientais e sustentáveis de eventos, e empresas públicas e privadas para fins turísticos ou não. O aspecto tecnológico é atribuído aos estudos sobre ciência e tecnologia de ingredientes para aplicação no mercado.

Enquanto na abordagem não comercial são produzidos estudos sobre aspectos humanos e sociais de identidade e história, podendo estes serem explorados pelo turismo por meio de eventos e comunidades étnicas, outros estudos se interessam pela filosofia, ensino, linguagem e comunicação da Gastronomia. Também se destacam as interpretações artísticas e estéticas da alimentação (como peças de teatro), as perspectivas culturais de ingredientes e discussões sobre as religiões e sua influência na Gastronomia.

Por fim, os estudos que abordam a saúde implicam a manutenção da inocuidade e da psique alimentar, e os estudos sobre a ciência e tecnologia de alimentos em prol da nutrição humana.

É necessário ressaltar que a tendência na formação dos currículos dos cursos superiores em Gastronomia para formação técnica e gerencial apontada por Rubim e Rejowski (2013) não se reflete nos resultados dessa pesquisa. Três a cada cinco documentos que compuseram a amostra desta pesquisa versam sobre aspectos não comerciais do campo da Gastronomia.

O modelo apresentado na figura 18 esquematiza as informações do quadro 2 diante dos aspectos e abordagens encontradas nas dissertações e teses produzidas no campo da Gastronomia.



Figura 18 – Configuração preliminar do campo da Gastronomia no Brasil

Fonte: elaborado pelo autor (2017).

Apesar das limitações do modelo, acredita-se que ele retrata as tendências de temáticas e de abordagens nos estudos da Gastronomia atualmente. Mas vale ressaltar que o mesmo estará sujeito a alterações, consequência do surgimento de novas temáticas, respeitando a dinâmica natural de expansão como qualquer campo científico com o passar dos anos.

Por sua vez, a pesquisa científica é sempre resultado de um campo científico previamente estruturado que a produz, mas essa estrutura possui natureza dinâmica ao ponto de permitir a sua reconfiguração com a entrada de novos agentes de pesquisa e suas contribuições (BOURDIEU, 1976).

A partir disso, entende-se que a própria natureza multi e interdisciplinar do fenômeno da Gastronomia permite a contínua expansão do seu campo científico sob a ótica de outras disciplinas ou campos científicos mais estruturados, sendo um dos exemplos a própria Hospitalidade (BOURDIEU, 1976).

Vale lembrar também que a (re)configuração do campo científico também está condicionada, analogamente ao espaço curricular, aos interesses de órgãos públicos e privados com fins educacionais e de pesquisa, como universidades, associações, grupos e seminários de

pesquisa, órgãos regulamentadores (MEC e CAPES), Conselhos e fundações de amparo a pesquisas (CNPQ e FAPESP).

Após essa configuração falta por fim testar o modelo proposto identificando e caracterizando as interfaces da Hospitalidade de maneira transversal nos aspectos do campo da Gastronomia.

3.2.4 Interfaces com a Hospitalidade

Da amostra da pesquisa foram identificados 25 documentos nos quais a palavra Hospitalidade aparecia em suas palavras-chave, título e/ou resumo. Estes documentos foram classificados segundo seus aspectos no campo da Gastronomia. A Hospitalidade apresentou-se nas três abordagens deste campo: aspectos não comerciais - Educacionais (5), Socioculturais (8) e Comunicacionais (2) -, aspecto comercial - Econômico (9) - e aspecto de saúde - Nutricional (1), conforme relacionado no quadro 3.

Autor	Título	Aspectos no campo da
Krause (2001)	Educação Superior em Gastronomia no Brasil: da necessidade ao projeto pedagógico do curso na UNIVALI	Educação
Domingues (2008)	Formação em Gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional	
Lima (2010)	Formação Profissional em Gastronomia: Um Estudo com os Chefes de Cozinha na Cidade de João Pessoa (PB)	
Rubim (2012)	Consumo consciente e ético de alimentos na formação superior em Gastronomia - realidade e tendências em	
Werdini (2013)	Formação superior em Gastronomia na cidade de São Paulo: expectativas e satisfação de alunos de uma	
Féder (2005)	Santa Felicidade (Curitiba - Paraná): na polenta, uma história de Hospitalidade	Socioculturais
Nunes (2006)	O tema nordestino no comércio e no turismo da cidade de São Paulo. Estudo de caso: Restaurante Andrade	
Corner (2011)	Da fome à Gastronomia: os imigrantes galegos e andaluzes em São Paulo (1946-1960)	
Machado Neto (2012)	Cozinha pantaneira e comensalidade no pantanal sul-matogrossense	
Ribeiro (2012)	Hospitalidade, imigração e Gastronomia: a família Marino e o restaurante Carlino	
Godim Neto (2012)	Alunos de Guiné Bissau, São Tomé e Príncipe e Cabo Verde na Universidade Federal Do Ceará – UFC: relações	
Araújo (2014)	Hospitalidade e empreendedorismo étnico: restaurantes com mais de 50 anos na cidade de São Paulo	
Santos (2014)	Da criação do estado de Tocantins à invenção de sua Gastronomia	Econômicos
Franco (2005)	Marketing estratégico para subculturas: um estudo sobre Hospitalidade e Gastronomia vegetariana em	
Santos (2007)	Diga-me o que comes e eu te direi quem és: Diagnóstico da atividade gastronômica nos restaurantes do bairro	
Barbosa (2009)	Do gosto aos aspectos emocionais: estudo comparativo da valoração de profissionais de Gastronomia e clientes	
Araújo (2012)	Tipologia e restauração: características de restaurantes franceses em São Paulo	
Silva Filho (2015)	Restaurante como lugar de Hospitalidade e prestação de serviços: o Eat... Empório Restaurante	
Ferreira (2015)	Baixa Gastronomia: dinâmicas de consumo e as possíveis inter-relações com o turismo: uma análise com base	
De Boer (2015)	Hospitalidade no restaurante Madalosso: comensalidade e sociabilidade	
Duarte (2016)	O <i>sommelier</i> de vinhos no mercado enogastronômico de São Paulo: Hospitalidade e prática	Comunicacionais
Silva (2016)	A culinária caçara e a prática da Hospitalidade nos restaurantes especializados em peixes e frutos do mar da	
Gemha (2005)	Os critérios de avaliação dos críticos gastronômicos para os restaurantes comerciais	
Furtado (2009)	A Hospitalidade nos meios de comunicação: um estudo da Gastronomia nos programas de TV	
Bruginski (2008)	Implantação de sistema de nutrição hospitalar sob o eixo da integralidade	Nutricionais

Quadro 3 - Dissertações e teses sobre Gastronomia que possuem interfaces com a Hospitalidade

Fonte: elaborado pelo autor (2017).

No aspecto educacional da Gastronomia, a Hospitalidade apresentou pouca interface, normalmente encontrada no referencial teórico para contextualização do setor econômico. As discussões nesse sentido nos resultados desses trabalhos foram escassas.

Krause (2001) estudou e comparou a realidade da educação superior em Gastronomia no Brasil e exterior. Considerou a Gastronomia, e a formação superior na área, como parte do setor da Hospitalidade, atividade econômica, sem fazer menções aos efeitos sociais da Hospitalidade ou a importância da mesma no ensino desse campo.

Domingues (2008) realizou um estudo sobre os referenciais teóricos (bibliográficos) mais citados em planos de ensino da educação superior em Gastronomia. A autora destacou que os currículos dos cursos superiores em Gastronomia constituintes da pesquisa possuem tendências instrumentais e técnicas em relação à Hospitalidade, com foco, por exemplo, em administração e gestão de restaurantes, em detrimento de estudos sobre os aspectos humanos e sociais da Hospitalidade.

Lima (2010) buscou, por meio de entrevistas com profissionais do mercado (chefes de cozinha e cozinheiros), referências sobre competências geradas no ensino superior em Gastronomia e suas aderências com a realidade da profissão. A autora considerou a Gastronomia como parte do setor da Hospitalidade sem mencionar os aspectos sociais e humanos deste fenômeno.

Rubim (2012) investigou a relação entre Gastronomia e sustentabilidade ambiental na construção do currículo do ensino superior pela visão dos coordenadores de cursos. Seu referencial tratou da abordagem comercial e social da Hospitalidade, mas os resultados não apresentaram discussões sobre a relação da Gastronomia com a Hospitalidade e a sustentabilidade.

Werdini (2013) estudou a expectativa e satisfação dos alunos ingressantes e egressos no ensino superior em Gastronomia. Em seu referencial, discorreu vagamente sobre a relação da Gastronomia com a Hospitalidade. Esta relação é trazida à tona quando destaca o surgimento do ensino superior em Gastronomia no Brasil e quando discute as implicações do comer em conjunto (comensalidade).

Assim, constatou-se que as menções à Hospitalidade, sob o aspecto educacional, são voltadas para a alocação legislativa do ensino superior em Gastronomia no eixo educacional da Hospitalidade e Lazer, segundo o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (MEC, 2016).

No aspecto sociocultural os estudos são voltados à perspectiva étnica, seja em ambientes comerciais (restaurantes), pois estes expressam a cultura alimentar dos seus proprietários, seja em uma localidade.

Féder (2005) abordou amplamente a Hospitalidade em sua pesquisa. No referencial percorreu sobre a evolução histórica deste fenômeno nas sociedades até os dias atuais. Encontrou uma relação direta e holística entre seu objeto de estudo, uma preparação típica italiana, e a Hospitalidade. A comensalidade e outros rituais que envolvem o preparo deste objeto remeteram a ações autenticamente hospitaleiras.

Machado Neto (2012) apresentou referencial extenso sobre Hospitalidade e comensalidade. Os resultados da sua pesquisa desenvolvida sobre a comensalidade e cozinha pantaneira apontaram que a Gastronomia possui poder de vínculo social e de reforço à identidade local, pois os rituais à mesa compreendem parte da cultura desse local em estudo.

Nunes (2006), por sua vez, retratou a Gastronomia como parte dos símbolos relacionados à Hospitalidade. Abordou a Hospitalidade étnica dos nordestinos em um restaurante típico. Para a autora, as representações étnicas que a comida expressa como parte dessa cultura também envolvem símbolos de acolhimento mesmo que em ambiente comercial.

Para Corner (2007), as expressões culturais de uma Gastronomia étnica, mesmo que encontradas fora do seu território original e com hibridizações culturais comuns das emigrações, ainda possuem poder de acolhimento daqueles pertencentes ao grupo social que emigra para o novo território.

Em estudo realizado em um restaurante étnico, Ribeiro (2012) descreveu a ocorrência do ciclo da dádiva neste estabelecimento e relacionou a história do negócio com cenas hospitaleiras e inhospitaleiras quando da emigração dos seus proprietários para o Brasil.

Ao estudar os comportamentos alimentares de migrantes no ambiente de um restaurante universitário, Godim Neto (2012) concluiu que a Gastronomia pode ser tratada como veículo de acolhimento/exclusão social por representar simbolicamente uma etnia. Quando a comida desagradava o gosto dos migrantes, isso os excluía do meio social, pois não partilham daquela comida e conseqüentemente não se criam laços sociais, fato corroborado pelo referencial de comensalidade.

Assim como estudos já citados, Araújo (2014) estudou o comércio étnico pela ótica sociocultural da Hospitalidade e o poder de inserção social (acolhimento) de migrantes em seu novo local. A autora ainda complementou esta visão ao citar a importância da Hospitalidade

para perduração de comércios étnicos de alimentação por meio da fidelização causada pelo ciclo virtuoso da dádiva.

Por fim, Santos (2014) discorreu sobre a importância do empreendedorismo étnico e da comensalidade familiar como vetores para construção e coesão de uma cozinha típica reconhecida por todos os seus membros.

Nos estudos com interface da Hospitalidade foi possível observar uma concordância nos aspectos socioculturais sobre o poder de integração social e acolhimento, e também o de exclusão e diferenciação social que a Gastronomia proporciona. A Hospitalidade neste caso também auxilia na coesão das cozinhas étnicas ou típicas.

No primeiro estudo sobre o aspecto comunicacional da Gastronomia a Hospitalidade se apresentou iminentemente no atendimento. Gemha (2005) identificou as variáveis utilizadas pelos críticos gastronômicos para avaliar restaurantes. Os resultados apontaram que os críticos gastronômicos consideram as relações humanas e o consequente surgimento dos laços sociais como atributos de uma experiência positiva na refeição.

Os programas televisivos de Gastronomia também foram objeto de estudo com interfaces entre Gastronomia e Hospitalidade. Furtado (2009) propôs um estudo sobre como a Hospitalidade é interpretada por meio da mídia televisiva. Os resultados apontaram que a comunicação clara e facilmente interpretada pelo telespectador em relação à produção das receitas e técnicas culinárias é encarada como uma interação humana positiva, consequentemente, uma relação hospitaleira.

Na abordagem comercial do aspecto econômico encontraram-se pesquisas realizadas em restaurantes, mais especificamente no momento das refeições. A maioria dos estudos apresentaram um referencial teórico baseado em Lashley (2004), descrevendo principalmente as dimensões sociais e comerciais da Hospitalidade. Dos resultados deparou-se tanto com a importância do atendimento, sendo considerado como uma via direta de relação humana, portanto de Hospitalidade, como também com a presença da Hospitalidade em outros constituintes dos restaurantes como ambiente e comida.

Santos (2007) foi a autora com relação menos precisa do seu trabalho com a Hospitalidade. Abordou esta interface somente pelo aspecto do “setor”, ligado ao meio econômico, e não fez menção aos laços sociais. Apresentou em seus resultados a Hospitalidade como vantagem competitiva no ambiente de negócios de Gastronomia.

Araújo (2012), Barbosa (2012) e Silva Filho (2015) operacionalizaram as variáveis de Hospitalidade nos diversos fatores que caracterizam os serviços de alimentação: cardápio,

atendimento, ambiente, companhia, ocasião, atmosfera etc. Na discussão sobre os resultados das pesquisas os autores discutiram sobre como a Hospitalidade em restaurantes pode ser tratada como parte do convívio social e do pertencimento, da etiqueta e do acolhimento, pelo seu âmbito social. Esses aspectos da Hospitalidade são considerados como imprescindíveis em restaurantes e seus fatores, levando em consideração a expectativa do cliente pela qualidade de serviços.

A Hospitalidade foi tratada por De Boer (2015) não só pela abordagem comercial, mas também por sua relevância social. A autora indicou que a Hospitalidade é uma qualidade esperada em restaurantes e que os clientes reconhecem este conceito, seja pelo nome de acolhida ou Hospitalidade. Os rituais e as cerimônias de atendimento e serviço de alimentos e bebidas devem ser reconhecíveis (familiarizados) pelos hóspedes em todos os fatores já citados anteriormente, para que então se estabeleçam vínculos sociais que irão, posteriormente, gerar uma boa experiência na refeição.

Para além de uma estratégia empresarial em alimentos e bebidas, oferecer determinadas opções de alimentação em cardápios para determinados grupos sociais, sejam estes com restrições ou preferências alimentares, pode ser considerada uma ação hospitaleira, segundo Franco (2005).

Ferreira (2015) associou a Hospitalidade à Gastronomia, inclusive, propondo um conceito de Gastronomia essencialmente hospitaleiro, a Baixa Gastronomia²¹, por estabelecimentos comerciais apresentarem ações hospitaleiras semelhantes à Hospitalidade praticada em ambientes domésticos.

Duarte (2016) considerou a existência da dádiva no âmbito comercial, denominada ciclo comercial virtuoso, como base para a ocorrência da fidelização, percepção de qualidade e valor nos serviços de alimentos e bebidas.

Silva (2016) possui uma abordagem próxima aos aspectos socioculturais ao considerar que a Gastronomia pode representar a cultura de uma etnia, conseqüentemente sua Hospitalidade. A autora colocou à prova os conhecimentos de gestores de restaurantes sobre a autenticidade étnica da cozinha em estudo e os conceitos de Hospitalidade. Nos resultados

²¹ Para a autora (2015, p. 8), a “baixa gastronomia pode ser compreendida como um tipo de gastronomia cuja dinâmica se sustenta sob três aspectos centrais: comida, preço e atendimento. Sua dinâmica de consumo vinculada à perspectiva da hospitalidade e sendo este possivelmente o principal meio de aproximação com a atividade turística”.

destacou que há um conhecimento equivocado sobre a Hospitalidade e este fato interfere na interpretação da cozinha em questão para sua posterior oferta no mercado.

Nota-se que a Hospitalidade nesta abordagem comercial não descaracteriza a sua essência social. Ao contrário, tal dimensão influencia os negócios do setor, onde a percepção de qualidade e a expectativa dos clientes estão intimamente ligadas aos ritos, hábitos e cerimônias advindas da Hospitalidade social, inclusive com estudos considerando a existência da dádiva (MAUSS, 1974), assim como Lashley (2004) conduz em sua explicitação sobre as dimensões social, doméstica e comercial da Hospitalidade, ao afirmar que a Hospitalidade não pode ser entendida somente sob a ótica de apenas uma dimensão, mas sim da intersecção das três, denominada pelo autor de administração da experiência em Hospitalidade.

No único estudo com abordagem de saúde, Bruginski (2008) observou uma Unidade de Nutrição Hospitalar por um eixo denominado "integrado". A associação entre a humanização (tema abordado na área da saúde) e Hospitalidade é evidente. Neste estudo a autora abordou a relação entre a história, e etimologia e o conceito de Hospitalidade de maneira abrangente em hospitais e na alimentação nestes ambientes. Ao final da pesquisa concluiu operacionalmente que a equipe de atendimento desempenha um papel fundamental na recuperação nutricional do paciente e na qualidade do Sistema de Nutrição Hospitalar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Gastronomia sempre foi destacada por pesquisadores pela sua natureza multi e interdisciplinar. A consequência desse fato é a geração de um campo científico aberto à exploração de seus conteúdos por espectros distintos e até mesmo incompreensíveis uns aos outros. A partir disso seria necessário um esforço de pesquisa que auxiliasse a configurar este campo quanto as contribuições que ele recebe de outras áreas ou campos científicos mais estruturados.

Entende-se esse fenômeno desordenado como benéfico para a Gastronomia ao compreender a necessidade de constituir um corpo robusto o suficiente para posterior coesão e sistematização do que foi produzido. Fica claro com os resultados dessa pesquisa que a Gastronomia é um campo científico emergente no Brasil e que a produção neste campo está em consonância com sua própria natureza multi e interdisciplinar citada por diversos autores no referencial teórico.

Para tanto, organizar o conhecimento de um campo apresentou-se inicialmente como um desafio, visto a magnitude da produção científica sobre a Gastronomia, mas antagonicamente imprescindível para amparar o contínuo aprimoramento desse campo e até mesmo de campos correlatos, como o da Hospitalidade e do Turismo, que se apresentam como os principais atores contribuintes. Foi necessário, antes de tudo, entender as contribuições de Bourdieu sobre “campo” para adiante percorrer sobre os mais atualizados referenciais de Gastronomia, o surgimento e a configuração atual do seu ensino nas escolas superiores para então iniciar uma nova interpretação da Gastronomia como um campo científico.

O primeiro obstáculo se resume na própria inconsistência sobre o conceito de Gastronomia entre os pesquisadores. Diversos autores utilizam palavras como cozinha, culinária e alimentação, por exemplo, como sinônima de Gastronomia. Seria exaustivo utilizar todas as palavras nesta pesquisa, mesmo que houvesse repetições de documentos. Assim, adotou-se como premissa, com base em fundamentos teóricos, que a Gastronomia seria representante das demais palavras neste campo.

Mesmo a “Gastronomia” como termo de busca sendo a que apresenta o menor número de documentos como resultado no banco de dados da CAPES em comparação às outras palavras citadas, ainda assim se tratou de uma amostra substancial e requereu uma seleção diante das abordagens sobre o campo. A definição sobre a diferença entre a abordagem direta e indireta

demonstrou-se confusa no início do processo, mas gradualmente suas distinções ficaram claras e se justificaram.

Quando da coleta dos documentos no banco de dados da CAPES deparou-se com a dificuldade de acesso às informações de forma integral de alguns documentos, mesmo em se tratando de informações meramente complementares. Também vale relatar que o novo sistema implementado pelo órgão não permite filtrar grande parte das informações, bem como extrai-las de forma eficiente para outro tipo de documento, como planilhas eletrônicas. Foi necessário entrar em contato com a Central de Atendimento e solicitar a extração completa dos dados da base.

A pesquisa apresentou resultados que auxiliaram a visualizar uma proposta de configuração do campo. A Gastronomia contém 223 pesquisas realizadas em 76 instituições de ensino e também em 7 das 9 grandes áreas do conhecimento da CAPES, um total de 27 áreas diferentes, entre as quais a área “Interdisciplinar” se apresenta como a segunda mais expressiva, logo abaixo de “Turismo”.

Na análise das categorias *a posteriori*, que envolveu a análise de conteúdo qualitativa, foi possível vislumbrar as temáticas ligadas a cada uma das áreas contempladas na amostra. Mas é necessário destacar as dificuldades de coletar todas as informações utilizando somente a UC Resumo. Por muitas vezes foi necessário recorrer ao capítulo de Introdução dos documentos para extrair informações não contidas no Resumo, dificuldade essa já apontada pelos autores da metodologia de Estado da Arte.

Os documentos foram categorizados primeiramente em 19 temáticas e 82 subtemáticas. Em um segundo momento foi necessário reclassificar essas categorias temáticas resultando em 12 aspectos agrupados em 3 grupos segundo suas abordagens: comercial, não comercial e de saúde. É interessante ressaltar que a abordagem não comercial representa em média três a cada cinco estudos produzidos no campo da Gastronomia. Esta sistematização permitiu a elaboração de um modelo de abordagens temáticas baseado nas dissertações e teses sobre Gastronomia produzidas no Brasil de 1999 a 2016.

Decidiu-se que o modelo proposto para o campo da Gastronomia seria testado nos documentos da amostra que continham interfaces com o campo da Hospitalidade. Este teste demonstrou que a Hospitalidade marcou presença tímida nos estudos da Gastronomia, pois dos 223 documentos somente 25 possuíam relação direta. Apesar disso foi possível observar que o modelo de configuração do campo da Gastronomia pode ser utilizado como guia para estudos também no campo da Hospitalidade, pois esta está presente nas três abordagens e em 5 dos 12

aspectos do modelo proposto. Para tanto, seria necessário realizar estudos mais aprofundados da produção científica sobre Hospitalidade, a partir de uma amostra maior de documentos. Por este motivo é necessário estreitar o relacionamento entre os dois campos, visto as contribuições positivas apresentadas nos resultados dessa pesquisa que um campo pode oferecer ao outro.

Sugeriu-se o modelo como uma configuração preliminar do campo científico da Gastronomia. Seu caráter preliminar é consequência do estudo ter sido restrito às teses e dissertações, não levando em consideração outros elementos que compõem e influenciam campos científicos, como formação dos autores e orientadores, recursos financeiros desses pesquisadores para os projetos de pesquisa, restrições políticas-pedagógicas das linhas de pesquisas dos PPGs, etc.

Ainda há um longo caminho a ser percorrido para uma configuração mais abrangente do campo da Gastronomia. Novas pesquisas poderão ser realizadas, como as centradas nos perfis dos autores desses documentos, nas relações de coprodução e orientação, na análise bibliométrica e qualitativa dos referenciais teóricos. Contudo, entende-se que os objetivos estabelecidos no início desta pesquisa foram alcançados, sendo de grande valia para o encaminhamento de pesquisas futuras sobre o campo da Gastronomia e suas interfaces com o Hospitalidade e outros campos.

REFERÊNCIAS

ABIA. Associação Nacional da Indústria da Alimentação – ABIA. Faturamento 2016. Disponível em: < <http://www.abia.org.br/vsn/anexos/faturamento2016.pdf>>. Acesso em: 26 mar. 2017.

AIREY, D.; TRIBE, J. O ensino da Hospitalidade. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em Busca da Hospitalidade: Perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri, SP: Manole, 2004. p. 397- 408.

ALGRANTI, M. **Pequeno Dicionário da Gula**. Rio de Janeiro, Editora Record, 2000, p.162.

AMARAL, Renata Maria; MELO, Cristina Teixeira Vieira. Gastronomia no jornalismo cultural: crítica e crônica na Folha de S. Paulo e na Carta Capital. **Estudos em Jornalismo e Mídia**, v. 2, n. 2, p. 143-154, 2005.

ARAÚJO, F. M. *et. al.* Algumas reflexões em torno dos conceitos de campo e de *habitus* na obra de Pierre Bourdieu. **Revista Eletrônica Perspectivas da Ciência e Tecnologia**, v. 1, n. 1, p. 31-40, 2008.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BENETTI, M.; HAGEN, S. Jornalismo e vida cotidiana: o comer e o cozinhar contemporâneos nas revistas semanais. **Revista da Associação Nacional dos Programas de Pós-graduação em Comunicação – E-Compós**. Brasília, v. 11, n. 2, mai./ago. 2008.

BENVENISTE, Emile. A Hospitalidade. In: BENVENISTE, Emile. **O vocabulário das instituições indo-européias**. Campinas: Editora da Unicamp, 1995.

BOURDIEU, P. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 1974.

_____. Le champ scientifique. **Actes de Ia Recherche en Sciences Sociales**, n. 2/3, jun. 1976, p. 88-104.

_____. **La distinction**. Critique sociale du jugement. Paris, éditions de Minuit, 1979.

_____. **Le sens pratique**. Paris: Minuit, 1980.

_____. Gostos de classe e estilos de vida. In: Ortiz R (org.). **Pierre Bourdieu: sociologia**. São Paulo: Ática; 1983. p. 82-121.

_____. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand, 1998.

BOUTAUD, Jacques. Comensalidade: Compartilhar a mesa. (p. 1213-30). In: MONTANDON, Alain. **O Livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

BUENO, M. L. Da Gastronomia francesa à Gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CRH**, v. 29, n. 78, Salvador, set./dez., 2016, p. 443-462, 2016.

BRAGA, F. A cachaça como patrimônio: turismo, cultura e sabor. In: **Revista de Turismo contemporâneo**, v. 3, n. 2. 2015.

BRASIL. **Lei nº 5.540, de 28 de novembro de 1968** - Fixa normas de organização e funcionamento do ensino superior e sua articulação com a escola média, e dá outras providências. 1968.

_____. **LDB nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. 1996.

_____. Resolução nº 3. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. 2002.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **The physiology of taste: or meditations on transcendental gastronomy.** Charpentier, 1862.

BROOKES, M. Modelando o paladar gastronômico: a influência das empresas de Alimentação (somos o que comemos ou o que somos persuadidos a comer?). In: SLOAN, D. **Gastronomia, restaurantes e comportamento de consumidor.** Barueri, São Paulo: Manole, 2005. p. 129-152.

CAILLÉ, A. **Antropologia do dom.** Petrópolis: Vozes, 2002.

_____. Dádiva e associação. In: Paulo Henrique Martins (org.). **A dádiva entre os modernos:** discussão sobre os fundamentos e as regras do social. Petrópolis: Vozes, 2002b.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. A pesquisa em Hospitalidade. **Revista Hospitalidade.** São Paulo, ano V, n. 2, p. 15-51, jul.- dez. 2008.

CAMPOS, José Ruy Veloso. A evolução da educação superior de graduação em hotelaria no Brasil: o caso Senac de São Paulo como referência na área. São Paulo (Mestrado em Ciências da Comunicação) – Universidade de São Paulo, 2001.

CAPES. Documento de área Interdisciplinar. 2016. Disponível em: <http://capes.gov.br/images/documentos/Documentos_de_area_2017/INTE_docarea_2016_v2.pdf>. Acesso em 26 jun. 2017.

_____. Tabela de Áreas de Conhecimento do Ensino Superior. Disponível em: <<http://dados.gov.br/dataset/tabela-de-areas-de-conhecimento-do-ensino-superior>>. Acesso em 21 jun 2017.

CARVALHO, L. G. A.; BASTOS, S.; GIMENES-MINASSE, M. H. Mudanças e permanências na comensalidade familiar paulistana – 1950 a 2000. In: **Anais do Seminário ANPTUR,** 2016.

CARVALHO, M. C. V. S. *et. al.* Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. **Ciência & Saúde Coletiva,** v. 16, n. 1, p.155-163, 2011.

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade: na perspectiva da Gastronomia e da hotelaria.** São Paulo: Saraiva, 2005.

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora,** Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 7, p. 18-27, jan./jun. 2016.

CBO. Classificação Brasileira de Ocupações - Descrição Chefes de cozinha e afins. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf>>. Acesso em: 31/03/2016.

CHON, K.; SPARROWE, R. T. **Hospitalidade: conceitos e aplicações.** São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

CIVITELLO, L. **Cuisine and culture: a history of food and people.** New Jersey: Wiley, 2008.

CLARO, R. M. *et al.* Evolução das despesas com Alimentação fora do domicílio e influência da renda no Brasil, 2002/2003 a 2008/2009. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 30, n. 7, p. 1418-1426, 2014.

COELHO, Alexandre Bragança; AGUIAR, Danilo Rolim Dias de; FERNANDES, Elaine Aparecida. Padrão de consumo de alimentos no Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 47, n. 2, p. 335-362, 2009.

COLLAÇO, J. H. L. Um olhar antropológico sobre o hábito de comer fora de casa. **Campos – Revista de Antropologia Social**, v. 4, p. 171-194. 2003.

_____. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul./dez. 2013.

CONTRERAS, J; GRACIA, A, M. **Alimentación y cultura**. Editorial Ariel, 2005.

DAVIES, B.; LOCKWOOD, A.; STONE, S. **Food and beverage management**. Oxford: Elsevier, 2007.

DE GARINE, I. Culture et nutrition. In: **Communications**. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation, sous la direction de Claude Fischler, v. 31, p. 70-92, 1979.

DERRIDA, J. **Anne Dufourmantelle convida Jacques Derrida a falar Da Hospitalidade**. São Paulo: Escuta, 2003.

DENCKER, A. F. M. **Pesquisa e interdisciplinaridade no ensino superior**. São Paulo: Aleph, 2002.

DE FARIAS, M. F.; SONAGLIO, K. E. Perspectivas multi, pluri, inter e transdisciplinar no turismo. **RITUR-Revista Iberoamericana de Turismo**, v. 3, n. 1, p. 71-85, 2013.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CASTRO, I. R. R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p.91-98, 2011.

DÓRIA, C. A. **Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e Gastronomia**. São Paulo: Senac São Paulo, 2006.

_____. **A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

DOUGLAS, M. Les structures du culinaire. In: **Communications**. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation, sous la direction de Claude Fischler, v. 31, p. 145-170, 1979.

DRISKO, James; MASCHI, Tina. **Content analysis**. Estados Unidos da América: Oxford University Press, 2016.

DRUDI, Pedro Henrique; LOPES, Mariana Silva; GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. A ECONOMIA DA EXPERIÊNCIA APLICADA A WEBSITES: uma análise dos restaurantes premiados pelo Guia Michelin na cidade de São Paulo (BRA). **Applied Tourism**, v. 2, n. 2, p. 78-110, 2017.

FERREIRA, N. S. A. As pesquisas denominadas “estado da arte”. **Educação & Sociedade**, v. 23, n. 79, ago. 2002.

- FISCHLER, C. Présentation. In: **Communications**. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation, sous la direction de Claude Fischler, v. 31, 1979.
- _____. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama; 1995. 421 p.
- _____. Commensality, society and culture. In: **Social Science Information**, v. 50, p. 528-548. Set. 2011.
- FLANDRIN, J-L; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FOURIER, C. **The theory of the four movements**. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2006.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da Gastronomia**. São Paulo: Senac, 2001.
- FRANCO, M. L. P. B. **Análise de conteúdo**. 4 ed. Brasília: Liber Livro, 2012.
- GIANINI, Tatiana. Comer, beber, prosperar. **Exame.com**. São Paulo. 26 mar. 2014. Disponível em: <<http://exame.abril.com.br/revista-exame/comer-beber-prosperar/>>. Acesso em: 26 mar. 2017.
- GIMENES, M. H. S. G. Uma breve reflexão sobre o lugar da Gastronomia nos estudos sobre turismo realizados no Brasil. **Turismo & Sociedade**. Curitiba, v. 4, n. 2, p. 425-431, outubro de 2011.
- GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Estudos sobre Gastronomia no Brasil: um estudo exploratório-descriptivo sobre dissertações de mestrado concluídas entre 2007 e 2011. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 4, n.3, p. 279-299, jul/set. 2012.
- GLOBO. Medicina ainda é o curso mais concorrido do vestibular. 2011. Disponível em: <<http://gshow.globo.com/novelas/malhacao/2011/Se-liga/noticia/2011/11/medicina-ainda-e-o-curso-mais-concorrido-do-vestibular.html>>. Acesso em 07 abr. 2017.
- GODBOUT, J. T. Recevoir, c'est Donner. In: **Communications**, 65, L'hospitalité. Paris: Seuil, 1997.
- GOTMAN, Anne. O Comércio da Hospitalidade é Possível? Tradução Luiz Octávio de Lima Camargo. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. VI, n. 2, p. 3-27, jun.- dez. 2009.
- GRASSI, Marie-Claire. Hospitalidade. Transpor a soleira. In: MONTANDON, Alain. **O livro da Hospitalidade**. São Paulo: Senac SP, 2011.
- GRIECO, A. J. Alimentação e classes sociais no fim da Idade média e na Renascença. In: FLANDRIN, J-L; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. p. 466-477. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- HADEN, R. Legend to Launchpad: Le Cordon Bleu, gastronomy and the future of education. In: DREDGE, D.; AIREY, D.; GROSS, M. J. **The Routledge handbook of tourism and hospitality education**. United Kingdom: Routledge, 2015. p. 492-504.
- HEGARTY, J. A.; O'MAHONY, G. B. Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionismo and an aesthetic for living. In: **Hospitality management**, v. 20, p. 3 – 13. 2001.
- HOBSBAWN, E.; RANGER, T. (orgs). **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 1984, p. 9-23.

INNERARITY, D. G. **Ética de la hospitalidad**. Barcelona: Quinteto, 2008.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2002analise/default.shtm>>. Acesso em: 26 mar. 2016a.

_____. **Pesquisa de Orçamentos Familiares: Despesas, rendimentos e condições de vida**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009/default.shtm>. Acesso em: 26 mar. 2016b.

_____. **Pesquisa de Aquisição Alimentar Domiciliar per Capita**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_aquisicao/default.shtm>. Acesso em: 26 mar. 2016c.

INEP - Instituto Nacional de Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Sinopse estatística da Educação Superior. 2015. Disponível em: <http://download.inep.gov.br/informacoes_estatisticas/sinopses_estatisticas/sinopses_educacao_superior/sinopse_educacao_superior_2015.zip>. Acesso em 30 out. 2017.

_____. Sinopse estatística da Educação Superior. 2016. Disponível em: <http://download.inep.gov.br/informacoes_estatisticas/sinopses_estatisticas/sinopses_educacao_superior/sinopse_educacao_superior_2016.zip>. Acesso em 30 out. 2017.

JAFARI, J. El turismo como disciplina científica. In: **Política y sociedad**, v. 42, n. 1, p. 39-56, 2005b.

_____. Tourism research: revamping old challenges for integrative paradigms. In: Anais do VII Congreso Nacional y I Internacional de investigación turística. Guadalajara, México, 5 de outubro de 2005.

JAFARI, J.; RITCHIE, J. R. B. Toward new framework for tourism education – problems and prospects. **Annals of Tourism Research**, v. 8, n. 1, p. 13-34, 1981.

KESIMOGLU, A. A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive. In: **Hospitality and Society**, v. 5, n. 1, 2015.

KÖENIG, M.; FORMENTIN, C. N.; BORGES, R. J. Projeto de estruturação terminológica para a área de turismo e Hospitalidade: um tesouro de definições. In: **Navus – Revista de gestão e tecnologia**, v. 6, n. Especial, p. 35-42. Nov. 2016.

KRIPPENDORFF, K. **Content analysis: An introduction to its methodology**. 3 ed. Thousand Oaks, Canadá: Sage, 2013.

LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2003.

LANDI, Camila Meirelles. **Da cozinha à Gastronomia: a comida italiana nos restaurantes paulistanos**. 2012. São Paulo: Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi, 2012.

LANNA, M. Nota sobre Marcel Mauss e o Ensaio sobre a dádiva. In: **Revista Sociologia Política**, v. 14, p. 173-194. Jun. 2000.

- LASHLEY, C. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em Busca da Hospitalidade: Perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri, SP: Manole, 2004.
- LAVANDOSKI, J.; TONINI, H.; BARRETTO, M. Uva, vinho e identidade na Serra Gaúcha (RS, Brasil). In: **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 6, n. 2, 2012.
- LAVINAS, E. A narrativa “espetacularizada” dos reality shows de Gastronomia. In: Anais do XXXVIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação-Intercom. 2015.
- LÉVI-STRAUSS, C. **Mitológicas 3: A origem dos modos à mesa**. Editora Cosac Naify, 2006.
- LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido: Mitológicas 1**. Editora Cosac Naify, 2004.
- LIMA, R. S.; FERREIRA NETO, J. A.; FARIAS, R. C. P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**. v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.
- LOHMANN, G.; PANOSSO NETTO, A. **Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas**. São Paulo: Aleph, 2012.
- LUZ, M. T. Complexidade do campo da Saúde Coletiva: multidisciplinaridade, interdisciplinaridade, e transdisciplinaridade de saberes e práticas-análise sócio-histórica de uma trajetória paradigmática. **Saúde e sociedade**, v. 18, n. 2, p. 304-311, 2009.
- MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, dez. 2001.
- MAFFESOLI, M. Mesa, espaço de comunicação. In: DIAS, C. M. M. (org.). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. Barueri: Manole, 2002.
- MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 1974.
- MEC. **Parecer CNE/CES No 436/2001** - Trata de Cursos Superiores de Tecnologia – Formação de Tecnólogos. 2001.
- _____. **Catálogo Nacional de Cursos superiores de tecnologia**. 2016.
- MENDES, B. C.; FALEIROS, P. B. O ensino da pesquisa científica em cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia. **Revista Hospitalidade**, v. X, n. 1, jun. 2013.
- MENDES, B. C.; QUINZANI, S. S. P.; MARQUES, A. Processo de denominação de origem: vantagem ou desvantagem? In: **Revista Hospitalidade**, v. XI, n. 1, jun. 2014.
- MENESES, U. T. B. de; CARNEIRO, H. A história da Alimentação: balizas historiográficas. In: **Anais do Museu Paulista**. São Paulo, v. 5, p. 9-91. Jan./dez. 1997.
- MENEZES, S. de S. M. Queijo artesanal: identidade, prática cultural e estratégia de reprodução social em países da América Latina. In: **Revista geografia da América Central**, v. 2, n. 47E, 2011.
- MENNELL, S. **All Manners of Food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present**. Oxford: B. Blackwell, 1985.
- MINTZ, S.W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, out. 2001.

- MIYAZAKI, M. H. Ensino, pesquisa, extensão e a nova tipologia do ensino superior brasileiro. In: **Anais do Seminário da Associação Nacional de Pós-graduação e Pesquisa em Educação**. 2014.
- MONTANARI, M. **O mundo na cozinha**: história, identidade e trocas. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.
- MONTANDON, Alain. Espelhos da Hospitalidade. (p. 31-37). In: MONTANDON, Alain. **O livro da Hospitalidade**. São Paulo: Senac SP, 2011.
- MORIN, E. **Le paradigme perdu**: la nature humaine. Paris: Seuil, 1973.
- OLIVEIRA, S. P. de; THÉBAUD-MONY, A. Estudo do consumo alimentar: uma abordagem multidisciplinar. **Revista de Saúde Pública**, v. 31, n. 2, p. 201-208. São Paulo, 1997.
- OLIVEIRA, M. A. G. de. Panorama do ensino superior em hotelaria no Brasil: abordagens e caracterizações. Piracicaba (Mestrado em Educação) – Universidade Metodista de Piracicaba, 2004.
- PANOSSO NETTO, A. Jafar Jafari x Jhon Tribe: um diálogo de teorias. In: **Boletim de Estudos em Hotelaria e Turismo**, Pernambuco, v. 1, n. 1, p. 1-9, 2003.
- PAULA, N. M. Introdução ao conceito de Hospitalidade em serviços de Alimentação. In: DIAS, C. M. M. (org.). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. Barueri: Manole, 2002.
- PERLÈS, C. Les origines de la cuisine. In: **Communications**. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation, sous la direction de Claude Fischler, v. 31, p. 4-14, 1979.
- _____. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. In: FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação liberdade, 1998.
- PETRINI, C. **Gastronomia, direito humano**. Biblioteca Diplô, 2006.
- POULAIN J-P. **Sociologies de l'alimentation**. Paris: PUF, 2002.
- POWERS, T.; BARROWS, C. W. **Administração no setor de Hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante**. Atlas, 2004.
- QUEIROZ, Marina. A importância dos estudos sensoriais na formação do chef de cozinha. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.). **Formação em Gastronomia: aprendizagem e ensino**. São Paulo: Boccato, 2011. P. 158-170.
- REJOWSKI, M. **Realidade das pesquisas turísticas no Brasil: visão de pesquisadores e profissionais**. 1997. 2v. Tese (Livre Docência) – Escola de Comunicações e Artes, Universidade de São Paulo, 1997.
- _____. Turismo e pesquisa científica: pensamento internacional X situação brasileira. 2. ed. Campinas: Papirus, 2002
- REJOWSKI, M.; KOBASHI, N. Y. Subsídios para elaboração de um Tesouro Brasileiro de Turismo. **Revista Turismo em Análise**, v. 22, n. 3, p. 579-598, 2011.
- RIVERS, J. P-. The law of hospitality. In: **The Fate of Shechem or The Politics of Sex**: Essays in the Anthropology of the Mediterranean. Cambridge: Cambridge University Press, 1977.
- ROBUCHON, J.; MONTAGNÉ, P. **Larousse gastronomique**. Clarkson Potter, 2001.

- ROCHA, K. A. A evolução do curso de Gastronomia no Brasil. **Contextos da Alimentação** – Revista de comportamento, cultura e sociedade. v. 4, n. 2, mar. 2016.
- ROLIM, M. C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-1960**. 1997. Tese de Doutorado. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- ROMANOWSKI, J. P.; ENS, R. T. As pesquisas denominadas do tipo “estado da arte” em educação. **Diálogo Educ.**, Curitiba, v. 6, n. 19, p. 37-50, set./dez. 2006.
- ROSSI, P. **Comer: necessidade, desejo, obsessão**. São Paulo: Editora Unesp, 2014.
- RUBIM, R. E.; REJOWSKI, M. O ensino superior da Gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Turismo: Visão e Ação**, v. 15, n. 2, p. 166-184, mai./ago. 2013.
- SANTICH, B. Hospitality and Gastronomy: natural allies. In: LASHLEY, C.; LYNCH, P.; MORRISON, A. (Eds.). **Hospitality: a social lens**. United Kingdom: Elsevier, 2007. p. 47-59.
- SANTOS, Carlos Roberto dos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.
- SCARPATO, R. Gastronomy Studies in Search of Hospitality. In: **Journal of Hospitality and Tourism Management**. v. 9 n. 2, p.152-163, 2002.
- SCHAPER, V. G. Plantar, comer e rezar: a produção de Alimentação e a formação de hábitos alimentares – em busca de uma abordagem ético-religiosa. São Leopoldo: Faculdades EST, 2015.
- SCHMIDT-HEBBEL, I. M. Pesquisa Acadêmico-científica nos cursos superiores de Gastronomia no Brasil. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.). **Formação em Gastronomia: aprendizagem e ensino**. São Paulo: Boccato, 2011. p. 119-139.
- SCHLÜTER, R.G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.
- SILVA, D. O.; FREITAS, M. C. S. Nota à edição brasileira. In: CONTRERAS, J.; GRACIA, A. M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011, p. 11-13.
- SEYMOR, D. A construção social do gosto. In: SLOAN, D. (org.). In: SLOAN, D. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri, SP: Manole, 2005.
- SOARES, F. C. Revisão bibliográfica das dissertações e teses sobre comensalidade no banco de teses e dissertações da capes (1997 - 2011). Dissertação de mestrado. Anhembi Morumbi. 2014.
- SOGAYAR, R. L.; REJOWSKI, M. Tourism, hospitality and events curriculum in higher education in Brazil: reality and challenges. p. 210-224. In: DREDGE, D.; AIREY, D.; GROSS, M. J. **The Routledge handbook of tourism and hospitality education**. Abingdon: Routledge, 2014.
- SPANG, R. L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2001.
- TAVARES, A. G.; DANTAS, J. da P.; NÓBREGA, W. R. M. A cachaça como patrimônio cultural e turístico. In: **Revista Hospitalidade**, v. XII, n. 1, Jun. 2015.
- TELFER, E. A filosofia da hospitalidade. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em Busca da Hospitalidade: Perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri, SP: Manole, 2004.

_____. **Food for thought**: Philosophy and food. Routledge, 2012.

TRIBE, J. The indiscipline of tourism. **Annals of tourism research**, v. 24, n. 4, p. 638-657, 1997.

_____. The philosophic practitioner: tourism, knowledge and the curriculum. Tese de Doutorado, Institute of Education, University of London, 1999.

_____. Currículo, conhecimento e currículo. In: AIREY, D.; TRIBE, J. **Educação internacional em turismo**. São Paulo: Senac, 2005.

_____. The curriculum: a philosophic practice? In: DREDGE, D.; AIREY, D.; GROSS, M. J. **The Routledge handbook of tourism and hospitality education**. United Kingdom: Routledge, 2015. p. 17-29.

UAM. Universidade Anhembi Morumbi. Estrutura do Programa. Disponível em: <<http://portal.anhembi.br/mestradoprofissional/>>. Acesso em 14 abr. 2017.

VALDUGA, V. O desenvolvimento do enoturismo no Vale dos Vinhedos (RS/Brasil). In: **Revista de Cultura e Turismo (CULTUR)**, v. 6, n. 2, Jun. 2012.

WACQUANT, L. Seguindo Pierre Bourdieu no campo. **Revista de Sociologia e Política**, n. 26, p. 13, 2006.

WALKER, J. R. **Introdução à Hospitalidade**. São Paulo: Editora Manole Ltda, 1999.

WALTON, J. K. O negócio da Hospitalidade: uma história social. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. **Em busca da Hospitalidade**: perspectivas para um mundo globalizado. Barueri, SP: Manole, 2005. p. 79-110.

WRANGHAM, R. **Pegando Fogo**: por que cozinhar nos tornou humanos. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

YASOSHIMA, J. R. Gastronomia na tela: as representações da comida no cinema. **ROSA DOS VENTOS-Turismo e Hospitalidade**, v. 4, n. 3, 2012.

DISSERTAÇÕES E TESES SOBRE GASTRONOMIA (1999-2016)

ABREU, L. M. O espaço curricular em cursos tecnológicos em gastronomia: uma análise de três instituições no estado de São Paulo sob a perspectiva dos coordenadores. 2013. 99 p. Dissertação (mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.

ACHIAMÉ, Marcela Bourguignon. Para além do brot: cultura, identidade e gastronomia alemã-o caso do município de Domingos Martins/ES. 2012. 89 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Universidade Vila Velha. Vila Velha.

AGUIAR, E. P. S. Cores e sabores da gastronomia no ceará: a cozinha internacional dos restaurantes da praia de Canoa Quebrada/CE. 2015. 124 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos). Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza.

AKIYOSHI, R. Y. Design de triggers emocionais para experiências gastronômicas. 2012. 192 p. Dissertação (Mestrado em Design). Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Porto Alegre.

ALEIXO, M. O. Gastronomia situada e a comida de rua na cidade do Rio de Janeiro. 2013. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção). Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro.

ALMEIDA, Silvana Azevedo de. O léxico da cozinha italiana em São Paulo: autenticidade e adaptação nos restaurantes paulistanos. 2016. 169 p. Dissertação (Mestrado em Letras - Língua, Literatura e Cultura Italianas). Universidade de São Paulo. São Paulo.

ALVES, G. C. O espaço da mulher no território-terreiro Ndangi Lossikeomyi: uma análise a partir da comida de santo e da cosmolocalidade da cozinha. 2015. Dissertação (mestrado em Geografia). Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro.

AMARAL, R. M. Gastronomia: prato do dia do jornalismo cultural. 2006. 120 p. Dissertação (Mestrado em Comunicação). Universidade Federal de Pernambuco. Recife.

AMARAL, Renata Maria do. Virada gastronômica: como a culinária dá lugar à gastronomia no jornalismo brasileiro. 2015. Tese (Doutorado em Comunicação). Universidade Federal de Pernambuco. Recife.

ANDRADE, I. L. Significados e tendências da gastronomia e do desenvolvimento local no âmbito dos festejos juninos do Alto Do Moura, Caruaru, PE: no contexto da folkcomunicação. 2013. Dissertação (Mestrado em Extensão rural e Desenvolvimento local). Universidade Federal Rural de Pernambuco. Recife.

ANDRADE, J. R. Gastronomia, sexualidade e poder na obra de Eça de Queirós. 2014. 259 p. Tese (Doutorado em Literatura e Cultura). Universidade Federal da Bahia. Salvador.

ANDRADE, Soraya Souza de. Põe tapioca, põe farinha d'água?: gastronomia do açai e identidade socioespacial e cultural na Grande Belém. 2014. 259 p. Tese (Doutorado em Desenvolvimento socioambiental). Universidade Federal do Pará. Belém.

ANGNES, Derli Luís. Avaliação da satisfação em serviços de restaurantes em Santa Cruz do Sul com aplicação do ACSI. 2012. 139 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Administração). Universidade de Santa Cruz do Sul. Santa Cruz do Sul.

ANTONINI, Bianca Oliveira. A gastronomia típica da ilha de Santa Catarina: um elemento de importância para o turismo cultural. 2003. 2003. Tese de Doutorado. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria)—Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú.

ARAÚJO, E. F. C. B. Fatores que influenciam a consumação de alimentos em uma experiência de couchsurfing. 2015. Dissertação (mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú.

ARAÚJO, E. J. Gastronomia e desenvolvimento regional: bases para a indução do desenvolvimento por meio da integração, qualificação, valorização e promoção da cultura alimentar local. 2015. Dissertação (mestrado em Desenvolvimento Regional). Universidade Estadual de Minas Gerais. Divinópolis.

ARAÚJO, L. C. C. S. Tipologia e restauração: características de restaurantes franceses em São Paulo. 2012. 100 p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.

ARAÚJO, M. R. Arranjo produtivo local de turismo: pequenos empreendimentos como atores do desenvolvimento em Guaramiranga - CEARÁ. 2005. Dissertação (Mestrado em Administração de Empresas). Universidade de Fortaleza. Fortaleza, CE.

ARAÚJO, Rodrigo Viriato. Os saberes gastronômicos e a formação de chefs: o itinerário acadêmico-profissional de gastrônomos que atuam em Fortaleza-CE. 2013. 83 p. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Federal do Ceará. Fortaleza.

ARAÚJO, Vera Cristina de. Hospitalidade e empreendedorismo étnico: restaurantes com mais de 50 anos na cidade de São Paulo. 2014. 100 p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.

ARCA, N. S. A feira central de Campo Grande MS: a transição da agricultura familiar para o território central gastronômico. 2014. Dissertação (Mestrado em Administração). Universidade Federal do Mato Grosso do Sul. Campo Grande.

ATHAYDE, Fernando Miguel Palmerim De Azevedo. A teia dos sonhos: Imagens do romantismo e sociabilidade no cenário da cultura gastronômica: Um estudo sobre a Associação Erva-doce. 2005. 172 p. Tese (Doutorado em Ciências Sociais). Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Seropédica, RJ.

AZEVEDO, C. G. D. Processo de Formação das Estratégias de Organizações do Setor de Gastronomia Sediadas no Recife ao longo de suas Trajetórias de Desenvolvimento. 2005. Dissertação (Mestrado em Administração). Universidade Federal de Pernambuco. Recife.

BACCIN, P. G. Italianismos na terminologia gastronômica na cidade de São Paulo: um modelo de glossário. 2003. Tese (Doutorado em Letras)—Universidade de São Paulo, São Paulo.

BACCON, Melissa. Festiqueijo: cultura, lazer e turismo. 2009. 175 p. Dissertação (Mestrado em Turismo). Universidade Caxias do Sul. Caxias do Sul.

BARBOSA, M. S. Q. T. Do gosto aos aspectos emocionais: estudo comparativo da valoração de profissionais de gastronomia e clientes na descrição de uma refeição inesquecível. 2009. 132 p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. O profissional nordestino na gastronomia em São Paulo. 2006. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.

BELCULFINE, Marcelo Neri. Tecnologia em gastronomia: estudo exploratório dos cursos segundo seus atores. 2011. 110 p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.

BELEZE, R. L. A ecogastronomia: estudo para incremento da atividade turística nos povoados de Barreirinhas-MA, município onde se situa a maior parte do PNLN (Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses). 2015. 143 p. Dissertação (mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú.

BERNARDES, Luciana Wendhausen Krause. O mercado da restauração na Avenida Atlântica do Balneário Camboriú (SC): relação entre o desempenho profissional e as bases da culinária clássica trabalhadas no curso de cozinheiro chef internacional e pâtissier da Univali. 2011. 96 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú.

BICUDO, Luis Filipi Bouyer. Avaliação de empresas start-ups: abordagem tradicional x opções reais. 2016. 40 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Economia). Fundação Getúlio Vargas. São Paulo.

BITTENCOURT, Raramiz Eurípedes. A visão de alunos de gastronomia frente à realidade da profissão e a visão de Chefs profissionais. 2007. 125 p. Dissertação (Mestrado em Linguística aplicada e Estudos da Linguagem). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo.

BONHO, D. V. Identidade gastronômica de descendentes de alemães da cidade de Sapiranga/RS. 2015. 79 p. Dissertação (mestrado em Diversidade cultural e Inclusão social). Universidade Feevale. Novo Hamburgo.

BORBA, C. G. C. "Dize-me o que comes e te direi que és": um estudo dos processos sociais de construção de identidades e estilos de vida entre os gastrônomos. 2011. Universidade Federal de Pernambuco. Recife.

BORBA, C. G. C. Dos Ofícios da Alimentação à moderna Cozinha Profissional: reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha. 2015. 239 p. Tese (Doutorado em Sociologia). Universidade Federal de Pernambuco. Recife.

BORGES, Lilian Schneider. Pomerode: *a cidade mais alemã do Brasil?*. 2007. 132 p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional). Universidade Regional de Blumenau, Blumenau.

BOTELHO, R. A. Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável. 2006. 192 p. 2006. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde)–Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, DF.

BRAIT, Paula Malatian. A gastronomia como bem simbólico e fator de distinção: uma análise do caderno Paladar, do jornal o Estado de S. Paulo. 2010. 113p. 2010. Dissertação (Mestrado em Comunicação). Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, São Paulo.

BRANDÃO, Bárbara de Oliveira. A valorização dos produtos tradicionais através da indicação geográfica: o potencial do aratu de Santa Luzia do Itanhy. 2016. 75 p. Dissertação (Mestrado em Ciência da Propriedade Intelectual). Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão.

BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. A emergência do saber gastronômico na academia: a experiência do bacharelado em gastronomia da Universidade Federal do Ceará. 2014. 122 p. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Federal do Ceará. Fortaleza.

BRANDÃO, Halana Adelino. O fenômeno gastronômico neo-regional pernambucano: experiências estéticas, ação política e sociedade. 2008. 157 p. Dissertação (Mestrado em Administração). Universidade Federal de Pernambuco. Recife.

BRAULIO, Marisa. Léxico e cultura: um estudo de nomes de pratos oferecidos em restaurantes de Gramado (RS). 2006. 134 p. Dissertação (Mestrado em Letras, Cultura e Regionalidade). Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul.

BRUGINSKI, Andréa. Implantação de sistema de nutrição hospitalar sob o eixo da integralidade. 2008. 161 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Saúde). Universidade do Vale do Itajaí. Itajaí.

CAMPAÑA INOJOSA, Pedro Gustavo Sponton. A ética no grande banquete: *uma introdução à bioética na gastronomia*. 2012. 93 p. Dissertação (Mestrado em Bioética). Centro Universitário São Camilo. São Paulo.

CAMPOLINA, Rosilene de Lima. Formação profissional em gastronomia referenciada em sustentabilidade e desenvolvimento local. 2016. 116 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão social, Educação e Desenvolvimento local). Centro Universitário UnA. Belo Horizonte.

CANDIOTTO, Rafael Falconi. Comunicação da sensorialidade : gastronomia e o chef Michel Bras em destaque. 2016. 102 p. Dissertação (Mestrado em Comunicação). Universidade de Sorocaba. Sorocaba.

CARVALHO, C. F. Chefe de cozinha: representações de candidatos e alunos de cursos de formação em Gastronomia. 2009. 117 p. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Estácio de Sá. Rio de Janeiro.

CARVALHO, Naiara Barbosa. Cerveja artesanal: pesquisa mercadológica e aceitabilidade sensorial. 2015. 156 p. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos). Universidade Federal de Viçosa. Viçosa.

CASTRO, D. S. Banquete de bacana: o papel das revistas de gastronomia no processo de resignificação da cozinha brasileira. 2014. Dissertação (mestrado em Cultura e Sociedade). Universidade Federal da Bahia. Salvador.

CASTRO, Maraísa Andrade de. Turismo gastronômico na Amazônia paraense: as perspectivas de consolidação do destino Belém-PA sob a análise da oferta. 2016. 204 p. Dissertação (mestrado em Turismo). Universidade de São Paulo. São Paulo.

CHIACHIRI FILHO, Antonio Roberto. O sabor das imagens. 2008. 144 p. Tese (Doutorado em Comunicação e Semiótica). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo.

COELHO, D. P. Aprendizagens, orientação por erros e perfil do empreendedor: Um estudo em empreendedores de PME de Gastronomia de Fortaleza-CE. 2011. 87 p. Dissertação (Mestrado em Administração). Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza.

COELHO, D. S. O turismo gastronômico e a biodiversidade do cerrado. 2009. 86 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Meio Ambiente). Centro Universitário UNA. Belo Horizonte.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. 2009. 279 p. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Universidade de São Paulo, São Paulo.

COPARA, Alexander Malaver. Festival " Mistura"(Lima/Peru): nova janela de inclusão dos agricultores familiares pelo turismo gastronômico. 2015. 90 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo). Universidade de Brasília. Brasília.

- CORNER, Dolores Martin Rodriguez. Da fome à gastronomia: os imigrantes galegos e andaluzes em São Paulo (1946-1960). 2007. 209 p. Tese (Doutorado em História Social). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.
- COSTA, Ana Beatriz Bueno Ferraz. Revista Gula: a formação do gosto na construção discursiva. 2009. 116 p. Dissertação (Mestrado em Comunicação e Semiótica). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo.
- COSTA, Paulo Patrício. Tempero baiano no desenvolvimento urbano: análise de competitividade do segmento empresarial da alta gastronomia de Salvador. 2013. 249 p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional e Urbano). Universidade Salvador. Salvador.
- COUTO, Cristiana Loureiro de Mendonça. Alimentação no Brasil Imperial: elementos para um estudo de questões dietéticas, químico-médicas e da fisiologia do gosto. 2011. 256 p. Tese (Doutorado em História da Ciência). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo.
- CRUZ, H. S. A. B. Patrimônio Cultural e Turismo: uma experiência etnográfica dos “saberes” e “fazeres” alimentares de Bombinhas/SC. 2014. 184 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú.
- CRUZ, Rosana Arruda. Parâmetros de referência na prestação de serviços de atendimento no setor da restauração. 2012. 111 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú.
- CUNHA, Manuela Alves da. Composição química e nutricional de preparações de origem africana, típicas da culinária baiana. 2010. 78 p. Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos). Universidade Federal da Bahia. Salvador.
- DALLA BONA, Fabiano. Literatura italiana e gastronomia: um diálogo multidisciplinar. 2003. Dissertação (Mestrado em Língua e Literatura Italiana). Universidade de São Paulo, São Paulo.
- DALLA BONA, Fabiano. O prazer gastronômico no Reino das Duas Sicílias: Entre o sagrado e o profano na representação literária. Tese (Doutorado em Letras Neolatinas – Literatura italiana). 2009. 171 p. Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro.
- DANTAS, José da Paz. Um brinde à cachaça: o patrimônio histórico-cultural e seus usos turísticos nos alambiques do Rio Grande do Norte. 2016. 128 p. Dissertação (Mestrado em Turismo). Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal.
- DE BOER, Luciema. Hospitalidade no restaurante Madalosso: comensalidade e sociabilidade. 2015. 102 p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.
- DE OLIVEIRA, Antonio Roberto. Metrôpole, restaurante, identidade visual. 1999. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo, São Paulo.
- DENTZ, Berenice Giehl Zanetti Von. Identidade gastronômica alemã em Águas Mornas (SC): um estudo para o fortalecimento do turismo de base local. 2011. 136 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú.
- DIAS, Alessandro Adrelle Eller. La bella polenta: a cultura italiana no Espírito Santo-gastronomia e modernização no caso de Venda Nova do Imigrante. 2012. 118 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Universidade Vila Velha . Vila Velha.

DIAS, Sandro. Do campo à mesa: limites e possibilidades de uma gastronomia sustentável. 2016. 131 p. Tese (Doutorado em Ecologia Aplicada). Universidade de São Paulo. São Paulo.

DINIZ, E. C. L. A gastronomia como patrimônio imaterial e recurso turístico - o caso do pastel de angu em Itabirito/Minas Gerais. 2009. 117 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Meio ambiente). Centro Universitário UNA. Belo Horizonte.

DOMINGUES, Janaína. Formação em gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional. 2008. 160 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camburiú.

DUARTE, Renato Luis da Rocha. O sommelier de vinhos no mercado enogastronômico de São Paulo: hospitalidade e prática. 2016. 105 p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.

FÉDER, Elsa Maria Stoehr Vieira. SANTA FELICIDADE (CURITIBA PARANÁ): NA POLENTA, UMA HISTÓRIA DE HOSPITALIDADE. 2005. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camburiú.

FERNANDES, Geziane Aparecida Martins. Turismo gastronômico como fator de desenvolvimento local na comunidade quilombola de São Miguel, município de Maracaju, MS. 2013. 78 p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento local). Universidade Dom Bosco. Campo Grande.

FERNANDES, L. L. Língua e Alimentação: *dois elementos da identidade italiana em Pedrinhas Paulista*. 2006. Dissertação (Mestrado em Língua e Literatura Italiana)-Universidade de São Paulo, São Paulo.

FERREIRA, Marina Rossi. Baixa gastronomia: dinâmicas de consumo e as possíveis inter-relações com o turismo: uma análise com base nos estabelecimentos de Curitiba/PR. 2015. 137 p. Dissertação (mestrado em Turismo). Universidade Federal do Paraná. Curitiba.

FIGUEIREDO, F. B. Patrimônio Imaterial e Turismo: a cultura gastronômica do agnolini. 2009. 141 p. Dissertação (Mestrado em Turismo) Universidade de Caxias do Sul, Rio Grande do Sul.

FLORES, V. M. F. A Gastronomia Carioca pela Imprensa. 2016. Dissertação (Mestrado em Comunicação). Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro.

FOGAÇA, R. M. As crônicas de Nina Horta: literatura e gastronomia. 2015. 120 p. Dissertação (Mestrado em Letras). Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora. Juiz de Fora.

FRANÇA, Íris F. de. Competências empreendedoras de inovação em serviços de gastronomia: um estudo multicasos em restaurantes com chefs de cozinha contemporânea em Pernambuco. 2011. 103 p. Dissertação (Mestrado em Administração). Universidade Federal de Pernambuco. Recife.

FRANCO, Erica de Souza. Marketing estratégico para subculturas: *um estudo sobre hospitalidade e gastronomia vegetariana em restaurantes da cidade de São Paulo*. 2005. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo, SP.

FREDERICO, Renata Leite Raposo. A mediação do sabor: estudo comparativo da mediação de informação culinária na mídia impressa e na mídia televisiva. 2008. 102 p. Dissertação (Mestrado em Comunicação). Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”. Bauru.

- FREZZATTI, Regina. Processamento do mexilhão e avaliação do seu potencial para uso como fonte de nutrientes da Alimentação humana. 2015. 95 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia dos Processos). Universidade da Região de Joinville. Joinville.
- FRIEDRICH, Fabiana Helma. Gastronomia e imigração alemã na região central do rio grande do sul: colônia de Santo Ângelo (segunda metade do século XIX). 2015. 153 p. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal de Santa Maria. Santa Maria.
- FROZINO, A. D. Formação profissional: percursos e desafios para a escolha de carreira. 2006. 152 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento Regional). Universidade de Taubaté. Taubaté.
- FURTADO, S. M. A hospitalidade nos meios de comunicação: um estudo da gastronomia nos programas de tv. 2009. 157 p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.
- FURTADO, Silvana Mello. Indústrias criativas: Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes/Minas Gerais/Brasil. 2015. 210 p. Tese (Doutorado em Ciências sociais). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo.
- GAMONAR, Flavia Daniele Oliveira. Planejamento e prototipagem de uma rede social de gastronomia convergente com programas de TV e mídias sociais. 2015. 106 p. Dissertação (mestrado em Mídia e Tecnologia). Universidade Estadual Paulista. Bauru.
- GEMHA, A. B. J. S. Os critérios de avaliação dos críticos gastronômicos para os restaurantes comerciais. 2005. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.
- GIANSANTE, Cláudia Cintra Bortoletto. Relações entre características dos integrantes de equipes, competências coletivas e desempenho coletivo. 2013. 197 p. Dissertação (Mestrado em Administração). Universidade Metodista de São Paulo. São Bernardo do Campo.
- GINANI, V. Índice de Aceitação de Preparações Regionais com Teor Lipídico Reduzido. 2004. 148 p. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana)–Universidade de Brasília, Brasília, DF.
- GODIM NETO, L. Alunos de Guiné Bissau, São Tomé e Príncipe e Cabo Verde na Universidade Federal Do Ceará – UFC: relações culturais, alimentares e curriculares. 2012. 102 p. Dissertação (Mestrado em Educação Brasileira). Universidade Federal do Ceará. Fortaleza.
- GOMES NETO, Alcides. Desenvolvimento de preparações alimentares fontes de ferro para pré-escolares: aceitação e avaliação das boas práticas. 2013. 77 p. Dissertação (Mestrado em Nutrição e Alimentos). Universidade Federal de Pelotas. Pelotas.
- GOMES, V. M. P. A transmissão do saber-fazer em uma comunidade de práticas gastronômicas: aprendizagem organizacional no contexto da Doceria Sobralense. 2015. Dissertação (Mestrado em Administração de Empresas). Universidade de Fortaleza. Fortaleza.
- GONÇALVES, Maria de Fátima Duarte. Representações sociais dos estudantes de gastronomia sobre os saberes necessários para a formação profissional. 2015. 223 p. Dissertação (mestrado em Educação). Universidade Católica de Santos. Santos.
- GOUVÊA, A. T. R. M. A. A comida como espetáculo. 2003. 177 p. 177 p. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Estadual de Campinas, Campinas.

- GUERRERO, E. R. R. O Sabor moderno: *da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha*. 2003. 298 p. Tese (Doutorado em História Social da Cultura). Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.
- GUIMARÃES, Gisele M. Racionalidade Identitárias na produção e comercialização de alimentos coloniais na Quarta Colônia-RS. 2011. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre.
- HIRANO, Clarissa Brinckmann Oliveira. Concern profile e o desenvolvimento de sistema produto serviço em projetos de gastronomia. 2015. 103 p. Dissertação (Mestrado em Design). Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Porto Alegre.
- IRIBARREM, Karina Lilian Hobuss. Estudo e melhoria dos serviços de Alimentação do hospital Moinhos de Vento-Porto Alegre. 2006. 111 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Engenharia de Produção). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre.
- JACOB, H. M. A. Comer com os olhos: *Estudo das Imagens da Cozinha Brasileira na revista Claudia Cozinha*. 2006. 126 p. Dissertação (Mestrado em Comunicação e Semiótica). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo.
- JACOB, Helena Maria Afonso et al. Gastronomia, culinária e mídia: estudo dos ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha. 2013.
- JACQUES, A. P. C. Patrimônio Cultural x Atrativo Turístico: O Caso da Gastronomia em Belém do Pará. 2015. 96 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo). Universidade de Brasília, Brasília.
- KRAUSE, R. W. A gastronomia como fator de influência na escolha de destinações turísticas e a caracterização do perfil de seus consumidores: base de estudo Balneário Camboriú nos verões de 2005/2006 e 2010/2011. 2011. 209 p. Tese (Doutorado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú.
- KRAUSE, R. W. Educação Superior em Gastronomia no Brasil: da necessidade ao projeto pedagógico do curso na UNIVALI. 2001. 144 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú.
- KUBOTA, Nádia Fujiko Luna. Bon Odori e Sobá: as obasan na transmissão das tradições japonesas em Campo Grande-MS. 2008. 210 p. Dissertação (Mestrado em Ciências sociais). Universidade Estadual Paulista. Marília.
- LAGES, Mauricio Piatti. A formação do consumo gourmet no Brasil: o caso dos cafés especiais e dos corpos que os acompanham. 2015. 185 p. Dissertação (mestrado em Sociologia). Universidade de Brasília. Brasília.
- LANDI, Camila de Meirelles. Da cozinha à gastronomia : a comida italiana no restaurantes paulistanos. 2012. 122p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.
- LIM, Lana. Festin Joyeux, ou, la Cuisine en Musique, de J. Lebas: Tradução de receitas em versos na corte de Luís XV. 2011. 172 p. Dissertação (Mestrado em Letras - Literários e Tradutológicos em Francês). Universidade de São Paulo. São Paulo.
- LIMA, T. P. A. Formação Profissional em Gastronomia: Um Estudo com os Chefes de Cozinha na Cidade de João Pessoa (PB). 2010. 111 p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.

- LIMA, Wladilene de Sousa. Embutidos gastronômicos de estrelita e uisqu岸ito: memorial e poética cênica de uma palhaçaria agridoce. 2016. 245 p. Dissertação (Mestrado em Artes). Universidade Federal do Pará. Belém.
- LOPES, Thiago Henrique. O uso de dispositivos móveis como recurso didático em aulas práticas de gastronomia: uma contribuição. 2016. 117 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú.
- LOVERA, Vicente. Gastronomia, regionalidade e identidade na Serra Gaúcha. 2016. 96 p. Dissertação (Mestrado em Letras, Cultura e Regionalidade). Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul.
- LUDERER, Cynthia Arantes Ferreira. O papel dos chefs-celebridades na construção do espetáculo da Alimentação: análise discursiva das revistas de gastronomia de luxo. 2013. 458 p. Tese (Doutorado em Comunicação). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo.
- LUKAROPOULOS, Milena Beatrice. O comércio de tapioca na orla marítima de Maceió: uma análise sob a ótica do desenvolvimento turístico local. 2006. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio ambiente). Universidade Federal de Alagoas. Maceió.
- LUNARDELLI, Tatiana. Estética do gosto. 2012. 151 p. Dissertação (mestrado em Artes). Universidade Estadual Paulista. São Paulo
- LUSTOSA, Marta Moeckel Amaral. Humanidade, Desenvolvimento e Alimentação: Que futuro e esse? 2012. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção). Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro.
- MACHADO NETO, P. C. Cozinha pantaneira e comensalidade no pantanal sul-matogrossense. 2012. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.
- MAGALHÃES, M. S. Confeitarias, quitutes e sabores da oferta turística de Fortaleza – Ceará. 2016. 83 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos). Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza.
- MANFREDINI, Adriana de Cássia Navarro. Muito Além da Crítica: *gastronomia e produção de sentido nos jornais acadêmicos*. 2005. Dissertação (Mestrado em Ciências da Comunicação). Universidade de São Paulo. São Paulo, SP.
- MANFRINATO, Márcia Helena Vargas. Proposta de organização curricular em curso técnico-profissionalizante: meio ambiente e educação ambiental-um estudo de caso. 2006. 240 p. Tese (Doutorado em Ciências da Engenharia Ambiental). Universidade de São Paulo. São Carlos.
- MARESCH, G. A. A culinária típica austríaca na cidade de Treze Tílias (SC) e sua contribuição para o turismo. 2014. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú.
- MARINHO, Katarzyna Bortnowska. A Tirolerfest de Treze Tília/SC: uma manifestação cultural e gastronômica. 2013. 161 p. Dissertação (mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú.
- MARQUES, T. M. P. A gastronomia do Ceará como atrativo turístico. 2014. 126 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos). Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza.

- MARTINEZ, M. K. S. Gastronomia e sustentabilidade: um estudo da legislação ambiental e sanitária nos restaurantes de Macapá. 2013. Dissertação (Mestrado em Direito Ambiental e Políticas Públicas). Universidade Federal do Amapá. Macapá.
- MARTÍNEZ, M. K. S. Gastronomia e sustentabilidade: um estudo da legislação ambiental e sanitária nos restaurantes de Macapá. 2012. 91 p. Dissertação (Mestrado em Direito Ambiental e Políticas Públicas). Universidade Federal do Amapá. Macapá.
- MASANO, Isabella Raduan. A gastronomia paulistana: o local e o global no mesmo prato. 2011. 264 p. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo). Universidade de São Paulo. São Paulo.
- MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin. A diversidade gastronômica como atrativo turístico na região dos campos gerais do Paraná: um estudo de caso no município de Castro. 2009. 344 p. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade Federal do Paraná. Curitiba.
- MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin. A gastronomia tropeira na Região dos Campos Gerais do Paraná: *potencialidades para o turismo*. 2005. Dissertação (Mestrado Interdisciplinar em Ciências Sociais). Universidade Estadual de Ponta Grossa. Ponta Grossa.
- MEDEIROS, Caroline Opolski. Gestão de pessoas e segurança alimentar de restaurantes comerciais: um estudo em Campinas, Porto Alegre e Florianópolis. 2010. 212 p. Dissertação (Mestrado em Nutrição). Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis.
- MELO, B. E. R. Uma viagem de sabores e aromas pela gastronomia regional de São Luís – MA. 2015. 116 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú.
- MELO, E. C. A. O imaginário sobre o trabalho no discurso do cozinheiro: do fogão ao salão. 2016. 114 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos). Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza.
- MENDES, Marina de Carvalho. O típico e o temático: estudo da caracterização como fator de atratividade em um restaurante de Balneário Camboriú-SC. 2012. 124 p. Dissertação (mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camburiú.
- MENEZES, Maria Cristina Pinto de. A formação de alunos (as) num curso superior de gastronomia: aprendizagem, cultura e cidadania. 2005. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Nove de Julho. São Paulo, SP.
- MENNUCCI, Luciana Estefno Saddi. No campo dos problemas alimentares: uma técnica de tratamento psicanalítica. 2007. 122 p. Dissertação (Mestrado em Psicologia clínica). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo.
- MIYAZAKI, MÁRCIA HARUMI. Ensinando e aprendendo gastronomia: Percursos de formação de professores. 2006. 115 p. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Metodista de Piracicaba. Piracicaba/SP.
- MONTEIRO, Renata Zambon. Escolas para cursos de gastronomia: espaços, técnicas e experiências. 2009. 294 p. Tese (Doutorado em Arquitetura). Universidade de São Paulo. São Paulo.
- MONTUORI, Christina. Modos de endereçamento em boletins de gastronomia no rádio: uma degustação de palavras que convoca o ouvinte. 2015. 197 p. Dissertação (Mestrado em Comunicação). Universidade Paulista. São Paulo.

MULLER, Silvana Graudenz. Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. 2012. 288 p. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento). Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis.

NARDIN, Caroline Rigo. Gostos, aromas e sabores: memórias e turismo gastronômico em Bento Gonçalves. 2015. 82 p. Dissertação (Mestrado Profissional em História). Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul.

NASSER, T. G. Comer e Poder: O Lugar da Política no Discurso Gastronômico Contemporâneo. 2014. Dissertação (Mestrado em Ciência política). Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro.

NISHIYAMA, Gisele Cristina. Da neurociência à análise sensorial: implicando à gastronomia japonesa. 2016. 313 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Administração). Fundação Cultural Dr. Pedro Leopoldo, Pedro Leopoldo.

NOGUEIRA, A. R. Gestão em um restaurante gastronômico para a redução da geração de resíduos sólidos orgânicos. 2014. Dissertação (Mestrado em Ciências ambientais). Universidade de Taubaté. Taubaté.

NUNES, Sandra Maria Andrade. O tema nordestino no comércio e no turismo da cidade de São Paulo: estudo de caso: Restaurante Andrade. 2006. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.

OLIVEIRA, E. Exploração de espécies nativas como uma estratégia de sustentabilidade socioambiental: o caso do pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.) em Goiás. 2006. Tese (Doutorado em Desenvolvimento sustentável). Universidade de Brasília. Brasília.

OLIVEIRA, F. H. A. de. A Terminologia da culinária moçambicana - *Região Alvo: Maputo - Cidade*. 2003. Tese (Doutorado em Letras Vernáculas). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

OLIVEIRA, L. P. L. Carne de rã em dietas especiais: potencial de utilização como alimento funcional. 2015. Dissertação (mestrado em Desenvolvimento local). Centro Universitário Augusto Mota. Rio de Janeiro.

OLIVEIRA, Valônia de Araújo. A gastronomia das barracas da praia do futuro como atrativo turístico em Fortaleza-CE. 2015. 121 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos). Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza.

PACHER, A. M. O processo do ensino da confeitaria clássica nas disciplinas de confeitaria, nos cursos superiores de gastronomia em Santa Catarina. 2014. 132 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú.

PECCINI, Rosana. História e cultura da Alimentação: a Galeteria Peccini e o patrimônio de Caxias do Sul (1950-1970). 2010. 154 p. Dissertação (Mestrado em Turismo). Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul.

PERTILE, Krisciê. Em pratos limpos: as comidas de rua no Brique da Redenção. Porto Alegre/RS–Brasil, e possibilidades para o turismo. 2014. 135 p. Dissertação (Mestrado em Turismo). Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul.

POFFO, Claudia Alessandra. Memória alimentar trentina na cidade de Rio dos Cedros (SC) e a potencialidade para o turismo gastronômico. 2013. 126 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú.

QUEIROZ, Fabiana Lopes Nalon de. Alimentação regional saudável em unidades produtoras de refeições do sudeste brasileiro. 2008. 119 p. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana). Universidade de Brasília. Brasília.

RAMPIM, Beatriz de Carvalho Pinto. Entre panelas, livros e tradições: as trajetórias de formação do professor de gastronomia. 2010. 70 p. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Nove de Julho. São Paulo.

RIBEIRO, L. J. F. Hospitalidade, imigração e gastronomia: a família Marino e o Restaurante Carlino. 2012. 114 p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.

RIBEIRO, M. J. S. A influência do repertório linguístico da gastronomia boliviana na formação do dialeto de Guajará-Mirim. 2013. Dissertação (Mestrado em Ciências da Linguagem). Universidade Federal de Rondônia. Porto Velho.

RICCETTO, Luli Neri. Gastronomia afetiva, comunicação e transformação. 2016. 51 p. Dissertação (Mestrado em Comunicação). Universidade Católica de Brasília, Brasília.

RIEKES, Bethania Hering. Qualidade em unidades de Alimentação e nutrição: uma proposta metodológica considerando aspectos nutricionais e sensoriais. 2004. Dissertação (Mestrado em Nutrição). Universidade Federal de Santa Catarina.

ROCHA, K. A. Curso superior de gastronomia: um estudo de caso sobre o perfil e a identidade docente. 2014. 162 p. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade de Sorocaba. Sorocaba.

RODRIGUES, A. O. Avaliação das boas práticas e identificação das fontes de contaminação de alimentos servidos em restaurantes hoteleiros. 2015. Dissertação (Mestrado em Nutrição e Alimentos). Universidade Federal de Pelotas. Pelotas.

RONCHETTI, Anita de Gusmão. Instrumentos de captura, sistematização e disseminação de conhecimento tradicional e sua aplicabilidade em gastronomia. 2015. 120 p. Dissertação (Mestrado em Engenharia e Gestão do Conhecimento). Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis.

RUBIM, R. E. Consumo consciente e ético de alimentos na formação superior em gastronomia - realidade e tendências em cursos de tecnologia no estado de São Paulo. 2012. 216 p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.

SÁ, Dagmárcia Lopes de Araújo. Projeto ALI e a capacidade de inovações das micro e pequenas empresas (MPE) de turismo e gastronomia no Recife e Região Metropolitana. 2011. 127 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Engenharia de Produção). Universidade Federal de Pernambuco. Recife.

SABBAG, Pércia Helena. Fotografia gastronômica: Um convite a “comer com os olhos”. 2014. 92 p. Dissertação (Mestrado em Comunicação). Universidade Paulista. São Paulo.

Salvador-BA

SANTANA, A. F. Turismo como vetor de desenvolvimento local: O caso do Festival da Carne do Sol – FESTSOL, Itororó, Bahia. 2006. 119 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Cultura). Universidade Federal da Bahia. Ilhéus.

SANTANA, Liviane Gomes Ataíde. “Cozinheiro imperial” e “cozinheiro nacional”: um estudo léxico-semântico da gastronomia brasileira do século XIX. 2016. 143 p. Dissertação (mestrado em Estudos Linguísticos). Universidade Estadual de Feira de Santana. Feira de Santana.

SANTANA, Thalita Kalix Garcia. Os inventários do patrimônio alimentar brasileiro: possibilidades para o incremento do turismo gastronômico?. 2016. 159 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo). Universidade de Brasília. Brasília.

SANTIAGO, F. F. O papel da qualificação profissional no desenvolvimento do turismo: levantamento das necessidades empresariais dos ramos de gastronomia e hotelaria do município de Ubatuba – SP. 2013. Dissertação (mestrado em Planejamento e Desenvolvimento regional). Universidade de Taubaté. Taubaté.

SANTO NETO, S. E. GASTRONOMÍDIA: A midiatização da gastronomia na contemporaneidade. 2009. 136 p. Dissertação (Mestrado em Comunicação Social). Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais. Belo Horizonte.

SANTOS, A. B. A formação empreendedora em gastronomia: desafios para futuros gestores. 2006. 86 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Administração). Universidade Metodista de Piracicaba. Piracicaba.

SANTOS, Ana Paula Mendes dos et al. TURISMO E OFERTA ALIMENTAR, NOS RESTAURANTES DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ SC. 2003. 93 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camburiú.

SANTOS, C. M. M. O gerenciamento de resíduos sólidos no centro universitário Senac Campus Campos do Jordão: repensando as práticas das disciplinas do curso superior de tecnologia em gastronomia. 2006. 111 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Ciências ambientais). Universidade de Taubaté. Taubaté.

SANTOS, C. N. Diga-me o que comes e eu te direi quem és: diagnóstico da atividade gastronômica nos restaurantes do bairro de Banco da Vitória, município de Ilhéus, Bahia. 2007. Dissertação (Mestrado em Turismo e Cultura). Universidade Estadual de Santa Cruz. Ilhéus.

SANTOS, Estêvão Luiz Santoro dos. Sabores e saberes do pequi - Caryocar brasiliense Cambess (caryocaraceae) - e os valores culturais do cerrado. 2015. 174 p. Dissertação (mestrado em Sociedade, Tecnologia e Meio Ambiente). Centro Universitário de Anápolis. Anápolis.

SANTOS, F. G. Da criação do estado de Tocantins à invenção de sua gastronomia. 2014. 106 p. Dissertação (mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.

SANTOS, G. L. Gastronomia e turismo de Garanhuns: sujeitos e sentidos. 2009. Dissertação (Mestrado em Letras). Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa.

SANTOS, Maria Luiza Silva. O Quibe no Tabuleiro da Baiana: *Uma reflexão sobre a imigração síria e libanesa e o turismo cultural em Ilhéus*. 2006. 176 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Cultura). Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus.

SANTOS, Rosana Fernandes dos. A gastronomia e a Feira Kantuta: cultura e identidade de imigrantes bolivianos em São Paulo. 2014. 220 p. Dissertação (mestrado em Estudos Culturais). Universidade de São Paulo. São Paulo.

SANTOS, Ubirajara Rosa dos. Uma leitura geográfica da gastronomia da cidade de São Paulo: paisagens e identidades gastronômicas do Bexiga e da Vila Madalena. 2010. 134 p. Dissertação (Mestrado em Geografia). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo.

SANTOS, Vilson Flores dos. O SURGIMENTO DA AGROPECUARIA MISSIONEIRA NO RIO GRANDE DO SUL E AS DERIVAÇÕES GASTRONOMICAS. 2014. 262 p. Tese (Doutorado em Extensão Rural). Universidade Federal de Santa Maria. Santa Maria.

SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira. Gastronomia, cultura e desenvolvimento: um estudo no município de São Borja. 2015. 139 p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento regional). Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Ijuí.

SCAVONE, Naira Maria. Discursos da gastronomia brasileira: *gêneros e identidade nacional postos à mesa*. 2007. 168 p. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre.

SCHNEIDER, Kamila Guimarães. " A revolução está no prato": do global ao local no movimento slow food. 2015. 209 p. Dissertação (Mestrado em Antropologia social). Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis.

SCHREIBER, Milagros Del Carmen Joseph de. A Gastronomia teuto-brasileira em Blumenau e Pomerode/SC como patrimônio cultural e atrativo turístico. 2006. 251 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camburiú.

SCHWAN, T. P. As competências do Chef de cozinha. 2009. 97 p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.

SILVA FILHO, Jose Neves da. Restaurante como lugar de hospitalidade e prestação de serviços: o Eat... Empório Restaurante. 2015. 102 p. Dissertação (mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.

SILVA, Charles Grazziotin. A importância dos serviços de Alimentação junto aos meios de hospedagem gaúchos-estudo de caso de hotéis na cidade de Porto Alegre. 2006. 167 p. Dissertação (Mestrado em Turismo). Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul.

SILVA, Luciana Marchetti da. A culinária caiçara e a prática da hospitalidade nos restaurantes especializados em peixes e frutos do mar da Baixada Santista. 2016. 159 p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.

SILVA, Magna Pereira da. Feira Central de Ceilândia e gastronomia regional: patrimônios do Distrito Federal. 2016. 139 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo). Universidade de Brasília. Brasília.

SILVA, Michelle Kormann da. Aproveitamento gastronômico de pescados oceânicos de ocorrência local em cardápios de restaurantes no litoral de Santa Catarina. 2012. 161 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camburiú.

SILVA, Rita de Cássia Soares da. Gastronomia francesa: uma receita pelas mãos dos chefs nordestinos nos restaurantes de São Paulo. 2011. 161 p. Dissertação (Mestrado em História). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo.

SILVA, Roberto do Nascimento. A enogastronomia no processo de formação de identidade territorial do Vale dos Vinhedos/RS. 2015. 178 p. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Regional). Universidade de Santa Cruz do Sul. Santa Cruz do Sul.

- SILVA, S. A. As comidas regionais no Mercado Público Central de Porto Alegre/RS: O Bar e Restaurante Gambirinus e a interface com o turismo e a gastronomia. 2016. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hospitalidade). Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul.
- SILVA, T. A. Z. A gastronomia sustentável e o agroextrativismo em Barreirinhas – MA como atividades de base para o turismo e o desenvolvimento socioeconômico regional. 2014. Dissertação (Mestrado em Sustentabilidade de Ecossistemas). Universidade Federal do Maranhão. São Luís.
- SILVA, T. L. O. Movimentos migratórios no estado do acre e suas influências culturais e gastronômicas. 2016. 110 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú.
- SIQUEIRA, Geraldina Maria de. Apelos sensoriais no comportamento do consumidor: *investigando cores e luzes no ambiente de serviços centrado na experiência*. 2012. 194 p. Dissertação (Mestrado em Administração). Universidade Federal de Pernambuco. Recife.
- SOARES, E. A. O bairro turístico gastronômico da Varjota em Fortaleza: desvendando a cozinha tradicional cearense. 2016. 156 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos). Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza.
- SOARES, J. C. C. Pobreza, trabalho e renda dos catadores de caranguejo no povoado de carnaubeiras, Araisos-MA. 2014. Dissertação (Mestrado em Políticas Públicas). Universidade Federal do Piauí. Picos.
- SOUTO, I. M. T. Patrimônio cultural e imigração: a invenção da tradição do pastel de bacalhau no Mercado Municipal paulistano. 2012. 218 p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.
- SOUZA, A. F. S. Arte e Comida: do Futurismo à Arte Contemporânea. Reflexões em torno da Estética Relacional. 2016. 75 p. Dissertação (Mestrado em Arte, Cultura e Linguagens). Universidade Federal de Juiz de Fora. Juiz de Fora.
- SOUZA, Ana Lúcia Guimarães de. Reflexos da gastronomia típica para a economia de Salvador. 2015. 101 p. Dissertação (mestrado em Desenvolvimento regional e urbano). Universidade de Salvador. Salvador.
- SOUZA, M. L. L. Comunidade de Jupiá em Três Lagoas / MS: estudo de caso com enfoque no turismo gastronômico como estratégia de desenvolvimento local. 2007. 142 p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Local). Universidade Católica Dom Bosco. Campo Grande.
- SUGANO, T. M. M. A abordagem da gastronomia e culinária na televisão brasileira. 2015. 82 p. Dissertação (Mestrado em Comunicação). Universidade Paulista. São Paulo.
- SUZUKI, Graziela da Silva. Participação em eventos gastronômicos como estratégia de marketing: estudo do festival de buteco. 2013. 74 p. Dissertação (Mestrado em Administração). Universidade FUMEC. Belo Horizonte.
- THEODORO, A. J. Sentido do trabalho para funcionários de organizações de luxo: estudo de caso em um restaurante de luxo em São Paulo. 2007. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo.
- THOMÉ, N. A. S. Culinária, Multiculturalismo e Culinária nacional. 2007. Dissertação (Mestrado Profissional em Diplomacia). Instituto Rio Branco. Brasília.

- TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. De cozinheiro a gastrônomo: um olhar para formação do professor de gastronomia. 2010. 83 p. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Cidade de São Paulo. São Paulo.
- TOMAZONI, Ana Maria Ruiz. Educar com sabor & saber: relatos e vivências interdisciplinares nas aulas de nutrição e gastronomia em instituições abertas para a terceira idade. 2009. 140 p. Dissertação (Mestrado em Gerontologia). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo.
- URTIGA, Marcella Maia Bezerra de Araújo. Recife's restaurant industry. 2012. 159 p. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção). Universidade Federal de Pernambuco. Recife.
- VENÂNCIO, Antonio. A formação estética no curso de gastronomia: a relevância da utilização de filmes nos procedimentos pedagógicos. 2010. 116 p. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Cidade de São Paulo. São Paulo.
- VENTURA, Simone Navas. Educação ambiental: uma análise da aplicabilidade no curso de Gastronomia. 2008. 78 p. Dissertação (Mestrado Profissional em Ciências Ambientais). Universidade de Taubaté. Taubaté.
- VERGINELLI, Lúcia Nazaré Velloso. Padaria solidária: educação, gastronomia e inclusão social. 2014. 127 p. Dissertação (Mestrado em Educação, Arte e História da Cultura). Universidade Presbiteriana Mackenzie. São Paulo.
- VITALI, A. P. A aquisição da informação gastronômica sob a influência dos críticos especializados na mídia. 2015. 78 p. Dissertação (mestrado em Comunicação). Faculdade Casper Líbero. São Paulo.
- WATANABE, Tamie Aguilera. Leitura e escrita de menus: conhecimento prévios e marcas de subjetividade. 2012. 116 p. Dissertação (Mestrado em Linguística). Universidade Cruzeiro do Sul. São Paulo.
- WERDINI, Marcelo Malta Formação superior em gastronomia na cidade de São Paulo: expectativas e satisfação de alunos de uma instituição privada. 2013. 113 p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.
- XAVIER, N. M. P. A baiana-de-acarajé como símbolo identitário da Bahia e sua apropriação pelo turismo. 2007. 167 p. Dissertação (Mestrado em Turismo e Cultura). Universidade Estadual de Santa Cruz. Ilhéus.
- ZANIN, L. M. Feijão com arroz ou arroz com feijão: o papel das lógicas institucionais na inserção da cozinha brasileira na alta gastronomia paulistana. 2016. Dissertação (mestrado em Administração). Universidade Nove de Julho. São Paulo.
- ZANONI, Carolina Reis. O mercado de gastronomia de São Paulo: maximização de valor na gastronomia: o caso de restaurantes de alto padrão em São Paulo. 2012. 62 p. Dissertação (Mestrado profissional em Administração). Fundação Getúlio Vargas. São Paulo.

**APÊNDICE B – MAPEAMENTO DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR SOBRE
GASTRONOMIA - BRASIL (1999-2016).**

	UNIVALI	UAM	PUC-SP	USP	UFPE	UNB	UCS	UECE	UFSC	UNITAU	UNINOVE	UNIFOR	UFRRJ	UFAL	UFRGS	UNIMEP	USP São Carlos
2000	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2001	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2002	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2003	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2004	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2005	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
2006	1	2	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0
2007	1	2	1	1	1	2	2	0	0	2	0	0	0	1	1	2	1
2008	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
2009	2	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
2010	0	3	2	2	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
2011	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0
2012	3	1	3	2	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0
2013	3	6	0	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
2014	2	2	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
2015	4	2	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
2016	3	2	1	0	2	3	1	2	2	0	0	1	0	0	0	0	0

	FURB	UCDB	IRBR	UNESP Bauru	UNESP Marília	PUC- MG	UFPB	UFPR	CENTRO UNIVERSITARIO UMA	UNESA	UFBA	UNICID
2000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2001	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2002	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2003	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2004	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2005	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2006	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2007	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2008	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2009	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0
2010	0	0	0	0	0	1	1	1	2	1	0	0
2011	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	2
2012	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2013	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2014	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
2016	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0

	CUSC	FGV- SP	UFC	UFMS	UNESP	UNICSUL	UNIFAP	UNISC	UNISINOS	UVV	UFPL	FUMEC	UFPEL	UFRPE
2000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2001	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2002	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2003	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2004	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2005	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2006	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2007	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2008	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2009	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2010	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2011	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2012	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2013	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	0	0	0	0
2014	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1
2015	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2016	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0

	UMESP	UNIFACS	UNIR	FUFPI	UERJ	UFMA	UFPA	UFSM	UNIP	UNISO	UPM	CES/JF	FCL	FEEVALE	INESP	UFV	UNIEVANGELICA	UNIJUÍ
2000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2001	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2002	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2003	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2004	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2005	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2006	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2007	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2008	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2009	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2010	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2011	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2012	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2013	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2014	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2015	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0
2016	0	1	0	0	1	0	0	1	2	0	0	1	1	1	1	1	1	1

**APÊNDICE C – CATEGORIZAÇÃO DE PALAVRAS-CHAVE DAS DISSERTAÇÕES
E TESES SOBRE GASTRONOMIA NO BRASIL (1999-2016).**

Alimentação		Comida e Alimento	
Alimentação	12	Alimento funcional	1
Alimentação coletiva	1	Alimentos	2
Alimentação cotidiana	1	Alimentos afro descendentes	1
Alimentação de festividade	1	Comida	1
Alimentação e cultura	1	Comida de buteco	1
Alimentação regional	1	Comida e arte	1
Alimentação saudável	1	Comidas de rua	1
Hábitos alimentares	1	TOTAL	8
TOTAL	19	Cozinha	
Gastronomia		Confeitaria	1
Baixa gastronomia	1	Confeitaria clássica	1
Alta gastronomia	1	Cozinha brasileira	1
Ecogastronomia	2	Cozinha Francesa	1
Enogastronomia	3	Cozinha italiana	2
Gastronomia solidária	1	Cozinha Tradicional Cearense	1
Gastronomia sustentável	1	Cozinha	5
Gastronomia típica	1	Cozinha profissional	1
gastronomia local	1	Cuisine	1
Gastronomia regional	2	TOTAL	14
Gastronomia	108	Culinária	
Gastronomia e cultura	2	Culinária Africana	1
Gastropolítica	1	Culinária caiçara	1
Gastronomia alemã	1	Culinária paraense	1
Gastronomia Boliviana	1	Culinária típica austríaca	1
Gastronomia do açáí	1	Culinária	8
Gastronomia do cerrado	1	TOTAL	12
Gastronomia Paraense	1	Conhecimento e movimentos gastronômicos	
Gastronomia italiana	1	Conhecimento Tradicional Gastronômico	1
Gastronomia Regional ‘Gaúcha’	1	Campo da gastronomia	1
TOTAL	131	Slow food	1
Agricultura		Antropologia da Alimentação	1
Agricultura	1	elementos gastronômicos	1
Agricultura familiar	2	TOTAL	5
Agroextrativismo	1	Desenvolvimento	
Agropecuária	1	Desenvolvimento	1
TOTAL	5	Desenvolvimento de território	1
Comunicação e mídias		Desenvolvimento econômico	1
Mediação	3	Desenvolvimento local	6
Fotografia	3	Desenvolvimento regional	1
Folha de S.Paulo (Comida)	1	Desenvolvimento Regional E Urbano	1
Folkcomunicação	1	desenvolvimento rural sustentável	1

crítica	1	Desenvolvimento sustentável	1
Críticos gastronômicos	1	Planejamento e desenvolvimento regional	1
Cinema	1	TOTAL	14
Jornal	1	Educação e qualificação	
Jornalismo	1	Alunos africanos	1
Jornalismo gastronômico	3	Bacharelado	1
Mídia	3	Cinema educação	1
Mídias sociais	1	Currículo	3
Midiatização	1	Curso de tecnologia em gastronomia	1
Campo jornalístico	1	Curso Superior Tecnológico de Gastronomia	1
Comunicação	6	Curso técnico profissionalizante	1
Comunicação sensorial	1	Cursos de gastronomia	1
Celebridade	1	Cursos de Tecnologia	1
Televisão	3	Educação	3
Processo de comunicação	1	Educação ambiental	2
Redes sociais de nicho	1	Educação do idoso	1
Redes sociais virtuais	1	Educação formal	1
Periodismo	1	Educação não formal	1
Boletins	1	Educação patrimonial	1
Rádio	1	Ensino superior em gastronomia	4
Revistas	4	Ensino	2
Programas de gastronomia	1	Ensino de história	1
Sociosemiótica	1	Espaço curricular	1
Semiótica	2	Formação	1
Dispositivos móveis	1	Formação de cozinheiros	1
TOTAL	48	Formação de Estratégias	1
Eventos, feiras e festivais		Formação de gastrônomos	1
Virada gastronômica	1	Formação de professores	2
Feira Central de Ceilândia (FCC)	1	Formação docente	1
Feira livre	1	Formação estética	1
Festa da polenta	1	formação profissional	7
Festiqueijo	1	Graduação	1
Festivais de Gastronomia	1	Tecnologia em gastronomia	1
Festivais gastronômicos	2	Componentes curriculares	1
Festsol	1	Critérios de avaliação	1
Eventos gastronômicos	3	Identidade docente	1
TOTAL	12	Matrizes pedagógicas	1
Literatura e linguística		Prática pedagógica	1
Metáfora	1	Escolas	1
Metáporo	1	Ingressantes e concluintes	1
Metomínia	1	Qualificação profissional	1
Repertório linguístico	1	pré-escolares	1
Tradução	1	Saberes necessários à formação profissional	1
Teoria dos campos lexicais	1	TOTAL	55
Versos	1	Localidades	

Trabalho	1	Marketing de serviços	1
Sentido do trabalho	1	Marketing estratégico	1
Ofícios	1	Marketing sensorial	1
Ocupações	2	Diferenciação	1
Aprendizagem por Erros	1	Diferencial competitivo	1
TOTAL	18	Competitividade estratégica	1
Empreendedorismo		Análise de cluster	1
Empreendedor	1	Estratégia	1
Empreendedorismo étnico	1	Inovação	2
Escola Empreendedora	1	Serviços	2
Competência Empreendedora	1	Expectativa e satisfação	1
Perfil empreendedor	1	MPE	1
Comportamento empreendedor	1	gerenciamento	1
TOTAL	6	Gestão	1
Arte, estética, experiência e design		lógicas institucionais	1
Design de emoção	1	Missões	1
Design estratégico	1	Qualidade	4
Design para emoção	1	Satisfação	1
Design para Experiência	1	Serviço centrado na experiência	1
Processo de criação	1	Valor	1
Processo de desenvolvimento de produtos	1	Retenção	1
Arte	4	Economia	0
Espectáculo	1	Economia urbana	1
Estética	2	Concerns	1
Sensações	1	Circuitos econômicos	1
Sensorialidade	2	Sistema-produto	1
Sistema de Expressão	1	TOTAL	37
Gostos	1	Estudos de consumo	
Experiência hedônica	1	Cultura de consumo	1
Experiências alimentares	1	Consumidores	2
Aspectos sensoriais	1	Comportamento do consumidor	3
Neurociência	1	Consumo	1
Estética relacional	1	TOTAL	7
Cores	1	História	
Afetos	1	história	3
identidade visual	1	História ambiental	0
Iluminação	1	História da Alimentação	2
TOTAL	27	História da ciência	2
Métodos e técnicas		História oral	1
Teoria dos Appraisais	1	história social das coisas	1
Técnica	1	Historicidade	1
Técnicas e habilidades práticas	1	Tropeirismo	1
Secagem	1	TOTAL	11
Metodologia Phillips ROI	1	Meio ambiente	
Métodos de cocção	1	Resíduos sólidos	5

Métodos estatísticos	1	Sustentabilidade	4
Modos de endereçamento	1	Gestão de políticas ambientais	1
Análise do discurso	1	Meio ambiente	1
Bases teórico-metodológica	1	Compostagem	1
Psique do real	1	TOTAL	12
Química	1	Hospitalidade	
realismo crítico	1	Comensalidade	3
Tecnologia	1	Hospitalidade comercial	1
Pesquisa de opinião	1	hotelaria	2
Instrumentos de Registro	1	Convivialidade	1
Transformação	1	TOTAL	7
rep-PCR	1	Política	
Liofilização	1	Politização	1
TOTAL	19	Relações de poder	1
Nutrição e segurança alimentar		Políticas públicas	2
Nutrição	1	TOTAL	4
segurança dos alimentos	1	Personagens e instituições	
orientações dietoterápicas	1	José Clemente Pozenato	1
Qualidade nutricional	1	Gilberto Freyre	1
Dietas hospitalares	1	Chef Michel Bras	1
Boas Práticas	1	Eça de Queirós	1
Regime do ato puro	1	Nina Horta	1
Mentalidade da dieta	1	SENAC	1
Fontes alimentares de ferro	1	Barracas da Praia do Futuro	1
Atenção integral à saúde	1	Mercado Público Central	1
coliformes termotolerantes	1	Palhaçaria agridoce	1
Staphylococcus coagulase positiva	1	Carlino	1
TOTAL	12	Bar e Restaurante Gambrinus	1
Serviços de Alimentação e nutrição		Baianas-de-acarajé	1
Serviços de A&B	4	Bolivianos	1
Unidades de Alimentação e Nutrição	1	Nordestinos	1
Restauração	20	português africano	1
Indústria da Alimentação	1	TOTAL	15
Bares e restaurantes	2	Ingredientes, receitas e produtos	
Cantina	1	Cachaça	1
Serviço hospitalar de nutrição	1	Agnolini	1
Cardápio	2	Cerveja	1
Oferta gastronômica	1	Mexilhão perna perna	1
Tematização	1	Galeto al primo canto	1
Atendimento à mesa	1	Peixes	1
TOTAL	35	Pequi	1
Cultura, memória e simbolismos		Farinha de mexilhão	1
Cultura e Alimentação	1	Preparações	1
Cultura Gastronômica	2	Receitas	1
cultura	18	TOTAL	10

cultura alimentar	2	Geografia e território	
Cultura japonesa	1	Comunidade	2
cultura moçambicana	1	Comunidade quilombola	1
Lugar de memória	1	Comunidade de prática	1
Memória	1	comunitarismo	1
Memória cultural alimentar	1	cidadania	2
Memória coletiva	1	Cidade	1
Memória gustativa	1	Globalização	1
Multiculturalismo	1	Metrópole	1
Movimento cultural	1	território	1
Valor simbólico	1	Terroir	2
saber fazer	2	Indicação geográfica	1
subculturas	1	Geografia	1
Estudos culturais	1	Fronteira	1
Indústrias criativa e cultural	1	Paisagem	1
Referências imateriais	1	Espacialidade	1
Hibridismo	1	cosmocalidade	1
Bens simbólicos	1	Cartografia temperada	1
conhecimento tradicional	1	TOTAL	20
TOTAL	42	Patrimônio e identidade	
Imigração e colonização		Identidade	9
Fluxos Migratórios	1	Identidade cultural	2
imigração	6	Identidade local	1
Imigração alemã	2	Identidade gastronômica	1
Imigração germânica	1	Identidade nacional	1
Imigração italiana	3	Identidade regional	1
Imigração japonesa	1	Identidade territorial	1
Imigrante italiano	1	Identidades em transformação	1
colonização alemã	1	Patrimônio Alimentar Brasileiro	1
Étnica	1	Patrimônio cultural	5
TOTAL	17	Patrimônio cultural imaterial	1
Profissionais de cozinha e restaurantes		Patrimônio imaterial	1
Chefe de cozinha	7	Migrantes nordestinos	1
Cozinheiro	2	Patrimônio	1
Sommelier de vinhos	1	Tipicidade	1
TOTAL	10	TOTAL	28
		Sociologia, sociedade e movimentos sociais	
		Modernidade	1
		Sociabilidade	1
		Sociedade	2
		Representação	1
		Representações Sociais	1
		Imaginário	1
		Inclusão social	1
		Interação social	1

Vida cotidiana	1
gourmetização da sociedade	1
formas de desigualdade social	1
Futuristas italianos	1
Envelhecimento	1
estilo de vida	1
Cotidiano	1
Giddens	1
Transformações	1
conflitos sociais da ordem do gosto	1
Sagrado e profano	1
Longevidade	1
CIENCIAS SOCIAIS APLICADAS	1
TOTAL	22